

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengetahui konsep Tata hidang  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan Pengertian, tujuan manfaat tata hidang, penataan meja ala Indonesia  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
1	Mahasiswa dapat menjelaskan Pengertian seni Tata Hidang, Tujuan seni tata hidang, Manfaat seni tata hidang, Penataan makan pagi ala Indonesia, Penataan makan siang ala Indonesia, Alat yang digunakan untuk penataan makan siang ala Indonesia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian Tata Hidang</li> <li>• Tujuan tata hidang</li> <li>• Manfaat tata hidang</li> <li>• Penataan makan pagi ala Indonesia</li> <li>• Penataan makan siang ala Indonesia</li> <li>• Alat yang digunakan untuk penataan makan siang ala Indonesia</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulan 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal konsep Penataan meja makan menurut etnik Indonesia (Jawa Barat)  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan penataan meja makan ala Jawa Barat  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
2	Mahasiswa dapat Menjelaskan penataan makan siang ala Jawa Barat, alat menghidangkan dan etiket makan ala sunda (jawa Barat)	Penataan makan siang ala etnik di Indonesia <ul style="list-style-type: none"> <li>• penataan makan siang ala jawa barat</li> <li>• alat yang dipergunakan untuk makan siang</li> <li>• etiket makan ala sunda (jawa Barat)</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari penataan etnik yang lain di kawasan Indonesia  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanana 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal Perlengkapan Tata Hidang  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan perabotan, peralatan dan lenan dalam penataan hidangan  
 Jumlah Pertemuan : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
3 dan 4	Mahasiswa dapat menjelaskan Perabotan, Peralatan, lenan dan dalam penataan meja makan	Perlengkapan tata hidang <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perabotan (meja, kursi, side board, meja persediaan, lemari)</li> <li>• Peralatan makan meliputi china wares, glass wares, table wares/silver wares</li> <li>• Lenan ( taplak meja, napkin, slip cloth, molton)</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari dan mengelompokan peralatan meja makan pesta ala Indonesia  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanana 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> </ul>

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal Napkin Polding  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan dan membuat napkin polding  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
5	Mahasiswa dapat menjelaskan dan membuat napkin polding	Napkin Polding <ul style="list-style-type: none"> <li>• macam- macam lipatan serbet yang digunakan untuk makan dalam kesempatan waktu makan (lipatan bentuk kipas bersusun,kipas susun bertelinga,bunga ros,perahu, lilin,kepala burung, topi kardinalcrown, topi kelinci)</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Kuis lisan di akhir jam pelajaran  Membuat bermacam lipatan serbet untuk penataan meja makan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanana 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

#### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang

Topik bahasan : Pramusaji  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan tentang pramusaji  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
6	Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian pramusaji, tugas pramusaji, syarat seorang pramusaji, pakaian pramusaji	Pramusaji o Pengertian Pramusaji o Tugas pramusaji o Syarat pramusaji o Pakaian pramusaji	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencari model pakaian pramusaji untuk etnik daerah  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichon maulanen 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal Pengetahuan menu  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan pengetahuan menu

Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
7	Mahasiswa dapat menjelaskan Pengetahuan menu (pengertian, jenis menu, stuktur menu, faktor pengaruh perencanaan menu, teknik menyusun menu, penulisan menu	Pengetahuan Menu <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengertian menu</li> <li>• Jenis menu</li> <li>• Stuktur menu</li> <li>• Faktor pengaruh perencanaan menu</li> <li>• Teknik meyusun menu</li> <li>• Penulisan menu</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Menyusun menu untuk berbagai kesempatan secara internasional dan ala indonesia  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanan 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal konsep menjelaskan aturan aturan table set up/menutup meja makan  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan aturan aturan table set up/menutup meja makan  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
8	Mahasiswa dapat menjelaskan aturan aturan table set up/menutup meja makan	Aturan –aturan table set up/menutup meja makan <ul style="list-style-type: none"> <li>• penyiapan perabotan</li> <li>• pemasangan taplak meja</li> <li>• penyiapan alat makan</li> <li>• penyimpanan alat makan diatas meja</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencoba memasang taplak meja dan menyimpannya  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulan 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Menutup meja makan ala oriental  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan menutup meja makan  
 Jumlah Pertemuan : 2 (dua) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator)	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan mahasiswa)	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
9 & 10	Mahasiswa dapat menjelaskan table set up/table setting/cover (penutup meja makan)	Table set up/table setting <ul style="list-style-type: none"> <li>• pengertian tabel</li> <li>• langkah menutup meja</li> <li>• macam-macam menutup meja makan (menutup meja dasar/basic table set up, menutup meja standar, menutup meja prasmanan, menutup meja makan secara oriental dan menutup meja makan elaborate</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat lay out meja makan pagi, siang dan malam  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanan 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Penataan meja makan di restoran  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan Penataan meja makan  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertem	Tujuan pembelajaran khusus	Sub pokok bahasan	Proses	Tugas dan evaluasi	Media & buku
--------	----------------------------	-------------------	--------	--------------------	--------------



uan	(performansi/indikator	dan rincian materi	pembelajaran (kegiatan mahasiswa)		sumber
11	Mahasiswa dapat menjelaskan Penataan meja makan direstoran	Penataan meja makan <ul style="list-style-type: none"> <li>• penataan meja makan a'la carte</li> <li>• penataan meja makan table D'hote</li> <li>• penataan meja makan cara perancis</li> <li>• penataan meja makan cara amerika</li> <li>• Penataan meja ala rusia</li> <li>• Penataan meja makan ala inggris</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Membuat lay out penataan meja makan ala amerika dengan menu yang ditetapkan  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichlan maulanana 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Mengenal Tipe-tipe Dasar Pelayanan  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan tipe-tipe dasar pelayanan  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
-----------	---	--------------------------------------	---------------------	--------------------	---------------------

			(kegiatan mahasiswa)		
12 & 13	Mahasiswa dapat menjelaskan tentang Pelayanan makan secara Amerika dan English ,Perancis dan pelayanan makan secara Rusia	Pelayanan Makan • Pelayanan makan secara Amerika • Pelayanan Makan secara English • Pelayanan makan secara Perancis • Pelayanan makan secara Rusia	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	Mencoba menyelenggarakan pelayanan secara Amerika  Kuis lisan di akhir jam pelajaran	• LCD & OHP • Ichan maulanana 2000 : bab 1 • I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1 • Soekresno 1998 : bab 1. •

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

Kode & Mata Kuliah : BG 352 Seni Tata Hidang  
 Topik bahasan : Table manner  
 Tujuan Pembelajaran Umum (Kompetensi) : Para mahasiswa dapat menjelaskan Table manner  
 Jumlah Pertemuan : 1 (satu ) kali

Pertemuan	Tujuan pembelajaran khusus (performansi/indikator	Sub pokok bahasan dan rincian materi	Proses pembelajaran (kegiatan	Tugas dan evaluasi	Media & buku sumber
-----------	---	--------------------------------------	-------------------------------	--------------------	---------------------

			mahasiswa)		
14	Mahasiswa dapat Menjelaskan tentang tata cara makan/ table manner hidangan appetizer, soup, maindish, dessert, coffee	<p>Table manner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiket duduk</li> <li>• Etiket dimeja makan</li> <li>• Etiket makan hidangan pembuka</li> <li>• Etiket makan soup</li> <li>• Etiket makan makanan pokok (maindish)</li> <li>• Etiket makan hidangan dessert (makanan penutup)</li> <li>• Etiket minum kopi atau teh</li> <li>• Etiket meninggalkan meja makan</li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas, berdiskusi	<p>Praktek table manner di hotel</p> <p>Kuis lisan di akhir jam pelajaran</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD &amp; OHP</li> <li>• Ichan maulanana 2000 : bab 1</li> <li>• I Gusti Putu putra. 1996 : bab 1</li> <li>• Soekresno 1998 : bab 1.</li> <li>•</li> </ul>