

MODUL TABLE MANNERS

Oleh

Cica Yulia

PENDAHULUAN

Table manners atau sering dikenal dengan istilah etiket makan, merupakan aturan atau tata karma 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.

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.

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.

TABLE MANNERS DI MEJA MAKAN KELUARGA

Keluarga merupakan tempat pendidikan pertama dan utama dalam kehidupan seseorang, karena disinilah tempat pertama kali seseorang mendapatkan pengalaman hidupnya, termasuk pengalaman dalam hal makan. Setiap keluarga memiliki aturan atau sopan santun di meja makan. Untuk mulai menanamkan sopan santun di meja makan, ada baiknya di pelajari di keluarga, sehingga apabila seseorang telah terbiasa untuk menerapkan sopan santun atau etiket makan yang benar di keluarganya, maka dia akan menerapkannya pada pergaulan dilingkungan sekitarnya.

Makan bersama keluarga biasanya dilakukan pada saat sarapan atau pada saat makan malam. Karena pada siang hari biasanya anggota keluarga memiliki kesibukan masing-masing. Adapun inti sopan santun di meja makan ketika melakukan sarapan bersama keluarga adalah :

1. Tidak perlu berdandan berlebihan, namun sebaiknya datang ke meja makan dalam keadaan telah mandi dan bercukur, bersisir, dan berpakaian bersih.
2. Mengucapkan “selamat pagi” dengan wajah ramah.
3. Menanti sampai seluruh anggota keluarga berkumpul. Bersama-sama mengambil tempat duduk.
4. Serbet diletakkan di atas pangkuan.
5. Duduklah dengan sikap duduk yang benar.



Gambar 1. Cara duduk

6. Gunakan peralatan makan dengan benar.



Gambar 2. Penggunaan alat makan

7. Jangan berdiri selama sarapan. Bila terpaksa berdiri, berikan penjelasan.
8. Semua harus ikut ambil bagian dalam menciptakan suasana menyenangkan.
9. Bersikap penuh tenggang rasa terhadap anggota keluarga yang lain.
10. Yang lebih tua membantu yang lebih muda.
11. Setiap anggota keluarga diberi kesempatan untuk berbicara.
12. Pergunakan bahasa sopan antara anggota keluarga.
13. Mengucapkan kata-kata “terima kasih”, “silahkan”, dan “maaf”, merupakan suatu keharusan dalam pergaulan sehari-hari.

14. Pilihlah topik pembicaraan yang diminati seluruh anggota keluarga.
15. Teguran diberikan tanpa merusak suasana keakraban.
16. Hindari pertengkaran dan percekocokan.
17. Hidangan di tawarkan ke orang di sisi kita setelah mengambil sendiri porsi yang diinginkan.
18. Makanan di atas piring harus di habiskan.
19. Hindari bicara dengan mulut penuh makanan.
20. Hindari menyela pembicaraan orang.
21. Persoalan berat sebaiknya tidak diutarakan ketika makan, melainkan kelak di bawah empat mata.
22. Biasakanlah mengisi piring dengan porsi kecil. Karena lebih baik menambah lagi daripada tidak menghabiskan isi piring.
23. Usahakan tidak membuat noda.
24. Jangan memotong telur setengah matang terlalu rendah, untuk mencegah mengalirnya kuning telur keluar.



Gambar 3. Cara memotong telur setengah matang

25. Kupas dan belah dua telur yang dimasak matang.
26. Bila menginginkan tambahan minuman, sodorkan cangkir lengkap dengan tatakanya.

27. Jangan hanya mengambil makanan yang terbaik dan segar, sekali-kali mengalah dan mengambil roti sisa kemarin.
28. Seusai makan, berdiri bersama-sama atau berdiri sendiri dengan meminta izin terlebih dahulu.
29. Sebelum meninggalkan meja dianjurkan diskusikan lebih dulu rencana kegiatan bersama atau sendiri-sendiri.
30. Kursi dikembalikan ketempat semula.



Gambar 4. Cara merapihkan kursi setelah makan

31. Biasakan membawa piring sendiri ke dapur.



Gamabar 5. Membawa peralatan makan seusai makan

32. Bagi orang tua atau anggota keluarga yang lebih tua, member contoh yang baik pada anggota lain yang lebih muda adalah metode pendidikan paling baik .

TABLE MANNERS JAMUAN MAKAN INTERNASIONAL

Berkembangnya zaman menjadikan semua aspek kehidupan manusia juga ikut berkembang. Salah satu bidang yang berkembang adalah dalam bidang makanan. Saat ini makanan tidak hanya dijadikan sebagai kebutuhan pokok manusia, tetapi melalui makanan orang dapat melakukan berbagai hal, diantaranya yaitu proses komunikasi, negosiasi dan diskusi antar personal ataupun antar lembaga, bahkan antar Negara. Jamuan makan yang diselenggarakan secara formal biasanya menyajikan hidangan-hidangan dengan standar internasional, sehingga diperlukan pengetahuan yang luas agar kita dapat mengetahui etiket makan yang diterapkan.

Jamuan makan internasional biasanya dilakukan di restoran yang bertaraf internasional atau dilakukan di hotel-hotel yang berbintang. Jenis hidangan yang disajikan adalah hidangan-hidangan yang sudah menjadi standar internasional. Dalam hal ini menu hidangan yang disajikan adalah menu kontinental atau menu yang berasal dari Negara-negara di Eropa dan Amerika. Menu hidangan yang disajikan dalam jamuan makan formal biasanya adalah menu *table d'hote*, yaitu menu hidangan dimana semua hidangan disajikan dalam satu kesatuan menu mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*) sampai dengan hidangan penutup (*dessert*).

Contoh susunan menu *Table D'hote* yang biasa disajikan dalam jamuan makan internasional.

Cheese crusted onion soup
*
Roasted breast of chicken with garlic sauce
Mashed potatoes
Glazed vegetable
*
Caramel custard and chocolate mousse
*
Coffee or tea

Apabila kita menerima undangan jamuan makan internasional ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat menerima undangan, diantaranya yaitu :

1. Perhatikan siapa yang mengundang.
2. Jenis acara dari undangan tersebut.
3. Waktu undangan, sehingga dapat menentukan jenis pakaian dan tata rias yang akan digunakan.

Pada saat kita sudah datang ke dalam ruangan acara jamuan makan, ada beberapa sopan santun yang harus kita perhatikan selama kita menghadiri acara tersebut, diantaranya yaitu bagaimana cara duduk, cara menggunakan serbet, cara berbicara sampai pada cara mempergunakan alat makan dan cara makan berbagai hidangan yang disajikan.

A. CARA DUDUK

1. Posisi kursi diatur sedemikian rupa, tidak terlalu jauh atau terlalu dekat dengan sisi meja

2. Posisi tubuh tetap tegak dan menghadap ke depan, tidak terlalu membungkuk pada waktu makan.
3. Posisi tangan tetap menggantung.
4. Posisi tetap normal, tidak dilipat, tidak pula menumpang satu di atas yang lainnya.



Gambar 6. Posisi duduk

B. CARA MENGGUNAKAN SERBET MAKAN

Setelah duduk, kita dapat mengambil serbet makan yang berada dihadapan kita, kemudian dibuka dan diletakkan diatas pangkuan. Serbet makan hanya dipergunakan untuk menyeka bibir setiap kali dipandang perlu. Mempergunakan bagian ujung yang ditopang jati tengah dan telunjuk.

Setiap kali habis dipergunakan, serbet makan harus selalu kembali ke atas pangkuan. Pada saat jamuan selesai, serbet makan tidak usah dilipat rapi, tetapi tidak juga meninggalkannya dalam keadaan terlalu kusut.



Benar



Salah

Gambar 7. Cara menggunakan serbet makan

C. CARA BERBICARA

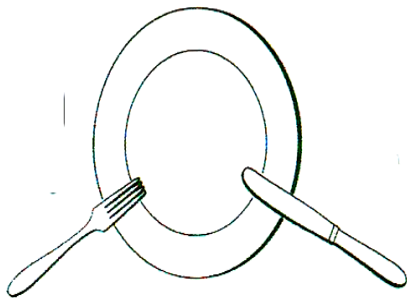
1. Hindarkan berbicara pada waktu ada makanan di dalam mulut.
2. Hindarkan berbicara dengan gerakan yang berlebihan apalagi sambil memegang alat makan.
3. Hindarkan berbicara sambil melihat atau menunjuk kearah seseorang atau meja lain agar tidak terjadi salah faham.
4. Hindarkan memotong pembicaraan orang lain, tunggu sampai yang bersangkutan selesai dan minta maaf untuk mengganggu sebentar.
5. Hindarkan berbicara dengan suara yang terlalu keras atau lemah.
6. Hindarkan bersikap yang berlebihan pada waktu berbicara, sikap wajar adalah yang terbaik.
7. Hindarkan untuk menguasai pembicaraan dengan jalan memberi kesempatan pada yang lain untuk berbicara.

D. CARA MEMPERGUNAKAN ALAT MAKAN

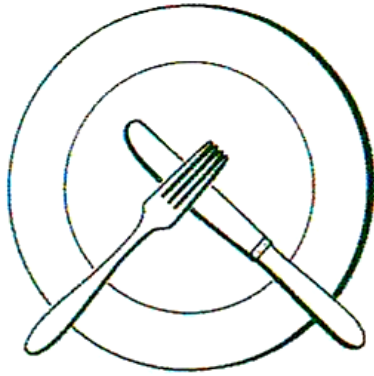
Pada dasarnya alat makan dapat dibedakan antara sendok, garpu dan pisau.

1. Fungsi sendok : alat makan ini dipergunakan untuk makanan yang mengandung cairan, terutama sekali *soup*.
2. Fungsi garpu : dipergunakan untuk menusuk dan menyuapkan makanan ke mulut. Apabila dipergunakan berpasangan dengan sendok maupun dengan pisau, maka garpu dipegang di tangan kiri.
3. Fungsi pisau : dipergunakan untuk memotong makanan dan bukan untuk menyuapkan ke mulut. Dalam penggunaannya dipegang dengan tangan kanan.

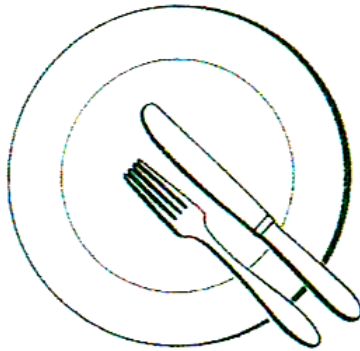
Dalam etiket makan formal atau internasional, ada beberapa arti peletakan alat makan, diantaranya yaitu :



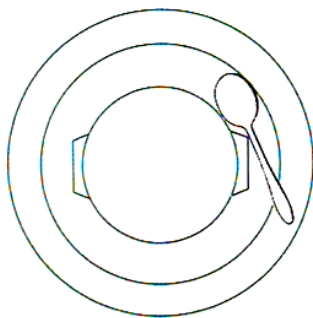
Ketika acara makan berlangsung sedangkan anda sedang beristirahat atau berhenti makan sebentar, tetapi masih berniat melanjutkan makan lagi



Acara makan masih berlangsung dan bermaksud menambah makanan lagi



Selesai makan dan berarti piring sudah bias dia ngkat oleh pelayan



Jika selesai makan sup yang dihidangkan dalam *soup cup* dengan alasnya, letakkanlah sendok sup disebelah kanan atas alas piring *soup cup*

Gambar 8. Arti peletakan alat makan

E. CARA MAKAN ROTI

Roti disajikan pertama kali sebelum makanan lain. Roti dapat dimakan sebagai pengisi waktu sambil menunggu makanan lain datang atau dapat dimakan bersama-sama dengan makan pembuka, *soup* atau makanan utama. Cara memakannya yaitu, apabila roti tersebut keras, maka cabiklah terlebih dahulu roti tersebut menggunakan tangan,

kemudian baru dioles dengan mentega menggunakan pisau yang letaknya paling luar dari alat makanan lainnya.



Cabiklah roti menjadi dua bagian



Oles roti dengan mentega

Gambar 9. Cara makan roti

F. CARA MAKAN SOUP

Untuk mendinginkan *soup*, maka *soup* diaduk-aduk secara perlahan dengan sendok yang telah disediakan. Jangan mendinginkan *soup* dengan ditiup, jangan makan *soup* dengan cara disedot, apalagi *soup* tinggal sedikit, untuk menyeduknya dianjurkan untuk memiringkan terlebih dahulu mangkuknya.



Sendok diisi tidak terlalu penuh



Bagian belakang mangkuk sup bias diangkat sedikit apabila sup

tinggal sedikit

Gambar 10. Cara makan sup

G. CARA MAKAN HIDANGAN UTAMA

Hidangan utama yang disajikan dalam jamuan makan biasanya adalah sumber protein hewani yang berasal daridaging, unggas, ikan maupun *seafood*. Untuk setiap hidangan tentu saja cara memakannya akan berbeda, karena karakteristik dari setiap bahan makanan tersebut berbeda. Seperti pada daging sapi, akan lebih mudah memotongnya jika dibandingkan dengan daging unggas yang bertulang, atau dibandingkan dengan *seafood* yang berkulit keras seperti lobster atau kepiting.

1. Cara Makan Steak

Untuk memakan steak diperlukan alat makan garpu dan pisau. Garpu digunakan dengan tangan kiri, sedangkan pisau digunakan oleh tangan kanan. Cara memegang pisau dan garpu hendaknya dipegang lebih diujung pinggir pegangannya. Jangan biarkan ujung jari telunjuk terlalu jauh menyentuh tusukan garpu. Sebelum memotong, tancapkan garpu disebelah kiri dalam dari bagian daging yang akan dipotong kecil. Setelah itu potongan daging langsung dimasukkan ke dalam mulut.



Gambar 10. Cara makan *Steak*

2. Cara Makan Unggas

Daging unggas di disajikan dalam suatu jamuan bias di makan menggunakan alat makan atau pun di makan dengan tangan langsung. Apabila unggas yang disajikan kering maka dapat dimakan memakai tangan. Tetapi apabila unggas yang disajikan menggunakan saus, hendaknya di makan dengan menggunakan alat makan pisau dan garpu.



Gambar 11. Cara makan unggas

3. Cara Makan Ikan

Hidangan ikan sering juga disajikan dalam jamuan makan. Ikan yang disajikan bisanya masih dalam keadaan utuh, tanpa dipotong-potong atau di fillet terlebih dahulu. Adapun cara memakannya adalah, pertama lepaskan sirip dan kulitnya. Kulit ikan (bila tidak menyukainya) dapat dilepas dengan membuat irisan sepanjang garis gelap disisi ikan, menggunakan pisau ikan. Dengan demikian dapat menguliti kulit ikan yang menghadap ke atas. Berdasarkan irisan yang telah dibuat, potong daging bagian atas menjadi dua bagian, tarik dari durinya dan kini siap dimakan.

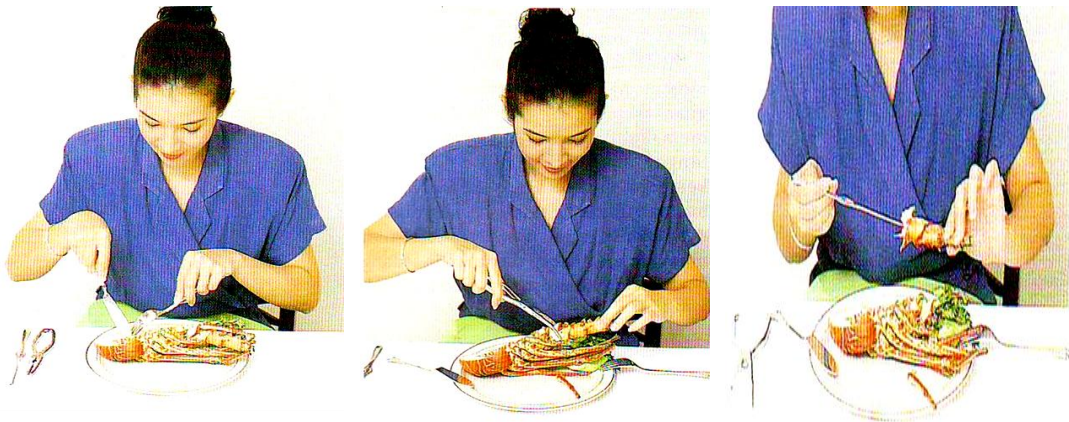


Gambar 12. Cara Memakan Ikan

4. Cara Makan Lobster

Lobster atau udang besar merupakan sajian yang cukup terkenal karena harga dan kelezatannya. Tetapi beberapa orang memilih menghindari hidangan tersebut karena cara makannya yang sukar. Adapun cara memakan lobster adalah sebagai berikut : pertama-tama ambil daging dengan melepaskan kulit bagian ekornya terlebih dahulu. Daging bagian ini mudah di lepaskan dan merupakan bagian yang banyak mengandung daging. Selanjutnya dapat memotong bagian lain

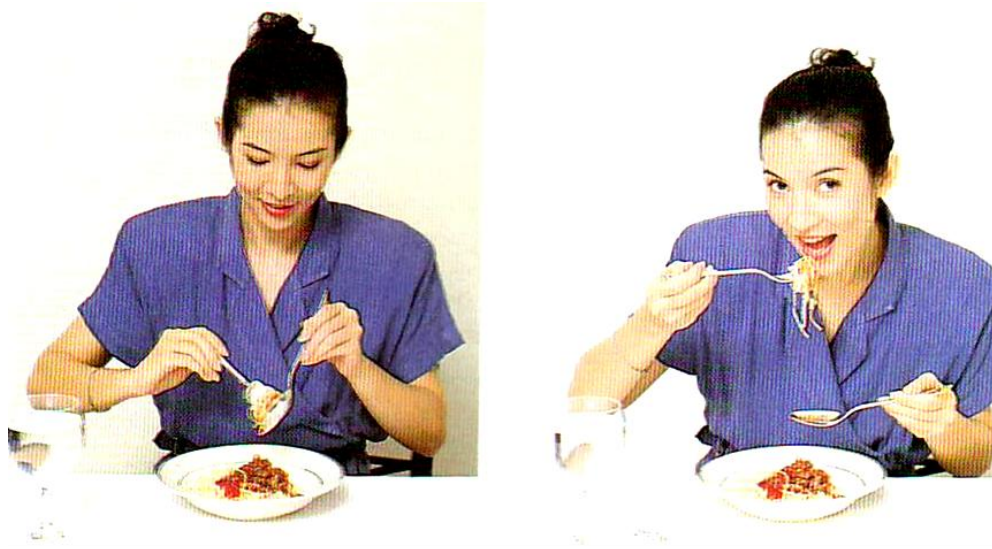
dengan menggunakan alat khusus untuk menggunting lobster dan dagingnya dikeluarkan menggunakan alat khusus juga.



Gambar 13. Cara Memakan Lobster

5. Cara Makan *Spaghetti*

Spaghetti merupakan hidangan utama yang termasuk dalam kelompok pasta. Hidangan ini merupakan hidangan khas dari Negara Italia. *Spaghetti* bentuknya seperti mie dan dihidangkan dengan berbagai saus. Adapun cara memakannya adalah dengan menggunakan sendok ditangan kiri dan garpu ditangan kanan. Tusuk *spaghetti* dengan ujung garpu, letakkan ujung garpu ke dalam sendok kemudian putarlah garpunya. Setelah itu gulungan *spaghetti* seukuran mulut yang ada di garpu tangan sebelah kanan dimasukkan ke dalam mulut. Sendok hanya dipakai untuk mengambil saus yang masih tertinggal dipiring.



Gambar 14. Cara makan *Spaghetti*

H. CARA MINUM

Dalam suatu jamuan makan resmi, minuman baik yang mengandung alkohol maupun yang tidak biasanya disajikan dengan gelas berkaki. Pada waktu minum, gelas tersebut dipegang pada bagian bawah badan gelas. Hal lain yang perlu diperhatikan : minum setelah mulut bebas dari makanan, hindarkan bunyi pada waktu meneguk minuman. Jangan sekali-kali berkumur sebelum meneguk minuman. Pada waktu sebelum minum, bibir supaya dibersihkan terlebih dahulu sehingga tidak menimbulkan bekas pada bibir gelas.



Gambar 15. Cara memegang Gelas

I. CARA MAKAN HIDANGAN PENUTUP

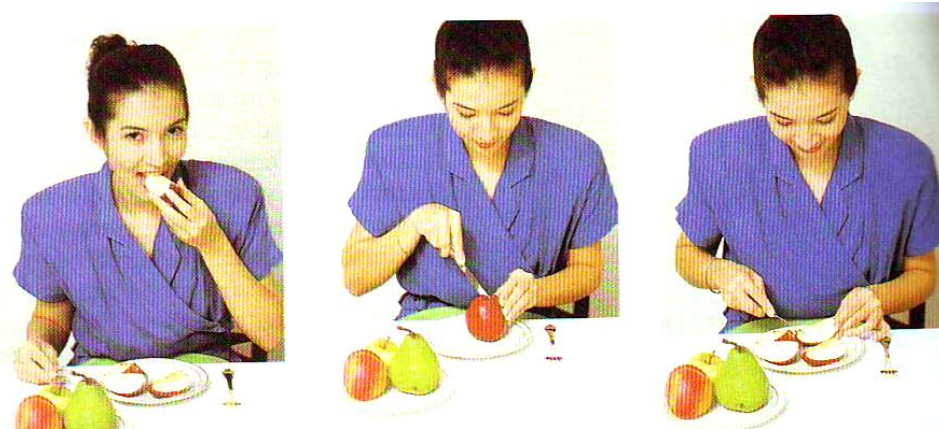
Hidangan penutup (*dessert*) yang disajikan dalam acara jamuan makan formal dapat berupa *hot dessert*, *cold dessert* ataupun *frozen dessert*. Contoh hidangan penutup panas adalah *crepes*, *soufflés*, *baked pie*. Cara makan untuk setiap hidangan penutup tentu saja berbeda, karena alat yang dipergunakannya pun berbeda-beda untuk tiap hidangan. Selain kue-kue atau eskrim, hidangan penutup yang biasa disajikan dalam acara jamuan makan adalah buah-buahan.

1. Cara Makan Hidangan Penutup Panas

Hidangan penutup panas dapat berupa *crepes*, *soufflés*, *baked pie*. Buah-buahan yang diolah seperti *banana flambee*, *apple flambee*. Alat yang dipergunakan untuk makan hidangan penutup panas diantaranya yaitu garpu, pisau dan sendok. Adapapun hidangan yang memerlukan pisau dan garpu, untuk cara memegang alatnya sama dengan memegang alat untuk hidangan utama. Sedangkan untuk hidangan yang mempergunakan sendok, maka sendok di pegang oleh tangan kanan.

2. Cara Makan Hidangan Penutup Dingin

Hidangan penutup dingin dapat berupa cake, kue-kue kecil atau buah-buahan. Alat yang dipergunakan untuk memakan hidangan penutup dingin hampir sama dengan hidangan penutup panas, yaitu pisau, garpu dan sendok. Tetapi untuk hidangan buah-buahan dapat di makan langsung apabila buah-buahan tersebut berkulit, seperti pisang dan jeruk. Tetapi untuk apel, nanas, dan yang berukuran besar harus mempergunakan alat untuk memakannya.



Gambar 16. Cara makan Apel dan pir

3. Cara Makan Hidangan Penutup Beku

Hidangan penutup beku dapat berupa *ice cream*, *bombee*, atau *shorbet*. Es krim di makan dengan menggunakan sendok es krim yang bentuknya lebih kecil jika dibandingkan dengan sendok makan. Sendok dipegang dengan tangan kanan, kemudian sendok es krim yang berada dalam gelas perlahan-lahan sampai habis.

TABLE MANNERS JAMUAN PRASMANAN (*BUFFET*)

Jamuan makan prasmanan (*buffet*) sudah dikenal sejak lama di Indonesia. Contoh jamuan prasmanan yang ada di Indonesia adalah jamuan makan pada acara syukuran pernikahan, khitanan atau acara syukuran-syukuran lainnya. Jamuan makan prasmanan pada prinsipnya adalah jamuan makan dimana para tamu bebas mengambil hidangan yang dia kehendaki tanpa harus dilayani oleh seorang pelayan. Meskipun tamu bebas mengambil hidangan sesukanya tetapi, ada beberapa etiket yang tetap perlu di perhatikan pada saat menghadiri jamuan makan prasmanan.

Jamuan makan prasmanan yang disediakan oleh tuan rumah biasanya ada dua jenis yaitu ada yang menyediakan meja dan kursi untuk para tamunya, ada juga yang tidak menyediakan meja dan kursi (*standing party*). Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menghadiri jamuan makan prasmanan adalah :

A. Bila tempat duduk telah dilengapi peralatan makan, gelas dan serbet

1. Berjalanlah perlahan ke meja hidangan setelah dipersilahkan, kagumilah penataannya dan pujilah tukang masaknya.
2. Ambil makanan pembuka seperti salad atau sup.



Gambar 17. Cara mengambil Sup

3. Makanan utama dan makanan pencuci mulut selalu diambil terpisah.



Gambar 18. Cara mengambil hidangan utama

4. Jangan potong antrian
5. Gunakan piring baru untuk keju dan makanan penutup.

B. Bila tempat duduk tidak dilengkapi peralatan makan, gelas & serbet

1. Mula-mula letakkan minuman dan perkakas ditempat duduk.
2. Minuman penuh menunjukkan bahwa tempat duduk telah ada yang menempati.
3. Ambilah piring dan layanilah diri anda sendiri

C. Prasmanan Berdiri

1. Ambilah serbet secukupnya.
2. Makanlah dengan gigitan kecil.
3. Piring dipegang tepat di bawah mulut.
4. Utamakan pembicaraan, bukan makanan.
5. Makan dan minum tidak dilakukan sekaligus.

