

KAEDAH LIPATAN NAPKIN

Nazuha & Siti Syazana

INOVASI
TVET-
FRIENDLY

MODUL AMALI INTERAKTIF
UNTUK LATIHAN F&B



**DISERTAKAN
VIDEO PANDUAN
UNTUK SETIAP
TEKNIK LIPATAN**

Volume 1



KAEDAH LIPATAN NAPKIN

SIJIL OPERASI PERHOTELAN
VOLUME 1





HAK CIPTA TERPELIHARA

Segala hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada penerbitan ini boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran semula, atau dipindahkan dalam sebarang bentuk dan dengan sebarang cara, sama ada secara elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman atau sebaliknya, tanpa kebenaran bertulis terlebih dahulu daripada penulis.

Penerbitan ini adalah hasil karya asli penulis dan dilindungi di bawah Akta Hak Cipta 1987 . Segala usaha telah diambil untuk memastikan ketepatan maklumat yang disampaikan. Namun begitu, penulis tidak bertanggungjawab terhadap sebarang kerugian atau kerosakan yang mungkin timbul daripada penggunaan kandungan dalam penerbitan ini.

Sebarang penggunaan, adaptasi, atau terbitan semula dalam apa jua bentuk, bagi tujuan komersial atau pendidikan, hendaklah mendapat kebenaran rasmi terlebih dahulu daripada penulis sebagai pemegang hak cipta.

PENAFIAN & HAKCIPTA

Ebook ini adalah hasil karya asli:

Nazuha binti Mohd Zahari

Siti Syazana binti Muhammad Saufi

Diterbitkan oleh:

Unit Penyelidikan Inovasi dan Komersialan Kolej Komuniti

Bukit Beruang, Melaka

No.23, Jalan BBI 1,

Taman Bukit Beruang Indah,

75450 Bukit Beruang Melaka

Tel: 06-2332770

Fax: 06-2332877

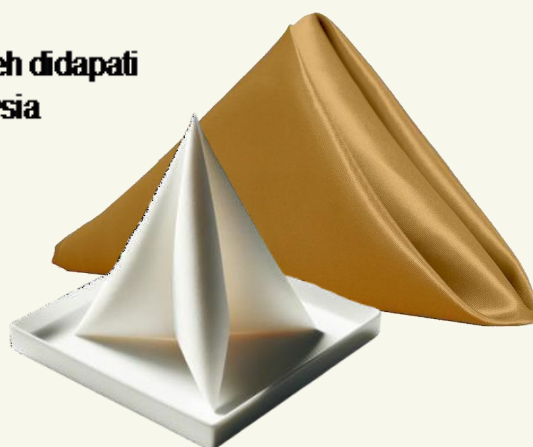


Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Perpustakaan Negara Malaysia

**Rekod katalog untuk buku ini boleh didapati
dari Perpustakaan Negara Malaysia**

eISBN 978-629-99153-4-8





PRAKATA

Dengan nama Allah Yang Maha Pemurah lagi Maha Penyayang, Segala puji dan syukur dipanjatkan ke hadrat ILLahi kerana dengan limpah kurnia dan keizinan-Nya, karya ini dapat disiapkan dan dikongsikan untuk manfaat bersama.

Sebagai pensyarah bagi Program Operasi Perhotelan di Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka, kami amat berbesar hati untuk menyumbangkan ilmu dan pengalaman yang telah dikumpulkan selama lebih daripada 13 tahun dalam industri ini. Dengan kepakaran dalam aspek latihan amali, pengurusan layanan pelanggan serta bimbingan dalam standard fine dining – yang turut diiktiraf melalui pensijilan Certified Fine Dining Consultant – kami percaya bahawa ilmu yang disampaikan secara tersusun dan berstruktur mampu membantu pelajar serta penggiat industri memahami dengan lebih mendalam selok- belok dunia hospitaliti.

Akhir kata, kami merakamkan setinggi - tinggi penghargaan kepada semua pihak yang telah memberikan sokongan dan dorongan secara langsung mahupun tidak langsung dalam merealisasikan penerbitan ini. Semoga usaha kecil ini memberi manfaat yang besar kepada semua.

Sekian, terima kasih.



KATA PENGHANTAR

Dengan nama Allah Yang Maha Pemurah lagi Maha Penyayang, Segala puji dan syukur dipanjatkan ke hadirat Ilahi kerana dengan izin-Nya, penerbitan bahan ini berjaya direalisasikan. Saya merakamkan setinggi-tinggi tahniah dan penghargaan kepada Pn. Siti Syazana binti Muhammad Saufi dan Pn. Nazuha binti M o h d Zahari, pensyarah Program Operasi Perhotelan, atas usaha gigih serta komitmen tinggi dalam menghasilkan penulisan yang sangat bernilai ini.

Penerbitan ini bukan sahaja mencerminkan keilmuan dan pengalaman luas kedua-dua penulis dalam bidang hospitaliti, malah turut membuktikan kesungguhan mereka dalam memperkukuhkan kualiti pengajaran dan pembelajaran di Kolej Komuniti. Kandungan yang disusun rapi serta berpaksikan kepada keperluan industri semasa menjadikan bahan ini amat relevan dan berguna, bukan sahaja kepada pelajar, bahkan juga kepada para pendidik dan penggiat industri perhotelan secara umum.

Dalam era pendidikan teknikal dan vokasional yang menuntut kelestarian ilmu serta pemantapan kemahiran praktikal, bahan seperti ini amat penting dalam melahirkan graduan yang bukan sahaja kompeten, tetapi juga beretika dan profesional. Saya amat berharap penerbitan ini akan menjadi sumber rujukan yang bermanfaat serta mampu menyumbang ke arah kecemerlangan bidang hospitaliti di negara kita.

Akhir kata, tahniah sekali lagi kepada penulis atas inisiatif murni ini. Semoga segala usaha diberkati dan terus memberi impak positif kepada pembangunan ilmu dan insan.

Sekian, terima kasih.

En. Muhammad Sani bin Che Idris Pengarah
Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka

PENGHARGAAN

Segala puji dan syukur dipanjatkan ke hadrat Allah SWT kerana dengan izin dan rahmat-Nya, penulisan ini berjaya disempurnakan.

Kami ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan terima kasih kepada En. Muhammad Sani bin Che Idris, Pengarah Kolej Komuniti Bukit Beruang, atas sokongan dan dorongan yang berterusan dalam merealisasikan penerbitan bahan ini.

Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada semua rakan pensyarah serta warga kerja Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka yang telah memberikan kerjasama, sokongan moral, dan pandangan yang membina sepanjang proses penyediaan bahan ini. Sumbangan anda semua amat kami hargai. Tidak dilupakan, penghargaan khas kepada para pelajar yang menjadi inspirasi utama dalam penghasilan karya ini. Semangat, minat, dan usaha gigih anda semua dalam mendalami bidang Operasi Perhotelan menjadi pendorong utama kami untuk terus menyumbang kepada dunia pendidikan dan latihan kemahiran.

Akhir sekali, terima kasih kepada keluarga tercinta atas sokongan, pengorbanan dan doa yang tidak pernah putus. Semoga segala usaha ini menjadi amal jariah yang berpanjangan dan memberi manfaat kepada semua yang memerlukannya.

Sekian, terima kasih.

BIODATA PENULIS

Nazuha Binti Mohd Zahari

- Pensyarah Program Operasi Perhotelan, Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka.
- Berpengalaman lebih daripada 17 tahun dalam bidang hospitaliti, pengurusan hotel dan pengurusan acara.
- Berkelulusan Diploma dan Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Hotel serta Sarjana Pengurusan Hospitaliti dari UiTM Shah Alam.
- Sedang melanjutkan pengajian di peringkat Doktor Falsafah (PhD) dalam Pengurusan Perniagaan di Multimedia University (MMU), Melaka.
- Aktif dalam pembangunan kurikulum, latihan kemahiran, dan pertandingan kemahiran bidang Penyajian di peringkat kebangsaan.



BIODATA PENULIS

Siti Syazana Binti Muhammad Saufi



- Pensyarah Program Operasi Perhotelan, Kolej Komuniti Bukit Beruang, Melaka.
- Berpengalaman lebih daripada 13 tahun dalam bidang Operasi Perhotelan.
- Melibatkan diri secara aktif dalam mendidik, membimbing serta mempersiapkan generasi pelapis industri hospitaliti tanah air.

- Memiliki kelayakan sebagai Certified Fine Dining Consultant.
- Berpegang kepada prinsip bahawa kejayaan sebenar adalah apabila ilmu yang dikongsi dapat mengubah masa depan seseorang ke arah yang lebih cemerlang.

ISI KANDUNGAN



MUKA SURAT

Info Ringkas – Ebook Kaedah Lipatan Napkin

01

Objektif Pembelajaran

02

Pengenalan kepada lipatan napkin

04

Kitaran Lipatan Napkin dalam Industri Perhotelan

06

Peralatan dan bahan

08

Jenis – jenis lipatan napkin

14

Langkah – langkah lipatan napkin

20

Tips penjagaan napkin

26

Kesalahan umum dan cara mengelakkannya

28

Galeri

30

Penutup

32

Maklumat tambahan

33

Rujukan

34

Glosari

35

INFO RINGKAS EBOOK KAEDAH LIPATAN NAPKIN

Ebook Kaedah Lipatan Napkin adalah cetusan idea dari hasil inovasi NAPKIN FOLDING KIT (NF KIT) yang dihasilkan oleh Puan Siti Syazana Binti Muhammad Saufi sendiri, Puan Norasmawati Binti Mohd Noor, Puan Rosnita Binti Husin, dan Encik Mohd Jalil Bin Ahmad.

Tujuan utama penghasilan ebook ini adalah untuk membantu para pelajar khususnya di Kolej Komuniti atau Politeknik Malaysia dalam menguasai kaedah lipatan napkin dengan cara yang lebih mudah dan cepat.



OBJEKTIF PEMBELAJARAN

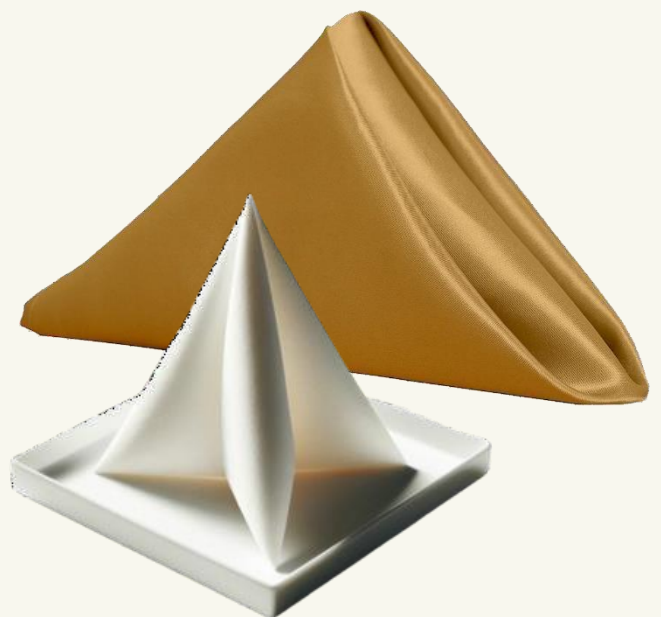


OBJEKTIF PEMBELAJARAN

Ebook ini dihasilkan khusus untuk membantu pelajar dalam memahami konsep asas dan kemahiran praktikal berkaitan seni lipatan napkin dalam perkhidmatan makanan dan minuman. Melalui penggunaan eBook ini, pelajar akan dapat:

1. Mengenal pasti jenis-jenis napkin dan peralatannya.
2. Menjelaskan kepentingan lipatan napkin dalam penyediaan meja.
3. mempraktikkan langkah-langkah asas lipatan napkin secara sistematik.
4. Mengaplikasikan kreativiti dan ketelitian dalam penghasilan lipatan yang menarik dan kemas.
5. Menghargai aspek kebersihan, profesionalisme dan estetika dalam penyajian makanan.

Objektif ini selari dengan keperluan kemahiran di industri hospitaliti dan penyediaan pelajar untuk amali sebenar di tempat latihan.



PENGENALAN KEPADA SENI LIPATAN NAPKIN



PENGENALAN KEPADA SENI LIPATAN NAPKIN



Seni lipatan napkin ialah satu elemen penting dalam penyediaan meja makan, terutamanya dalam perkhidmatan makanan dan minuman yang formal seperti di hotel, restoran mewah, atau majlis rasmi. Ia bukan sahaja berfungsi sebagai pelengkap kepada susun atur meja, tetapi juga mencerminkan tahap profesionalisme dan kreativiti penyedia perkhidmatan.

Napkin atau serviette bukan sekadar digunakan untuk menjaga kebersihan pelanggan semasa makan, tetapi lipatannya yang kemas dan menarik dapat meningkatkan daya tarikan estetik meja hidangan. Seni lipatan ini memerlukan ketelitian, kemahiran, dan pemahaman tentang jenis kain serta bentuk lipatan yang sesuai mengikut tema dan suasana majlis.

KITARAN LIPATAN NAPKIN DALAM INDUSTRI PERHOTELAN



KITARAN LIPATAN NAPKIN DALAM INDUSTRI PERHOTELAN



PERALATAN DAN BAHAN UNTUK LIPATAN NAPKIN



PERALATAN DAN BAHAN UNTUK LIPATAN NAPKIN



Lipatan napkin yang kemas dan menarik memerlukan penggunaan peralatan serta bahan yang sesuai. Antara keperluan asas ialah napkin kain atau kertas, seterika untuk memastikan napkin licin, serta sarung tangan bagi menjaga kebersihan, terutama dalam majlis rasmi. Aksesori tambahan seperti cincin napkin, bunga hiasan, reben, dan kad nama turut digunakan bagi menambah nilai estetik pada persembahan meja. Pemilihan bahan dan peralatan yang betul akan membantu menghasilkan lipatan yang lebih kemas, profesional dan menarik

PERALATAN DAN BAHAN LIPATAN NAPKIN (*NAPKIN*)



PERALATAN DAN BAHAN LIPATAN NAPKIN (Seterika)



PERALATAN DAN BAHAN LIPATAN NAPKIN (*NAPKIN RING*)



PERALATAN DAN BAHAN LIPATAN NAPKIN (SARUNG TANGAN)



JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN



JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN

(BIRDS OF PARADISE)



JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN

(BISHOP HAT/ MITRE)



JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN (*LOTUS*)



JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN (PYRAMID)



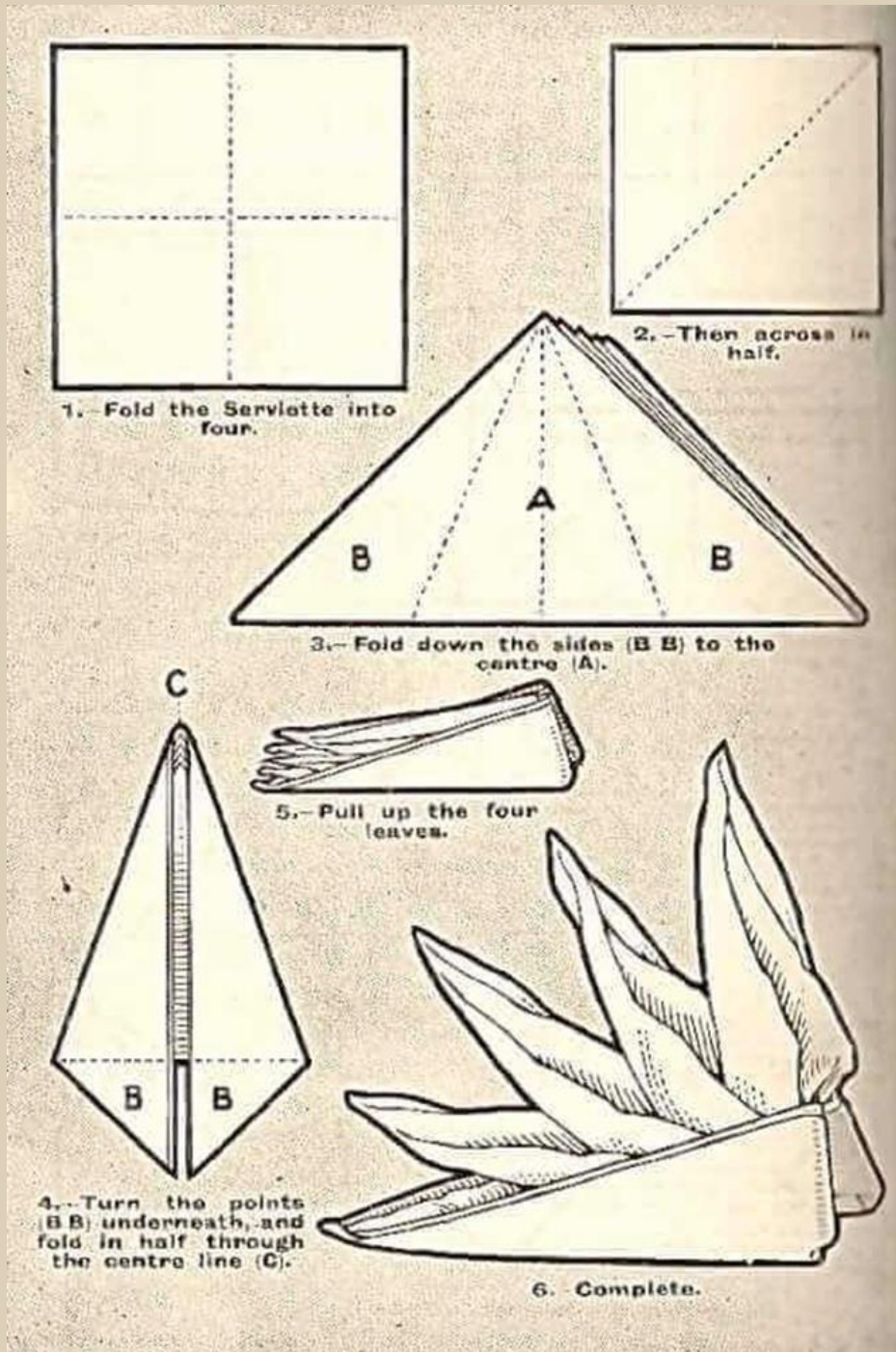
JENIS – JENIS LIPATAN NAPKIN (CANDLE)



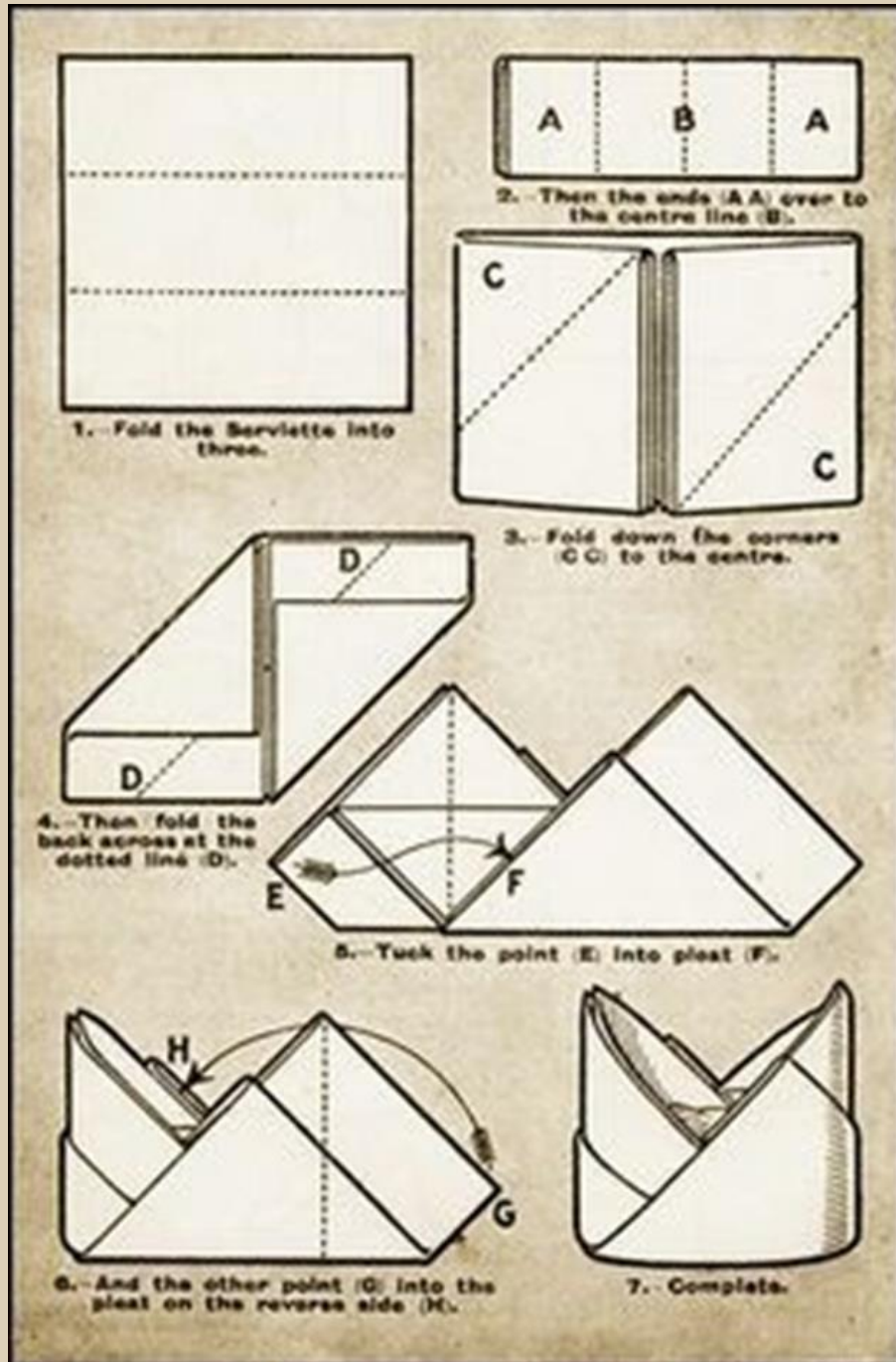
LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN



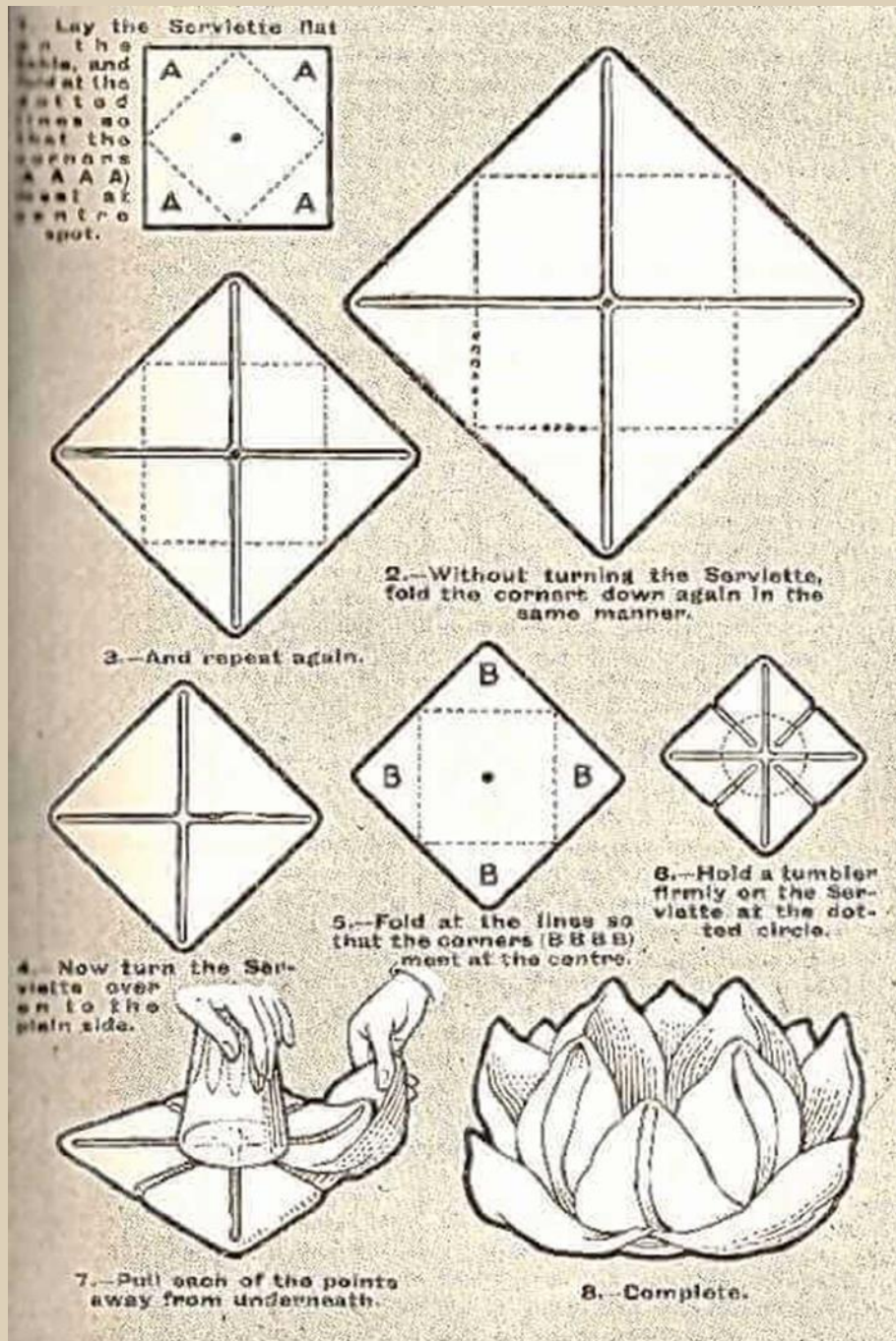
LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN (*BIRDS OF PARADISE*)



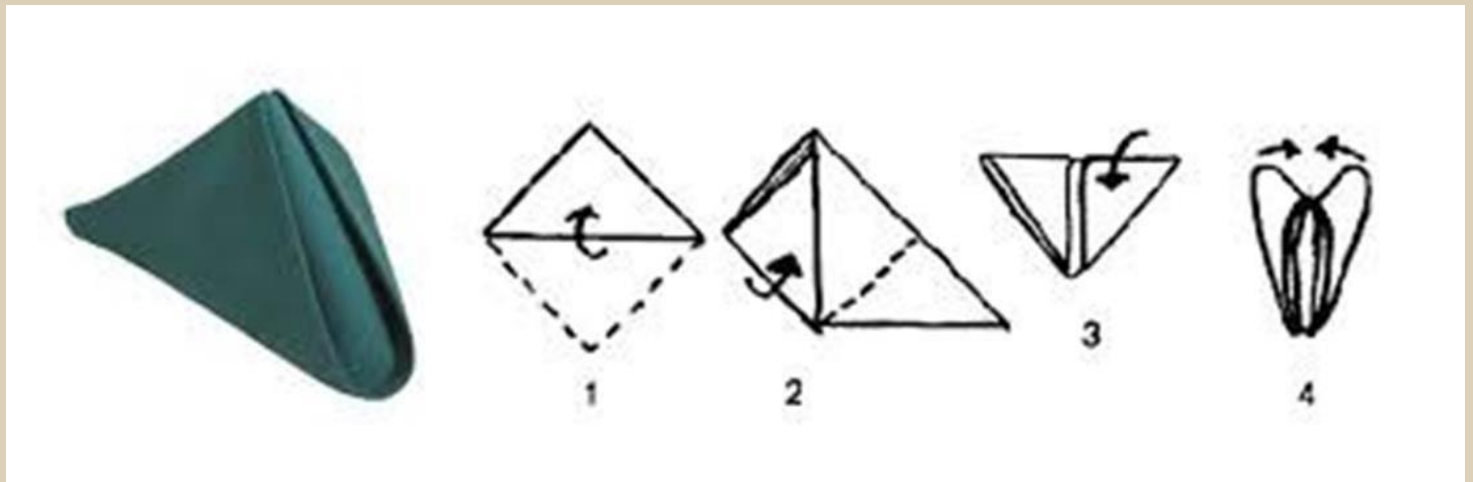
LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN (*BISHOP HAT*)



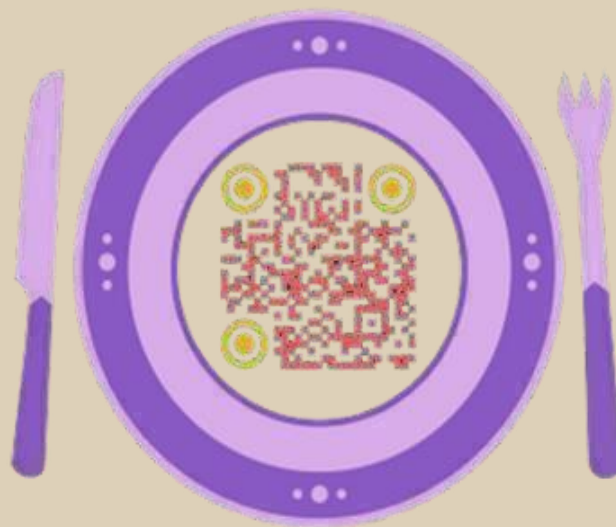
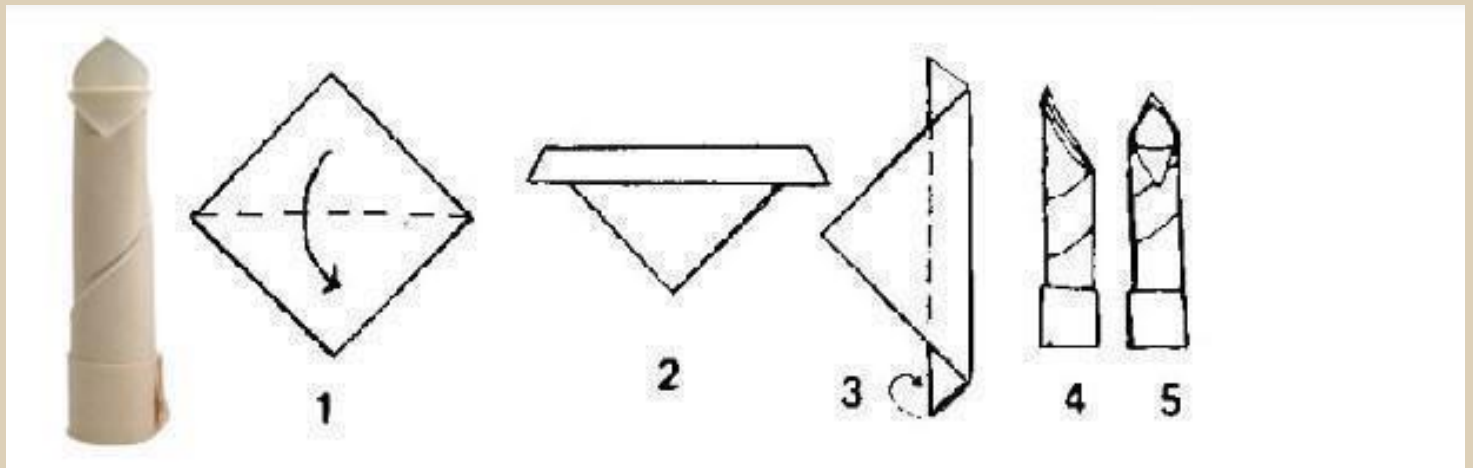
LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN (*LOTUS*)



LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN (PYRAMID)



LANGKAH – LANGKAH LIPATAN NAPKIN (CANDLE)



TIPS PENJAGAAN NAPKIN



TIPS PENJAGAAN NAPKIN



Basuh Selepas Guna

Cuci napkin sejeurus selepas digunakan untuk mengelakkan kotoran menjadi kekal.



Asingkan Mengikut Warna & Fabrik

Asingkan napkin mengikut warna dan jenis kain untuk elakkan warna luntur dan kerosakan fabrik.



Seterika & Lipat Dengan Kemas

Seterika napkin dan pastikan setiap lipatan rapi untuk menghasilkan *table setting* yang profesional.



Simpan di Tempat Bersih & Kering

Simpan napkin dalam ruang tertutup yang kering bagi mengekalkan kebersihan dan bentuknya.



Gunakan Sarung Tangan

Pakai sarung tangan semasa melipat atau menyusun napkin untuk mengekalkan tahap kebersihan.



KESALAHAN UMUM DAN CARA MENGELAKNYA

01

✗ Napkin kotor atau tidak diseterika.

◆ **Masalah:** Memberi imej tidak profesional kepada tetamu.

✓ **Penyelesaian:** Pastikan napkin dibasuh, dikeringkan, dan diseterika sebelum digunakan.



02

✗ Lipatan tidak simetri atau tidak kemas.

◆ **Masalah:** Meja kelihatan tidak teratur dan kurang menarik.

✓ **Penyelesaian:** Latih teknik lipatan yang betul dan gunakan permukaan rata semasa melipat.



03

✗ Penggunaan napkin yang terlalu kecil atau nipis.

◆ **Masalah:** Tidak sesuai untuk fungsi praktikal dan estetika penyediaan meja.

✓ **Penyelesaian:** Gunakan saiz dan jenis fabrik yang bersesuaian.

KESALAHAN UMUM DAN CARA MENGELAKNYA

04

✗ Meletakkan napkin dengan cara yang mengganggu susun atur meja.

◆ **Masalah:** Menjejaskan keseluruhan penampilan dan ruang untuk pinggan serta peralatan makan.

✓ **Penyelesaian:** Ikuti susun atur rasmi table setting dan pilih gaya lipatan yang sesuai dengan jenis hidangan.



05

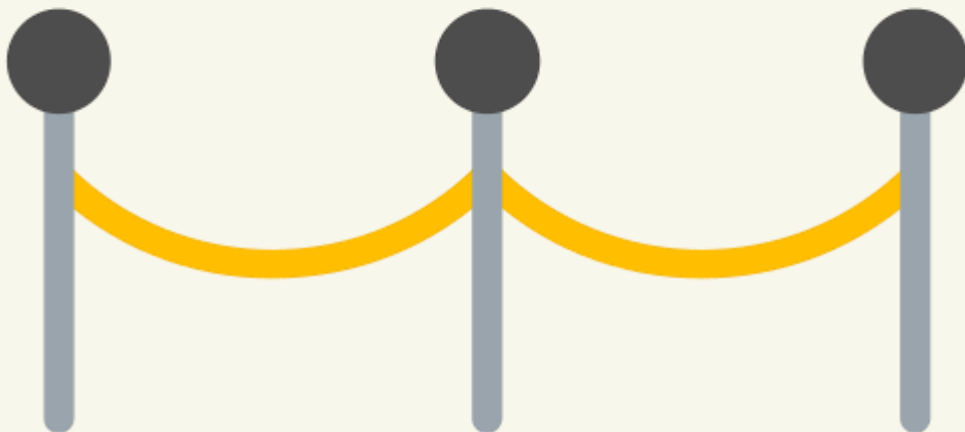
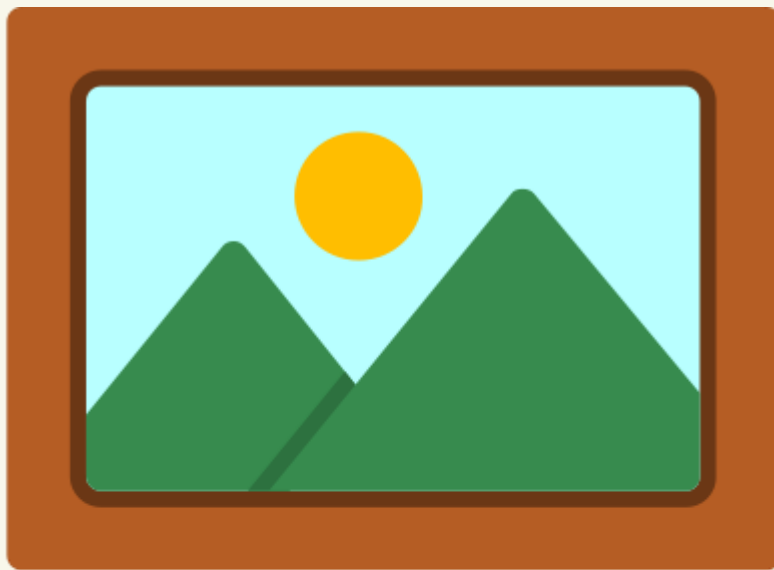
✗ Tidak menggunakan sarung tangan semasa menyusun napkin

◆ **Masalah:** Risiko pencemaran silang yang boleh menjejaskan kebersihan.

✓ **Penyelesaian:** Sentiasa guna sarung tangan bersih semasa memegang napkin yang telah diseterika.



GALERI



LIPATAN NAPKIN



PENUTUP

Lipatan napkin bukan sahaja berfungsi sebagai elemen hiasan di meja makan, tetapi juga mencerminkan tahap profesionalisme serta perhatian terhadap perincian dalam penyediaan perkhidmatan makanan dan minuman. Menerusi eBook ini, para pelajar dan pengamal industri diharap dapat memahami asas kepentingan napkin, teknik penjagaan, serta pelbagai gaya lipatan yang sesuai mengikut situasi.

Kemahiran melipat napkin secara kemas, bersih dan mengikut standard bukan sekadar meningkatkan estetika penyajian, malah menyumbang kepada pengalaman makan yang lebih berkualiti dan berkesan. Justeru itu, penguasaan dalam seni lipatan napkin wajar dijadikan sebahagian daripada kompetensi utama dalam bidang hospitaliti dan perkhidmatan makanan.

Diharapkan kandungan eBook ini dapat dimanfaatkan sepenuhnya sebagai rujukan dan panduan latihan bagi pelajar, pendidik serta pengamal industri F&B dalam menghasilkan penyediaan meja yang menarik, bersih dan berkualiti tinggi.



MAKLUMAT TAMBAHAN

No.Tel

06 - 2332770

Website

<https://kkbukitberuang.mypolycc.edu.my/>

Email

contact_us@kkbbm.edu.my

Alamat

No. 23, Jalan BBI 1,
Taman Bukit
Beruang Indah, 75450 Melaka





KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI



KOLEJ KOMUNITI
BUKIT BERUANG



VISI
MENJADI PENERAJU TVET YANG UNGGUL

MISI

1. MEMBERIKAN AKSES YANG MELUAS KEPADA PROGRAM TVET BERKUALITI DAN DIKERTIFIKASI
2. MEMPERKASA KOMUNITI MELALUI PEMBELAJARAN SEPANJANG HAYAT
3. MELAHIRKAN GRADUAN YANG HOLISTIK, BERCIRI KEUSAHAWANAN DAN SEIMBANG
4. MEMANFAATKAN SEPENUHNYA PERKONGSIAN PINTAR DENGAN PIHAK YANG BERKEPENTINGAN

RUJUKAN

- Amirudin, A. M., Hashim, S., Cheng, M. K., Kamaruddin, S. N., & Kamarudin, A. (2017). Fundamentals Of Food And Beverage Operations. Oxford Fajar Sdn. Bhd. (ISBN: 978-983-47-2313-2)
- Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food And Beverage Service (9th ed.). Dynamic Learning.
- Hector, M. (2017). Menu Planning (Hardback). Larsen and Keller Education. (ISBN: 1- 63549-736-1)
- Ninemeier, J. D. (2015). Management Of Food And Beverage Operations (6th ed.). Educational Institute of the American Hotel & Motel Association. (ISBN: 978-0134201849)
- Sudhir, A. (2017). The Textbook Of Food And Beverage Management (1st ed.). McGraw Hill India. (ISBN: 978-0070655737)
- Walker, J. R. (2017). Restaurant Concepts: Management And Operations (8th ed.). John Wiley & Sons, Inc.



GLOSARI

TERM	DEFINISI
Lipatan Napkin	Kain napkin yang dilipat dalam pelbagai bentuk dan diletakan pada meja makan.
Cincin Napkin	Aksesori yang diletakkan pada napkin
Napkin Kain	Material napkin yang diperbuat daripada linen, cotton dan sebagainya.
Napkin Kertas	Napkin yang digunakan menggunakan material kertas dan sejenis kain pakai buang.
Bird of Paradise	Teknik lipatan napkin yang berbentuk menyerupai bunga eksotik yang dikenali sebagai Bird of Paradise.
Bishop Hat	Teknik lipatan napkin yang menyerupai bentuk topi seorang paderi yang memakai penutup kepala berbentuk tinggi dan runcing di atas.
Pyramid	Teknik lipatan napkin yang paling asas .Lipatan ini berbentuk segitiga tegak yang menyerupai bentuk piramid.
Lotus	Teknik lipatan Lotus ialah salah satu lipatan napkin yang membentuk rupa seakan-akan bunga teratai (lotus flower). Digunakan sebagai alas jug air sejuk bagi menyerap lebihan air.



KAEDAH LIPATAN NAPKIN

e ISBN 978-629-99153-4-8



UNIT PENYELIDIKAN INOVASI DAN KOMERSIALAN KOLEJ KOMUNITI BUKIT BERUANG,
MELAKA
(online)

Sebarang pertanyaan, cadangan atau
maklumat lanjut, sila imbas kod QR
untuk WhatsApp

