

MENATA MEJA

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS PADJANG
KOLEKSI BIDANG ILMU
TIDAK BOLEH DIANGKAP
KHUSUS DITAMBAH OLEH PERPUSTAKAAN



oleh

Dra. Meiyetti

Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan

PADANG

1986

KATA PENGANTAR

Menata meja tidak sekedar kegiatan menghadirkan makanan, tetapi termasuk juga di dalamnya menghias meja makan serta bagian etiket makan yang baik.

Walaupun setiap keluarga mempunyai menu yang berbeda tergantung dari selera dan kebiasaan masing-masing keluarga, namun dalam menata meja tetap memegang pedoman yang umum yang dapat diterima pada keluarga di Indonesia.

Dalam membimbing mata kuliah Tata Graha, terutama dalam materi menata meja, penulis menasai kesulitan karena tidak ada buku yang khusus membahas hal ini dengan lengkap. Karena itu penulis membuat buku ini yang terdiri atas 5 bab. Bab. I Pendahuluan, Bab II Membahas tentang perabot dan alat yang diperlukan dalam menata meja, Bab III Menata meja secara Indonesia, Bab IV Menata meja secara Kontinental, dan Bab V membahas tentang etiket makan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan - kekurangan dalam buku ini. Untuk ini kritik dan saran dari Saudara semua sangat penulis harapkan.

Akhir kata kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan agar sempurnanya buku ini, penulis mengucapkan terima kasih.

Padang,

Penulis



19 - 10 - '87

Hadijah

K I

457 / HD / 87 m^o (2)

642 6 Mei m^o i

DAFTAR ISI

		Halaman
KATA PENGANTAR		i
DAFTAR ISI		ii
BAB. I	PENDAHULUAN	1
BAB. II	PERABOT DAN ALAT YANG DIPERLUKAN	3
	A. Perabot Dan Lenan	3
	B. Alat Menghidang	6
	C. Hiasan Meja	11
BAB. III	MENATA MEJA CARA INDONESIA	16
	A. Keperluan	16
	B. Penataan	17
BAB. IV	MENATA MEJA CARA KONTIMENTAL	20
	A. Breakfast (Makan Pagi)	20
	B. Brunch (Makan Antara Makan Pagi dan Makan Siang)	22
	C. Lunch (Makan Siang)	23
	D. Dinner (Makan Malam)	24
	E. Supper (Makan Malam)	25
BAB. V	ETIKET MAKAN	29
	A. Sikap Diwaktu Makan Dan Sesudah Makan	29
	B. Yang Perlu Diperhatikan	31
DAFTAR PUSTAKA		33

BAB I

P E N D A H U L U A N

Mengatur dan menata meja merupakan kegiatan yang makin lama dianggap makin penting bagi keluarga, karena pada waktu makan semua anggota berkumpul dan dengan sendirinya hubungan antara keluarga semakin erat.

Melalui makanan yang disajikan, dengan tata hidangan yang menarik akan menambah nafsu makan bagi keluarga.

Menata hidangan ini telah lama dikenal orang, mula-mula dikenal di Perancis kira-kira abad ke 18, makanan disajikan dengan cara yang unik dan sangat bervariasi. Sebelumnya belum ada aturan-aturan yang tertentu. Kebiasaan menata meja ini kemudian menjalar ke-negara-negara lain dan disesuaikan dengan adat istiadat masing-masing negara. Dan sekarang menata meja ini sudah termasuk kebiasaan sehari-hari di Indonesia.

Pengertian dari menata meja adalah mengatur dan menghias makanan dengan menggunakan alat yang tepat serta cara menghidangkan yang serasi. Hidangan ini dapat berupa minuman, kue atau makanan utama yang kita makan sehari-hari.

Maksud Dan Tujuan Menata Meja :

1. Untuk mempertinggi nafsu makan. Jika makanan diatur dan disusun sesuai dengan perlengkapan yang tepat, akan menambah nafsu makan.
2. Mempererat kekeluargaan. Bagi suatu keluarga yang penuh dengan kesibukan sehari-hari, makan bersama merupakan kesempatan untuk berkumpul, saling menceritakan pengalaman serta mengeluarkan isi hati.
3. Menambah tata cara makan yang baik terutama kepada anak-anak.

4. Memudahkan mengatur serta memperhitungkan biaya serta susunan menu hidangannya. Dalam hal ini Ibu rumah tangga dapat memperhitungkan biaya yang di keluarkan yang dapat dipersiapkan sebelumnya.
5. Mempertinggi efisiensi kerja. Dalam mempersiapkan susunan menu dan waktu yang tersedia, pemborosan waktu dan tenaga dapat dicegah. Jika hidangan yang tersedia mencukupi, pekerjaan mengemasi dan mencuci alat-alat tidak perlu berkali-kali.

BAB II

PERABOT DAN ALAT YANG DIPERLUKAN

Agar menata meja berhasil dengan baik, kita haruslah mempersiapkan beberapa hal sebagai berikut :

A. Perabot Dan Lenan

Keperluan menata meja dan hidangan yang utama ialah perabot. Perabot yang digunakan harus sesuai dengan maksud dan tujuan kita menata meja itu. Pemilihan perabot yang akan digunakan serta penempatannya dapat menampilkan suasana yang khas sesuai dengan yang kita kehendaki, misalnya gaya tradisional atau gaya modern.

Kursi dipilih yang modelnya dapat dipakai untuk setiap kesempatan. Yang penting ukurannya harus baik dan sesuai dengan si pemakai. Meja terdapat dalam berbagai bentuk. Bentuk empat persegi sangat praktis dalam pemakaian karena dengan merapatkan dua atau tiga meja diperoleh meja yang bentuknya empat persegi panjang, misalnya jika mengundang banyak tamu.

Lenan meja dibuat dari bermacam-macam bahan tekstil dan plastik. Terdapat dalam berbagai warna dan corak. Yang termasuk lenan untuk menata meja yaitu : taplak meja, sarbet, loper, table mats, dan molton.

1. Taplak meja

Warna dan ukuran taplak meja harus sesuai dengan meja yang akan digunakan. Taplak meja terbuat dari macam-macam bahan seperti kapas, lenan rayon, tetoron dan plastik. Ada yang putih, dan ada yang berwarna. Untuk makan siang dan malam sebaiknya memakai taplak meja yang berwarna putih. Begitu juga untuk acara-acara resmi, masih disukai memakai taplak meja yang berwarna putih.

Untuk meja empat persegi dengan ukuran 76 cm x 76 cm dan meja bulat dengan garis tengah 1 meter digunakan taplak meja yang berukuran 137 cm x 137 cm. Untuk meja empat persegi dengan ukuran 1 m x 1 m digunakan taplak meja ukuran 183 cm x 244 cm. Sebelum memasang taplak meja harus diperhatikan apakah letak meja dan kursi sudah tepat, apakah daun meja sudah bersih dan kering betul dan apakah meja tidak goyang-goyang lagi. Setelah itu barulah dipasang taplak meja yang telah dipilih sesuai dengan mejanya dan maksud menata meja itu, Pasanglah dengan sudut taplak meja tepat menutupi kaki meja. Hal ini juga berlaku bagi taplak meja bulat dengan kaki empat. Seluruh daun meja harus tertutup. Lipatan taplak meja harus searah dengan semua taplak meja yang ada di ruangan makan itu. Jika terpaksa harus memakai dua atau tiga helai taplak meja sekali gus untuk mengalasi meja yang besar, misalnya meja pesta, maka harus diusahakan menyambungannya bertindihan dan searah.

Ada juga taplak meja yang dijual berupa setelan yaitu sehelai taplak meja dengan sejumlah serbet. Misalnya sehelai taplak meja dengan empat atau delapan serbet, lima atau sepuluh helai serbet dan ada juga yang sehelai taplak meja dengan enam atau dua belas helai serbet. Bahan dan warna serbet sama dengan taplak meja, lebih-lebih jika dibeli berupa setelan. Ukuran serbet ialah 46 - 50 cm persegi dan serbet jari 36 - 42 cm persegi. Serbet yang telah dipakai tetapi belum kotor tidak dilipat melainkan digulung lalu dimasukkan ke dalam cincin serbet.

Cincin serbet dibuat dari bahan stekstil, anyaman rotan, plastik, tanduk dan logam. Serbet jari digunakan untuk

makan pagi dan ketika makan kue-kue. Untuk keperluan sehari-hari serbet dilipat secara sederhana. Tetapi untuk keperluan pesta seperti dinner resmi, serbet dilipat dengan cara yang menarik dan unik kelihatannya. Lipatan serbet semacam ini lebih menyemarakkan penataan meja. Sebenarnya lipatan serbet yang sederhana lebih baik, karena untuk membuat lipatan yang indah harus banyak dipegang hingga kurang memenuhi syarat kesehatan dan lagi kita harus menyediakan banyak waktu untuk melipatnya. Dalam pemakaian kurang rapi kelihatannya karena banyak bekas-bekas lipatan. Pada lipatan serbet untuk dinner resmi sering kali diselipkan setangkai bunga kecil atau kartu nama.

2. Table Mats

Table mats ialah taplak perorangan yang besarnya hanya cukup untuk meletakkan keperluan makan seorang (one cover) yaitu piring, gelas, sendok garpu dan pisau. Biasanya table mats dipakai orang jika meja makan itu terbuat dari bahan yang bagus serta warnanya indah. Harus diperhatikan kombinasi warnanya dengan alat-alat lainnya, lebih-lebih servis makan. Bahan dan warna table mats sama dengan taplak meja. Bentuknya bermacam-macam, ada yang lonjong, bulat, empat persegi, empat persegi panjang dan segi tiga. Untuk bagian tengah meja dipergunakan loper. Bahannya sama dengan table mats.

3. M o l t o n

Molton dipakai untuk mengalasi meja sebelum taplak meja dipasang. Gunanya ialah untuk melindungi meja terhadap panas, supaya piring tidak berbunyi ketika diletakan diatas meja dan lagi pula taplak meja damast akan kelihatan lebih indah bila meja dialasi

lebih dahulu dengan molton.

Ukuran harus lebih kecil dari taplak meja. Jika lebih besar, harus diperkecil dahulu dengan jalan dijahit.

B. Alat Menghidang

Yang termasuk alat menghidang ialah servis makan, gelas, sendok, gerpu dan pisau. Bahan dan modelnya ada bermacam-macam. Pemilihan benda-benda ini disesuaikan dengan suasana dan gaya penataan meja yang kita inginkan. Misalnya dalam suasana merah, dapat kita mengambil alat makan dan menghidang dari bahan yang mahal harganya dengan model terbaru. Sedangkan untuk gaya tradisional memilih alat-alat yang antik modelnya.

1. Servis makan merupakan peralatan meja yang sangat penting dan dapat mempengaruhi penyajian makanan dan minuman. Bahan untuk membuatnya ada bermacam-macam seperti tembikar, porselin, kaca, melamin dan logam. Warna hiasan dan modelnya juga beraneka ragam. Servis makan yang mempunyai bagian-bagian tertentu. Stelan servis makan tersedia untuk 4, 5, 6, 8, 10 dan 12 orang. Jenis-jenis servis makan sebagai berikut :
 - a. Servis teh
Bagian-bagiannya adalah teko, cangkir, alas cangkir, tempat susu dan tempat gula.
 - b. Servis kopi
Bagian-bagiannya sama dengan servis teh, hanya ukuran cangkirnya lebih kecil.
 - c. Servis makan pagi
Bagian-bagiannya adalah piring ceper sedang, atau piring dessert, pinggan daging besar, pinggan kecil (lonjong ceper), tempat mentega margarine dan

servis teh.

d. Servis makan siang/malam

Bagian-bagiannya adalah piring ceper besar, piring ceper sedang, piring ceper kecil, piring dalam (piring sop), piring daging besar/kecil, piring saos, basi bertutup dan basi tanpa tutup.

e. Servis makan campuran

Terdiri dari servis makan pagi, siang/malam, servis teh dan dilengkapi dengan tempat buah.

2. G e l a s

Gelas juga berpengaruh dalam penataan meja disamping fungsinya sebagai alat minum. Terdapat bermacam-macam bahan untuk membuat gelas seperti dari kaca plastik, kristal atau logam. Gelas dari plastik atau melamin dan dari logam dipergunakan untuk tempat minum anak-anak. Gelas dari kaca kelihatan lebih menarik karena dibuat lebih tipis dan jernih.

3. Kan air atau karaf

Biasanya dibuat dari kaca, tembikar, plastik dan logam atau melamin. Kan air dipergunakan untuk tempat air minum atau air es. Karaf ini dijual tersendiri atau berupa setelan dengan enam gelas yang sama disainnya.

4. Kobokan atau tempat cuci tangan

Kobokan atau tempat cuci tangan terbuat dari kaca, plastik, tembikar dan logam yang berlapis email. Pada kesempatan khusus seperti pada penataan meja dinner resmi digunakan kobokan dari kaca kristal.

5. B a k i

Baki dapat dibuat dari bahan kaca, plastik, bakelit, kayu, logam berlapis email dan baja tahan karat (stainless steel). Bentuknya ada bermacam-macam bulat, lonjong, empat persegi dan empat persegi panjang. Ada yang diberi bersekat, sekat untuk tempat menghidangkan sandwich (baca sandwick). Baki yang khusus untuk melayani hidangan di cafetaria (tray - servic), mempunyai bagian untuk tempat nasi dan tempat lauk pauk. Bagian-bagian itu ada yang terpisah dari bakinya ada juga yang menjadi satu. Guna baki untuk mengangkat hidangan kemeja makan dan mengangkat alat makan kotor. Juga untuk melayani minuman keras seperti brandy, anggur dan whisky. Baki ukuran sedang digunakan untuk membawa hidangan. Pada waktu digunakan harus ditutup dengan tudung saji atau serbet agar hidangan tidak kena debu. Baki yang bersih akan memperindah pelayanan hidangan, karena itu perlu dipelihara menurut bahan baki serta lapisannya.

6. Sendok, Garpu Dan Pisau

Untuk mengambil hidangan dan juga untuk alat makan kita gunakan sendok, garpu dan pisau. bermacam macam bahan untuk membuatnya seperti alpaksa, perak, stainless steel, besi berlapis chrom atau nikel, plastik, kaca dan tembikar. Bahan yang terbaik ialah stainless steel, kuat, tahan karat, dan mudah dipelihara. Alat-alat ini di jual terpisah ataupun sebagai setelan yang terdiri atas sendok, garpu dan pisau yang sama disainnya. Restoran yang mewah menggunakan setelan dari perak dengan ukiran lambang restoran tersebut. Jenis alat ini ada bermacam-macam sesuai dengan gunanya.

a. Macam-macam sendok

- Sendok sop : Bentuknya cekung dan besar
 Sendok saos : Bentuknya seperti sendok sop tetapi lebih kecil
 Sendok kentang : Bentuknya bulat
 Sendok sayuran : Bentuknya seperti sendok makan tetapi lebih besar
 Sendok nasi : Bentuknya lonjong dan bertangkai

Berbagai ukuran sendok makan :

Yang besar untuk makan sop

Yang sedang untuk makan nasi atau makanan penutup (dessert)

Yang lebih kecil untuk makan bubur, puding atau vla.

Yang terkecil untuk sendok teh.

Sendok gula bentuknya bulat

Sendok slada dari plastik, tanduk atau kayu.

Sendok teh bentuknya datar dan lebar.

Sendok sirup sebesar sendok teh tetapi tangkainya panjang.

Sendok Tersis (sendok bebek) untuk makan bubur, soto dan lain-lain.

b. Macam-macam garpu

- Garpu daging : Besar dan giginya 2 buah
 Gerpu hidangan : Gunanya untuk mengambil hidangan
 Garpu makan : Yang besar untuk makan makanan pokok, yang sedang untuk makan nasi, roti, makanan penutup (dessert) dan buah-buahan
 Garpu kue : Bergigi tiga buah, satu diantaranya lebih besar yang gunanya untuk memotong kue, lebih kecil dari garpu dessert, kadang-kadang

- : giginya hanya dua buah.
- Garpu siput : Kecil dan bergigi dua buah
- Garpu slada : Untuk pasangan sendok slada, giginya dua buah.
- Garpu ikan : Untuk mengambil ikan
- Garpu udang : Untuk mengambil udang

c. Macam-macam pisau

- Pisau besar : Untuk mengiris daging
- Pisau makan : Yang besar untuk makan makanan pokok, yang sedang untuk makan an penutup, buah-buahan.
- Pisau steak : (Baca stiik) pisau makan yang matanya bergerigi untuk makan hidangan steak (daging)
- Pisau roti : Matanya bergerigi, yang besar untuk memotong roti dan yang kecil untuk makan roti.
- Pisau Mentega : Untuk mengambil mentega dari tempatnya dan untuk mengolesi roti dengan mentega.

Juga terdapat pisau ikan, pisau tulang dan pisau khusus untuk membuat hiasan dari buah-buahan dan sayuran.

Sendok, garpu dan pisau kebanyakan terbuat dari logam, karena itu sekali-kali perlu dikilapkan dengan obat obat pengkilap logam yang sesuai dengan bahannya. Setiap kali dipakai alat-alat itu dicuci bersih dan disimpan kering setelah lebih dahulu disiram dengan air panas agar tetap mengkilap dan bebas dari penyakit. Masing-masing jenis alat ini disimpan terpisah dalam laci atau kotak yang sudah dialas dengan bahan yang lembut misalnya vilt. Disimpan dalam keadaan kering betul.

C. Hiasan Meja

Ber macam-macam benda yang dapat dipakai sebagai hiasan meja seperti rangkaian bunga, susunan buah-buahan, ukiran buah atau sayuran, juga benda-benda kecil seperti patung kecil, tempat lilin dan setelan tempat mairica. Pemilihan dan pemakaian yang tepat harus disesuaikan dengan tujuan pentaan meja. Tentu saja dalam hal ini daya kiasi seseorang memegang peranan yang sangat penting.

1. Rangkaian bunga diatas meja

Bunga dan duan yang akan digunakan harus segar dan tidak menimbulkan wangi-wangian. Bunga dari kebun dipetik, dipotong atau digunting pada pagi hari atau malam hari. Masukkan gagangnya kedalam air, bunganya jangan sampai kena air. Simpatlah ditempat yang gelap, lembab dan tidak berangin. Bunga yang dibeli ditoko bunga perlu dipotong ujung tangkainya kira-kira dua senti meter dari bawah, selanjutnya dikerjakan seperti bunga dari kebun.

Bentuk meja mempengaruhi disain dari rangkaian bunga. Untuk meja bulat sebaiknya dihias dengan rangkaian bunga bentuk bulat. Sedangkan untuk meja empat persegi lebih tepat jika dihiasi dengan rangkaian bunga bentuk segi tiga. Rangkaian bunga yang akan diletakan ditengah meja tidak boleh lebih tinggi dari 25 cm tingginya agar orang yang duduk berhadapan tidak terhalang waktu berbicara. Rangkai bunga diatas bufet boleh lebih tinggi dan tak perlu bentuk bulat karena akan dilihat dari tiga sisi saja. Sebaiknya dibagian belakang lebih tinggi dan didepan lebih rendah. Gaya rangkaian bunga dipengaruhi oleh beberapa negara. Yang terkenal ialah rangkaian bunga gaya Eropah, dan gaya Jepang. Rangkaian bunga diatas meja sangat di-

pengaruhi oleh alat-alat lain yang digunakan untuk menata meja seperti taplak meja, serbet, servis makan dan alat penghidang lainnya. Apabila hiasan servis makan sudah ramai, lebih tepat digunakan taplak meja yang polos dengan mengambil warna yang terbanyak pada servis makan. Demikian juga warna bunga yang dirangkai harus mengambil warna yang senada dengan taplak meja dan servis makan.

2. Alat-alat keperluan merangkai bunga

a. Gunting bunga atau pisau untuk memotong bunga.

Tangkai bunga yang berkayu seperti bunga mawar di potong serong atau dibelah empat kira-kira dua sentimeter pada pangkalnya agar mudah mengisap air. Tangkai bunga yang lunak seperti gladiol di potong datar saja.

b. Pemegang bunga atau prikker

Jenisnya ada bermacam-macam :

- 1). Yang terbuat dari logam kuningan dan diberi paku-paku penusuk tangkai bunga atau daun.
- 2). Dari tembikar mempunyai lobang-lobang penusuk tangkai.
- 3). Dari kawat
- 4). Batang pisang
- 5). Batu krikil
- 6). Daun-daunan

c. Tali, benang, kawat halus untuk mengatur bunga da lam jambang bunga atau keranjang bunga.

d. Kertas untuk pita buket

e. Jambang bunga, keranjang bunga atau penggantinya. Penggantinya dapat dipakai botol, piringan, gelas, kaleng, cobek, bambu atau buah-buahan seperti semangka atau labu.

3. Cara memakai bunga untuk di atas meja

- a. Mula-mula kita rencanakan garis rangkaian bunga yang akan kita kerjakan
- b. Untuk ini kita pilih jambang bunga yang rendah. Rangkaian bunga tidak boleh lebih tinggi dari 23 sampai 50 senti meter, maka untuk mendapatkan keseimbangan, lebar rangkaian bunga tidak lebih dari 45 senti meter.
Adakalanya orang ingin membuat rangkaian bunga yang besar, misalnya untuk meja dinner, hendaknya diingat agar lebar rangkaian bunga itu tidak lebih dari seperenam besarnya meja.
- c. Rangkaian bunga itu harus terisi penuh. Perhatikan agar bunga yang besar diatur disebelah bawah, lebih keatas lebih kecil dan yang menjulur keluar lebih kecil lagi. Pinggiran atas jambang bunga harus tertutup sebagian dengan bunga atau daun. Harus ada pusat perhatian yaitu berapa bunga yang terbesar atau bunga yang tertua warnanya. Daun jangan ada yang terendam air karena akan lekas busuk. Agar bunga tahan lama, air perendamnya diberi sedikit garam atau aspirin. Obat yang khusus untuk ini ada dijual ditoko-toko. Air dalam jambang bunga harus diganti setiap hari.
- d. Rangkaian bunga harus disesuaikan dengan maksud penataan meja, seperti contoh di bawah ini :
 - 1). Rangkaian bunga untuk jamuan makan siang yang tidak resmi (informal lunch).
Hindari pemakaian bunga yang mempunyai bau yang keras. Apabila udara panas terik dianjurkan menggunakan warna yang sejuk seperti warna hijau dan putih. Servis makan yang dipakai warna dasarnya putih dengan hiasan warna

hijau. Bunga yang dirangkai warnanya putih dengan sedikit daun yang berwarna hijau tua dalam jambang bunga yang terbuat dari bahan kaca warna hijau muda.

Taplak meja yang sesuai untuk ini ialah warna hijau muda polos.

Susunan buah-buahan dan sayuran juga dapat digunakan sebagai hiasan meja dinner yang tidak resmi.

Jangan pergunakan lilin untuk siang hari.

Pemakaian patung-patung kecil lebih tepat untuk siang hari.

- 2). Rangkaian bunga untuk perjamuan makan malam
Rangkaian bunga seperti untuk jamuan makan siang yang tidak resmi dapat juga digunakan untuk kesempatan ini. Tetapi pilihlah bunga yang lebih mahal harganya seperti bunga mawar merah. Dianjurkan untuk menggunakan taplak meja warna merah jambu muda, serbet warna merah. Dapat ditambah hiasan lilin panjang warna merah atau putih.

- 3). Rangkaian bunga untuk perkawinan
Untuk kesempatan ini digunakan dua buah rangkaian bunga dalam dua buah jambang bunga yang diletakan berdekatan. Maksudnya untuk menggambarkan dua orang yang mengikat janji. Garis rangkaian bunga yang tepat untuk ini ialah bentuk segi tiga asimetris. Tinggi rangkaian bunga dapat lebih tinggi dari biasa, demikian juga lebarnya asal saja tempat mengizinkan. Dianjurkan untuk menghiasnya mempergunakan :

- a). Hiasan janur

Hiasan janur dibuat dari janur yaitu daun pucuk kelapa. Ide ini datangnya dari kebudayaan Bali.

Berbagai-bagai hiasan janur dapat dipakai sebagai hiasan meja. Pemakaiannya dapat dikombinasikan dengan hiasan meja lainnya.

- b). Benda-benda kecil sebagai hiasan meja .
Benda-benda kecil seperti patung kecil, tempat lilin dengan lilinnya, setelan tempat merica, setelan rokok dan asbak dapat dipakai sebagai hiasan meja.

Hiasan meja dapat juga disesuaikan dengan makanan yang akan dihidangkan. Misalnya hidangan makanan laut seperti kerang, udang, lokan dapat menggunakan hiasan meja berupa kulit kerang sebagai tempat lilin. Hiasan ukiran buah atau sayuran sering digunakan orang sebagai penghias hidangan, yang penting dalam pemakaian hiasan meja ialah, pemilihan yang tepat sesuai dengan tujuan menata meja pada setiap kesempatan. Sudah barang tentu daya kreasi seseorang memegang peranan yang sangat penting.

BAB III

MENATA MEJA CARA INDONESIA

Di Indonesia biasanya kita makan tiga kali sehari yaitu :

- Makan pagi jam 07.00 - 08.00
- Makan siang jam 12.00 - 14.00
- Makan malam jam 19.00 - 21.00

Perbedaan waktu makan ini tentu akan mempengaruhi susunan menu yang dihidangkan. Di bawah ini akan dibicarakan satu per satu contoh menu, dan alat-alat yang diperlukan.

Makan pagi Indonesia (untuk empat orang

Menu : Nasi putih, tahu telur, orak arik buncis, lalab, tomat, ketimun, kacang panjang, sambal trasi.

Buah : Sawo

Minuman : air putih.

A. Keperluan

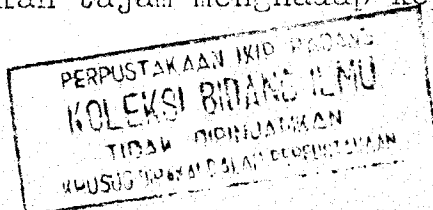
1. Perabot : meja makan dan kursi makan untuk empat orang dan meja penyediaan.
2. Lenan meja : Taplak meja berwarna untuk meja makan dan meja penyediaan dan serbet makan. Untuk meja makan yang bagus dan mengkilap dapat digunakan alas meja untuk perorangan (table mats).
3. Alat-alat makan : Piring dalam, piring ceper sedang, sendok dan garpu makan, pisau buah, garpu buah, tempat cuci tangan (kobokan), dan gelas minum dengan tatakan dan tutup.
4. Alat-alat penghidang : Piring nasi 1 buah, piring daging sedang 3 buah, tempat sambal 1 buah, tempat buah kecil 1 buah, karaf air 1 buah, sendok nasi 1 buah, sendok hidangan 1 buah, garpu hi

dangan 1 buah, sendok kecil 1 buah dan baki 1 buah

5. Hiasan : Jambang bunga dengan bunga untuk meja penyediaan.

B. Penataan

1. Hidangan diatur dipinggannya masing-masing yaitu :
 - a. Nasi, ditempat nasi
 - b. Tahu telur dipinggian daging sedang, saos diisi - ramkan rata dan rapi diatasnya
 - c. Orak-orik buncis, dipinggian daging sedang.
 - d. Lalab, dipinggian daging sedang
 - e. Sambal, ditempat sambal.
 - f. Sawo, ditempat buah
 - g. Air minum dikaraf air, juga dalam gelas minum yang diberi tatakan dan tutup gelas.
2. Meja penyediaan dan meja makan dialasi taplak meja, kursi diatur siap untuk dipakai.
3. Semua alat makan dibawah dengan baki dan diletakan dimeja penyediaan.
4. Pada tiap sisi meja diatur alat-alat makan sebagai berikut :
 - a. Piring dalam yang terbuka diletakan dua cm dari tepi meja.
 - b. Dikiri piring diletakan garpu makan terbuka (juga \pm 2 cm dari tepi meja), sedangkan sendok makan diletakan dikanan piring dalam keadaan terbuka juga.
 - c. Kobokan diletakan disebelah kanan sendok makan (sejajar dengan letak piring). Kobokan ini telah diisi air bersih setengahnya.
 - d. Gelas minum diletakan dibagian atas kobokan.
 - e. Pisau buah diletakan dibagian atas piring, bagian tajam menghadap kepiring dan tangkai pi -



sau disebelah kanan.

f. Sarbet makan bersih yang telah dilipat rapi di letakan diatas piring.

5. Diatas meja penyediaan diletakan jambang bunga, piring ceper (disusun), karaf air yang berisi air minum, dan tempat buah yang berisi buah.
6. Hidangan diatur rapi diatas meja makan dengan alat penghidang didekatnya yaitu :
 - a. Tempat nasi diletakan dekat ibu dan ayah dengan sendok nasi yang diletakan terbuka didekatnya.
 - b. Piring tahu telur dengan sendok hidangan didekatnya (letak sendok terbuka, tangkai kearah tempat ayah).
 - c. Piring arak-arik, dengan garpu hidangan didekatnya.
 - d. Piring lalab dan sambal dengan garpu hidangan dan sendok sambal didekatnya.

Semua alat penghidang diarahkan ketempat ayah, sebab ayah sebagai anggota keluarga yang tertua mendapat kehormatan mengambil hidangan lebih dahulu kemudian ibu dan barulah anak-anak atau anggota keluarga yang lain.

7. Meja makan dan meja penyediaan ini diperiksa kembali apakah mengaturnya sudah betul dan rapi. Barulah ayah dan ibu serta anggota keluarga lain disilahkan makan.
8. Minuman pagi yang berupa teh, kopi, coklat atau susu dapat dihidangkan sebelum makan pagi ditempat lain atau bersamaan dengan makan pagi. Jika dihidangkan bersamaan dengan makan pagi, maka cangkir atau gelas susu diletakan didepan kobokan sebagai pengganti gelas air.

Menata hidangan cara Indonesia seperti tersebut di atas berlaku juga untuk makan siang, makan malam dan juga pada kesempatan yang tidak resmi seperti jika ada tamu yang masih ada ikatan keluarga.

Hiasan meja dapat dibuat lebih menarik, servis makan dan alat-alat lain dipilih yang sama. Hidangan untuk tamu tentu sedikit berbeda juga.

Untuk makan siang dan malam apabila memakai taplak meja perlu dialasi dengan molton.

BAB IV
MENATA MEJA CARA KONTIMENTAL

Jadwal makan cara kontimental dapat kita lihat di-bawah ini :

- Breakfast (makan pagi) jam 07.00 - 09.00
- Brunch (makan antara ma-
kan pagi dan makan
siang) jam 10.00 - 11.00
- Lunch (makan siang) jam 12.00 - 14.00
- Dinner (makan malam) jam 18.00 - 20.00
- Supper (makan malam) jam 22.00 - 24.00

A. Breakfast (Makan Pagi)

Yang harus diperhatikan dalam menata meja adalah sebagai berikut :

Menu : (untuk empat orang)

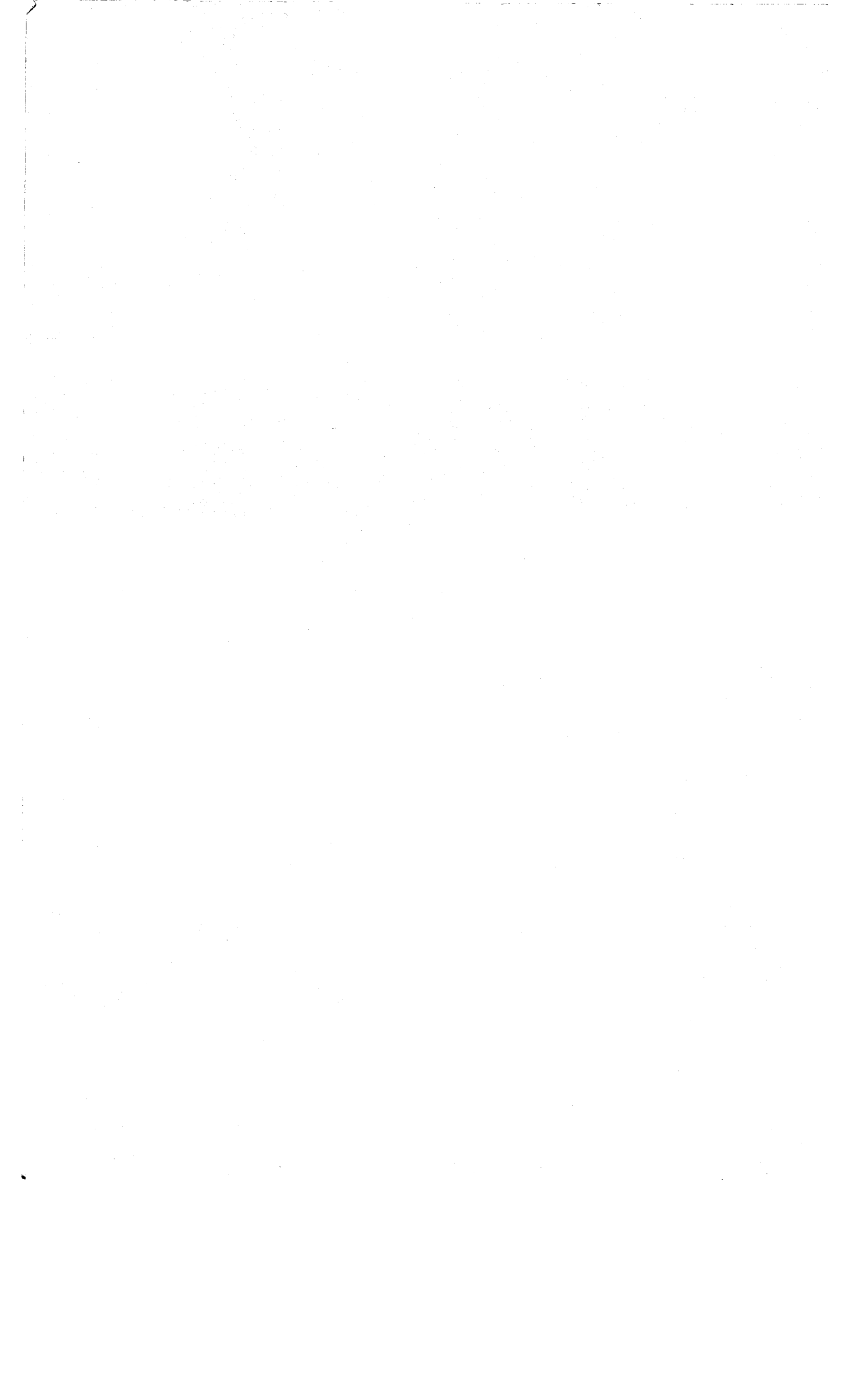
roti tawar, margarine, chocolate rice, peanut butter, selai nenas, keju, telur rebus setengah masak.

Minum : kopi susu

Buah : Pisang

Keperluan :

- alat makan : piring ceper besar, piring ceper sedang, pisau makan, pisau buah, garpu makan, garpu sedang, cangkir dengan tatakannya, sendok teh, tempat telur dan sendok kecil.
- alat menghidang : piring roti 1 buah, piring mentega 1 buah, tempat coklat 1 buah, tempat keju kacang 1 buah, tempat selai 1 buah, tempat keju 1 buah, tempat buah 1 buah, garpu hidangan 2 buah, pisau mentega 1 buah, sendok kecil 3 buah, dan baki 1 buah.



- Perabot, lenan meja, dan hiasan : sama dengan makan pagi cara Indonesia.

Penataan :

Hidangan diatur pada tempatnya masing-masing, yaitu : Roti tawar diiris setebal kira-kira satu setengah senti meter memakai pisau roti dan diatur seperti susunan genteng di atas pinggan roti.

Mentega dimasukan ketempat mentega. Bagian atasnya dihiasi dengan garpu yang telah dicelupkan ke dalam air mendidih agar mentega tidak melekat pada garpu.

Butiran coklat (chocolate rice), keju kacang dan selai nenas dimasukan ke tempat yang bertutup.

Keju dihidangkan setelah dipotong tipis atau diparut.

Telur rebus setengah masak diletakan di tempat telur, Buah pisang dipotong dari sisirnya diletakan di tempat buah.

Minuman kopi susu dibuat di cangkir. Membuatnya pada saat terakhir bila ayah, ibu dan anak-anak sudah akan duduk agar supaya masih dalam keadaan panas.

Serbet dilipat rapi.

Meja makan dan meja persediaan dialas dengan taplak meja makan.

Pada sisi meja makan diatur alat-alat makan sebagai berikut : Piring ceper besar diletakan 2 cm dari tepi meja makan, garpu makan di kiri piring, pisau makan di kanan piring, pisau buah di sebelah atas piring dan serbet makan di atas piring.

Tempat telur dengan telur dan sendok kecil diletakan di depan garpu.

Hidangan diatur di meja makan yaitu : roti di tengah meja dengan garpu penghidang di dekatnya ; mentega, keju, dan lainnya diayur di sekitar roti. Alat penghidangnya diletakan di dekat hidangan. Pada meja persediaan diatur

tempat buah, piring buah yang disusun dan jambang bunga Kopi susu disiapkan.

Setelah semua anggota keluarga duduk, kopi dihidangkan dari kanan, diletakan di depan pisau makan.

Apabila tidak ada yang melayani minuman kopi dapat dihidangkan dibaki dan baki ini diletakan di meja makan dekat nyonya rumah atau ibu. Ibu menghidangkannya apabila semua anggota keluarga sudah duduk di meja makan.

Adakalanya meja makan penuh, maka baki diletakan di meja persediaan sebelah kanan tempat duduk ibu atau nyonya rumah.

B. Brunch (Makan Antara Makan Pagi Dan Makan Siang)

Hidangan brunch terdiri dari buah-buahan atau sari buah, wafel, hidangan telur (egg dishes), hidangan yang terbuat dari hasil laut dan sandwich.

Hidangan brunch diatur diruang makan atau diluar rumah (dihalaman). Tamu atau anggota keluarga makan dengan cara seperti pada makan pagi atau mengambil sendiri-sendiri dimeja persediaan atau di buffet, kemudian tamu mencari tempat duduk sendiri. Di Indonesia cara menata hidangan di buffet ini disebut "Prasmanan", tiap orang harus mudah melayani dirinya sendiri, contoh :

- Alat makan seperti piring yang tersusun rapi, pisau garpu dan serbet makan diatur berdekatan.
- Piring berisi hidangan diatur yang rapi dengan alat pengambilnya di dekatnya.
- Minuman diatur berdekatan dengan alat minumannya.

Harap diperhatikan agar pengaturan keseluruhannya tidak kaku. Jambang bunga dan buah-buahan yang dirangkai dengan artistik dapat menambah semarak meja persediaan atau buffet ini.

C. Lunch (Makan Siang)

Mengingat jam kerja di Eropah, waktu untuk makan siang sangat terbatas sekali. Pada umumnya dihidangkan roti dengan daging, ikan, ayam, kentang, dan sayuran. Cara menata hidangan makan siang dengan hidangan makan pokok roti sama dengan cara menata hidangan makan pagi, sedangkan cara menata hidangan makan siang dengan hidangan pokok daging, ikan, ayam beserta kentang dan sayurannya adalah seperti contoh dibawah ini :

Menu makan siang (lunch) untuk 4 orang :

- Slada husar
- Bistik daging, kentang pure, setup buncis dan setup wortel.
- Kocktail buah
- Air es

Kepeluan :

Alat makan : piring ceper sedang, piring ceper besar, mangkok kaca kecil atau pinggan vla, pisau dan garpu dessert, pisau dan garpu makan, sendok dessert dan gelas minum.

Alat penghidang : Pinggan slada 1 buah, pinggan daging besar 1 buah, mangkok kaca besar atau pinggan vla besar 1 buah, sendok dan gerpu slada 1 stel pisau dan garpu daging 1 stel, irus untuk koktail buah 1 buah, dan ka - raf air.

Perabor, lenan meja dan hiasan : sama dengan makan pagi Indonesia.

Penataan :

Hidangan diatur pada pinggannya masing-masing yaitu : slada husar di pinggan slada.

Bistik daging pure kentang setup wortel dan setup buncis

diatur dipinggian daging besar yang rapi. Bistik daging telah diiris tipis.

Koktil buah didinginkan di lemari es dan dihidangkan di mangkok kaca besar pada saat akan dihidangkan.

Meja makan disiapkan seperti pada makan pagi Indonesia.

Alat-alat makan dibawah dengan baki.

Pada tiap sisi meja diatur alat makan sebagai berikut :

Piring ceper besar dan piring ceper sedang (disusun).

Serbet makan yang dilipat rapi diletakan diatas piring.

Di kiri piring diatur garpu makan dan garpu dessert (garpu dessert di sebelah luar).

Di kanan piring diatur pisau makan dan pisau dessert (pisau dessert di sebelah luar).

Sendok dessert di depan piring.

Gelas minum di depan pisau.

Jambang bunga diletakan dimeja makan dan dimeja persediaan.

Hidangan diatur di meja persediaan dengan alat penghidang di dekatnya, yaitu : slada dengan alat sendok dan garpu selada. Bistik dengan pisau dan garpu daging.

Apabila semua anggota keluarga atau tamu telah duduk, maka gelas diisi air es dari kanan dan hidangan disajikan satu demi satu.

Pada akhirnya koktil buah dihidangkan dalam keadaan dingin dan tiap orang mendapat mangkok kaca kecil untuk menikmatinya.

D. Dinner (Makan Malam)

Disebut juga makan sore. Hidangan makan ini terdiri dari rangkaian atau susunan hidangan sebagai berikut:

- Hidangan pembuka
- Hidangan penyela
- Hidangan penutup

Hidangan pembuka

Disebut juga appetizer atau meal starter, berfungsi sebagai pembangkit selera. Ada hidangan pembuka panas dan pembuka dingin.

Hidangan pembuka panas terdiri dari bermacam-macam sop.

Ada yang dikentalkan dan ada yang diberi isi.

Hidangan pembuka dingin terdiri dari sari buah, bermacam slada.

Hidangan penyela biasanya terdiri dari kroket, risoles, pastel atau hidangan sepiring seperti macaroni, souffle keju dan lain-lain.

Hidangan utama atau hidangan pokok.

Hidangan utama dibuat dari bahan ikan, daging, ayam, atau unggas disertai hidangan pelengkap terbuat dari kentang dan sayuran.

Hidangan penutup

Hidangan ini pada umumnya rasanya manis. Ada yang dihidangkan panas atau dingin disertai dengan buah-buahan.

Segala macam buah segar dapat dihidangkan sebagai dessert.

Menu untuk hidangan sehari-hari tidak sama dengan menu pesta. Menu untuk sehari-hari kurang banyak macam hidangannya dan lebih sederhana baik dalam pemilihan bahan maupun cara membuatnya. Menu dapat terdiri dari hidangan pembuka dan hidangan pokok saja, hidangan pokok dan hidangan penutup saja, atau hidangan pembuka, hidangan pokok dan hidangan penutup.

E. Supper (Makan Malam)

Supper atau makan malam ini tidak diadakan setiap hari melainkan bila kembali dari berpergian malam hari misalnya setelah menghadiri pertunjukan film, konser atau kehadiran pertemuan.

Hidangan yang disiapkan sama dengan hidangan makan

siang (lunch) yaitu hidangan yang ringan, tidak terlalu banyak macamnya dan porsinya lebih kecil dari pada makan petang (Dinner).

Cara menata hidangan makan malam ini sama dengan menata hidangan brunch yaitu tamu atau anggota keluarga dan makan di meja makan atau mengambil hidangan sendiri di buffet dan mencari tempat duduk sendiri.

MILIK UPT PERPUSTAKAAN
UNIP PADANG

DAFTAR ALAT PENGHIDANG DAN ALAT MAKAN

No.:	Hidangan	Alat penghidang	Alat makan
1	Hors d'oeuvre	Pinggan hors d'oeuvre : Garpu penghidang	Piring ceper sedang Pisau dan garpu dessert
2	Slada	Pinggan slada : Sendok dan garpu : slada	Piring ceper sedang Pisau dan garpu dessert
3	Koktil udang	Gelas besar bertangkai pendek beralas piring ceper Garpu koktil	Sama dengan alat penghidang
4.	Sup	Pinggan sup Irus penghidang sup	Piring dalam atau mangkok sup dan sendok sup
5	Kroket daging atau pastel	Pinggan ceper sedang : Garpu penghidang atau capir kue	Piring ceper sedang Pisau dan garpu dessert
6	Hidangan utama Daging, ikan atau ayam dengan kentang dan sayuran	Pinggan daging besar (dihidangkan pada satu pinggan) atau sendiri-sendiri : a. Daging, ikan atau ayam di pinggan daging besar dengan pisau dan garpu daging. : b. Kentang dipinggan kentang dengan sendok kentang. : c. Sayuran dipinggan sayuran dan sendok sayuran : d. Saus (jus) di pinggan saos - :	Piring ceper besar Pisau dan garpu makan

No.:	Hidangan	:	Alat penghidang	:	Alat makan
:	:	:	dengan irus saos	:	
7 :	Buah-buahan	:	Pinggian buah	:	Piring dessert Pisau dessert
8 :	Slada buah	:	Pinggian slada buah: besar Irus slada buah	:	Pinggian slada buah kecil Sendok sedang
9 :	Poding	:	Pinggian poding be- sar Sendok poding	:	Piring poding Sendok sedang
:	:	:	:	:	:
10 :	Es Krim	:	Gelas es krim Sendok es krim	:	Gelas es krim Sendok es krim
:	:	:	:	:	:

BAB V

E T I K E T M A K A N

Pada suatu kali kita tentu akan mendapat kesempatan untuk makan di luar (ditempat orang lain), misalnya di rumah teman, di restoran dan lain sebagainya.

Patutlah diingat, bahwa makan di tempat orang lain dengan makan di rumah sendiri sangat berbeda caranya.

Dirumah sendiri kita lebih bebas, sesuka hati kita sendiri, jika tak ada tamu. Akan tetapi makan di tempat orang lain harus tenang, tertib sehingga sikap dan tingkah laku kita itu tidak terlalu berkesan kepada orang lain (orang di sekitar kita).

Tempat duduk makan itu ada yang di tikar dan ada yang di kursi makan, seperti kebanyakan orang modern.

Cara makan pun ada yang dengan tangan kosong dan ada yang pakai sendok, garpu.

Cara duduk dikursi makan harus diperhatikan.

Jangan kedua kaki kita dibawah meja itu kita persilangkan sedemikian rupa, tetapi kita tekuk biasa ke bawah. Badan jangan dibongkokan, tetapi lurus atau agak lurus. Sikap badan yang harus demikian disamping kelihatannya sopan, juga membawah paedah yang baik bagi pencernaan makanan.

A. Sikap Diwaktu Makan Dan Sesudah Makan

Waktu sedang makan, haruslah kita bersikap dengan sebaik-baiknya. Kalau kita makan dengan mempergunakan sendok dan garpu, maka sikap kita waktu sedang makan, haruslah kedua siku tangan kita agak dirapatkan kebadan kita. Bila sekiranya kita makan tanpa mempergunakan sendok dan garpu, maka haruslah tangan kiri kita diletakan

diatas meja (tapi sampai pergelangan saja). Jangan sekali-kali kita lingkarkan tangan kiri kita itu di sekitar piring. Karena hal itu seolah memberi kesan, bahwa kita takut makanan kita dirampas oleh orang lain.

Makanan yang dihidangkan dimuka kita, harus kita bawa kemulut untuk dimakan. Jangan mulut kita yang bergerak mencari makanan itu, karena hal ini akan berkesan bahwa kita kelaparan ; lagi pula sikap itu banyak dilakukan oleh binatang.

Demikian halnya dengan minum.

Dan waktu mengunyah tidak boleh berbunyi.

Tidak ada salahnya, waktu sedang makan kita bercakap dengan teman sebelah atau depan kita. Acara percakapan itu terserah apa yang akan dipercakapkan, asalkan jangan terlalu serius. Sebab mungkin pula akan memberi kesan, bahwa makanan yang dihidangkan itu tidak enak makannya, sehingga kita kurang mengacuhkannya. Yang perlu diingat, tiap mulut penuh terisi nasi, jangan bicara untuk menjaga nasi tersembur keluar. Tetapi telanlah dahulu, baru bicara.

Dan dalam setiap pembicaraan, jangan menyinggung perasaan orang lain. Setiap kata-kata harus sopan. Jangan pula tertawa sewaktu makan, karena mungkin nasi (makanan) akan salah jalan, atau menyembur keluar.

Bila makan memakai pisau pisau dipegang ditangan kanan pengganti sendok, sedang garpu ditangan kiri. Pisau ini hanya khusus untuk memotong makanan yang perlu dipotong.

Jadi jangan sekali-kali digunakan alat untuk memasukan makanan kemulut, sebagai pengganti sendok.

Kalau sekiranya kita sudah selesai makan, maka piring kita pindahkan ketempat lain. Biarkanlah piring bekas tadi ditempat semula.

Alangkah buruknya jika sesudah makan diperdengarkan suara dari leher kita (bertahak). Ini bukan suara yang sopan.

Jika terpaksa tutup mulut kita dengan serbet dan bertahaklah pelan-pelan .

Sesudah makan, jangan mengeliat atau menyandarkan badan kita dengan malasnya karena kekenyangan. Tetaplah duduk dengan tertip sampai semua selesai makan. Jangan pula mencukil-cungkil gigi kita dihadapan orang banyak. atau ditempat kita makan. Membersihkan gigi, lakukanlah dikamar mandi, sesudah makan.

B. Yang Perlu Diperhatikan

1. Kalau sekiranya makanan yang terhidang itu masih panas, maka jangan buru-buru dimakan, biarkan agak dingin dahulu. Dan jangan dihembus supaya asap keluar dan cepat dingin. Hal ini menjaga makanan yang masuk mulut supaya tidak dikeluarkan lagi, karena kepanasan.
2. Sedapat mungkin setiap makanan yang berada dipiring kita, haruslah kita habiskan. Jangan di biarkan bersisa.
Maka dari itu kita mengambil makanan (nasi dan lauk pauk), jangan terlalu banyak. Ambil secukupnya saja, bila nanti kurang bisa ditambah.
3. Bila mengambil nasi atau sayur, bukan piring yang harus didekatkan (supaya tidak tumpah), tetapi tempat sayur atau nasilah yang didekatkan ke piring.
4. Makan dengan tenang jangan tergesa-gesa. Kunyalah selembut-lembutnya dan jangan ada yang berselepotan disekitar mulut. Bila ada makanan yang menempel disekitar bibir, cepat-cepatlah dibersihkan. Waktu makan jangan bersuara.

5. Ketika menum sesudah selesai makan tentu bekas air minum ada juga yang melekat di bibir kita. Bekas itu bisa di hapus dengan serbet.
6. Jangan meninggalkan tempat makan sebelum teman makan atau semua selesai. Demikian juga waktu mulai makan, seyoyanya dilakukan bersama-sama.
7. Bagi tuan rumah yang menghidangkan makan. Sebelum meletakkan piring makan di meja untuk tamu-tamu, piring haruslah diperiksa dulu, cukup bersih atau tidak. Jangan sampai tamu kita membersihkan piring. Sebagai tuan rumah sebaiknya dalam makan selesainya haruslah yang paling akhir. Jika lebih da hulu ini seakan-akan menyuruh tamu-tamu yang makanya belum selesai, agar berhenti makan.
8. Sesudah makan jangan sekali-kali mencungkil gigi di depan orang banyak. Juga ketika minum, jangan - lah air minuman itu kita pakai buat berkumur, itu sama sekali tidak sopan.
9. Sesudah makan, sendok dan garpu yang kita pakai ta di kita telungkupkan, baik secara silang atau seja jar letaknya.

DAFTAR PUSTAKA

- Better Homes and Gardens, 1973. Creative Table Settings
United States Of America. Meredith Corporation.
- D.R.Lillicrap.M.H.C.I.M.A, 1977. Food And Beverage Ser-
vice. London. Edward Arnold Publisher Ltd.
- Departemen P dan K, 1982. Tata Hidang. Jakarta.
- Effendi, Samsoeri, 1982. Etiket, Sopan Santun Pergaulan
Menurut Tatakrma National. Surabaya. Karya Anda.
- Hartindah, 1977. Mengatur Meja Makan. Surabaya. PT Bina
Ilmu.
- Nilakasuma, 1984. Etiket Pergaulan. Padang. Sridharma.
- Sukahati dan Sadikin, Dra. Ny. Hadi, 1974. Menutup Meja
dan Menghidangkan. Jakarta. Kinta.
- Pramono, Dewi Motik, 1983, Yang Sopan dan Yang Santun
Jakarta. Sinar Harapan.