



Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

<https://journal.unwira.ac.id/index.php/BERBAKTI>

PENGUATAN SOFT SKILL MELALUI PELATIHAN TABLE MANNER PADA MAHASISWA PROGRAM STUDI SASTRA INGGRIS

Nurjannah^{1*}, Arman², Anzor Putra³, Sahur Saerudin⁴, Sarniati Nuru⁵, Nuzul Hijrah Safitri⁶, Nirmalasari⁷, Ustianti⁸, Muh. Husriadi⁹

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

e-mail: nurjannah@uho.ac.id^{1*}

Dikirim: 06 Maret 2025, Direvisi: 19 April 2025, Diterima: 23 April 2025

ABSTRAK

Table manner adalah aturan yang berkaitan dengan cara duduk, makan, dan minum dalam perjamuan makan yang merupakan kemampuan *soft skill* yang penting karena merupakan serangkaian aturan dan norma yang membantu seseorang berperilaku dengan orang lain saat makan bersama, baik dalam situasi formal maupun informal. Pelatihan *table manner* ini bertujuan untuk memberikan pengalaman yang berharga dan pengetahuan yang bermanfaat pada mahasiswa Prodi Sastra Inggris Universitas Halu Oleo. Ketika mahasiswa menyelesaikan kuliah dan masuk ke dunia kerja, kegiatan *table manner* akan menjadi bekal untuk mereka. Ada 50 mahasiswa yang mengikuti pelatihan ini. Pelatihan diadakan di Hotel Horison di Kendari pada tanggal 27 Desember 2024. Selama kegiatan, mahasiswa mendapatkan materi mengenai *table manner*, yaitu pengenalan budaya makan secara internasional, pengenalan alat makan yang digunakan dan cara makan dengan cara yang sopan. Berdasarkan hasil dan pembahasan dari kegiatan pelatihan, tata cara makan tidak hanya sekedar bagaimana memasukkan makanan ke dalam mulut tetapi juga memiliki etika makan yang dapat menunjukkan kepribadian seseorang. Pada pelatihan ini, mahasiswa diajarkan bagaimana cara duduk yang benar, menggunakan alat makan dengan tepat, mengenal jenis hidangan dalam perjamuan makan, cara bersikap di atas meja makan dan bagaimana berkomunikasi yang baik.

Kata kunci: Etika; perjamuan makan; *soft skill*; *table manner*.

ABSTRACT

Table manner is a rule relating to how to sit, eat and drink in a banquet which is an important soft skill ability because it is a set of rules and norms that help a person behave with others when eating together, both in formal and informal situations. This table manner training aims to provide valuable experience and useful knowledge for students of the English Literature Study Program at Halu Oleo University. When students finish college and enter the world of work, table manner activities will be a provision for them. There were 50 students who participated in this training. This training was held at Horison Hotel Kendari on December 27, 2024. During the activity, students received material about table manners, namely an introduction to international dining culture, an introduction to the cutlery used and how to eat politely. Based on the results and discussions from the training activities, table manners are not only about how to put food in the mouth but also have eating etiquette that can show a person's personality. In this training, students are taught how to sit properly, use cutlery appropriately, recognize the types of dishes in a banquet, how to behave at the dinner table and how to communicate well.

Keywords: Ethics; banquet; soft skill; table manner.



1. PENDAHULUAN

Table manner merupakan kemampuan *soft skill* yang penting karena merupakan serangkaian aturan dan etika yang memandu perilaku seseorang saat makan bersama dengan orang lain, baik dalam situasi formal maupun informal. Saat ini, masih ada banyak tuntutan untuk menjadi profesional, seperti beradaptasi dengan lingkungan kerja, berinteraksi dengan intelektual, dan memahami etika makan, atau etika makan (Mulyani et al., 2021). Etika makan mencakup aturan tentang apa yang harus dilakukan di meja makan, seperti makan, minum, duduk, dan menggunakan alat makan. *Table manner* mencerminkan tingkat pendidikan dan etika seseorang. Dengan memahami dan mengikuti aturan *table manner* yang baik, seseorang menunjukkan rasa hormat kepada orang lain dan memperlihatkan tingkat pendidikan yang baik. Sikap yang baik saat makan bersama dapat meningkatkan kesan positif terhadap seseorang (Krismawintari et al., 2020). Ketika seseorang memiliki etika makan yang baik, orang lain cenderung akan merasa nyaman dan senang berada di sekitar mereka. Ketika seseorang mematuhi aturan *table manner*, komunikasi yang lancar dan nyaman dapat terjalin antara semua pihak yang terlibat. Hal ini memungkinkan pertemuan atau acara makan bersama menjadi lebih menyenangkan dan produktif.

Dalam dunia kerja maupun organisasi, *table manner* yang baik membantu memperkuat hubungan sosial. Dengan mematuhi aturan etika makan bersama, seseorang dapat membangun kepercayaan dan kedekatan dengan orang lain, baik dalam konteks profesional maupun pribadi (Nurjannah et al., 2024; Pendit, 2004 ; Levi-Strauss, 1990). Setiap budaya memiliki norma-norma *table manner* yang berbeda. Dengan mempelajari dan menghormati aturan makan dari berbagai budaya, seseorang menunjukkan kesadaran akan keberagaman budaya dan menghargai perbedaan antar individu. Soekresno (2005) menyebutkan bahwa *table manner* merupakan tata karma makan yang dimulai dari hidangan pertama sampai hidangan penutup. Hal ini juga mencakup sikap yang menghargai makanan dan lingkungan sekitar. Dengan memperlakukan peralatan makan dengan baik dan tidak menyia-nyiakkan makanan, seseorang menunjukkan rasa terima kasih terhadap proses persiapan dan pelayanan makanan, serta kesadaran akan isu-isu lingkungan (Marsum, 1996). Ketika semua orang mengikuti etika makan, suasana makan akan menjadi lebih santai dan menyenangkan. Hal ini memungkinkan semua peserta untuk menikmati makanan dan obrolan tanpa gangguan atau ketegangan.

Etika makan atau *table manner* sangat penting dalam dunia kerja karena memberikan kesan profesional yang positif dan memengaruhi interaksi dengan rekan kerja, atasan, klien, dan mitra bisnis. Sikap sopan dan etika makan yang baik memudahkan interaksi dengan teman maupun rekan kerja, membantu memperkuat hubungan kerja yang baik, dan menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan (Visser, 2015; Hoving, 2011). Dengan mengikuti aturan *table manner*, seseorang menunjukkan rasa hormat dan kesopanan terhadap rekan kerja dan atasan, yang dapat meningkatkan hubungan interpersonal di tempat kerja. Dalam konteks presentasi, pertemuan, atau makan bersama dengan klien dan mitra bisnis, etika makan yang baik membantu seseorang tampil lebih percaya diri dan profesional, yang dapat memengaruhi kesan dan kepercayaan yang diberikan kepada orang lain. Dalam pertemuan bisnis atau makan malam dengan klien atau mitra bisnis, *table manner* yang baik dapat membantu membangun hubungan bisnis yang kuat dan berkelanjutan.

Table manner dan tata krama sering kali tercermin dalam karya sastra. Dalam Program Studi (Prodi) Sastra Inggris Universitas Halu Oleo sering melibatkan pembacaan karya-karya dari berbagai budaya dan periode waktu. Dalam proses ini, mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih dalam tentang norma-norma sosial, nilai-nilai, dan tata krama yang mungkin berbeda antar budaya. Penulis sering menggunakan detail-detail seperti cara makan, cara berbicara, dan perilaku di meja makan untuk menggambarkan karakter dan status sosial mereka. Melalui pembacaan dan analisis sastra, mahasiswa dapat memahami bagaimana *table manner* dapat menjadi cerminan dari karakter dan konteks sosial dalam sebuah karya. Mahasiswa juga belajar

tentang penggunaan bahasa dan gaya dalam teks. Mahasiswa diajarkan untuk menghargai kekuatan kata-kata dan nuansa bahasa dalam komunikasi. Kemampuan ini dapat diterapkan dalam situasi makan bersama di mana penggunaan bahasa yang sopan dan tepat sangat penting. Salah satu komponen penting yang dapat meningkatkan kompetensi dan profesionalitas adalah pengembangan kepribadian (Sumali et al., 2014). Oleh karena itu, mahasiswa sastra Inggris perlu mengembangkan keterampilan sosial yang diperlukan untuk berinteraksi dengan baik dalam berbagai konteks sosial. Ini termasuk kemampuan untuk memahami norma-norma sosial, membaca ekspresi wajah dan bahasa tubuh, serta berkomunikasi secara efektif dengan orang lain.

Mahasiswa Prodi Sastra Inggris diharapkan memiliki pemahaman tentang *table manner* sehingga dapat menerapkan etika di meja makan dalam dunia kerja nantinya. Dunia kerja bagi lulusan sastra Inggris sangat beragam dan mencakup sejumlah industri dan peran profesional sehingga mahasiswa perlu menguasai *table manner* yang baik. Hal ini dapat membantu meningkatkan citra dan reputasi mereka sebagai lulusan yang terdidik dan beradab. Peningkatan *soft skill* untuk menunjang kemampuan komunikasi dalam dunia kerja sangat dibutuhkan untuk meningkatkan rasa kepercayaan diri (Saputra et al., 2024; Parimita et al., 2024). Seiring berjalannya waktu, alumni sastra Inggris akan membangun jaringan profesional yang luas. Interaksi dengan rekan kerja, atasan, atau klien memerlukan kemampuan dalam *table manner* untuk menjaga hubungan yang baik dan memperkuat jaringan mereka. *Table manner* yang baik memastikan bahwa mereka dapat bersosialisasi dengan baik dan membuat kesan yang positif bagi orang lain (Ummasyroh et al., 2022). Dalam dunia bisnis, kemampuan untuk menguasai *table manner* memungkinkan mereka untuk menjalin hubungan bisnis yang kuat dan berkelanjutan dengan mitra dan klien.

Pelatihan penguasaan *table manner* sebagai kegiatan pengabdian kepada Masyarakat juga telah dilakukan sebelumnya diantaranya pelatihan bagi karyawan BPR Mandiri (Cahyani et al., 2020). Pelatihan tersebut diberikan kepada para pegawai untuk meningkatkan kinerja dalam membentuk kerja sama dan menjalin komunikasi dengan klien. Pelatihan kemampuan *table manner* lainnya dilaksanakan untuk mengedukasi mahasiswa dalam penerapan etika komunikasi sehingga mampu meningkatkan kualitas interaksi sosial mereka dalam berbagai situasi formal maupun informal, khususnya pada bidang kehumasan (Putriana et al., 2024). Pelatihan *table manner* bagi mahasiswa dapat membentuk perilaku yang sopan dan beretika sehingga akan mencerminkan diri kita dihadapan orang lain dan untuk meningkatkan kepercayaan diri dihadapan orang lain (Dwi Hanadya et al., 2022; Putu et al., 2020). Memahami etiket meja makan bukan sekadar mengetahui cara menggunakan alat makan atau makan. Menguasai tata krama meja adalah cara untuk menunjukkan kualitas diri dan profesionalisme. Bahkan kesuksesan dalam karier atau bisnis dipengaruhi oleh pemahaman yang baik tentang tata krama meja.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu diberikan bekal mengenai etika pada perjamuan makan pada taraf internasional kepada mahasiswa Sastra Inggris di Universitas Halu Oleo. Penguatan *soft skill* melalui pelatihan tentang *table manner* pada mahasiswa dapat menambah wawasan dan pengetahuan yang baru untuk mahasiswa supaya lebih percaya diri dalam menghadapi dunia kerja nantinya. Selain itu, *table manner* juga dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari dan dalam berbagai kegiatan mahasiswa. Pada kegiatan pengabdian ini, mahasiswa tidak hanya mendapatkan materi tentang *table manner* akan tetapi praktik langsung sehingga dapat memberikan pengalaman yang berkesan dan bermanfaat untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan ini mencakup memberikan pelatihan tata krama kepada mahasiswa Program Studi Sastra Inggris Universitas Halu Oleo yang diikuti oleh 50 mahasiswa yang

dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2024. Kegiatan pelatihan diselenggarakan di Hotel Horison Kendari. Pelatihan ini dilaksanakan melalui beberapa tahap. Pada tahap persiapan, dosen, memantau dan menentukan lokasi dan tujuan pelatihan dan menyiapkan bahan dan materi pelatihan. Tahap pelaksanaan, pelatihan dilakukan dengan menyampaikan materi mengenai *table manner* dan mahasiswa langsung menerapkan materi tersebut dengan hidangan yang sudah disiapkan di meja makan. Mahasiswa mendapatkan materi tentang pengenalan *table manner* mulai dari pengenalan peralatan makan, pengenalan jenis hidangan, dan manfaat *table manner* dalam kehidupan sehari-hari. Selain materi, mahasiswa juga berkesempatan untuk mempraktikkan langsung menggunakan peralatan makan dan hidangan yang telah disediakan. Setelah dilatih, mahasiswa dapat memahami pentingnya kegiatan tata krama meja makan dan kepercayaan diri, terutama ketika bertemu dengan rekan kerja di meja makan. Dengan menerapkan etika makan yang baik, mahasiswa dapat membangun hubungan sosial yang baik, sehingga karir mereka dapat berkembang dan bersaing dengan baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan *table manner* dilaksanakan pada tanggal 27 Desember 2024 di Hotel Horison Kendari. Sebanyak 30 mahasiswa Sastra Inggris Universitas Halu Oleo mengikuti kegiatan ini. Mahasiswa mendapatkan materi tentang *table manner* dan mempraktikkan secara langsung. Sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan, mahasiswa sudah dibekali materi di kelas. Selanjutnya, selama pelatihan, mahasiswa mempelajari *table manner* dari pemateri yang telah disiapkan oleh pihak hotel yang sudah ahli di bidangnya. Ruangan sudah diatur sedemikian rupa sehingga mahasiswa seperti sedang mengikuti jamuan makan yang sesungguhnya. Beberapa menu dan peralatan makan sudah disiapkan di atas meja sehingga pada setiap materi yang dijelaskan langsung diikuti dengan praktik oleh mahasiswa. Pelaksanaan pelatihan terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut.



Gambar 1. Pemaparan Materi tentang *Table Manner*

Melalui pelatihan ini, mahasiswa dikenalkan dengan menu makanan yang biasa dihidangkan dalam acara perjamuan. Dalam perjamuan makan, hidangan yang disediakan biasanya terdiri dari tiga jenis, yaitu hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup. Pada awal perjamuan, mahasiswa disajikan dengan roti dan mentega sebelum hidangan pembuka, biasanya dinner roll, soft roll, atau brioche. Roti disantap dengan mentega sementara hidangan pembuka menunggu. Hidangan pembuka biasanya terdiri dari dua jenis hidangan. Pertama, hidangan pembuka dingin. Makanannya bisa berupa salad, cocktail ikan laut, atau canape dingin, yang merupakan sandwich kecil yang disajikan dingin. Masak dengan pisau di tangan kanan dan garpu di tangan kiri. Kedua, makanan pembuka panas, yang biasanya terdiri dari berbagai jenis sup. Digunakan mangkuk kecil dengan dua kuping dan sendok sup. Pada pelatihan ini disajikan roti dan mentega yang dilanjutkan dengan sup sebagai hidangan pembuka. Mahasiswa dihidangkan dengan hidangan pembuka berupa olahan ayam dan seafood, atau yang merupakan hidangan utama, baik dengan saus maupun tanpanya. Pada pelatihan ini disajikan dua hidangan, yaitu olahan ayam dan seafood.



Gambar 2. Hidangan Pembuka (kiri), Hidangan Penutup (kanan)



Gambar 3. Hidangan Utama

Pada tahap akhir, mahasiswa dihidangkan dengan *Desserts* atau makanan penutup, yang biasanya terdiri dari berbagai jenis kue, es krim, puding, potongan buah, shorbet, atau punch. Alat penyajian adalah sendok, garpu, dan pisau kecil, diletakkan di atas piring hidangan utama. Pada sesi ini, makanan penutup disediakan kue keju dengan saos stroberi.

Pihak Hotel Horison menyiapkan alat-alat yang digunakan dalam *table manner* dan menjelaskan fungsi dari peralatan tersebut. Alat-Alat makan memiliki bentuk dan ukuran yang beragam sesuai dengan fungsinya. Mahasiswa mempelajari berbagai jenis peralatan makan dalam perjamuan makan yang memiliki variasi ukuran dan bentuk. Selain itu, mahasiswa juga mendapatkan materi tentang bagaimana cara menggunakan peralatan makan tersebut. Mahasiswa juga mengaplikasikan materi *table manner* dengan langsung praktik menggunakan peralatan makan untuk menyantap hidangan yang disediakan selama kegiatan pelatihan.



Gambar 4. Pengenalan Peralatan Makan

Mahasiswa menggunakan serbet selama praktik *table manner*. Serbet digunakan untuk menyeka mulut setelah makan. Ketika makan, serbet dilipat berbentuk segitiga dan diletakkan di atas paha. Apabila seseorang ingin meninggalkan kursinya untuk sementara waktu, maka serbet dapat diletakkan bahu kursi sebagai penanda bahwa kegiatan makan belum selesai dilakukan. Namun, ketika serbet diletakkan di meja, itu berarti kegiatan telah selesai dilakukan sehingga pramusaji dapat mengambil piring dan membereskan peralatan makan.

Dalam *table manner*, sendok dan garpu yang digunakan bervariasi dari ukuran dan fungsinya yang terdiri dari sendok sup, sendok makan dan sendok makanan penutup. Untuk makanan pembuka menggunakan sendok untuk makanan cair karena biasanya berupa sup yang gurih untuk menggugah selera. Gagang sendok pendek dan ujung sendok bulat. Untuk makanan utama, digunakan sendok yang lebih panjang gagangnya dan ujung sendok lebih lebar. Garpu yang digunakan juga memiliki bentuk yang berbeda. Garpu yang memiliki tiga gigi berfungsi untuk mengambil makanan utama. Untuk mengambil makanan penutup menggunakan garpu pencuci mulut yang memiliki empat gigi, sedangkan garpu yang memiliki dua gigi dipakai untuk menikmati steak. Pisau yang digunakan dalam *table manner* terdiri dari beberapa jenis, yaitu pisau makan, pisau ikan atau daging dan pisau mentega. Pisau tersebut memiliki fungsi yang berbeda-beda sesuai jenisnya.

Dalam kegiatan *table manner* ini, piring yang disediakan terdiri dari berbagai ukuran, yaitu piring makan yang berukuran besar untuk hidangan utama, piring hidangan penutup, piring ikan yang berbentuk lonjong, piring roti dan mentega, piring salad, piring sup yang bentuknya mirip mangkuk sup dan piring hidangan pembuka. Gelas yang digunakan dalam *table manner* memiliki bentuk dan fungsi yang berbeda. Gelas air menyerupai gelas untuk air mineral berada di meja dari awal acara makan sampai selesai. Untuk minuman yang beralkohol, digunakan gelas berukuran sedang untuk wine merah dan yang berukuran lebih kecil dengan batang lebih ramping untuk wine putih.

Selama pelaksanaan *table manner*, peralatan makan sudah di atur sedemikian rupa di atas meja makan. Alat makan yang dipakai berdasarkan urutan dari posisi yang paling luar. Sendok, garpu maupun pisau yang terletak paling ujung biasanya digunakan untuk hidangan pertama. Piring diletakkan di tengah antara sendok/garpu dan pisau. Pisau atau sendok dipegang pada tangan kanan, sedangkan garpu dipegang pada tangan kiri. Aturan dalam menggunakan alat makan bisa berbeda budaya yang satu dengan lainnya sehingga harus bisa menyesuaikan diri dengan cara makan pada perjamuan yang sedang dilaksanakan. Secara umum, cara memegang alat dan cara makan terdiri dari dua, yaitu gaya Inggris dan gaya Amerika. Orang Amerika meletakkan garpu di satu tangan dan pisau pada tangan lainnya untuk memotong daging, lalu meletakkan pisau dan memindahkan garpu ke tangan yang biasa untuk menyendok potongan daging ke mulut. Di sisi lain, gaya Inggris mempunyai cara yang lebih sederhana dalam menyantap daging, yaitu tidak mengganti tangan untuk memegang garpu seperti yang dilakukan orang Amerika.

Pada makanan pembuka, disajikan sup dalam mangkok khusus. Sendok untuk sup biasanya berbentuk lonjong dan ukurannya lebih besar dari sendok makan biasa. Ketika menyantap sup tidak diperbolehkan mengangkat mangkok sup tetapi dengan cara menyendokkan isi sup dari bagian tengah ke arah tepi mangkok. Selain itu, tidak disarankan untuk menyeruput sup atau meminum sup yang tidak bisa disendok karena dapat menimbulkan suara bising yang dapat mengganggu tamu lain. Sebagai hidangan pembuka atau camilan, roti juga biasa disajikan. Roti dimakan dengan cara disobek dengan tangan sesuai ukuran yang bisa dimakan lalu diolesi mentega. Saat makan roti tidak boleh menggunakan garpu atau alat makan yg lain karena sesuai etika makan yang benar.

Dalam perjamuan makan formal selalu menyediakan serbet yang sudah tertata rapih di atas meja. Serbet digunakan ketika duduk, lipat segitiga dan letakkan di pangkuan. Ketika membersihkan mulut setelah makan, gunakan serbet dengan menyeka pada mulut dengan sedikit menekan, bukan mengusap. Ketika Anda perlu bangun dari kursi makan atau pergi ke toilet, letakkan serbet di atas kursi dan dorong kursi ke arah meja. Jika Anda telah selesai makan dan ingin bangun, letakkan serbet di sebelah kanan piring, yang menunjukkan bahwa Anda telah selesai makan.

Kegiatan penguatan *soft skill* melalui pelatihan *table manner* memberikan dampak yang positif bagi mahasiswa terutama sebagai bekal penguatan *soft skill* Ketika mereka masuk ke dunia kerja. *Table manner* merupakan aturan yang sesuai budaya barat yang berbeda dengan budaya timur, seperti Indonesia. Jika orang Indonesia makan dengan tangan, orang Barat menggunakan sendok, garpu, dan pisau. Makanannya juga berbeda. Namun, akan lebih mudah untuk menyesuaikan diri jika tahu tentang aturan makan yang berlaku secara Internasional

karena tata cara meja saat ini tidak hanya digunakan di budaya Barat. Karena terkesan lebih sopan di meja makan, beberapa orang timur sering mengadakan jamuan makan dengan tema barat. Mahasiswa Sastra Inggris diharapkan mampu menyesuaikan diri dengan mudah terhadap budaya yang berbeda.

Table manner juga mengajarkan sopan santun. Aturan umum untuk berperilaku baik di meja makan dapat berfungsi sebagai acuan ketika mengikuti perjamuan terutama dalam rangka bisnis. Di mana pun berada, sopan santun harus tetap dipraktikkan karena banyak orang yang sangat tertarik dengan sopan santun dan tata karma terutama dalam acara perjamuan makan. Meskipun etika makan orang Indonesia berbeda, tapi wawasan ini dapat menjadi bekal ketika mahasiswa Sastra Inggris berkarir dalam ranah nasional maupun internasional. *Table manner* atau etika makan yang berlaku di meja makan berasal dari budaya Barat. Ketika makan, orang barat lebih suka menggunakan alat makan daripada tangan, sementara orang timur lebih suka menggunakan tangan saat makan. Budaya unik ada di setiap negara. Jika ingin mempelajarinya untuk menambah pengetahuan dan wawasan, keragaman budaya yang kompleks ini tidak menjadi masalah. Mahasiswa Sastra Inggris sudah terbiasa dengan pembelajaran lintas budaya terutama budaya barat melalui literasi berbahasa Inggris sehingga pengetahuan tentang *table manner* dari budaya barat ini juga penting. Meningkatkan rasa percaya diri juga merupakan manfaat *table manner*. Mahasiswa tidak perlu lagi merasa canggung dan gugup saat menghadiri perjamuan makan karena sudah terbiasa makan dengan cara ini. Ketika mahasiswa Sastra Inggris nantinya masuk dalam dunia kerja sudah memiliki bekal tentang etika di atas meja makan.

4. KESIMPULAN

Pelatihan *Table manner* telah memberikan dampak yang positif berupa pengetahuan dan pengalaman baru bagi mahasiswa di Program Studi Sastra Inggris, Universitas Halu Oleo tentang bagaimana seseorang berperilaku di meja makan. Ada beberapa aturan umum tentang cara makan, seperti menggunakan alat makan dengan benar dan baik, tetap sopan saat makan, makan dan minum sesuai aturan, duduk tegak, dan sebagainya yang dapat langsung dipraktikkan selama kegiatan pelatihan. *Table manner* ini dapat membantu mahasiswa beradaptasi, belajar tentang budaya internasional, menjadi lebih percaya diri, dan mengajarkan sopan santun. Pelatihan ini dapat meningkatkan kemampuan rasa percaya diri dan wawasan baru mengenai etika makan yang dapat bermanfaat ketika mahasiswa dalam memulai karir atau dalam dunia kerja. Selain itu, kegiatan pelatihan ini juga memberikan dampak yang positif dan dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Program Studi Sastra Inggris, Universitas Halu Oleo, dan Hotel Horison Kendari atas dukungannya sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar.

REFERENSI

- Cahyani, N., Puspitasari, R., & Syarif, R. (2020). Pendampingan Penguasaan Table Manners Untuk Bisnis Bagi Karyawan BPR Mandiri. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(1), 67–76. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v1i1.338>
- Hanadya, D., Agustin, A., & Auliana, N. U. (2022). Pelatihan Table Manners Mahasiswa Politeknik Darussalam. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 152–158. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i1.834>
- Hoving, W. (2011). *Tiffany's Table Manners for Teenagers*. Random House Books for Young Readers.
- Krismawintari, N. P. D., Sukmana, I. W. K. T., & Komalasari, Y. (2020). *1219-4376-1-Pb. November*, 125–128.

- Levi-Strauss, C. (1990). *The Origin of Table Manners*. University of Chicago Press.
- Marsum, W. (1996). *Banquet Table Manners and Napkin Folding*. Andi Offset.
- Mulyani, S., Amri, S., Nurhayati, N., & Sunarto, S. (2021). Pelatihan Table Manner Kelurahan Dwikora Kecamatan Medan Helvetia. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 72–78. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v2i1.662>
- Nurjannah, N., Arman, A., Masri, F. A., Rahmawati, R., Nirmalasari, N., Martisa, E., Nuru, S., Safitri, N. H., Hasan, H., & Saerudin, S. (2024). Pengenalan Etika Makan Lintas Budaya melalui Pelatihan Table Manner pada Mahasiswa di Universitas Halu Oleo. *Darma Diksani: Jurnal Pengabdian Ilmu Pendidikan, Sosial, Dan Humaniora*, 4(1), 1–9. <https://doi.org/10.29303/darmadiksani.v4i1.4489>
- Parimita, W., Nindito, M., Wibowo, S. F., & Dwita, F. (2024). Pelatihan Peningkatan Softskill Dosen Di Perguruan Tinggi. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 5(2), 298–310. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v5i2.2601>
- Pendit, I. N. . (2004). *Table Manner Dinning Etiquette dan Etiket dalam Perjamuan*. Penerbit Graha Ilmu.
- Putriana, M., Sari, P. S., Satrio, A. B., & El Farabi, Q. N. S. (2024). Penerapan Etika Komunikasi dalam Kegiatan Table Manner sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Mahasiswa. 4(2), 523–530. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i2.3269>
- Saputra, D. G., Machsunah, Y. C., Pratiwi, I. W., Sastrawati, I., & Yanti, D. (2024). Pelatihan Pengembangan Public Speaking Sebagai Upaya Peningkatan Soft Skill. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 4749–4757.
- Sumali, R. S., Iriani, T., Brata, M. A. A. D., Sugiarti, I., & Karmila, M. (2014). Pelatihan Personality Development Bagi Dosen dan Tenaga Kependidikan Jurusan Kebidanan Poltekker Kemenkes di AKPAR Siliwangi. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 4(1), 187–196.
- Ummasyroh, Titi, A., Firdaus, Y., & Zahara, E. (2022). Penyuluhan Tata Krama Jamuan Makan (Table Manner) Bagi Anggota Sat Tahti Polrestabes Palembang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2 SE-Articles), 75–81.
- Visser, M. (2015). *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of The Table Manner*. Open Road Media.