

BASIC TABLE MANNER

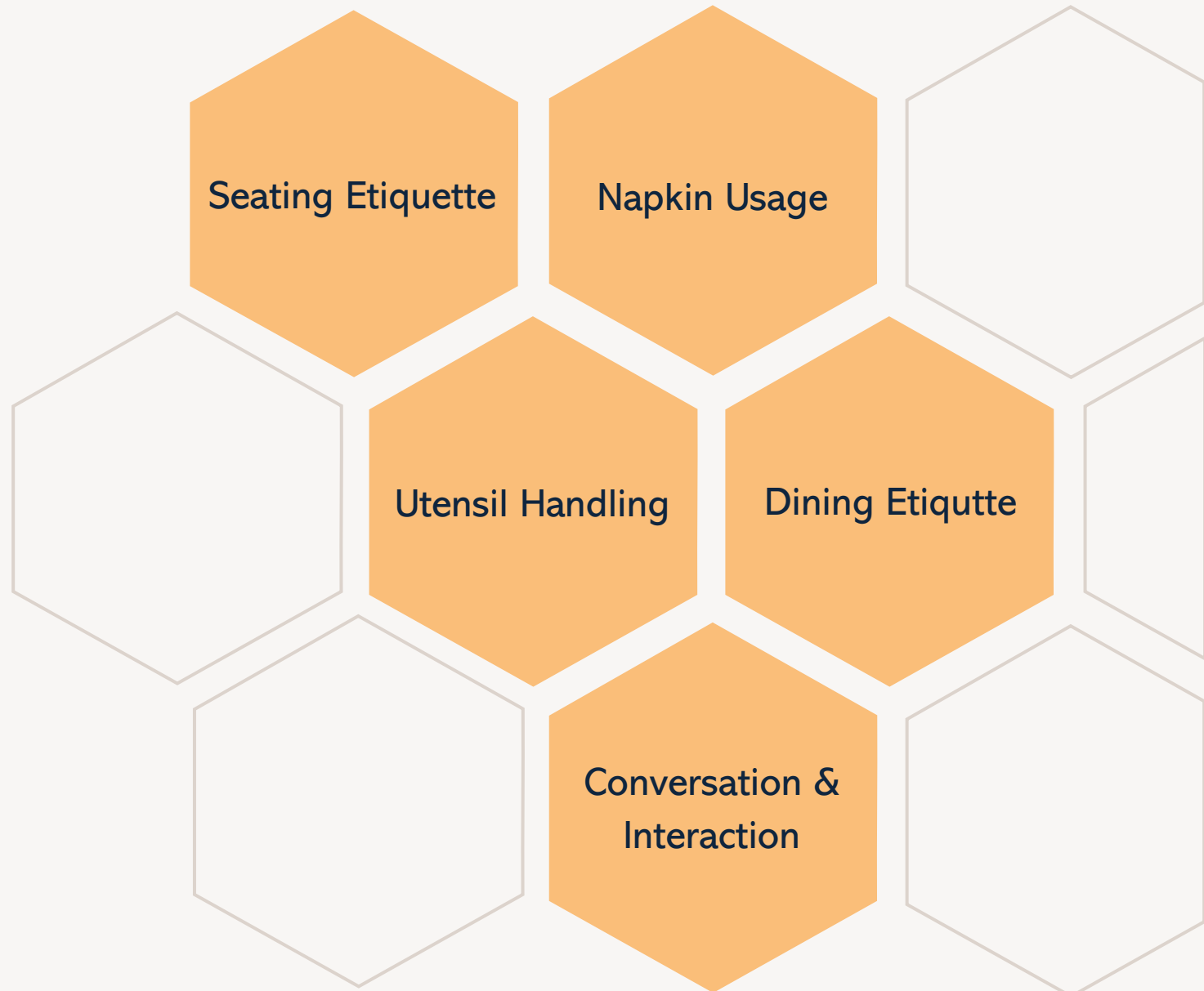
NOOR CAHYONO, S.M., M.M.
General Manager – Wimarion Hotel
Semarang





Agenda

Presentation Title



Pengertian Table Manner

Table Manner adalah suatu tata cara dalam makan yang memperlihatkan kesopanan dan kesusilaan seseorang dalam pergaulan di meja makan. Hal ini meliputi banyak hal mulai dari cara mengambil, memotong makanan hingga cara memakai peralatannya.

Manfaat Table Manner : Agar kita dapat mengetahui, cara makan dan minum yang benar sehingga dapat membuat kita lebih percaya diri terutama di dalam tata cara makan dan minum yang sesuai dengan standard internasional.



Sejarah Table Manner

Table Manner ini sudah ada sejak zaman kuno, pada zaman Romawi, orang-orang sudah memperhatikan etika makan mereka. Konon, aturan Table Manner dimulai dengan pengaplikasian sendok, garpu, dan pisau secara lebih teratur.

Sejak itu, aturan Table Manner menjadi suatu ilmu yang semakin penting dan menjadi bagian dari budaya masyarakat di seluruh dunia. Table Manner juga kini telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari kita.

Meskipun peraturan ini bervariasi tergantung masing-masing budaya, namun konsep kesopanannya masih menjadi satu kesatuan.

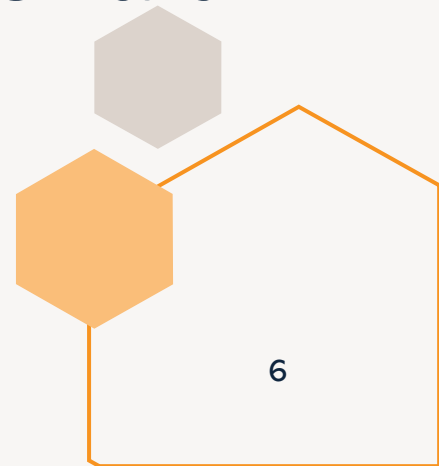


Pakaian Formal : kenakan pakaian yang sesuai dengan acara, seperti setelan jas untuk makan malam resmi atau pakaian semi-formal untuk acara santai.



Posisi Duduk di Kursi (*Seating Etiquette*)

1. Tariklah kursi dengan dua tangan.
2. Duduk, langsung ambil napkin, buka napkin dan letakkan di atas pangkuan.
3. Posisi kaki lurus dan jangan disilangkan.
4. Posisi badan tegap.
5. Atur jarak duduk dengan meja, jangan terlalu dekat & jangan terlalu jauh.
6. Siku jangan diletakkan diatas meja.

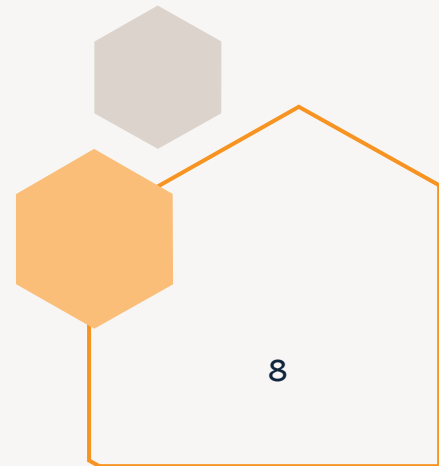


Sitting Position (Posisi Duduk di Kursi)



Meletakkan Tas Bawaan

1. Letakkan tas di atas pangkuan dan tutup dengan napkin.
2. Letakkan tas di belakang kursi (apabila kursi tidak berlubang).
3. Letakkan tas di bawah di sebelah kanan kursi.



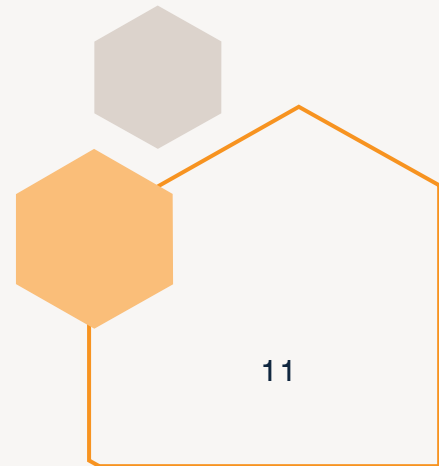
Meletakkan Tas Bawaan



Etika Menggunakan Serbet Dalam Table Manner (*Napkin Usage*)

1. Setelah duduk, buka lipatan serbet & meletakkannya dipangkuan untuk melindungi pakaian dari tumpahan makanan.
2. Gunakan dengan hati-hati untuk menyeka mulut, gunakan bagian pinggir atau sudut serbet.
3. Hindari mengelap berlebihan, jangan gunakan serbet untuk mengelap tumpahan besar di meja, mintalah bantuan pramusaji.

4. Jika Anda harus meninggalkan meja sebentar, lipat serbet secara longgar dan letakkan dikursi Anda atau disandarannya.
5. Saat acara jamuan makan telah selesai, lipat serbet dengan rapi dan letakkan di atas piring atau di meja makan.
6. Jangan pernah meremas serbet sebagai tanda bahwa Anda sudah selesai makan.



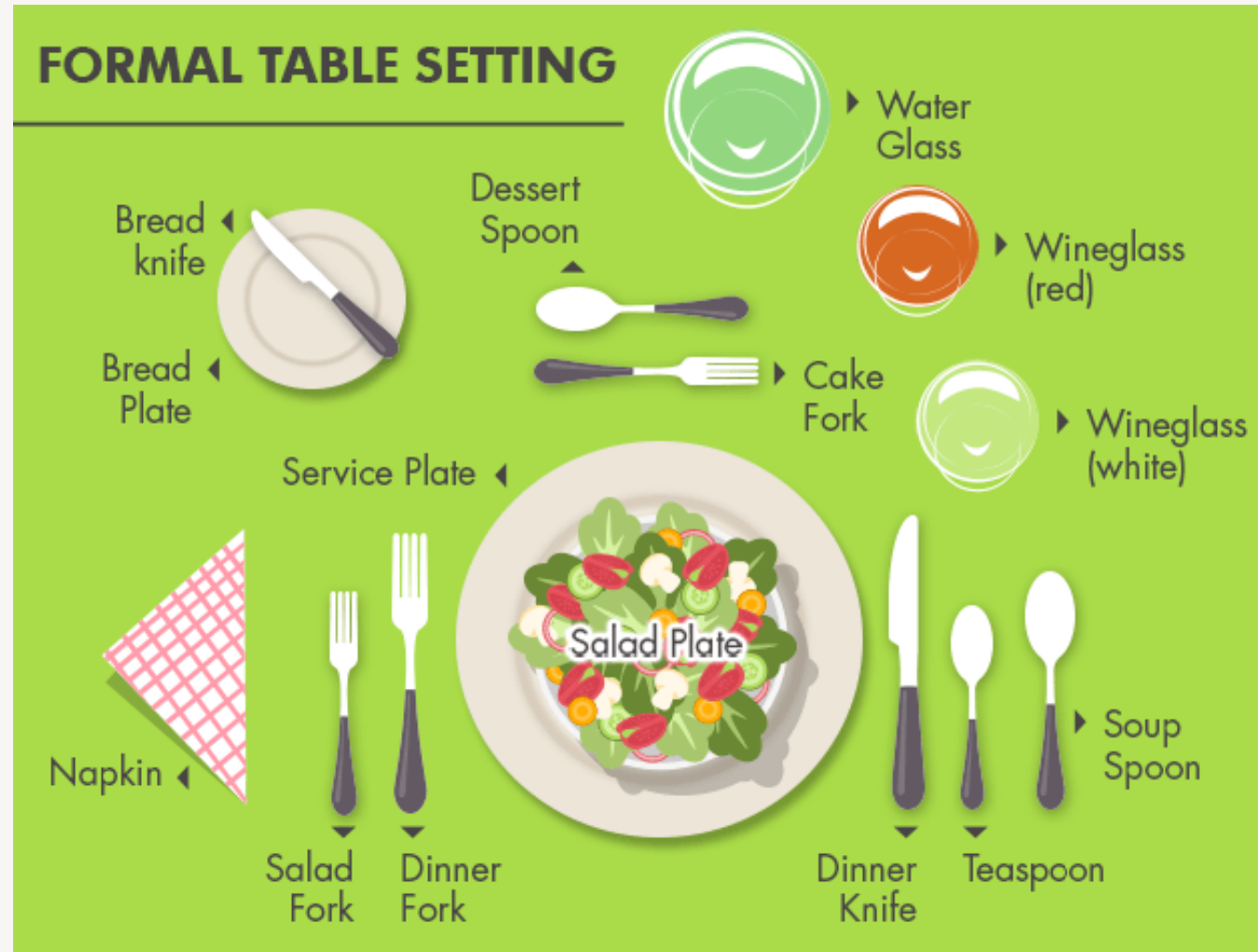
Etika Menggunakan Serbet Dalam Table Manner



Etika Menggunakan Serbet Dalam Table Manner



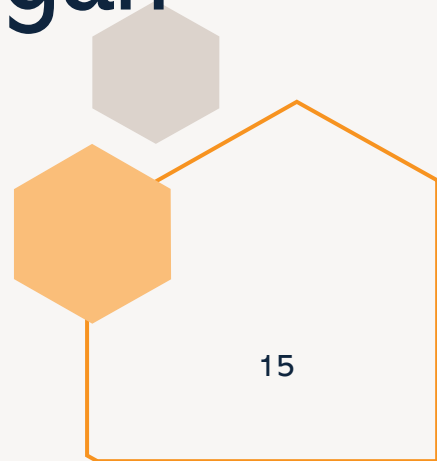
Table Set-Up (Tatanan Meja)



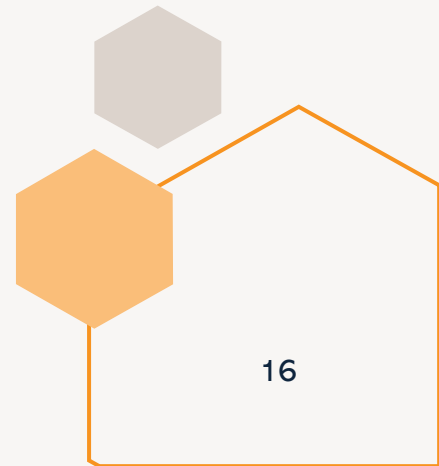
Tata Cara Menggunakan Peralatan Makan

Table Manner (*Utensil Handling*)

1. Memulai dengan alat makan yang tepat :
gunakan alat makan dari arah luar ke dalam.
2. Pegang alat makan dengan benar : garpu dipegang dengan tangan kiri, sebaliknya, pisau atau sendok dipegang dengan tangan kanan.



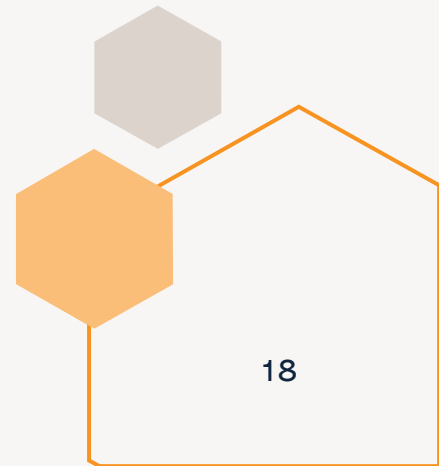
3. Menggunakan sendok : gunakan sendok sup untuk menikmati sup dengan cara menyeruput perlahan dari sisi sendok. Jangan mengangkat sendok terlalu penuh agar tidak tumpah. Untuk makanan pencuci mulut seperti puding atau es krim, gunakan dessert spoon.



4. Menggunakan pisau : gunakan pisau hanya untuk memotong makanan seperti daging, steak, atau ikan. Jangan menggunakan pisau untuk mengambil makanan atau menggeser makanan di piring.
5. Menggunakan garpu : hindari menusuk makanan secara kasar. Sebaliknya, gunakan garpu untuk mengambil makanan dengan lembut.



6. Menggunakan alat makan untuk menunjukkan selesai : jika selesai makan, letakkan garpu dan pisau sejajar di atas piring dengan posisi diagonal. Sebaliknya, jika beristirahat makan dan mengambil jeda, letakkan pisau dan garpu menyilang di atas piring jika ingin istirahat sejenak.



7. Menggunakan gelas : pegang gelas wine di bagian batang (*stem*) untuk menjaga suhu minuman. Sebaiknya tidak menyeruput minuman dengan suara keras. Minumlah dengan perlahan dan elegan.
8. Menggunakan serbet : letakkan serbet di pangkuan segera setelah duduk. Gunakan serbet untuk menyeka mulut, setelah selesai makan, letakkan serbet di sebelah kiri piring, jangan di atas kursi.

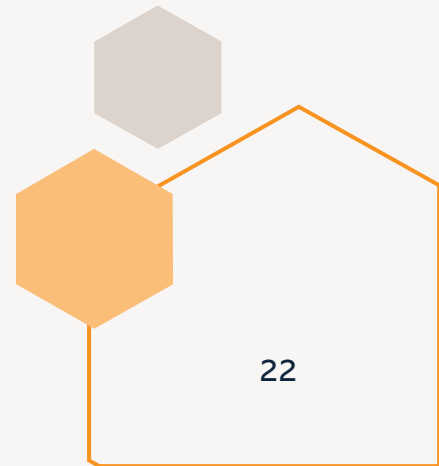
Memegang Garpu & Pisau



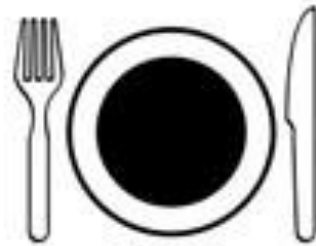
Memegang Sendok Sup



Memegang Gelas Wine



Cutlery Etiquette



START



BREAK



PAUSE



FINISHED



NEXT DISH



EXCELLENT



BAD

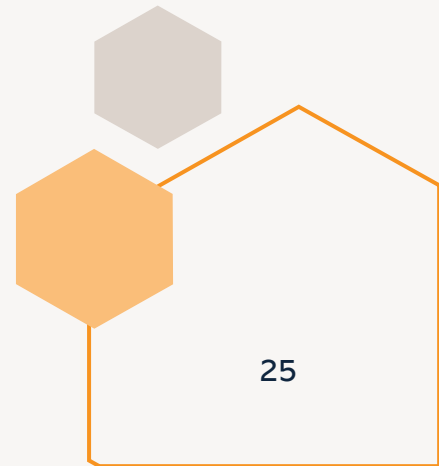


SERVICE
WAS BAD

Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Sebuah Acara Jamuan Makan (*Dining Etiquette*)

1. Jangan menggeliat atau menyandarkan badan sesudah makan.
2. Jangan membersihkan gigi di depan tamu.
3. Tutupi mulut dengan napkin apabila batuk atau bersin.
4. Hindari meletakkan tangan atau siku diatas meja.

5. Jangan menaruh obat-obatan di atas meja.
6. Jangan memperhatikan orang yang sedang makan atau memainkan alat-alat makan selama menunggu makanan tiba.
7. Jangan menyisir rambut di meja makan.
8. Sewaktu makan usahakan jangan menimbulkan suara atau bunyi.
9. Jangan memegang alat makan sewaktu berbicara.



Apa Saja Komposisi Menu Dalam Table Manner?



Bread & Butter

Kapan bread and butter disajikan?

Saat awal tamu datang, tamu disuguhi dengan bun bread dengan butter dan air mineral.



Urutan Menu Table Manner



Appetizer/Starter

Hidangan Pembuka

SALAD/AMUSE BOUCHE



Soup

Sup

CREAM/CLEAR SOUP



Main Course

Hidangan Utama

BEEF/CHICKEN/FISH



Dessert

Makanan Penutup

CAKE/PUDDING/ICE
CREAM

WINE (Anggur)

Red Wine (Anggur Merah) :
cocok dipasangkan dengan daging merah atau daging gelap, seperti steak daging sapi, daging domba, bebek, dan daging buruan, karena tanin dalam anggur merah akan menyeimbangkan kekayaan dan lemak pada daging tersebut.



WINE (Anggur)

White Wine (Anggur Putih) :
paling cocok disajikan dengan daging putih seperti daging ayam, pork (babi), atau veal, serta ikan dan makanan laut. Secara umum dipasangkan dengan daging putih karena karakteristiknya yang lebih ringan dibandingkan red wine.



COFFEE OR TEA

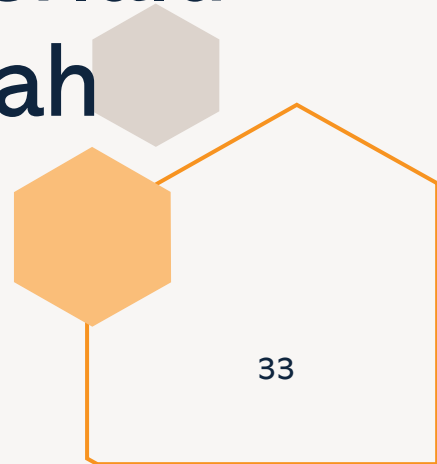
Untuk minum kopi dan teh dengan etiket yang benar (*table manner*), duduklah tegak dengan posisi tubuh baik, lalu angkat cangkir dengan sopan, pegang gagang cangkir dengan jari atau cubit lembut, minum secara perlahan tanpa suara, dan letakkan sendok di samping cangkir setelah mengaduk. Setelah selesai, letakkan cangkir pada tatakan dan biarkan tangan berada di pangkuan atau di atas meja.



Etika Berbicara Di Meja Makan (*Conversation & Interaction*)

1. Jangan berbicara dengan mulut penuh: saat makan, hindari berbicara dengan mulut penuh. Tunggu sampai selesai menelan sebelum berbicara agar tetap sopan.
2. Suara saat mengunyah: kunyah makanan dengan tenang dan perlahan, hindari suara keras agar tidak mengganggu tamu lain.

3. Topik pembicaraan yang sesuai : pilih topik yang ringan dan netral, seperti cuaca atau perjalanan. Hindari topik sensitif seperti politik atau masalah pribadi, terutama di acara formal.
4. Gunakan suara yang wajar : bicaralah dengan suara yang tidak terlalu keras maupun terlalu lemah, jaga intonasi agar terdengar ramah dan sopan.





Thank you

NOOR CAHYONO, S.M., M.M.



@cahyo.idn