

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam jamuan makan di sebuah restoran, seluruh meja makan akan siap dengan peralatan dan desain yang lengkap. *Table set up* adalah sekumpulan perangkat makan yang sempurna dan siap digunakan yang terdiri dari *glassware*, *chinaware*, *silverware*, dan *linen* yang disusun di atas meja makan. Salah satu bagian penting yang digunakan adalah serbet makan. Serbet makan biasanya digunakan untuk membersihkan bibir dan tangan saat selesai makan yang biasanya diletakkan di meja makan dan juga dilipat menjadi bentuk yang luar biasa dan memikat. Pemanfaatan serbet dalam sejarah menelusuri kembali ke zaman Romawi kuno. Ukuran standar serbet makan adalah 35 inci panjang dan lebar 45 inci. Ukuran ini adalah 33% dari *table cloth*. Tidak lama kemudian, ukuran serbet berubah lagi hingga menjadi panjang 36 inci dan lebar 30 inci (Syahid, 2016). Saat ini ukuran napkin berubah dan disesuaikan dengan kebutuhan dan disesuaikan dengan restoran masing-masing. Mengingat pentingnya penggunaan serbet makan dalam sebuah restoran, seorang waiter memiliki ide untuk membuat lipatan serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang menarik. Serbet dapat dilipat menjadi berbagai bentuk yang luar biasa dan memikat yang umumnya disebut napkin folding.

Napkin Folding adalah serbet yang dilipat menjadi berbagai bentuk yang indah dan menarik yang umumnya diletakkan di atas piring kosong. Selain memiliki nilai estetika, serbet yang dilipat juga menutupi pangkuan pengunjung saat makan, membersihkan mulut, dan sebagai komunikasi melalui gerak tubuh pengunjung. Ada banyak jenis lipatan serbet yang biasanya digunakan di restoran kelas atas, termasuk *bird of paradise*, *the cone*, *wate lily*, *the pyramid*, *the banana* dan berbagai bentuk lainnya. Dengan berbagai cara melipat serbet makan ini, penulis mencoba merangkum dan membuat video tutorial tentang cara terbaik untuk melipat serbet makan menjadi 5 bentuk yang menarik dan mudah dibuat untuk pemula.

1.2 Rumusan Masalah

Dari penjelasan latar belakang di atas, dapat diambil suatu rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apa saja yang harus dipersiapkan untuk belajar membuat lipatan *napkin*?
2. Jenis *napkin folding* apa saja yang mudah dibuat dan bagaimana cara membuatnya?

1.3 Tujuan

Berdasarkan dari detail masalah yang telah digambarkan, berikut adalah target dari video tutorial ini:

1. Mengetahui apa saja yang harus dipersiapkan untuk belajar lipatan *napkin*.
3. Mengetahui jenis *napkin folding* yang mudah dibuat dan cara membuatnya.

1.4 Manfaat

Video tutorial ini diharapkan mempunyai manfaat dalam bidang pariwisata dan perhotelan khususnya di bidang *Food and Beverage Service*. Adapun manfaat video tutorial ini adalah sebagai berikut.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Video tutorial ini diharapkan dapat memperdalam ilmu dan keterampilan dalam mempersiapkan jamuan makanan atau *table manner* khususnya mengenai cara melipat *napkin*.

1.4.2 Manfaat Praktis

Video tutorial ini diharapkan bisa memberikan gambaran dan bagaimana cara melipat *napkin* untuk pedoman pembelajaran bagi siswa dan mahasiswa ataupun tempat pelatihan tenaga pariwisata dalam proses menambah wawasan khususnya di restoran.