



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 1 dari 6

**MATA KULIAH** : **TATA HIDANG 1**  
**KODE MATA KULIAH** : **BOG 324 (3 SKS)**  
**SEMESTER** : **GENAP**  
**PROGRAM STUDI** : **PENDIDIKAN TEKNIK**  
**DOSEN PENGAMPU** : **PRIHASTUTI EKAWATININGSIH, M.Pd.**  
**MINTA HARSANA, M.Sc**

### I. DESKRIPSI 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.

### II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN

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.

### III. INDIKATOR KEBERHASILAN

#### A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir

1. Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup tata hidang.
2. Mahasiswa mampu menjelaskan Personalia *Food and Beverage Service*.
3. Mahasiswa mampu menjelaskan perlengkapan tata hidang yang digunakan dalam restoran.
4. Mahasiswa mampu menjelaskan pengetahuan menu hidangan dalam praktek
5. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang etika perjamuan makan internasional

#### B. Aspek Psikomotor

Dibuat oleh : Minta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	---	--------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 2 dari 6

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.

**C. Aspek Afektif, Kecakapan Sosial dan Personal**

1. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan tertib dan disiplin di dalam dan di luar kelas.
2. Mahasiswa mengikuti perkuliahan Tata Hidang I dengan sopan di dalam dan di luar kelas.
3. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan aktif dan mempunyai motivasi tinggi.
4. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap mata kuliah Tata Hidang
5. Mahasiswa dapat menjalin kerjasama yang baik dengan teman.

**IV. SUMBER BACAAN**

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 massachusettsachusetts, 1984

**V. PENILAIAN**

Butir-butir penilaian terdiri dari:

**A. Tugas Mandiri**

Mengerjakan tentang permasalahan bagaimana cara penerapan teknik pelapisan di industri. Meringkas materi kuliah menjadi poin-poinnya saja. Meringkas materi dari literature tentang cara melakukan suatu pelapisan dengan metoda tertentu yang diterapkan di lapangan. Membuat laporan praktik setiap job dari awal hingga selesai. Skor: 10 maksimum.

**B. Tugas Kelompok**

Secara kelompok melakukan survei tentang korosi pada logam mild steel yang ada di lingkungan Fakultas. Dilanjutkan survei di industri tempat melakukan teknik pelapisan tertentu. Mahasiswa membuat laporan lalu diseminarkan. Skor: 5 maksimum.

**C. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktik**

Dibuat oleh : Mlnta Harsana, M.Sc	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P.M.Si
--------------------------------------	--	--------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 3 dari 6

Mengikuti kuliah atau paraktik dalam bentuk kelas merupakan situasi sosial yang diciptakan oleh dosen untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Oleh karenanya kehadiran kuliah dan partisipasi dalam kuliah merupakan parameter keunggulan mahasiswa yang harus dikembangkan dan diberi bobot pencapaian. Skor: 5 maksimum.

**D. Hasil Praktik**

Untuk memantapkan suatu teori agar lebih bermakna dilakukan dengan cara dipraktikan. Setiap pokok bahasan tentang teknik pelapisan tersedia job praktiknya dan harus dilakukan. Praktik dilakukan secara individu, dan setiap job praktik dinilai. Skor: 40 maksimum.

**E. Ujian Mid Semester**

Ujian mid semester dilaksanakan di pertengahan perkuliahan bertujuan untuk memantau perkembangan belajar mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

**F. Ujian Akhir Semester**

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa. Skor: 20 maksimum.

**TABEL RINGKASAN BOBOT PENILAIAN:**

No.	Jenis Penilaian	Skor Maksimum
1.	Kehadiran dan partisipasi kuliah/praktik	5
2.	Tugas Mandiri	10
3.	Tugas kelompok	5
4.	Hasil praktik	40
5.	Ujian mid semester	20
6.	Ujian akhir semester	20
Jumlah Maksimum		100

**TABEL PENGUASAAN KOMPETENSI:**

No	Nilai	Syarat
1	A	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 86 point
2	A-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 80 point
3	B +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 75 point
4	B	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 71 point
5	B-	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 66 point
6	C +	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 64 point
7	C	sedikitnya mahasiswa harus mengumpulkan 56 point
8	D	mahasiswa mengumpulkan point kurang dari 56

Dibuat oleh :

Mlnta Harsana, M.Sc

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

Diperiksa oleh :

Sutriyati P.M.Si



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 4 dari 6

**SKEMA PERKULIAHAN:**

Minggu Ke	Kompetensi Dasar	Materi Dasar	Strategi Perkuliahan	Sumber/ Referensi
1	Pendahuluan	Orientasi pada Silabus dan RPP	Ceramah	
2	Mampu menjelaskan Ruang Lingkup mengenai tata hidang	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengertian</li><li>• Fungsi</li><li>• Tujuan</li><li>• Jenis</li></ul>	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2
3	Mampu menjelaskan Personalia <i>Food and Beverages Service</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kualifikasi seorang pramusaji</li><li>• <i>Performance</i> pramusaji</li><li>• Pendekatan pribadi (tamu, atasan, rekan kerja)</li><li>• Struktur organisasi</li><li>• Tugas dan tanggung jawab petugas restoran (manajer, <i>Head Waiter, Captain, Pramusaji, Busboy</i>)</li></ul>	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2,3
4	Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan dalam praktek	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pengertian Menu</li><li>• Struktur Menu</li><li>• Jenis Menu</li><li>• Sifat Menu</li><li>• Menu menurut waktu penyajian</li><li>• Dasar-dasar penyusunan</li></ul>	Ceramah, Tanya Jawab, Diskusi	1,2,3,4,5

Dibuat oleh :

Mlnta Harsana, M.Sc

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

Diperiksa oleh :

Sutriyati P.M.Si



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 5 dari 6

		<p>menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cara penulisan menu</li><li>• Spesifikasi penampilan hidangan</li></ul>		
5,6	Mampu memahami perlengkapan tata hidang.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Perabot/<i>furniture</i> (meja, kursi, <i>side board</i>)</li><li>• <i>Linen</i></li><li>• <i>Chinawares</i></li><li>• <i>Silverwares</i></li><li>• <i>Glasswares</i></li><li>• Alat untuk hidangan khusus</li><li>• <i>Table accessories</i></li></ul>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
7,8	Mampu menyiapkan area restoran	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Mise en Place</i></li><li>• <i>Napkin Folding</i></li><li>• <i>Laying a Cloth</i></li><li>• <i>Table Setting</i></li><li>• Jenis-jenis <i>Table Setting</i> (<i>Basic cover, Standart cover, elabotare cover</i>).</li><li>• Variasi <i>Table Setting</i> (<i>A'la Carte, Table d'hote</i>, dll)</li><li>• Pemasangan Peralatan khusus</li></ul>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
9	Ujian Tengah Semester	Kompetensi 1-8	Uraian tes teori dan Tes Praktik	1,2,3,4,5
10	Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan Internasional	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tata cara makan (<i>eating Etiquette</i>)</li><li>• Cara</li></ul>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5

Dibuat oleh :

Mlnta Harsana, M.Sc

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

Diperiksa oleh :

Sutriyati P.M.Si



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS TATA HIDANG

No.:  
SIL/TBB/BOG324/43

Revisi : 00

Tgl. 18 Juni 2010

Hal 6 dari 6

		menggunakan peralatan makan <ul style="list-style-type: none"><li>• Cara menyantap Hidangan</li></ul>		
11	Mampu memproses transaksi keuangan.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Memproses tanda terima dan pembayaran (Alur billing)</li><li>• Memindahkan taking order dari terminal/register (mengenal format dan cara mengisi bill)</li><li>• Mencocokkan keuntungan</li></ul>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
12,13,14	Mampu menerapkan pelayanan makanan dan minuman ( <i>Food And Beverages Service</i> ) sesuai dengan sistem penyajian makanan	Sistem Penyajian Makanan di restoran: 1). <i>American Service</i>	Ceramah, tanya jawab, <i>problem solving</i> , praktik	1,2,3,4,5
15	Review	Evaluasi dan Refleksi	Tanya jawab, diskusi	1,2,3,4,5
16	Ujian Akhir Semester	Materi Kompetensi 1-14	Soal Tes Teori dan Praktik	1,2,3,4,5

Dibuat oleh :

Mlnta Harsana, M.Sc

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

Diperiksa oleh :

Sutriyati P.M.Si