

Table Manner, atau etiket makan, adalah seperangkat norma sosial yang mengatur perilaku saat makan di meja. Mempelajari etika di meja makan khususnya budaya makan orang barat bukan sekedar untuk mengetahui bagaimana menggunakan peralatan makan dengan benar dari awal sampai selesai. Akan tetapi lebih dari itu, bahwa dalam table manner perlu diperhatikan sikap saat duduk, menggunakan serbet, cara menikmati roti dan butter, memahami jenis menu, memahami kesesuaian makanan dan minuman khususnya wine, jenis pelayanan, berbicara saat makan, dan masih banyak hal lain lagi.

Memahami dan mengikuti etiket makan yang baik dapat mencerminkan sopan santun seseorang serta meningkatkan kesan positif dalam situasi formal maupun informal. Disamping itu dengan menguasai *table manner* juga merupakan bentuk citra diri, bahkan profesionalisme yang dapat memengaruhi kesuksesan karier atau bisnis. Bahkan gaya hidup hari ini, meja makan adalah tempat terpenting di mana banyak hal dibicarakan dan di"transaksikan". Orang akan mengenali, melihat, dan menilai diri seseorang dari profesionalisme yang ditunjukkan di meja makan.

Siapa pun dan apapun profesi kita perlu untuk mengetahui dan memparaktikan *table manner* dengan baik. Untuk itu buku ini ditulis sehingga dapat membantu dalam memberikan rasa percaya diri pada saat mengikuti kegiatan-kegiatan menghadiri sebuah jamuan

Table manner Budaya Menikmati
Hidangan Ala Western

I Nyoman Sudiarta
Putu Eka Wirawan

Table Manner

Budaya Menikmati Hidangan

A'la Western

I Nyoman Sudiarta & Putu Eka Wirawan



Penerbit Insan Cendekia Mandiri
Jorong Pale, Pematang Panjang, Sijunjung
Sumatera Barat - Indonesia 27554
Email: insancendekiamandirigrouper@gmail.com
Website: www.insancendekiamandiri.co.id



IKAPI
IKATAN PENERBIT INDONESIA

FIKSI

Table Manner

Budaya Menikmati Hidangan

Ala Western

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).



**PT Insan Cendekia
Mandiri Group**

Table Manner

Budaya Menikmati Hidangan

Ala Western

I Nyoman Sudiarta & Putu Eka Wirawan

Table Manner: Budaya Menikmati Hidangan A'la Western

I Nyoman Sudiarta & Putu Eka Wirawan.

Editor:
Dwi Fadhila

Desainer:
Nur Aziza

Sumber Gambar Kover:
www.canva.com

Penata Letak:
Dwi Fadhila

Proofreader:
Tim ICM

Ukuran:
viii, 104 hlm, 14,8 x 21 cm

ISBN:
978-623-179-655-4

Cetakan Pertama:
Juli 2024

Anggota IKAPI : 020/SBA/20

**PENERBIT INSAN CENDEKIA MANDIRI
(PT. INSAN CENDEKIA MANDIRI GROUP)**

Jorong Pale, Nagari Pematang Panjang, Kecamatan Sijunjung,
Kabupaten Sijunjung, Provinsi Sumatra Barat – Indonesia 27554
HP/WA: 0813-7272-5118

Website: www.insancendekiamandiri.co.id
E-mail: insancendekiamandirigroup@gmail.com



Daftar Isi

PRAKATA	vii
----------------	-----

BAB 1 PENGETAHUAN MENU

Pentingnya Pengetahuan Menu dalam Table Manner	2
Definisi Menu	3
Fungsi Menu	4
Struktur Menu/Kerangka Menu	6
Jenis Menu	8

BAB 2 PERALATAN RESTORAN DAN BAR

Penggolongan Peralatan Restoran	20
Penggolongan Peralatan Bar	29

BAB 3 PENATAAN MEJA MAKAN/TABLE SET UP

Pengertian Table Set Up/Penataan Alat-Alat Makan	32
Jenis-Jenis Table Cover	32

BAB 4 PELAYANAN RESTORAN

Jenis-Jenis Pelayanan Restoran	38
Sequence of Service	41

BAB 5 PENGETAHUAN WINE

Pentingnya Pengetahuan Wine dalam Table Manner	52
Jenis-Jenis Wine	57
Istilah-Istilah yang Berkaitan dengan Wine	60

Hal-Hal yang perlu Diketahui ketika Minum Wine _____ 61

BAB 6 TABLE MANNER/TATA TATA KRAMA DI MEJA MAKAN

Table Manner pada Table Service _____ 71

Table Manner Prasmanan/Buffet _____ 95

DAFTAR PUSTAKA _____ 101

TENTANG PENULIS _____ 103





Prakata

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa kami panjatkan karena atas segala limpahan rahmat dan karunia – Nya kepada penulis sehingga buku *Table Manner: Budaya Menikmati Hidangan A'la Western* ini dapat diterbitkan.

Etika pergaulan skala nasional maupun internasional tidak lepas dari tata cara jamuan atau *table manner*. Etika di meja makan atau *table manner* adalah aturan yang harus dilakukan saat bersantap bersama di meja makan. Mempelajari etiket di meja makan bukan sekedar mengetahui tata krama saat makan atau menggunakan alat makan. Menguasai *table manner* juga merupakan bentuk citra diri, bahkan profesionalisme. Pemahaman yang baik seputar *table manner* bahkan dapat mempengaruhi kesuksesan karier atau bisnis seseorang.

Meja makan adalah tempat terpenting di mana etiket akan ditonjolkan. Orang lain akan mengenali, melihat, dan menilai diri kita dari profesionalisme yang ditunjukkan di meja makan. Inilah yang menjadi alasan mengapa pengetahuan tentang *table manner* perlu untuk dimiliki setiap orang.

Siapa pun kita, dengan berbagai profesi, perlu setidaknya mengetahui *table manner*. Misalnya kita seorang sekretaris, sangat mungkin diminta meng-

gantikan atasan menghadiri undangan penting dalam jamuan makan. Bahkan, ibu rumah tangga pun perlu memahami *table manner*. Setidaknya, dengan memahami etiket ini, seorang ibu rumah tangga bisa dengan percaya diri untuk menemani suaminya ketika harus menghadiri sebuah jamuan.

Buku ini ditulis untuk memberikan pemahaman ketika menghadiri sebuah acara jamuan makan yang mengikuti budaya orang *western* sehingga memiliki rasa percaya diri yang tinggi. Selain itu diharapkan dengan memiliki pengetahuan *table manner* yang baik akan dapat menciptakan suasana yang nyaman dan santai saat bersantap, meningkatkan interaksi sosial dengan orang lain, menunjukkan rasa hormat kepada tuan rumah dan tamu lainnya, memperkuat hubungan bisnis dan sosial dan menghindari situasi yang memalukan atau tidak nyaman saat makan bersama.

Penulis menyadari bahwa dalam *proses* penulisan buku ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari sempurna baik materi maupun cara penulisannya. Untuk itu semua masukan yang bertujuan untuk penyempurnaan buku ini akan dengan senang hati dan tangan terbuka diterima dan diharapkan.

Denpasar, 11 Juli 2024

I Nyoman Sudiarta & Putu Eka Wirawan





BAB 1

Pengetahuan Menu

Pentingnya Pengetahuan Menu dalam Table Manner

Dalam menghadiri sebuah jamuan terutama pada saat menghadiri jamuan yang sifatnya formal sangat penting seseorang membekali diri dengan pengetahuan yang cukup mengenai etika dalam jamuan. Dengan pengetahuan yang cukup seseorang akan merasa percaya diri untuk bisa mengikuti ritme dari jamuan tersebut dengan baik dan elegan.

Beberapa hal yang penting diketahui untuk bisa mengikuti jamuan dengan baik di antaranya adalah pemahaman seseorang mengenai menu yang disediakan pada jamuan tersebut. Menu yang disediakan akan berhubungan dengan peralatan yang akan ditata di atas meja makan. Ketika kita berbicara mengenai *table manner* yang mana acuannya adalah etika orang *western* maka sedikit tidaknya kita memiliki pengetahuan tentang menu orang *western*, susunan menunya atau tahapan-tahapan dari setiap jenis makanan yang dihidangkan termasuk penggunaan alat-alat makan dari masing-masing makanan yang dihidangkan. Masing-masing jenis makanan dalam susunan menu yang dihidangkan memiliki ciri dan fungsinya masing-masing yang kalau kita tidak mengerti kelihatannya sama saja. Di samping itu orang *western* memiliki begitu banyak peralatan untuk menyajikan makanan yang berhubungan dengan jenis makanan yang dihidangkan.

Kalau kita menghadiri jamuan dengan jenis pelayanan *American service* di mana kita akan diantarkan duduk ke meja yang sudah ditentukan dan dengan masing-masing makanan ditata dan disajikan sudah dalam piring mungkin tidak akan banyak masalah. Tetapi begitu jamuan yang kita hadiri menyajikan pelayanan *buffet/prasmanan* kadang-kadang akan muncul kebingungan makanan yang mana harus diambil pertama, seberapa banyak porsinya dan peralatan mana yang



dipakai untuk menikmatinya. Jangan sampai terjadi sebagai contoh karena kita suka makan *chicken wing* pada saat mengambilnya dalam jumlah yang banyak sementara *chicken wing* disuguhkan untuk makanan pembuka/*appetizer* yang fungsinya hanyalah untuk merangsang nafsu makan bukan untuk memuaskan nafsu makan.

Demikian juga pemandangan yang sering kita lihat di mana para tamu/undangan sering mengambil sup dan ditaruh di atas *dinner plate* yang seharusnya untuk *maincourse* saja, bukan dipakai sebagai tatakan/*underliner* dari *soup*. Kalau itu terjadi kelihatan sekali kita tidak mengerti bagaimana mengikuti sebuah jamuan dengan baik termasuk pemahaman akan jenis-jenis makanan/menu yang disuguhkan. Demikian juga halnya dengan *cutleries*/alat makan yang akan dipergunakan untuk masing-masing jenis makanan yang disajikan. Masing-masing makanan yang dihidangkan memiliki alat penyajiannya sendiri demikian juga dengan *cutleries*-nya. Di bab berikutnya akan dijelaskan lebih detail mengenai peralatan-peralatan yang ada di restoran.

Definisi Menu

Menu berasal dari bahasa Prancis *le menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga, menu diartikan sebagai susunan makanan/hidangan tertentu. Oleh orang Inggris menu disebut juga *bill of fare*. Menu adalah pedoman bagi yang menyiapkan makanan/hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmatinya karena akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan tersebut dibuat. Menurut Pellapart seorang ahli gastronomi yang sangat terkenal, perkataan menu dikenal untuk pertama kalinya pada tahun 1541, ketika Duke of Brunsick menuliskan segala sesuatunya yang akan dihidangkan dalam sebuah pesta yang dilaksanakannya.



Dari penjelasan di atas istilah menu memiliki dua pengertian yaitu:

1. Menu berarti daftar makanan yang dihubungkan dengan kertas atau media lain seperti papan tulis, kain dan lain-lain di mana nama-nama makanan ditulis.
2. Menu dapat juga berarti makanan yang tersedia untuk para tamu yang dapat mereka pilih dan nikmati.

Perkataan menu di dalam pemakaiannya mengalami perkembangan, terutama setelah revolusi Prancis, sehingga menu merupakan suatu mode yang harus dan pasti ada pada setiap jamuan makan. Pada saat ini perkembangan dan bentuk-bentuk menu sangat menarik sehingga salah satu alat promosi dan sering diambil oleh para tamu sebagai kenang-kenangan. Sehingga di dalam pembuatan menu/daftar makanan ini memerlukan biaya yang cukup besar sehingga mempengaruhi terhadap harga hidangan.

Di dalam praktik, menu berperan juga sebagai alat promosi yang efektif bagi restoran tersebut. Oleh karena itu susunan menu memegang susunan yang cukup penting dalam menunjang keberhasilan usaha, maka harus dibuat secara menarik dan tepat. Untuk itu diperlukan pengetahuan dasar sebagai bahan penunjang dalam rangka menyusun menu, seperti pengetahuan tentang tipe, struktur/ kerangka, karakter, bahan dasar, harga jual, komposisi, desain dan penulisan menu.

Fungsi Menu

Dari uraian di atas maka dapat ditarik suatu kesimpulan, bahwa fungsi menu itu sangat tergantung pada yang menggunakan menu tersebut, sehingga dapat diuraikan sebagai berikut:



- A. Fungsi menu bagi perusahaan adalah
1. Sebagai media komunikasi antara pihak tamu dengan pihak perusahaan dengan mencantumkan nama makanan dengan jelas dan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti oleh tamu.
 2. Sebagai media promosi dengan mencantumkan:
 - a. Fasilitas yang ada di hotel, adalah semua fasilitas yang ada seperti: restoran, tempat olah raga, tempat berenang dan rekreasi bisa dipromosikan baik berupa gambar maupun tulisan;
 - b. Makanan daerah dan favorit dan spesial;
 - c. Mempromosikan perusahaan luar seperti bir bintang, rokok, dan lain-lain.
- B. Fungsi menu sebagai pedoman kerja bagi:
1. Dapur, yaitu:
 - a. Menentukan bahan makanan yang diperlukan;
 - b. Menentukan jumlah alat;
 - c. Menentukan jumlah personalia.
 2. Restoran yaitu:
 - a. Menentukan *table set-up*;
 - b. Menentukan jumlah dan jenis alat makan (*cutleries*);
 - c. Menentukan jumlah personalia.
 3. *Steward* yaitu:

Menyiapkan alat-alat yang diperlukan seperti: *cutleries, china ware, chapping dish, platter*, dan lain-lain yang harus didistribusikan ke semua outlet-outlet yang memerlukannya.
- C. Fungsi menu bagi tamu:
1. Mendapatkan informasi mengenai makanan yang dapat dipesan pada saat itu atau Sebagai alat atau media penuntun dalam menentukan pilihan.



2. Mengetahui *ingreden*/bahan-bahan dalam makanan yang akan dihidangkan termasuk di dalamnya metode/cara memasak dari masing-masing makanan yang dihidangkan.
3. Mengetahui jumlah uang yang akan dikeluarkan untuk setiap makanan/Sebagai pedoman dalam kemampuan untuk membeli makanan karena pada umumnya menu akan dilengkapi dengan harga.

Struktur Menu/Kerangka Menu

Tiap negara memiliki cara-cara tersendiri dalam menyusun menu, tetapi pada dasarnya adalah sama. Mereka mengenal makanan ringan yang dinikmati sebagai hidangan pembuka/penarik selera, dan juga terdapat makanan yang digolongkan ke dalam sop, makanan pokok, manisan yang digolongkan sebagai makanan penutup.

Bentuk dan susunannya berubah dari tahun ke tahun sesuai dengan perubahan tingkat hidup suatu bangsa sehingga dikenal dengan adanya menu klasik dan menu modern.

Pada bentuk menu klasik, susunan hidangan terdiri dari tidak kurang dari tiga belas jenis hidangan, sehingga memerlukan persiapan dan pengerjaan yang teliti dan sukar. Pada dewasa ini bentuk menu klasik masih dipergunakan, tetapi jenis hidangannya lebih terbatas, terdiri dari tujuh sampai delapan jenis hidangan terutama di dalam pesta perjamuan kenegaraan (*state luncheon/dinner*).

Sedang bentuk yang kedua berkembang di Amerika Serikat, dan dikenal sebagai menu modern yang banyak dipakai di hotel-hotel besar pada *chain* yang besar seperti Holiday Inn, Inter Continental, Hilton, Sheraton dan lain-lain.



Sesuai dengan kesibukan dan keterbatasan waktu yang dimiliki orang-orang jaman sekarang, maka jenis hidangan yang dinikmati terdiri dari empat sampai lima macam hidangan.

A. Kerangka menu Klasik

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - Hors D'Ouvre | - <i>Appetizer</i> |
| - Potage | - <i>Soup</i> |
| - Poisson | - <i>Fish</i> |
| - Ocufs /
Fsrineux | - Eggs/Farinaceous |
| - Entrée | - <i>Entree</i> |
| - Releve | - <i>Maincourse</i> |
| - Sorbot | - <i>Sherbet</i> |
| - Roti | - <i>Roast</i> |
| - Logume | - <i>Vegetable</i> |
| - Entrement | - <i>Sweet</i> |
| - Savoureux | - <i>Sauries</i> |
| - <i>Cheese</i> | - <i>Cheese</i> |
| - <i>Dessert</i> | - <i>Dessert</i> |

B. Kerangka Menu Modern

Susunan menu modern terdiri dari tiga sampai dengan lima *courses*. Berikut ini adalah contoh dari susunan menu modern:

1. Tiga *Courses* Menu

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| - <i>Soup</i> | - <i>appetizer</i> |
| - <i>Italian Course or</i> | - <i>maincourse</i> |
| - <i>Dessert</i> | - <i>dessert</i> |

2. Empat *Courses* Menu

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| - <i>appetizer (cold)</i> | - <i>soup (cold)</i> |
| - <i>soup (hot)</i> | - <i>appetizer (hot)</i> |
| - <i>maincourse</i> | - <i>maincourse</i> |



- *dessert*
- *dessert*
- 3. Lima *Courses* menu
 - *Appetizer (cold)*
 - *Soup (cold)*
 - *Appetizer (hot)*
 - *Maincourse*
 - *Dessert*

atau

- *Appetizer (cold)*
- *Soup (hot)*
- *Entrée/farineux/fish/eggs*
- *Maincourse*
- *dessert*

Menu modern dewasa ini umumnya menyajikan empat *courses* menu.

Jenis Menu

Merupakan jenis hidangan yang ditawarkan kepada tamu yang datang, baik yang datang perorangan maupun yang datang secara rombongan (bergrup).

Jenis menu sangat banyak ragamnya namun dapat dikelompokkan berdasarkan:

- A. Pilihan dan harga,
yaitu dilihat dari sisi bagaimana menu itu disusun dan ditawarkan kepada tamu yang menyangkut banyak tidaknya pilihan menu yang ditawarkan dan dari segi penentuan harga apakah satu kesatuan atau masing-masing makanan diberikan harga sendiri.

Berdasarkan bentuk penawaran ini, maka menu dapat diklasifikasikan menjadi:



1. A la carte menu

Adalah suatu daftar makanan yang mencantumkan berbagai jenis makanan dari *appetizer* atau makanan pembuka sampai dengan makanan penutup di mana masing-masing makanan tersebut memiliki harga tersendiri.

Ini berarti tamu memiliki kesempatan untuk memilih makanan sesuai dengan selera dan kemampuan untuk membayar. Pada menu seperti ini tamu akan menunggu beberapa saat sampai makanan itu dihidangkan karena akan ada *proses* memasak setelah tamu menentukan pilihannya.

2. Table d'hote Menu

Adalah daftar makanan yang membentuk atau tersusun dalam satu set makanan dengan satu harga yang pasti.

Table d'hote menu ini dapat terdiri dari 2 *courses*, 3 *courses* maupun 4 *courses*. Ini berarti dalam *table d'hote* menu ini tidak adanya banyak pilihan bagi tamu dan biasanya menu semacam ini akan banyak dihidangkan dalam melayani tamu grup, karena akan lebih mudah mempersiapkan dan melayaninya.

Contoh :

Lumpia Asem Manis

*

Soto Ayam Madura

*

Ayam Kalasan

Nasi Putih

Sayur Kacang

*

Buah Segar

Rp. 8.500,00



3. Special Party Menu

Menu untuk *banquet* dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan antara si pemesan dan pihak hotel. Setelah melalui pembicaraan dengan *banquet manager* atau lain yang ditunjuk untuk itu, dibuatlah susunan menu.

Di sini bisa diberikan adanya dua kemungkinan, pertama harganya ditetapkan oleh pemesan dan menu disusun pihak hotel atau kemungkinan kedua susunan menu diberikan si pemesan dan harga ditentukan oleh pihak penyelenggara dalam hal ini adalah pihak hotel. Dengan sendirinya tidak tiap pesanan dapat dilayani oleh pihak hotel, meskipun harganya telah disepakati oleh kedua belah pihak karena si penyelenggara harus mempertimbangkan juga beberapa hal demi lancarnya perayaan tersebut, seperti kemampuan dari staf restoran dan dapur serta daya tampung restoran.

Ada beberapa jenis *Special Party Menu*, sebagai berikut:

a. Jamuan *Cocktail* (*Cocktail Party*)

Perayaan ini biasanya mengambil waktu antara makan siang dan makan malam, di mana undangan dibuat untuk beberapa alasan seperti pembukaan gedung baru, pembukaan kantor-kantor cabang, konferensi pers, olah raga, politik, pameran dan lain-lain.

Makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan bentuk perayaan itu sendiri, yaitu makanan/minuman yang ringan, seperti kue-kue kecil, emping, kacang *canapé*, *sandwich*, *relish*, *currypuffe*, *chips*, *fritters*, dan lain-lain. Makanan yang kecil dingin maupun yang panas.



b. Jamuan Promosi (Business Lunch)

Susunan menu harus dibuat dari makanan yang ringan dan mudah dicerna, sehingga tidak menyebabkan kelelahan. Yang harus diperhatikan adalah nilai-nilai nutritif, kualitas dan rasa makanan yang dihidangkan.

Contoh:

Smoked Salmon

Clear oxtail *soup*

Veal *steak* mushroom *sauce*

Buttered noodles

Assorted salad a

Fresh fruits

c. Rombongan Turis

Menu disusun berdasarkan grup yang bagaimana yang akan datang, apakah turis itu datang dari daerah lain ataupun negeri lain atau rombongan tersebut terdiri dari wanita/pria atau anak-anak muda/orang-orang umur.

Memang betul, bahwa orang-orang tersebut ingin melihat kebudayaan dan mencicipi makanan setempat, tetapi harus pula dihindari adanya makanan yang terlampau banyak bumbu-bumbu yang asing, makanan yang kurang baik bentuk maupun warnanya dan tentunya juga kebiasaan bersantap. Untuk menghindari hal tersebut biasanya untuk rombongan turis menunya disusun berdasarkan kombinasi dari makanan daerah dan makanan aslinya.

d. Jamuan Kenegaraan (State *Banquet*)

Menu di sini dapat berupa menu yang sederhana sampai yang paling mewah, karena ini merupakan jamuan kehormatan sehingga segala



sesuatunya harus disusun dan dikerjakan dengan teliti. Tamu dihidangkan apa yang paling baik dan merupakan suatu yang khusus dari negeri kita. Di bawah ini diberikan sebuah contoh modern menu yang diperoleh dari istana negara untuk beberapa tamu-tamu negara.

Contoh

MENU

Galantine of Ducking

*

Soto Madura

*

Tourneded of *beef* "Apphitrion"

*

Corn Fritters

Roasst new Lembang Potatoes

Buttered Baby Corrosst

B. Jenis menu berdasarkan waktu penghidangan (Bentuk hidangan)

Berdasarkan waktu penghidangan/penyajian maka umumnya akan dikenal beberapa jenis menu di antaranya:

1. Hidangan Makan Pagi (*breakfast*)

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 06.00 sampai 10.00 pagi, dengan susunan beraneka ragam dari yang paling sederhana sampai yang lengkap. Oleh karena itu ada beberapa macam hidangan makan pagi yaitu:

a. *Continental Breakfast*, yang terdiri dari tiga macam makanan yaitu:

- 1) Bermacam-macam jus (sari buah) atau buah-buahan;



- 2) Berbagai macam roti (*toast, croissants, danish pastry*) dengan dihidangkan mentega, selai, dan *marmalade*;
 - 3) Kopi/teh.
- b. *American breakfast*, yang terdiri dari:
- 1) Berbagai macam buah dan jus;
 - 2) Roti (*toast, croissants, danish, pastry*) dihidangkan dengan *jam, butter*, dan *marmalade*;
 - 3) *Cereal*;
 - 4) Berbagai macam telur seperti: *poached, fried, boiled, scramble*, dan *omelet* dengan dihidangkan *sausage, ham, bacon*;
 - 5) *Hot cakes* seperti: *french toast, wafel, pancake*;
 - 6) Kopi, teh, susu.
- c. *English breakfast*, yang terdiri dari:
- 1) Berbagai macam jus dan buah;
 - 2) *Cereal* seperti: *oatmeal, corn flake, rice crispyest*, yang disajikan dengan susu;
 - 3) Roti (*toast, croissant, danish, pastry*) dihidangkan dengan *butter, jam*, dan *marmalade*;
 - 4) Kopi, teh, susu.
- d. *Indonesia breakfast* yang terdiri dari:
- 1) Berbagai macam jus dan buah;
 - 2) Nasi goreng, bubur ayam, soto, dan sebagainya;
 - 3) Kopi, teh, susu.
2. Hidangan Makan pagi dan siang (*brunch/ breakfast dan lunch*)
- Hidangan ini biasanya disajikan mulai pukul 11.00 pagi sampai dengan pukul 12.00 siang. Pada saat



tersebut tamu dapat menikmati baik makan pagi bagi tamu-tamu yang belum makan pagi ataupun makan siang bagi tamu-tamu yang ingin makan siang lebih awal.

3. Hidangan Makanan Siang (*Lunch*)

Hidangan ini biasanya disajikan dari jam 11.00 sampai jam 15.00 siang. Susunan hidangan ini terdiri dari:

a. Makanan Pembuka (*Appetizer*)

Adalah hidangan dengan porsi kecil dengan berat antara 50 sampai dengan 80gram yang dapat disajikan panas atau dingin dengan rasa kecut/asam, asin atau sedikit pedas. Hidangan *appetizer* ini disajikan dengan fungsi untuk membangkitkan atau merangsang selera makan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat *appetizer*/makanan pembuka ini adalah:

- 1) Jenis-jenis buah, seperti: nanas, apel dan sebagainya
- 2) Jenis-jenis sayur, seperti: buncis, kentang, wortel, daun selada, union, tomat dan lain-lain
- 3) Jenis-jenis daging seperti: chicken, *fish*/ikan

Bahan-bahan di atas itu akan dicampur atau dihidangkan dengan saus seperti:

- 1) *Cocktail sauce*
- 2) *Mayonnaise sauce*
- 3) *Tartar sauce*
- 4) *Thousand island sauce*
- 5) *American sauce*
- 6) *Blue chesses sauce*
- 7) *Vinaigrette sauce* dan sebagainya



Contoh:

- 1) *Seafood cocktail*
- 2) Chicken salad Hawaiian
- 3) Lumpia Asem manis
- 4) Egg mayonnaise Russian salad

b. Soup

Adalah hidangan yang lebih banyak mengandung air atau hidangan yang encer. Hidangan ini bahan dasarnya adalah kaldu seperti : kaldu ayam, ikan, sapi dan sebagainya dan dicampur dengan bahan yang lain.

Ada dikenal tiga jenis *soup* yaitu:

1) *Soup Kental (Thick Soup)*

Adalah *soup* di mana teksturnya agak kental dan dapat dibagi menjadi:

a) *Soup* yang dikentalkan oleh bahannya sendiri (*puree soup*)

Contoh: Puree of potato, Puree of carrot

b) *Soup* yang dikentalkan oleh cream dan tepung

Contoh: Cream of chicken *soup*, Cream of tomato *soup*

c) *Soup* yang dikentalkan dengan *seafood* (*bisque*)

Contoh: Shrimp *bisque*, Crab *bisque*, Lobster *bisque*

d) *Soup* yang dikentalkan dengan ikan, kentang, tepung dan rim (*chowder*)

Contoh: *Fish chowder*, Potato *chowder*

2) *Soup* Encer atau Bening (*Clear Soup*)

Adalah suatu *soup* yang dihidangkan di mana di dalamnya tidak terdapat zat



pengental.

Contoh: Consomme *soup*, Chicken broth

3) *National Soup*

Adalah *soup* yang terdapat dalam suatu daerah atau negara.

Contoh: *Soup* buntut dari Indonesia, Soto ayam Madura, Laksa *soup* dari Malaysia, Honggarian Goulas *soup*

c. Hidangan Makanan Utama (*Maincourse*)

Adalah makanan yang dihidangkan sebagai makanan pokok pada tamu.

Makanan pokok ini terdiri dari:

- 1) Daging seperti *beef*/sapi, lamb/kambing, pork dan veal/sapi muda.
- 2) Seafood seperti ikan, lobster dan kerang-kerangan
- 3) Unggas seperti ayam, bebek, kalkun dll
- 4) Sayuran seperti broccoli, cauliflower, wortel, bayam dll
- 5) karbohidrat seperti nasi, kentang, jagung dll
- 6) Saus
- 7) Garnish/hiasan

Di samping itu juga makanan pokok ini bisa berupa jenis-jenis pasta seperti: *Spaghetti*, Pizza, Macaroni, dan sebagainya.

Contoh:

- 1) Fillet *Steak Mitered* hotel
- 2) *Spaghetti* Bolognaise
- 3) Pizza Napolitaine
- 4) Chicken Sauted Chasseur
- 5) Fillet *Fish Mineure*

Makanan Penutup (*Dessert*) Adalah berbagai jenis makanan yang dihidangkan pada akhir



acara makan atau makanan yang dihidangkan terakhir.

Makanan ini digunakan sebagai makanan penutup dan dapat berupa: Buah-buahan, Cake, Pie, dan Es krim (Ice Cream). Sehingga rasanya makanan penutup ini dominan rasa manis.

Contoh:

- 1) Sliced Fresh Fruit
- 2) Fruit *Cocktail*
- 3) Vanilla Ice Cream
- 4) Banana split
- 5) Cendol, dan lain-lain

d. Hidangan Makan Malam (*Dinner*)

Adalah susunan menu yang dihidangkan pada malam hari. Pada dasarnya sama dengan hidangan siang hari yaitu terdapatnya *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*.

Yang membedakan adalah komposisi berat di mana untuk lunch menu lebih berat dibandingkan dengan *Dinner* menu. Karena siang hari kita akan lebih banyak melakukan aktifitas/bekerja. Sedangkan malam hari kita akan beristirahat/tidur. Dan malam hari biasanya di tambah dengan beberapa makanan yang dibakar (flambe)

Hidangan Makan Tengah Malam Adalah hidangan yang disajikan pada waktu tengah malam yaitu antara jam 23.00 sampai dengan jam 02.00 pagi.

Menu ini dihidangkan kepada tamu yang datang ke restoran pada waktu tengah malam, baik bagi tamu yang tidak bisa tidur maupun yang ingin menikmati suasana malam.



Menu yang ditawarkan jumlahnya sangat terbatas, dalam arti tidak selengkap menu lunch dan *dinner*. Ini disebabkan karena secara umum tamu yang makan tengah malam (supper) tidaklah banyak dan juga jumlah staf yang ada sedikit baik untuk di restoran maupun untuk di dapur. Sehingga menu itu bersifat sederhana dan dilengkapi dengan bermacam-macam minuman. Contoh:

- 1) Terdapatnya banyak cake (jajan)
- 2) Terdapatnya kopi, teh
- 3) Terdapatnya bermacam sandwich, dan sebagainya.

Gala *dinner* menu Adalah perjamuan yang disajikan selama peristiwa tertentu seperti tahun baru, perjamuan khusus.

Vegetarian Meal, Adalah hidangan ini tidak mengandung daging atau ikan, tapi terdiri dari keju, telur ayam, sayur-sayuran, buah-buahan dan bubur-buburan.





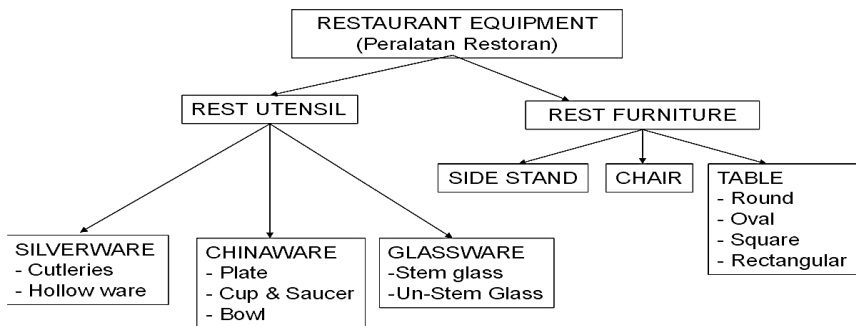
BAB 2

Peralatan Restoran dan Bar

Penggolongan Peralatan Restoran

Ketika menghadiri sebuah jamuan khususnya yang sifatnya formal, sering kali ditampilkan beragam peralatan makan yang kadang-kadang membuat orang yang tidak memahaminya menjadi tidak percaya diri untuk mempergunakan peralatan-peralatan yang telah dipersiapkan. Untuk itu ada baiknya sebelum mengikuti jamuan (*table manner*) kita memahami peralatan-peralatan yang ada di tempat jamuan/restoran.

Peralatan yang ada pada sebuah restoran memiliki ragam yang begitu banyak. Namun dari sekian banyak ragam peralatan yang ada dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok. Berikut di bawah ini adalah diagram yang menggambarkan bagian-bagian dari peralatan restoran/*restoran equipment*

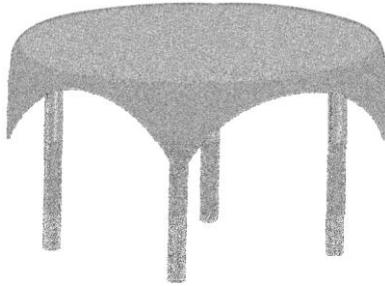


A. Restaurant Furniture

Perabot dari bahan kayu dan lainnya yang dipakai untuk fasilitas penunjang pelayanan.



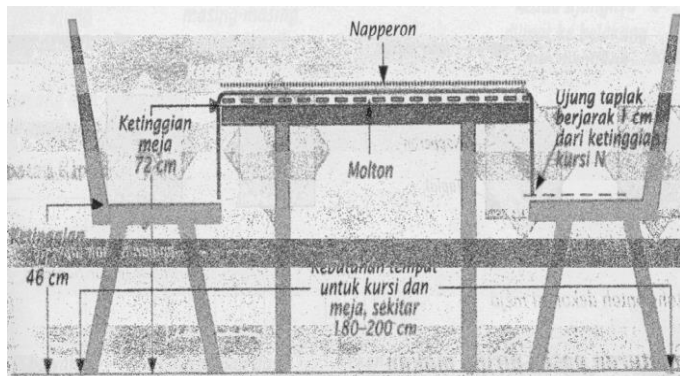
1. Meja



Bentuk dan ukuran meja

- | | | |
|--------------------|-----------------|-------------------|
| - Meja bulat | : Diameter 1 m | untuk 4 - 6 orang |
| | Diameter 1,52 m | untuk 8 -10 orang |
| - Bujur sangkar | : 76 x 76 cm | untuk 2 orang |
| | 1 x 1 m | untuk 4 orang |
| - Persegi panjang: | 76 x 137 cm | untuk 4 orang |

2. Kursi



Bentuk dan bahan kursi bermacam-macam, ukuran kursi sama tinggi tempat duduk dengan lantai 46 cm, tinggi sandaran 1 m dan ke dalam tempat duduk 46 cm.



3. Side Stand/side board



Disebut juga *service table* terdiri dari:

- 1) Rak / Shelves
- 2) Laci / Drawer
- 3) Permukaan atas / *Top surface*

Fungsi side board/stand:

- a. Untuk meletakkan alat yang akan dipakai dalam operasional restoran.
- b. Membantu kelancaran operasional *waiter*
- c. Sebagai tempat untuk menaruh sementara makanan yang diambil dari dapur sebelum dihidangkan ke meja tamu.
- d. Sebagai tempat untuk menaruh sementara peralatan-peralatan kotor yang sudah habis dipakai makan oleh tamu sebelum dibawa ke bagian steward.

Alat-alat yang disiapkan di side board/stand antara lain: :

- a. Glass ware
- b. Menu, *Wine & Beverage list*
- c. Chinaware
- d. *Cutleries*
- e. Water pitcher, tray, ashtray, cruet.



f. Paper *napkin*

B. Restaurant utensil

1. China ware

Yaitu peralatan pecah belah yang terbuat dari keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional.

Jenis-jenis China Ware:

a. *Plates*

Dinner : 25 – 28 cm

Dessert : 18 cm

B & B : 15 cm

Soup : 20 cm

b. *Cups*

Soup cup : 0,25 ltr (ala carte)

0,2 ltr (*table d'hote*)

Tea/coffee cup: 4 - 5 oz

Demitasse cup: 2 oz

Egg cup/stand

c. *Saucers*

Soup saucer

demitasse *saucer*

tea / coffee *saucer*

d. *Pots*

Tea Pot : 0,3 ltr; 0,55 ltr; 1,25 ltr

Coffee Pot : 0,6 ltr; 0,6 ltr; 1,5 ltr

Jugs

Milk / cream jug

Water jug / pitcher

e. *Bowl*

Sugar bowl

Salad bowl

Finger bowl



- Compote bowl
- Cereal bowl, dll
- f. *Platter*
Oval *platter* dengan size S, M, L.
- g. Ashtray

Fungsi Chinaware:

- a. Sebagai *table ware*: ashtray, sugar bowl, milk jug, etc
- b. Sebagai alat '*service*': *plates*, cups, *saucer*, etc

Berikut ini akan diberikan beberapa gambar dari peralatan yang tergolong dalam *china ware*:



Nama-nama *china ware* di atas jika diurut dari kiri ke kanan adalah:

- 1) *Soup causer*
- 2) Compote bowl
- 3) *Soup cup*
- 4) Tea pot
- 5) Coffee pot
- 6) Spaghetty bowl
- 7) Milk/cream jug
- 8) Coffee cup
- 9) B & B *plate*
- 10) *Dessert plate*



11) *Dinner plate*



Nama-nama china ware di atas jika diurut dari kiri ke kanan adalah:

12) Escargot dish

13) Oval *plate*

2. Glassware



Glass ware dapat dibedakan menjadi dua bagian yaitu:

a. Un-steammed glass/gelas tidak bertangkai

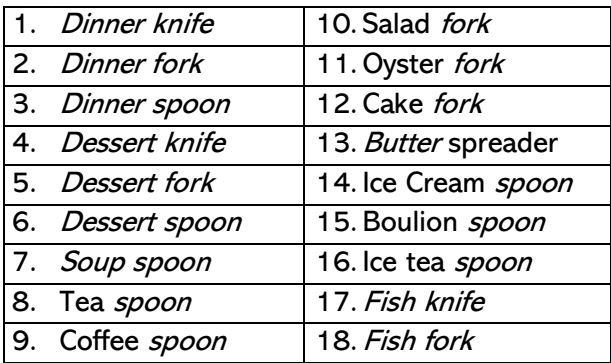
1) Old Fashioned

2) Tumbler : 6-8 oz for juice



- 3) Highball : 8 – 10 oz
 - 4) Zombie glass : 13 oz
 - 5) Collin glass : 11 oz
 - 6) Beer mug : 200 ml
 - 7) Parfait glass: ice cream + buah
- b. *Stemmed glass*/gelas bertangkai
- 1) *Cocktail glass* (2 – 3 oz)
 - 2) *Wine glass* (5 – 8 oz)
 - 3) *Champagne tulip* (8 oz)
 - 4) *Champagne saucer* (6 oz)
 - 5) Brandy balloon/snifter (8 – 10 oz)
 - 6) Port & Sherry glass
 - 7) Cordial glass
 - 8) Water goblet
 - 9) Sour glass
 - 10) Irish coffee glass.
3. *Silverware*
- Merupakan restoran utensil yang terbuat dari silver, tembaga, kuningan, baja dan stainless steel. Bagian-bagian dari *silverware* adalah:
- a. *Cutleries*.
- Cutleries* adalah semua *silverware* yang berfungsi untuk memotong makanan. Dalam hal ini adalah semua kelompok pisau kecuali B&B *knife* yang berfungsi bukan untuk memotong roti melainkan hanya untuk mengoleskan *butter*.
- b. *Flatware*
- Merupakan kelompok *silverware* yang berbentuk sendok dan garpu.





Merupakan kelompok *silverware* yang tidak termasuk dalam kelompok *cutleries* dan *flatware* yang umumnya memiliki rongga.

Jenisnya: *platter, vegetable dish, casserole, coffee & tea pot, milk/cream/water jug, sugar/ finger/salad/supreme bowl, ashtray.*

HOLLOW WARE



4. Linen

Adalah barang yang terbuat dari kain untuk operasional restoran.

- Jenis linen: *moulton/silent cloth, table cloth, guest napkin, service cloth/arm towel*
- Large equipment: *warming racks, gueridon trolley, flambe trolley, chafing dish.*
- Menage: *ashtray, table number, vas flower, salt and pepper.*
- Other equipment: *rectangular tray, round tray, oval tray, bill tray.*



Penggolongan Peralatan Bar

Peralatan bar/*bar equipment* terdiri dari:

1. Installed Equipment

Adalah jenis peralatan yang besar yang biasanya dipasang secara permanen dan pengoperasiannya biasanya menggunakan tenaga listrik.

Contoh: *Wells dengan ice chest, Glass chiller, Sink, Ice Maker, Draught beer unit, Refrigerator, Elektronik blender, Coffee making machine.*

2. Bar Hands Tools

Adalah peralatan kecil yang digunakan oleh bartender untuk menyiapkan dan membuat minuman campuran.

Bar hands tool merupakan peralatan-peralatan kecil yang harus dijaga keberadaannya dengan baik karena kalau tidak akan sering terjadi kehilangan dan mengganggu operasional bar. Peralatan yang termasuk kelompok ini jenisnya sangat banyak di antaranya: *shaker, mixing glass, jigger, pourer, strainer, muddler, bar spoon, funnel, hand squeezer, ice scoop, wine opener, ice tong, ice crusher, bar knife, relish fork, zester, bottle opener, measuring spoon*

3. *Glassware* (lihat *glassware* di atas).

4. *Other equipment: bar tray, bill tray, wine cooler, wine basket, liquor measure, sugar bowl, straw holder.*







BAB 3

Penataan Meja Makan Table Set Up

Pengertian *Table Set Up*/Penataan Alat-Alat Makan

Dalam menikmati hidangan makanan yang disajikan, bukan hanya rasa dan keindahan presentasi makanan yang menjadi perhatian dari yang menjamu makanan. Mereka juga akan memperhatikan keindahan keseluruhan penyajian termasuk penataan meja makan. Sedangkan bagi tamu yang diundang dan akan menikmati makanan sebaiknya mengerti akan fungsi-fungsi dari semua peralatan yang sudah ditata rapi di atas meja makan. Termasuk mengetahui kapan dan untuk makanan yang mana peralatan itu akan dipergunakan.

Pada saat kita menghadiri sebuah jamuan kita sering mendengar istilah *cover*. *Cover* mempunyai dua arti:

1. *Cover* bisa berarti tamu, atau sejumlah tamu yang dapat ditampung dalam suatu restoran.
2. *Cover* juga berarti semua *cutlery*, *crockery*, *glassware* dan linen yang diperlukan untuk dipersiapkan di atas meja sebagai alat untuk makan bagi seorang tamu.

Jadi yang dimaksud dengan *table set up/laying a cover* dalam hal ini adalah mempersiapkan/ menata *cutleries*, *glassware*, *china ware* dan linen di meja, untuk keperluan seorang tamu, sesuai dengan jenis makanan yang dihidangkan.

Jenis-jenis Table Cover

Pada dasarnya ada dua jenis *table cover* yaitu:

A. *Table d'hote cover*

Seperti sudah dijelaskan pada bab sebelumnya bahwa yang dimaksud dengan *table d'hote* menu adalah menu di mana makanan-makanan yang akan dihidangkan sudah ditentukan sebelumnya sehingga kesempatan untuk memilih makanan sangat terbatas dan bahkan tidak ada. Sehingga *cutleries* yang akan ditata di atas meja pun sudah dapat dipastikan karena apa yang akan disajikan ke



tamu sudah pasti. Dalam hal ini seorang tamu tinggal memahami *cutleries* yang sudah tertata dengan rapi tersebut untuk jenis makanan apa dan kapan dipakai.

Berikut ini akan diberikan sebuah contoh menu *table d'hote*/set menu mulai dari *bread*, *appetizer*, *soup*, *maincourse* dan *dessert*:

American Soft <i>Roll</i> / <i>Bread</i>
Sping <i>Roll</i> / <i>Appetizer</i>

Cream of Tomato / <i>Soup</i>

Chicken Gordon Bleu / <i>Maincourse</i>

Devil Pancake / <i>Dessert</i>

Dari *table d'hote* atau set menu tersebut di atas jika dilakukan *table set up*/penataan meja untuk satu *cover*/tamu, maka akan nampak seperti gambar berikut ini.



Apabila susunan menu di atas diubah maka *table set up* untuk masing-masing *cover* juga akan mengalami perubahan. Sebagai contoh jika susunan menu yang disajikan seperti menu berikut ini:

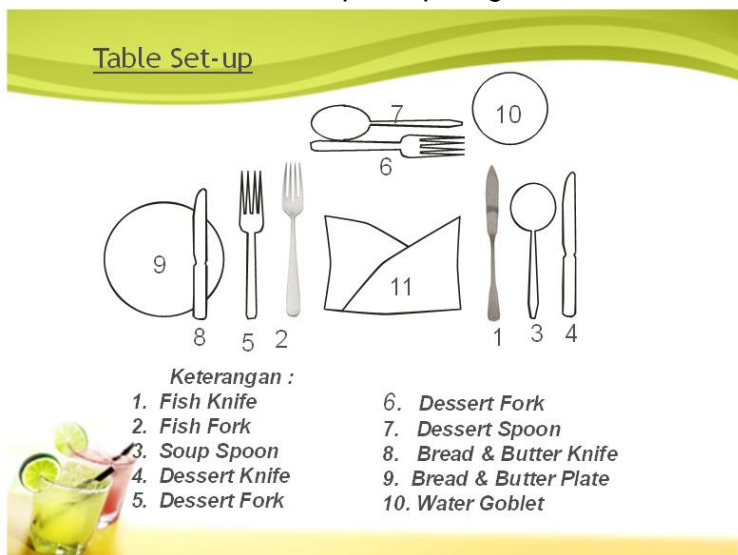
<i>Chicken Salad Hawaiian</i>

<i>Cream of Tomato Soup</i>

<i>Fillet of Fish Meuniere</i>
<i>Buttered Spinach</i>
<i>Parsley Potatoes</i>

<i>Devil Pan Cake</i>

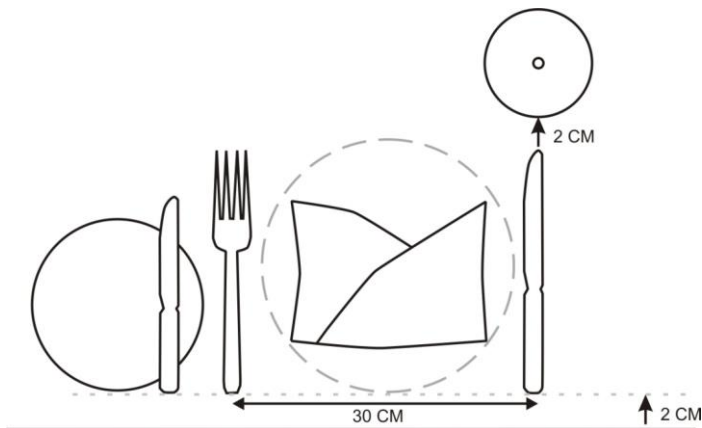
Dari *table d'hote* atau set menu tersebut di atas jika dilakukan *table set up*/penataan meja untuk satu *cover*/tamu, maka akan tampak seperti gambar berikut ini.



B. A'la carte cover

Sedangkan untuk menu *a'la carte* di mana jenis makanan yang ditawarkan cukup banyak, maka *set up table*/penataan meja tidak bisa dilakukan seperti halnya dalam menu *table d'hote*. Dalam menu *a'la carte* tamu akan memilih makanan yang disukai dan penataan meja makannya disesuaikan dengan makanan yang dipesan. Penataan meja antara satu tamu dengan tamu yang lainnya tidak harus sama karena sangat tergantung pada makanan yang dipesan oleh masing-masing tamu. Namun begitu seorang tamu duduk menghadapi sebuah meja makan di atas meja sudah diberikan beberapa *cutleries* yang nantinya akan ditambahkan atau diganti sesuai dengan makanan yang dipesan(disebut dengan istilah *adjusting cover*).

Berikut ini adalah *table set up*/penataan meja yang umum untuk menu *a'la carte*:



Di sebelah kanan guest *napkin*/serbet untuk tamu hanya ditata sebuah *dinner knife* untuk *maincourse* dan di sebelah kiri *dinner fork*, juga B&B *knife* untuk



mengoleskan *butter*. Untuk *cutleries* yang lainnya akan ditata sesuai dengan pesanan masing-masing tamu setelah *waiter* melakukan *proses* taking order/pengambilan pesanan. Tamu yang memesan *beef steak* akan diberikan *steak knife* dan *fork*, yang memesan *fish*/ikan akan diberikan *fish knife* dan *fish fork* dan seterusnya. Sehingga *table cover* untuk satu tamu dengan tamu yang lainnya tidak harus sama namun disesuaikan dengan pesanan masing-masing tamu.





BAB 4

Pelayanan Restoran

Jenis-jenis Pelayanan Restoran

Ketika menghadiri sebuah jamuan makan, ada baiknya kita mengerti jenis pelayanan/*service* yang akan diberikan. Dengan demikian kita akan dapat mengetahui teknik penyajian makanan, *ke mana* dan dari mana *waiter*/pelayan akan bergerak ketika menyajikan makanan.

Pada saat tempat jamuan/restoran dibuka *waiter/waitress* akan memberikan *service*/pelayanan kepada tamu. Ada beberapa bentuk dan teknik pelayanan makanan dan minuman yang bisa dipergunakan di restoran di mana setiap restoran belum tentu sama, Masing-masing restoran mempunyai cara yang berbeda.

Jenis-jenis pelayanan makanan di restoran dapat dibedakan sebagai berikut :

A. *Table service*

Suatu sistem pelayanan di restoran di mana makanan disajikan kepada tamu oleh pramusaji di mana jenisnya ada empat yaitu:

1. *American service*

Adalah cara penyajian di mana makan yang akan dihidangkan sudah disiapkan dan diatur di piring di dapur kemudian langsung disuguhkan ke tamu. Cara ini umumnya digunakan di restoran yang menggunakan penghidangan cepat, seperti *coffee shop, family restaurant, café*.

Pelaksanaan pelayanan ini sebagai berikut :

Makanan yang diambil dari dapur harus menggunakan baki, diletakkan di meja Bantu (*side board*). Kemudian makanan dihidangkan ke tamu tanpa baki kecuali minuman. Semua makanan/



minuman dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan, begitu juga pada waktu mengambil barang kotor, kecuali makanan/minuman yang letaknya di sebelah kiri menghidangkan dan mengambil barang kotor dari sebelah kiri tamu dengan tangan kanan, seperti *dinner roll/french bread*, salad sebagai lalapan (*side dish*).

Keuntungan pelayanan ini adalah mudah, cepat, praktis, tidak memerlukan banyak peralatan, tidak memerlukan keterampilan yang tinggi seseorang pramusaji dan pelayanan ini sederhana.

2. Russian service

Pelayanan cara ini juga disebut *Platter Service* atau *Silver Service* adalah cara pelayanan di mana makanan yang akan dihidangkan telah disiapkan atau di porsi di dapur kemudian di atur di atas sebuah piring. Piring berisi makanan ini dibawa dan disajikan kepada tamu oleh seorang pramusaji dengan menggunakan *service spoon & service fork* memindahkan makanan ke piring tamu dari sebelah kiri tamu dengan tangan kanan, berlawanan arah jam.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelayanan ini sbb:

- a. Piring kosong diletakkan dari sebelah kanan tamu dengan tangan kanan searah jarum jam
- b. Minta ijin kepada tuan rumah dengan memperlihatkan makanan sebelum disajikan
- c. Sisa makanan dikembalikan ke dapur
- d. *Service spoon & fork* hanya digunakan untuk 1 macam makanan begitu juga penggunaannya untuk bentuk, irisan, lunak dan tempat makanan yang dalam.



Keuntungan menggunakan cara pelayanan ini adalah

- a. Tergolong pelayanan yang baik dan bermutu;
- b. Tamu mendapat perlakuan yang khusus.

3. French service

Pelayanan ini disebut juga *Gueridon Service* yaitu pelayanan mewah dengan menggunakan peralatan khusus di mana makanan dimasak di hadapan tamu. Makanan dan minuman disajikan dari kanan tamu dengan tangan kanan begitu juga mengambil barang kotor kecuali roti, lalapan dan mentega dari kiri.

Cara ini memerlukan 2 orang pekerja, yaitu *Chef de Rang/senior waiter* dan *Commis de Rang/junior waiter*

4. English service

English Service atau *Family Service* adalah pelayanan di mana makanan datang dari dapur, ditaruh di atas *platter*, tuan rumah melayani, membagi, memotong hidangan dari pembuka sampai makanan penutup atau tamu mengambil sendiri makanan yang diletakkan di tengah meja.

B. Counter service

Suatu sistem pelayanan di restoran di mana makanan disajikan kepada tamu oleh pramusaji atau *cook*. Pada sistem ini tamu duduk di *counter* tidak di meja seperti sistem *table service*.

C. Self buffet service

Suatu sistem pelayanan di restoran di mana makanan mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup beserta peralatan yang diperlukan disajikan di atas meja



dan tamu mengambil sendiri.

D. *Carry out service*

Suatu sistem pelayanan di restoran di mana makanan dipesan oleh tamu dengan datang sendiri atau melalui telepon dan makanan tidak dimakan di dalam restoran tapi dibawa pulang atau diantar ke rumah oleh petugas.

Sequence of *Service*

sequence of service adalah tahapan-tahapan atau langkah-langkah di dalam pelayanan tamu dari tamu memasuki restoran sampai tamu tersebut meninggalkan restoran. Tahapan *service* untuk menu *table d'hote* berbeda dengan tahapan *service* untuk menu *a la carte*. Hal ini terjadi karena sesuai dengan penjelasan menu di bab I untuk menu *a la carte* tamu akan memilih sedangkan untuk menu *table d'hote* tamu tidak akan memilih makanan ataupun jika diberikan kesempatan untuk memilih pilihannya sangat terbatas. Berikut ini adalah *sequence of service/* tahapan-tahapan pelayanan untuk menu yang *table d'hote* yang memakai *American service* di mana akan dimulai dari:

A. Greeting and Welcoming The Guest



Tamu akan disapa oleh petugas restoran/ umumnya akan dilakukan oleh supervisor atau *restaurant host* ketika tamu memasuki tempat jamuan. Mereka akan menyapa tamu dengan mengucapkan salam sesuai dengan waktu jamuan. Sebagai seorang tamu ketika kita disapa sebaiknya memberikan respons dengan membalas salam yang diberikan oleh petugas restoran tidak diam dan langsung memasuki tempat jamuan.



B. Escorting and Seating The *Guest*



Supervisor atau hostes restoran selanjutnya akan mengantarkan tamu ke meja yang sudah ditentukan. Para tamu akan mengikuti *ke mana* Supervisor atau hostes restoran mengarahkan atau memberikan tempat duduk. Jika memang para tamu sudah ditentukan meja dan tempat duduknya maka tamu akan diantarkan ke tempat yang sudah dipersiapkan. Selanjutnya *waiter* yang bertugas di masing-masing meja akan menarik kursi untuk tamu yang baru datang dan para tamu dipersilakan untuk duduk.

C. Unfolding Napkin



Unfolding napkin/membuka serbet akan dilakukan oleh *waiter* dari sebelah kanan tamu, (tidak harus dilakukan sendiri jika belum yakin). *Napkin* akan dilipat 5 cm ke dalam. *Unfolding napkin* untuk tamu berikutnya dilakukan oleh *waiter* searah dengan arah putaran jarum jam/*clock wise*. Jangan memindahkan *napkin* ke tempat lain dan biarkan ada di atas pangkuan kecuali akan dipergunakan. Selesai dipergunakan kembalikan ke posisinya semula.

D. Pouring Ice Water



Pouring/menuangkan *ice water* akan dilakukan oleh seorang *waiter* dari sebelah kanan tamu. Berikan *waiter* celah yang cukup untuk menuangkan *ice water* jika tempat duduk antara satu tamu dengan



tamu yang lain cukup berdekatan. *Ice water* akan selalu ditambah jika air berkurang tanpa diminta oleh tamu. Jangan memindahkan *water goblet* ke tempat lain. Posisi *water goblet* selalu dikembalikan ke posisi semula setiap kali habis meminumnya.

E. Introducing And Explaining The Menu



Sebelum makanan mulai dihidangkan petugas yang akan menyajikan makan-an/*waiter* akan menjelas-kan mengenai menu yang akan dihidangkan pada saat jamuan tersebut.

Tamu boleh menanyakan hal-hal yang tidak dimengerti baik yang tertulis pada menu yang biasanya ditaruh di atas meja ataupun penjelasan yang diberikan oleh *waiter* jika menu tidak dihidarkan.

Sebagai rasa hormat dan sesuai etika walaupun posisi kita sebagai seorang tamu sebaiknya jangan berbicara pada saat seorang *waiter* menjelaskan menu yang akan dihidangkan pada saat jamuan tersebut. Sebelum seorang *waiter* menjelaskan menu, *waiter* akan meminta perhatian tamu untuk mendengarkan dan memperhatikan apa yang akan disajikan pada saat jamuan.

F. Serving *Bread* and *Butter*



Bread dan *butter* selalu dihidangkan pertama (untuk *continental food*), *Bread* dan *butter* dibawa ke meja oleh *waiter* dan di tempatkan ditengah-tengah meja atau ada

kemungkinan *waiter* akan membagikannya ke masing-masing tamu dengan memakai jenis *Russian service* yang



akan ditaruh di atas lebih dari satu jenis roti, tamu boleh melakukan pilihan untuk jenis roti piring untuk roti dan *butter* (B&B *plate*). Jika roti yang ditawarkan yang diinginkan.

G. Serving appetizer



Setelah *bread* dan *butter* disajikan maka tahapan selanjutnya adalah menyajikan makanan sesuai dengan urutan menu atau struktur menu yang sudah ditentukan yang biasanya diawali dari *appetizer*. Tunggulah sampai semua tamu sudah mendapatkan *appetizer*-nya masing-masing dan biasanya *waiter* akan memberikan penjelasan mengenai makanan yang disajikan selanjutnya *waiter* akan mempersilahkan para tamu untuk menikmatinya

H. Serving soup



Soup akan disajikan dengan menggunakan *soup cup* yang ditaruh di atas *dessert plate* dan *paper napkin*. *Waiter* akan menyajikan *soup* dari sebelah kanan tamu. Setelah semua tamu mendapatkan *soup*-nya masing-masing selanjutnya *waiter* akan menjelaskan *ingredients*/ bahan-bahan dari *soup* tersebut dan mempersilakan para tamu untuk menikmatinya. Pada saat tersebut tamu sudah boleh mengambil *soup spoon* dan menikmati *soup* yang dihidangkan.



I. Serving *maincourse*



Setelah *soup waiter* akan menyuguhkan makanan utama/ *maincourse* kepada semua tamu. *Waiter* akan menghidangkannya dari sebelah kanan tamu dan bergerak searah jarum jam. Setelah semua tamu mendapatkan *maincourse*-nya masing-masing, *waiter* akan menjelaskan makanan yang dihidangkan dan selanjutnya tamu akan dipersilakan untuk menikmatinya.

J. Serving *dessert*



Setelah *maincourse* selesai dinikmati *waiter* akan mengambil piring *maincourse*, B&B *plate*, *bread basket*, *butter dish*, *salt and pepper* dan akan dilanjutkan dengan *crumbing down*/membersihkan meja dari serpihan-serpihan roti yang mungkin terjadi pada saat roti dihidangkan sampai dengan makan *maincourse* sambil menyesuaikan *cutleries* yang akan dipakai untuk makan *dessert*/makanan penutup. Setelah itu *waiter* akan menghidangkannya *dessert* dari sebelah kanan tamu dan bergerak searah jarum jam. Setelah semua tamu mendapatkan *dessertya* masing-masing, *waiter* akan menjelaskan makanan yang dihidangkan dan selanjutnya tamu akan dipersilakan untuk menikmatinya. Ada kalanya pada saat *dessert* disajikan para tamu akan disuguhkan minuman panas seperti kopi atau teh. Akan tetapi karena tidak semua orang minum kopi atau teh biasanya *waiter*



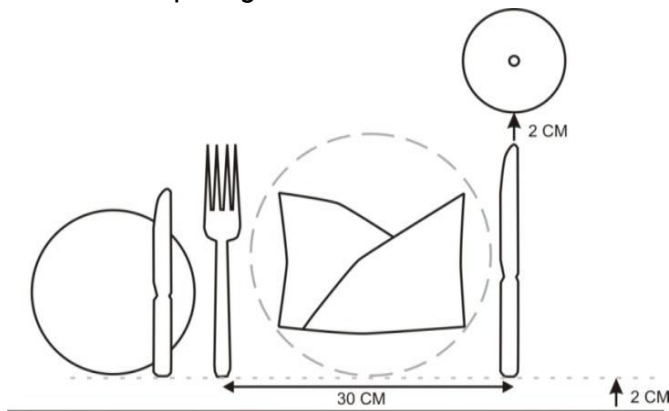
akan menanyakan apakah tamu mau teh atau kopi untuk menemani *dessert*-nya.

K. Farewelling



Setelah selesai makan *dessert*/makanan penutup tidak akan ada lagi makanan yang akan dihidangkan. *Proses* jamuan sudah selesai dan selanjutnya *waiter* akan memberikan salam perpisahan kepada para tamu yang sudah datang. Para tamu akan ditarik kursi dan siap untuk meninggalkan tempat jamuan.

Jika menu yang ditawarkan kepada tamu adalah menu *a la carte* maka *service sequence*/urutan pelayanannya akan berbeda. Termasuk *table set up* nya pun akan berbeda. Adapun *table set up* untuk *a la carte* menu adalah seperti gambar berikut:



Sedangkan *sequence of service* untuk menu *a la carte* walaupun berbeda namun perbedaannya tidak begitu banyak. Perbedaannya terletak pada:



A. Presenting menu



Setelah *pouring ice water*, *waiter* tidak akan menyebutkan dan menjelaskan nama-nama makanan (*explaining menu*). Urutan *service* setelah *pouring ice water* adalah *presenting menu*/memberikan tamu menu (*a'la carte*) dan *drink list*/daftar minuman. Menu akan diberikan oleh *waiter* dari sebelah kanan dan tamu wanita selalu dilayani pertama dan tamu berikutnya dilayani searah dengan putaran jarum jam.

Pada saat tamu membaca menu sebaiknya membacanya dengan teliti dan tidak terburu-buru dalam menentukan pilihan. *Waiter* akan memberikan kesempatan yang seluas-luasnya bagi seorang tamu untuk memahami apa yang tertulis di menu dan diberikan kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang tidak dimengerti dengan semua makanan atau minuman yang tertulis dalam menu dan *drink list*/daftar minuman. Jika kita bingung dalam menentukan pilihan karena tidak familiier dengan menu yang disuguhkan sebaiknya minta saran dari *waiter* yang melayani untuk membantu menentukan pilihan. *Waiter* akan dengan senang hati untuk membantu tamu dalam menentukan pilihan tamu yang biasanya disesuaikan dengan "*special of the day*" atau hidangan spesial yang direkomendasikan oleh *chef cook* pada hari yang bersangkutan. Jika sudah menentukan pilihan menu boleh ditaruh di atas meja sebagai tanda bahwa kita sudah siap untuk memesan atau panggilan *waiter* untuk memesan makanan atau minuman yang sudah dipilih.



B. Taking the order



Setelah diberikan waktu yang cukup untuk membaca menu selanjutnya *waiter* akan mencatat pesanan tamu yang akan dilakukan dari sebelah kanan tamu menggunakan *captain's order/order pad*. Pastikan apa yang Anda pesan sudah tercatat dalam *captain order/order pad waiter* karena setelah selesai mengambil pesanan tamu *waiter* akan mengulangnya lagi untuk memastikan apa yang ditulisnya benar dan sesuai dengan pesanan tamu. Pada saat pesanan diulang itulah seorang tamu harus memastikan bahwa pesanan sudah ditulis dengan benar oleh seorang *waiter*.

C. Adjusting cover



Adjusting cover tujuannya adalah untuk melengkapi atau menyesuaikan perlengkapan makan (*cutleries*) tamu sesuai dengan pesanannya. Hal ini dapat dilakukan dengan menambahkan, memindahkan atau mengurangi *cutleries* yang sudah ditata di atas meja dengan *cutleries* yang sesuai dengan pesanan masing-masing tamu karena masing-masing makanan memiliki alat makan yang berbeda.

Setelah dilakukan maka *table cover* untuk satu orang tamu dengan tamu yang lainnya bisa saja tidak sama



tergantung dari jenis makanan yang dipesan untuk setiap *courses*-nya

Urutan pelayanan berikutnya sama dengan pelayanan *table d'hote* menu. Makanan akan dihidangkan sesuai dengan pesanan tamu yaitu mulai dari *bread* dan *butter* sampai dengan *maincourse*. Setelah *waiter* melakukan *clear up maincourse*, *waiter* harus menawarkan *dessert* kepada tamu (*presenting dessert* menu). Kemudian *taking order* untuk *dessert* dilakukan dan diikuti dengan *crumbing down*/membersihkan meja dari serpihan *bread* atau makanan yang lainnya dan selanjutnya *waiter* akan menata *cutleries* untuk *dessert* di atas meja makan sesuai dengan pesanan masing-masing tamu.







BAB 5

Pengetahuan Wine

Pentingnya Pengetahuan Wine dalam Table Manner



Wine merupakan minuman beralkohol yang dibuat dari sari anggur jenis *Vitis vinifera* yang biasanya hanya tumbuh di area 30 hingga 50 derajat lintang utara dan selatan. Umumnya, orang mengenal dua jenis *wine* yaitu *red wine* (anggur merah) dan *white wine* (anggur putih). Nyatanya, jenis *wine* bermacam-macam, mulai dari *red*, *white*, *rose*, *sweet*, *fortified*, dan *sparkling*. *Rose wine* kadang disebut juga sebagai *pink wine*. Sementara *sparkling wine* mengandung gelembung, misalnya *champagne*. Orang yang sudah biasa minum *wine*, dari warna saja dapat mengetahui jenis *wine* maupun jenis angguranya.

Pada saat menghadiri undangan untuk jamuan ada kalanya seseorang dikagetkan dengan begitu banyak gelas yang ditata di atas meja. Ukuran dan jenisnya pun berbeda-beda. Jika di atas meja ditata tiga jenis gelas kemungkinan besar gelas-gelas tersebut adalah *water goblet*, *red wine glass* dan *white wine glass*. Kalau seseorang tidak memiliki



pengetahuan tentang *wine* tentu akan mengalami kesulitan di dalam menentukan atau memilih jenis *wine* yang akan dipesan termasuk berapa banyak *wine* yang bisa diminum dan bagaimana caranya minum *wine*. Tidak jarang *wine* yang dipilih tidak cocok dengan makanan yang dipesan sehingga di situ akan kelihatan bahwa orang tersebut tidak memahami *wine*. Untuk itu sangatlah penting bagi seseorang untuk memiliki pengetahuan dasar tentang *wine* ketika menghadiri jamuan yang umumnya bersifat formal.



Minuman beralkohol, termasuk *wine*, bukanlah konsumsi umum masyarakat di Indonesia. Namun bagi kalangan yang ingin mendapatkan manfaat *wine*, penting untuk mengetahui takaran konsumsi yang tepat demi menghindari efek buruknya. Sebagaimana pedang bermata dua, konsumsi *wine* dalam porsi yang pas dapat meningkatkan kondisi kesehatan tubuh atau justru merugikan kesehatan jika diminum berlebihan.





Tingkat konsumsi *wine* yang sesuai sebenarnya berbeda bagi tiap orang. Hal itu tergantung dari usia, jenis kelamin, berat badan, dan tinggi badan serta genetik. Selain itu terdapat faktor-faktor lain, seperti makanan yang dikonsumsi bersama *wine* atau obat-obatan yang dikonsumsi oleh masing-masing individu.

Secara umum, konsumsi *wine* yang dianggap moderat untuk pria adalah dua gelas *wine* yang masing-masing berisi sekitar 150 ml per hari. Lain halnya dengan wanita yang disarankan untuk hanya meminum satu gelas per hari.

Manfaat Positif dari *Wine*

Terlepas dari risiko yang terkandung di dalamnya, *wine* memiliki beberapa dampak yang bermanfaat bagi tubuh, antara lain:

1. Meningkatkan kepadatan tulang

Penelitian menyimpulkan bahwa jika mengonsumsi zat alkohol secara moderat dapat meningkatkan kepadatan mineral pada tulang.



2. Meredakan infeksi pada sistem pencernaan
Secara positif, alkohol dapat menjadi anti bakteri alami yang dapat meredakan iritasi. Selain itu, antibakteri dalam alkohol juga dapat mengurangi risiko infeksi yang disebabkan *Helicobacter pylori*.
3. Menurunkan risiko perkembangan dan kematian dari penyakit jantung
Mengonsumsi alkohol dalam takaran yang sehat terbukti bermanfaat bagi kesehatan jantung.
4. Meningkatkan tingkat kolesterol baik
Alkohol sangat berpengaruh terhadap peningkatan kolesterol baik atau HDL hingga 20 persen jika dikonsumsi secara moderat. Makin tinggi tingkat HDL, maka makin rendah risiko penyakit jantung. Hanya saja manfaat tersebut baru bisa diperoleh jika disertai dengan pola makan sehat dan aktivitas fisik secara teratur.

Sisi Negatif Mengonsumsi *Wine*

Meski bermanfaat, jika dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan, *wine* akan dapat merusak kesehatan. Hal ini pada dasarnya akibat adanya kandungan zat alkohol yang ada di dalam *wine*.

1. Meningkatkan risiko sakit jantung
Ketika zat alkohol dikonsumsi secara berlebihan, dapat memicu beberapa kondisi, seperti tekanan darah tinggi, kolesterol tinggi, dan memperlemah otot jantung. Penelitian juga menyimpulkan bahwa konsumsi alkohol berlebihan berisiko menyebabkan peningkatan risiko penyakit jantung serta gangguan ritme jantung.
2. Mengganggu proses pembentukan jaringan tulang
Jika alkohol diminum melebihi porsi yang wajar, efek yang ditimbulkan akan dapat mengganggu proses pembentukan jaringan tulang. Jika hal tersebut dilakukan



dalam jangka panjang, dapat meningkatkan risiko patah tulang.

3. Mempertinggi risiko kanker tertentu

Zat alkohol dapat meningkatkan risiko terkena kanker mulut, tenggorokan, hati, dan usus. Bagi wanita, konsumsi *wine* secara berlebihan akan dapat meningkatkan risiko kanker payudara.

4. Gangguan pada otak

Secara jangka panjang, konsumsi alkohol secara berlebihan dapat juga mengganggu perkembangan sel otak baru, sekaligus meningkatkan risiko mengalami depresi. Sedangkan, akibat jangka pendek yang kerap ditemui akibat mengonsumsi zat alkohol berlebihan dapat berupa perubahan perilaku dan gangguan memori.

5. Memicu dehidrasi

Minuman beralkohol dapat memicu kekurangan cairan pada tubuh seseorang. Tidak jarang, hal ini diikuti dengan sakit kepala.

6. Risiko kecanduan

Mengonsumsi minuman beralkohol memungkinkan kecanduan, termasuk *wine*. Saat itu terjadi, sulit untuk mengendalikan asupan zat alkohol pada tubuh. Konsumsi minuman beralkohol, seperti *wine*, harus dilakukan secara bertanggung jawab karena gangguan kesehatan yang ditimbulkan lebih tinggi dibandingkan manfaat positif yang bisa diberikan. Konsultasikan kepada dokter mengenai takaran yang sesuai dengan kondisi tubuh. Jika tidak bisa mengendalikan asupan alkohol agar selalu dalam takaran yang sehat dan tidak berlebihan, sebaiknya jangan mengonsumsi alkohol sama sekali.



Jenis-Jenis *Wine*

Wine dapat diklasifikasikan menjadi 4 kelompok:

- A. *Natural still wines*, *wine* ini didapatkan dengan memisahkan karbon dioksida selama proses pembuatan, jadi *wine* tersebut dibuat secara alami tanpa mengandung karbon dioksida, *wine* ini biasa dijual dalam kandungan alkohol berkisar antara 14% atau kurang, jenis *wine* ini yaitu:
1. *Red wines*, terbuat dari anggur berwarna hitam atau merah dengan mengikut sertakan kulitnya berfermentasi contohnya:
 2. *White wines*, *wine* yang dibuat dari anggur yang berwarna hitam, merah atau putih, kulitnya tidak diikutsertakan pada saat proses fermentasi, contohnya: Barsac dan Graves dari Bordeaux, Perancis Cablis dan Macon dari Bourgogne, Perancis, Frascati dari Lazio, Italia, Moselle dan Rhine dari Jerman
 3. *Rose wines*, dapat dibuat dari anggur berwarna hitam atau merah dengan mengikutsertakan kulit anggur berfermentasi sampai mendapatkan warna yang dikehendaki, contohnya:
 - a. Tavel *Rose*, dari cote Du Rhone, Perancis.
 - b. *Rose D'Anjou* dari Val De Loire, Perancis.
 - c. Mateus *Rose* dari Alto Dauro, Portugal.
- B. *Sparkling Wine*, merupakan *wine* yang mengandung karbon dioksida, *wine* tersebut dijual dalam botol yang khas dengan berbagai ukuran dan warna, dan mengandung sekitar 14% alkohol.



Jenis-jenis *Sparkling Wine*

1. *Champagnes, wine* ini hanya dibuat di daerah *Champagne* di negara Perancis dengan menggunakan metode Champenoise. Contoh *Champagne*:
 - a. Moët & Chandon Dom Pérignon;
 - b. Charles Heidsieck;
 - c. Mum Gordon Rouge;
 - d. Ruinart Dom Ruinart.
 2. Other's *Sparkling Wine, wine* ini dibuat dengan menggunakan metode Champenoise ataupun Imoregnation, khususnya diproduksi di negara Perancis, Jerman, Italia dan Australia, contohnya:
 - a. *Red Sparkling* Burgundy dari Perancis;
 - b. Asti Spumante dari piedmont, Italia;
 - c. Casino Sekt dari Moselle, Jerman;
 - d. Borrossa Pearl dari Australia.
- C. *Fortified Wine*, Merupakan *natural still wine* yang diperkuat dengan cara penambahan *brandy* atau spirit buah anggur yang dapat menghentikan proses fermentasi alami dan dapat meningkatkan kadar alkohol anggur tersebut menjadi 16% sampai 21%. Jenis-jenis *fortified wine* khususnya diproduksi di Portugal, Spanyol dan Italia yaitu: Sherry, yang oleh orang Spanyol disebut "jerez" dibuat dari buah anggur melalui proses yang mirip dengan proses fermentasi, ada dua macam sherry yaitu:
1. Finos (*dry sherry*), dibedakan menjadi:
 - a. Manzanilla, very dry, pale dan light body
 - b. Amontillado, dry, nutty dan full body
 - c. Fino, very dry, pale dan medium body
 2. Olorosos, sherry jenis ini ditandai oleh rasanya yang manis, berwarna keemasan, *full bodied* dan memiliki



rasa kacang contohnya: Sandeman, Tio Pepe, Pedro Domecq, Gonzales Byass, Taylors, John Marvey

3. Port, merupakan *fortified wine* yang awalnya dibuat didaerah Port (Porto), selalu kaya rasa dan memiliki rasa manis atau tawar, ada tiga jenis port yaitu:
 - a. *White port*, dry, pale dan gold in color
 - b. *Ruby port*, segar dengan rasa buah, berwarna ruby atau ungu
 - c. *Tawny port*, lembut dan berwarna tawny contohnya: Sandeman, Gonzales Byass, Cockburn Smithes, Dow's
4. Madeira, anggur ini dibuat di pulau Madeira, Portugal, memiliki rasa enak dengan kadar alkohol antara 20% sampai 21% contohnya: Kopke Madeira, Leacock & Co, Grancama De Lobos, Crown's
5. Malaga, anggur malaga mempunyai rasa manis, pada mulanya di produksi di daerah Malaga, Spanyol. Yang paling dikenal adalah La Crima
6. Marsala, anggur marsala pertama kali dibuat di pulau Sicilia Italia, biasanya diminum setelah atau sebelum makan contohnya: Wood House & Co, Florio & Co.

D. Aromatized *Wines*

Merupakan anggur yang disuling secara alami kemudian diperkuat dengan menambah spirit buah anggur dan diberi aroma dengan menambah bahan penyedap seperti rempah-rempah dan bumbu. Anggur ini ada yang berwarna putih atau merah dan mengandung alkohol sebanyak 15% sampai 20%.

Jenis-jenis Aromatized *Wines*:

1. Vermouths, pertama kali diproduksi di Perancis dan Italia, pada dasarnya ada dua jenis vermouth yaitu dry vermouth dan *sweet*.



- a. Perancis (Noilly Pratt, Chamberry, Lillet);
 - b. Italia (Cinzano, Martini, Carpano, Gran Torino).
2. Bitter, anggur ini mempunyai rasa manis-manis pahit, mengandung alkohol sebesar 17% dari volumenya biasanya digunakan untuk sentuhan akhir pada minuman campuran atau *cocktail*, contohnya: Venezuela (Angostura), Italia (Campari Bitter, Fernet Branca, Rossi dan Cynar), Perancis (Amer Picon, Dubonet, Saint Raphael dan Byrrh)
3. Anisette, anggur ini diperoleh dari biji anis dengan rasa cukup pahit, mengandung alkohol sebesar 20% dan diminum secara langsung tanpa tambahan bahan lain, contohnya yang paling terkenal dari Perancis yaitu: Pernod, Pastis dan Ricard.

Istilah-Istilah yang Berkaitan dengan *Wine*

Grapes	: Buah anggur
Vine	: Tanaman menjalar yang mana buahnya adalah buah anggur (pohon anggur)
Vine yard	: Tanah yang ditanami anggur (kebun anggur)
Rape/marc	: anggur)
Vintage	: Sisa atau ampas dari buah anggur setelah
Cellar	: airnya diambil
	Tahun pemetikan anggur atau tahun
Barrel	: pembuatan <i>wine</i>
<i>Housewines</i>	: Tempat penyimpanan <i>wine</i> di bawah tanah, juga dinamakan “ware house”
	Tempat penyimpanan <i>wine</i> atau beer dapat dibuat dari kayu atau perak
	Sejenis <i>Wine</i> Khususnya <i>red</i> dan <i>white wine</i> , kualitasnya tidak terlalu baik yang biasanya di tempatkan di botol yang besar



dan dijual atau dihidangkan per gelas di restoran atau bar.

Hal-Hal yang perlu Diketahui ketika Minum *Wine*

A. *Wine* untuk pemula

Sebaiknya mulailah dengan mencoba *wine* aromatik dan manis. Pilih *wine* yang ringan dan tidak pekat. Hindari langsung mencoba *red wine* dengan vintage (usia produksi) yang tua dan pekat. Misalnya untuk *white wine*, cobalah *wine* jenis muscat. Untuk *red wine* bisa mencoba Pinot Noir jenis Dolcetto. Atau, coba saja *blend* (gabungan) antara Shiraz dan Pinot Noir jenis Dolcetto yang agak manis. Anda bisa juga mencoba *tropical wine*. Pilih *tropical wine* yang manis seperti muscat. *Wine* jenis ini tidak memiliki kompleksitas rasa yang tinggi. Rasa buah tropis yang dominan namun asam. Aroma buahnya cukup intensif tetapi cenderung hilang saat diminum. Keuntungannya, jenis *wine* ini cocok dipadukan dengan makanan Indonesia yang cenderung berempah dan pedas. Memadukan kuliner Indonesia dengan *wine* tropis sangat mudah, karena *wine* tropis tidak memiliki after taste yang kuat.

B. Memilih *wine* yang cocok untuk makanan

Ada beberapa trik untuk memadukan *wine* dengan makanan yang akan disantap. Untuk pemula bisa saja meminta rekomendasi dari *sommelier* (ahli *wine*). Tak perlu malu untuk mengakui bahwa Anda tidak terbiasa meminum *wine*, sehingga *sommelier* dapat mencari *wine* yang cocok untuk Anda. Rumus lama dalam memasangkan *wine* dengan makanan adalah “*white goes with white and red goes with red*”. Hal ini berarti *white*



wine cocok dengan daging putih, sementara *red wine* cocok dengan daging merah. Misalnya untuk *steak* sapi cocok dengan *red wine* jenis Shiraz dan Merlot. Sedangkan seafood seperti ikan cocok dengan *white wine* jenis Chardonnay dan Semillon. Ikan juga cocok dengan Pinot Noir. Sebab, Pinot Noir encer dan kompleksitas rasanya yang elegan, sehingga cocok dengan ikan yang halus dan cenderung terasa polos. Sedangkan untuk ayam bisa dipadukan dengan *white wine* jenis Chardonnay dan Sauvignon Blanc. Namun, perlu diingat pemilihan *wine* bisa berubah tergantung teknik pengolahan maupun saus yang digunakan untuk ayam. Misalnya ayam goreng cocok dengan *red wine* jenis Shiraz dan Merlot.

C. Gelas *wine*



Gelas *wine* yang baik didesain sedemikian rupa sehingga membuat aroma *wine* terjebak. *Red wine* jenis full bodied yang pekat, sebaiknya disajikan pada temperatur 17 derajat Celcius. Semakin bidang gelas *wine* yang dipakai, semakin mudah beradaptasi dengan temperatur.

Temperatur ini mempengaruhi rasa dan aroma *wine*, sehingga sebaiknya memakai gelas *wine* yang tidak terlalu lebar.

D. Penampilan *Wine*

uangkan *wine* sekitar 2 oz ke dalam gelas, perhatikan warna *wine* dengan mengamatinya di depan sumber cahaya. *Wine* harus bersih dan jernih. *Wine* yang keruh bisa jadi pertanda kontaminasi bakteri atau mikro



organisme, atau karena sedimen anggur yang tersisa. Pada *red wine* yang sudah tua, endapan seperti ini bisa berarti kerusakan atau kontaminasi.



Warna *wine* menunjukkan jenis *wine*, umur, dan bahannya. Masing-masing *wine* punya karakter warna yang berbeda. Contohnya; Beaujolais yang masih muda dan baik mengandung warna ungu, Chablis berwarna kuning pucat dengan akhiran kehijauan. Semakin tua, warna *wine* juga berubah. *Red wine* biasanya berwarna ungu tua saat masih muda, lalu berubah menjadi merah ruby atau merah garnet. *White wine* biasanya menjadi semakin gelap warnanya, berubah menjadi kuning keemasan.

E. Jangan penuh gelas



Ketika minum *wine*, jangan menuangkan *wine* ke gelas sampai penuh karena ketika gelas diisi terlalu penuh, Anda tidak akan mampu mengapresiasi aroma *wine* secara baik. Sebaiknya, tuang *wine* sepertiga sampai setengah gelas saja jika harus menuangkan sendiri. Tetapi jika *wine* dituangkan oleh *waiter/s* mereka umumnya sudah tahu berapa banyak *wine* yang akan dituangkan ke dalam *wine* gelas.



F. Memegang gelas *wine*



Peganglah gelas *wine* pada tangkainya. Jika diperhatikan, gelas *wine* memiliki tangkai yang panjang dengan wadah membulat seperti telur. Ada alasan mengapa harus memegang gelas *wine* pada tangkainya. Hal ini agar menjaga temperatur dari *wine* di dalam gelas. Jika dipegang langsung pada wadah gelas, suhu tubuh yang disalurkan melalui tangan dapat mengubah temperatur *wine*.

G. Putar-putar *wine*

Setelah *wine* dituang, lakukan *proses* memutar *wine*. Pegang gelas *wine* ditangkai lalu putar-putar. Jangan takut tumpah, karena gelas *wine* yang baik akan menahan *wine* agar tidak keluar dari gelas. Jika belum terbiasa, letakkan gelas di meja. Lalu usap-usapkan dasar gelas ke meja dengan gerakan melingkar, sampai membuat *wine* ikut berputar. Jangan putar gelas *wine* terlalu kencang. Tujuan dari memutar gelas *wine* adalah supaya aroma dari *wine* yang siap diminum menguap ke udara, yang merupakan pengalaman sama pentingnya dengan menyicipi *wine* itu sendiri. Namun kalau memutarnya terlalu kencang, bisa-bisa *wine* tumpah dan malah mengotori pakaian atau orang di dekat kita. Jadi, putar perlahan saja sampai *wine* di dasar gelas bergerak.

H. Cium aromanya

Sama seperti warna, menikmati *wine* berarti termasuk menikmati aromanya. Oleh karena itu, setelah *proses* aerasi, ciumlah aroma *wine* yang semerbak. Jika berkesempatan mencoba beberapa *wine* dalam satu



waktu, bandingkan aroma setiap *wine*. Sensasi aroma *white wine* maupun *red wine* pun sangat berbeda. Dari aroma ini, bisa diketahui apakah *wine* sudah mengalami fermentasi yang lama atau tidak. Sehingga bisa dikenali apakah *wine* masih berkualitas baik atau tidak. Misalnya aroma alkohol yang tercium begitu kuat, maka kualitas *wine* sudah menurun.

I. Meminum *wine*

Jangan meminumnya sekali teguk. Sesap sedikit *wine* lalu bawa cairan ke atas dan bawah lidah. Kemudian tarik sedikit udara dari mulut agar terjadi *bubble* (gelembung) di bawah lidah. Jadi lakukan seperti menyeruput cairan dan bawa menyebar ke seluruh lidah agar membangkitkan indra perasa lidah. Bagikan secara merata di lidah untuk mendapatkan konsentrasi penuh dari semua cita rasa *wine*, mulai dari rasa manis, asam, hingga pahit. Kemudian tahan sebentar di kerongkongan untuk mendapatkan sensasi *after taste* dari *wine*.

J. Keseimbangan/*Balance*

Salah satu hal penting yang selalu dicari dalam mencicipi *wine* adalah *balance*/keseimbangan rasa. Apakah seluruh komponen dalam *wine* telah mencapai keseimbangan yang harmonis? Mulut kita bisa membedakan dan memisahkan banyak rasa seperti; manis, asam, pahit, getir, dan asin. Lebih jauh lagi, mulut kita juga mampu untuk merasakan ‘bobot’ *wine* yang kita cicipi; berat, medium, ataupun ringan.

1. *Sweetness*, Kadar rasa manis selalu ada di dalam *wine* yang memiliki residu gula alami.
2. Rasa asin alami yang terdapat dalam sebuah *wine* biasanya jarang ditemukan, walaupun ada jumlahnya



sangat sedikit dibandingkan dengan beberapa jenis rasa lainnya.

3. Jika terasa sensasi pahit atau getir, biasanya karena kadar tanin yang tinggi di dalam *wine*. Zat Tanin yang berasal dari kulit buah anggur adalah unsur penting dalam *red wine*. Seiring bertambah usia *wine*, kadar tanin berkurang dan meningkatkan rasa *wine* menjadi lebih halus dan bercita rasa.
4. Keasaman pada *white wine* sangatlah penting. Jika kadar keasaman terlalu tinggi, rasa *wine* menjadi getir dan tidak enak. Jika kadar keasaman terlalu rendah, rasa *wine* menjadi hambar

K. Finishing

Ini adalah gambaran rasa yang tertinggal di dalam mulut setelah meminum *wine*. *Wine* yang tua dan berbobot menghasilkan rasa yang kaya. Rasa itu akan tertinggal lama setelah kita menelan *wine*. Ini disebut *long finish wine*. Sebaliknya, *wine* muda yang ringan seperti 'Mosel' mempunyai rasa yang lembut namun rasanya cepat menghilang dari mulut kita.

- L. Jangan minta untuk memasukkan es batu ke dalam *wine*. Yang perlu Anda ketahui adalah, *white wine* atau *champagne* memang biasa disajikan dingin, namun bukan dengan cara menambahkan es batu ke dalamnya. Sementara *red wine* diminum langsung sesuai dengan temperatur atau suhu asal atau aslinya. Lain cerita kalau kita menikmati *wine* secara privat dengan orang-orang terdekat dan tercinta.



M. *Wine* mahal berarti *wine* enak?

Hal ini merupakan anggapan salah. Sebab, *wine* berhubungan dengan selera. Dalam minum *wine* tergantung dari kecocokan. *Wine* sangat tergantung dari lidah, pengalaman, dan preferensi seseorang. Belum tentu botol seharga 30 juta bisa kita nikmati.







BAB 6

Table Manner Tata Krama di Meja Makan

Manusia sebagai individu dalam kehidupan sosial bermasyarakat selalu akan berinteraksi sosial dengan manusia lainnya. Hubungan sosial antara individu yang satu dengan yang lainnya, maupun hubungan antar kelompok terdapat norma-norma yang mempunyai kekuatan saling terikat.

Beberapa norma di dalam kehidupan masyarakat adalah:

1. Cara (*usage*);
2. Kebiasaan (*folkways*);
3. Tata kelakuan (*mores*);
4. Adat istiadat (*customs*).

Etika atau dalam bahasa Prancis disebut *etiquette* adalah termasuk di dalam norma tata kelakuan yang menurut kamus *Webster* berarti “Cara tingkah laku yang diharuskan oleh pendidik kebiasaan sosial atau diharuskan oleh mereka yang berwenang”

Di dalam pembicaraan etika makan, kita tidak lepas dari tata kelakuan manusia itu sendiri di dalam menjalankan interaksi sosial, baik dirinya sebagai pelaku utama maupun dirinya sebagai pelaku penyerta. Interaksi terjadi pada saat kita menjamu makan relasi, teman, keluarga, atau jika kita diundang untuk menghadiri jamuan makan. Tata cara makan mempunyai aturan atau kebiasaan yang berbeda antara daerah yang satu dengan yang lain, bahkan antara negara yang satu dengan yang lain. Namun dalam buku ini *table manner* yang dimaksud adalah *table manner* yang mengacu pada *western culture* yang umum dipakai di dunia internasional.



Table manner pada table Service



Seperti yang sudah dijelaskan pada bab sebelumnya bahwa jenis-jenis pelayanan/*service* yang ada dalam sebuah restoran terdiri dari *table service*, *carry out service*, *couter service* dan *buffet service* atau prasmanan. *Table service* adalah suatu sistem pelayanan di restoran di mana makanan disajikan kepada tamu oleh pramusaji, tamu datang dan diantarkan untuk duduk di tempat yang sudah ditentukan.

Ada beberapa tips yang harus diketahui dalam menghadiri jamuan makan di antaranya adalah:

- A. Ketika akan menghadiri Jamuan Makan:
1. Mengetahui *dress code* yang sesuai dengan acara.
 2. Usahakanlah datang tepat waktu.
 3. Tuan rumah akan membawa tamu undangan masuk ke ruang makan dan sebaiknya undangan wanita didahulukan, baru undangan pria.
 4. Pada *setting dinner*, tuan/nyonya rumah biasanya menunjukkan/mengatur tempat duduk sesuai dengan yang ditentukan.



5. Sebaiknya semua undangan berdiri di belakang kursi sebelum dipersilahkan oleh tuan/nyonya rumah dan mulai duduk dari sebelah kiri masing-masing kursi (sebaiknya wanita terlebih dahulu).
6. Apabila jamuan makan dilaksanakan di restoran pada suatu hotel, biasanya pengaturan tempat duduk akan dibantu pramusaji (Wanita didahulukan).
7. Pada *buffet dinner*, wanita juga dipersilahkan mengambil makanan terlebih dahulu.

B. Tata Krama Sebelum Jamuan

1. Hindari bicara dengan satu orang saja atau teman sendiri.
2. Hindari membuat suatu kelompok.
3. Kendalikan intonasi suara (*tone of voice*) saat berbicara dan saat tertawa. Jangan terbahak-bahak sehingga mengundang perhatian orang lain.
4. Carilah tempat duduk yang sesuai dengan *table plan*.

C. Posisi duduk



1. Kursi jangan terlalu dekat dengan meja makan.
2. Tangan jangan dilipat di atas meja, tetapi letakkan di pangkuan.
3. Posisi badan tegap dan tegak.
4. Kaki jangan menyilang/dilipat atau dijulurkan ke depan.
5. Ketika duduk, jangan melirik-lirik ke kiri dan ke kanan.
6. Saat duduk jangan memainkan peralatan makan yang ada.
7. Posisi tangan tidak boleh diletakkan di meja. Apalagi bila siku diletakkan di meja digunakan untuk menyangga kepala. Hanya pergelangan tangan yang boleh menempel di bibir meja.
8. Tidak menaruh barang-barang pribadi seperti tas, *handphone* dan peralatan sejenisnya di atas meja makan.
9. Jangan berhias di meja makan dengan mengeluarkan alat-alat untuk berhias (lakukan di kamar mandi sebelum memasuki tempat makan).

D. Tata Cara Berbicara Saat Makan

Ketika kita sedang ada di meja makan baik dengan orang yang sudah dikenal maupun orang yang baru pertama kali ditemui tentu akan terjadi banyak percakapan. Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika berbicara di meja makan adalah:

1. Hindari berbicara pada waktu mulut sedang terisi makanan.
2. Pada saat berbicara dengan orang lain, tangan jangan memegang peralatan makan, karena tidak sopan dan tidak baik dilihat.
3. Tekanan suara dan intonasi suara (*tone of voice*) jangan terlalu keras.



4. Kalau memanggil seseorang jangan berteriak-teriak.
5. Jangan menyela pembicaraan orang lain pada saat orang tersebut sedang berbicara dengan orang lain. Sebaiknya tunggu sampai orang tersebut selesai berbicara.
6. Bila akan meninggalkan tempat di tengah perbincangan, perkenalkan lawan bicara dengan yang lainnya sebelum pergi.

E. Tata Cara Menggunakan *Napkin* (Serbet)



Fungsi *guest napkin*/serbet sangat banyak. *Napkin* biasanya dilipat dalam berbagai bentuk untuk memperindah restoran. Hal-hal yang perlu diperhatikan dari *guest napkin* adalah:

1. *Napkin* yang telah disediakan dibuka dan diletakkan di atas pakuhan.
2. Posisi badan tegap dan tegak.
3. *Napkin* dipergunakan hanya untuk membersihkan bagian mulut atau bibir yang kotor dengan menggunakan tangan kanan atau kedua tangan kita.
4. *Napkin* tidak boleh untuk membersihkan keringat.
5. *Napkin* tidak boleh dipergunakan untuk membersihkan peralatan makan yang kotor. Bila ada



peralatan yang kotor, panggilah *waiter* untuk mengganti.

6. *Napkin* jangan dipindah-pindah dari pangkuan kecuali akan dipergunakan.
7. Lipatlah *napkin* dengan rapi dan taruh di atas pergelangan kursi atau di kursi jika ingin meninggalkan meja dan ingin kembali ke meja makan.
8. Jika ingin meninggalkan tempat makan lipatlah *napkin* dengan rapi dan ditaruh di atas meja (*waiter* akan mengetahui bahwa kita tidak akan kembali dan meja sudah boleh dibersihkan).

F. Tata Cara Minum



Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika minum adalah:

1. Sebelum minum bersihkan mulut dari sisa-sisa makanan
2. Sebelum minum, pastikan tidak ada makanan di dalam mulut atau sedang mengunyah makanan
3. Waktu minum, tidak sedang makan sesuatu.
4. Pegang tangkai gelas
5. Jangan memegang bibir gelas
6. Teguklah perlahan tanpa mengeluarkan bunyi.
7. Jangan berkumur menggunakan air minum.
8. Air minum yang sudah masuk ke mulut jangan dituangkan lagi ke dalam gelas.



9. Minumlah secukupnya pada waktu makan, sehingga perut tidak terasa penuh.

Jika pada saat jamuan dihidangkan *wine* maka hal-hal yang perlu diperhatikan adalah:



1. *White wine* dihidangkan bersamaan dengan *white meat* (daging putih seperti ikan dan ayam).
2. *Red wine* dihidangkan dengan *Red Meat* (daging merah seperti *Beef* dan *Lamb*)
3. *Rose Wine* dihidangkan dengan daging berwarna *pink* (daging merah muda seperti *Pork* dan *Canard*)
4. *Sparkling Wine* atau *Champagne* dapat diminum dengan jenis makanan apa pun.
5. Minumlah *wine* sedikit demi sedikit selama Anda makan daging hanya untuk penyeimbang rasa dan bukan penghilang rasa haus.
6. Hindarkan menghabiskan seluruh *wine* digelas sebelum makan Anda selesai, karena *waiter* akan otomatis mengisi gelas Anda.



7. Faktor lain yang perlu diperhatikan adalah *sauce* makanan yang disajikan dengan makanan utama. Walaupun yang dihidangkan daging ayam tapi jika *sauce*-nya adalah seperti *red wine mushroom sauce* maka *wine* yang cocok diminum adalah *red wine* bukan *white wine*.

G. Tata Cara Makan

1. Makanlah hidangan yang sesuai dengan urutan menunya, makanlah sekali suap dan tidak
 - i. boleh menggigit makanan dari sendok maupun garpu.
2. Mulut sebaiknya tertutup sewaktu mengunyah untuk menghindari suara yang dapat mengganggu sesama undangan.
3. Sebaiknya telan terlebih dahulu makanan yang ada dimulut sebelum Anda mulai
 - i. berbicara.
4. Mintalah tolong pada kawan Anda bila ingin mengambil makanan yang jauh letaknya
 - i. dari tempat duduk Anda dengan bahasa yang sopan.
5. Jangan mengajak berbicara teman Anda yang baru menyuap makanan.
6. Jangan berkumur dengan minuman setelah makan
7. Apabila tangan kiri Anda tidak dipergunakan, jangan bertumpu di atas meja.
8. Pergunakan pisau untuk melepaskan makanan dari garpu, jangan memakai jari
9. Pergunakan ibu jari dan telunjuk untuk mengambil makanan dari dalam mulut. (misalnya tulang) dengan menutup mulut dengan serbet atau tangan Anda. Sebaiknya jangan mempergunakan tusuk gigi di meja makan.



10. Pada saat makan kepala tidak mendatangi makanan tetapi makanan yang mendekati mulut.

Jadi, saat makan, badan tetap tegak, alat makan yang diajukan ke mulut. Bagaimana jika yang dihidangkan menu sup? Aturannya sama saja. Makanya, supaya tidak menetes, mengambil kuahnya jangan terlalu banyak.

H. Tata Cara Menggunakan Alat Makan

Pada perjamuan formal, biasanya banyak peralatan makan yang tersaji. Ada sendok, garpu, pisau, sendok besar, sendok kecil seperti yang sudah diuraikan pada bab sebelumnya. Berbagai peralatan itu bisa jadi membuat pening bagi orang yang baru pertama menghadiri jamuan makan formal. Untuk itu yang perlu diingat adalah urutan penggunaan peralatan makan tersebut. Peralatan makan selalu digunakan mulai bagian terluar menuju ke dalam. Pisau selalu berpasangan dengan garpu. Begitu juga sendok, biasanya juga berpasangan dengan garpu. Tapi, ada kalanya sendok digunakan sendirian. Sendok sup, misalnya. Sendok ini berujung bulat besar. “Jangan sembarangan menggunakan peralatan makan. Bila tidak sesuai, salah-salah begitu makanan dihidangkan, tak ada peralatan yang tersisa. Begitu satu menu makanan selesai dihidangkan, peralatan yang dipergunakan untuk makan akan langsung dibersihkan.

1. Gunakan alat-alat (*table wares*) sesuai dengan fungsinya.
2. Apabila alat-alat tersebut kurang, mintalah kepada tuan/nyonya rumah atau petugas
3. Letakkan alat-alat yang sudah dipakai dipiring Anda, jangan meletakkannya di atas meja.

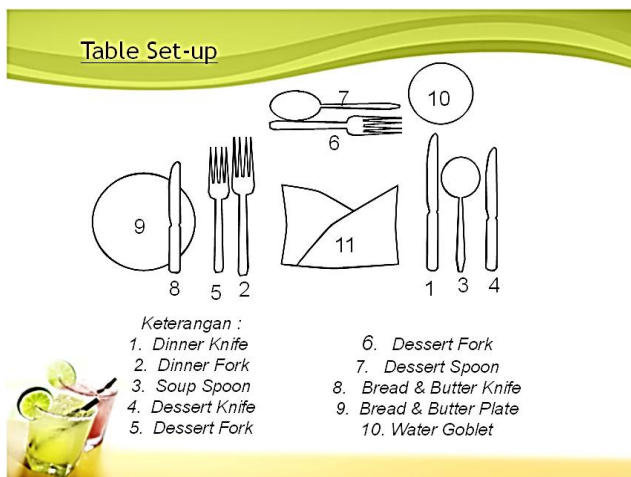


4. Apabila alat makan terjatuh segeralah minta tolong petugas untuk mengambilkannya dan mintalah ganti alat yang baru.

Berikut ini akan diberikan sebuah contoh set menu/*Table d'hote* menu *western* dan tata cara penggunaan alat makannya/*cutleries*-nya.

	Lunch Menu Chef Salad Bowl *****
	Pumkin Shrimp <i>soup</i> *****
	Chicken Parmigiana Jardiniere Vegetables Baked potato *****
	Chocolate cake

Dari menu di atas maka untuk penataan meja akannya/*table set up*-nya adalah sebagai berikut:



I. Tata Cara Makan *Bread*

Hidangan pertama yang akan disajikan sebelum *appetizer*/makanan pembuka adalah *bread*/roti.



Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menikmati roti adalah sebagai berikut:

1. Roti dihidangkan sembari makanan berikutnya dihidangkan juga sebagai peneman hidangan pembuka, *soup* dan hidangan utama (roti tidak harus dihabiskan saat dihidangkan)
2. Roti diambil memakai tangan dan ditaruh di atas B&B *plate* (no 9) dalam gambar dan posisi B&B *plate* tidak boleh dipindahkan ke tempat lain.
3. Sedangkan untuk *butter* diambil memakai B&B *knife* (no 8) dalam gambar dan ditaruh di atas B&B *plate* di samping *bread*/roti.
4. Fungsi dari B&B *knife* hanyalah untuk mengoleskan *butter* ke dalam roti dan tidak untuk memotong roti. Untuk itu B&B *knife* sering disebut dengan *butter spreader*.
5. Cara makan roti adalah dengan cara menyobek roti untuk ukuran satu kali suap dengan memakai tangan kanan, kemudian roti yang sudah disobek dipindahkan ke tangan kiri. Selanjutnya ambillah



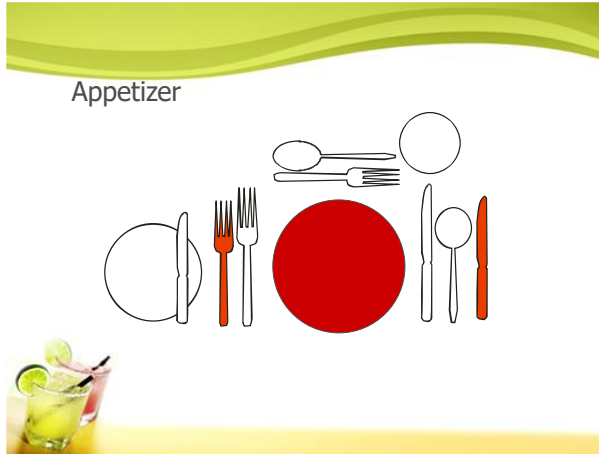
butter secukupnya dengan memakai B&B *knife* untuk dioleskan pada roti yang dipegang memakai tangan kiri. Roti yang sudah diisi *butter* siap untuk dimakan langsung dari tangan kiri. Demikian seterusnya sampai *maincourse*/ makanan utama dihidangkan dan dinikmati.

J. Tata Cara Makan *Appetizer*

Setelah *bread*/roti dihidangkan maka urutan makanan selanjutnya yang akan dihidangkan adalah *appetizer*/makanan pembuka. Pada jamuan makan lengkap, biasanya *appetizer* terdiri dari dua jenis hidangan. Giliran pertama *cold appetizer* atau hidangan pembuka dingin. Ragam makanannya berupa aneka salad, *shrimp cocktail* atau *cold canape* (*sandwich* kecil yang disajikan dingin). Setelah itu dihidangkan makanan pembuka panas seperti *croquette*, *spring roll*, *chicken wing* dll. Cara makannya dengan menggunakan pisau ditangan kanan dan garpu di pegang tangan kiri. Perhatikan bentuknya, pisau dan garpu untuk salad ukurannya lebih kecil dibandingkan *cutelery* untuk hidangan utama. Dari contoh menu yang dicantumkan di atas maka untuk *appetizer*/makanan pembukanya dinikmati dengan memakai *cutleries* pada gambar di bawah yang dihitamkan yang letaknya paling pinggir kanan untuk pisau dan paling kiri luar untuk garpunya.

Beberapa hal yang perlu diketahui untuk *appetizer* adalah sebagai berikut:





Adapun cara untuk memegang pisau dan garpu untuk *appetizer*/makanan pembuka (*dessert knife* dan *dessert fork*) yang dalam contoh menu di atas (*chef salad bowl*) adalah seperti gambar di bawah ini.



K. Tata Cara Makan *Soup*

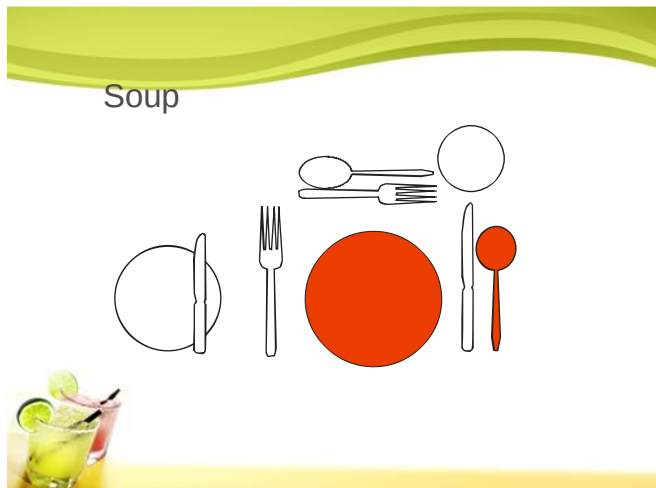
Setelah *appetizer*/makanan pembuka dinikmati, untuk menunjukkan bahwa kita sudah selesai menikmatinya, maka alat makan/*cutleries* diletakan dengan posisi bagian atasnya di arah jam 11 dan pegangannya/*handle of cutleries* diposisikan pada arah jam 5 (lihat gambar di bawah). Dengan menempatkan *cutleries*/alat makan seperti itu *waiter* akan tahu bahwa *appetizer*/makanan



pembuka sudah selesai dinikmati dan boleh untuk dibersihkan.



Setelah *appetizer*/makanan pembuka di bersihkan hidangan selanjutnya yang disajikan adalah *soup*. Pada contoh menu di atas *soup* yang disajikan adalah *pumpkin shrimp soup*. *Soup* akan disajikan memakai *soup cup* yang dialasi dengan *soup saucer* dan diletakan di atas *dessert plate* yang diisi dengan *paper napkin*.





Ketentuan untuk makan *soup*:

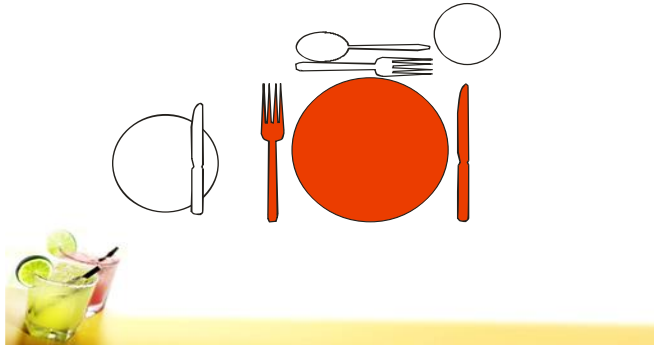
1. Jangan pernah meniup-niup *soup* di atas meja makan jika *soup* yang dihidangkan masih panas.
2. Jangan menyendok *soup* ke dalam *soup spoon* terlalu penuh yang akan memungkinkan *soup* akan menetes ke meja
3. Jika *soup* masih panas sebaiknya *soup* diaduk secara perlahan-lahan untuk menurunkan suhunya.
4. Cara makannya isilah *soup spoon* kurang lebih 2/3 nya lalu tiriskan bagian bawah *soup spoon* ke pinggir *soup cup* bagian depan dan selanjutnya hirup *soup* dari tepi sendok bukan di suap dari ujung sendok.
5. jika hampir habis, miringkan cup *soup* sehingga Anda mudah mengambilnya.
6. Setelah selesai, letakan sendok *soup* di atas *saucer* (alas cup *soup*) agar *waiter/s* lebih mudah melakukan *clear up* (lihat gambar di bawah).

L. Tata Cara Makan *Maincourse*

Setelah *soup* di *clear up* (dibersihkan), maka hidangan selanjutnya yang akan disajikan adalah *maincourse* (makanan utama).



Main Course



Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk *maincourse* adalah:

1. Hidangan utama biasanya berupa hidangan dari daging, unggas, *seafood* maupun telur, baik dilengkapi saus maupun tidak.
2. *Maincourse* (hidangan utama) umumnya disajikan dengan sayuran dan karbohidrat sebagai pendamping menu utama.
3. Cara makannya bisa dilakukan dengan dua cara. Pertama ala Amerika, makanan dipotong-potong dulu



kemudian letakan pisau di sisi kanan piring, kemudian garpu dipindahkan ke tangan kanan untuk menyuap makanan. Gaya Eropa lain lagi, pisau selalu di tangan kanan untuk memotong dan menikmati hidangan dengan garpu menggunakan tangan kiri. Peganglah pisau dan garpu seluwes mungkin, usahakan posisi jari telunjuk tepat di atas punggung garpu atau pisau, ini memudahkan Anda saat memotong makanan dan kelihatan tidak kaku. Anda boleh menggunakan satu di antaranya yang lebih mudah.

4. Hidangan utama biasanya disajikan dengan minuman penyerta. Makanan dari daging disertai dengan *red wine* sedangkan ayam atau *seafood* disertai *white wine*. Jika Anda tidak mengonsumsi *wine*, tolak dengan halus dan katakan minuman pengganti yang Anda inginkan.
5. Jika sudah selesai makan *maincourse* (makanan utama) posisikan *cutleries* (alat makan) seperti gambar berikut:

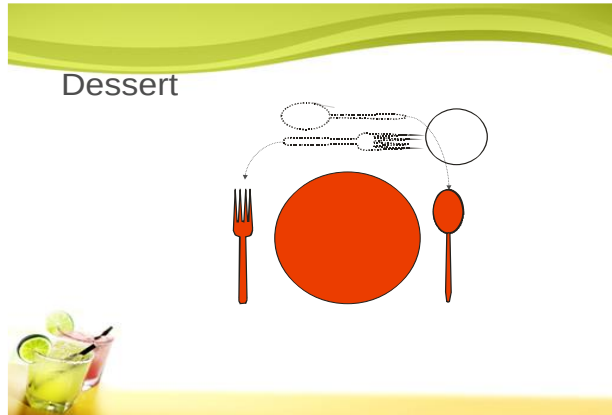


6. Pada saat piring untuk *maincourse* di *clear up* (dibersihkan), maka *B&B plate*, *bread basket*, *butter dish*, dan *salt and pepper* juga akan dibersihkan.



M. Tata Cara Makan *Dessert*

Hidangan selanjutnya dan yang merupakan hidangan paling akhir disajikan adalah *dessert* (makanan penutup)



Hal-hal yang perlu diperhatikan untuk *dessert* adalah:

1. Hidangan penutup banyak sekali ragamnya, ada kalanya disajikan aneka *cake*, *ice cream*, pudding, potongan buah-buahan, sorbet atau *pie*.
2. Alat hidang yang digunakan berupa sendok, garpu dan pisau kecil yang diletakan pada bagian atas

piring *maincourse* yang akan diturunkan setelah selesai makan *maincourse* (lihat gambar di atas) sambil *waiter* membersihkan meja dari sisa-sisa makanan.

3. Jika *dessert* berupa minuman yang disajikan dengan gelas disertai hiasan di atasnya, santap hiasan terlebih dahulu atau sisihkan sehingga memudahkan Anda di saat menikmatinya.
4. Setelah selesai makan *dessert* posisikan *cutleries* seperti gambar di bawah ini yang artinya sudah boleh untuk dibersihkan.



N. Tata Cara Minum Kopi/Teh



Dessert biasanya akan ditemani dengan teh atau kopi. Coffee cup akan ditaruh oleh *waiter* di sebelah kanan di



bawah *water goblet*. Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika menikmati kopi atau teh adalah:

1. Coffee atau Tea adalah penutup dari rangkaian makan.
2. Coffee dapat dihidangkan dengan susu ataupun krim
3. Tea dihidangkan dengan lemon
4. Bila ingin menambahkan gula ke dalam cup maka saat mengaduk dengan arah putaran jarum jam, hindari benturan sendok dengan pinggir cup agar tidak terdengar dentingan suara.
5. Jangan minum *coffee/tea* dengan menggunakan sendok apalagi lewat *saucer*.

Setelah selesai menikmati *dessert*, teh/kopi maka semua rangkaian jamuan makan telah selesai dan para tamu akan dipersilakan untuk meninggalkan tempat jamuan. Ucapkanlah terima kasih kepada orang yang sudah memberikan undangan dan berikan sedikit pujian untuk makanan yang sudah disajikan.

Ada kalanya pada saat jamuan dihidangkan makanan lain seperti salad, pasta, ikan utuh 1 ekor, keju dan lainnya. Ini juga perlu mendapatkan perhatian dalam mengikuti sebuah jamuan.

O. Tata Cara Makan Salad



Salad adalah campuran makanan dingin yang bahan dasarnya adalah sayur dan atau buah yang ditambahkan dengan bahan lain seperti daging, ikan, *shell fish*, telur rebus, keju dan lain-lain. Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika makan salad adalah sebagai berikut:

1. Salad bisa disajikan sebagai *appetizer* dengan porsi kecil dengan fungsi untuk membangkitkan selera makan.
2. Tetapi disisi lain salad juga bisa dihidangkan tersendiri setelah *soup* sebelum *maincourse*, bisa dihidangkan sebagai peneman *maincourse* (pada saat makan *maincourse* di sebelah kiri *maincourse* disajikan salad), sebagai *maincourse* dan sebagai *dessert* seperti contohnya *fruit salad*.
3. Salad dihidangkan dengan *sauce* yang biasa disebut dengan *salad dressing* yang jenisnya sangat banyak seperti: Italian, Thousand island, French, Russian, Blue *cheese* dan lain-lain.
4. Biasanya salad dihidangkan menggunakan mangkuk salad (*salad bowl*) atau piring salad (*salad plate*).
5. Salad dimakan menggunakan *dessert knife* dan *dessert fork*.
6. Bila Salad menggunakan *lettuce* atau sayurannya terlalu panjang, Anda dapat memotongnya dengan menggunakan pisau (*dessert knife*)
7. Bila *sauce* salad dipisah, maka *sauce* / *salad dressing* dapat disiramkan ke salad, tetapi jangan mengaduk salad dengan *sauce*/salad dressing yang ada di salad *bowl*/*plate*.



P. Tata Cara Makan Pasta



Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, dibuat dari campuran tepung terigu, *olive oil*, telur, dan garam yang membentuk adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk. Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer misalnya spageti, makaroni dan lasagna.

Dalam bahasa Inggris, pasta adalah sebutan untuk berbagai jenis masakan dengan bahan utama salah satu jenis pasta yang diberi bumbu dan saus. Pasta berasal dari bahasa Italia "*pasta alimentare*" yang berarti adonan bahan makanan. Dalam arti luas, "pasta" bisa berarti semua adonan seperti adonan roti, *pastry*, atau *cake*. Dalam bahasa Italia, pasta yang berarti bahan makanan seperti mi disebut *pastasciutta*.

Pasta dibuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai



tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol.

Jenis pasta sangat banyak seperti misalnya: *Spaghetti*, *Capelli*, *Macaroni*, *Tagliatelle*, *Maniche*, *Rigatoni*, *Penne*, *Fusilli*, *Faralle*, *Lasagne* dan lain-lain. Jika pada saat jamuan dihidangkan jenis-jenis pasta maka hal-hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Untuk Pasta *cutleries* yang dipergunakan untuk menikmatinya adalah *dinner knife* dan *dinner fork*
2. Untuk jenis pasta yang panjang-panjang seperti *spaghetti*, *vermicelli*, *fettucini* dan lain-lain yang perlu digulung pada saat makan, maka *cutleeries* yang dipergunakan adalah *Dinner spoon* diletakkan di kanan dan *dinner fork* diletakan di sebelah kiri.
3. Pasta akan digulung memakai *dinner fork* di sebelah kanan dan *dinner spoon* hanya dipakai untuk menahan di sebelah kiri.
4. Makanan dimasukkan ke mulut dengan memakai *dinner fork* bukan *dinner spoon*.
5. Untuk Pasta seperti *cannelloni*, *Penne*, *Faralle*, *Tagliatelle* atau *lasagna* maka *cutleries* yang dipergunakan adalah *dinner knife* dan *dinner fork*. *Dinner knife* di sebelah kanan dan *dinner fork* akan ditaruh di sebelah kiri.

Q. Tata Cara Makan *Fish/Ikan*

Ada kalanya main item (bahan utama) untuk hidangan *maincourse*/makanan utama adalah jenis ikan. Hal-hal yang perlu diperhatikan ketika dihidangkan *maincourse* dari ikan adalah:



1. Ikan dapat disajikan dalam bentuk sudah di-*fillet* (tanpa tulang) atau *whole fish* (utuh satu ekor sampai kepala)
2. *Cutleries* yang dipergunakan untuk menikmati *maincourse* dengan jenis ikan adalah *fish knife* dan *fish fork*.
3. *Fish fork* di sebelah kiri dan *fish knife* di sebelah kanan.
4. Gunakan *Fish knife* dengan cara menyendok ikan dari arah depan ke belakang dengan memiringkan pisaunya ke arah tulang ikan.
5. *Fish knife* tidak digunakan untuk memotong daging ikan seperti tuna *steak*, salmon *steak*, dll.
6. Tekan garpu ke arah Ikan (jangan ditusuk) baru potong dengan menggunakan pisau.

R. Tata Cara Makan Daging

Jika Makanan utama/*maincourse* yang dihidangkan adalah jenis daging maka hal-hal yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk daging (Poultry/ayam, bebek, kalkun dan sejenisnya, *Beef*/daging sapi, Lamb/daging kambing, Pork) gunakan *Dinner Fork* dan *dinner knife*. *Dinner Fork* di sebelah kiri dan *Dinner knife* di sebelah kanan.
2. Untuk *beef steak* cutleris yang dipergunakan adalah *steak knife* dan *steak fork* yang bergerigi tajam karena dagingnya a lot.
3. Tekan garpu ke arah daging (jangan ditusuk) baru potong dengan menggunakan pisau.
4. Potong dari daging bagian paling kiri (arah garpu) dan makanlah dengan menggunakan garpu.
5. Potong daging setiap kali akan memakannya (gaya Eropa) atau dapat dilakukan dengan memotong



seluruh daging baru memakannya dengan garpu yang dipindah ke tangan kanan (gaya America).

6. Gunakan *fork*/garpu untuk mengambil kentang dan sayurannya yang umumnya disajikan menemani daging yang dihidangkan.

S. Tata Cara Makan Keju

Jika pada saat menghadiri jamuan dihidangkan *cheese*/keju maka hal-hal yang perlu diperhatikan adalah:

1. Keju (*cheese*) biasanya disajikan setelah makanan utama (*maincourse*) dan sebelum *dessert*
2. *Cheese* umumnya disajikan bersama dengan *crackers*, *grapes* ataupun *dried fruit* dan *nuts*.
3. *Cheese* dimakan dengan menggunakan *cheese knife* dan *cheese fork*
4. *Grapes*, *Nuts* dan *dried fruit* ataupun *crackers* dimakan dengan menggunakan tangan.

T. Mengatasi Keadaan Darurat Di meja Makan

1. Apabila Anda menjatuhkan makanan di meja makan, ambillah makanan tersebut dan letakkan dipiring makanan Anda. Makanan kering dapat diambil dengan tangan sedangkan makanan basah memakai garpu atau sendok.
2. Apabila Anda menumpahkan air di meja makan, tetaplah tenang dan duduk di kursi, mintalah maaf kepada tuan/nyonya rumah atau teman di samping dan beritahukanlah pramusaji untuk membersihkannya.
3. Apabila Anda termakan tulang atau benda keras lainnya, ambillah dengan jari atau sendok dengan mulut ditutup serbet kemudian letakkan dipiring Anda.



4. Apabila ditemukan seutas benda asing, misalnya rambut, jangan mengatakan apa pun. Karena tuan/nyonya rumah tidak perlu tahu. Di restoran, Anda boleh memanggil pramusaji dan meminta ganti makanan.
5. Seandainya Anda telah menyuap makanan ke dalam mulut tapi Anda kemudian merasa tidak cocok jangan dikeluarkan lagi.
6. Untuk makanan yang terselip di gigi, jangan sekali-kali memasukkan jari ke dalam mulut sekalipun Anda tutup dengan serbet, sebaliknya dilakukan di luar ruangan perjamuan.
7. Mintalah maaf apabila Anda bersin atau tersedak sesuatu selama jamuan makan, kemudian Anda bisa minta ijin untuk ke belakang (ke toilet).

Table Manner Prasmanan/Buffer



Prasmanan atau *buffet* (dibaca "buffé") adalah cara penyajian makanan dalam pesta Maupun di restoran dengan meletakkan makanan pada meja panjang dan pengunjung mengambil sendiri menu yang diinginkan. Prasmanan sangat populer di Indonesia karena praktis dan mengurangi jumlah pelayan yang diperlukan dalam suatu resepsi.



Modifikasi prasmanan pada masa kini adalah dengan menyajikan makanan pada meja terpisah untuk setiap menu. Meja ini dapat pula didekorasi sehingga berbentuk depot (misalnya berupa gubuk kecil). Penyajian ini tentu lebih praktis, ketimbang harus dilayani oleh pelayan. Namun sering kali masih ada orang yang tidak dapat menjaga sikapnya sehingga mengganggu kenyamanan orang lain. Misalnya mengambil makanan dengan kasar, bahkan membuat orang lain merasa tidak selera makan lagi.

Di bawah ini adalah beberapa tips yang dapat dipaloi untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan terutama memperlakukan diri sendiri karena tidak memahami betul bagaimana sikap yang baik ketika mengikuti jamuan dengan *service buffet*/prasmanan.

1. Berkelilinglah terlebih dahulu.

Ketika waktu makan sudah dipersilakan namun kita belum yakin akan makan jenis makanan yang mana, maka kita dapat berkeliling dahulu untuk melihat jenis makanan yang disajikan, agar kita bisa memilih makanan yang akan diambil. Berapa *courses* makanan yang disajikan dan di mana letak masing-masing *courses*-nya termasuk berapa jenis makanan yang ada dalam setiap *courses*-nya. Misalnya apakah *appetizer* ada 3 pilihan, *soup* satu pilihan dan seterusnya dan yang mana akan dipilih. Jika masih ragu ingin mengambil makanan yang mana, jangan masuk antrean dulu. Lebih baik pilih dulu, baru ikut antrean.

2. Jangan menyerobot antrean

Ketika sudah mengetahui makanan apa saja yang dapat dipilih, jangan pernah menyerobot pada antrean walau orang di depan kita terlihat masih ragu dengan pilihannya. Jangan desak orang lain di depan kita ketika ia pun



sedang mengambil makanan. Berikan ia ruang untuk mengambil makanan dengan leluasa.

3. Jangan menyentuh makanan dengan jari
Semua makanan yang dipajang di *line buffet* tidak boleh disentuh dengan tangan apalagi dengan maksud untuk mencicipi makanan yang disajikan dengan jari. Ingat tangan adalah pengantar bakteri yang sangat baik yang bisa membuat makanan yang dipajang di *buffet* tercemar dan membuat orang yang makan menjadi sakit.
4. Ambillah makanan secukupnya
Ketika sudah memasuki antrean *buffet* ambillah makanan secukupnya sesuai dengan *courses* yang diambil. Jangan sampai ketika mengambil makanan pembuka/*appetizer* dalam jumlah yang banyak karena fungsi *appetizer* hanyalah untuk membangkitkan selera makan bukan untuk memuaskan nafsu makan. Jangan sampai terjadi sebelum makan *maincourse* sudah kenyang dan tidak bisa makan lagi.
5. Jangan mengambil semua makanan dalam satu piring
Tidak perlu memenuhi semua makanan yang dipilih pada satu piring. Namun usahakan untuk menggunakan piring yang berbeda. Piring untuk makanan pembuka akan berbeda dengan tempat *soup*, *maincourse* dan *dessert*. Sesuaikan makanan dengan peralatan yang akan dipakai untuk mengambilnya. Jangan mengambil makanan dan menempatkan *soup* cup di atas *dinner plate* dan membawanya sekaligus. Ini adalah cara yang salah yang memperlihatkan orang yang melakukannya tidak mengerti etika/tata cara dalam mengikuti jamuan prasmanan/*buffet*. Pada jamuan *buffet* tamu diperbolehkan untuk bolak-balik dan kembali ke *buffet*, jika masih lapar dan masih ingin



menikmati makanan. Jadi tidak harus semua makanan dibawa sekaligus pada waktu yang berbarengan dengan peralatan yang sama. Mulailah dengan makanan yang lebih ringan di awal, seperti sup atau salad. Setelah itu beranjak ke menu yang lebih berat.

6. Mengambil hidangan utama/*maincourse*

Pilih satu atau dua jenis makanan tinggi lemak atau tinggi kalori yang diinginkan. Seperti, daging, ayam, atau ikan. Pilih makanan yang memang diinginkan dan mungkin yang belum pernah dimakan. Ambil sumber karbohidrat (seperti nasi atau mi (pilih salah satu)) dalam porsi yang sedikit kemudian isilah piring Anda dengan sayur. Serat dalam sayuran dapat membuat Anda lebih kenyang

7. Makanlah makanan ketika Anda sudah sampai di tempat duduk.

Sangat tidak sopan ketika sedang mengantre makanan Anda makan makanan yang sudah diambil sambil berdiri. Terlebih mengambil makanan dengan memakai tangan dan memakannya sambil berdiri atau makan pada saat berjalan menuju meja tempat duduk. Tunggulah sampai mendapat meja dan duduk, selanjutnya silakan menikmati makanan Anda.

8. Makan dengan perut, bukan dengan mata

Rasakan perut Anda dengan baik. Jika perut Anda sudah mengatakan kenyang, sebaiknya Anda tidak mengambil makanan lagi. Dihadapkan dengan begitu banyak makanan, terkadang membuat Anda hanya 'lapar mata' sehingga ingin mengambil makanan sebanyak mungkin.



9. Hindari batuk dan bersin

Jika saat mengambil makanan ingin batuk atau bersin, jauhkan tubuh dari meja saji makanan atau *buffet*, tutup mulut dengan tangan selanjutnya tangan harus dicuci. Hal ini perlu dilakukan agar makanan yang tertata pada meja *buffet* tidak terkontaminasi oleh bakteri yang keluar ketika batuk atau bersin.

10. Letakan *napkin*/serbet di kursi

Jika sudah duduk di meja dan kemudian ingin kembali mengambil makanan di *buffet*, letakkan serbet pada kursi untuk memberi tahu bahwa Anda masih kembali. Sehingga *waiter*/pelayan tidak akan melakukan pembersihan di tempat Anda duduk.

11. Makanan penutup

Perlu diperhatikan bahwa setelah hidangan utama/*maincourse* masih ada makanan berikutnya yaitu makanan penutup/*dessert*. Kalau sudah mengambil *dessert* jangan sampai harus kembali ke *buffet* untuk mengambil makanan seperti *maincourse* ataupun *appetizer* walaupun tidak dilarang. Setelah selesai menikmati *dessert*, teh/kopi maka semua rangkaian jamuan makan telah selesai dan para tamu akan dipersilakan untuk meninggalkan tempat jamuan. Ucapkanlah terima kasih kepada orang yang sudah memberikan undangan dan berikan sedikit pujian untuk makanan yang sudah disajikan.







Daftar Pustaka

1. Annayanti Budiningsih dkk, *Restoran 2*, Yudistira, Bogor 2009
2. Cosic Svetoslav, *Dining Room Management*
3. F.Y Djoko Subroto, *Food & Beverage and Table Setting*, Grasindo Jakarta 2003
4. Graham Brown. Karon Hepner, *The Waiter's Handbook 4th Edition*
5. Hartono PH, SE dan Ruffino EM, SE, *Hotel Snackbar*, Andi, Yogyakarta
6. Heru Riyadi, M.M. Par dkk, *Pengetahuan Layanan Makanan dan Minuman*, Alfabeta Bandung, 2011
7. I Nyoman Gede Astina, *Pengetahuan Bar dan Minuman*, STP Bali Internasional
8. Jack D Ninemeier, *Management of Food and Beverage Operation, Second Edition*
9. Richard Sihile, S. Sos, *Food Service*.



Tentang Penulis



I Nyoman Sudiarta adalah Dosen pada Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional. Saat ini beliau menjabat sebagai Wakil Rektor III bidang kemahasiswaan dan PKN. Pendidikan Strata 1 diselesaikan di Fakultas Ekonomi, Universitas Udayana pada tahun 1991 dan meraih gelar Magister Manajemen pada tahun 2012. Sedangkan program Doktor diselesaikan pada tahun 2024 di Fakultas Ilmu Agama dan Kebudayaan Universitas Hindu Indonesia dengan fokus antropologi pariwisata. Mengawali karier sebagai dosen di Politeknik Universitas Udayana pada tahun 1991 dan selanjutnya mulai dari tahun 1993 berkarier di dunia *hospitality* khususnya dalam bidang *Food and Beverage Service* seperti Holland America Cruise Line dan beberapa hotel di Bali. Beliau dapat dihubungi melalui email Sud.stpbi@gmail.com



Putu Eka Wirawan, adalah Dosen pada Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional. Saat ini beliau menjabat sebagai Dekan Fakultas Vokasi di Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional. Pendidikan Sarjana ditempuh di Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua-Bali. Jenjang Magister ditempuh di Program Studi Kajian Pariwisata Program Pascasarjana Universitas Udayana Bali selesai tahun 2016. Sedangkan program Doktor pada Fakultas Pariwisata Universitas Udayana dengan fokus studi pengembangan dan perencanaan pariwisata lulus pada tahun 2023. Beliau aktif menulis fokus pada bidang Ilmu Pariwisata dan Perhotelan dan telah menerbitkan pada jurnal nasional terakreditasi dan jurnal internasional terakreditasi dengan scopus id: 57218898175. Beliau dapat dihubungi melalui email: wirawanputu@gmail.com.

