



# PERLENGKAPAN TATA HIDANG

Oleh : Prihastuti E, M.Pd.  
Jurusan PTBB, Fakultas Teknik UNY

# Perlengkapan Tata Hidang

*Semua jenis alat, sarana dan prasarana yang digunakan untuk keperluan penataan ruang makan/restoran.*

*terdiri dari ruangan, perabot/furniture, lenan dan peralatan untuk penghidangan*



# Ruang Makan atau Restoran

- ◉ Untuk menjaga keharmonisan keseluruhan tata ruang makan, semua terangkum oleh suatu ikatan.
- ◉ Cara yang paling sederhana untuk memperindah ruang adalah:
- ◉ Memberi warna atau pelapis yang sama pada dinding (mengecat).
- ◉ Menutup seluruh lantai dengan permadani atau ubin berdekorasi.
- ◉ Menggunakan jenis kayu atau pelapis yang sama.
- ◉ Dalam penataan ruang makan perlu dipertimbangkan perkiraan luas ruangan dengan keleluasaan gerak seseorang. Luas ruang ditentukan oleh banyaknya orang yang menggunakan ruangan tersebut (ruang makan).

# Perabot atau Furniture



Perabot yang menarik bukan karena sifatnya antik, harga yang mahal atau corak modern, tetapi ukuran dari perabot harus disesuaikan dengan luas ruang sehingga membuat kenyamanan dari orang yang duduk serta membuat kesan bahwa ruang tidak terlalu penuh.

Perabot, khususnya ruang makan terdiri dari **meja makan, kursi makan dan almari persediaan alat makan (*side board*)**.

## ***LANJUTAN...***

- ◉ Dalam memilih meja makan baik yang bersifat antik maupun modern, pilihlah corak yang bersifat sederhana dan disesuaikan dengan luas ruangan serta dekorasi. Sedangkan dalam pemilihan kursi untuk meja makan tingginya kira-kira 45 cm dari lantai, lebar tempat duduk 40 cm dan tinggi sandaran kurang lebih 85 cm dari lantai.

# Perabot.....

- ◉ Almari persediaan dipergunakan untuk menyimpan peralatan yang diperlukan oleh pramusaji selama pelayanan. Almari persediaan ini terdiri dari bagian-bagian yang berupa laci-laci untuk menyimpan peralatan makan.
- ◉ Di bagian bawah dibuatkan tempat untuk menyimpan barang pecah belah, serbet makan dan taplak meja makan (lenan).

# Kriteria Furniture...

- Furniture merupakan salah satu perlengkapan yang harus dimiliki sebuah restoran. Kriteria furniture dalam restoran adalah nyaman digunakan, praktis, disesuaikan dengan tipe pelayanan, disesuaikan dengan tipe tamu yang diharapkan, mudah disimpan, mudah dibersihkan, dan enak untuk dilihat. Ada beberapa jenis materi yang dapat digunakan sebagai perabot dalam restoran seperti kayu, plastik, logam, dan aluminium.

Kayu mempunyai keunggulan: kuat, tidak mudah berkarat, kuat, dan nyaman digunakan. Tetapi kelemahannya: mahal, bentuk kaku atau klasik. Biasanya perabot yang terbuat dari kayu banyak digunakan pada restoran atau bar yang sifatnya formal. Bahan perabot selain kayu seperti plastik, logam dan aluminium biasanya digunakan pada restoran yang sifatnya tidak formal seperti cafetaria atau kantin.

Kelebihan penggunaan perabot yang terbuat dari aluminium adalah murah, ringan, tahan lama, banyak bervariasi, dan mudah dibersihkan.

# KELEBIHAN.....

- Kelebihan dari penggunaan perabot dari plastik atau fiber glass adalah tahan lama, awet digunakan, ringan, mudah dipindah, mudah dibersihkan, harga murah, mudah disesuaikan dengan kondisi ruangan.

# JENIS-JENIS PERABOT RESTORAN.....

## Meja

- ◉ Bentuk dan ukuran meja sangat beragam tetapi pada intinya bentuk meja dapat dikategorikan sebagai berikut
  - > Bentuk bulat (round table)
    - Ukuran untuk 4 course (4 orang) diameter 100cm
    - Ukuran 8 course (8 orang) dengan diameter 152 cm
  - > Bentuk elips/lonjong (elips table)
  - > Bentuk bujur sangkar (square table) Ukuran untuk 4 course (4 orang) 137 cm x 76 cm
  - > Bentuk segiempat (Oblong table)
    - Ukuran untuk 2 course (2 Orang) : 76cm x 76 cm

## Kursi

- ◉ Dalam menentukan bentuk, ukuran kursi juga harus mendapat pertimbangan yang mantap karena sangat berkaitan dengan kapasitas ruangan, agar ruangan dapat menampung banyak pengunjung. Untuk menentukan ukuran kursi sangat diperlukan beberapa patokan agar ruangan restoran dapat menampung banyak pengunjung yaitu :
  - > Tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai.
  - > Tinggi bagian sandaran 1 m dari lantai.
  - > Lebar kursi 46 cm

# Lanjutan Perabot....

## Side stand

- ◉ *Side stand/side board/side station* atau meja samping merupakan meja yang terdiri dari beberapa rak yang berfungsi sebagai tempat menyimpan alat-alat hidang yang diletakkan di bagian pojok atau sisi ruang makan.
- ◉ Tujuan penggunaan meja samping ini adalah untuk melancarkan pelayanan

# Side Board/side station

- ◉ Alat-alat yang diletakkan dalam *side board* guna memperlancar proses pelayanan adalah alat-alat yang siap pakai seperti semua jenis cutlery, linen, china ware, table assesories, dan bumbu-bumbu siap pakai,
- ◉ Tempat khusus untuk meletakkan peralatan yang kotor.

# Peralatan Tata Hidang

- Peralatan tata hidang untuk keperluan service atau pelayanan makanan secara formal maupun non formal dibedakan menjadi peralatan yang terbuat dari **kain (*linen*)** dan **peralatan meja makan (*table ware*)**,



# Linen Meja Makan



- Linen adalah perlengkapan meja makan yang terbuat dari kain, baik yang dipergunakan untuk menutup meja makan maupun untuk keperluan lain. Linen yang biasa digunakan untuk menutup meja makan disebut ***table linen***.



## ● **Taplak meja perorangan (*Place mat*)**

**Taplak ini digunakan sebagai pengganti taplak meja makan. Place mat dapat digunakan dalam acara makan pagi, makan siang atau makan malam.**

# Taplak Meja Makan

Warna taplak meja makan harus disesuaikan dengan ruang makan, warna putih adalah netral dan banyak digunakan untuk jamuan resmi. Ukuran taplak meja makan harus disesuaikan dengan ukuran meja makan.

Agar penataan meja kelihatan rapi biasanya diberikan skirt yang digunakan untuk menutup kaki meja agar tidak kelihatan, digunakan dalam acara prasmanan atau acara resmi lainnya.

# Moulton

- Moulton adalah istilah alas taplak meja yang dibuat dari kain tebal dan tahan panas.
- Kegunaan dari moulton adalah agar permukaan meja tidak menjadi rusak karena hidangan panas, menambah kerapian meja, menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset disamping itu untuk mengurangi bunyi pada benda-benda berat yang diletakkan di meja makan.

# Taplak Meja Hiasan (*Slip Cloth*)

- ◉ Untuk membuat meja makan tampak lebih menarik, dapat dipergunakan dua taplak meja yang berlainan warnanya dan ukurannya lebih kecil dari taplak meja yang berada di bawahnya.
- ◉ Misalnya taplak meja putih dikombinasi dengan taplak meja batik.

# Perlengkapan Tata Hidang

- Ukuran serbet makan antara lain:
  - 1). 45 cm x 45 cm
  - 2). 55 cm x 55 cm
  - 3). 60 cm x 60 cm
- Guna dari **serbet makan/napkin** adalah:
- menghias meja makan, menutupi pangkuan waktu makan, membersihkan mulut, jika ada sisa makanan yang tertinggal,
- bahasa isyarat, yaitu jika tamu meninggalkan meja maka napkin dilipat dan diletakkan di meja makan
- tamu meninggalkan meja makan untuk sementara waktu maka napkin dilipat segi empat diletakkan di sandaran kursi.



# Skirting

- Taplak meja yang digunakan untuk menutup meja bagian bawah hingga kaki-kaki meja tidak kelihatan.
- Biasanya pada meja buffet, konferensi atau rapat, *cocktail party*, dan *special party*.
- Ukuran skirting tergantung pada panjangnya meja yang digunakan.



Terimakasih