



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

A. Identitas Mata Kuliah:

Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan dalam pelayanan makanan dan minuman. Mata kuliah ini terdiri dari 1 Sks teori dan 2 Sks praktek yang membahas : Konsep dan ruang lingkup tata hidang, personalia food and beverage service, perlengkapan tata hidang, penyiapan area restoran, penerapan pengetahuan menu hidangan dan etika dalam perjamuan makan , penerapan pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, Tanya jawab, diskusi, demonstrasi, latihan, role play/simulasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan/praktek dan ujian akhir semester.

B. Kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan mahasiswa mampu:

1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.
6. Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan internasional.
7. Mampu memproses Transaksi Keuangan
8. (*Food And Beverages Service*) berdasarkan sistem penyajian makanan.

C. Bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai

1. Mahasiswa dapat menyiapkan area restoran untuk lingkup tertentu.
2. Mahasiswa dapat menyiapkan penghubung antar area dengan area pelayanan.
3. Mahasiswa dapat menyiapkan menu hidangan.
4. Mahasiswa dapat menyiapkan restoran
5. Mahasiswa dapat memproses transaksi keuangan.
6. Mahasiswa dapat menerapkan pelayanan makan dan minum sesuai dengan system penyajian.

D. Metode pembelajaran

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Demontrasi
4. Simulasi / Role play
5. Diskusi Kelompok

E. Media Pembelajaran

1. LCD
2. Jobsheet
3. Modul

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

F. Waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran

No	Tahap pembelajaran	Waktu yang disediakan
1	Orientasi pada Silabus dan RPP	
2	<ul style="list-style-type: none">• Pengertian• Fungsi• Tujuan• Jenis	
3	<ul style="list-style-type: none">• Kualifikasi seorang pramusaji• <i>Performance</i> pramusaji• Pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)• Struktur organisasi• Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, <i>Head Waiter</i>, <i>Captain</i>, Pramusaji, <i>Busboy</i>)	
	<ul style="list-style-type: none">• Pengertian Menu• Struktur Menu• Jenis Menu• Sifat Menu• Menu menurut waktu penyajian• Dasar-dasar penyusunan menu• Cara penulisan menu• Spesifikasi penampilan hidangan	
	<ul style="list-style-type: none">• Perabot/<i>furniture</i> (meja, kursi, <i>side board</i>)• <i>Linen</i>• <i>Chinawares</i>• <i>Silverwares</i>• <i>Glasswares</i>• Alat untuk hidangan khusus• <i>Table accessories</i>	
	<ul style="list-style-type: none">• <i>Mise en Place</i>• <i>Napkin Folding</i>• <i>Laying a Cloth</i>• <i>Table Setting</i>• Jenis-jenis <i>Table Setting</i> (<i>Basic cover</i>, <i>Standart cover</i>, <i>elabotare cover</i>).• Variasi <i>Table Setting</i> (<i>A'la Carte</i>, <i>Table d'hote</i>, dll)• Pemasangan Peralatan khusus	

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Kompetensi 1-8	
<ul style="list-style-type: none">• Tata cara makan (<i>eating Etiquette</i>)• Cara menggunakan peralatan makan• Cara menyantap Hidangan	

G. Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugs yang hrus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester

No	Pengalaman belajar mahasiswa	Deskripsi tugas
1	Observasi industri	Mengamati Melakukan sudi pustaka untuk mencari informasi mengenai proses
2	Menyusun daftar pertanyaan untuk observasi	Menanya Tanya jawab tentang
3	Praktek	Asosiasi Menerapkan berbagai proses pelayanan Memilih bahan makanan Eksperimen Melakukan proses penyajian makanan
4	Presentasi hasil observasi Penyusunan Laporan	Komunikasi Presentasi hasil observasi Membuat laporan praktikum

H. Kriteria, indikator, dan bobot penilaian

Kriteria	Indikator	Bobot
Tugas	1. Kesesuaian materi 2. Tepat waktu	20 %
Presentasi	1. Penampilan 2. Tata bahasa 3. Interaksi	15 %
Portofolio	1. Struktur laporan 2. Kelengkapan 3. Hasil	15%
UTS	1. Kehadiran 2. KKM	20%
UAS	1. Kehadiran 2. KKM	30%

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

I. Daftar referensi yang digunakan

1. Anthony M.rey.CFBE.CHA. Managing Service in Food and Beverage Operations, Educational Institute, Michigan, 1985
2. Eugene J. Hall. *The Language Of Restaurants And Catering In English*, Regents Publishing Company, Inc, New York, 1977
3. Marsum Wa., *Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alkoholik Dan Non Alkoholik Di Restaurant*, Andi Offset, Yogyakarta, 1984
4. Sudhir Andrew, *Food and Beverage Service Training Manual*, New Delhi, 1982
5. Sondra J Dahmer: Kurt W Kohl, *Waiter Training Manual*, Publishing company Inc, Boston massachusetsachusetts, 1984

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 3 (Tiaga)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Mampu menjelaskan personalia *Food and Beverages Service*

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji
2. Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. Menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)
4. Menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*
5. Menjelaskan Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*)

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji.
2. Mampu menjelaskan Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. mampu menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja).
4. Mampu menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*.
5. Mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab petugas restoran (Manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*).

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji
2. Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. Menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan)
4. Menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*
5. Menjelaskan Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*)

II. MATERI AJAR

1. Penjelasan kualifikasi petugas restoran
2. Penjelasan *Performance* yang harus dimiliki oleh pramusaji
3. Penelanaan hal-hal yang harus dilakukan dalam pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 4 (Empat)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan dalam praktek

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan Pengertian Menu
2. Menjelaskan Struktur Menu
3. Menyebutkan Jenis Menu
4. Menyebutkan Sifat Menu
5. Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian
6. Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu
7. Menjelaskan Cara penulisan menu
8. Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menjelaskan pengertian menu
2. Mampu menjelaskan struktur menu
3. Mampu menyebutkan jenis menu
4. Mampu menyebutkan sifat menu
5. Mampu menyebutkan menu menurut waktu penyajian
6. Mampu menjelaskan dasar-dasar penyusunan menu
7. Mampu menjelaskan cara penulisan menu
8. Mampu menjelaskan spesifikasi penampilan hidangan

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian Menu
2. Menjelaskan Struktur Menu
3. Menyebutkan Jenis Menu
4. Menyebutkan Sifat Menu
5. Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian
6. Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu
7. Menjelaskan Cara penulisan menu
8. Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan

II. MATERI AJAR

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 9 (Sembilan)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : 1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.

Sub Kompetensi : Sub Kompetensi pada pertemuan 1-8

Indikator Pencapaian Kompetensi :
Indikator Pencapaian kompetensi pada pertemuan 1-8

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:
Tujuan yang dikuasai pada pertemuan 1-8

II. MATERI AJAR

Materi pembelajaran pada pertemuan 1-8

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Praktik
2. Ujian tertulis

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pelaksanaan Ujian Tengah Semester, baik praktik maupun teori

V. ALAT/BAHAN AJAR

1. Alat Evaluasi (tes tertulis dan performance test)

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 11 (Sebelas)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Memproses Transaksi Keuangan.

Sub Kompetensi : 1. Memproses tanda terima dan pembayaran.
1. Memindahkan taking order dan mengisi format bill
3. Mencocokkan keuntungan.

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu memproses tanda terima dan pembayaran.
2. Mampu memindahkan taking order dan mengisi format bill
3. Mampu mencocokkan Bill.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Proses tanda terima dan pembayaran.
2. Menerapkan pemindahan taking order dan pengisian format bill
3. Mencocokkan keuntungan.

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang proses Trnsaksi keuangan sesuai prosedur yang benar.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 12, 13,14 (Dua Belas,Tiga Belas,Empat Belas)
Alokasi Waktu : 3 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Menerapkan pelayanan makanan dan minuman (*Food And Beverages Service*) sesuai dengan sistem penyajian makanan.

Sub Kompetensi : 1. Sistem Penyajian Makanan di restoran:
1). *American Service*

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menerapkan system pelayanan American Service.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menerapkan system pelayanan American Service.

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang pelayanan makanan dan minuman (*Food and Beverages Service*) sesuai dengan sistem penyajian makanan (*American Service*,)

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan gambaran isi materi, tingkat kesulitan materi dan keberlanjutan aplikasi mata kuliah ini untuk kegiatan pembelajaran di kelas.

B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Genap
Pertemuan Ke : 16 (Enam Belas)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi:

1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.
6. Mampu menyiapkan penghubung antara area dapur dan area pelayanan.
7. Mampu memproses Transaksi keuangan
8. Mampu menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai system penyajian

Sub Kompetensi:

Semua Kompetensi pada pertemuan 1-14

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Semua Indikator Pencapaian Kompetensi pada pertemuan 1-14

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat: menguasai materi yang dikema dalam kompetensi pada pertemuan 1-14

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang kompetensi pada pertemuan 1-14 dan melakukam review.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Tanya Jawab
2. Diskusi
3. Tes

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Genap
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 100 menit
Kompetensi : Merencanakan perkuliahan Tata Hidang I

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I
2. Orientasi Silabi mata kuliah

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Dapat menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat :

1. Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I

II. MATERI AJAR:

1. Orientasi Silabi

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan: Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai sesuai dengan yang ditulis di silabus
Apersepsi : Memberi pertanyaan untuk penajagan
Motivasi : Menjelaskan pentingnya materi ajar yang akan disampaikan
- B. Kegiatan Inti:
Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Memberi silabi kepada mahasiswa

V. ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board dan Spidol
2. OHP

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Silabus

VII. PENILAIAN:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 10 (Sepuluh)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Menerapkan etika dalam jamuan makan.
Sub Kompetensi : 1. Menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*)
2. Menerapkan Cara menggunakan peralatan makan
3. Menerapkan Cara menyantap hidangan

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Mampu menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*).
2. Mampu menerapkan Cara menggunakan peralatan makan.
3. Mampu menerapkan cara menyantap hidangan.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*)
2. Menerapkan cara menggunakan peralatan makan
3. Menerapkan cara menyantap hidangan

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang etika dalam jamuan makan.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 2 (Dua)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par.M.Sc

Kompetensi : Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan pengertian tata hidang
2. Menjelaskan fungsi tata hidang
3. Menjelaskan tujuan tata hidang

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menjelaskan pengertian tata hidang.
2. Mampu menjelaskan fungsi tata hidang.
3. Mampu menjelaskan tujuan tata hidang.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan definisi tata hidang
2. Menjelaskan fungsi tata hidang.
3. Menjelaskan tujuan tata hidang.

I. MATERI AJAR

1. Pengertian tata hidang
2. Fungsi tata hidang
3. Tujuan tata hidang

II. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi

III. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan gambaran isi materi, tingkat kesulitan materi dan keberlanjutan aplikasi mata kuliah ini untuk kegiatan pembelajaran di kelas.

B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 3 (Tiaga)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Mampu menjelaskan personalia *Food and Beverages Service*

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji
2. Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. Menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)
4. Menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*
5. Menjelaskan Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*)

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Mampu Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji.
2. Mampu menjelaskan Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. mampu menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja).
4. Mampu menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*.
5. Mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab petugas restoran (Manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*).

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Kualifikasi seorang pramusaji
2. Menjelaskan *Performance* pramusaji
3. Menjelaskan pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan)
4. Menjelaskan Struktur organisasi *Food and Beverages Service*
5. Menjelaskan Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, *Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy*)

II. MATERI AJAR

1. Penjelasan kualifikasi petugas restoran
2. Penjelasan *Performance* yang harus dimiliki oleh pramusaji
3. Penelanaan hal-hal yang harus dilakukan dalam pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 4 (Empat)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan dalam praktek

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan Pengertian Menu
2. Menjelaskan Struktur Menu
3. Menyebutkan Jenis Menu
4. Menyebutkan Sifat Menu
5. Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian
6. Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu
7. Menjelaskan Cara penulisan menu
8. Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menjelaskan pengertian menu
2. Mampu menjelaskan struktur menu
3. Mampu menyebutkan jenis menu
4. Mampu menyebutkan sifat menu
5. Mampu menyebutkan menu menurut waktu penyajian
6. Mampu menjelaskan dasar-dasar penyusunan menu
7. Mampu menjelaskan cara penulisan menu
8. Mampu menjelaskan spesifikasi penampilan hidangan

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Pengertian Menu
2. Menjelaskan Struktur Menu
3. Menyebutkan Jenis Menu
4. Menyebutkan Sifat Menu
5. Menyebutkan Menu menurut waktu penyajian
6. Menjelaskan Dasar-dasar penyusunan menu
7. Menjelaskan Cara penulisan menu
8. Menjelaskan Spesifikasi penampilan hidangan

II. MATERI AJAR

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 9 (Sembilan)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : 1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.

Sub Kompetensi : Sub Kompetensi pada pertemuan 1-8

Indikator Pencapaian Kompetensi :
Indikator Pencapaian kompetensi pada pertemuan 1-8

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:
Tujuan yang dikuasai pada pertemuan 1-8

II. MATERI AJAR

Materi pembelajaran pada pertemuan 1-8

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Praktik
2. Ujian tertulis

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pelaksanaan Ujian Tengah Semester, baik praktik maupun teori

V. ALAT/BAHAN AJAR

1. Alat Evaluasi (tes tertulis dan performance test)

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 11 (Sebelas)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Memproses Transaksi Keuangan.

Sub Kompetensi : 1. Memproses tanda terima dan pembayaran.
1. Memindahkan taking order dan mengisi format bill
3. Mencocokkan keuntungan.

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu memproses tanda terima dan pembayaran.
2. Mampu memindahkan taking order dan mengisi format bill
3. Mampu mencocokkan Bill.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan Proses tanda terima dan pembayaran.
2. Menerapkan pemindahan taking order dan pengisian format bill
3. Mencocokkan keuntungan.

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang proses Trnsaksi keuangan sesuai prosedur yang benar.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 12, 13,14 (Dua Belas,Tiga Belas,Empat Belas)
Alokasi Waktu : 3 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Menerapkan pelayanan makanan dan minuman (*Food And Beverages Service*) sesuai dengan sistem penyajian makanan.

Sub Kompetensi : 1. Sistem Penyajian Makanan di restoran:
1). *American Service*

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menerapkan system pelayanan *American Service*.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menerapkan system pelayanan *American Service*.

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang pelayanan makanan dan minuman (*Food and Beverages Service*) sesuai dengan sistem penyajian makanan (*American Service*,)

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan gambaran isi materi, tingkat kesulitan materi dan keberlanjutan aplikasi mata kuliah ini untuk kegiatan pembelajaran di kelas.

B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Genap
Pertemuan Ke : 16 (Enam Belas)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi:

1. Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mampu menjelaskan personalia *Food And Beverages Service*.
3. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan.
4. Mampu memahami perlengkapan tata hidang.
5. Mampu menyiapkan area restoran.
6. Mampu menyiapkan penghubung antara area dapur dan area pelayanan.
7. Mampu memproses Transaksi keuangan
8. Mampu menerapkan pelayanan makanan dan minuman sesuai system penyajian

Sub Kompetensi:

Semua Kompetensi pada pertemuan 1-14

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Semua Indikator Pencapaian Kompetensi pada pertemuan 1-14

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat: menguasai materi yang dikema dalam kompetensi pada pertemuan 1-14

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang kompetensi pada pertemuan 1-14 dan melakukam review.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Tanya Jawab
2. Diskusi
3. Tes

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Dibuat oleh :

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324
Jurusan/Prodi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Genap
Pertemuan ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 100 menit
Kompetensi : Merencanakan perkuliahan Tata Hidang I

Sub Kompetensi :

1. Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I
2. Orientasi Silabi mata kuliah

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Dapat menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I

I. TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat :

1. Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I

II. MATERI AJAR:

1. Orientasi Silabi

III. METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan: Menjelaskan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai sesuai dengan yang ditulis di silabus
Apersepsi : Memberi pertanyaan untuk penajagan
Motivasi : Menjelaskan pentingnya materi ajar yang akan disampaikan
- B. Kegiatan Inti:
Menjelaskan ruang lingkup mata kuliah Tata Hidang I
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Memberi silabi kepada mahasiswa

V. ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board dan Spidol
2. OHP

VI. SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

Silabus

VII. PENILAIAN:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 10 (Sepuluh)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par,M.Sc

Kompetensi : Menerapkan etika dalam jamuan makan.
Sub Kompetensi : 1. Menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*)
2. Menerapkan Cara menggunakan peralatan makan
3. Menerapkan Cara menyantap hidangan

Indikator Pencapaian Kompetensi:

1. Mampu menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*).
2. Mampu menerapkan Cara menggunakan peralatan makan.
3. Mampu menerapkan cara menyantap hidangan.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menerapkan Tata cara makan (*eating etiquette*)
2. Menerapkan cara menggunakan peralatan makan
3. Menerapkan cara menyantap hidangan

II. MATERI AJAR

Memberikan penjelasan tentang etika dalam jamuan makan.

III. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi
4. Demonstrasi
5. Praktik

IV. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN Semester

No. RPP/TBB/215

Revisi : 00

Tgl.

Hal ...dari...

Mata Kuliah : Tata Hidang I
Kode Mata Kuliah : BOG 324 (3 Sks)
Jurusan/Program Studi : PTBB/Pendidikan Teknik Boga
Semester : Gasal
Pertemuan Ke : 2 (Dua)
Alokasi Waktu : 1 X 250 Menit
Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
Wika Rinawati, S.Pd.
Minta Harsana, A.Par.M.Sc

Kompetensi : Mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang

Sub Kompetensi : 1. Menjelaskan pengertian tata hidang
2. Menjelaskan fungsi tata hidang
3. Menjelaskan tujuan tata hidang

Indikator Pencapaian Kompetensi :
1. Mampu menjelaskan pengertian tata hidang.
2. Mampu menjelaskan fungsi tata hidang.
3. Mampu menjelaskan tujuan tata hidang.

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan definisi tata hidang
2. Menjelaskan fungsi tata hidang.
3. Menjelaskan tujuan tata hidang.

I. MATERI AJAR

1. Pengertian tata hidang
2. Fungsi tata hidang
3. Tujuan tata hidang

II. METODE PEMBELAJARAN

1. Ceramah
2. Tanya Jawab
3. Diskusi

III. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. Kegiatan Pendahuluan

Apersepsi : memberikan salam, berdoa, presensi dan memberikan penjelasan teori pendukung untuk memasuki materi pendahuluan.

Motivasi : memberikan penjelasan dan pengarahan berkaitan dengan materi awal pembelajaran mata kuliah Tata Hidang, dilakukan dengan gambaran isi materi, tingkat kesulitan materi dan keberlanjutan aplikasi mata kuliah ini untuk kegiatan pembelajaran di kelas.

B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh :
---------------	---	------------------