

BAB IV STRATEGI KREATIF

Pada bab ini berisi tentang strategi kreatif penulis untuk menyusun buku tentang table setting yaitu perbedaan antara budaya Indonesia dengan luar negeri sehingga menarik untuk melakukan kolaborasi budaya diantara keduanya ditinjau dari masakan, cara makan dan waktu makan.

disajikan langsung dalam satu plate saja. Dalam menggunakan peralatan makan juga hanya menggunakan spoon dan fork saja, knife digunakan hanya jika ada sajian dengan menu daging.

Tabel setting di Eropa terdiri dari penataan seperti Basic Cover, A La Carter dan Colaborate Cover. Penataan juga disesuaikan dengan acara yang diadakan baik formal maupun informal. Pada acara formal penataan yang digunakan lebih beraneka ragam sedangkan untuk acara informal penataan yang digunakan sedikit lebih simpel. Dalam jamuan eropa, meja seharusnya memiliki bagian tengah yang membentuk fungsi dekoratif bagian tengahnya besar dan, termasuk lilin, dapat memanjang hingga keseluruhan panjang meja.



4.1. Penataan Tabel Setting : Indonesia vs Eropa

Tabel setting di Indonesia simpel saja hanya terdiri dari plate, spoon, fork, knife, napkin dan goblet water. Dalam penataanya tabel setting di indonesia disesuaikan dengan cara menyajikan makanan. Di indonesia cara menyajikan makanan yaitu



4.2. Jamuan Makan: Indonesia vs Eropa

4.2.1. Jamuan formal

Perlengkapan diletakkan sekitar satu inci dari tepi meja, masing-masing berjajar di dasar dengan satu disampingnya. Perlengkapan di posisi paling luar digunakan pertama (contohnya, garpu salad dan sendok sup, kemudian garpu makan dan pisau makan). Bagian pemotong di pisau, sebagai perlengkapan paling berbahaya dan agresif, harus menghadap piring, juga dalam urutan penggunaan: anggur putih, anggur merah, anggur penutup, dan air.

4.2.2. Jamuan informal

Dalam pengaturan informal, lebih sedikit perlengkapan yang digunakan dan piring makan diletakkan di meja. Terkadang cangkir dan piringnya diletakkan di sisi kanan sendok sekitar empat inci dari tepi meja. Seringnya dalam sebagian pengatran formal, celemek dan perlengkapan memotong dapat digabungkan bersama dalam suatu kumpulan kecil bersama gulungan celemek. Itu sangat jarang.

4.2.3. Jamuan keluarga

Dibandingkan dengan jamuan formal, jamuan keluarga memiliki lebih sedikit perlengkapan. Celemek dapat diletakkan dipiring. Biasanya hanya ada satu garpu, sendok dan pisau dengan garpu makan disisi kiri piring, dan pisau makan dan sendok teh di kanan.

Beberapa etika umum yang harus dilakukan :

1. Bila pelayan tidak memberikan anda duduk, duduk dan tariklah bangku dengan dua tangan
2. Bukalah serbet atau napkin dengan wajar taruh di pangkuan anda
3. Jika sudah siap memesan menu, lihat daftar menu dengan wajar jangan terlalu lama segera menunjuk menu yang anda pilih. Setelah itu biasanya pelaya mempersilahkan anda mencicipi menu pembuka atau appeticer.

Jamuan Formal Terdiri Dari Beberapa Menu:

1. Hidangan pembuka (appetizer)

Sebelum hidangan pembuka disajikan biasanya diatas meja disediakan roti sebagai panganan, anda nisa makan roti ini dengan tangan. Hidangan pembuka biasanya juga terdiri dari dua macam, Hot Appetizer dan Cold Appetizer.

2. Hot Appetizer biasanya sup. Aduklah sup itu perlahan, jangan dipangku ditangan anda biarkan tetap diatas meja. Jangan sekali-kali meniup sup. Gunakan sendok sup yang sudah disediakan, biasanya lebih kecil
3. Cold Appetizer bisa berupa salad, ambil garpu di tangan kiri dan pisau di tangan kanan sekali lagi pilihlah alat makan yang disediakan biasanya lebih kecil dari alat mkaan hiidangan utama. Jangan ragu-ragu mengelap mulut anda bila ada sisa makanan disana. Jangan mengelap dengan satu tangan.

Jamuan Formal Terdiri Dari Beberapa Menu:

1. Semua jenis knife diletakkan di sebelah kanan tamu kecuali BnB knife
Semua jenis fork diletakkan disebelah kiri tamu kecuali shirmp cocktail fork.
2. Jarak antara alat-alat restpo diatas meja tamu
3. Diner knife dan fork a 26-30 cm
4. Peralatan dari tepi meja 1 cm1 ruas jari
5. Antara diner frok dan diner knife di depannya harus sejajar

Antara Indonesia dengan Eropa cenderung sama dalam arti sebelum makan bercuci tangan terlebih dahulu, selama makan harus sopan dan setelah makan sama. Yang berbeda adalah menu nya dimana menu Indonesia dan menu Eropa berbeda misalnya:

a. Menu Indonesia:

Bubur delima,candil, telur mata sapi, Bakmi, nasi kuning, Serabi,teh, kue kering (lidah kucing), Nasi ayam goreng, nasi rending sapi.

b. Menu Eropa:

Sup, Omelete, Spagetti,chicken steak, puding, Steak beef, buah.

4.3. Waktu Makan: Indonesia vs Eropa

Antara Indonesia dan Eropa sudah jelas akan ada perbedaan waktu makan yaitu:

Indonesia	Eropa
Pagi: Breakfast Menu	
Bubur delima,candil, telur mata sapi	Sup, Omelete
Siang: Lunch → Appertiser, Main course, Dessert	
Bakmi, nasi kuning (tumpeng)	Spagetti,chicken steak, puding
Sore: Tea Time	
Serabi,teh, kue kering (lidah kucing)	Teh, pancake, wafel
Malam: Dinner→ Appertiser, Main course, Dessert	
Nasi ayam goreng, nasi rendang sapi	Steak beef, buah

Breakfast

Breakfast atau makan pagi adalah makanan yang disantap pada pagi hari. Waktu sarapan dimulai dari pukul 06.00 pagi sampai dengan pukul 10.00 pagi. Sarapan merupakan waktu makan yang paling penting dan sangat dianjurkan untuk dipenuhi karena alasan kesehatan. Dianjurkan menyantap makanan yang ringan bagi kerja pencernaan, sehingga dianjurkan mengonsumsi makanan yang memiliki kadar serat tinggi dengan protein yang cukup namun dengan kadar lemak yang rendah. Fungsi breakfast : memberikan nutrisi pada otak, sehingga anak yang sarapan berprestasi lebih baik disekolah dari pada anak yang tidak sarapan , mengendalikan berat badan.

Lunch

Lunch adalah waktu makan di tengah hari. Makanan yang biasa disantap untuk makan siang beragam. Di beberapa tempat, orang memakan santapan yang sama seperti makan malam, makanan panas, kadang-kadang dengan lebih dari 1 macam. Di tempat lain, makan siang adalah waktu makan utama di hari itu di makan malam orang hanya menyantap makanan dingin. Banyak restoran khususnya di daerah industri maupun perkantoran memiliki tawaran khusus. Ada pula sejumlah restoran makan siang tertentu yang tidak buka di malam hari.



Dinner

Dinner adalah waktu untuk makan di malam hari. Bergantung pada daerah dan budaya makan malam bisa menjadi waktu makan ke 2 maupun ke tiga dalam sehari. Makan malam paling sederhana khasnya terdiri dari daging, ikan, unggas atau makanan utama tinggi protein lain, disajikan dengan 1 atau 2 sayuran dan dengan sereal atau butiran padi khasnya roti, namun kentang, nasi, pasta dan mie juga umum. Salah satu atau komponen tersebut dapat disajikan dengan kuah atau saus yang panas atau dingin.

Berikut ini adalah gambarnya:



Bread

Bread adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air yang difermentasikan dengan ragi tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. Namun kemajuan teknologi manusia membuat roti diolah dengan berbagai macam bahan seperti garam, minyak, mentega, atau pun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu. Roti termasuk makanan pokok di banyak negara barat. Roti biasanya disajikan saat tea time. Pada penelitian ini akan disajikan untuk penyajian khusus bread ala Indonesia dan ala Barat untuk mengetahui kombinasi diantara keduanya. Berikut ini adalah gambarnya:



Soup

Soup adalah masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari. Secara tradisional sup dibagi menjadi dua kelompok: sup jernih dan sup kental. Sup biasanya sebagai hidangan appetizer atau hidangan pembuka.

Di Indonesia maupun di Barat soup merupakan hidangan pembuka yang memang digemari untuk itu pada penelitian ini akan disajikan untuk gambar perpaduan dan penyajian soup diantara Indonesia dan ala Barat.

Berikut ini adalah gambarnya:



Appetizer

Appetizer adalah makanan pembuka, makanan atau minuman yang merangsang selera (biasanya dilayani sebelum makanan atau sebagai yang pertama saja). Appetizer atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil atau satu atau dua gigitan. Sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya. Komposisinya sebanyak 50-75 gram. Di Indonesia dikenal dengan camilan dan biasanya memang tidak disajikan pada saat makan malam maupun makan siang, tetapi ada di sela-selanya tetapi untuk ala Barat disajikan sebagai hidangan pembuka dengan porsi kecil dan ini menjadi menarik untuk menjadikan perpaduan diantara kedua budaya yang ada yaitu ala Barat dan Indonesia. Berikut ini adalah gambarnya:

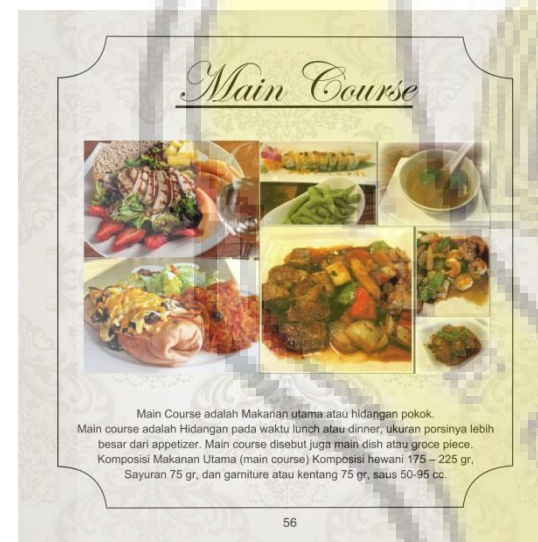


Main courses

Main course adalah makanan utama atau hidangan pokok. Main courses adalah hidangan pada waktu lunch atau dinner, ukuran porsi nya lebih besar dari appetizer. Main course disebut juga main dish atau groce piece. Komposisi makanan utama (main course) komposisi hewani 175-225gr, sayuran 75gr, dan gamiture atau kentang 75gr, sause 50-95 cc.

Di Indonesia dan di Barat untuk menu utama tentunya memainkan peranan penting karena hidangan menu utama ini menjadi pokok perhatian penting bagi setiap orang. Dengan menu utama yang menarik disajikan serta rasa yang lezat akan menjadikan munculnya perasaan senang dan puas dalam menyantap hidangan yang ada.

Berikut ini adalah gambarnya:



Dessert

Dessert adalah makanan penutup merupakan makanan yang disajikan pada akhir penyajian, yang merupakan bagian standar dari makanan barat, merupakan perkembangan yang relatif baru. Hidangan penutup adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main courses) sebagai hidangan penutup atau bisa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan terkadang ada yang berasa asin atau kombinasi. Fungsi dessert dalam giliran hidangan adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enek. Di Indonesia biasanya hidangan penutup ini tidak disajikan tetapi di Barat adalah merupakan tradisi.

Berikut ini adalah gambarnya:



Pada akhirnya perpaduan antara Indonesia dan Eropa menghasilkan table setting
sebagai berikut:

6. Jangan menggunakan napkin untuk mengelap ingus/kotoran hidung. Mengalungkan napkin di leher dan menutupi dada dianggap kurang etis di dalam jamuan makan.
7. Napkin juga berfungsi sebagai menutupi mulut saat anda mengeluarkan tulang, biji atau mengambil kotoran yang terselip digigi.



62

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa Table Setting di Indonesia dan Eropa cukup berbeda ada beberapa persamaan dan beberapa perbedaan. Untuk persamaan terletak pada etiket makan pada jamuan makan serta beberapa aturannya sedangkan perbedaan pada jenis masakan menu nya serta waktu makan.

Desain perancangan Table Setting yang baik (perpaduan kolaborasi budaya antara Indonesia dan Eropa) dapat dilihat pada bab sebelumnya yang memadukan kedua budaya Asia dan Barat tersebut.

Sedangkan saran yang dapat dikemukakan pada penelitian ini antara lain adalah:

1. Sebaiknya lebih diimplementasikan perpaduan kolaborasi antara table setting Indonesia dan Eropa khususnya di hotel-hotel berbintang.
2. Pada penelitian selanjutnya dengan topik serupa dapat dilakukan perbandingan atau perpaduan antara budaya lain misalnya Indonesia dengan Amerika dengan Asia.

Daftar Pustaka

- A.S. Hornby, *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English, 5th Ed.*, (Oxford: Oxford University Press, 1995), hlm 714.
- David , Fred. 2009. *Strategic Management*, Konsep Manajemen Strategik. Jakarta: Salemba Empat.
- <http://table-setting.html>
- <http://93025-tata-cara-makan-di-berbagai-negara-%5B-pic%5D.html>
- http://Belajar%20Table%20Setting,%20yuuuk%E2%80%A6.%20_%20Marchei%27s%20Journey.htm
- <http://belajar-etiket-jamuan-makan.html>
- http://Cara%20Makan%20_%20informasi%20berbagai%20tata%20cara%20makan%20di%20Indonesia%20_%20Aku%20Peta.htm
- <http://etika-makan-table-settings.html>
- <http://Table%20Setting%20-%20konsultankarir.com.htm>
- [http://Table%20Setting%20\(Etika%20Makan\)%20%E2%80%93%20Tinarbuka-AW.htm](http://Table%20Setting%20(Etika%20Makan)%20%E2%80%93%20Tinarbuka-AW.htm)
- <http://widhiyanovatiar.blogspot.com/>
- Rangkuti, Fredy. 2005. *AnalisisSWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia.
- Table Seting, 2014. Patra Jasa Semarang Convention Hotel.
- www.wikipedia.org