

Table Manner



0813-6762-9286

WhatsApp



@efan_elpanso



efan.elpanso@binadarma.ac.id

FIND US FOR QUALITY

Secara singkat *table manner* artinya adalah tata cara makan, ia melingkupi bagaimana cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika yang diterapkan ketika makan.

Table manner biasanya digunakan ketika acara jamuan makan khusus, baik itu dari kolega bisnis, pemerintahan ataupun kerajaan.

Etika Table Manner di Atas Meja

- Saat duduk di kursi, tegakkan tubuh dan jangan membungkuk apalagi bersandar diri pada kursi.
- Saat sedang menyantap makanan, pastikan kedua tangan memegang peralatan makan tanpa kedua siku menyentuh atas meja. Posisi siku tangan harus berada di udara, tetapi jangan terlalu tinggi.
- Kunyah makanan dengan mulut tertutup rapat. Hindari mengeluarkan suara
- Berbicaralah pelan namun dengan pengucapan yang jelas.

- Gunakan serbet ketika batuk atau bersin
- Taruh peralatan makanan dalam keadaan terbalik dan membentuk huruf X.
- Ucapkan permisi sebagai tanda meminta izin apabila Anda ingin pergi ke kamar kecil. Anda cukup mengucapkan “*Permisi, saya ada urusan sebentar.*” Sebagai bentuk *implisit*.
- Tutup mulut Anda apabila membersihkan sisa-sisa makanan di mulut.
- Cicipi makanan dengan porsi yang lebih sedikit terlebih dahulu. Menambahkan bumbu sebelum mencicipi makanan dianggap kasar dan menghina koki.

Peralatan Hidangan Serta Fungsinya

1. Sendok dan Garpu

- Ada aturan tidak tertulis pada *table manner* di mana kita diharuskan menggunakan kedua alat makan ini saat menyantap hidangan seperti nasi ataupun sayur-sayuran.
- Ukuran sendok dan garpu pun sebetulnya beragam dan memiliki fungsinya masing-masing. Misalnya, sendok jenis *soup* memang khusus digunakan untuk menyendok sup saja. Kemudian ada sendok yang khusus digunakan untuk menyantap sajian dessert.

2. Pisau dan Garpu

- Ukuran pisau dan garpu pun beragam. Ada kalanya Anda akan berhenti menyantap nasi dan hanya sajian *steak* saja yang disediakan.
- Pertama-tama, Anda dapat memegang garpu di tangan kiri dan pisau di tangan kanan.
- Kemudian tusuk daging menggunakan garpu, kemudian gerakkan pisau untuk memotong daging. Ada baiknya Anda memotong daging dari ujung piring dan potong dalam ukuran yang kecil-kecil. Setelah terpotong, gunakan garpu untuk menyantap hidangan.

3. Serbet

- Menggunakan serbet juga memerlukan estetika yang harus Anda perhatikan. Caranya sangat sederhana. Anda cukup membentangkan serbet di atas lutut sesaat sebelum makan. Apabila Anda ingin menyeka mulut, cukup gunakan sudut serbet saja.
- Ada variasi estetika penggunaan serbet seperti menggantungkannya di leher ketika sedang menikmati sajian, tetapi hal itu lebih lumrah di lakukan bangsa Eropa.

4. *Chinaware*

- *Chinaware* adalah barang pecah belah seperti piring, mangkuk, dan cangkir yang terbuat dari keramik mengkilap.
- *Platter*, misalnya. Ini adalah sebuah piring yang memiliki tiga jenis ukuran; kecil, sedang, dan besar. Ada yang berbentuk oval, ada pula yang berbentuk persegi panjang.
- Untuk cangkir atau *cups* sendiri setidaknya memiliki enam varian. Ada cangkir yang dikhususkan untuk menyajikan hidangan sup, ada pula cangkir khusus kopi dan teh, hingga cangkir yang digunakan untuk menyajikan telur rebus yang lezat.