



Pelatihan Table Manner Mahasiswa Politeknik Prasetiya Mandiri PSDKU Palembang Di Hotel Aston

**Dwi Hanadya¹, Juli Anggraini², Muhammad Khairul³, Rezki Purna Satiti⁴, Rahma Fitriyani⁵, Agung
Indriansyah⁶, Nyayu Uly Aulia⁷, Rima Febrianti⁸,**
^{1,2,3,4,5,6,7}, PoliteknikPrasetiyaMandiriPSDKUPalembang, ⁸ DPD HPI Sumsel
Hanadya.dwi@gmail.com ¹, julianggraainii@gmail.com ², muhammadhairul461@gmail.com ³,
Rezkyps@gmail.com ⁴, rahmafitriyn.ppm@gmail.com ⁵, agungindriansyah@gmail.com ⁶,
nyayyuully@gmail.com ⁷, rimal032@gmail.com ⁸,

ARTICLE INFO

Keywords:

**Training,
Table Manner,
Prasetiya
Mandiri
Politechnic
Students**

Abstract

Table manners training is part of table manners, which includes how to sit, how to use cutlery, and etiquette applied when eating. Students at the Politeknik Prasetiya Mandiri PSDKU Palembang gain valuable experience and useful knowledge through this table manners training. Table manners activities will be provisions for students after graduating from college and starting work. During this training, students are taught how to sit properly, use cutlery correctly, know the types of dishes at a meal, how to behave at the dining table, and how to communicate well. Through this training, students are expected to apply how to behave and behave and understand the etiquette in formal dining.

Kata Kunci:

**Pelatihan,
Table
Manner,
Mahasiswa
Politeknik
Prasetiya
Mandiri**

Abstract

Pelatihan Table Manner ini merupakan bagian dari tata cara makan, yang melingkupi cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika yang diterapkan ketika makan. Mahasiswa di Politeknik Prasetiya Mandiri PSDKU Palembang mendapatkan pengalaman yang berharga dan pengetahuan yang bermanfaat melalui pelatihan *table manner* ini. Kegiatan *table manner* akan menjadi bekal bagi mahasiswa setelah lulus kuliah dan mulai bekerja. Selama pelatihan ini mahasiswa diajarkan bagaimana duduk dengan benar, menggunakan alat makan dengan tepat, mengetahui jenis hidangan yang ada dalam perjamuan makan, cara bersikap di atas meja makan, dan bagaimana berkomunikasi dengan baik. Melalui pelatihan ini, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan bagaimana berperilaku dan bersikap serta memahami tata cara dalam jamuan secara formal

**Corresponding
Author:**

Hanadya.dwi@gmail.com

Accepted Journal: 1 Juli 2025

Reviewed Journal: 2 Juli 2025

Published Journal: 3 Juli 2025

1. PENDAHULUAN

Abad ke-15 merupakan tahun-tahun dimana masyarakat Prancis baru bisa menyantap hidangan di atas meja mereka dengan sikap yang lebih elegan. Pada awalnya, masyarakat Kota Cahaya tersebut masih memiliki kebiasaan menyantap daging-daging diatas mejamakan dengan menggunakan tangan yang kurang higienis. Tidak perlu waktu lama, Ratu Prancis, Catherine de' Medici, memiliki gagasan bermanfaat dimana ia berencana menyulap kebiasaan masyarakat Paris yang semula nampak tidak memiliki etiket makan yang baik.

Etiket *table manner* yang dikembangkan dimulai dari bagaimana penataan posisi peralatan makan dan minum, hingga elok budi penggunaan serbet mulut. Mengatur sikap diri yang benar selama menikmati hidanganpun tidak ketinggalan. Kemudian pada abad ke-18, istilah *table manner* mulai berkembang kepopulerannya di masyarakat Prancis. penggunaan pisau di tangan kanan dan garpu di tangan kiri termasuk bagian dari lukisan sejarah tata cara makan yang berasal dari Prancis berkat Ratu de' Medici.

Etika Makan atau *Table manner* adalah aturan yang harus dilakukan saat bersantap bersama dimeja makan. Etika makan diperkenalkan oleh bangsa Eropa yang merupakan aturan standar terutama saat bersantap bersama- sama di sebuah acara resmi atau acara makan bersama di keluarga besar. Jika mampu menunjukkan sopan santun di meja makan, sebenarnya secara tidak langsung menunjukkan kualitas pergaulan, intelektualitas dan etika pergaulan seseorang. (Nani Cahyani, 2020).

Table manner merupakan aturan dan norma yang membantu seseorang berperilaku dengan orang lain saat makan bersama, baik dalam situasi formal maupun informal. *Table manner* menunjukkan tingkat pendidikan dan moral seseorang. Dengan memahami dan mengikuti aturan *table manner* yang baik, seseorang menunjukkan rasa hormat kepada orang lain dan menunjukkan tingkat pendidikan yang baik.

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

Mahasiswa Politeknik Prasetya Mandiri diharapkan memiliki pemahaman tentang etika *table manner* agar mereka dapat menerapkannya saat terjun dalam dunia kerja. Karena dunia kerja lulusan Politeknik Prasetya Mandiri sangat beragam dan mencakup banyak industri dan peran profesional, mahasiswa harus menguasai etika ini. Hal ini dapat meningkatkan persepsi dan reputasi mereka sebagai lulusan yang terdidik. Alumni Politeknik Prasetya Mandiri akan membangun jaringan profesional yang luas. Kemampuan dalam *table manner* diperlukan dalam interaksi dengan rekan kerja, atasan, atau klien untuk mempertahankan hubungan yang baik dan memperkuat jaringan mereka. Etika makan yang baik memastikan bahwa mereka dapat bersosialisasi dengan baik dan meninggalkan kesan yang positif bagi orang lain (Wiantara dan Sulastri, 2022). Untuk menjalin hubungan bisnis yang kuat dan berkelanjutan di dunia bisnis, bisnis harus tahu cara makan. Dengan demikian, mahasiswa.

Mahasiswa di Politeknik Prasetya Mandiri perlu diberi bekal tentang *table manner*. Pelatihan ini dapat memberi mereka wawasan dan pengetahuan baru, membuat mereka lebih percaya diri saat bekerja. *Table manner* juga dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari.

2. METODE

Pelatihan *table manner* diikuti oleh Mahasiswa Politeknik Prasetya Mandiri yang berjumlah 20 mahasiswa. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juni 2025 di Hotel Aston Palembang. Pelatihan ini dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama adalah persiapan, yaitu dosen memantau dan menentukan tujuan dan lokasi pelatihan serta menyiapkan bahan dan materi pelatihan. Selanjutnya, pada tahap pelaksanaan, Kegiatan pelatihan terdiri dari beberapa metode.

Metode pertama adalah ceramah dengan memberikan wawasan tentang *table manner* serta manfaat mempelajarinya dalam karir maupun kehidupan sehari-hari. Yang kedua adalah metode tanya jawab, yang memberikan kesempatan untuk mahasiswa bertanya atau berdiskusi tentang apa yang belum mereka pahami tentang tata cara meja makan dan etika saat makan. Yang terakhir adalah metode praktek, yang membantu peserta memahami dan menerapkan etika di meja makan dan etika saat makan. Setelah pelatihan, diharapkan mahasiswa memahami pentingnya etika dalam perjamuan makan sehingga dapat meningkatkan kepercayaan diri, terutama saat bertemu dengan rekan kerja. Dengan menerapkan etika makan yang baik, mereka diharapkan dapat membangun hubungan sosial yang kuat, yang akan membantu mereka berkembang dan bersaing dalam karir mereka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Hotel Aston Palembang dengan jumlah Mahasiswa sebanyak 20 orang berjalan dengan baik, peserta pelatihan terlihat sangat antusias oleh materi pelatihan yang diberikan dalam pelatihan *table manner*. Sehingga seluruh peserta dapat mengikuti acara dengan baik. Dengan adanya pelatihan *table manner* ini mahasiswa sangat terbantu dalam menambah ilmu pengetahuan dalam etika saat jamuan makan.

Tujuan dari pelatihan ini untuk dapat memberikan penjelasan secara langsung mengenai bagaimana penjelasan secara langsung cara makan secara formal yang sesuai dengan kaidah *table manner*.

Metode pelatihan yang dilakukan secara langsung, di mana seluruh peserta pelatihan dibeikan jamuan makan siang dimulai dari *appetizer* (Hidangan Pembuka), *main course* (Hidangan Utama), serta *dessert* (Hidangan Penutup)

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

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

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

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

Tak hanya soal tata cara, instruktur dari pihak hotel Aston juga memberikan berbagai wawasan tentang bagaimana jamuan makan. Antusiasme peserta sangat bersemangat pada saat *table manner* dipresentasikan. Mereka sangat memperhatikan dengan cermat pada saat, Instruktur menerangkan, dengan langsung mencobanya seakan-akan sedang menghadiri suatu perjamuan makan. Banyak peserta yang tak segan untuk memberikan pertanyaan tentang *table manner* maupun mengenai hidangan yang disajikan dalam jamuan makan.



Gambar 1 Menu Yang Disajikan pada saat Pelatihan Table Manner



Gambar 2 Proses Kegiatan Pelatihan Table Manner



Gambar 2 Proses Kegiatan Pelatihan Table Manner

Table 1. Daftar Peserta Mahasiswa

No	Nama	Semester	Jurusan
1	Putri Ayu Rizkia	2	Usaha Perjalanan Wisata
2	Meiliana Nurhaliza Putri	2	Usaha Perjalanan Wisata
3	Nyayu Siska Hafsa	2	Usaha Perjalanan Wisata
4	Sakina Dwi Ramadhani	2	Perhotelan
5	Luthfi Yani Dwi Putri	2	Perhotelan
6	Preti Asmara	2	Perhotelan
7	Lammya Calista Bani	2	Perhotelan
8	Puja Anjani	2	Perhotelan
9	Dia angraini	2	Perhotelan
10	Miranda amelia	2	Perhotelan
11	Adinda Kurnia	4	Usaha Perjalanan Wisata
12	Reni Juniarsih	4	Usaha Perjalanan Wisata
13	Sukma Ayu	4	Usaha Perjalanan Wisata
14	Syawaludin Fajariadi	4	Usaha Perjalanan Wisata
15	M. Arif Febriansyah	4	Usaha Perjalanan Wisata
16	Rizki Arlinda	4	Administrasi Bisnis Internasional
17	Desti Anisa	4	Administrasi Bisnis Internasional
18	Yanita Febrianti	4	Sains Data Terapan
19	Chika Yuliasara	4	Sains Data Terapan
20	Rahma Selvia	4	Paralegal

4. KESIMPULAN

Table manner merupakan etika tentang bagaimana seseorang berperilaku di meja makan. Dalam perjamuan makan, ada beberapa aturan umum, seperti menggunakan alat makan dengan benar dan baik, bersikap sopan saat makan, makan dan minum sesuai aturan, duduk tegak, dan sebagainya. *Table manner* mengajarkan sopan santun, membantu beradaptasi, meningkatkan percaya diri, dan belajar tentang budaya orang lain. Pelatihan *table manner* memberikan penjelasan secara langsung cara makan secara formal yang sesuai dengan kaidah *table manner*.

Diharapkan pelatihan ini akan meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa Politeknik Prasetiya Mandiri Palembang dan memberi mereka wawasan baru tentang etika makan. Hal ini dapat berguna saat mereka memulai karir mereka atau bekerja di dunia kerja maupun diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, N., Puspitasari, R., & Syarif, R. (2020). Pendampingan penguasaan *table manners* untuk bisnis bagi karyawan BPR Mandiri. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 67-76.
- Giscano, N. A. (2021). Perancangan Materi Ajar dalam Bentuk Animasi Untuk Mata Kuliah Etika: *Table Manners*. *Jurnal Laporan Akhir Teknik Komputer*, 1(1), 42-54.
- Giscano, N. A. (2021). Perancangan Materi Ajar dalam Bentuk Animasi Untuk Mata Kuliah Etika: *Table Manners*. *Jurnal Laporan Akhir Teknik Komputer*, 1(1), 42-54.
- Hanadya, Dwi (2022). Pelatihan *Table Manners* Mahasiswa Politeknik Darussalam. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (PakMas)*, Vol. 2 No. 1, 152-158.
- Kriyantono. (2020). Teknik Praktis Riset Komunikasi Kuantitatif dan Kualitatif disertai contoh praktis skripsi, tesis dan disertasi Riset Media, Public Relations, Advertising, Komunikasi Organisasi,
- Mannan, A. (2019). Etika Komunikasi Interpersonal Mahasiswa Ilmu Komunikasi Fakultas Dakwah dan Komunikasi Kepada Dosen Melalui Smartphone. *Jurnal Aqidah*, Vol 1, 1-18.
- M. Ilyas, A. (2020). Metode Mengajar Dalam Pendidikan Menurut Nur Uhbiyati Dan E. Mulyasa. Al-Liqo: *Jurnal Pendidikan Islam*, Vol 5, No. 2, 185-196.
- Muria Putriana, W. P. (2023). Penerapan Komunikasi Interpersonal pada Media Sosial (SMK N 1 Babelan Kabupaten Bekasi Jawa Barat). Harmoni: *Jurnal Ilmu Komunikasi dan Sosial*, Vol 1, No 4, 44-55.
- Novia Indah Lestari, S. M. (2022). Pengembangan Kepribadian Dan Etika sebagai Pembekalan Memasuki Dunia Usaha Industri Bagi Mahasiswa. *Jurnal Pengabdian Vokasi (JAPESI)*, Vol. 1, No. 1, 22-27.