

PELATIHAN PEMBENTUKAN KARAKTER MELALUI ETIKA MAKAN “*TABLE MANNER*” SEBAGAI BEKAL PERGAULAN INTERNASIONAL BAGI MAHASISWA DIPLOMA TIGA

Hesti Umiyati

Universitas Utpadaka Swastika, Tangerang

E-mail: hestiumiyati@gmail.com

Diterima: 19 November 2025 | Dipublikasikan: 31 Desember 2025

ABSTRAK

Tujuan dari kegiatan pendidikan dan pelatihan *table manner* ini adalah untuk meningkatkan *soft skills* etika makan formal mahasiswa Diploma tiga dan membantu mereka mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja. Sesuai dengan mekanisme penyelenggaraan pelatihan profesional, pemateri dan peserta dikenakan biaya. Pendidikan tata cara makan di meja diberikan melalui ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung pada simulasi jamuan resmi di restoran hotel. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta lebih memahami cara menggunakan peralatan makan, bagaimana duduk, berkomunikasi saat jamuan, dan etika makan internasional. Pelatihan ini membantu mahasiswa membentuk citra profesional mereka dan meningkatkan kepercayaan diri mereka saat menghadapi jamuan formal di tempat kerja. Dengan mengidentifikasi norma-norma yang mendukung persahabatan lintas budaya, diharapkan program pelatihan ini dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Kata kunci: etika makan formal; mahasiswa Diploma 3; pelatihan; *soft skills*; *table manner*

ABSTRACT

The purpose of this table manners education and training activity is to improve the formal dining etiquette soft skills of Diploma III students and help them prepare to enter the workforce. In accordance with the professional training mechanism, both the instructors and participants are charged a fee. Table manners education is provided through lectures, demonstrations, and hands-on practice in simulated formal dinners at hotel restaurants. The results of the training show that participants have a better understanding of how to use cutlery, how to sit, how to communicate during a banquet, and international dining etiquette. This training helps students shape their professional image and boosts their confidence when facing formal banquets at work. By identifying norms that support cross-cultural friendship, it is hoped that this training program can be developed on an ongoing basis.

Keywords: Diploma 3 students; formal dining etiquette; soft skills, table manners; training

PENDAHULUAN

Kemampuan sosial dan profesional yang penting bagi mahasiswa, khususnya mahasiswa Diploma 3 yang akan segera memasuki dunia kerja, adalah kemampuan untuk berperilaku secara etis saat makan di meja. Cara makan di meja tidak hanya memahami tata cara makan, tetapi juga mencerminkan kepribadian, sikap, dan kemampuan seseorang untuk menjalin hubungan sosial dan profesional dalam suasana resmi (Sofjan & Hartati, 2021). Kemampuan ini menjadi semakin penting karena acara makan formal menjadi bagian dari interaksi sosial di tempat kerja, seperti rapat kerja, jamuan bisnis, dan pertemuan dengan klien.

Menurut (Sari & Harjanto, 2019), karena peningkatan globalisasi dan kebutuhan industri di dunia kerja, mahasiswa harus memenuhi standar etika internasional. Ini termasuk standar etika terkait

makanan. Sebagai calon tenaga kerja profesional, mahasiswa harus memiliki soft skills seperti komunikasi, sopan santun, dan etika dalam berbagai konteks, baik formal maupun informal. Kemampuan *table manner* adalah salah satu indikator kemampuan sosial yang mendukung pembentukan citra diri profesional, yang dapat meningkatkan daya saing lulusan di pasar kerja global.

Selama tahap akhir studi, mahasiswa Diploma 3 diharapkan harus siap untuk bekerja, jadi mereka harus belajar bagaimana menjalani kebiasaan makan formal agar mereka dapat merasa percaya diri dalam berbagai situasi perjamuan. Sebuah penelitian yang dilakukan oleh (Tambunan & Rahayu, 2023) menunjukkan bahwa pelatihan tata cara meja meningkatkan kepercayaan diri siswa, kemampuan mereka untuk berkomunikasi, dan sikap profesional mereka. Lulusan Pendidikan vokasi memiliki kecepatan transisi ke dunia kerja dan kesiapan kerja yang lebih tinggi. Banyak penelitian dan laporan resmi mendukung pernyataan ini, (Unesco-Unevoc, 2020) menyatakan bahwa pendidikan vokasi, yang menekankan pembelajaran berbasis keterampilan, sangat penting untuk menyiapkan tenaga kerja yang siap pakai. Selain itu, lulusan vokasi baik dari politeknik maupun program D3/D4 memiliki tingkat pekerjaan yang lebih tinggi pada tahun pertama kelulusan dibandingkan dengan lulusan sarjana akademik (Kemendikbudristek, 2021).

Sayangnya, penelitian yang dilakukan oleh (Romli & Arumsari, 2021) menemukan bahwa siswa masih kurang memahami tata meja, terutama tentang penggunaan peralatan makan, tata letak meja, dan urutan makan untuk jamuan formal. Ini disebabkan oleh kurangnya pengalaman langsung dan kurangnya pelatihan teratur di perguruan tinggi. Mahasiswa sering merasa canggung dan tidak siap saat menghadapi acara makan resmi, seperti saat wawancara kerja di lunch business atau kegiatan protokoler, karena kondisi ini.

Meskipun demikian, kemampuan *table manner* dapat menjadi salah satu bentuk personal branding yang membantu Anda diterima dan dipuji di tempat kerja. Wibisono et al. (2020) menyatakan bahwa penguasaan etika makan dapat menunjukkan profesionalisme, kedewasaan emosional, dan kemampuan adaptasi sosial seseorang. Perusahaan kadang-kadang menggunakan acara makan bersama sebagai cara untuk menilai kualitas calon karyawan.

Sebaliknya, pelatihan tentang etika makan formal juga memengaruhi karakter siswa. Metode meja dapat mengajarkan kesopanan, ketelitian, disiplin, dan kemampuan berkomunikasi dengan baik (Handayani & Pratama, 2023). Nilai-nilai ini membantu dalam makan formal dan interaksi antar budaya.

Pengembangan *soft skills*, seperti etika makan formal, harus diprioritaskan di perguruan tinggi untuk mengantisipasi perubahan dan tuntutan Revolusi Industri 4.0. Perguruan tinggi harus berpartisipasi secara aktif dalam memberikan pengalaman belajar yang menarik dan relevan bagi siswa mereka, salah satu caranya adalah melalui praktik langsung (Wijaya, 2022). Metode ini memberikan siswa tidak hanya pemahaman teori tetapi juga pengalaman praktis dalam menerapkan keterampilan yang dipelajari.

Salah satu bentuk pendidikan yang dapat memberikan manfaat langsung kepada masyarakat sasaran, termasuk mahasiswa, adalah program pengabdian kepada masyarakat (PKM). PKM berbasis pelatihan meja dinilai dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan etika makan siswa (Fernanda & Kusuma, 2024). Keterlibatan siswa dan guru dalam program ini dapat menciptakan suasana belajar yang interaktif dan kerja sama.

Menurut (Sembiring, 2023), model pelatihan *table manner* yang dirancang secara sistematis melalui PKM diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang menyeluruh yang mencakup pemahaman konsep, praktik langsung, dan refleksi diri. Penelitian telah menunjukkan bahwa model pelatihan dengan pendekatan *experiential learning* meningkatkan retensi pengetahuan dan kemampuan siswa untuk menerapkan etika makan dalam kehidupan nyata. Oleh karena itu, kegiatan pendidikan *table manner* yang dilakukan dengan PKM dapat benar-benar meningkatkan kemampuan siswa.

Untuk meningkatkan keterampilan etika makan formal mahasiswa Diploma 3, diperlukan program pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan edukasi *table manner*. Diharapkan bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan dan pengalaman praktis kepada mahasiswa, tetapi juga akan membentuk karakter mereka dan meningkatkan rasa percaya diri mereka saat makan di tempat makan formal dan profesional. Dengan PKM ini, diharapkan mahasiswa dapat menerapkan etika makan formal sebagai bagian dari kompetensi profesional yang akan membantu mereka sukses di dunia kerja.

METODE PELAKSANAAN

Agar peserta memperoleh pemahaman teoretis dan pengalaman praktis dalam program pendidikan dan pelatihan metode partisipatif dan pendekatan pelatihan berbasis pengalaman digunakan. Kegiatan dilakukan selama satu hari dan berlangsung selama empat jam pelatihan. Ini termasuk penyampaian materi, demonstrasi, praktik *table manner*, dan evaluasi. Pelatihan berbasis keterampilan telah terbukti meningkatkan kompetensi psikomotor dan sikap siswa dengan cara yang efektif (Kolb, 2015; Sembiring, 2023).

Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa Diploma 3 Program Studi Sekretari dan Manajemen Administrasi, dengan total 30 peserta. Sasaran ini dipilih karena mahasiswa vokasi harus siap kerja dan memiliki *soft skills* profesional seperti keterampilan etika makan formal (Wijaya, 2022).

Pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan edukatif partisipatif dengan metode pelatihan yang terdiri atas ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung (*experiential learning*). Peserta kegiatan adalah mahasiswa Diploma 3 yang dipilih secara *purposive* berdasarkan kebutuhan peningkatan keterampilan etika makan formal. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari tiga tahapan, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Kegiatan diawali dengan koordinasi tim pelaksana, penyusunan materi pelatihan, penentuan lokasi, serta penyiapan peralatan dan media pembelajaran. Materi pelatihan disusun berdasarkan standar etika makan formal internasional yang relevan dengan dunia kerja. Persiapan ini bertujuan agar pelaksanaan kegiatan berjalan terarah dan efektif.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan *table manner* kepada mahasiswa Diploma 3 dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Sabtu, 18 Mei 2024

Waktu : 09.00 s.d. 13.00 WIB

Tempat : Pakons Prime Hotel

Jln. Raya Daan Mogot No. 62 Sukarasa

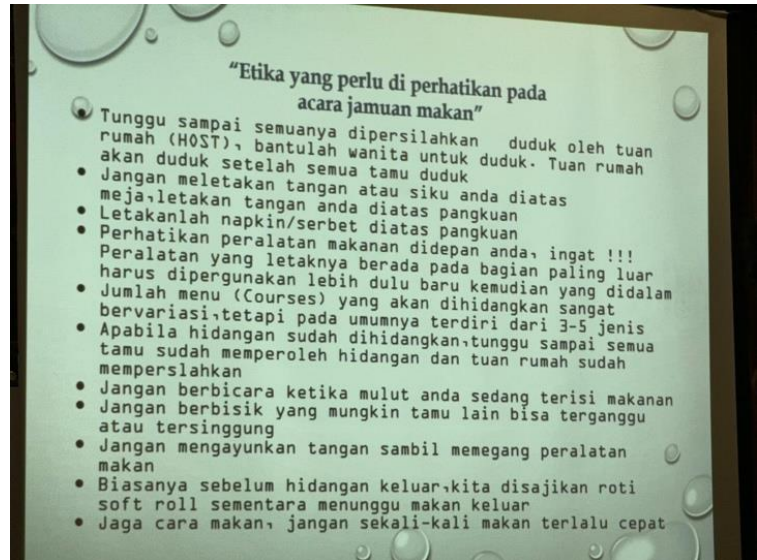
Kecamatan Tangerang Kota Tangerang Banten 15111

Adapun pelaksanaan pelatihan *table manner* dilakukan dalam dua sesi:

- a. Sesi Teori: Pemateri memberikan pemahaman dasar tentang tata krama meja makan, etika makan formal, tata peralatan makan, sikap tubuh saat menghadiri jamuan, dan etika berkomunikasi di meja makan. Metode visual terbukti meningkatkan pemahaman dan retensi belajar, jadi penyampaian materi dilakukan secara interaktif dan disertai dengan video demonstrasi (Sari & Harjanto, 2019). Penyampaian materi terkait etika makan formal, tata letak peralatan makan, posisi duduk, aturan berbicara saat jamuan, dan budaya makan internasional menggunakan metode ceramah dan diskusi interaktif.



Gambar 1. Penyampaian Teori Berbagai Perlengkapan Makan



Gambar 2 dan 3. Penyampaian Teori Terkait Etika Jamuan Makan

- b. Sesi Praktik: Instruktur memberikan contoh pengaturan meja, penggunaan peralatan makan, urutan penyajian menu, dan cara berkomunikasi selama jamuan. Agar peserta dapat melihat praktik mandiri yang disarankan dalam pembelajaran keterampilan sosial, demonstrasi dilakukan dengan contoh nyata (Handayani & Pratama, 2023). Peserta mengikuti simulasi jamuan makan formal dengan panduan instruktur melalui metode demonstrasi dan praktik langsung (learning by doing). Metode ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan mahasiswa karena memberikan pengalaman nyata (Hendri & Lestari, 2023).



Gambar 4 dan 5. Praktik langsung



Gambar 6 dan 7. Menu *table manner*

Menu *Course & Order of Serving*, penjelasan urutan menu dalam jamuan formal yaitu:

- Appetizer* (hidangan pembuka) yang disajikan sebelum hidangan utama dan biasanya berukuran kecil, memiliki rasa ringan-gurih, dan disajikan dengan cara yang menarik.
- Soup* (Hidangan Sup) yang disajikan setelah *appetizer* untuk menyeimbangkan rasa dan mempersiapkan pencernaan untuk hidangan utama. Soup dapat jernih atau kental.
- Main Course* (Hidangan Utama) dengan porsi terbesar dan cita rasa terkuat adalah hidangan utama. Biasanya terdiri dari karbohidrat, sayuran, protein utama (daging, ikan, ayam), dan protein lainnya. Menjadi pusat jamuan makan.
- Dessert* (Hidangan Penutup) yang dibuat setelah hidangan utama dan diakhiri dengan rasa manis atau segar.
- Beverage* (Minuman) untuk melengkapi dan mengakhiri jamuan makan, minuman seperti jus, air mineral, *sparkling water*, *coffee*, atau tea disajikan setelah dessert, kopi atau teh biasanya diberikan sebagai minuman penutup sambil melakukan percakapan santai setelah makan malam.

3. Tahap Evaluasi dan Diskusi

Setelah praktik, pengalaman belajar dievaluasi melalui diskusi dan refleksi bersama. Dalam pelatihan sosial berbasis pengalaman, refleksi terbukti penting untuk meningkatkan aspek afektif dan karakter peserta karena setiap peserta menyampaikan kesulitan mereka dan pelajaran yang mereka pelajari (Wibisono et al., 2020). Di akhir kegiatan dilakukan evaluasi melalui observasi, umpan balik (*feedback*), dan tanya jawab untuk mengetahui tingkat pemahaman dan

keterampilan peserta. Peserta diberikan kesempatan merefleksikan pengalaman belajar serta menyampaikan kesan dan saran perbaikan agar kegiatan dapat dikembangkan lebih baik ke depannya.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pelatihan *table manner* ini mendapatkan antusiasme tinggi dari mahasiswa Diploma 3. Sebagian besar peserta mengakui bahwa mahasiswa sebelumnya belum pernah mendapatkan pelatihan terkait etika makan formal secara langsung. Setelah mengikuti kegiatan, mahasiswa menunjukkan peningkatan dalam pemahaman teori maupun praktik *table manner*. Berdasarkan hasil observasi instruktur dan refleksi peserta, diperoleh beberapa capaian berikut:

1. Peningkatan Pemahaman Etika Makan Formal: Peserta mampu menjelaskan kembali aturan dasar etika makan formal termasuk penggunaan peralatan makan, sikap duduk, serta tata cara berbicara saat jamuan.
2. Keterampilan Praktis Meningkat: Peserta mampu mempraktikkan *table manner* dengan benar sesuai arahan instruktur, mulai dari penempatan serbet, penggunaan peralatan secara bertahap, hingga menyikapi situasi tak terduga saat jamuan.
3. Tumbuhnya Kepercayaan Diri dan Sikap Profesional: Kegiatan praktik dalam suasana jamuan formal memberikan pengalaman autentik sehingga menumbuhkan rasa percaya diri peserta ketika nantinya menghadapi jamuan resmi di dunia kerja. Hal ini sejalan dengan temuan Wijaya dan Ramadhani (2021) bahwa praktik langsung dalam pelatihan *table manner* dapat membentuk citra diri profesional mahasiswa vokasi.

Peningkatan keterampilan mahasiswa dalam etika makan formal tidak terlepas dari kombinasi metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung yang digunakan dalam kegiatan ini. Pendekatan *experiential learning* terbukti efektif untuk meningkatkan kompetensi keterampilan sosial dan etiket mahasiswa (Firmansyah & Langi, 2023). Selain itu, praktik di lingkungan restoran atau hotel memberikan suasana yang mendekati kondisi sebenarnya di dunia kerja, sehingga meningkatkan relevansi pembelajaran (Santoso, 2020). Pelatihan *table manner* juga berkontribusi pada penguatan *employability skills* mahasiswa, terutama dalam aspek komunikasi, *mannerism*, dan *self-branding* sebagai calon profesional (Hidayat, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa edukasi *table manner* memiliki nilai strategis untuk diintegrasikan dalam program pengembangan soft skills mahasiswa vokasi.

KESIMPULAN

Pelaksanaan Pendidikan dan pelatihan *table manner* bagi mahasiswa Diploma 3 terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan etika makan formal. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoretis, tetapi juga pengalaman langsung melalui simulasi jamuan yang

membentuk sikap profesional dan meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa. Pendidikan dan pelatihan *table manner* sangat penting bagi mahasiswa sebagai calon lulusan vokasi yang akan masuk ke dunia kerja dan sering menghadapi situasi formal. Program ini direkomendasikan untuk dilaksanakan secara berkelanjutan dan dikembangkan dengan topik lintas budaya agar mahasiswa memiliki wawasan etika makan internasional yang lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada pihak yang mendukung kegiatan Pendidikan dan pelatihan *table manner* adalah sebagai berikut:

1. Rektor Universitas Utpadaka Swastika, yang telah memberikan pengarahan terkait pengabdian kepada masyarakat.
2. Kepala Unit PKM UTPAS, yang memberikan kesempatan untuk melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat.
3. Tim Pakons Prime Hotel Kota Tangerang
4. Mahasiswa UTPAS.

DAFTAR REFERENSI

- Fernanda, R., & Kusuma, T. (2024). *Penerapan edukasi table manner untuk meningkatkan etika makan formal mahasiswa*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(1), 55–63.
- Firmansyah, R., & Langi, M. (2023). *Experiential Learning Approach for Improving Student Social Skills*. Journal of Educational Practice, 14(2), 88–97.
- Handayani, L., & Pratama, S. (2023). *Pengaruh pelatihan etika makan terhadap karakter dan sopan santun mahasiswa*. Jurnal Pendidikan Karakter, 14(2), 112–120.
- Handayani, P., & Pratama, R. (2023). Character building melalui pelatihan etika makan formal bagi mahasiswa. *Jurnal Humaniora Terapan*, 4(2), 88–97.
- Hendri, N., & Lestari, V. (2023). *Efektivitas Metode Demonstrasi dalam Peningkatan Keterampilan Mahasiswa Vokasi*. Jurnal Pendidikan dan Pelatihan Vokasi, 5(1), 12–20.
- Hermawan, A. (2022). *Pengaruh Pelatihan Table Manner terhadap Etika Makan Mahasiswa Perhotelan*. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, 5(2), 101–110.
- Hidayat, F. (2024). *Penguatan Employability Skills Mahasiswa Program Vokasi*. Jurnal Pendidikan dan Karier, 7(1), 33–42.
- Kemendikbudristek. (2021). *Laporan Kinerja Pendidikan Tinggi Vokasi 2021*. Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi.

- Nugraha, D., & Winata, L. (2024). *Pentingnya Edukasi Table Manner dalam Meningkatkan Etika Profesional Mahasiswa*. Jurnal Pengembangan Karakter Mahasiswa, 3(1), 55–63.
- Rahmawati, S., & Sudarmanto, H. (2023). *Soft Skills dan Tantangan Dunia Kerja bagi Mahasiswa Vokasi*. Jurnal Pendidikan Vokasi, 11(3), 221–230.
- Romli, I., & Arumsari, N. (2021). *Analisis pemahaman mahasiswa mengenai etika makan formal*. Jurnal Pendidikan dan Humaniora, 9(3), 210–218.
- Santoso, Y. (2020). *Learning by Doing dalam Pelatihan Keterampilan Praktis Mahasiswa*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(1), 70–78.
- Sari, M., & Harjanto, A. (2019). *Penguatan etika internasional bagi mahasiswa di era globalisasi*. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 7(2), 145–153.
- Sari, M., & Pratama, G. (2020). *Efektivitas Pelatihan Table Manner terhadap Peningkatan Etika Makan Formal Mahasiswa*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 44–52.
- Sembiring, A. (2023). Efektivitas model experiential learning pada pelatihan keterampilan sosial mahasiswa. *Jurnal Psikologi Edukatif*, 5(1), 101–112.
- Sembiring, R. (2023). *Model pelatihan table manner berbasis experiential learning pada program PKM*. Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, 5(1), 34–42.
- Sofjan, N., & Hartati, D. (2021). *Etika makan dalam konteks profesionalisme dan citra diri mahasiswa*. Jurnal Etika dan Profesi, 3(2), 98–107.
- Sutrisno, F., & Wibowo, A. (2022). *Etika Makan Formal dalam Dunia Bisnis*. Jurnal Etika Profesi, 6(2), 77–85.
- Tambunan, R., & Rahayu, E. (2023). *Pelatihan table manner sebagai upaya meningkatkan kepercayaan diri mahasiswa vokasi*. Jurnal Vokasi dan Profesi, 8(1), 44–52.
- Tarmizi, I., & Putra, H. (2021). *Peran Etika Makan Formal dalam Pembentukan Citra Profesional*. Jurnal Humaniora dan Bisnis, 2(3), 190–198.
- UNESCO-UNEVOC. (2020). *Technical and Vocational Education and Training for the Future of Work*. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- Wibisono, F., Nugroho, B., & Lestari, M. (2020). *Table manner dan personal branding dalam lingkungan kerja profesional*. Jurnal Komunikasi dan Pengembangan Karir, 4(1), 22–30.
- Wijaya, A. (2022). *Penguatan soft skills mahasiswa di era revolusi industri 4.0 melalui experiential learning*. Jurnal Pendidikan Tinggi, 11(2), 75–84.
- Wijaya, R., & Ramadhani, N. (2021). *Table Manner Training to Enhance Students' Professional Image*. Journal of Vocational Education & Training, 4(2), 122–131.