

# TABLE MANNER

Erna Febriani, S.Si, M.Si

*Table manner* atau tata cara makan yang merupakan salah satu bentuk etiket pergaulan yang harus dimengerti dan dipahami oleh setiap individu yang ingin mengembangkan diri. Tata cara makan adalah aturan yang digunakan saat makan termasuk penggunaan alat makan yang tersedia. Tata cara makan sifatnya tidak absolut atau mutlak, tergantung anda berada dimana atau menganut tata cara makan Negara bagian mana seseorang ketika dijamu. Negara Timur tengah seperti Saudi Arabia atau Negara di Asia Selatan seperti Pakistan dan India memiliki kebiasaan makan dengan menggunakan tangan, berbeda dengan aturan makan di Negara-negara di Benua Eropa yang menggunakan peralatan seperti sendok, garpu dan pisau. Sedangkan di Negara Cina atau Jepang, masyarakatnya menggunakan sumpit (*chopstick*) sebagai alat untuk makan serta mangkuk-mangkuk kecil dan sendok untuk makan makanan berkuah. Masyarakat di China juga selalu menyediakan teko berisi teh tawar panas yang hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Selain aturan menyantap makanan, *table manner* juga mengatur etiket posisi duduk, susunan penggunaan alat makan dan aktivitas yang dilakukan di meja makan. Oleh karena itu etiket makan ini perlu diketahui oleh seorang praktisi humas yang sering menghadiri jamuan makan karena, bagaimana anda bersikap saat jamuan makan juga akan mempengaruhi citra anda di mata tamu undangan lainnya. Memiliki etiket makan yang tepat juga akan membuat relasi nyaman berada satu meja dengan anda, dan hal tersebut berarti anda telah membuka kesempatan untuk menjalin hubungan baik dengan relasi anda.



Figure 1 Tata cara makan Negara Timur Tengah



Figure 2 Peralatan Makan Masyarakat Cina, Jepang atau Korea

## The Formal Table Setting

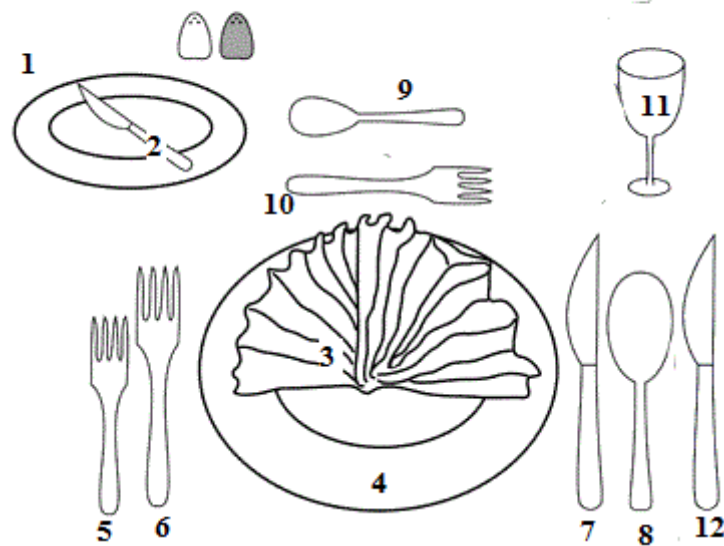


Figure 3 Formal Table Setting

Dalam table manner, tidak hanya cara makan dan penggunaan peralatan yang diperhatikan, aturan makan juga dibagi berdasarkan waktu, berikut pembagian waktu makan dan penamaannya:

1. Breakfast	: 06.00-10.00
2. Brunch (diambil dari kata breakfast and lunch)	: 10.00-11.00
3. Lunch	: 11.00-14.00
4. Hors de Vour	: 15.00-18.00
5. Pre Dinner	: 18.15-19.00
6. Dinner	: 19.00-22.00
7. Supper	: 24.00-02.00

### ***Professional Table Manner***

Adalah etiket dan seni beraktifitas di meja makan. Jamuan makan merupakan waktu yang tepat untuk melakukan lobi atau negosiasi kepada relasi atau calon klien, oleh karena itu biasanya aturan makan yang diterapkan adalah aturan makan yang digunakan pada *gala dinner* atau *open house* menggunakan aturan makan internasional dimana menggunakan banyak *cuttleries* seperti sendok, garpu, pisau maupun berbagai macam tipe gelas. *Profesional table manner* diperlukan sebagai salah satu cara membentuk *branding* diri anda di mata relasi atau calon klien anda. Beberapa tujuan dari memiliki kemampuan table manner adalah: menunjukkan kemampuan anda dalam menjalin hubungan, menunjukkan profesionalisme dan kepercayaan diri, membuat diri anda nyaman ketika hadir dalam jamuan makan, membuat calon relasi anda nyaman serta dapat membuat bisnis anda berkembang dan sukses.

**Dalam aturan makan terdapat tiga jenis *style* penyajian makanan, yaitu:**

#### **1. *Buffet Style***



Buffet style atau prasmanan (istilah populer di Indonesia) adalah cara penyajian dimana tamu undangan bisa mengambil sendiri makanannya dan memilih ragam makanan yang diinginkan. Cara penyajian *buffet style* biasanya terdapat di hotel, restaurant dan beragam *event*. *Buffet style* ini juga diadaptasi oleh restaurant yang menyediakan hidangan *all you can eat (AYCE)*. Esensi dari cara penyajian ini terdapat pada kebebasan memilih ragam dan jumlah makan yang diinginkan. Cara penyajian *buffet style menu* ini juga akan memperkecil kesempatan seseorang mendapatkan makanan yang tidak disukai atau dihindari karena alergi tertentu. Pada tipe penyajian seperti ini posisi tamu ada yang menggunakan meja makan dan ada yang berdiri, karena itu peralatan makan yang digunakan tidak terlalu beragam, hanya sebatas piring/mangkuk, serta garpu dan sendok.

#### **2. *Ala Carte***



Ala carte adalah cara penyajian makanan dengan satu porsi makanan. Karakter utama penyajian ala carte adalah *price per dish* atau terdapat harga dari setiap satu menu yang dipesan. Karakter lainnya adalah makanan dimasak setelah dipesan dan tidak memerlukan menu komplit. Menu dalam penyajian makan ala carte menyebutkan satu jenis makanan beserta harganya. Penggunaan alat makan juga praktis, karena tak banyak menu yang disajikan. Kunci dari penyajian ala carte ini adalah semakin banyak menu semakin bervariasi alat makan yang disediakan.

### 3. Set Menu atau *Table D'Hote*

<i>Table d'hôte</i>	
— <i>Starter</i> —	
Soup of the Day served with Warm Bread Roll Cabbage Soup with Toasted Buttered Bread	
— <i>Main Course</i> —	
	<i>table d'hôte</i>
Chicken Breast topped with Mozzarella Cheese and Bacon	\$30.50
Mushroom Ravioli with Tomato sauce and Parmesan	\$31.50
Steamed Smoked Haddock with Poached Egg and Herb Oils	\$35.50
— <i>Dessert</i> —	
Bread Pudding with fresh Vanilla Bean Icecream Hot Pancake with choice of Berry Compote Waffle with Raspberry Compote and Vanilla Icecream	



Set menu adalah cara penyajian makan dengan jeda dan berurutan, aturannya adalah anda tidak bisa memilih makanan atau hanya memakan apa yang anda inginkan. Set menu adalah cara penyajian yang biasa digunakan pada jamuan makan resmi. Set menu terdiri dari appetizer, soup, entrée, sorbet, main course, dessert dan ditutup dengan teh atau kopi. Set menu juga bisa hanya terdiri dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, makanan penutup serta kopi atau teh. Ciri dari set menu yang paling mudah dikenali adalah peralatan makan seperti sendok, garpu dan pisau yang sudah tertata rapi diatas meja. Tak lupa serbet dan menu makanan yang akan dihidangkan. Anda tidak bisa memilih makanan yang anda akan anda makan pada cara penyajian ini, jika anda tidak suka diamkan saja makanannya dan tunggu sampai makanan berikutnya datang.

### **Beberapa hal yang harus diingat ketika berada di meja makan saat sedang melakukan jamuan resmi:**

1. Lepaskan topi atau long suit yang dikenakan
2. Tidak menggunakan tusuk gigi dihadapan orang lain saat jamuan makan sedang berlangsung
3. Tidak melakukan *touch up* terhadap riasan (menggunkan bedak, lipstik dan lain sebagainya).
4. Tidak merokok

### **Aturan dalam menggunakan peralatan makan:**

- Tidak bermain main dengan peralatan makan yang ada
- Gunakan alat makan dengan posisi genggaman yang tepat

### **Posisi tangan ketika di meja makan:**

- Posisi genggaman tangan tidak terlalu jauh dari badan, ini bertujuan agar posisi duduk anda tegak dan tidak terlihat membungkuk atau kaku.
- Relax atau santai, tapi tidak menyenderkan badan terlalu berlebihan di kursi makan
- Tidak menyembunyikan tangan di bawah meja atau meletakkan di atas pangkuan
- Jika ingin mengambil sesuatu (misal: garam) di luar jangkauan anda, mintalah pertolongan orang yang lebih dekat dengan benda tersebut. Jangan lupa gunakan kata "tolong" dan "terima kasih".

Dalam jamuan makan, banyak interaksi yang akan terjadi antara anda dan relasi anda, oleh karena itu dalam menghadiri jamuan makan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar reputasi anda dapat terjaga. Berikut hal-hal yang harus diperhatikan dalam menghadiri jamuan makan:

#### **- Invitation**

1. 4 *W's* (*What, When, Where, whom*), penting untuk membaca dan memahami undangan jamuan makan dengan seksama. Apa jenis acaranya? Kapan? Dimana? Siapa yang mengundang? Dan siapa saja yang hadir?. Dengan memahami 4 *W's* ini Anda dapat menyesuaikan pakaian apa yang anda gunakan, pukul berapa anda harus sudah tiba, dan informasi apa yang harus anda ketahui agar bisa memiliki percakapan yang menyenangkan dengan tuan rumah dan tamu undangan lainnya. Dalam jamuan makan resmi, sebaiknya anda hadir 30 menit sebelum acara dimulai.

2. RSVP (*Repondez s'il Vouz Plait*) adalah singkatan yang kadang muncul dalam undangan. Singkata tersebut bukan singkatan bahasa Inggris melainkan bahasa Perancis. Karena singkatan bahasa Prancis, maka arti atau kepanjangannya pun bahasa Prancis, yaitu *Répondez S'il Vous Plaît* (dibaca: Repongdey Sil Vu Ple). Artinya, "Anda perlu konfirmasi untuk datang". Jika menggunakan bahasa Inggris, kira-kira berbunyi, "*Please Respond*".

#### **- Datang tepat waktu**

Datang tepat waktu merupakan salah satu etiket menghadiri jamuan makan. Siapapun yang mengundang anda usahakan hadir 30 menit sebelum acara. Datang terlambat akan mengurangi nilai profesionalisme anda di mata orang lain. Oleh karena itu anda harus menghindarinya.

#### **- Bereaksi dengan cara yang positif**

Dalam menghadiri jamuan makan anda juga harus memperhatikan penampilan dan juga bahasa tubuh anda. Aturan dalam berinteraksi dengan relasi yang duduk semeja yaitu penampilan rapi, senyuman yang tulus, ucapan salam, sikap sopan dan fleksibel serta bahasa tubuh yang luwes. Cara

bereaksi di meja makan akan mempengaruhi persepsi orang lain terhadap anda. Jangan lupa membawa kartu nama jika sewaktu-waktu ada relasi yang memintanya.

- **Tunjukkan perhatian kepada tamu undangan lain**

Dengan mengulurkan tangan dan menjabat tangan dengan hangat maka pintu networking anda akan terbuka. Relasi anda akan merasa dihargai dan nyaman dengan anda. Selain jabat tangan, kontak mata juga penting untuk diperhatikan, Selain itu tunjukkan bahwa anda antusias dengan percakapan yang terjadi di meja jamuan tersebut.

**Aturan meletakkan napkin:**

- Buka terlebih dahulu lipatan serbet dan letakkan di pangkuan
- Serbet yang ada hanya digunakan untuk membersihkan mulut. Jika ada sesuatu yang tumpah, hindari mengelapnya dengan serbet.
- Jika anda butuh untuk meninggalkan ruangan sejenak dan akan kembali lagi lipat serbet dengan rapi (dilipat dua) dan letakkan di kursi atau sandarannya. Itu menandakan anda hanya izin meninggalkan ruangan sejenak dan pelayan tidak akan mengosongkan meja anda
- Jika anda sudah selesai dan akan meninggalkan ruangan jamuan makan, lipat serbet dengan rapi dan letakkan diatas meja makan.

**Aturan lain:**

- Hindari Sendawa, batuk, menguap dan bersin di meja jamuan.
- Pada saat acara jamuan makan berlangsung, jangan aktifkan nada dering telepon anda. Hindari pula meletakkan telepon genggam di atas meja dan menggunakannya. Jika darurat harus mengangkat telepon maka mintalah izin keluar ruangan untuk menerima panggilan tersebut.

**Aturan saat makan**

- Kunyah perlahan makanan anda
- Tidak meninggalkan meja jamuan sebelum acara berakhir
- Jangan memindahkan makanan atau memberikan makanan kepada orang yang berada di sebelah anda.
- Jika anda tidak menyukai makanan yang dihidangkan atau menderita alergi terhadap makanan, biarkan saja makanan tersebut dan hindari meminta menu lainnya.

**Aturan bercakap-cakap saat makan:**

- Berhati-hati memilih topik perbincangan, hindari topik yang akan menimbulkan pertentangan atau membuat lawan bicara tidak nyaman.
- Kontrol emosi anda.
- Dalam aturan makan, suara gesekan alat makan tidak diperkenankan oleh karena itu usahakan hanya ada suara percakapan di meja jamuan makan.

**Aturan perpisahan saat jamuan makan:**

- Wanita lebih dulu keluar ruangan, atau orang dengan jabatan lebih tinggi yang lebih dulu keluar ruangan.

- Tunggulah sinyal bahwa acara telah selesai dan tamu undangan dipersilahkan meninggalkan ruangan.
- Jangan lupa ucapkan terima kasih kepada tuanrumah serta salam perpisahan bagi tamu undangan lainnya.
- Tetap menjalin hubungan meskipun acara jamuan makan telah berakhir.

## TABLE MANNER IN ACTION

### 1. ROTI (BREAD)



Peralatan makan (*cuttleries*) yang digunakan dalam makan roti adalah BnB knife dan BnB Plate. Posisi piring berada di kiri anda, maka pastikan anda mengambil piring yang berada di kiri anda. Cara makan roti ini dimulai dengan menyobek dengan ukuran secukupnya, lalu oleskan butter yang tersedia di hadapan anda secukupnya (dengan menggunakan pisau BnB) menggunakan tangan kanan lalu roti siap untuk dinikmati. Anda boleh makan dengan tangan kiri anda atau dengan tangan kanan anda dengan meletakkan pisau terlebih dahulu dan pindahkan sobekan roti ke tangan kanan anda. Jangan memotong roti anda dengan pisau BnB, pisau tersebut hanya digunakan untuk mengoleskan mentega.

### APPETIZER (MAKANAN PEMBUKA)



Makanan pembuka biasanya terdiri dua jenis yaitu hot appetizer dan cold appetizer, hot appetizer biasa berupa sup dan cold appetizer biasanya berupa salad. Terdapat beberapa jenis appetizer yang dihidangkan sesuai dengan tema table manner seperti otak-otak (Indonesia), escargot (Perancis), atau Samosa (India). Dalam penyajian cold appetizer peralatan makan yang digunakan adalah dessert fork serta dessert knife. Dalam table manner posisi peralatan makan yang digunakan adalah yang paling luar terlebih dahulu.



*Cutleries: Dessert fork and desert knife*

Hidangan pembuka biasanya memiliki ciri khas rasa asam atau pedas, dengan tujuan untuk membangkitkan selera makan.

### **PROPER WAY TO HOLD KNIFE & FORK**



Cara menggenggam alat makan tidak boleh terlalu kuat atau terlalu lemah.



## OTHER WAY TO HOLD KNIFE & FORK



**Angle of knife & fork indicate break position.**

*Posisi yang menandakan anda berhenti makan sementara*



**Angle of knife & fork indicate the you have finished eating.**

*Posisi peralatan makan yang menandakan telah selesai makan*

Dalam penyajian salad, penggunaan dressing bisa bermacam-macam. Jenis *salad dressing* harus anda ketahui sebagai berikut:



- **Thousand Island** adalah saus salad yang paling populer karena cocok digunakan sebagai dressing aneka bahan salad baik yang mentah maupun yang direbus. Thousand Island dibuat dari campuran mayones, air lemon, paprika, worcestershire sauce atau saus BBQ, mustard, cuka, krim, saus sambal, sari tomat, atau tabasco. Saus dengan tekstur kental ini memiliki warna pink yang cantik dan rasa manis gurih.
- **Italian Dressings** tidak seperti saus pada umumnya, saus ini tidak terlalu kental. Rasanya juga asam segar tanpa rasa gurih karena terbuat dari campuran air, cuka atau perasan lemon, minyak sayur, paprika cincang, gula atau sirop jagung, adas, dan garam. Sebagai penguat rasa, bisa juga ditambahkan bawang putih dan bawang bombai.
- **Oil and Vinegar** cocok bagi yang menyukai salad yang renyah seperti garden salad, oiland vinegar biasa disebut french dressing adalah pilihan yang paling tepat untuk dijadikan sebagai sausnya. Dressing yang juga dikenal dengan nama vinaigrette ini dibuat dari campuran aneka minyak dan cuka. Minyak yang biasa digunakan adalah minyak kedelai, canola, zaitun, bunga matahari, safflower, kacang tanah, dan biji anggur. Untuk penambah rasa, anda juga bisa menambahkan rempah-rempah dan sari buah.
- **Tartar Sauce** adalah saus kental berwarna putih yang dibuat dari mayones dan asinan ketimun dalam botol, caper, bawang bombay (atau chives) dan daun parsli (peterseli) segar. Potongan kecil telur rebus, buah zaitun dan horseradish juga sering ditambahkan sesuai selera orang yang membuatnya. Saus tartar kadang-kadang ditambahkan sedikit cuka agar menjadi lebih segar.

## SOUP

Dalam penyajian sup, beberapa peralatan makan yang digunakan ada: sendok sup, mangkuk sup dan tatakan (saucer). Penyajian sup biasanya panas atau hangat. Anda dapat menghabiskan sup sebagaimana yang anda inginkan namun, cara untuk menghabiskannya adalah dengan memiringkan mangkuk sup ke arah dalam (tanpa mengangkat saucer). Cara menyendok sup adalah dari dalam keluar.



*Cream soup*



*Zuppa Soup*



*Consomme Soup*

Terdapat berbagai macam jenis sup yang mungkin saja dihidangkan pada jamuan makan, seperti *mushroom soup*, *zuppa soup*, *cream soup* serta *consommé soup (vegetable and meat)*. Semua jenis sup tersebut biasanya disajikan dalam keadaan panas/hangat.

Dalam etiket makan, terdapat tanda-tanda yang harus kita pahami:

### **PUT SOUP SPOON INSIDE THE CUP WHEN YOU PAUSE EATING**



Letakkan sendok di dalam mangkuk seperti gambar diatas jika anda ingin berhenti makan sejenak. Tanda ini menunjukkan bahwa anda masih akan melanjutkan atau menghabiskan sup anda.

### **PUT SOUP SPOON BEHIND THE CUP WHEN YOU FINISH**



Letakkan sendok diatas saucer dengan posisi seperti gambar diatas jika anda telah selesai menikmati sup anda.

## MAIN COURSE



Dalam susunan penyajian makan biasanya dibedakan menjadi tiga bagian yaitu hidangan pembuka (appetizer), Hidangan Utama (*main course*) serta hidangan penutup (*dessert*). Hidangan main course adalah hidangan utama dalam rangkaian set menu. Main course dalam *European style* bisa berupa steak seperti chicken steak, wagyu steak, fish steak dan lain sebagainya. Peralatan makan yang digunakan untuk main course yaitu berupa garpu, piring dan sendok. Dalam menikmati main course ini biasanya orang akan mendapati ukuran yang lebih besar dari hidangan pembuka. Ragam main course lokal Indonesia juga berupa sate, rendang atau nasi goreng. Dalam jamuan makan tertentu menu main course bisa berupa kepiting atau lobster. Jika main coursenya adalah kepiting atau lobster, maka peralatan makan akan disesuaikan dan dilengkapi dengan pembuka cangkang seperti gambar di bawah ini:

## VARIOUS MAIN COURSE AND HOW TO EAT



### Lobster

Use these cutleries to eat lobster





**Angle of knife & fork indicate you have finished eating.**



**Angle of knife & fork indicate break position.**

## GLASSES



← **Hold here**

**Red Wine Glass**



**Served with meat**



**Poured in front of you**



*Posisi Tangan ketika menggenggam gelas Wine*

## GLASSES



← Hold here

Champagne Glass



comes from  
Champagne



classically, it's  
served with  
seafood

## DESSERT

Hidangan terakhir dalam susunan set menu adalah dessert. Dessert biasanya dapat berupa kue atau es krim. Hidangan penutup ini identik dengan hidangan pencuci mulut yang didominasi rasa manis. Dalam menikmati hidangan penutup, peralatan makan yang digunakan adalah *dinner spoon* yang merupakan peralatan terakhir yang ada di meja makan.





*Sendok dessert*

### **TEH DAN KOPI**



Teh dan kopi biasanya disajikan di waktu paling akhir pada jamuan makan. Dalam waktu inilah biasanya orang akan menghabiskan waktunya untuk berbincang-bincang sambil menikmati teh atau kopi tersebut. Aturan dalam menikmati kopi atau teh ini adalah, ketika minum anda hanya perlu mengangkat gelas saja, tidak perlu mengangkat saucernya. Gunakan sendok teh untuk mengaduk gula atau krim.