



Table Manners : Basic Dining Etiquette

14 Juli 2024

Oleh :
Hanna Daniati, S.I.kom., MM.Par., CHE., CHRMP
Dosen Poltekpar NHI Bandung



Apa itu Table Manners?

- **Definisi:** Tata krama di meja yaitu seperangkat aturan dan etika yang diikuti saat makan di meja baik pada acara formal, pertemuan bisnis ataupun situasi informal. Hal ini mencakup perilaku, penggunaan alat makan, dan interaksi sosial selama makan.
- **Sejarah:** Tata krama di meja telah berkembang selama berabad-abad dan bervariasi di berbagai budaya, namun intinya adalah menghormati dan membuat nyaman orang lain di sekitar meja makan.



Mengapa Table Manners Penting?

- Mencerminkan karakter dan Pendidikan sehingga terbangun kesan positif.
- Menciptakan suasana makan yang nyaman sehingga tercipta interaksi sosial yang baik.
- Meningkatkan Kepercayaan Diri.

Before the Meal

Undangan dan RSVP

- Balas Undangan Tepat Waktu

Selalu balas undangan dengan cepat dan pastikan untuk mengkonfirmasi kehadiran atau ketidakhadiran Anda.



Before the Meal

Kepatuhan pada Dress Code

- Pilih Pakaian yang Tepat
 - Ikuti dress code yang telah ditentukan, baik itu formal, semi-formal, atau casual.
- Hindari Pakaian yang Berlebihan
 - Jangan mengenakan pakaian yang terlalu mencolok atau tidak sesuai dengan tema acara.



Before the Meal

Tiba Tepat Waktu

- Hindari Keterlambatan
 - Usahakan tiba tepat waktu atau sedikit lebih awal. Keterlambatan bisa dianggap tidak sopan.
- Jangan Datang Terlalu Awal
 - Datang terlalu awal juga bisa mengganggu persiapan tuan rumah.





S&M

MENU

FIRST COURSE

GARDEN SALAD OF BABY GREENS AND
HEIRLOOM TOMATOES IN A BALSAMIC
VINAIGRETTE DRESSING

MAIN COURSE

GRILLED NEW YORK STRIP WITH CABERNET
WHIPPED POTATOES IN A ROASTED
SHALLOT DEMI-GLACE

~ OR ~

FRENCHED CHICKEN BREAST WITH PESTO
RISOTTO, TUSCANY VEGETABLE RAGOUT
AND A PARMESAN CHEESE SAUCE

~ OR ~

BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI WITH
BROWN BUTTER SAGE SAUCE

DESSERT

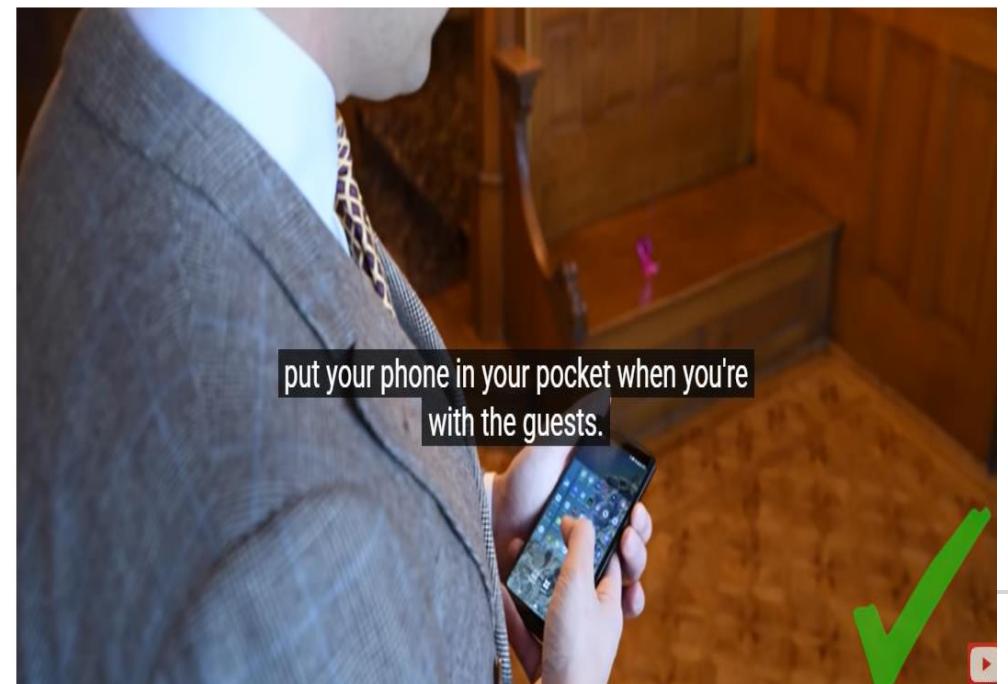
WEDDING CAKE AND
ASSORTED PASTRIES

The Menu



Before start

- Atur HP pada mode “silent”.
- Tidak menyimpan HP diatas meja.
- Menyapa pengundang atau tuan rumah.
- Duduk pada tempat yang telah disediakan dan duduk ketika sudah dipersilahkan.
- Duduklah dengan nyaman.



Cara Duduk

- Posisi kursi diatur sedemikian rupa agar tidak terlalu jauh atau terlalu dekat dengan sisi meja
- Posisi tubuh tegak dan tidak terlalu membungkuk disaat makan
- Posisi tangan tetap menggantung disamping badan
- Posisi kaki normal, tidak dilipat atau menumpang diatas kaki yang lainnya



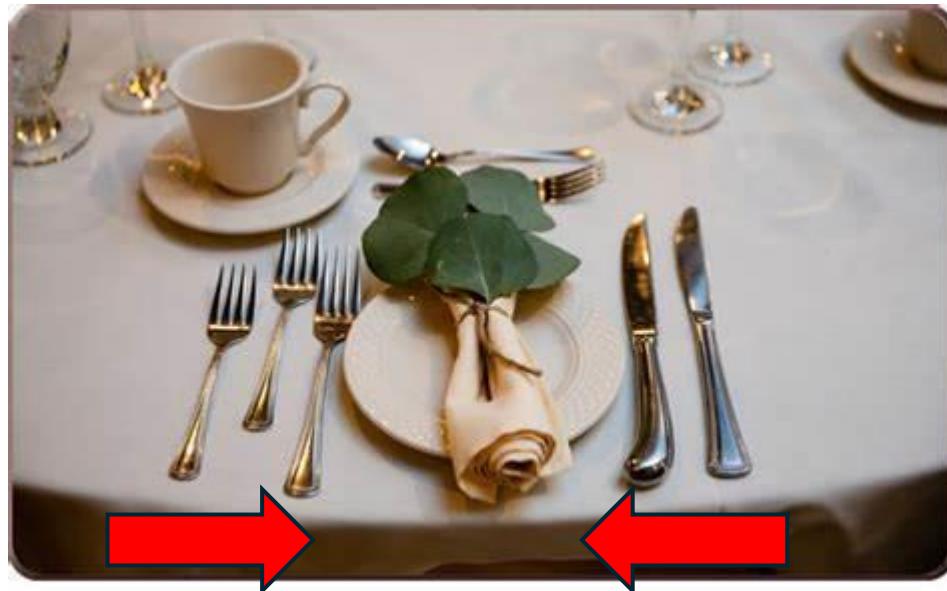


Guest Napkin

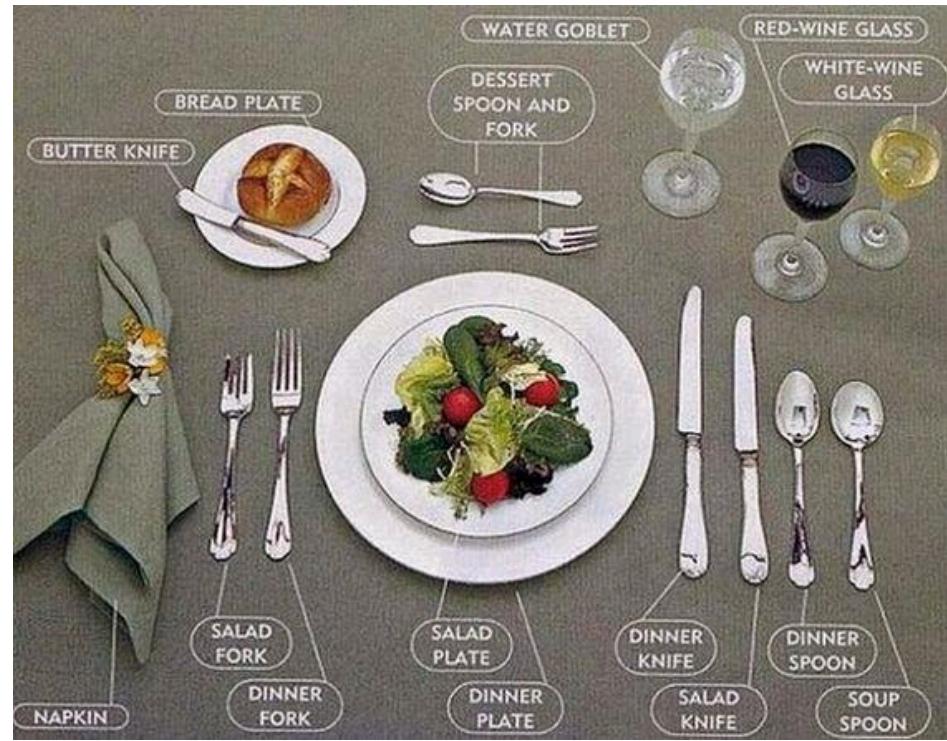
- Setelah duduk, undangan dapat mengambil serbet makan yang berada di hadapannya, untuk dibuka, dan kemudian diletakkan di atas pangkuhan.
- Serbet makan hanya dipergunakan untuk menyeka bibir setiap kali dipandang perlu, dengan mempergunakan bagian ujung yang ditopang jari tengah dan telunjuk.
- Setiap kali habis digunakan, serbet makan harus selalu kembali ke atas pangkuhan.
- Pada saat jamuan selesai, serbet makan tidak usah dilipat rapih, tetapi tidak juga meninggalkannya terlalu kusut.







The Set Up



Etika Makan



- Tunggu sampai semua tamu mendapatkan hidangannya.
- Tunggu sampai dengan host/tuang rumah mempersilahkan untuk menikmati hidangannya.
- Sesuaikan ritme makan kita tidak terlalu cepat tidak pula terlalu lambat.
- Makanlah dengan kondisi mulut tertutup dan tidak mengeluarkan bunyi kunyahan yang mengganggu.
- Upayakan menghabiskan seluruh hidangan yang disajikan.



Bread

Ambil mentega yang tersedia di piring roti yang disajikan pertama kali sebelum makanan lain. Roti dapat dimakan sebagai pengisi waktu sambil menunggu makanan lain datang atau dapat juga dimakan bersama-sama dengan makanan pembuka, soup, atau makanan utama.

- Roti dimakan hanya dengan tangan saja
- Ambil roti dari piring dengan tangan kiri
- Tangan kanan memotong roti secukupnya, sisa potongan roti dikembalikan ke piring. Kembali
- Menggunakan **butter spreader** yang dipegang tangan kanan, oleskan mentega pada roti yang di tangan kiri
- Pindahkan roti yang sudah diolesi mentega ke tangan kanan, dan disuap

Appetizer

Makanan pembuka untuk menimbulkan selera makan, karena itu porsinya kecil



Peralatan Yang Digunakan







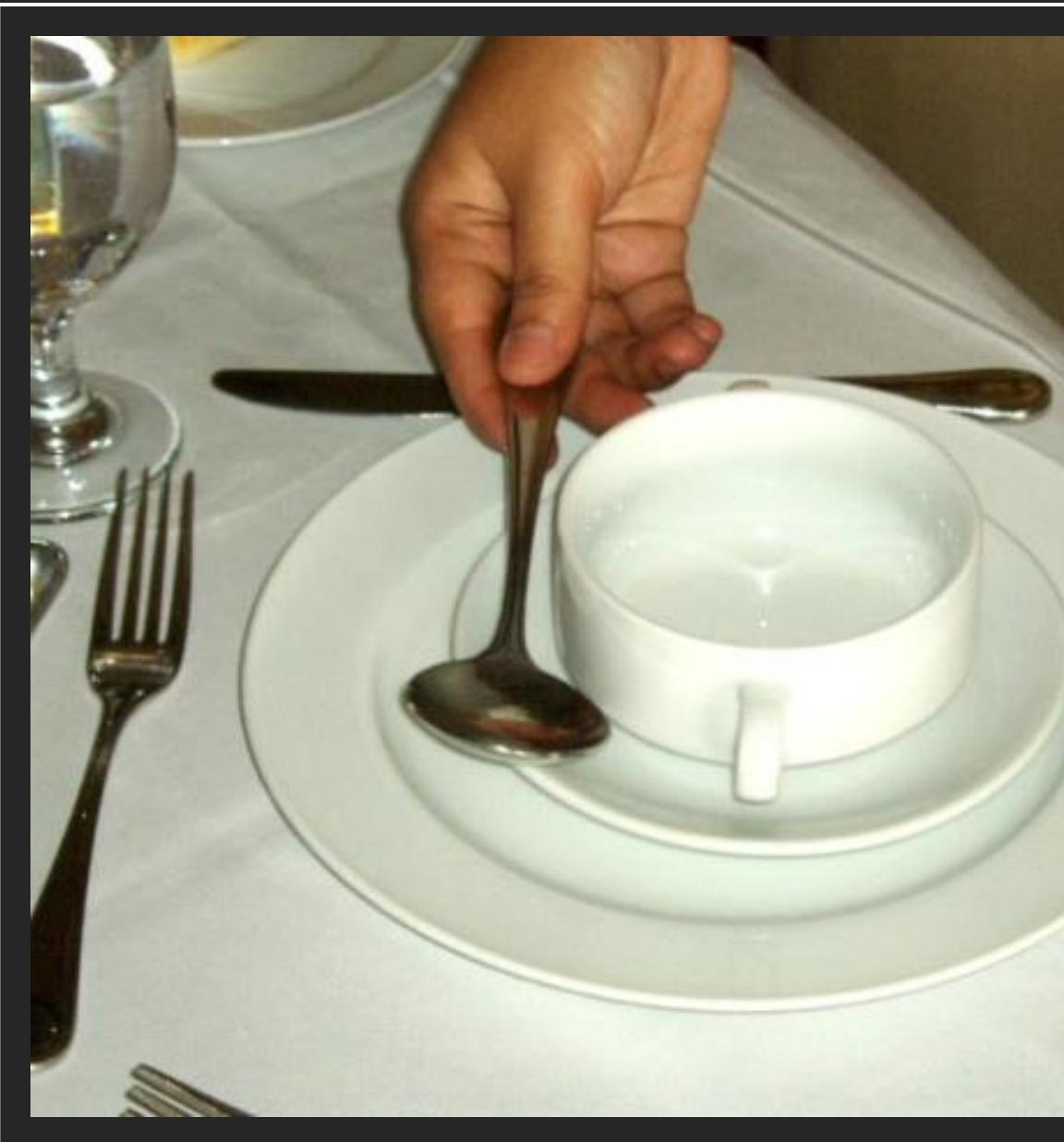
Soup

Makanan yang berbentuk
cair dan berfungsi sebagai
makanan penyela



Peralatan Yang Digunakan





Etika Makan Soup

- Pada umumnya soup disajikan panas dalam mangkuk bertelinga dua.
- Untuk mendinginkan soup, dapat kita lakukan dengan perlahan mengaduk dengan sendok yang telah disediakan.
- Mendinginkan soup dengan meniup soup tidak dianjurkan, karena bila tiupan kita ternyata terlalu kuat, maka soup akan tumpah ataupun akan menyembur ke tamu undangan lainnya.
- Apabila soup tinggal sedikit dan tidak memungkinkan untuk menyendoknya, dianjurkan agak memiringkan mangkuknya.
- Jangan makan soup langsung dari mangkuknya.



Main Course

Makanan utama



Peralatan Yang Digunakan





Dessert

Makanan penutup



Peralatan Yang Digunakan





Pairing Food and Drink

Red Wine

Cabernet Sauvignon: Cocok dengan daging merah yang kaya, seperti steak atau daging domba. Rasa tanin yang kuat membantu membersihkan lemak di mulut.

White Wine

Chardonnay: Cocok dengan hidangan seafood berkrim, ayam panggang, atau pasta dengan saus putih.

Sparkling Wine

Champagne: Ideal untuk berbagai jenis makanan, termasuk makanan ringan seperti canapés, kerang, atau popcorn.

Rosé Wine

Baik dipasangkan dengan hidangan salad, ayam, seafood, atau bahkan hidangan BBQ.

Digestive Drink

Untuk acara **state banquet** atau jamuan makan formal lainnya, kopi dan teh panas biasanya disajikan pada akhir jamuan makan sebagai minuman digestif

Beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah :

- Tambahkan gula secukupnya
- Aduk kopi atau teh perlahan
- Bila ingin minum angkatlah cangkirnya saja
- Jangan menuangkan minuman ke alas cangkir



Etika Penting Lainnya

Etika Minum

- Biasanya disajikan dalam gelas berkaki
- Pada waktu gelas tersebut dipegang, peganglah pada bagian bawah gelas
- Minum dilakukan 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 dahulu, sehingga tidak terdapat bekas pada bibir gelas



Etika Berbicara Pada Meja Makan

- Hindarkan berbicara pada waktu ada makanan di dalam mulut
- Hindarkan berbicara dengan gerak tangan yang berlebihan, apalagi sambil memegang alat makan
- Hindarkan berbicara sambil melihat atau menunjuk kearah seseorang atau meja lain, agar tidak terjadi salah paham
- Hindarkan memotong permbicaraan orang lain, tunggu sampai yang bersangkutan selesai dan minta maaf untuk mengganggu sebentar
- Hindarkan untuk menguasai pembicaraan



Tidak Boleh Dilakukan

- Menggunakan tusuk gigi
- Merokok
- Menerima telpon
- Tertawa terlalu keras

Kesimpulan

Table manners (tata cara makan) tidak hanya mencerminkan kesopanan dan etiket seseorang, tetapi juga berperan penting dalam interaksi sosial dan profesional.



Terima Kasih