

PENGENALAN ETIKA MAKAN LINTAS BUDAYA MELALUI PELATIHAN TABLE MANNER PADA MAHASISWA DI UNIVERSITAS HALU OLEO

Nurjannah^{1*}, Arman², Fina Amalia Masri³, Rahmawati⁴,
Nirmalasari⁵, Ela Martisa⁶, Sarniati Nuru⁷, Nuzul Hijrah Safitri⁸,
Hasni Hasan⁹, Sahur Saerudin¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

*E-mail: nurjannah@uho.ac.id

ABSTRAK

Table manner merupakan etika tentang cara duduk, makan, dan minum selama perjamuan makan. Mahasiswa Prodi Sastra Inggris di Universitas Halu Oleo mendapatkan pengalaman yang berharga dan pengetahuan yang bermanfaat melalui pelatihan *table manner* ini. Kegiatan *table manner* akan menjadi bekal bagi mahasiswa setelah lulus kuliah dan mulai bekerja. Selain itu, etika makan ini juga dapat diterapkan dalam keidupan sehari-hari. Etika makan dapat berbeda dari budaya satu dengan yang lainnya. Selama kegiatan, mahasiswa belajar tentang etika makan, termasuk mengetahui budaya makan secara global, alat makan yang digunakan, dan cara makan dengan sopan. Tata cara makan melibatkan etika makan yang dapat menunjukkan kepribadian seseorang selain hanya bagaimana memasukkan makanan ke dalam mulut. Selama pelatihan ini mahasiswa diajarkan bagaimana duduk dengan benar, menggunakan alat makan dengan tepat, mengetahui jenis hidangan yang ada dalam perjamuan makan, cara bersikap di atas meja makan, dan bagaimana berkomunikasi dengan baik.

Kata Kunci: Etika; Lintas budaya; Perjamuan makan; *Table manner*.

ABSTRACT

Table manner is etiquette regarding how to sit, eat and drink during a banquet. Students of the English Literature Study Program at Halu Oleo University gained valuable experience and useful knowledge through this *table manner* training. *Table manner* activities will be a provision for students after graduating from college and starting to work. Apart from that, this eating ethic can also be applied in everyday life. Eating etiquette can differ from one culture to another. During the activity, students learn about eating etiquette, including knowing global eating culture, what cutlery to use, and how to eat politely. Eating etiquette involves eating etiquette which can show a person's personality other than just how to put food in the mouth. During this training students are taught how to sit correctly, use cutlery correctly, know the types of dishes available at a banquet, how to behave at the dining table, and how to communicate well.

Keywords: Ethics; Banquet; Cross Culture; Table Manner.

Article History:	
Diterima	: 26-05-2024
Disetujui	: 03-06-2024
Diterbitkan <i>Online</i>	: 25-06-2024

PENDAHULUAN

Table manner merupakan aturan dan norma yang membantu seseorang berperilaku dengan orang lain saat makan bersama, baik dalam situasi formal maupun informal. *Table manner* menunjukkan tingkat pendidikan dan moral seseorang. Dengan memahami dan mengikuti aturan *table manner* yang baik, seseorang menunjukkan rasa hormat kepada orang lain dan menunjukkan tingkat pendidikan yang baik. Kesan positif dapat dihasilkan dari bersikap positif saat makan bersama yang dapat membentuk citra diri dan profesionalisme (Cahyani *et al.*, 2020; Hanadya *et al.*, 2022). Mereka yang memiliki tata krama yang baik cenderung membuat orang lain merasa nyaman dan senang berada di sekitar mereka. Jika seseorang mematuhi aturan tata krama, semua pihak yang terlibat dapat memiliki komunikasi yang lancar dan nyaman. Ini membuat pertemuan atau makan bersama lebih menyenangkan dan produktif.

Table manner yang baik meningkatkan hubungan sosial di tempat kerja dan organisasi. Giscano (2021) menyatakan bahwa seseorang dapat membangun kepercayaan dan hubungan dengan orang lain dalam konteks profesional maupun pribadi dengan mengikuti etika makan dalam perjamuan. Setiap budaya memiliki kebiasaan makan yang unik (Pendit, 2004). Dengan mempelajari dan menghormati *table manner* berbagai budaya, seseorang menunjukkan kesadaran akan keberagaman budaya dan menghargai perbedaan antar individu. Menghormati makanan dan lingkungan sekitar adalah aspek lain dari cara makan (Oncini, 2020). Dengan menggunakan peralatan makan dengan baik dan menghindari menyia-nyiakan makanan, seseorang menunjukkan rasa terima kasih terhadap proses persiapan dan pelayanan makanan serta kesadaran akan masalah lingkungan. Suasana makan akan menjadi lebih santai dan menyenangkan jika semua orang mengikuti aturan tata *table manner*.

Dalam perkuliahan, Program Studi Sastra Inggris melibatkan membaca karya-karya yang berasal dari berbagai budaya dan periode waktu. Selama proses ini, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai-nilai, norma sosial, dan cara berperilaku yang mungkin berbeda dari budaya satu dengan yang lain. Dengan pemahaman seperti ini, mereka dapat lebih menghargai pentingnya

tata cara makan dalam konteks budaya yang berbeda. Soekresno (2005) menyatakan bahwa *table manner* merupakan etika makan saat menyantap dari hidangan pertama sampai hidangan penutup. Tata krama dan cara makan sering tercermin dalam karya sastra. Detail seperti cara makan, cara berbicara, dan perilaku di meja makan adalah cara penulis sering menggambarkan karakter dan status sosial mereka. Mahasiswa dapat memahami bagaimana perilaku saat di meja makan dapat mencerminkan karakter dan konteks sosial dalam sebuah karya dengan membaca dan menganalisis sastra. Mahasiswa juga memperhatikan cara bahasa dan gaya digunakan dalam teks. Mahasiswa belajar menghargai kekuatan kata-kata.

Mahasiswa Sastra Inggris diharapkan memiliki pemahaman tentang etika *table manner* agar mereka dapat menerapkannya saat terjun dalam dunia kerja. Karena dunia kerja lulusan sastra Inggris sangat beragam dan mencakup banyak industri dan peran profesional, mahasiswa harus menguasai etika ini. Hal ini dapat meningkatkan persepsi dan reputasi mereka sebagai lulusan yang terdidik. Alumni sastra Inggris akan membangun jaringan profesional yang luas. Kemampuan dalam *table manner* diperlukan dalam interaksi dengan rekan kerja, atasan, atau klien untuk mempertahankan hubungan yang baik dan memperkuat jaringan mereka. Etika makan yang baik memastikan bahwa mereka dapat bersosialisasi dengan baik dan meninggalkan kesan yang positif bagi orang lain (Wiantara dan Sulastri, 2022). Untuk menjalin hubungan bisnis yang kuat dan berkelanjutan di dunia bisnis, bisnis harus tahu cara makan. Dengan demikian, mahasiswa Sastra Inggris di Universitas Halu Oleo perlu diberi bekal tentang *table manner*. Pelatihan ini dapat memberi mereka wawasan dan pengetahuan baru, membuat mereka lebih percaya diri saat bekerja. *Table manner* juga dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

METODE PELAKSANAAN

Pelatihan *table manner* diikuti oleh mahasiswa Program Studi Sastra Inggris Universitas Halu Oleo yang berjumlah 30 mahasiswa. Pelatihan ini diadakan di Hotel Horison Kendari. Pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah persiapan, yaitu dosen memantau dan menentukan tujuan dan lokasi pelatihan serta menyiapkan bahan dan materi pelatihan. Selanjutnya, pada tahap pelaksanaan, Kegiatan pelatihan terdiri dari beberapa metode. Metode pertama adalah ceramah dengan memberikan wawasan tentang *table manner* serta manfaat mempelajarinya dalam karir maupu kehidupan sehari-hari. Yang kedua adalah metode tanya jawab, yang memberikan kesempatan untuk mahasiswa bertanya atau berdiskusi tentang apa yang belum mereka pahami tentang tata cara meja makan dan etika

saat makan. Yang terakhir adalah metode praktek, yang membantu peserta memahami dan menerapkan etika di meja makan dan etika saat makan. Setelah pelatihan, diharapkan mahasiswa memahami pentingnya etika dalam perjamuan makan sehingga dapat meningkatkan kepercayaan diri, terutama saat bertemu dengan rekan kerja. Dengan menerapkan etika makan yang baik, mereka diharapkan dapat membangun hubungan sosial yang kuat, yang akan membantu mereka berkembang dan bersaing dalam karir mereka.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Etika makan dalam jamuan resmi telah merupakan warisan budaya bangsa Eropa dan sudah dilakukan oleh para pejabat Perancis pada abad ke 17 (Visser, 2015). Hingga kini, tata krama dalam perjamuan makan tersebut diterapkan untuk mempererat hubungan bisnis. Dalam pelatihan ini, mahasiswa mendapatkan wawasan tentang perkembangan *table manner* dari masa lalu hingga kini. Mahasiswa juga mempelajari etika makan dan mempraktikkannya secara langsung. Selama pelatihan, selain belajar tata cara makan, mahasiswa juga mempelajari tentang etika makan lintas budaya. Ruangan sudah diatur sehingga mahasiswa merasa seperti mereka sedang mengikuti jamuan makan yang sebenarnya. Beberapa menu dan peralatan makan sudah disiapkan, jadi mahasiswa dapat melakukan praktik setelah materi dijelaskan. Pelatihan *table manner* terdiri dari tahapan berikut ini.

1. Pembukaan Acara

Acara pelatihan dibuka oleh Ketua Prodi Sastra Inggris, Bapak Arman, S.Pd., M.Hum. Dalam sambutannya, kaprodi menyampaikan tentang tujuan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan. Mahasiswa akan mempelajari berbagai etika makan yang penting dalam berbagai situasi, baik dalam setting formal maupun informal. Pembelajaran ini akan bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari terutama ketika mahasiswa berkarir nantinya. Mahasiswa mengeksplorasi berbagai aspek penting dari *table manner*, mulai dari tata cara penggunaan peralatan makan, cara berbicara saat makan, hingga bagaimana menyantap hidangan dengan sopan dan santun.

2. Penyampaian Materi

Selama mengikuti pelatihan *table manner*, mahasiswa mendapatkan materi tentang perbedaan etika makan lintas budaya dan tata cara makan yang baik dan benar.



Gambar 1. Pembukaan dan sambutan dari Kaprodi Sastra Inggris.



Gambar 2. Penyampaian materi tentang *table manner*

a. Etika Makan di Indonesia

Di Indonesia, etika makan sangat penting dan merupakan bagian dari norma sosial yang dijunjung tinggi. Tradisi menggunakan tangan kanan untuk makan merupakan hal umum. Penggunaan tangan kiri dianggap kurang sopan karena dianggap kotor. Makan bersama dalam keluarga atau kelompok merupakan nilai yang penting dalam budaya Indonesia. Ini adalah waktu untuk berkumpul, berbagi cerita, dan mempererat hubungan. Ketika diundang makan di rumah seseorang, bisa dianggap sopan jika menyisakan sedikit makanan di piring untuk menunjukkan bahwa tamu sudah merasa cukup kenyang. Hal ini biasa terjadi dalam budaya Jawa. Ketika menerima atau memberikan makanan, seseorang menghindari menggunakan tangan kiri. Tangan kanan dianggap lebih bersih dan sopan. Di meja makan, penting untuk menjaga postur tubuh yang sopan, mengunyah makanan dengan mulut tertutup, dan berbicara dengan santun.

Seseorang juga harus menghindari makan dengan suara yang terlalu keras atau berbicara dengan mulut penuh. Saat menyajikan makanan, biasakan untuk memberi kesempatan kepada tamu untuk mengambil makanan terlebih dahulu. Ini menunjukkan sikap ramah dan menghargai tamu. Meskipun penggunaan tangan untuk makan masih umum, penggunaan sendok dan garpu juga diterima, terutama dalam lingkungan formal atau di restoran. Dalam budaya Jawa, misalnya, masih mempertahankan adat istiadat mereka. Kegiatan

makan bersama harus sesuai dengan aturan dan sopan santun yang berlaku di masyarakat Jawa. Semua tindakan, ucapan, dan perilaku harus diprioritaskan. Tempat duduk diberikan kepada anggota keluarga yang paling dihormati atau yang paling tua. Tamu lain belum diperkenankan duduk jika tamu terhormat atau yang paling tua belum duduk. Jika tamu terhormat belum mulai makan, acara makan tidak akan dimulai. Orang muda harus menunggu orang yang lebih tua untuk mengambil nasi atau memulai makan saat makanan dimulai.

b. Etika Makan Internasional

Etika makan internasional dapat bervariasi dari satu budaya ke budaya lainnya, tetapi ada beberapa prinsip umum yang sering diterapkan di berbagai belahan dunia. Penggunaan sendok, garpu, dan pisau adalah standar dalam banyak budaya, terutama di negara-negara Barat. Biasanya, garpu digunakan dengan tangan kiri dan pisau dengan tangan kanan. Di beberapa budaya, seperti Jepang, penggunaan sumpit adalah norma. Menjaga postur tubuh yang tegak dan penampilan yang rapi di meja makan adalah tanda etika yang baik dalam banyak budaya. Duduk tegak dengan kaki di bawah meja dan menjaga sikap yang sopan penting di banyak setting formal. Mengunyah makanan dengan mulut tertutup adalah tanda sopan santun yang penting di hampir semua budaya. Berbicara dengan mulut penuh dianggap tidak sopan di mana pun. Mengambil porsi yang sesuai dengan kemampuan Anda untuk menyantapnya adalah tanda penghargaan terhadap penyedia makanan. Membuang makanan dapat dianggap tidak sopan di banyak budaya.

Baik hotel maupun restoran biasanya menyediakan *buffet service*. Aturan utamanya adalah tamu melakukan layanan sendiri. Tamu diharuskan mengambil hidangan sendiri dan menyantapnya di meja makan yang sudah diatur, baik itu hidangan pembuka, menu utama, atau hidangan penutup. Selain itu, ada beberapa orang yang menggunakan gaya Amerika, di mana pelayan memberikan hidangan secara berurutan kepada tamu yang duduk di sekitar meja makan. Alat-alat makannya sudah diatur di meja makan sesuai dengan menu yang akan diberikan. Peralatan makan berupa piring dari berbagai ukuran dan fungsi, garpu dan sendok, pisau dan gelas. Setelah duduk, pertama-tama buka serbet atau *napkin* dan letakkan di pangkuan. Jika ukurannya terlalu lebar, bukalah hanya separuhnya. Selalu gunakan alat makan, baik itu garpu, pisau, atau sendok, mulai dari ujung paling luar atau paling jauh dari piring. Jangan menggunakan pisau, garpu, atau sendok dessert yang berada di atas piring (makanan utama). Gunakan alat makan ini berpasangan kiri dan kanan.

Hidangan Pembuka (Appetizer)

Hidangan pembuka berupa roti atau *soft roll* yang disantap dengan *butter*. Peserta makan dengan menggunakan tangan, sobek roti dengan ukuran sekali suap dan olesi dengan *butter*. Pada jamuan makan lengkap, biasanya *appetizer* terdiri dari dua jenis hidangan. Makanan pembuka kedua berupa sup hangat. Mangkuk kecil dengan dua teling dan sendok sup digunakan untuk menghidangkan makanan ini. Untuk menyantapnya, hirup sup dari tepi sendok, bukan dari ujungnya. Jika sup hampir habis, miringkan gelas sup agar lebih mudah diambil. Jangan sekali-kali meniup sup panas. Aduk dengan hati-hati dan tunggu beberapa saat sampai panasnya sedikit berkurang.

Hidangan Utama (Main Course)

Hidangan utama biasanya berupa daging, unggas, makanan laut, atau telur, baik disajikan dengan saus maupun tidak. Menu utama biasanya disajikan bersama olahan sayuran dan kentang. Dalam gaya Amerika, makanan dipotong-potong terlebih dahulu, kemudian diletakkan pisau di sisi kanan piring, dan kemudian garpu digunakan untuk menyuap. Dalam gaya Eropa, pisau selalu di tangan kanan untuk memotong, dan garpu digunakan di tangan kiri. Untuk membuat pemotongan makanan lebih mudah dan tidak kaku, letakkan jari telunjuk tepat di atas punggung pisau atau garpu.

Hidangan Penutup (Dessert)

Hidangan penutup dapat berupa berbagai cake, ice cream, pudding, dan potongan buah. Alat penyajian yang terdiri dari sendok, garpu, dan pisau kecil, diletakkan pada bagian atas piring utama. Jika dessert disajikan dalam gelas dengan dekorasi di atasnya, santaplah dekorasi terlebih dahulu atau sisihkan untuk kemudian menikmatinya yang utama.

Setelah mahasiswa mendengarkan pemaparan materi, mahasiswa langsung mempraktikkan secara langsung. Peralatan makan dan makanan mulai dari hidangan pembuka, hidangan utama, dan hidangan penutup disajikan secara bergantian oleh pelayan hotel. Mahasiswa diajarkan cara duduk yang benar dan cara bagaimana menggunakan peralatan makan dengan tepat. Pemateri juga menjelaskan tentang hal-hal yang tidak boleh dilakukan ketika menyantap makanan. Piring dengan berbagai bentuk dan ukuran yang tersedia di meja makan digunakan sesuai dengan fungsinya. Demikian pula untuk sendok, terdiri dari berbagai ukuran dan bentuk sesuai dengan fungsinya masing-masing. Serbet tidak hanya berfungsi untuk membersihkan bibir ketika selesai makan, tapi dapat digunakan sebagai penanda sudah selesai atau tidaknya makan. Bila peserta perjamuan keluar meninggalkan ruang makan, misal untuk ke toilet atau menerima panggilan, posisi serbet harus diperhatikan dengan seksama. Apabila serbet diletakkan di meja, hal itu berarti bahwa

makan telah selesai sehingga pelayan akan merapikan atau mengambil kembali peralatan makan. Namun, apabila serbet diletakkan pada bahu kursi, berarti acara makan belum selesai sehingga pelayan akan membiarkan peralatan makan tetap di meja makan meskipun peserta jamuan makan ke luar ruangan.



Gambar 3. Foto bersama peserta pelatihan.

Pada akhir sesi pelatihan dilakukan kegiatan refleksi berupa diskusi atau tanya jawab seputar table manner. Mahasiswa sangat antusias dan beberapa mahasiswa mendapatkan *doorprize* atau hadiah karena mengikuti kegiatan dengan baik dan dapat menjawab pertanyaan dari pemateri. Kegiatan diakhiri dengan foto bersama peserta pelatihan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Table manner merupakan etika tentang bagaimana seseorang berperilaku di meja makan. Dalam perjamuan makan, ada beberapa aturan umum, seperti menggunakan alat makan dengan benar dan baik, bersikap sopan saat makan, makan dan minum sesuai aturan, duduk tegak, dan sebagainya. *Table manner* mengajarkan sopan santun, membantu beradaptasi, meningkatkan percaya diri, dan belajar tentang budaya orang lain. Etika makan dapat berbeda antara budaya satu dengan lainnya. Diharapkan pelatihan ini akan meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa Prodi Sastra Inggris di Universitas Halu Oleo dan memberi mereka wawasan baru tentang etika makan. Hal ini dapat berguna saat mereka memulai karir mereka atau bekerja di dunia kerja maupun diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyani, N., Puspitasari, R., & Syarif, R. (2020). Pendampingan penguasaan table manners untuk bisnis bagi karyawan BPR Mandiri. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 67-76. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v1i1.338>.

- Giscano, N. A. (2021). Perancangan Materi Ajar dalam Bentuk Animasi Untuk Mata Kuliah Etika: Table Manners. *Jurnal Laporan Akhir Teknik Komputer*, 1(1), 42-54.
- Hanadya, D., Agustin, A., & Auliana, N. U. (2022). Pelatihan Table Manners Mahasiswa Politeknik Darussalam. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 152-158. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.834>.
- Oncini, F. (2020). Cuisine, health and table manners: Food boundaries and forms of distinction among primary school children. *Sociology*, 54(3), 626-642. <https://doi.org/10.1177/0038038519880087>.
- Pendit, I. N. R. (2004). *Table manner dining etiquette & etiket dalam jamuan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soekresno. (2005). *Table Manners*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Visser, M. (2015). *The rituals of dinner: The origins, evolution, eccentricities, and meaning of table manners*. Open Road Media.
- Wiantara, I., & Sulastri, I. A. P. (2022). Pelatihan table manner bagi pemandu wisata lokal desa wisata Taro Gianyar-Bali. Repositori Universitas Triatma Mulya. <https://eprints.triatmamulya.ac.id/1609/>.