



MODUL

TABLE MANNER



OLEH:

Dr. Hj. Sukmawati, SKM, M.Kes, RD

Retno Sri Lestari, S.Pd, M.Kes

Thresia Dewi K. B., SKM, M.Si

Siti Saharia Rowa, S.SiT, M.Kes



MODUL *TABLE MANNER*

Oleh:

1. Dr. Hj. Sukmawati, SKM, M.Kes, RD
2. Retno Sri Lestari, S.Pd, M.Kes
3. Thresia Dewi K. B., SKM, M.Si
4. Siti Saharia Rowa, S.SiT, M.Kes

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah Subhanalwataallah, karena modul ini bisa selesai sesuai rencana. Modul ini merupakan suatu bahan ajar untuk praktik kuliner mengenai *Table Manner* yang dibuat untuk digunakan oleh dosen dan mahasiswa.

Modul *Table Manner* di dalamnya mencakup materi tentang pengertian, tata cara dan tata karma *Table Manner*. *Table Manner* adalah tata cara makan, yang melingkupi bagaimana cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika yang diterapkan ketika makan. Kemampuan *Table Manner* yang baik di atas meja, bisa menambah *value* kelas sosial di mata orang lain.

Pengetahuan tentang *Table Manner* atau etiket makan sangat diperlukan oleh setiap orang, karena tidak setiap orang mempunyai aturan yang sama saat di meja makan. Hal ini dikarenakan perbedaan adat dan kebudayaan dari setiap orang. Hal lainnya yaitu, karena Indonesia merupakan negaran kepulauan yang memiliki beragam suku, sehingga aturan atau etiket makan dari setiap suku daerah akan berbeda.

Kami menyadari bahwa modul ini banyak kekurangannya dan masih jauh dari sempurna. Mengingat keterbatasan kami, mohon kiranya para pembaca dan pengguna modul ini berkenan menyampaikan kritik untuk memperbaiki kekurangan serta sumbang saran untuk penyempurnaan modul ini.

Makassar, Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL 1	
HALAMAN JUDUL 2	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
BAB I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	2
B. Tujuan.....	2
C. Materi.....	2
BAB II Pembahasan	3
A. Pengertian Table Manner	3
B. Pentingnya Belajar Table Manner.....	3
C. Tata Cara Table Manner.....	4
D. Tata Krama Table Manner	18
DAFTAR PUSTAKA	19

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Table Manner atau sering dikenal dengan istilah etiket makan, merupakan aturan atau tata krama yang dibuat oleh orang untuk mengatur pergaulan dalam masyarakat, khususnya dalam aturan makan. Aturan ini sangat penting untuk diketahui karena dengan semakin berkembangnya zaman dan semakin luasnya pergaulan setiap orang yang tidak hanya bergaul dengan satu suku saja, sehingga setiap orang perlu mengetahui etiket makan yang telah umum berlaku di masyarakat. Hal lain yang membuat kenapa etiket makan perlu di pelajari dan diketrahui oleh setiap orang adalah, dengan berkembangnya cara orang untuk berkomunikasi lewat jamuan-jamuan makan. Hal ini mengakibatkan setiap orang harus mengetahui etiket atau aturan dalam menghadiri jamuan-jamuan makan tersebut.

Table Manner adalah tata cara makan, yang melingkupi bagaimana cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika yang diterapkan ketika makan. Kemampuan *Table Manner* yang baik di atas meja, bisa menambah *value* kelas sosial di mata orang lain.

Pengetahuan tentang *Table Manner* atau etiket makan sangat diperlukan oleh setiap orang, karena tidak setiap orang mempunyai aturan yang sama saat di meja makan. Hal ini dikarenakan perbedaan adat dan kebudayaan dari setiap orang. Hal lainnya yaitu, karena Indonesia merupakan negaran kepulauan yang memiliki beragam suku, sehingga aturan atau etiket makan dari setiap suku daerah akan berbeda.

Etiket makan yang berlaku standar di pakai pada acara jamuan makan ataupun saat menghadiri undangan makan di restoran, adalah etiket makan yang berkembang di negara-negara Eropa. *Table Manners* sudah dikenal sejak zaman dahulu terutama berkembang di istana kerajaan. Di Negara Eropa, kerajaan Perancis yang dipimpin oleh raja Louis XIV, merupakan kerajaan yang sangat terkenal dan sering mengadakan jamuan makan baik bagi dirinya sendiri maupun untuk menghormati orang-orang berpangkat. Sejak itulah *Table Manners* berkembang sampai saat ini dan berkembang juga di Negara Indonesia.

B. Tujuan Penulisan

1. Tujuan Umum

Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang pengertian dan pentingnya belajar *Table Manner*, tata cara *Table Manner*, serta tata krama *Table Manner*.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang pengertian *Table Manner*.
- b. Untuk meningkatkan pengetahuan mahasiswa tentang pentingnya belajar *Table Manner*.
- c. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang tata cara *Table Manner*.
- d. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa tentang tata krama *Table Manner*.

C. Materi

- a. Pengertian *Table Manner*
- b. Pentingnya belajar *Table Manner*
- c. Tata cara *Table Manner*
- d. Tata krama *Table Manner*

PEMBAHASAN

A. Pengertian Table Manner

Table Manner adalah tata cara makan, yang melingkupi bagaimana cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika yang diterapkan ketika makan. Kemampuan *Table Manner* yang baik di atas meja, bisa menambah *value* kelas sosial di mata orang lain.



Sumber: www.google.com

B. Pentingnya Belajar Table Manner

Pengetahuan tentang *Table Manners* atau etiket makan sangat diperlukan oleh setiap orang, karena tidak setiap orang mempunyai aturan yang sama saat di meja makan. Hal ini dikarenakan perbedaan adat dan kebudayaan dari setiap orang. Hal lainnya yaitu, karena Indonesia merupakan negaran kepulauan yang memiliki beragam suku, sehingga aturan atau etiket makan dari setiap suku daerah akan berbeda.

Table Manner mencerminkan kepribadian yang pintar dan berakademis, mencerminkan kepribadian yang sopan, menambah kepercayaan diri seseorang, membawa nama baik pribadi, ataupun perusahaan.

C. Tata Cara Table Manner

Tata cara adalah runtutan cara seseorang dalam melakukan suatu pekerjaan (dalam hal ini menyantap hidangan).

1. Waktu ; pastikan Anda datang paling lambat 30 menit sebelum acara dimulai, tamu undangan masuk ke dining room.



Sumber: dokumen penulis 2021.

2. Pakaian ; sesuai dengan acara yang akan dilaksanakan. Biasanya di dalam surat undangan akan dicantumkan, apakah formal, semi formal atau casual.



Sumber: www.google.com

3. "Ladies First" didahulukan tamu wanita untuk duduk, para tamu pria tidak diperkenankan duduk terlebih dahulu, tetapi menunggu di belakang kursi sambil membantu wanita di sebelah kanannya dengan menarik kursi agar memungkinkan ia duduk dengan mudah.



Sumber: www.google.com

4. Duduklah dengan tegak; Tidak terlalu rapat ke meja dan kedua lutut di bawah meja.



Sumber: dokumen penulis 2020.

5. Buka lipatan serbet/ napkin dan letakkan di atas pangkuan. Jika serbet/ napkin terlalu lebar, anda tidak perlu seluruh lipatannya.
6. Kedua tangan di letakkan di atas pangkuan, bila acara makan belum dimulai.

7. Saat hidangan disajikan. Jangan memulai sebelum semua yang berada di meja anda mendapatkan bagiannya dan tunggu sampai dipersilahkan oleh Tuan/Nyonya rumah untuk makan.



Sumber: www.google.com

8. Peralatan makan harus digunakan tanpa mengeluarkan suara/bunyi. Jangan sekali-kali memasukan pisau ke mulut.
9. Bila suatu hidangan ditawarkan, anda ambil secukupnya dan ambilah bagian terdekat tanpa memilih-milih.



NO

YES

Sumber: www.dalton-hotels.com

10. Hindari posisi siku tangan berada di atas meja, ketika menikmati hidangan termasuk saat menyuap makanan.



Sumber: www.dalton-hotels.com



Sumber: www.dalton-hotels.com

11. Jika dalam perjamuan dihidangkan *wine*, jangan langsung meminumnya. Biasakan untuk menunggu sebentar sampai semua mendapatkan bagian dan dipersilahkan oleh tuan rumah.
12. Setelah selesai menyantap makanan, letakkan peralatan makan di atas piring dengan posisi bersisian (bukan di silangkan).



Yes



No

Simpan Sendok sup dibagian depan diatas alas Mangkok jika selesai menyantapnya.



Yes

No



Letakkan pisau dan garpu bersisian jika selesai menyantap hidangan utama

Sumber: www.dalton-hotels.com

13. Jika hendak meninggalkan meja makan, lipat serbet menjadi ukuran kecil dan tempatkan di sebelah kiri atau kanan alat makan kita, atau posisikan di sandaran kursi kita.



Sumber: www.dalton-hotels.com

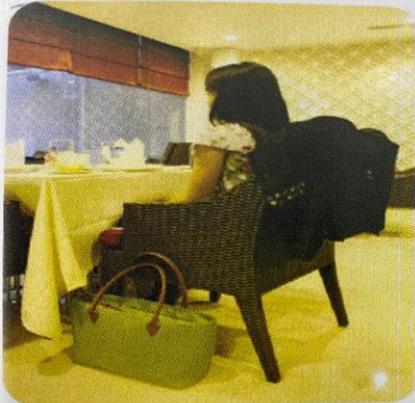
14. Alat makan, diposisikan terbuka seperti gambar di bawah ini, menunjukkan bahwa tamu tsb masih ingin melanjutkan makan



Sumber: dokumen penulis 2021.

15. Letakkan tas dan jaket di tempat yang tidak mengganggu kenyamanan pada saat menyantap.

Tas dan Jacket

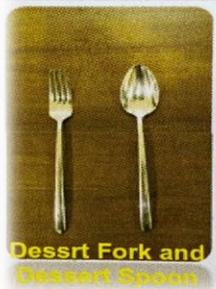
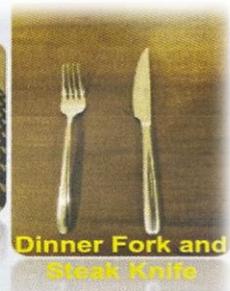
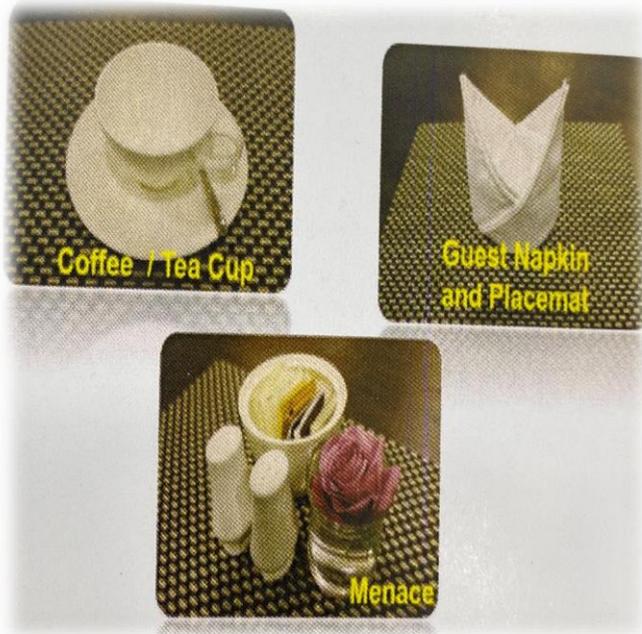


Letakan Tas dan jaket ditempat yang tidak mengganggu kenyamanan pada saat menyantap

Sumber: www.dalton-hotels.com

Alat dan Cara Penggunaan

Contoh Peralatan



Sumber: www.dalton-hotels.com

Cara Memegang Gelas

Peganglah gelas Wine di tengah kaki gelas Wine.



NO

YES

Peganglah gelas goblet dengan menjepit kaki gelas tersebut menggunakan jari tangan



Sumber: www.dalton-hotels.com

Cara Memegang Pisau dan Garpu

Peganglah pisau dan garpu dengan telunjuk.



Sumber: www.google.com

Tatanan Meja



Sumber: www.dalton-hotels.com



Sumber: www.google.com

1. Menikmati Roti



Sumber: www.dalton-hotels.com

2. Menikmati Makanan Pembuka (Appetizer)



Ambillah dan gunakan alat makan yang paling luar

Sumber: www.dalton-hotels.com

3. Menikmati Sup

Hal-hal penting dalam menikmati sup



NO



YES

Usahakan badan tetap tegak / jangan membungkukkan badan kearah meja makan

Menyendok Sup



Ambillah sup dari arah belakang ke depan

Cara menyendok sup bila tinggal setengah



Miringkan mangkok ke arah depan

Meletakkan sendok sup



Simpan sendok sup dibagian depan atas alas mangkok jika selesai menyantapnya

Sumber: www.dalton-hotels.com

4. Menikmati Makanan Utama (Main Course)

Menikmati makanan utama



Gunakanlah dinner fork dan steak knife

Sumber: www.dalton-hotels.com

5. Menikmati Makanan Penutup (Dessert)

Makanan Penutup dan Menikmati Kopi/Teh



*Gunakanlah dessert spoon and tea spoon
Elegant dalam menikmati kopi/teh*

Sumber: www.dalton-hotels.com

D. Tata Krama Table Manner

Tata karma adalah sikap dasar seseorang atau perilaku dan kebiasaan dalam pergaulan formal ataupun non formal.

1. "*Tooth picking*", tidak layak untuk menggunakan tusuk gigi secara terbuka maupun tertutup di meja makan dalam rangka acara-acara makan malam "DINNER" maupun makan siang.
2. "*Excuse me*", ada baiknya "ucapkan permisi" untuk meninggalkan meja sementara, untuk pergi ke "Restroom" yang ada, atau posisikan di sandaran kursi kita.
3. "*Spitting*", tidak diperbolehkan untuk meludah dimanapun dan didalam kesempatan apapun apalagi di tempat umum termasuk apabila melakukannya di sapu tangan.
4. "*Yawning*", dalam pergaulan sehari-hari termasuk dalam acara-acara tertentu tidak dibenarkan untuk "menguap" di depan umum apalagi dengan mengeluarkan suara, apapun dengan meminta maaf setelah melakukannya. "Blow The Nose" tidak layak kiranya untuk membuang ingus di jalanan atau ditempat umum lainnya apalagi dengan menggunakan tangan, kecuali dengan sapu tangannya.
5. "*Burping*", dianggap tidak patut "bersendawa" dalam kesempatan acara perjamuan makan apapun baik resmi maupun tidak resmi.
6. "*Gargling While Drinking*", hindarkan minum dengan berkumur setelah makan dengan maksud untuk menghilangkan sisa makanan yang terselip di gigi.
7. "*Smacking*", banyak dilakukan tanpa sadar di dalam acara makan dimana dilakukan dengan bunyi "berkecap"
8. "*Gulping*" pada saat makan sup ataupun minum minuman yang masih panas tidak diperkenankan meneguk dengan mengeluarkan suara "menyeruput".

DAFTAR PUSTAKA

- Dalton Hotel, 2019. *Table Manner*. Makassar.
- Karina, S. M. Amrihati, E.T. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Bahan Ajar. Jakarta Selatan.
- Siregar, R. Surata, G. 2017. *Gizi Kulineri*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Buku Ajar. Jakarta.
- Siregar, R. Nilawati, N.S, dkk. 2016. *Gizi Kuliner Dasar*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Buku Ajar. Jakarta.