

PENATAAN PELAYANAN MAKANAN UNTUK PERJAMUAN

MILIK PERPUSTAKAAN IKIP PADANG	
DITERIMA TGL :	10.11.1998
SUMBER / HANSA :	H /
KOLEKSI :	K
NO. INVENTARIS :	637 / K / 98 p 1/2
KLASIFIKASI :	640.4 Sya 10

Oleh :

Dra. Asmi Syarif

FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN

IKIP PADANG

1997 LIP UPI PERPUSTAKAAN

IKIP PADANG

BAB V :	PENGATURAN RUANGAN UNTUK PERJAMUAN	66
	A. Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Pengaturan Ruang Perjamuan	66
	B. Bentuk-Bentuk Pengaturan Ruang Perja- muan	68
	C. Pengaturan Tempat duduk	83
BAB VI :	ORGANISASI PERJAMUAN	87
	A. Perlunya Organisasi	87
	B. Struktur Organisasi Perjamuan	88
BAB VII :	PELAKSANAAN PELAYANAN MAKANAN UNTUK PERJA- MUAN	97
	A. Persiapan Perjamuan	97
	B. Pelaksanaan Penyajian	103
DAFTAR KEPUSTAKAAN		119

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1 : Meja Makan Banquet	16
Gambar 2 : Meja Buffet Untuk Banquet	18
Gambar 3 : Pengaturan Ruang Full Buffet	60
Gambar 4 : Penataan Meja Fork Buffet	62
Gambar 5 : Penataan Meja Buffet Untuk Hidangan Indonesia	65
Gambar 6 : U Shape Table	69
Gambar 7 : Pengaturan ruang Bentuk M	70
Gambar 8 : Pengaturan Ruang Type Restaurat	71
Gambar 9 : Pengaturan Ruang Bentuk Restaurant	72
Gambar 10 : Service Doors	73
Gambar 11 : Class Room Style	74
Gambar 12 : Theater Style	75
Gambar 13 : Class Room Style	76
Gambar 14 : Pengaturan ruangan/meja Semi Formal Dinner	78
Gambar 15 : Pengaturan Ruang Dinner Dance	79
Gambar 16 : Pengaturan Ruang Untuk Perjamuan Minum	81
Gambar 17 : Pengaturan Ruang Untuk Perjamuan Minum	82
Gambar 18 : Setting Plan	83
Gambar 19 : Tuan Atau Nyonya Rumah Duduk Dite- ngah	84

Gambar 20 : Pengaturan Tempat Tuan Dan Nyonya Rumah Dan Tamu Berpasangan	85
Gambar 21 : Wine Decanter	107

BAB I

PENDAHULUAN

Untuk keberhasilan suatu perjamuan banyak hal yang harus diketahui atau dipelajari secara sungguh-sungguh mengenai seluk beluk makanan dan penataan pelayanan untuk perjamuan. Untuk mengarah kehal tersebut maka dalam bagian ini akan dibahas terlebih dahulu pengertian, tujuan, dan hal-hal yang harus diketahui dalam penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan, serta ukuran keberhasilan suatu perjamuan.

A. Pengertian

Perjamuan makan atau pesta makan dalam bahasa Asingnya dinamakan dengan Banquet. Perjamuan menurut Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan (1990 : 349) adalah pertemuan makan minum, pesta, resepsi (perkawinan dsb).

Menurut Sukardi (1982 : 1) Banquet adalah pelayanan khusus suatu jamuan atau acara di mana pelayanan tersebut berbeda/terpisah dengan pelayanan yang ada di restaurant, Coffee Shop atau Grill Room. Di Hotel yang besar pelayanan atau acara khusus ini biasanya dilakukan di ruangan terpisah dengan restaurant dan ruangan khusus ini dinamakan Function Room atau

Banquet Room dan kontrol administrasinya dibawah pengawasan Banquet Manager.

Dilihat dari pendapat di atas perjamuan itu sudah merupakan suatu usaha yang dilakukan oleh suatu hotel berarti disini sifatnya sudah merupakan bisnis.

Banquet atau perjamuan tersebut dapat dilakukan oleh yang mempunyai hajat itu sendiri atau pelaksanaan perjamuan tersebut diserahkan kepada pihak lain untuk mengelolanya, seperti diserahkan kepada bagian Banquet pada suatu hotel, atau pada badan usaha lainnya yang berhubungan dengan perjamuan.

Banquet atau perjamuan tersebut merupakan proses, perbuatan, cara menjamu. Perjamuan makan merupakan suatu proses serta perbuatan yang dilakukan oleh seseorang atau sekumpulan orang untuk pertemuan yang menyelenggarakan makan dan minum pada waktu tertentu.

Perjamuan atau Banquet adalah suatu istilah yang dipergunakan dalam penyelenggaraan pesta yang menghidangkan makanan dan minuman untuk orang banyak dalam memperingati suatu peristiwa, menyambut tamu, atau maksud untuk mempererat hubungan silaturahmi dan persahabatan.

Dalam kehidupan sehari-hari bentuk-bentuk perjamuan makan atau Banquet ini ada yang sifatnya formal, semi formal dan tidak formal. Tapi ditinjau dari kegiatan perjamuan makan tersebut, perjamuan ini

sering dikelompokkan perjamuan keagamaan (Perjamuan Idul Fitri, Idul Adha, Natal, Tahun Baru, Paskah), Perjamuan umum (Thing Giving Day, Valentine), perjamuan yang sifatnya pribadi (Perkawinan, Ulang Tahun, Ulang tahun perkawinan, syukuran, dsb), dan perjamuan yang sifatnya Sosial, (yaitu perjamuan yang diadakan dalam mengumpulkan dana untuk bencana alam, anak yatim, Panti Asuhan dan sebagainya), dan yang khusus dan sifatnya resmi seperti perjamuan untuk menyambut Tamu Negara, serta perjamuan makan untuk memperlancar bisnis yang sering disebut dengan meeting.

Untuk melaksanakan perjamuan, sebelumnya perlu menata ruang, menata meja makan atau menata meja buffet yang sesuai dengan bentuk dan sifat perjamuan tersebut, dan pada saat acara perjamuan berlangsung tamu-tamu yang datang dilayani dengan baik dan sopan dengan memperhatikan tatacara pelayanan makanan.

B. Tujuan

Sejalan dengan sifat dan bentuk perjamuan makan/banquet maka tujuan yang hendak dicapai dalam penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan adalah :

1. Agar suasana perjamuan sesuai dengan tujuan perjamuan, misalnya suasana perjamuan untuk perkawinan, akan berbeda suasananya dengan perjamuan untuk menyambut tamu negara.

2. Untuk memuaskan dan membahagiakan tamu yang diundang. Tamu yang diundang hendaknya merasa puas dan bahagia menghadiri perjamuan makan yang diselenggarakan.
3. Untuk mempererat persaudaraan dan kekerabatan misalnya mengadakan perjamuan makan/ banquet untuk pesta ulang tahun
4. Untuk tujuan bisnis. Dengan mengelola hal-hal yang berhubungan dengan perjamuan makan/ Banquet dapat menguntungkan pengelolanya dan pengusaha dapat berhasil dengan baik. Atau menjamu tamu dengan mengadakan makan dan minum sambil Meeting
5. Untuk menyatakan syukur kepada Allah, seperti syukuran setelah menamatkan sekolah

C. Hal-hal Yang Harus Diperhatikan Dalam Penataan dan Pelayanan Makanan Untuk Perjamuan

Agar perjamuan yang diselenggarakan berhasil dengan baik, banyak hal yang harus diperhatikan. Adapun hal-hal yang harus diperhatikan dalam penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan makan adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan

Di dalam merencanakan penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan makan ini harus betul-betul direncanakan sebaik-baiknya dan sesempurna mungkin dengan memperhatikan tujuan penataan dan pelayanan

makanan, sifat/bentuknya, siapa yang akan diundang, waktu perjamuan, jumlah tamu yang diundang, menu, ruangan serta perlengkapan ruangan dan perlengkapan penataan dan pelayanan makanan.

a. Tamu

Untuk lancarnya suatu pesta harus direncanakan apa yang merupakan pilihan atau keinginan dari pada tamu. Dalam menyusun menu pesta harus disesuaikan dengan usia para tamu. Hidangan untuk orang dewasa berbeda dengan remaja atau anak-anak. Meskipun demikian mengetahui tipe-tipe tamu adalah hal yang perlu dalam merencanakan suatu pesta agar sesuai dengan yang direncanakan dan tujuan perjamuan tersebut

b. Jenis pesta/perjamuan

Suatu perjamuan dapat berupa sebuah jamuan makan malam, jamuan makan untuk anak telantar, resepsi, pesta cocktail, barbeque, atau pesta keju, pesta anggur atau pesta-pesta lainnya.

Semua ini akan berpengaruh dalam perencanaan dan tujuan perjamuan. Idealnya tujuan dari pada suatu perjamuan/ pesta akan tergambar dalam dekorasi ruangan dan dekorasi meja yang baik dan senada dengan makanan dan minuman yang dihidangkan, dan hal ini harus merupakan rang

kaian aturan yang harus diperhatikan oleh pihak pelaksana perjamuan makan

c. Undangan

Undangan harus dikirim pada waktu yang tepat supaya orang yang diundang mempunyai kesempatan membuat rencana yang perlu mereka siapkan untuk menghadiri perjamuan makan tersebut.

Maksud dan tujuan dari undangan tersebut harus jelas, sehingga tamu-tamu mengetahui busana yang akan mereka pakai dan dalam keadaan tertentu jenis masakan harus jelas dalam undangan

d. Pemilihan waktu

Pemilihan waktu perjamuan adalah sangat penting dan daftar waktu harus ditulis dalam undangan. Sebaiknya waktu perjamuan diadakan, segala sesuatu telah disiapkan 15 menit sebelum tamu datang dan penyambut tamu harus berada pada posisinya.

e. Kedatangan dan kepergian tamu

Dalam perencanaan perjamuan tuan rumah harus menyediakan tempat parkir mobil, kalau tidak ada semua undangan atau tamu harus diberitahu. Tuan rumah harus mencari jalan yang terbaik agar perjamuan terhindar dari kejahatan, di samping itu kegembiraan tamu tidak hilang sewaktu datang ketempat pesta

2. Ketepatan pemakaian alat.

Peralatan yang digunakan harus sesuai dengan menu yang dihidangkan, sifat dan bentuk penataan dan pelayanan makanan yang dipilih.

3. Kepekaan dan rasa keindahan

Kepekaan dan rasa keindahan dari penyelenggara atau tuan rumah atau nyonya rumah ataupun panitia perjamuan/banquet dalam menciptakan suasana yang dikehendaki. Hal ini dapat dilakukan melalui pengaturan ruangan, dekorasi yang memikat, penataan meja makan yang rapi dan apik sesuai dengan sifat dan bentuk acara yang diadakan.

4. Semua alat yang digunakan harus kering, bersih, dan tidak ada yang rusak maupun retak

5. Kerapihan dan kemudahan dalam mengambil hidangan apakah dimeja makan maupun dimeja buffet

6. Tidak meletakkan hal-hal atau hiasan yang tidak pantas diletakkan di meja makan atau meja buffet walaupun betapa bagusnya seperti tanaman yang berada dalam pot dengan mempergunakan media tanamnya tanah

D. Ukuran Keberhasilan Suatu Perjamuan (Banquet)

Ukuran keberhasilan suatu perjamuan Banquet adalah sebagai berikut :

1. Tamu merasa puas dari acara makan atau acara-acara lain yang diadakan

2. Kesan dari pelayan dan acara yang diadakan. Oleh karena itu pelayan atau pramusaji harus memahami :
 - a. Organisasi pelayan dan kordinasi perjamuan harus baik
 - b. Harus mengetahui dan mengerti Lay out dari meja penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan
 - c. Mengerti susunan menu yang disajikan
3. Semua tamu yang datang ke acara perjamuan makan atau Banquet harus merasa senang dan bahagia. Mereka akan menilai semua yang dihidangkan dan acara sejak mulai mereka datang sampai mereka pulang.
4. Tamu-tamu akan menilai, mencicipi semua hidangan yang disajikan serta menikmati pertunjukan-pertunjukan yang diadakan pada saat berlangsung proses perjamuan/banquet. Oleh karena itu harus diperhatikan hal-hal :
 - a. Bentuk penataan dan pelayanan makanan harus sesuai dengan tujuan banquet/perjamuan
 - b. Tata ruang dan dekorasi. Tata ruang dan dekorasi harus menarik dan sesuai dengan tujuan perjamuan dan acara yang diadakan
 - c. Toilet harus selalu dalam keadaan bersih dan cukup peralatan yang diperlukan di dalam ruangan ini.
 - d. Hidangan yang disajikan harus dijaga kualitasnya, dimasak dengan cara benar dan disajikan

dengan benar serta hiasan yang menarik. Apabila hidangan dilaksanakan dengan Buffet Service harus dijaga susunan dan temperaturnya.

- e. Banquet/perjamuan harus melayani keinginan dari tuan rumah yang mengadakan acara perjamuan dan Banquet harus bersifat fleksibel
- f. Semua staf banquet/perjamuan makan harus bekerja demi kesuksesan perjamuan apakah diselenggarakan oleh tuan rumah maupun diselenggarakan oleh pihak lain.

E. Prinsip-Prinsip Penataan dan Pelayanan Makanan Untuk Perjamuan

Supaya penataan dan pelayanan makanan perjamuan mencapai apa yang diinginkan ada beberapa prinsip yang tidak dapat diabaikan, sehingga semua pihak, baik penyelenggara perjamuan, pelayanan maupun tamu-tamu yang datang merasa puas dan terkesan dengan acara makan yang diselenggarakan. Adapun prinsip-prinsip penataan dan pelayanan untuk perjamuan meliputi : keseimbangan, harmonis, titik perhatian, irama, proporsi, kesatuan, dan pengendalian diri.

1. Keseimbangan

Di dalam penataan pelayanaann makanan untuk perjamuan harus memperhatikan keseimbangan atau balance. Keseimbangan atau balance meliputi keseimbangan simestris, keseimbangan A simestris, dan

keseimbangan radial. Pemakaian prinsip keseimbangan ini tergantung dari sifat, bentuk dan sistem penataan dan pelayanan makanan yang diselenggarakan. Contoh apabila penataan pelayanan makanan untuk acara yang formil keseimbangan simetris akan lebih tepat digunakan.

2. Harmonis

Di dalam penataan dan pelayanan makanan harus diciptakan keharmonisan dan keselarasan, baik dari semua peralatan yang digunakan, menu yang dipilih, penyusunan ruangan maupun hidangan.

3. Titik perhatian

Titik perhatian adalah merupakan pusat perhatian yang akan menjadi pertama terlihat apabila orang mengunjungi acara makan yang diselenggarakan. Yang dapat dijadikan titik perhatian apakah hidangannya, apakah hiasannya sehingga kita mempunyai keinginan untuk menyantap hidangan yang dihidangkan.

4. Irama

Irama didalam penataan dan pelayanan makanan haruslah tidak membosankan. Irama dapat diperoleh dengan mempergunakan peralatan yang sesuai dengan hidangan, atau dengan penataan hidangan di dalam platter, atau dengan mempergunakan pemilihan table ware yang cocok.

5. Proporsi

Di dalam menerapkan proporsi pada penataan dan pelayanan makanan dengan pemilihan peralatan yang sesuai dengan tujuan penataan dan pelayanan makanan. Contoh perjamuan untuk orang banyak, karena mempergunakan ruangan yang luas dan besar dan menjamu banyak orang maka untuk menghidangkan makanan yang memilih penataan secara buffet maka dipilih pula platter yang juga besar, sehingga di samping efisien, juga proporsinya cocok dengan jumlah hidangan yang akan dihidangkan.

6. Kesatuan

Di dalam penataan dan pelayanan makanan harus memperhatikan kesatuan dari semua perlengkapan yang dipergunakan.

BAB II

PERLENGKAPAN PENATAAN DAN PELAYANAN MAKANAN UNTUK PERJAMUAN

Keperluan di dalam penataan dan pelayanan makanan ini tergantung dari penataan dan pelayanan mana yang dipilih, apa tujuan dari perjamuan, serta bentuk perjamuan yang dipergunakan. Secara umum keperluan yang dibutuhkan penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan adalah : ruangan, perabot, Linen, table ware, aksesori.

A. Ruangan

Ruangan untuk perjamuan tergantung dari bentuk dan sifat perjamuan. Perjamuan dapat dilakukan di rumah, di gedung pertemuan, di hotel, ataupun di tempat terbuka seperti halaman rumah ataupun taman.

Ruangan untuk perjamuan yang dibutuhkan biasanya lebih besar dari kebutuhan ruangan makanan sehari-hari, karena perjamuan adalah pelayanan makanan untuk orang banyak, oleh karena itu perlu diperhatikan beberapa hal.

1. Besar ruangan disesuaikan dengan sifat dan tujuan dari perjamuan
2. Berapa banyak orang yang diundang
3. Berapa lama perjamuan makan tersebut diadakan. Kalau perjamuan mempunyai tenggang waktu seperti

acara perkawinan maka tamu akan datang sesuai dengan tenggang waktu tersebut. Berarti penggunaan ruangan dapat secara bergantian

4. Tamu yang diundang apakah datangnya sekali gus atau tidak. Kalau sekali gus sebelum acara perjamuan dimulai ruangan dan peralatan yang diperlukan harus sesuai dengan jumlah tamu yang diundang. Biasanya hal ini dilakukan untuk perjamuan resmi atau ada acara sebelum acara makan dimulai.
5. Sebelum acara makan dimulai apakah diadakan acara lain. Kalau diadakan apa acaranya dan dimana dilaksanakan, apakah di dalam ruangan perjamuan atau diluar ruangan perjamuan
6. Di samping acara makan apakah dilaksanakan acara-acara lain, dan kapan acara tersebut dilaksanakan, seperti peragaan busana, konferensi.
7. Penataan dan pelayanan makanan yang akan dipilih, apakah penataan table service atau buffet service
8. Tamu yang diundang pada saat datang apakah langsung memasuki ruangan makan atau tidak, misalnya untuk acara makan resmi, biasanya tamu akan datang masuk ruangan makan sebelum yang dihormati masuk ruangan dan sebelumnya akan berkumpul dulu pada ruangan lain.

B. Perabot

Perabot yang diperlukan di dalam penataan dan pelayanan makanan untuk perjamuan /Banquet disesuaikan dengan bentuk dan tujuan perjamuan. Diantara perabot yang dibutuhkan untuk perjamuan adalah : meja makan, Meja Buffet, kursi makan, Trolley

1. Meja makan

Meja makan yang digunakan tergantung kepada penataan dan pelayanan makanan yang dipilih, serta pengaturan meja makannya. Misalnya untuk perjamuan resmi memilih penataan meja makannya bentuk U maka dapat menggunakan meja makan, yang dibutuhkan beberapa buah meja makan empat persegi panjang yang dipertemukan sesuai dengan bentuk U. Atau meja makan ini digunakan apabila memilih penataan dan pelayanan makan secara full buffet, dibutuhkan beberapa buah meja makan sesuai dengan jumlah tamu yang diundang dll.

Macam-macam bentuk meja makan adalah empat persegi panjang, bujur sangkar, bulat, bujur sangkar. 6 persegi. Meja makan ini ada yang dibuat untuk 4 orang, 6 orang, 8 orang, 12 orang, 16 orang bahkan ada yang lebih banyak lagi.

Di samping itu meja makan untuk perjamuan (Banquet), menurut A. Rahman Arif (1980 : 36) da

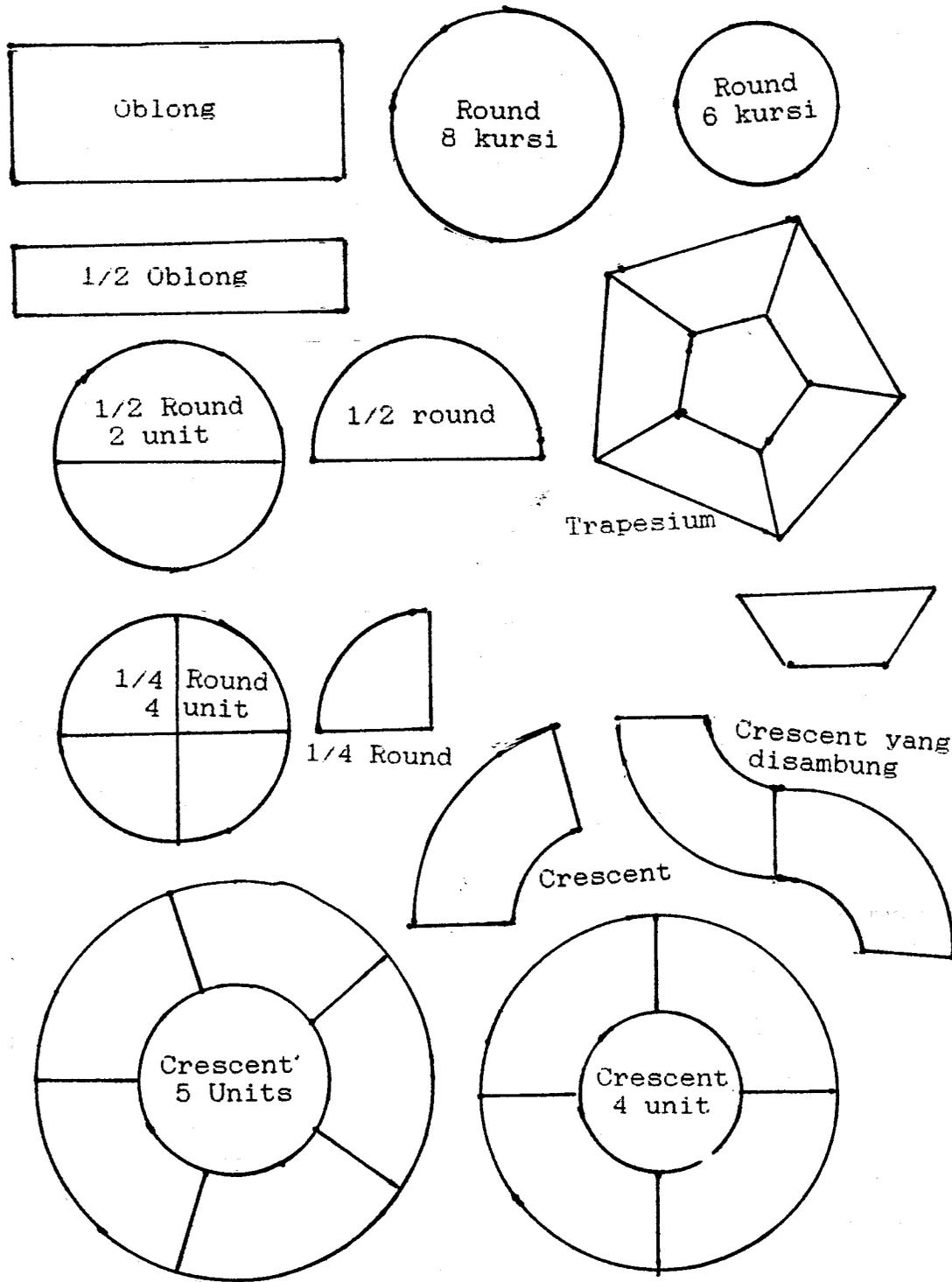
pat juga dikategorikan sebagai berikut :

- a. Round table (6 dan 8 person)
- b. Half round table (60 inci)
- c. Quarter round (30 person)
- d. Oblong table (30 " 72 ")
- e. 1/2 oblong (15 " X 72 ")
- f. Crescent/Cerpentine Shape (4 x 5 unit)
- g. Trapezium (5 unit)

Menurut Rudy Supalga (hal 16) bentuk meja lain yang diperlukan di Banquet adalah :

- a. Segi empat (Square table)
- b. Segi empat panjang (oblong table)
- c. Perempat bulan (Quarter moon)
- d. Setengah bulan (Half moon)
- e. Bentuk S

Pemakaian bentuk meja makan untuk perjamuan ini dapat mempergunakan bentuk yang sama atau bentuk campuran atau digabungkan satu bentuk meja dengan meja lainnya tergantung dari penataan ruangnya. Bentuk-bentuk meja makan ini dapat dilihat pada gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Meja Makan Banquet

2. Meja Buffet

Meja Buffet adalah meja yang digunakan untuk menata hidangan untuk jumlah yang banyak. Ukuran dari meja buffet ini yang baik adalah dengan lebar 0,75 M X 2 M, atau panjangnya juga tergantung dari keadaan ruangan. Disamping itu meja buffet juga tergantung dari apakah hidangan ditata apakah satu arah atau dua arah. Kalau pemakaian 2 arah berarti pemilihan bentuk meja buffetnya harus lebih lebar. Dalam pemakaiannya meja buffet dapat dipergunakan beberapa buah meja sesuai dengan bentuk pengaturan ruangan dan bentuk meja buffet serta jumlah hidangan yang akan ditata di atasnya, atau menggabungkan beberapa bentuk meja. Bentuk-bentuk meja buffet dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini.

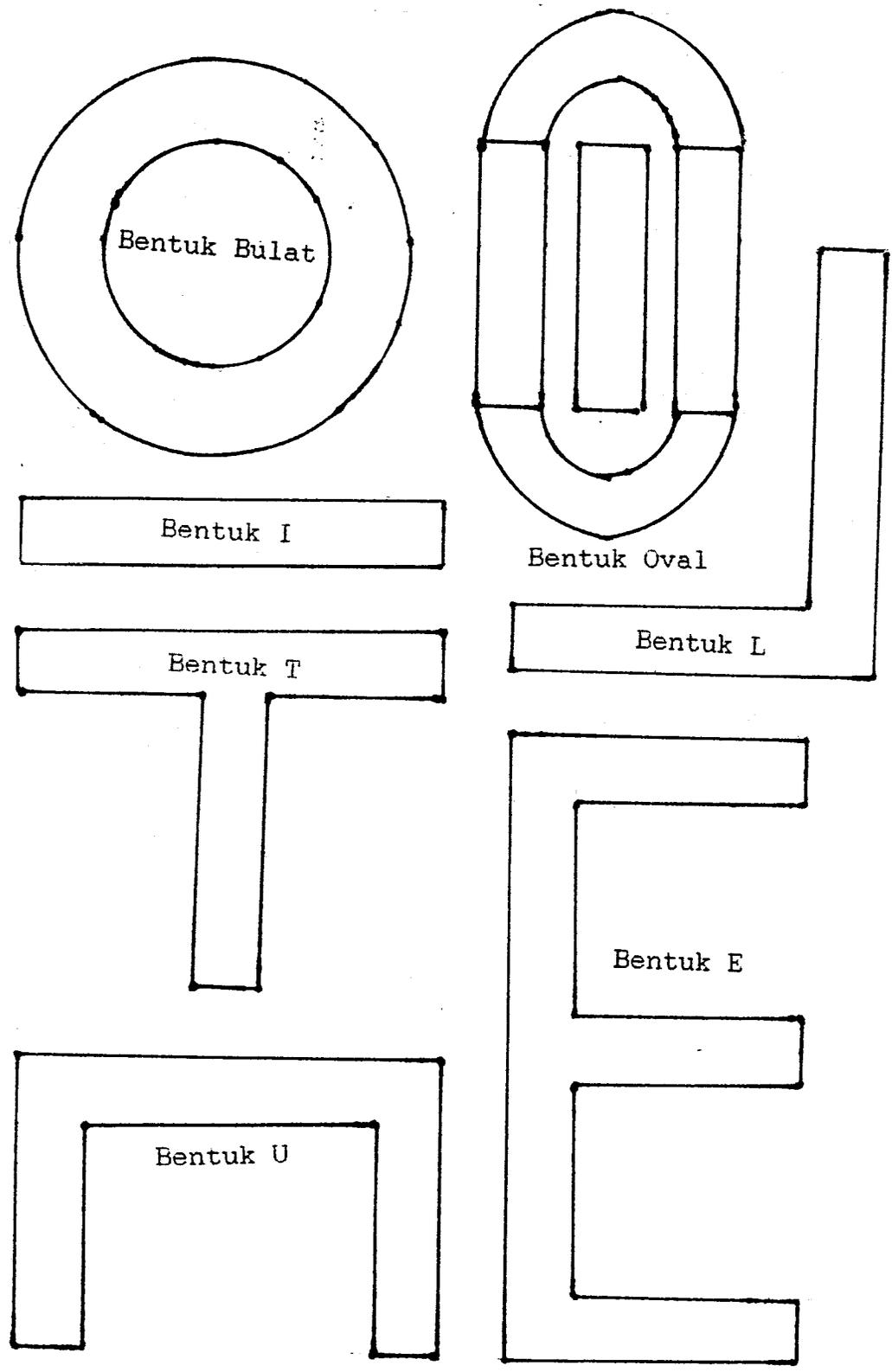
**MILIM UPT PERPUSTAKAAN
IKIP PADANG**

1911

1912

1913

1914



Gambar 2. Meja Buffet Untuk Banquet

3. Kursi makan

Kursi makan adalah kursi yang digunakan untuk duduk pada saat makan dilaksanakan. Kursi makan didalam perjamuan tergantung pada bentuk penataan dan pelayanan makanan. Apabila penataan dan pelayanan makanannya table service dan full buffet, kursi makan harus disesuaikan dengan meja makannya. Apabila Finger Buffet, Fork buffet kursi makan dapat dipilih sesuai dengan ruangan dan bentuk buffet yang digunakan.

Ada dua bentuk kursi makan Banquet ialah kursi yang mempunyai sandaran rendah dan bertangan (arm chair) dan kursi yang tidak bertangan. Kursi meja makan yang baik ialah kursi yang mudah untuk disusun atau dilipat. Maksudnya yaitu agar mudah dalam penyimpanan & tidak memerlukan banyak yempat. Kursi meja makan Banquet harus mempunyai sifat yang nyaman (confortable) untuk diduduki.

Sukardi (1982 : 67) menyatakan ukuran kursi yang bagus harus berukuran : Tinggi tempat duduk dari lantai kira-kira 18 inci, lebar tempat duduk kira-kira 16 inci dengan kedalaman kira-kira 16 inci, tinggi sandaran kursi kira-kira 16 inci atau 18 inci, dan kira-kira 34 inci dari lantai

Di samping kedua jenis kursi meja makan tersebut kadang-kadang perlu disediakan kursi penganten

(bridla chair) dan kursi khusus untuk jamuan makan khusus (VIP). Kadang-kadang juga disediakan kursi sifa dan kursi lipat (folding chair)

4. Trolly

Trolly adalah baki yang mempunyai roda atau baki dorong. Trolly berfungsi untuk membawa hidangan atau peralatan makan keruangan tempat penataan makanan perjamuan dalam jumlah yang banyak. Fungsinya untuk mempermudah dan mempercepat pelayanan karena dibawa dalam jumlah cukup banyak.

C. Linen

Linen yang dipergunakan untuk perjamuan makan harus disesuaikan dengan bentuk dan sifat perjamuan makan yang diadakan. Linen ini dapat dikelompokkan pada linen ruangan, linen meja

1. Linen Ruangan

Linen ruangan ini berfungsi untuk mempercantik ruangan perjamuan dan harus disesuaikan dengan bentuk dan sifat dari perjamuan itu sendiri. Diantara linen ruangan yang dibutuhkan antara lain linen untuk penutup dinding yang dibuat dari mulai dari pinggir flapon sampai kelantai. Dalam penggunaannya linen ini dapat dihiasi dengan setangkai bunga yang pemasanganya ditabur atau dengan hiasan lain yang cocok. Linen lainnya yang diperlukan seperti tirai, hordeng, dan sebagainya tergantung

dari bentuk ruangan dan dalam rangka apa ruangan tersebut digunakan.

2. Linen meja

Linen meja adalah linen yang dipergunakan untuk meja apakah meja makan ataupun meja buffet. Diantara linen meja ini adalah :

a. Molton

Molton atau Silent Cloth adalah kain meja makan yang digunakan untuk menutupi permukaan meja makan sebelum mempergunakan taplak meja makan supaya meja makan menjadi lunak dan empuk, penangkal panas dan bunyi, serta menimbulkan motif dari taplak meja makan. Ukurannya disesuaikan dengan bentuk dan besarnya meja makan.

Pemakaian molton untuk meja buffet lebih baik melebihi ukuran meja agar mudah memakai atau memasang dan menguatkan kedudukan skirt.

b. Taplak meja makan

Taplak meja makan tersedia dengan bermacam-macam ukuran, corak dan kualitas, dan bermacam-macam warna. Untuk acara perjamuan terutama perjamuan resmi pilihlah kualitas taplak meja yang baik dan warna yang putih. Hal ini sesuai dengan yang Sukardi (1982 : 71) warna taplak meja putih adalah merupakan warna taplak meja yang standart untuk di Banquet.

Ukuran taplak meja makan harus disesuaikan dengan ukuran dan bentuk meja makan yang digunakan. Diantara ukuran-ukuran taplak meja makan ini yaitu:

- 1). Taplak meja makan ukuran 54 X 54 inci untuk meja makan 4 orang
- 2). Taplak meja makan ukuran 63 X 63 inci untuk meja makan bulat atau bujur sangkar untuk 4 orang. Ukuran ini kadang-kadang dikenal juga dengan ukuran 66 X 66 inci
- 3). Taplak meja makan ukuran 90 X 90 inci untuk meja makan bulat ukuran 8 orang
- 4). Taplak meja makan ukuran 54 X 108 inci untuk meja makan oblong. Taplak meja makan ini juga dikenal dengan taplak meja makan Banquet atau taplak meja makan 1 X 1.
- 5). Taplak meja makan ukuran 54 X 180 inci untuk meja makan Banquet double oblong atau dobel memanjang dan dikenal dengan nama 1 X 2.
- 6). Taplak meja makan dengan ukuran 54 X 250 inci yaitu untuk meja makan Banquet triple oblong atau dikenal dengan nama 1 X 3.

Dalam pemakaiannya taplak meja makan sebaiknya jatuhnya hanya beberapa cm saja di atas jok kursi makan atau lebih kurang 35 cm dari pinggir meja makan.

MILIK UPT PERPUSTAKAAN
IKIP PADANG

d. Serbet makan

Serbet makan juga tersedia dalam corak, ragam dan warna yang bermacam-macam. Untuk perjamuan dipilih warna serbet makan yang putih. Menurut Sukardi warna putih adalah merupakan warna serbet makan Banquet yang standart dengan ukuran 20 X 20 inci atau 22 X 22 inci.

e. Serbet jari

Serbet jari dipergunakan untuk perjamuan yang hanya menghadirkan minuman dengan kue-kue, seperti pada perjamuan Tea Party dan Cocktail Party. Adapun ukuran dari serbet jari untuk tea Party 30 X 30 cm, dan serbet jari untuk cocktail party adalah 10 X 15 cm atau 15 X 20 cm.

f. Skirt

Skirt dipergunakan untuk menutup kaki-kaki meja makan apabila mengadakan perjamuan resmi atau untuk menutupi kaki meja buffet. Skirt ini juga terdapat berbagai corak, warna, bahkan ada yang bermotif batik. Pemakaiannya harus disesuaikan dengan tujuan perjamuan yang diadakan dan bentuk serta panjang meja buffet yang akan digunakan.

Untuk perjamuan resmi sebaiknya mempergunakan skirt yang putih atau warna-warna muda,