

MAKALAH

TABLE MANNER

TITLE	TABLE MANNER
DATE	11 MAR 1998
SOURCE	K /
REFERENCE	K
INVENTORY	2971K198-T1 (2)
CLASSIFICATION	375.54

Oleh :

Dra. Asmi Syarif

MILIK BPTP PADANG
KIP PADANG

FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
IKIP PADANG
1997

DAFTAR ISI

	Hal
A. RAIONAL	1
B. MASALAH	2
C. PEMECAHAN MASALAH	2
1. Menu	3
2. Table Setting Dan Table Cover	6
3. Peralatan Makan	8
4. Etika Makan Dalam Perjamuan	9
DAFTAR KEPUSTAKAAN	27

MILIK UPT PERPUSSTASIAAN
IKIP

TABLE MANNER (ETIKA MAKAN)

Oleh : Dra. Asmi Syarif

A. RASIONAL

Di dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) dengan makin meningkatnya pengetahuan dan teknologi maka :

1. Melakukan kunjungan apakah sifatnya kenegaraan (resmi) atau tidak resmi (informal) sering dilakukan jamuan makan
2. Untuk menghormati tamu pimpinan negara ataupun pimpinan suatu organisasi sering mengadakan perjamuan makan, dan tentu dengan sendirinya penyelenggara perjamuan makan atas nama negara akan mengundang orang-orang untuk menghadiri perjamuan tersebut
3. Suatu badan usaha dalam melaksanakan pertemuan juga sering melakukan perjamuan makan, mahasiswa PKK khususnya selain sebagai guru juga dipersiapkan untuk menjadi pengusaha atau pelaksana usaha
4. Di samping itu banyak usaha-usaha yang bersifat internasional mengajak para anggotanya untuk kemajuan produknya sering melaksanakan jamuan makan sambil menikmati acara-acara yang diadakan, apakah sifatnya informal maupun setengah formal

5. Seiring dengan hal tersebut tentu setiap orang harus memahami dan terampil dalam melakukan etika makan yang dikenal dengan istilah Table Manner

B. MASALAH

1. Masih banyaknya masyarakat umumnya mahasiswa PKK khususnya, belum mengetahui dan memahami apa itu etika makan atau table manner, sehingga kalau ada undangan makan, maka keringat dingin bercucuran
2. Masih banyaknya mahasiswa PKK khususnya, masyarakat umumnya belum memahami bagaimana etika menghadiri suatu perjamuan makan
3. Masih banyak diantara mahasiswa PKK khususnya, masyarakat umumnya belum memahami tata cara menggunakan peralatan makan
4. Masih banyaknya mahasiswa PKK khususnya, masyarakat umumnya belum memahami etika kalau setelah selesai makan

C. PEMECAHAN MASALAH

Apabila dilihat secara sepintas table manner atau sopan santun dimeja makan memang tidak menimbulkan suatu kesan atau gambaran yang pelik dan sukar, karena sebenarnya semua kita pada masa sekarang ini sudah sangat terbiasa duduk di meja makan menghadapi hidangan, baik pada saat makan pagi, makan siang maupun

makan malam. makan di restoran. maupun makan pada acara-acara atau kesempatan-kesempatan khusus.

Walaupun demikian tidak jarang terjadi atau terdengar bahwa seseorang merasa canggung duduk di meja makan begitu menghadapi dan memperhatikan menu yang dihidangkan atau yang tersedia. Demikian pula dengan penataan meja makannya (table setting) yang beraneka ragam dan semuanya itu terasa asing, dan bahkan banyak diantaranya yang bercucuran keringat menghadapi semuanya itu.

Di dalam memecahkan masalah yang dihadapi tersebut baik oleh mahasiswa PKK maupun masyarakat dalam hal tata cara makan atau table manner tentu harus mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam beberapa hal diantaranya apa dikatakan etika makan (table manner), bagaimana menu yang dihidangkan, table setting dan table cover, bagaimana etika sebelum dan saat menghadiri perjamuan, etika makan dalam perjamuan.

1. Menu

Di dalam membiacarkan menu banyak hal yang perlu dipahami: seperti apa itu menu, kerangka menu, sifat dan karakter menu.

a. Pengertian menu

Menu adalah daftar makanan yang tersedia pada saat akan makan. Pada dasarnya makanan/

hidangan yang tersedia disusun berdasarkan kerangka menu.

b. Kerangka menu

Kerangka menu dapat berpedoman kepada giliran hidangan atau hidangan Indonesia, tergantung pada kesempatan dan perjamuan makan yang diadakan.

Adapun kerangka menu ini adalah sebagai berikut :

Giliran hidangan	Hidangan Indonesia
Appetizer	Makanan Pokok
*	*
Entree	Lauk Pauk
*	*
Main Course	Sayuran
*	*
Dessert	Buah/Dessert
*	
Beverage	

c. Sifat dan karakter menu

Sifat dan karakter menu dapat dibedakan menjadi 3 (tiga) macam yaitu table d'hote menu dan A la Carte menu. dan Buffet Menu.

1). Table d'hote menu

Menurut Sekretariat Negara Rumah Tangga Kepresidenan (1984 : 27), yaitu menu

dimana tamu tidak dapat memilih makanan lain diluar daftar yang telah ditentukan. Table d'hote menu adalah menu dengan sifat dan karakternya sebagai berikut:

- a). Jumlah dan macam hidangan sudah jelas pasti atau tertentu, mulai dari appetiz-er sampai beverage
- b). Biasanya hanya ada satu macam pilihan dan adakalanya dua atau lebih untuk masing-masing hidangan
- c). Di dalam restaurat atau usaha boga hanya mempunyai satu harga yaitu harga total seluruh hidangan
- d). Hidangan sudah (selesai) dimasak sebelum acara makan dimulai

Contoh menu :

Appetizer : Slada Padang

*

Soup Buntut

*

Main Course : Nasi

Rendang Daging

Urap sayuran

Sambal hijau

Kerupuk Emping

*

Dessert : Sarikayo

2). A la Carte Menu

Sifat dan karakter Ala Carte Menu adalah sebagai berikut :

- a). Jumlah dan macam hidangan tidak terbatas, beraneka ragam dan bervariasi
- b). Terdapat banyak pilihan untuk masing-masing hidangan
- c). Masing-masing hidangan mempunyai harga tersendiri
- d). Untuk restaurant tertentu hidangan disiapkan dan dimasak berdasarkan pesanan

3). Buffet Menu

Buffet menu adalah menu yang disusun sedemikian rupa untuk ditata diatas meja buffet, sehingga orang dapat memilih hidangan sesuai dengan keinginan

2. Table setting dan table cover

Didalam menata meja makan kita mengenal table Setting dan table Cover. Table setting adalah persiapan meja makan secara keseluruhan yang meliputi linen meja, table ware, dan table aksesoris. Table cover adalah persiapan atau penataan peralatan makan (China Ware, Cutlery, Glass Ware, serta serbet makan) di atas meja makan untuk keperluan perorangan atau seorang tamu berdasarkan jumlah dan jenis hidangan yang akan dihidangkan.

Di dalam melaksanakan penataan meja makan/ table Setting dan table Cover tergantung dari pada teknik penataan dan pelayanan meja makan yang digunakan. Adapun teknik penataan dan pelayanan makan tersebut adalah :

- a. English Service
- b. American Service
- c. French Service
- d. Russian Service

Di samping itu dikenal juga penataan meja makan standart yaitu pemasangan peralatan makan hanya untuk hidangan pembuka, gelas minum, dan serbet makan. Peralatan ini dapat diganti atau dilengkapi bersamaan dengan hidangan makanan yang dipesan.

Table setting dan table cover ini penataannya sesuai dengan sifat dan karakter menu yaitu:

- a. Table d'hote menu

Jumlah dan jenis peralatan makan yang ditata di atas meja disesuaikan dengan jumlah dan jenis menu yang dihidangkan mulai dari appetizer sampai ke beverage

- b. Ala Carte Menu

Peralatan makan yang ditata di atas meja makan terbatas dan umumnya yang ditata adalah cutlery untuk hidangan pembuka dan makanan uta-

ma. gelas minum(water Goblet), B & B Plate, dan napkin. Set Up seperti ini dikenal juga Standart Set Up. Peralatan makan yang sudah ditata ini ini akan disesuaikan dengan hidangan yang dipesan oleh tamu.

3. Peralatan makan

Peralatan makan yang diperlukan untuk Table cover sangat tergantung pada teknik penataa pelayanan dan jenis hidangan yang disajikan antara lain:

a. Show plate	= piring hias
b. Guest napkin	= serbet makan
c. Soup spoon	= sendok soup
d. Dinner spoon	= sendok makan
e. Dinner fork	= garpu makan
f. Dinner knife	= pisau makan
g. Dessert fork	= garpu kue
h. Fish knife	= pisau ikan
i. Dessert knife	= pisau buah
j. Eutter knife	= pisau buah
k. Bread and Butter plate	= piring roti
l. Water goblet	= gelas air putih
m. Ice cream spoon	= sendok ice cream
n. Poding spoon	= sendok puding
o. Tea spoon	= sendok teh
p. Coffe spoon	= sendok kopi

4. Etika Makan Dalam Perjamuan

Dalam menghadiri suatu jamuan makan, baik diadakan dirumah, di gedung pertemuan, di hotel-hotel, atau pada jamuan makan resmi, maupun jamuan makan tidak resmi perlu kiranya mengetahui dan memahami tata cara menghadiri jamuan tersebut agar tidak terjadi hal-hal yang janggal dan memalukan, karena tidak mengetahui tata cara jamuan makan.

Untuk dapat menjelaskan hal-hal tersebut baiklah pada bagian ini akan dibahas mengenai pengertian etika, etika sebelum dan saat menghadiri perjamuan, serta etika dimeja makan.

a. Pengertian Etika

Etika disebut juga tata cara atau tingkah laku yang baik. Etika adalah peraturan-peraturan dalam pergaulan hidup yang menimbulkan penghargaan satu sama lain jika dijalankan tepat pada tempatnya, misalnya etiket bertamu dan menerima tamu, bercakap-cakap, di kantor, etika pada jamuan makan.

b. Sebelum dan saat menghadiri perjamuan makan

Banyak hal yang harus diperhatikan sebelum dan saat menghadiri perjamuan yaitu : undangan, pakaian, dan tata cara mengahdiri perjamuan dan duduk bersama

1). Undangan

Undangan untuk suatu perjamuan makan ada yang sifatnya resmi dan ada yang tidak resmi. Di Indonesia undangan resmi biasanya dipakai untuk jamuan makan malam, tetapi untuk makan siang (Lunch) umumnya undangan tidak resmi. Lain halnya di Negara Barat dan Eropa undangan resmi dipakai untuk makan malam maupun untuk makan siang.

Ketika menerima kartu undangan untuk menghadiri jamuan makan, pada kartu undangan di cantumkan formal/ informal dan disudut kiri bawah ditambahkan tulisan yang berbunyi RSVP (Responde S'il Vous Plait) yang berarti mohon jawaban atas undangan ini. Yang menerima undangan berhak memberi jawaban bisa tidaknya menghadiri jamuan tersebut paling lambat sehari sebelumnya. Supaya yang mengundang dapat menentukan banyaknya hidangan yang perlu disiapkan atau apakah yang tidak dapat hadir perlu diganti dengan orang lain atau tidak.

2). Pakaian

Kalau menerima undangan kita harus tahu maksud dari undangan tersebut, kemudian pakaian yang akan dikenakan cocok dengan sua-

sana akan membuat kita lebih leluasa bergerak dan percaya diri. Dalam undangan tertentu pakaian apa yang akan dikenakan juga sudah tertera.

Jika undangan sifatnya resmi, maka para tamu diharapkan datang berpakaian lengkap, yaitu bagi pria memakai jas dan dasi, bagi perempuan memakai pakaian Nasional. Jika undangan tersebut tidak resmi cukup berpakaian biasa saja, bagi pria boleh mengenakan pakaian batik dan bagi perempuan mengenakan pakaian yang cocok dipakai untuk jamuan makan tersebut.

3). Tata cara menghadiri perjamuan

Tata cara menghadiri perjamuan dan duduk bersama adalah sebagai berikut :

- a). Datanglah keresepsi apabila ada undangan
- b). Apabila istri mengandung lebih dari 3 bulan jangan dibawa serta
- c). Usahakan datang tepat pada waktunya dan jangan datang terlambat, namun jangan sebelumnya sebab kadang-kadang terutama untuk setting dinner atau cocktail nya rumah belum selesai menatanya
- d). Sesuai dengan maksud perjamuan seperti Dinner yang penyelenggaraannya begitu

tertib. maka tamu-tamupun harus tertib pula. Tidak dapat dia mengobrol kata-kata dengan suara keras. Kalau ada yang lucu cukup dengan tertawa biasa saja atau tersenyum

- e). Sebelum berbicara dengan tamu-tamu lain lebih dahulu memberi selamat kepada yang mengadakan resepsi. Kalau yang mengundang disertai oleh wanita, maka wanita itu terlebih dahulu dihormati
- f). Jika tidak terlalu letih, lebih baik berdiri saja. Jangan terlalu lama di satu tempat. akan tetapi sedapat mungkin berkeliling untuk menjumpai sebanyak mungkin orang-orang yang hadir
- g). Bila memesan sesuatu pada pelayan janganlah berlaku seolah-olah berada di restoran
- h). Usahakan selalu untuk riang gembira dan tidak berlebih-lebihan. Semua tamu bertanggung jawab menjadi orang yang menyenangkan tuan rumah dan orang-orang lain
- h). Kalau tamu sudah lengkap tuan/nyonya rumah atau yang mengadakan acara, akan menawarkan minuman yang kebanyakan terdiri dari minuman alkohol, sebelum hi-

dangan makan. Apabila tidak biasa dengan segala macam minuman beralkohol tersebut. janganlah menolak. ambil nyatakan terima kasih atas keramahan tuan rumah dan tidak usah diminum

- i). Setelah beberapa saat pada jamuan minum sebelum makan (Pre Dinner Drink), nyonya rumah akan membawa keruang makan (Dinning Room) tamu perempuan. Nyonya rumah akan menunjukkan tempat duduk anda. dan kalau anda menghadiri jamuan makan resmi bersifat ke Negaraan di ruang perjamuan (Banquet) biasanya akan tertera nomor duduk atau nama anda di atas meja.
- j). Semua tamu sebaiknya berdiri di belakang kursi sampai semua mendapat kursi. Setelah dipersilahkan oleh nyonya rumah untuk duduk, setiap pria sebaiknya membantu mempersilahkan perempuan yang duduk di sebelah kanannya untuk duduk
- k). Sebaiknya semua orang memulai duduk dari sebelah kiri kursinya masing-masing
- l). Pada waktu akan makan, tuan/ nyonya rumah akan mempersilahkan tamu makan. Pada acara makan bersama dimana banyak tamu

(bisa juga di ruang Banquet), setelah mendapat hidangan, maka bisa langsung mulai makan.

m). Bila tuan/nyonya rumah berdoa sebelum makan, sebaiknya tamu mengikuti dengan khusuk

n). Pada jamuan makan pransmanan atau Buffet tamu perempuan diperkenankan mengambil makanan terlebih dahulu, baru kemudian pria. Bila tamu perempuan ada yang belum siap untuk makan, tamu pria dapat mengambil hidangan terlebih dahulu.

o). Bila mengisap rokok jangan buang abunya sesuka hati dimana saja, buanglah pada tempat yang sudah disediakan

p). Tepat pada waktunya, meminta diri kepada yang mengadakan resepsi. Kalau ada atasan yang hadir, tunggu sampai atasan tadi pulang dulu

c. Table Manner (etiket pada saat jamuan makan)

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam tata cara dimeja makan yaitu : cara duduk, cara berbicara dan memelihara percakapan, tata cara menggunakan serbet makan, sikap duduk dimeja makan, tata cara waktu makan, cara-cara menggunakan alat makan, dan setelah selesai makan.

1). Cara Duduk

- a). Usahakan datang tepat pada waktu yang telah ditentukan pada surat undangan
- b). Cari tempat duduk sesuai dengan rencana tuan dan nyonya rumah
- c). Semua tamu sebaiknya berdiri dibelakang kursi sampai semua tamu mendapat tempat duduk semua. Apabila nyonya rumah telah mempersilakan duduk, setiap pria sebaiknya membantu mempersilakan duduk wanita disebelah kanannya.
- d). Apabila jamuan makan dihadiri oleh banyak orang, sebaiknya semua orang menuju tempat duduk sebelah kiri kursinya.
- e). Sebaiknya pria jangan duduk dulu sebelum perempuan duduk
- f). Bantulah perempuan yang duduk disebelahnya bila ia beranjak dari tempat duduknya, dengan membantu menarik kursinya. Demikian pula sewaktu ia kembali ketempat duduknya.
- i). Jangan merokok selama proses makan berlangsung
- j). Selama menunggu makanan yang akan disajikan jangan memperhatikan orang lain

yang sedang makan, atau mempermainkan alat makan

k). Pada acara perjamuan makan (Banquet) setelah didapat hidangan, maka kita dapat memulai makan

l). Pada jamuan makan Buffet, perempuan mengambil makanan terlebih dahulu. Apabila ada sebagian perempuan belum siap untuk makan, maka pria boleh memulai mengambil makanan

2). Cara berbicara dan memelihara percakapan

Cara berbicara dan memelihara percakapan perjamuan diselenggarakan adalah :

- a). Hindari berbicara pada saat mulut penuh berisi
- b). Hindari kebiasaan berbicara dengan gerakan yang berlebihan
- c). Dianjurkan untuk menyelingi makan dengan percakapan-percakapan yang tidak kontroversial

3). Tata cara menggunakan serbet makan :

Tata cara menggunakan serbet makan adalah sebagai berikut :

- a). Setelah anda duduk, dihadapan anda terletak serbet makan (napkin). Setelah diambil, bukalah lipatan serbet makan

tersebut dan letakkan/hampar di pangkan.

- b). Bila diperlukan serbet makan hanya digunakan ujungnya untuk mengelap mulut/bibir bukan menggosok mulut, atau membersihkan gaun bila terkena sedikit percikan hidangan
- c). Bila serbet makan jatuh kelantai dapat diambil dan dipergunakan kembali
- d). Apabila anda meninggalkan ruang makan untuk sementara, lipat dan taruhlah serbet makan anda sebelah kiri piring, bagian yang bersih menghadap keatas atau letakkan pada sandaran kursi
- e). Bila jamuan makan telah selesai, maka serbet makan diletakkan disebelah kanan tidak perlu dilipat lagi.

4). Sikap duduk dimeja makan

Sikap duduk dimeja makan ini perlu diperhatikan oleh setiap orang. Sikap duduk dimeja makan adalah sebagai berikut :

- a). Letakkan/tempatkan kursi tidak terlalu jauh dari meja makan, untuk menghindari posisi duduk yang membungkuk ke meja. Posisi duduk akan enak dan nyaman kalau

- posisi kursi (bagian depannya) tepat berada dibawah pinggir meja makan
- b). Duduklah dengan tegak, wajar, dan tidak kaku serta menghadap kedepan. kaki dibawah tidak boleh bersilang
 - c). Selalu duduk pada kursi yang tepat letaknya, sehingga tidak menghalangi pramusaji yang akan menyajikan makanan
 - d). Makanlah dengan nikmat dan tidak teges-gesa
 - e). Makanan yang dibawa kemulut bukan kita yang menyongsong makanan
 - f). Selama makan berlangsung siku tidak dibenarkan berada di atas meja, kecuali sebelum dan sesudah makan
 - g). Apabila tangan kiri tidak dipergunakan sebaiknya diletakkan dipangkuan saja.
- 5). Tata cara waktu makan

Tata cara waktu makan dalam perjamuan adalah sebagai berikut :

- a). Ambillah sendoklah hidangan sedikit-dikit, karena anda akan bercakap-cakap selama jamuan makan
- b). Pada saat mengunyah makanan, hindarilah bunyi dengan jalan mengatupkan mulut sewaktu mengunyah.

- c). Selama menunggu makanan disajikan, jangan memperhatikan orang lain yang sedang makan atau yang sedang mempermainkan alat-alat makan
- d). Telanlah makanan yang ada pada mulut anda, sebelum menjawab pertanyaan dan berbicara. Dengan kata lain jangan berbicara pada saat mulut berisi
- e). Bila hidangan terletak jauh dari jangkauan, mintalah kawan di sebelah anda duduk untuk mengambilkannya untuk anda
- f). Jangan berkumur-kumur dengan air minum atau air es atau air kopi dimeja makan
- g). Bila mengambil makanan dari mulut anda (misalnya tulang), pergunakan ibu jari dan telunjuk anda. Jangan menutup mulut dengan serbet atau tangan anda, karena akan menjadi perhatian yang lain
- h). Kalau akan mengeluarkan biji dari dalam mulut pertemukan jari tunjuk dan ibu jari, kemudian keluarkan melalui lubang antara kedua jari tersebut.
- i). Setelah selesai makan, jangan menumpuk piring di depan anda, letakkan kebagian kanan dan akhirnya akan diambil oleh pramusaji

- j). Sebaiknya jangan mempergunakan tusuk gigi (toothpick) dimeja makan atau ditempat umum. Jika pada perjamuan pergi- lah ke kamar mandi atau Toilet
- k). Jangan memasukkan roti kedalam soup
- l). Apabila ada makanan yang terasa panas, jangan dibuang didepan tamu, tapi ambil air minum yang dingin dan coba telan
- m). Jangan membicarakan sesuatu yang ingin dilupakan oleh lawan bicara
- n). Jangan mengambil pokok pembicaraan yang menyinggung orang lain
- o). Panggillah lawan bicara dengan sopan dan memanggil namanya
- p). Pada saat makan jangan membicarakan ke- sukaran-kesukaran pribadi sekalipun pada sahabat sendiri
- q). Jangan meletakkan obat-obatan di atas meja makan
- r). Apabila menerima cinderamata dari sese- orang jangan menanyakan harganya
- s). Hindari merokok pada saat acara makan berlangsung, walaupun akan dilakukan setelah selesai acara makan
- t). Tidak dibenarkan menggeliat setelah se- lesai makan

6). Cara-cara menggunakan alat makan

Banyak hal yang harus diketahui dalam menggunakan alat-alat makan. Cara-cara menggunakan alat makan tersebut adalah sebagai berikut :

- a). Pergunakan alat-alat makan (Cutlery/ Silver dari bagian luar terlebih dahulu. Seandainya anda keliru mempergunakan alat makan tersebut, gantilah diam-diam tanpa diketahui orang lain.
- b). Gunakan alat makan paling luar untuk makanan yang disajikan pertama kali
- c). Kemudian gunakan berurut dari luar sampai makanan pokok
- d). Untuk makanan pengiring gunakan alat makan yang berada disebelah atas piring
- e). Apabila minum kopi dimeja makan tatakannya tidak perlu diangkat
- f). Apabila anda menemukan alat-alat makan yang kurang, maka mintalah kepada Nyonya rumah/ hostess atau pada restoran mintalah kepada pramusaji dengan sopan dan tidak perlu berteriak
- g). Letakkan roti dan mentega di atas piring roti. Pisau yang ada di atas piring B & B

digunakan untuk mengoles mentega bukan untuk memotong roti

- h). Roti dimakan dengan cara mencuil sedikit-sedikit. Peganglah roti dengan tangan dan potong serta oleskan mentega dengan pisau mentega, dan makanlah dengan tangan. Roti dapat dan bisa dimakan baik sebelum hidangan disajikan maupun selama proses makan sedang berlangsung
- i). Pergunakan pisau untuk memotong dan garpu untuk mengambil dan membawa makanan kemulut
- j). Pisau untuk memotong hendaknya dipegang secara wajar dengan tangan kanan dan bukan seperti memegang alat tulis
- k). Garpu dipegang dengan tangan kiri
- l). Bila makan, makanan yang digerakkan kemulut bukan sebaliknya, kemudian kunyahlah perlahan-lahan
- m). Bila minum hendaklah dilakukan bila mulut tidak berisi makanan. Bibir hendaknya dibersihkan sebelum minum dan jangan mengunyah pada saat gelas berada pada mulut. Usahakan minum air putih pada satu tempat
- n). Letakkan alat-alat makan yang sudah terpakai dipiring anda terbuka dengan tang-

kai miring sebelah kanan, sambil menanti datangnya hidangan lain. Jangan meletakkan di atas meja

o). Apabila alat makan anda terjatuh, cepatlah mengambilnya tanpa ragu atau mengganggu teman anda dan mintalah gantinya yang baru

p). Apabila buah-buahan sebagai dessert maka cara memakannya adalah :

(1). Pisang

Pisang dipegang dengan tangan kiri (hanya memakai jari tengah, jari manis dan ibu jari) dekat tangkainya. Pisau dipakai dengan tangan kanan, lebih dulu ujung pisang dipotong, kemudian dikupas sedikit demi sedikit. cukup sesuap demi sesuap. Pisang digigit begitu saja, tidak boleh dipotong dan disuapkan kemulut.

(2). Sawo

Sawo dibelah dua melalui bekas tangkainya, kemudian dengan ujung pisau dikeluarkan biji-bijinya, sesudah itu isinya dimakan dengan mempergunakan sendok dessert

(3). Jeruk keprok

Buahnya dipegang dengan tangan kiri dan kupas kulitnya dengan tangan kanan. kemudian disuap seruas demi seruas dengan tangan kanan kemulut. Bij ditampung dengan tangan kanan

(4). Jeruk manis

Jeruk tanpa dibuang kulitnya lalu dipotong menjadi 6 atau 8 ruas, tetapi dijaga agar pisau selalu melalui bekas tangkai. Kemudian tiap ruas dipegang dengan dua tangan pada tiap ujung. Sambil menguakkan kulitnya dengan kedua tangan isinya diantar kedalam mulut

(5). Nenas

Nenas biasanya disajikan sesudah dikupas dan diiris. Ambil seiris atau lebih dengan garpu dan letakkan didalam piring dessert. Sesudah dibubuhi garam seperlunya, maka dipotong dengan pisau sesuap demi sesuap dan dimakan dengan garpu kemulut

(6). Pepaya

Pepaya umumnya sama dengan nenas. Akan tetapi bilamana irisan pepaya masih dengan kulit maka setelah bijinya dikikis keping, isi pepaya dimakan dengan sendok dessert

7). Setelah selesai makan

Setelah selesai makan banyak hal yang harus diperhatikan yaitu :

- a). Setiap selesai makan, sendok garpu atau pisau garpu yang digunakan pada saat makan diletakkan tertelentang (terbuka) yang mana tangkainya mengarah miring kekanan. Dan apabila minuman mempergunakan sendok diletakkan disebelah kanan di atas tatakannya/ sauser dengan posisi menghadap keatas (terbuka)
- b). Serbet makan diletakkan disebelah kanan piring dan tidak dilipat lagi
- c). Berdirilah dengan baik dan keluarlah dari sebelah kanan kursi

D. KESIMPULAN DAN SARAN-SARAN

1. Kesimpulan

- a. Banyak masalah yang dihadapi oleh masyarakat umumnya, mahasiswa PKK khususnya dalam hal table manner atau etika makan

- b. Di dalam mempelajari dan melatih diri dalam hal yang berhubungan dengan table manner, tidak dapat dilepaskan dari menu (sifat, karakter menu)
- c. Tata cara makan atau table manner bukanlah merupakan hal yang sepele, tetapi harus dihayati dan dilatih sedemikian rupa, sehingga pada gilirannya akan membangkitkan percaya diri

2. Saran-Saran

- a. Untuk membangun percaya diri dalam menghadiri suatu perjamuan, pelajari sedini mungkin mengenai hal-hal yang berhubungan dengan table manner atau etika makan baik secara ilmu maupun keterampilan
- b. Berusaha latihan yang lebih sering agar betul-betul terlatih dalam hal table manner dan akhirnya akan timbul percaya diri

DAFTAR KEPUSTAKAAN

- Magelatte. Pierre Et al. (1986). Buffets And Reception. London. Virtue.
- Sekretariat Negara Rumah tangga Kepresidenan. (1984) Tata Cara Pengaturan Meja Dan Makanan Pada Suatu Perjamuan. Jakarta.
- Sukardi. R. (1982). Table Setting & Dinner Etiquette (Tata Hidangan & Etika Jamuan Makan). Jakarta : Lembaga : Penerbitan Akademi Perhotelan Dan Kepariwisata Trisakti
- Vail. Gladys E. Et al. (1978). Foods. Boston. Houghton Mifflin Company.
- WA. H. Marsum. (1996). Banquet Table Manner & Napkin Folding. Yogyakarta. Penerbit Andi.

MILIK UPT PERPUSTAKAAN
1996

TABLE COVER

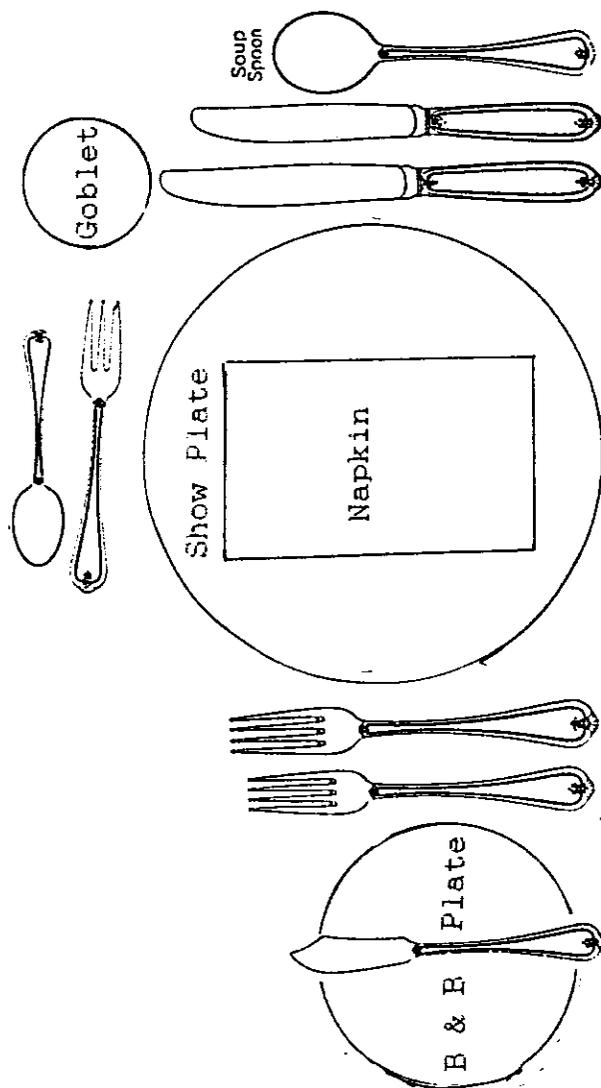
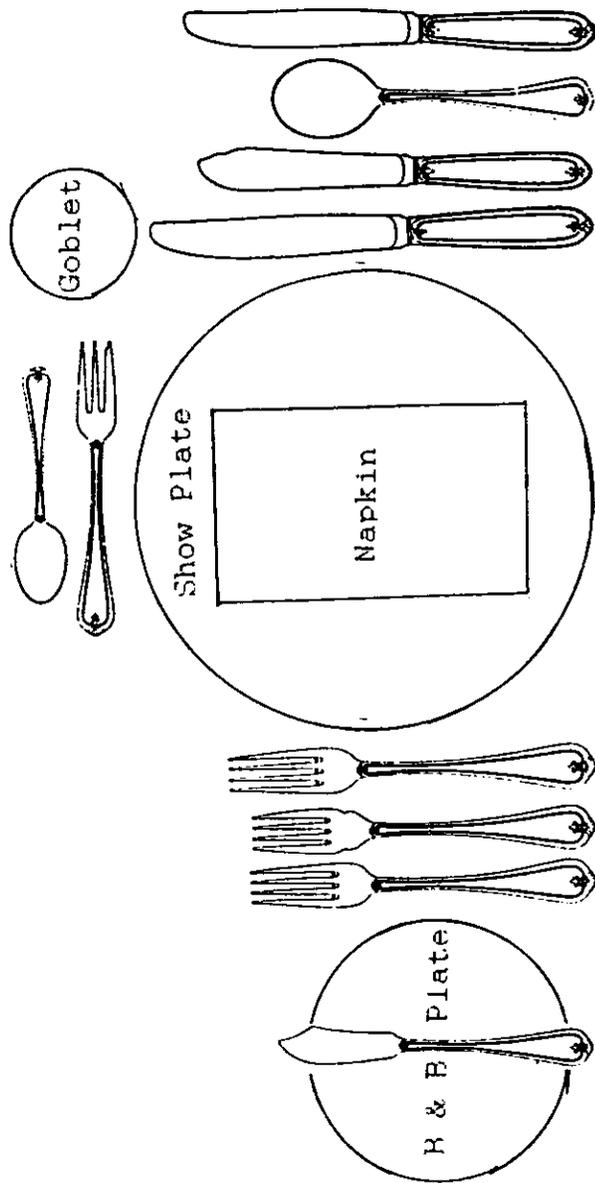
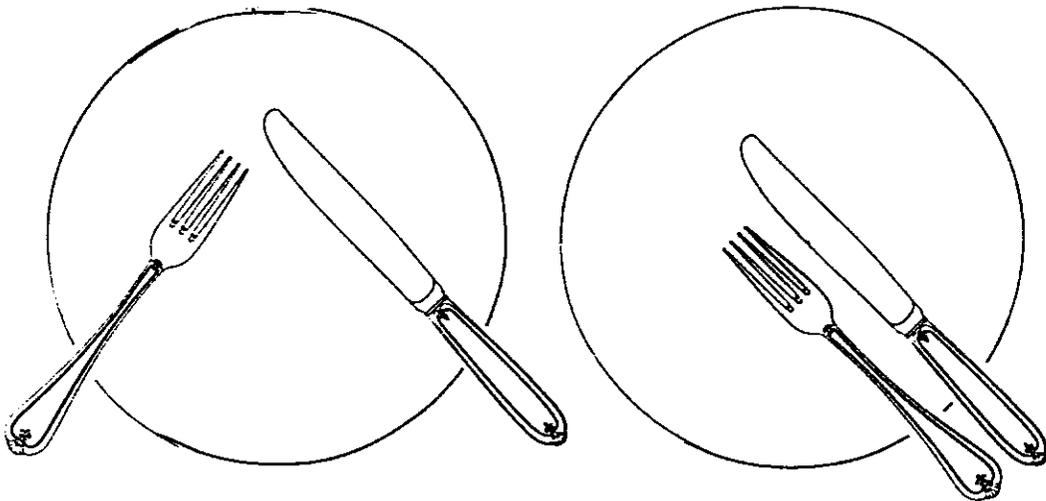


TABLE COVER



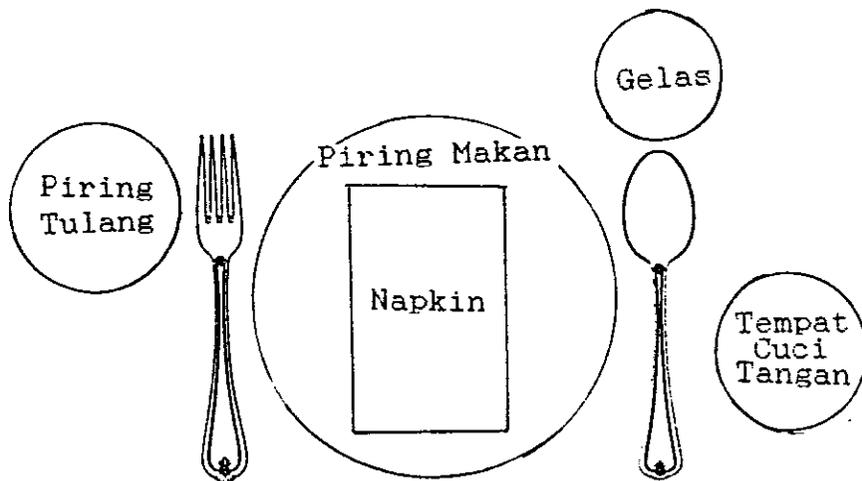
MILIK UPT PERPUSTAKAAN
IKIP PADJARAN



Letak pisau dan garpu jika
belum selesai makan

Letak pisau dan garpu jika
telah selesai makan

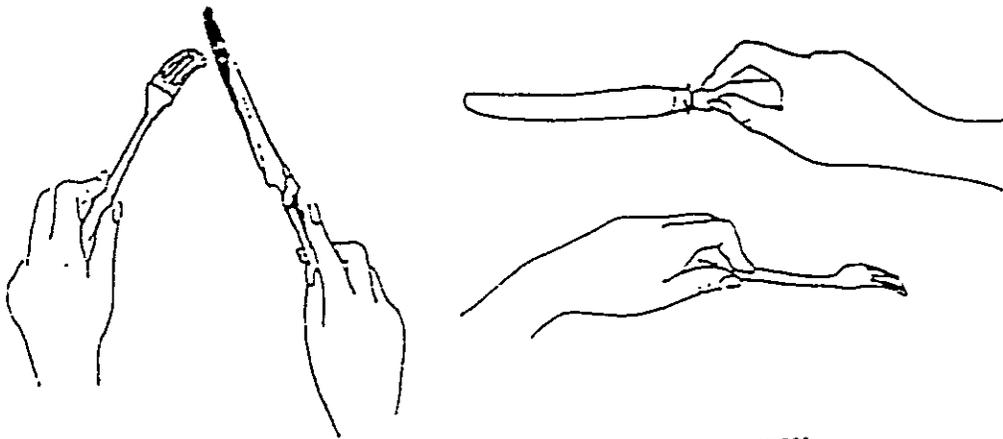
LAMPIRAN 4



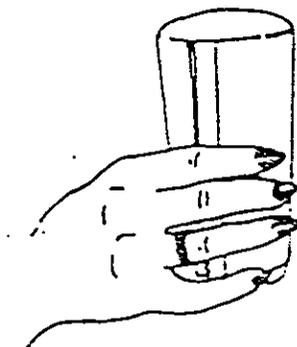
Cara Memegang Peralatan Makan



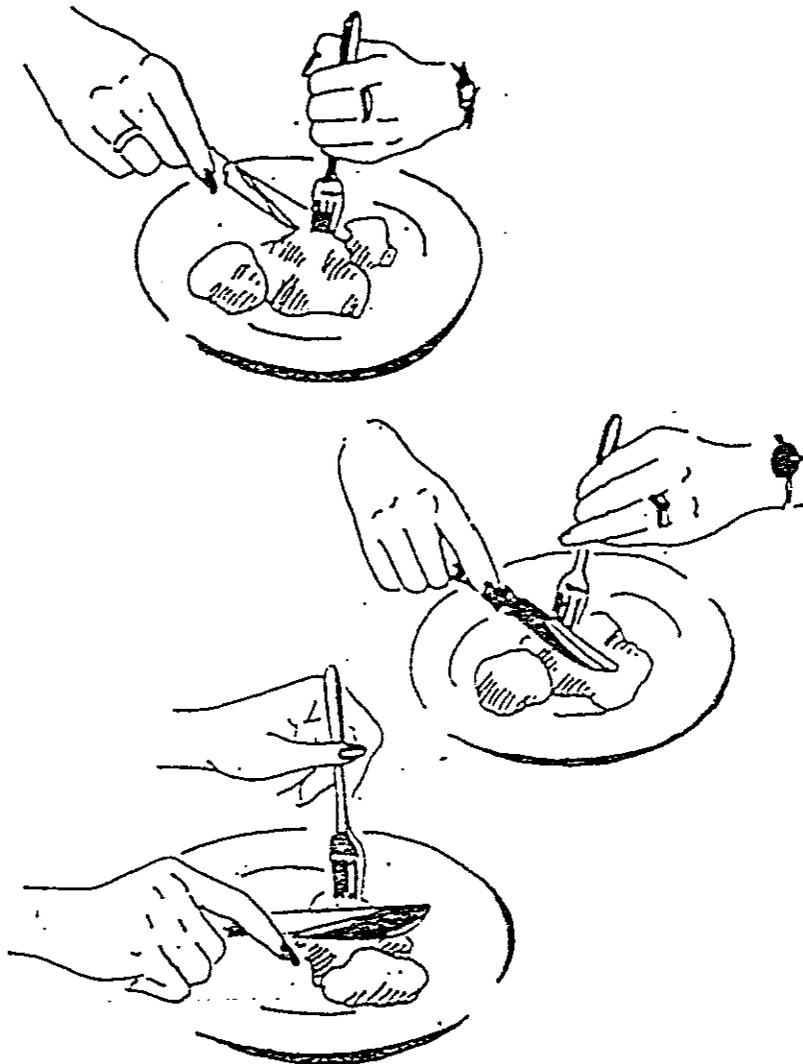
Cara memegang sendok garpu



Cara memegang pisau garpu



Cara memegang gelas



Cara yang salah memegang pisau garpu

LAMPIRAN 7



Cara yang salah, lengan serlipat di atas meja.



Cara yang salah, karena kedua lengan diletakkan di atas meja.



Cara makan dengan pisau dan garpu.



Cara makan dengan sendok dan garpu.