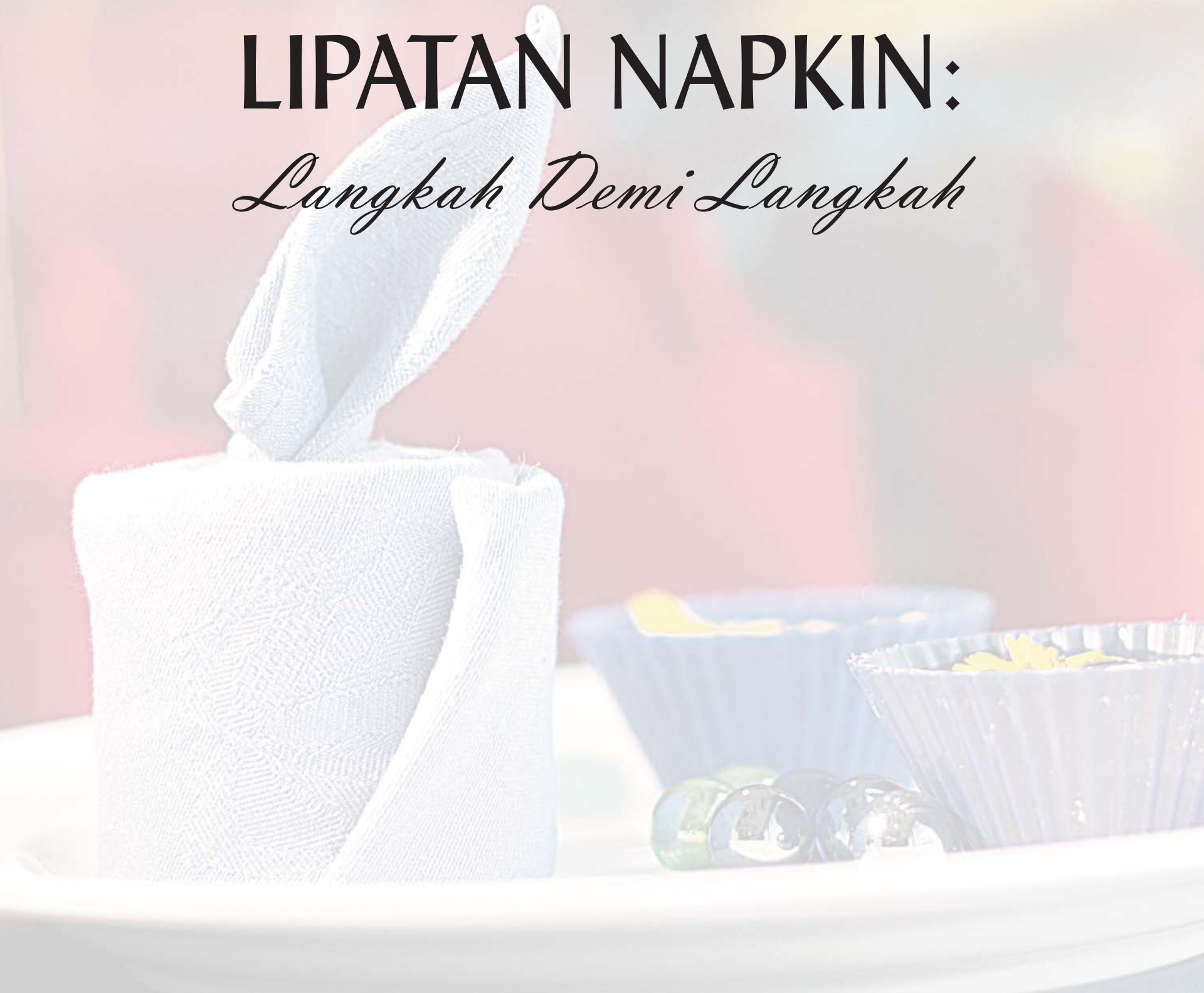


# LIPATAN NAPKIN:

*Langkah Demi Langkah*





# LIPATAN NAPKIN:

## *Langkah Demi Langkah*

Arif @ Kamisan Pusiran  
Yuzainy Janin  
Izyanti Awg Razli

**UNIVERSITI MALAYSIA SABAH**  
Kota Kinabalu • Sabah • 2009  
<http://www.ums.edu.my/penerbit>  
Ahli Majlis Penerbitan Ilmiah Malaysia (MAPIM)

---

© Universiti Malaysia Sabah, 2009

Hak cipta terpelihara. Tiada bahagian daripada terbitan ini boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau dikeluarkan ke dalam sebarang bentuk sama ada dengan cara elektronik, gambar serta rakaman dan sebagainya tanpa kebenaran bertulis daripada Penerbit Universiti Malaysia Sabah.

Perpustakaan Negara Malaysia

Data Pengkatalogan-dalam-Penerbitan

Arif @ Kamisan Pusiran, 1971-

Lipatan napkin : langkah demi langkah / Arif @ Kamisan Pusiran.

ISBN 978-967-5224-38-6

I. Table setting and decoration. 2. Napkin folding. I. Yuzainy Janin, 1977-. II. Izyanti Awg Razli, 1980-. III. Judul.

642.79

Pereka Letak Halaman : Arif @ Kamisan Pusiran & Rosalind Ganis

Pereka Kulit : Yuzainy Janin

Jurugambar : Calvin Goh Mea How

Kredit Lokasi : Le' Chateau Restaurant Sekolah Perniagaan dan Ekonomi, UMS

Dicetak oleh :

Capital Associates Printing (S) Sdn. Bhd.

# *Isi Kandungan*

Prakata

Pengenalan

Penghargaan

Lipatan Buluh Perindu	4
Lipatan Kasut Puteri	6
Lipatan Tanjak	8
Lipatan Piramid	10
Lipatan Teratai	12
Lipatan Topi Bishop	14
Lipatan Burung Kasawari	16
Lipatan Goblet Fan	18
Lipatan Pelita	20
Lipatan Mekar Sejambak	22
Lipatan Kipas	24
Lipatan Arium Lily	26
Lipatan Guard Of Honor	28
Lipatan Dua Sejoli	30
Lipatan Jacket	34
Lipatan Bulan Mengambang	36
Lipatan Poket	38
Lipatan Kiambang Bertaut	40
Lipatan Ekor Merak	42
Lipatan Jambangan Bunga	44
Susun Atur Meja	46
Penutup	50

# *Prakata*

*Setinggi* kesyukuran dipanjatkan kepada Allah S.W.T atas nikmat dan kesempatan yang diberikan sehingga kami dapat menyempurnakan penghasilan buku ini. Selawat dan salam kepada junjungan Nabi Muhammad S.A.W.

Buku ini dihasilkan dengan tujuan memberi panduan, khususnya kepada pelajar-pelajar yang mengikuti program perhotelan selain boleh digunakan sebagai rujukan kepada mereka yang mengendalikan perkhidmatan makanan dan minuman seperti pengusaha restoran, pengusaha katering, pelayan dan sebagainya bagi mencantikkan lagi seni persembahan meja.

Buku Lipatan Napkin: Langkah Demi Langkah edisi yang pertama ini mengandungi 20 jenis lipatan napkin terpilih. Buku penulisannya ini amat mudah difahami kerana ia diolah dengan bahasa dan gaya yang mudah serta dilengkapi dengan gambar bagi menunjukkan setiap langkah menghasilkan lipatan napkin.

# *Penghargaan*

Ucapan terima kasih ini ditujukan khas kepada mereka yang turut menjayakan penghasilan buku ini baik secara langsung mahupun tidak langsung. Sumbangan idea dan sokongan yang diberikan telah membantu kami merealisasikan buku edisi yang pertama ini.

Ucapan penghargaan kepada Dekan, Prof. Madya Dr. Hj. Kassim Hj. Md Mansur, Dekan Sekolah Perniagaan dan Ekonomi (SPE), Timb. Dekan (Penyelidikan & Inovasi) Dr. Rasid Mail yang sering memberi galakan dan sokongan ke arah penghasilan buku-buku rujukan khususnya bagi kegunaan pelajar-pelajar.

Turut tidak ketinggalan ucapan penghargaan kepada Calvin Goh Mea How, jurugambar /pelajar, pelajar-pelajar tahun akhir Program Perhotelan iaitu Ervinah Kodimin, Linda Bungan Uloi, Lilian Lihuat, Vivian Siow Wei Man, Andi Tamsang Andi Kele, Lee Yoor Lin dan Jack Loke Yip Loong yang telah membantu dalam menghasilkan buku ini secara langsung. Juga kepada rakan-rakan dan keluarga yang sentiasa memberi sokongan kepada kami.

Wassalam.

# Pengenalan

Apabila mengunjungi restoran di hotel mahupun restoran yang eksklusif, pandangan sering tertumpu di meja hidangan yang tersusun rapi dengan susunan kutleri yang penuh seni disempurnakan dengan gubahan napkin yang pelbagai bentuk yang nyata menambahkan seni serta memukau pandangan. Suasana ini secara tidak langsung mencerminkan gaya serta cita rasa empunya restoran ataupun hotel tersebut.

Jenis dan bentuk gubahan napkin secara tidak langsung menggambarkan jenis restoran atau perkhidmatan yang diberikan. Seni menggubah napkin sebenarnya tidak begitu rumit sebaliknya dapat dipelajari dengan mudah selain ditambah dengan minat berkreativiti.

Seni menghias meja merupakan salah satu cabang mempersembahkan daya kreativiti agar meja hidangan tampak lebih menarik dan bergaya. Kreativiti yang dimaksudkan termasuklah cara napkin digubah atau dilipat dengan pelbagai kaedah agar tampak lebih eksklusif dan menarik pandangan tetamu. Kepelbagaian corak dan jenis napkin di meja hidangan pastinya akan dapat menggambarkan cita rasa serta kreativiti tuan rumah. Napkin yang bercorak lazimnya digunakan di rumah manakala hotel atau restoran cenderung memilih napkin yang tidak bercorak dan menggunakan satu warna sahaja.

## Saiz Napkin

Standard atau ukuran napkin yang biasa digunakan di kebanyakan hotel dan restoran adalah 50sm X 50sm atau kadangkala sedikit kecil iaitu 45sm X 45sm.

## Jenis Fabrik

Antara jenis kain atau fabrik yang sesuai digunakan sebagai napkin adalah kain linen atau cotton dari jenis Damask kerana mudah dibentuk, sedikit keras serta mudah digosok. Bagi mendapatkan hasil yang lebih cantik, napkin tadi perlu dikanji manakala napkin atau kadangkala dipanggil kertas tisu yang



