	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		30 menit

Materi **TABLE SETTING/TABLE SET UP**



Oleh :

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2019


	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 2 dari 11 30 menit

TABLE SETTING/TABLE SET UP

Capaian Pembelajaran

Capaian pembelajaran modul *Food and Beverage Service and Product* adalah mahasiswa mampu menganalisis dan melakukan sistem *Food and Beverage Service* serta menganalisis, membuat dan memasarkan *Food and Beverage Product* sesuai dengan prosedur yang benar.

Sub Capaian Pembelajaran

Melakukan sistem *Food and Beverage Service* (*napkin folding, table set-up, table service*) sesuai dengan prosedur yang tepat dan benar.


Materi

A. Pengertian Table Setting

Menata meja biasa disebut dengan menutup meja makan, sering pula disebut table setup atau table setting, sering pula disebut cover, yang artinya rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan dan bertujuan meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan tamu (Suswati, 2004 : 5-6).

Marsum (2005: 247) menyatakan yang dimaksud dengan table set-up ialah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari chinaware (B&B plate, tea cup/ saucer), silverware (macam-macam sendok, garpu, dan pisau), glassware (macam-macam gelas), dan linen (moulton, table cloth dan napkin) yang disusun lengkap dan rapi di atas meja makan, yang digunakan untuk makan satu orang.

Dari kedua uraian yang di atas maka dapat di tarik kesimpulan pengertian table set up adalah rangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap pakai seperti chinaware (B&B plate dan tea cup dan saucer), silverware (sendok, garpu dan pisau), glassware (gelas), dan linen (moulton, table cloth, dan napkin) dan table assesories (ashtray, salt and pepper shaker, flower vase, sugar bowl, dan table number).

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 3 dari 11 30 menit

B. Fungsi Table Set Up


Table set up atau penataan meja makan berfungsi untuk :

- a. Menciptakan keindahan pada meja
- b. Menciptakan kerapian pada meja
- c. Mempermudah tamu dalam menikmati sajian hidangan
- d. Meningkatkan efisiensi kerja *waiter* dan *waitress*
- e. Menciptakan kenyamanan pelanggan/tamu

C. Peralatan yang Dipergunakan

Sebelum melaksanakan proses menutup meja terlebih dahulu harus dipersiapkan alat-alat yang mendukung seperti:


1. Seperangkat meja dan kursi makan (d disesuaikan ukuran meja dengan jumlah tamu), misalnya 1 meja berkapasitas 4 orang, maka disiapkan 1 meja dengan 4 kursi
2. Linen:
 - a. 1 molton
 - b. 1 table cloth/taplak meja
 - c. 4 napkin
3. Silverware
 - a. Dinner fork
 - b. Dinner knife
 - c. Soup spoon
 - d. Tea spoon
 - e. Butter spreader
 - f. Dessert fork
 - g. Salad fork
4. Chineseware
 - a. Dinner plate
 - b. B&B plate
 - c. Tea or coffee cup

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 4 dari 11 30 menit

- d. Saucer
- 5. Glassware
 - a. Water goblet
 - b. Red wine glass
 - c. White wine glass
 - d. Cocktail glass
- 6. Table accessories
 - a. Salt and pepper shaker
 - b. Vase of flower
 - c. Table number
 - d. Candle

Prosedur General Service (General Service Procedure)

1. *Greeting the guest.* Waiter menyambut tamu dengan ramah dan sopan
2. *Sitting the guest to his/her seat.* Mengantarkan tamu ke tempat duduk yang sudah dipesan. Usahakan kursinya ditarik ke belakang untuk memudahkan tamu duduk, sebaiknya tamu wanita/tamu terhormat yang diutamakan dan diarahkan dari sebelah kiri
3. *Opening the napkin*
4. *Pouring ice water*
5. *Presenting bread & butter,* dilakukan dari sebelah kiri
6. *Presenting the menu.* Memberikan menu card kepada tamu untuk memilih makanan sesuai dengan selera yang dikehendaki, kemudian menawarkan minuman. Presenting menu dilakukan dari sebelah kanan.
7. *Taking order.* Menawarkan menu dan mencatat makanan yang dipesan tamu. Peralatan yang dibawa waiter adalah pen, tray & slip order. Sebelum diakhiri waiter harus mengulang order (repeating order)
8. *Passing the order.* Sebelum memesan makanan ke dapur, waiter lapor ke kasir.
9. *Adjusment.* Mengganti peralatan makan disesuaikan dengan makanan yang dipesan apabila tidak sesuai dengan table set up semula.

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 5 dari 11 30 menit

10. *Serving the food.* Menghidangkan makanan kepada tamu sesuai pesanan dan aturan service, termasuk melakukan clear up dan crumbing down
11. *Presenting the bill.* Memberikan bill kepada tamu
12. *Leaving the guest.* Tamu meninggalkan tempat. Waiter membantu menarik kursi , mengantarkan sampai pintu dan mengucapkan terima kasih atas kedatangannya di restoran dan mengharapkan kehadirannya kembali.

D. Jenis Table Setting

Table set-up yang digunakan oleh restoran banyak variasi dan disesuaikan dengan acara perjamuan atau jenis restoran. Pada dasarnya table set-up yang harus dikuasai oleh waiter ada 3 yaitu:

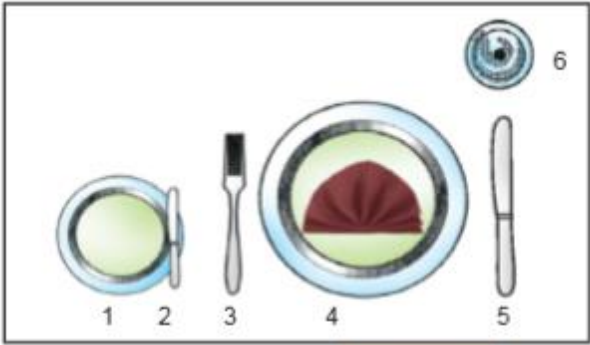
1. Basic table setting

Penataan meja dasar adalah segala sesuatu yang terletak di meja makan meliputi assesories meja (vas bunga, nomer meja, tempat garam dan lada, tempat gula) serta dilengkapi dengan dinner fork, dinner knife, napkin, B & B plate, B & B knife, dan water goblet (Suswati, 2004: 6).

Marsum (2005: 249-251), menyatakan ada dua pendapat yang menjelaskan pengertian dari basic table set up. Pengertian pertama, yang dimaksud basic table setting ialah apa-apa yang terletak di tengah-tengah meja makan, yakni terdiri dari: nomer meja, asbak, tempat gula, vas bunga, tempat garam dan merica dan daftar isian komentar para tamu. Pengertian kedua, yang dimaksud basic table setting atau menutup meja makan dasar yaitu selain apa apa yang terletak di tengah-tengah meja makan sudah ada kelengkapannya lain, seperti: dinner fork, napkin, dinner knife dan water goblet (gelas air es).

Penataan meja ini biasa digunakan untuk menutup meja makan pagi (breakfast). Berikut ini adalah lay out pada basic table set up.

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		30 menit

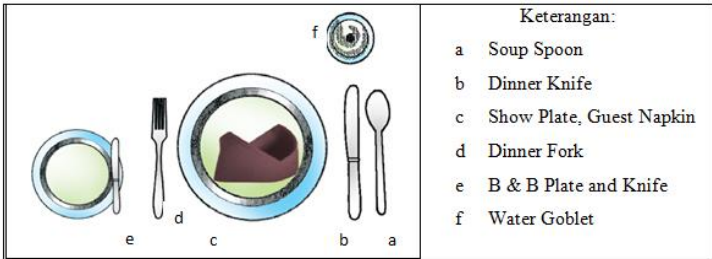


(Sumber: Buku Restoran Jilid 3)

2. Standart table setting

Menutup meja makan standar (standard table set up) pada umumnya terdiri dari menutup meja dasar ditambah dengan sendok soup (soup spoon) di sebelah kanan pisau makan utama, dengan posisi tegak lurus dengan tepi meja makan atau sejajar dengan pisau makan utama. Piring roti serta alat pengoles mentega terletak di sebelah kiri garpu makan utama. Posisi alat pengoles mentega di sebelah atas piring roti sejajar tepi meja makan atau di atas piring roti sebelah kanan tegak lurus dengan tepi meja makan (Marsum, 2005: 252). Penataan meja makan seperti ini dapat digunakan untuk menutup meja makan siang (lunch), dan makan malam (dinner). Berikut ini adalah lay out pada standart table set up.


Untuk makan siang dan malam (lunch dan dinner)



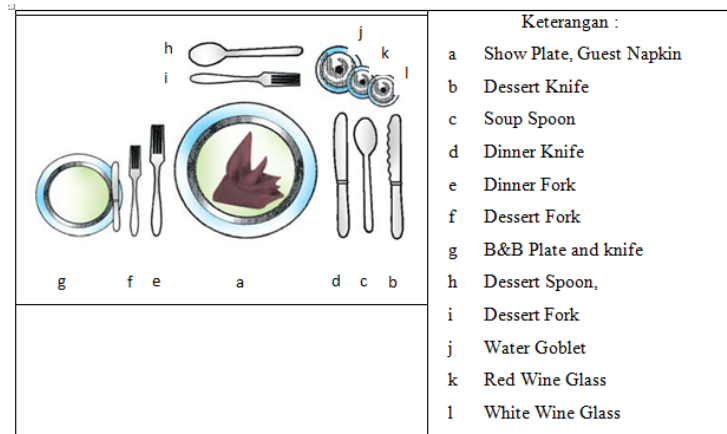
(Sumber: Buku Restoran Jilid 3)

3. Elaborate Table setting

Elaborate table set up adalah menutup meja makan yang sudah disesuaikan dengan hidangan yang akan disajikan, terutama untuk

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 7 dari 11 30 menit

keperluan jamuan makan resmi kenegaraan (Marsum, 2005: 256). Berikut ini adalah lay out pada elaborate table set up.



(Sumber: Buku Restoran Jilid 3)

E. Perbedaan Jenis Table Set Up


Berikut ini adalah beberapa perbedaan dari setiap jenis table set up :

1. Perbedaan table set-up standart dan basic cover adalah penambahan soup spoon pada standart cover.
2. Sedangkan perbedaan pada jenis table set up elaborate adalah Susunan peralatan disesuaikan dengan susunan menu yang dapat meliputi: Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

F. Variasi Table Cover

Table set-up, untuk Standart Ala carte cover dapat dijelaskan seperti di bawah ini: Tahapan table set-up, sama seperti uraian sebelumnya. Spesifikasi untuk standart cover, susunan peralatan meliputi: Table accessories, show plate, dinner fork & dinner knife, soup spoon, dessert knife & dessert fork, water goblet, B&B plate, butter spreader, demitasse cup & saucer, demitasse spoon dan napkin.

Pada dasarnya ada dua macam jenis cover untuk jenis ini, yaitu :

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 8 dari 11 30 menit

1. A la carte cover
2. Table d'hote cover

Jenis equipment yang diperlukan untuk mempersiapkan atau memasang cover adalah:

A'la carte cover


- a. A fish or Hors d'oeuvre plate
- b. Napkin
- c. Fish knife
- d. Fish fork
- e. Side plate (Bread and butter plate)
- f. Side knife
- g. Water goblet
- h. Wine glass

Table d'hote cover (sangat tergantung pada jenis menu)

- a. Napkin
- b. Soup spoon
- c. Fish knife
- d. Fish fork
- e. Dinner (joint) knife
- f. Dinner (joint) fork
- g. Dessert spoon
- h. Dessert fork
- i. Side plate (Bread and butter plate)
- j. Side knife
- k. Water goblet
- l. Wine glass

Cara mempersiapkan dan memasang cover :

A'la carte cover

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 9 dari 11 30 menit


Hal yang harus diperhatikan adalah bahwa cover harus berhadapan satu dengan yang lain secara tepat dan rapi.

1. A fish knife dipasang disebelah kanan dari fish/hors d'oeuvre plate kira-kira 1 cm, dan Fish fork disebelah kiri. Dan ingat 1 ½ cm dari tepi meja.
2. Side plate/bread and butter plate, harus dipasang disebelah kiri cover, yang berdekatan dengan fish fork, tapi tidak bersentuhan.
3. A side knife/bread and butter knife dipasang secara menyilang ataupun tegak lurus diatas bread and butter plate, agak sebelah kanan, dan ini tergantung pada restoran itu sendiri serta mata pisau itu tidak menghadap ke tamu.
4. Napkin yang telah dilipat diletakkan di atas fish/hors d'oeuvre plate secara rapi.
5. Water goblet, harus dipasang di ujung dari pada fish knife.
6. Wine glass harus dipasang ke kanan bawah dari water goblet.

Table d'hote cover

Table d'hote cover ini adalah sangat tergantung pada jenis makanan/menu yang dihidangkan tapi umumnya sebagai berikut: Taruhlah sebuah piring atau sebuah napkin sebagai petunjuk di atas meja, di tengah-tengah kursi.

1. Disebelah kanan dari piring/napkin kira-kira 1 cm, pasanglah dinner knife, fish knife dan soup spoon, dan di sebelah kiri, dinner fork dan fish fork.
2. Menyilang di atas cover, dessert spoon dan dessert fork harus dipasang, di mana tangkai dari dessert spoon harus menghadap ke kanan di atas dessert fork yang tangkainya menghadap ke kiri.
3. Di sebalah kiri cover, letakkan side plate (bread and butter plate) beserta bread and butter knife diatasnya.
4. Napkin yang telah dilipat harus diletakkan diantara dinner knife dan dinner fork.


	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 10 dari 11 30 menit

5. Water goblet glass, harus dipasang diujung dari pada dinner knife.
6. Wine glass dipasang, agak ke kanan bawah dari water goblet.
7. Cruets, bunga, asbak dan table number ditengah meja bersama accompaniment yang lain.

G. Pedoman Table Set Up

Dalam melakukan table setting seorang waiter harus mempunyai satu pedoman dalam melaksanakan tugasnya karena variasi table setting sangat banyak. Secara garis besar langkah-langkah melakukan table set-up yang digunakan sebagai pedoman dasar adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan silverware dalam keadaan yang bersih dan siap untuk dipakai.
2. Memasang moulton
3. Memasang taplak meja (laying cover) dapat dilihat pada bahasan memasang taplak meja.
4. Meletakkan table accesories (flower vase, ashtray, ménage, table number).
Dengan ketentuan flower vase di letakkan tepat ditengah meja makan sebagai patokan untuk meletakkan table accesories yang lainnya. Table number diletakkan menghadap pintu utama.
5. Letakkan show plate di tengah sisi meja makan dengan jarak 2 cm dari tepi meja.
6. Meletakkan cutlery dan silverware dimulai dari dinner knife dan dinner fork. Dinner knife diletakkan di bagian sisi kanan show plate dengan bagian mata pisau menghadap ke dalam. Jarak antara keduanya diperkirakan cukup untuk meletakkan dinner plate show plate yaitu ± 26 cm. Sedangkan dinner fork diletakkan di sebelah kiri show plate sejajar dengan dinner knife. Kedua alat ini merupakan dasar untuk meletakkan alat yang lainnya.
7. Silverware yang lainnya sesuai dengan jenis hidangan dan diletakkan sesuai dengan pedoman meletakkan alat silverware.

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	HANDOUT	
	No.: 04/PTBB/10/19	Tgl:
TABLE SETTING/TABLE SET UP		Hal. 11 dari 11 30 menit

8. Silverware jenis garpu (fork) selalu diletakkan di sebelah kiri kecuali yang tidak mempunyai pasangan seperti shrimp fork, oyster fork, sea food fork (dipakai untuk hidangan appetizer)
9. Meletakkan water goblet \pm 2cm di atas dinner knife. Jika water goblet diikuti dengan gelas wine lainnya, pemasangannya diletakkan di bawah water goblet, posisinya sejajar atau serong membentuk sudut 45° dari tepi meja.
10. Bread and butter plate (B&B plate) di sebelah kiri garpu yang paling kiri \pm 3 cm, sedangkan butter spreader diletakkan di atas piring B&B plate
11. Letakkan guest napkin di atas show plate.

Daftar Pustaka

- Anonim. 2017. Jenis & Fungsi Peralatan Makan & Minum. Diakses pada tanggal 30 Juni 2017 dari <http://trainingmkogroup.blogspot.com/2017/06/jenis-fungsi-peralatan-makan-minum.html>
- Anonim. 2013. Food & Beverages Service. Diakses pada tanggal 21 Oktober 2013 dari <http://retsant.blogspot.com/2013/10/blog-post.html>
- Amir Mahmud. 2017. Table Set Up. Diakses pada tanggal 10 Maret 2017 dari http://amiirmahmud.blogspot.co.id/p/blog-page_96.html
- Marsum, WA. 2005. Restoran dan segala permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset
- Mutiara. 2016. Edukasi Tata Hidang, Jenis dan Fungsi Peralatan Makan dan Minum. Diakses pada 18 Agustus 2016 pada 14.20 dari <http://edukasitatahidang.blogspot.co.id/2016/04/jenis-dan-fungsiperalatan-makan50.html>
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008, Restoran Jilid 3. Jakarta. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional
- Suswati, H. (2011). Modul tata boga (level 1). Yogyakarta : Dinas Pendidikan Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132231727/pendidikan/TABLE+SET+UP-SISTEM+PELAYANAN.pdf>