



Muliani, S.Pd.,M.Si

# TATA HIDANG 1



Editor:  
Fitry Purnamasari, S.P.,M.Sc

# TATA HIDANG 1

Muliani, S.Pd.,M.Si



**Tahta Media Group**

## UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

### **Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4**

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

### **Pembatasan Pelindungan Pasal 26**

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

### **Sanksi Pelanggaran Pasal 113**

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

# TATA HIDANG 1

Penulis:  
Muliani, S.Pd., M.Si.

Desain Cover:  
Tahta Media

Editor:  
Fitry Purnamasari, S.P., M.Sc

Proofreader:  
Tahta Media

Ukuran:  
v, 79, Uk: 15,5 x 23 cm

ISBN : 978-623-147-836-8

Cetakan Pertama:  
Mei 2025

---

Hak Cipta 2025, Pada Penulis

---

Isi diluar tanggung jawab percetakan

---

**Copyright © 2025 by Tahta Media Group**

All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang  
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau  
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini  
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

**PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP**  
**(Grup Penerbitan CV TAHTA MEDIA GROUP)**  
Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

## KATA PENGANTAR

---

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya, sehingga buku ini dapat diselesaikan dengan baik. Buku ini disusun dengan tujuan untuk memberikan pemahaman mendalam tentang konsep dan penerapan Tata Hidang, yang merupakan salah satu aspek penting dalam dunia perhotelan dan kuliner. Tata hidang atau food plating adalah seni penyajian makanan yang melibatkan perhatian terhadap detail, estetika, serta prinsip-prinsip dasar dalam menyajikan hidangan dengan cara yang menarik dan layak saji. Tata hidang yang baik bukan hanya menciptakan tampilan yang indah, tetapi juga memberi pengalaman yang menyenangkan bagi para tamu atau pelanggan. Oleh karena itu, tata hidang memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan menciptakan kesan yang baik terhadap restoran, hotel, atau tempat makan lainnya.

Buku ini berisi berbagai konsep dasar, teknik-teknik tata hidang yang benar, serta berbagai gaya penyajian yang dapat diterapkan dalam berbagai jenis acara atau restoran. Diharapkan buku ini bisa menjadi panduan yang berguna bagi para pelaku industri kuliner, baik yang baru memulai karir di bidang ini maupun yang sudah berpengalaman, agar dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam hal penyajian makanan. Penulis menyadari bahwa penulisan buku ini tidak lepas dari berbagai kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan guna penyempurnaan buku ini di masa yang akan datang.

Akhir kata, semoga buku ini dapat memberikan manfaat, inspirasi, dan pengetahuan yang berharga bagi para pembaca, khususnya bagi mereka yang berkecimpung dalam dunia tata boga dan perhotelan. Semoga pengetahuan yang diperoleh dari buku ini dapat meningkatkan kualitas layanan dan memberikan pengalaman makan yang lebih berkesan bagi pelanggan. Terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penyelesaian buku ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu memberikan rahmat-Nya kepada kita semua.

Penulis

# DAFTAR ISI

---

---

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB 1 PRAMUSAJI.....	1
A. Tujuan Pembelajaran.....	1
B. Pendahuluan.....	1
C. Petugas Pelayanan (Pramusaji) di Restoran.....	2
D. Rangkuman.....	17
E. Evaluasi / Soal Latihan.....	18
BAB 2 JENIS PELAYANAN DI RESTORAN.....	19
A. Tujuan Pembelajaran.....	19
B. Pendahuluan.....	19
C. Pelayanan Makanan dan Minuman di Restoran.....	20
D. Table Service.....	28
E. Keterampilan Menata Meja Makan (Table Setting).....	35
F. Rangkuman.....	45
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	46
BAB 3 MENATA MEJA ( <i>TABLE SET-UP</i> ).....	47
A. Tujuan Pembelajaran.....	47
B. Pendahuluan.....	47
C. Penataan Meja/ <i>Table Set-up</i> .....	48
D. Menata <i>Sideboard</i> .....	68
E. Keterampilan Menata <i>Sideboard</i> .....	73
F. Rangkuman.....	75
G. Evaluasi / Soal Latihan.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78



# BAB 1

## PRAMUSAJI

---

---

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi petugas pelayanan makanan dan minuman, maka mahasiswa diharapkan dapat:

1. Mendeskripsikan tentang pengertian petugas pelayanan makan dan minum (pramusaji) di restoran
2. Mendeskripsikan persyaratan menjadi pramusaji
3. Mendiskusikan karakteristik pramusaji
4. Mendiskusikan tugas dan tanggungjawab pramusaji
5. Mendiskusikan persyaratan kebutuhan petugas pelayanan

### B. PENDAHULUAN

Dalam perkembangan dunia perhotelan, pariwisata, dan industri kuliner yang semakin pesat, kualitas pelayanan menjadi salah satu aspek utama yang menentukan kepuasan pelanggan. Salah satu profesi yang berperan penting dalam memberikan pelayanan langsung kepada tamu adalah pramusaji. Pramusaji merupakan tenaga kerja yang bertugas melayani tamu, mulai dari menyambut kedatangan, mencatat pesanan, menyajikan makanan dan minuman, hingga memastikan kenyamanan pelanggan selama berada di tempat makan atau restoran. Profesi pramusaji tidak hanya menuntut kemampuan teknis dalam penyajian makanan dan minuman, tetapi juga memerlukan keterampilan interpersonal yang tinggi. Seorang pramusaji dituntut untuk bersikap ramah, sopan, cekatan, dan mampu berkomunikasi dengan baik. Sikap dan penampilan seorang pramusaji sering kali menjadi cerminan dari citra suatu restoran atau hotel secara keseluruhan. Oleh karena itu, profesionalisme dalam menjalankan tugas sangat diperlukan agar dapat memberikan kesan positif kepada tamu.

# BAB 2

## JENIS PELAYANAN DI RESTORAN

---

---

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi pelayanan di restoran mahasiswa diharapkan dapat:

1. Mendeskripsikan tentang pengertian pelayanan di restoran dan jenis-jenis pelayanan di restoran
2. Mendeskripsikan jenis-jenis pelayanan table service
3. Mendiskusikan langkah kerja tiap jenis-jenis pelayanan table service
4. Mempraktikkan tata cara menata meja secara *American cover*, *Rusian cover*, dan *French cover*.
5. Mempraktikkan jenis pelayanan *table service* sesuai prosedur kerja

### B. PENDAHULUAN

Pelayanan di restoran merupakan salah satu faktor utama yang mempengaruhi pengalaman tamu dalam menikmati hidangan. Sebuah restoran tidak hanya dituntut untuk menyajikan makanan yang lezat, tetapi juga memberikan pelayanan yang memuaskan dan profesional. Jenis pelayanan yang diterapkan di restoran sangat beragam, tergantung pada konsep restoran itu sendiri, jenis hidangan yang disajikan, serta kebutuhan dan preferensi tamu. Ada beberapa jenis pelayanan yang umum diterapkan di restoran, mulai dari pelayanan yang bersifat langsung (*face-to-face*) hingga yang lebih otomatis dan efisien. Masing-masing jenis pelayanan memiliki ciri khas dan prosedur yang berbeda, namun semuanya bertujuan untuk memastikan kepuasan tamu dan menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan. Oleh karena itu, pemilihan jenis pelayanan yang tepat sangat

# BAB 3

## MENATA MEJA

### (*TABLE SET-UP*)

---

---

#### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi menata meja (*table set-up*) mahasiswa diharapkan dapat:

1. Mendeskripsikan tentang pengertian menata meja dan jenis-jenis (*table set-up*)
2. Mempraktikkan cara menata meja (*table set-up*)
3. Mengidentifikasi peralatan yang diletakkan dalam *sideboard*, prosedur kerja, dan tata cara menata peralatan.
4. Mendemonstrasikan/mempraktikkan tata cara menata peralatan di *sideboard* sesuai prosedur kerja.

#### B. PENDAHULUAN

Penataan meja atau *table set up* merupakan salah satu aspek penting dalam dunia kuliner dan perhotelan yang tidak hanya mencerminkan estetika, tetapi juga profesionalisme dalam pelayanan. Dalam industri restoran dan perjamuan, meja yang ditata dengan baik mampu menciptakan kesan pertama yang positif bagi tamu serta meningkatkan kenyamanan saat menikmati hidangan. Menata meja bukan sekadar meletakkan alat makan di atas meja, tetapi melibatkan pemahaman terhadap tata letak yang benar, jenis-jenis alat makan, dan urutan penggunaannya. Setiap jenis layanan – seperti *English service*, *American service*, atau *French service* yang memiliki standar penataan meja yang berbeda, dan masing-masing mencerminkan budaya serta tingkat formalitas yang unik. Dengan penguasaan teknik *table set up* yang baik, seorang pramusaji atau petugas pelayanan dapat memberikan

## DAFTAR PUSTAKA

---

---

- Andriyani, N. M. (2022). *Pelayanan Prima Dalam Penyajian Menu A`La Carte Dinner Oleh Pramusaji Di S.O.S Restaurant, Anantara Seminyak Bali* . Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Ekawatiningsih, P. (2019). *Table Setting/Table Set Up*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gita, G. E., y, & m. (2020). Karakteristik dan Keterampilan Pramusaji di Era Revolusi. *JMPP*, 32.
- Hanadya, D., Auliana, N., & Andriansyah, M. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Pelayanan Food & Beverage Service di Express Restaurant. *Jurnal Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 46-62.
- Kesumawati, P. (2016). *Etika Pelayanan Makanan dan Minuman oleh Pramusaji di Hotel*. Denpasar: Universitas Udayanan.
- Marsum. (2005). *Restoran dan Segara Permasalahannya*. Jakarta: CV Andi Offset.
- Redjasa, I. K. (2014). Peranan Tata Hidangan Dalam Menumbuhkembangkan Industri Pariwisata Di Era Globalisasi . *Soshum Jurnal Sosial dan Humaniora*, 66-76.
- Sudiarta, I. N. (2021). *Operasional Tata Hidangan*. Denpasar: IPB Internasional Press.
- Sudiarta, I. N., & Kusdaryana, I. M. (2021). *Panduan Praktik Tata Hidangan*. Denpasar: IPB Internasional Press .
- Tangan, D., Polii, B. D., & Permana, D. E. (2020). *Food Service / Pelayanan di Restoran*. Manado: Politeknik Negeri Manado.

## PROFIL PENULIS

---



### **Muliani, S.Pd., M.Si.**

Penulis merupakan Dosen Prodi D-4 Tata Boga pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Makassar sejak tahun 2015 sebagai dosen LB kemudian diteri sebagai dosen P3K pada tahun 2023. Penulis menjalani pendidikan formal mulai dari lulus S1 pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluargakonsentrasi Tata Boga di Universitas Negeri Makassar tahun 2011, kemudian melanjutkan Pendidikan magister dengan mengambil jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan di Pascasarjana Universitas Hasanuddin, lulus tahun 2014. Sebagai seorang yang sepenuhnya mengabdikan dirinya sebagai dosen, selain pendidikan formal yang telah ditempuhnya penulis juga mengikuti berbagai pelatihan untuk meningkatkan kinerja dosen, khususnya di bidang pengajaran, penelitian dan pengabdian. Saat ini penulis sedang aktif melakukan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi dan ikut terlibat dalam beberapa kegiatan dalam Lingkup Universitas Negeri Makassar.

Email: [muliani@unm.ac.id](mailto:muliani@unm.ac.id)

Buku Tata Hidang 1 adalah panduan komprehensif yang membahas berbagai aspek penting dalam dunia pelayanan restoran, dengan fokus utama pada peran pramusaji, jenis pelayanan yang ada di restoran, serta teknik menata meja yang baik dan benar. Buku ini cocok untuk para praktisi di industri perhotelan dan restoran, baik yang baru memulai maupun yang berpengalaman.

Pada bagian pertama, buku ini mengulas tentang peran dan tanggung jawab pramusaji. Sebagai ujung tombak dalam pelayanan pelanggan, pramusaji dituntut untuk memiliki keterampilan komunikasi yang baik, pengetahuan tentang menu yang ditawarkan, serta sikap yang ramah dan profesional. Buku ini mengajarkan bagaimana cara berinteraksi dengan pelanggan, mengenali kebutuhan mereka, serta cara memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Bagian kedua membahas tentang jenis pelayanan di restoran. Setiap jenis pelayanan dijelaskan dengan rinci, mulai dari cara penyajian makanan hingga interaksi yang harus dijaga agar pengalaman makan menjadi maksimal. Pembaca diajak untuk memahami karakteristik masing-masing model pelayanan dan bagaimana menyesuaikannya dengan jenis restoran yang dikelola. Pada bagian terakhir, buku ini memberikan panduan praktis tentang menata meja yang estetis dan sesuai dengan standar. Dengan memberikan langkah-langkah detail mengenai penataan peralatan makan, dekorasi, serta pengaturan posisi kursi dan meja, buku ini membantu pembaca untuk menciptakan suasana makan yang nyaman dan elegan. Tata hidang yang baik tidak hanya berfungsi sebagai estetika, tetapi juga mempengaruhi kenyamanan dan efisiensi pelayanan di restoran.

Dengan menggunakan Tata Hidang 1 sebagai referensi, pembaca diharapkan dapat meningkatkan kualitas pelayanan di restoran serta menciptakan pengalaman makan yang tak terlupakan bagi setiap tamu.



# TATA HIDANG 1



CV. Tahta Media Group  
Surakarta, Jawa Tengah  
Web : [www.tahtamedia.com](http://www.tahtamedia.com)  
Ig : tahtamedia group  
Telp/WA : +62 896-5427-3996

