

Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten dari 9 Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Bali yang kaya akan keanekaragaman seni, adat, dan budaya yang masih tetap berkembang dan lestari sampai saat ini sehingga dikenal sebagai Kabupaten seni. Kabupaten Gianyar memiliki beberapa faktor yang dapat menunjang pembangunan kepariwisataan terdiri dari kebudayaan dan kehidupan masyarakat yang bersumber pada kebudayaan, keindahan alam, peninggalan sejarah dan purbakala sebagai objek wisata yang cukup mempesona dan tersedianya berbagai fasilitas transportasi dan telekomunikasi serta akomodasi yang memadai. Sampai saat ini, Kabupaten Gianyar memiliki 32 Desa Wisata unggulan yang tersebar di 7 Kecamatan.

*Bookchapter* “Pengembangan Desa wisata dan UMK di Kabupaten Gianyar” ini memberi gambaran berkembangnya desa wisata dan UMK di Kabupaten Gianyar dan tentu keinginan kami agar lebih banyak lagi peran akademisi khususnya Universitas Triatma Mulya selalu hadir untuk mengembangkan desa-desa lainnya di Kabupaten Gianyar yang masih perlu diangkat dan memerlukan sentuhan akademisi sebagai pendamping dan pembina desa wisata di wilayah lainnya di Kabupaten Gianyar.



**Luh Komang Candra Dewi**, adalah dosen di Fakultas bisnis dan pariwisata Universitas Triatma Mulya sekaligus juga sebagai ketua program studi program magister manajemen Universitas Triatma Mulya. Menyelesaikan Pendidikan S1 di Universitas Pendidikan Nasional, Pendidikan S2 di Unievrsts Udayana dan meraih gelar doktornya di Universitas Udayana. Aktif sebagai sebagai trainer di bidang pemasaran, sebagai trainer dan konsultan di bidang kewirausahaan, sebagai trainer dibidang good personality, grooming dan service excellent serta public speaking. Selain sebagai dosen, menekuni berbagai bisnis usaha sebagai entrepreneur antar lain pemilik studio senam ( Wanda studio), pemilik usaha cake kembar, dan pimpinan candraexel organizer ( EO team building).



**L.K. Herindiyah Kartika Yuni**, adalah dosen tetap pada Universitas Triatma Mulya mampu mata kuliah pnegantar Pariwisata, Manajemen konvensi, dan MICE, sekaligus sebagai ketua program studi DIII Perjalanan Wisata pada Universitas Triatma Mulya. Menyelesaikan pendidikan D4 Pariwisata Universitas Udayana, S2 kajian pariwisata Universitas Udayana, dan saat ini sedang menempuh pendidikan S3 program doktor pariwisata Universitas Udayana. Aktif sebagai asesor di bidang kepanduan wisata, aktif melaksanakan Tri Darma Perguruan tinggi dan meraih hibah – hibah riset kemenristekdikti.



**Ni Luh Sili Antari**, adalah dosen pada Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya. Riwayat Pendidikan menyelesaikan S1 di Program Studi Ilmu Ekonomi Universitas Udayana dan S2 pada Program Pascasarjana, Program Studi Ilmu Ekonomi Universitas Udayana. Aktif sebagai pengajar Manajemen Konflik dan Negoisasi, Ekonomi Manajerial, Pengantar Ekonomi dan Manajemen SDM. Selain sebagai pengajar, dia juga aktif sebagai pengelola Program Studi Magister Manajemen Universitas Triatma Mulya dan aktif dalam kegiatan pendampingan UMK.

PENGEMBANGAN UMK DAN DESA WISATA DI KABUPATEN GIANYAR

Luh Komang Candra Dewi  
L.K. Herindiyah Kartika Yuni  
Ni Luh Sili Antari



BOOK CHAPTER

# Pengembangan UMK dan Desa Wisata di Kabupaten Gianyar

Luh Komang Candra Dewi  
L.K. Herindiyah Kartika Yuni  
Ni Luh Sili Antari

## BOOK CHAPTER

# PENGEMBANGAN UMKM DAN DESA WISATA DI KABUPATEN GIANYAR

Luh Komang Candra Dewi, S.E, M.M. • L.K. Herindiyah Kartika Yuni  
Ida Ayu Putu Sulastri • Sili Antari • Putu Santika • A.A Ketut Sri Asih  
I Gusti Agung Bagus • I Made Suwitra Wiryana • I Ketut Budiasa  
Ni Nyoman Nidya Trianingrum • Ni Luh Putu Yunik Anggreni • Putu Agus Prayogi  
Luh Kadek Budi Martini • Ni Nyoman Ardani • Anak Agung Ayu Ratih Kesumadewi  
I Putu Tiana Raditya • I Putu Agus Suarsana Ariesta • I Gusti Agung Bagus Widianegara  
I Made Gede Darma Susila • Putu Guntur Pramana Putra • Ni Made Hartini  
Ni Wayan Mekarini • I Gusti Nyoman Wiantara • Ida Ayu Putu Sulastri  
Ni Luh Putu Sri Widhiastuty • Ni Nyoman Rusmiati • I Gusti Nyoman Wiantara



**Dr. Luh Komang Candra Dewi, S.E., M.M.**  
**L.K. Herindiyah Kartika Yuni, S.ST. Par., M.Par.**  
**Ni Luh Sili Antari, S.E, M.Si.**

**Editor:** Ariyanto



Edisi Asli  
Hak Cipta © 2022 : Penulis  
Diterbitkan : **Penerbit Mitra Wacana Media**  
Telp. : (021) 824-31931  
Faks. : (021) 824-31931  
Website : <http://www.mitrawacanamedia.com>  
E-mail : [mitrawacanamedia@gmail.com](mailto:mitrawacanamedia@gmail.com)  
Office : Vila Nusa Indah 3 Blok KE.2 No.14  
Bojongkulur-Gunung Putri. Bogor

**Hak cipta dilindungi undang-undang.** Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, baik secara elektronik maupun mekanik, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan menggunakan sistem penyimpanan lainnya, tanpa izin tertulis dari Penerbit.

#### UNDANG-UNDANG NOMOR 28 TAHUN 2014 TENTANG HAK CIPTA

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).**
3. 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 a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial **dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).**
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, **dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).**

Dr. Luh Komang Candra Dewi, S.E., M.M., L.K.  
Herindiyah Kartika Yuni, S.ST. Par., M.Par.  
Ni Luh Sili Antari, S.E, M.Si.

Pengembangan UMKM dan Desa Wisata di Kabupaten Gianyar

Edisi Pertama  
—Jakarta: Mitra Wacana Media, 2022  
1 jil., 17 × 24 cm, 242 hal.  
Anggota IKAPI No: 410/DKI/2010

ISBN: 978-602-318-

1. Pariwisata

I. Judul

2. Pengembangan UMKM dan Desa Wisata di Kabupaten Gianyar

II. Ni Luh Komang Candra Dewi dkk

# KATA SAMBUTAN

## KEPALA DINAS PARIWISATA KABUPATEN GIANYAR



Kabupaten Gianyar merupakan salah satu kabupaten dari 9 Kabupaten/Kota yang ada di Provinsi Bali yang kaya akan keanekaragaman seni, adat dan budaya yang masih tetap berkembang dan lestari sampai saat ini sehingga dikenal sebagai Kabupaten seni. Kabupaten Gianyar memiliki beberapa faktor yang dapat menunjang pembangunan kepariwisataan terdiri dari kebudayaan dan kehidupan masyarakat yang bersumber pada kebudayaan, keindahan alam, peninggalan sejarah dan purbakala sebagai objek wisata yang cukup mempesona dan tersedianya berbagai fasilitas transportasi dan telekomunikasi dan akomodasi yang memadai. Sampai saat ini, Kabupaten Gianyar memiliki 32 Desa Wisata unggulan yang tersebar di 7 Kecamatan.

Desa – Desa di Kabupaten Gianyar kaya akan berbagai potensi wisata dan UMKM. Namun masih banyak Kekayaan protensi alam dan budaya pada desa – desa di Kabuapten Gianyar yang masih belum dikenal sehingga perlu diangkat dan dikembangkan. Keberadaan dan peran serta stakeholder (pemerintah, masyarakat, aosisasi dan akademisi sangat penting dalam membantu mengangkat potensi wisata pada akhirnya mampu menjadi pendorong perekonomian masyarakat.

Kami menyambut baik kehadiran Universitas Triatma Mulya melalui karya-karya penelitian dan pengabdian yang dilakukan dan mengangkat pengembangan pariwisata berbagai wilayah di Kabupaten Gianyar. Pendampingan dan pembinaan serta hasil karya seperti ini kami nantikan sehingga kami lebih memahami apa yang menjadi faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman bagi pengembangan desa wisata sehingga dapat diambil langkah – langkah stategis dalam memwujudkan pariwisata yang berkelanjutan baik scra



ekonomi (*Economic sustainability*), keberlanjutan sosial (*social sustainability*), keberlanjutan budaya (*cultural sustainability*) dan keberlanjutan lingkungan (*environment sustainability*).

Kami mengharapkan kehadiran bookchapter “Pengembangan Desa wisata dan UMK di Kabupaten Gianyar” ini memberi gambaran berkembangnya desa wisata dan UMK di Kabupaten Gianyar dan tentu keinginan kami agar lebih banyak lagi peran akademisi khususnya Universitas Triatma Mulya selalu hadir untuk mengembangkan desa-desa lainnya di Kabupaten Gianyar yang masih perlu diangkat dan memerlukan sentuhan akademisi sebagai pendamping dan pembina desa wisata di wilayah lainnya di Kabupaten Gianyar.

Semoga dengan diterbitkannya buku ini, memberi motivasi dan dorongan untuk desa-desa lainnya dalam mengembangkan potensi desanya secara optimal dan memberi manfaat ekonomi bagi masyarakat. Akhir kata kami berharap buku ini dapat memberi manfaat kepada semua pihak.



**Anak Agung Gede Putrawan**

Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar

# KATA PENGANTAR

## REKTOR UNIVERSITAS TRIATMA MULYA



**Dr. Drs. I Ketut Putra Suarthana, M.M.**

Saya selaku Rektor Universitas Triatma Mulya memberikan apresiasi tinggi terhadap karya para dosen sebagai hasil karya dan implementasi dari pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi pada Universitas Triatma Mulya. Karya ini sebagai salah satu bukti komitmen akademik bagi pengembangan desa wisata untuk mendukung program pemerintah dalam mengangkat potensi – potensi desa mewujudkan desa wisata yang mandiri dan bersinergi dengan UMKM yang berkembang pesat di pedesaan. Karya ini lahir dari kepercayaan pemerintah bagi Universitas Triatma Mulya untuk melakukan pendampingan dan pembinaan pada Desa Wisata Petak, Kabupaten Gianyar melalui program Hibah Riset Keilmuan yang diraih dan dimenangkan oleh para dosen sehingga menjadi universitas yang berdaya guna dan mengabdikan keilmuannya pada desa wisata yang memerlukan pendampingan dan pembinaan khususnya bagi UMKM yang tumbuh dan berkembang dalam menunjang keberadaan desa wisata

Oleh karena itu Universitas Triatma Mulya senantiasa mendorong dan menciptakan iklim akademik yang kondusif bagi para dosen dan mahasiswa terus berkarya melakukan Tri Darma Perguruan Tinggi dengan mengimplementasikan program-program yang sejalan dan mendukung dengan kearifan lokal masyarakat sehingga keberadaan Perguruan tinggi dirasakan oleh masyarakat luas.

Harapan kami agar lebih banyak lagi dosen memiliki komitmen melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat dan mendedikasikan ilmu dan keahliannya melalui hasil karya yang didedikasikan dan dikontribusikan bagi pengembangan desa wisata dan UMKM pada berbagai wilayah di Bali.

Teriring Salam



Dr. Drs. I Ketut Putra Suarthana, M.M.  
Rektor Universitas TRIATMA MULYA



# DAFTAR ISI

<b>Kata Sambutan Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Gianyar .....</b>	<b>lii</b>
<b>Kata Pengantar Rektor Universitas Triatma Mulya .....</b>	<b>V</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>Vii</b>
 <b>Peran Entreprenurial Marketing Dalam Meningkatkan Daya Saing Umkm Di Desa Petak Gianyar Bali .....</b>	<b>1</b>
<i>Dr. Luh Komang Candra Dewi, S.E, M.M.; Universttas Triatma Mulya</i>	
 <b>Create Traditional Coconut Oil Sebagai Wisata Kreatif di Desa Tradisional Delod Sema, Desa Wisata Taro Kabupaten Gianyar.....</b>	<b>14</b>
<i>L.K. Herindiyah Kartika Yuni; Ida Ayu Putu Sulastri; Ni Nyoman Ardani; Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Desa Petak Melalui Edukasi Entrepreneurship .....</b>	<b>34</b>
<i>Sili Antari, Putu Santika, A.A Ketut Sri Asih; Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Pengembangan UMKM di Desa Wisata Petak Kabupaten Gianyar Berbasis Tata Ruang Tradisional Bali .....</b>	<b>50</b>
<i>I Gusti Agung Bagus Widianantara Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Homestay Sebagai Pengembangan Usaha Masyarakat di Desa Wisata Sayan Ubud Gianyar.....</b>	<b>65</b>
<i>I Made Suwitra Wiryana, I Ketut Budiasa; Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Dampak Edukasi Pokdarwis Dalam Agrowisata Desa Petak Kecamatan Gianyar.....</b>	<b>81</b>
<i>Ni Nyoman Nidya Trianingrum ; Ni Luh Putu Yunik Anggreni; Putu Agus Prayogi; Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Perencanaan Suksesi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) di Desa Petak Gianyar Bali.....</b>	<b>94</b>
<i>Luh Kadek Budi Martini; Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bali International Institute of Tourism Management</i>	
 <b>Pemberdayaan Perempuan Melalui UMKM Kerajinan Rajutan Di Desa Wisata Manukaya .....</b>	<b>108</b>
<i>Ni Nyoman Arini; Anak Agung Ayu Ratih Kesumadewi; I Putu Tiana Raditya; Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Aspek Legalitas Dalam Mendukung Desa Wisata &amp; UMKM Di Kabupaten Gianyar (Studi Kasus Di Banjar Penestanan Kaja, Sayan, Ubud) .....</b>	<b>123</b>
<i>I Putu Agus Suarsana Ariesta, I Gusti Agung Bagus Widianantara; Universitas Triatma Mulya</i>	
 <b>Pengembangan Potensi Wisata Desa Petak Di Kabupaten Gianyar .....</b>	<b>143</b>
<i>I Made Gede Darma Susila;Putu Guntur Pramana Putra; Universitas Triatma Mulya</i>	

<b>Peran Harga Dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Kasus Produk Kuliner UMKM Desa Petak, Gianyar, Bali) .....</b>	<b>162</b>
<i>Ni Made Hartini; Universitas Triatma Mulya</i>	
<b>Pura Agung Gunung Raung Sebagai Rujukan Kearifan Lokal Bagi Masyarakat Desa Wisata Taro Kabupaten Gianyar .....</b>	<b>170</b>
<i>Ni Wayan Mekarini, Ni Putu Yunik Anggreni, Ni Nyoman Nidya Trianingrum Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya</i>	
<b>Pelatihan Table Manner Bagi Pemandu Wisata Lokal Desa Wisata Taro Gianyar-Bali .....</b>	<b>181</b>
<i>I Gusti Nyoman Wiantara; Ida Ayu Putu Sulastri; Universitas Triatma Mulya</i>	
<b>Kiat Yang Dilakukan Oleh Pemandu Wisata Desa Wisata Taro Kabupaten Gianyar Bali Dalam Masa Pandemi Covid 19 .....</b>	<b>194</b>
<i>Ni Luh Putu Sri Widhiastuty ; Ni Nyoman Rusmiati; I Gusti Nyoman Wiantara; Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya Bali</i>	

# PELATIHAN TABLE MANNER BAGI PEMANDU WISATA LOKAL DESA WISATA TARO GIANYAR-BALI

I Gusti Nyoman Wiantara<sup>1</sup>

Ida Ayu Putu Sulastri<sup>2</sup>

nyoman. wiantara@triatmamulya.ac.id

## ABSTRACT

---

*Courtesy at the dining table which is better known as table manner is one of the important ethics that must be known by every profession, especially those who work in the tourism sector, including tour guides because there is possibility that a tour guide might be invited by the guests he is handling to join the table for having food. In this case, knowledge of table manners becomes very important, especially if you eat together with foreign tourists in an official meal. This of course can also be applied to local tour guides in the tourist village of Taro Gianyar Bali. Besides broaden their horizons, by mastering the theory and practice of table manners, the local tour guides also become more confident in carrying out their duties as professional local tour guides. Therefore, the purpose of this community service is to equip local tour guides in Taro Village in the field of table manners which can increase their confidence in interacting with other people while enjoying dishes at an official meal. This activity was carried out using lecture, discussion and demonstration methods as well as role playing methods, where several participants demonstrated a table manner guided by resource persons and witnessed and commented on by other participants. With the combination of several methods, the delivery of table manner training materials can be absorbed effectively by all participants. Of course, the author hopes that the participants will continuously improve themselves and professionalism as reliable local tour guides who can ultimately satisfy the tourists. According to the results of interviews with all participants from the impressions they conveyed, that this training was felt to be very useful and very helpful for their careers.*

**Keywords:** Table Manner, Tour Guide, Business Opportunity

## ABSTRAK

---

Sopan santun di meja makan yang lebih dikenal dengan istilah table manner merupakan salah satu etika penting yang harus diketahui oleh setiap profesi terutama di sector pariwisata, termasuk pemandu wisata. Karena seorang pemandu wisata mungkin saja pada suatu kesempatan diundang untuk ikut serta makan bersama dimeja makan oleh wisatawan yang sedang ditanganinya. Dalam hal ini pengetahuan table manner menjadi sangat penting lebih-lebih jika makan bersama dengan wisatawan asing dalam suatu acara makan yang bersifat



resmi. Hal ini tentunya juga berlaku bagi para pemandu wisata local di desa wisata Taro Gianyar Bali. Karena dengan menguasai teori dan praktik table manner maka para pemandu wisata local disamping untuk menambah wawasan mereka juga untuk lebih meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam melakukan tugas-tugas sebagai pemandu wisata lokal yang profesional. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan metode demonstrasi serta metode bermain peran, di mana beberapa orang peserta memperagakan table manner yang dipandu oleh nara sumber dan disaksikan serta dikomentari oleh peserta lainnya. Dengan kombinasi beberapa metode tersebut, maka penyampaian materi pelatihan table manner dapat diserap secara cukup efektif oleh seluruh peserta. Adapun yang menjadi tujuan dari kegiatan pelatihan tersebut adalah memberi pengetahuan dan keterampilan kepada pemandu wisata lokal desa Taro tentang etika makan resmi yang sekali gus dapat meningkatkan rasa percaya diri mereka sebagai pemandu wisata. Tentu penulis berharap para peserta secara berkesinambungan terus meningkatkan diri serta profesionalisme sebagai pemandu wisata lokal yang handal yang pada akhirnya dapat memuaskan para wisatawan. Jadi menurut semua peserta dari kesan-kesan yang mereka sampaikan, bahwa pelatihan ini dirasakan sangat bermanfaat dan sangat menunjang karir mereka

**Kata kunci:** *table manner*, pemandu wisata, peluang bisnis

## 1. PENDAHULUAN

---

Sebagai manusia berinteraksi dengan orang lain merupakan suatu keharusan karena manusia merupakan makhluk sosial yang juga berarti bahwa manusia tidak dapat hidup dengan baik tanpa melakukan interaksi dengan manusia lainnya akibat dari keterbatasan yang dimiliki oleh setiap individu. Dengan melakukan interaksi antar manusia maka usahanya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dapat terpenuhi. Dalam berinteraksi sangat dibutuhkan etika atau sopan santun sehingga dapat terjadi interaksi yang efektif, lancar, menyenangkan dan adanya saling menghargai. Interaksi yang sopan tersebut mutlak dibutuhkan pada setiap interaksi bahkan di meja makan sekalipun.

Dijaman sekarang ini sudah sangat umum untuk memulai interaksi bisnis para pihak dilakukan di meja makan. Dalam hal ini sangat dibutuhkan pengetahuan yang cukup tentang etika di meja makan lebih-lebih jika melibatkan orang asing dalam interaksi tersebut. Bagi seorang pemandu wisata pengetahuan dan keterampilan tentang table manner juga mutlak dibutuhkan karena sangat mungkin wisatawan (terutama wisatawan asing) yang sedang ditangani mengundangnya untuk ikut makan bersama di meja makan.

Table manner atau etika makan di meja makan juga menjadi sesuatu yang penting diketahui dan dikuasai oleh para pemandu wisata lokal desa Taro, karena sebagai seorang pemandu wisata, adanya kesempatan diundang makan bersama dalam suatu acara makan resmi oleh wisatawan asing yang pernah ditangani dan puas atas pelayanan yang diberikan

kepadanya, sangat terbuka lebar, apakah hanya untuk acara makan saja atau bahkan sambil membicarakan rencana bisnis tertentu.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

---

### 2.1 Pengertian Table Manner

Etika makan atau etika dimeja makan atau sopan santun dimeja makan yang lebih dikenal dengan istilah *table manner* adalah tata cara makan, yang meliputi bagaimana cara duduk, cara menggunakan peralatan makan dan etika lain yang diterapkan ketika mengikuti acara makan yang bersifat resmi. Table manner biasanya digunakan ketika acara jamuan makan khusus, baik itu dari kolega bisnis, pemerintahan ataupun kerajaan.

Apa itu *table manner*? *Table manner* sendiri memiliki padanan ‘tata cara makan’. Tata cara makan ini tidak terbatas pada cara kita menyantap hidangan saja, melainkan juga berisikan tentang ragam sikap yang sopan selama pesta jamuan. Seseorang yang berpengetahuan baik tentang tata cara makan akan paham tentang bagaimana aturan standar bentuk visualisasi meja makan yang elegan yang meliputi penataan bermacam-macam alat makan dan minum, hingga penggunaan serbet penyeka mulut (*guest napkin*).

Kalau diperhatikan secara cermat, etiket *table manner* boleh dianggap sebagai sebuah norma sosial tersendiri. Mengapa demikian? Karena menguasai *table manner* sama saja dengan menguasai kemampuan bersosialisasi dengan orang lain. Sehingga tidak mengherankan juga apabila kecakapan tata cara makan di atas meja sudah dianggap sebagai ‘*kurikulum*’ yang wajib dikuasai (Joseph : 2017).

### 2.2 Sejarah Table Manner

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 Prancis tersebut masih memiliki kebiasaan menyantap daging-daging di atas meja makan 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 mejadi lebih elegan dan sopan

Singkatnya, etiket *table manner* yang dikembangkan dimulai dari bagaimana penataan posisi peralatan makan dan minum diatas meja makan, hingga penggunaan serbet mulut (*guest napkin*) dan mengatur sikap diri yang benar selama menikmati hidangan.

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. Di sisi lain, ada juga yang menyebutkan bahwa sejarah *table maner* baru dikenal pada abad ke-17. (Joseph : 2017)

## 2.3 Jenis-jenis Peralatan Hidangan Serta Fungsinya

Di bawah ini akan dijelaskan sejumlah peralatan hidang dasar beserta fungsinya masing-masing, diantaranya :

a. **Sendok dan Garpu**

Ada aturan tidak tertulis pada *table manner* dimana kita diharuskan menggunakan kedua alat makan ini saat menyantap hidangan seperti nasi ataupun sayur-sayuran.

Ukuran sendok dan garpu pun sebetulnya beragam dan memiliki fungsinya masing-masing. Misalnya, sendok jenis *soup* memang khusus digunakan untuk menyendok sup saja. Kemudian ada sendok yang khusus digunakan untuk menyantap sajian dessert.

b. **Pisau dan Garpu**

Ukuran pisau dan garpu pun beragam, dan biasanya diberi nama sesuai fungsinya. Jika sajian yang dihidangkan berupa daging dan sejenisnya, maka pisau dan garpu merupakan alat makan yang umum digunakan menyantap.

Cara menggunakan keduanya tidak sulit, pertama-tama, anda dapat memegang garpu di tangan kiri dan pisau di tangan kanan. Kemudian tusuk daging menggunakan garpu, kemudian gerakkan pisau untuk memotong daging. Ada baiknya anda memotong daging dari ujung piring dan potong dalam ukuran sekali suap. Selanjutnya menggunakan garpu untuk menyantapnya.

c. **Serbet**

Menggunakan serbet juga memerlukan estetika yang harus anda perhatikan. Caranya sangat sederhana, anda cukup membentangkan serbet di atas pangkuan sesaat sebelum makan.

Apabila anda ingin menyeka mulut, cukup gunakan sudut serbet saja. Ada variasi estetika penggunaan serbet seperti menggantungkannya di leher ketika sedang menikmati sajian, tetapi hal itu lebih lumrah di lakukan bangsa Eropa.

d. **Chinaware**

Mungkin sebutan ini terdengar asing di telinga Anda. Pada dasarnya *chinaware* adalah barang pecah belah seperti piring, mangkuk, dan cangkir yang terbuat dari keramik mengkilap. *Chinaware* sendiri memiliki varian yang bermacam-macam. *Platter*, misalnya. Ini adalah sebuah piring yang memiliki tiga jenis ukuran; kecil, sedang dan besar. Ada yang berbentuk oval, ada pula yang berbentuk persegi panjang. Biasanya piring yang berukuran besar diutamakan untuk menyajikan hidangan utama. Untuk cangkir atau *cups* sendiri setidaknya memiliki enam varian. Ada cangkir yang dikhususkan untuk



menyajikan hidangan sup, ada pula cangkir khusus kopi dan teh, hingga cangkir yang digunakan untuk menyajikan telur rebus yang lezat. (Joseph, 2017)

## 2.4 Etika Table Manner di Meja Makan

Tata cara makan berkenaan dengan ragam budaya yang dimiliki setiap insan di seluruh dunia. Cara orang makan berbeda-beda, namun demikian, *table manner* memiliki standar universal yang bisa diterapkan di kehidupan sehari-hari. Setiap negara memiliki aturan meja makan yang berbeda-beda. Namun, ada beberapa aturan dasar yang terdapat di setiap etika makan, yaitu:

1. Tunggu ada aba-aba untuk mulai menikmati makanan yang dihidangkan.
2. Makan dengan mulut yang tertutup saat mengunyah makanan.
3. Berbicara dengan volume suara seperlunya, sehingga tidak mengganggu yang lain.
4. Tutupi mulut dengan serbet saat batuk atau bersin.
5. Jangan menyandarkan punggung di sandaran kursi.
6. Jangan menimbulkan suara saat mengunyah makanan.
7. Jangan memainkan makanan dengan peralatan makan.
8. Jangan mengejek atau memberitahu seseorang bahwa dia memiliki etika makan yang buruk.
9. Jangan bersedekap di meja makan.
10. Selalu meminta izin ke empunya acara saat akan meninggalkan meja makan.
11. Jangan menatap mata orang lain saat dia sedang makan.
12. Jangan berbicara di telepon di meja makan. Meminta ijinlah saat anda benar benar harus menjawab telepon, dan meminta maaf saat kembali.
13. Jangan menimbulkan suara saat memakan sup.
14. Selesai makan letakkan garpu di sebelah kiri dan pisau di sebelah kanan bersama-sama di arah jam lima di atas piring dengan bagian pisau yang tajam menghadap ke dalam.
15. Jangan membersihkan ingus dengan serbet. Karena serbet yang disiapkan untuk anda hanya untuk membersihkan mulut bila kotor.
16. Jangan mengambil makanan dari piring orang lain dan jangan memintanya juga.
17. Telan semua makanan yang ada di mulut sebelum minum.
18. Jangan menggunakan tangan saat mengambil makanan yang tersisa di dalam mulut, gunakan tusuk gigi.
19. Tawarkan ke orang di sebelah anda saat anda akan menuangkan minuman ke gelas anda.
20. Menambahkan bumbu setelah mencicipi makanan dianggap kasar dan menghina koki.
21. Jangan minta untuk menyingkirkan sisa makanan anda kecuali acara makan sudah selesai dan jangan pernah melakukan bila diundang ke acara formal.
22. Jangan lupa untuk selalu mengatakan 'tolong' dan 'terima kasih' setiap kali anda meminta bantuan
23. Jangan bicarakan hal-hal yang kotor atau topik tak menyenangkan.
24. Jangan minta tambah sebelum semua orang mendapatkan bagiannya.

25. Jangan mengambil makanan berlebihan.
26. Jangan gunakan garpu dan piring secara berlebihan.
27. Jangan berbicara dengan mulut penuh makanan.
28. Jangan bersenandung atau bernyanyi di meja makan.
29. Jangan makan dengan tangan dan menjilati jari-jari.
30. Jangan menjauhkan piring setelah selesai makan. (Joseph, 2017)

## 2.5 Beberapa etika umum yang harus dilakukan adalah:

1. Bila pelayan tidak mempersilahkan anda duduk, duduk dan tariklah kursi dengan dua tangan.
2. Bukalah serbet atau *napkin* dengan wajar dan 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 pelayan mempersilakan anda menikmati menu pembuka atau *Appetizer*. (Joseph : 2017)

## 2.6 Jamuan formal terdiri dari beberapa menu:

- a. Hidangan Pembuka (*Appetizer*)
- b. Hidangan Utama (*Main Course*)
- c. Hidangan Penutup (*Dessert*)

### Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

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

- *Hot appetizer* atau makanan pembuka panas biasanya berupa Sup. Aduklah sup secara perlahan, biarkan tetap diatas meja. Jangan sekali-kali meniup sup dan gunakan sendok sup yang sudah disediakan.
- *Cold appetizer* makanan pembuka dingin biasanya berupa salad, ambil garpu di tangan kiri dan pisau di tangan kanan, sekali lagi pilihlah alat makan yang disediakan, biasanya ditata paling kanan dan paling kiri dari deretan alat makan diatas meja makan. Jangan ragu-ragu mengelap mulut anda bila ada sisa makanan disana.

### Hidangan Utama (*Main Course*)

Bila hidangan utama sudah tiba, jangan salah kalau anda sedang diundang jamuan makan ala internasional, umumnya ada dua cara menyantap hidangan utama. Hidangan utama sering berupa daging, *steak* atau *seafood*. Bila menggunakan ala Amerika biasanya daging dipotong lebih dahulu baru disantap menggunakan sendok dengan tangan kanan. Cara Eropa lain lagi,

biasanya langsung dipotong dengan pisau di tangan kanan lalu memakan dengan garpu di tangan kiri.

### **Hidangan Penutup (Dessert)**

Puas menyantap hidangan utama, saatnya anda menikmati hidangan penutup. Hidangan penutup umumnya berupa makanan atau minuman dingin, seperti aneka kue manis, ice cream atau buah-buahan segar dan manis atau dimaniskan. Jangan makan hidangan penutup langsung setelah anda menghabiskan makanan utama. Berilah waktu untuk perut anda. Setelah dirasa cukup dan hidangan penutup sudah siap, anda bisa menyantapnya. Bila hidangan penutup anda berupa minuman yang ada hiasan di atasnya, silahkan dimakan atau sisihkan terlebih dahulu, baru minum isinya. (Joseph : 2017)

## **2.7 Tata cara minum :**

1. Mug (gelas agak besar tanpa kaki) yang digunakan untuk minum kopi, teh atau minuman panas lainnya, biasanya digunakan pada acara tak resmi. Tatakan (*saucer*) biasanya disertakan untuk meletakkan sendok kecil (*tea spoon*), dengan posisi menghadap ke bawah atau di sisi piring roti dan mentega atau *bread & butter plate*. Jangan lupa mengeluarkan sendok dari mug pada waktu akan minum.
2. Letakkan teh celup yang sudah dicelupkan ke dalam cangkir yang berisi air panas pada piring alas/*saucer*.
3. Sebelum mereguk es teh manis, es kopi susu, atau jus, jangan lupa singkirkan sendok pengaduk yang berbentuk panjang (*stirrer*) dan letakkan di atas saucer setelah selesai mengaduk minuman. Bila tak tersedia, jangan lupa memintanya.
4. Bila kopi atau teh tumpah, tanyakan apakah bisa mengganti *saucer*. Bila tidak memungkinkan, gunakan serbet atau tisu untuk membersihkannya. Hal ini untuk menghindari tumpahan yang lebih banyak atau mengenai baju Anda.
5. Jika disuguhi minuman dengan gelas yang biasa digunakan untuk anggur merah (*red wine glass*), pegang kaki gelas. Untuk anggur putih (*white wine glass*), pegang badan gelas. Bila di gelas minuman terdapat hiasan buah seperti stroberi, ceri, dan lainnya tapi anda tidak ingin memakannya, boleh disingkirkan.
6. Sebaiknya jangan meniup minuman yang panas untuk mendinginkannya. Agar cepat dingin, anda bisa mengaduk minuman secara perlahan atau tunggu

## **2.8 Pentingnya Kemampuan Table Manner dalam Dunia Bisnis**

Di dalam dunia bisnis, hubungan anda dan klien dapat meningkat berkali-kali lipat, melalui kegiatan jamu-menjamu. anda menginginkan jamuan yang terbaik dan begitupun sebaliknya. Jika jamuannya sudah baik, maka disinilah kemampuan *table manner* Anda mulai dinilai.

Impresi yang anda berikan melalui kemampuan *table manner* yang baik, akan menjadi catatan tersendiri bagi klien bisnis. Anda juga memiliki kemungkinan besar untuk meyakinkan klien atas proyek yang akan dijalani dan disepakati bersama.

Jangan lupa untuk mengabungkan kemampuan *table manner* Anda dengan wawasan yang luas serta kemampuan komunikasi yang luwes untuk memberikan efek hubungan bisnis yang signifikan. (Joseph : 2017)

## 2.9 Pemandu Wisata

Pemandu wisata/Pramuwisata atau kerap disebut *tour guide* merupakan profesi di bidang pariwisata yang bertanggung jawab mendampingi wisatawan dan memberikan petunjuk serta bimbingan kepada wisatawan.

### 2.10. Persyaratan Pemandu Wisata

Kalau menjadi pemandu wisata, harus mampu menjelaskan seluk beluk tempat-tempat yang dikunjungi saat perjalanan wisata. Pemandu wisata juga bisa membantu keperluan wisatawan lainnya. Biasanya pemandu wisata berasal dari daerah wisata yang bersangkutan.

Karena pengunjung objek wisata beragam, ada wisatawan lokal dan ada pula wisatawan mancanegara, maka pemandu wisata harus menguasai bahasa asing, terutama bahasa Inggris. Syarat lain yang harus dipenuhi untuk jadi pemandu wisata adalah harus punya wawasan yang dalam dan luas. Kedua hal tersebut penting supaya pemandu wisata bisa menjelaskan ke wisatawan

Sebagai salah satu ujung tombak industri pariwisata, pemandu wisata dituntut bisa merepresentasikan objek wisata secara komprehensif. Pemandu wisata diharapkan bisa menceritakan detail objek wisata, dan memastikan ada nilai edukasi yang didapat wisatawan dari sekadar bersenang-senang. Seara lebih rinci persyaratan pemandu wisata wajib memiliki pengetahuan dan keahlian antara lain:

- Keterampilan komunikasi
- Kemampuan *story telling*
- Kemampuan manajerial
- Penguasaan bahasa asing
- Pemahaman sejarah
- Pemahaman budaya

### 2.11 Perbedaan Tour guide dan tour leader

Meski keduanya berkecimpung di industri pariwisata, ternyata pekerjaannya berbeda. Perbedaan antara *Tour Leader* dan *Tour Guide* dapat dibagi menjadi 3, yaitu:

1. Jadwal dan Durasi Perjalanan

*Tour Leader* memiliki jadwal dan durasi perjalanan yang sama dengan para wisatawan yang dipimpinnya. Artinya seorang *Tour Leader* harus menemani wisatawan dan mengikuti seluruh rangkaian tur dari awal hingga akhir, sedangkan *Tour Guide* hanya bertugas menjelaskan destinasi yang merupakan tanggung jawabnya saja.

2. Tanggung Jawab

Seorang *Tour Leader* tidak hanya bertanggung jawab untuk menemani wisatawan selama melakukan perjalanan wisata saja tetapi juga mengatur agar perjalanan wisata dapat berlangsung dengan lancar seperti melakukan *morning call* serta *ontime scedhule* dengan menyesuaikan antara kondisi saat itu dan *itinerary* yang telah disusun sebelumnya. *Tour Leader* juga bertanggung jawab dalam memastikan keadaan wisatawan yang dipimpinnya dan harus selalu memeriksa apakah rombongannya lengkap atau ada yang tertinggal.

Namun, jika ada wisatawan yang memisahkan diri dari kelompok ketika sedang melakukan kegiatan wisata tanpa meminta izin dari *Tour Leader*, maka *Tour Leader* juga tidak memiliki bertanggung jawab terhadap wisatawan tersebut.

Sedangkan *Tour Guide* bertanggung jawab menjelaskan secara rinci (dan menyenangkan) mengenai seluk beluk kepariwisataan di destinasi yang menjadi tanggung jawabnya dan penjelasan dari *Tour Guide* ini sangat berpengaruh terhadap persepsi wisatawan akan destinasi yang sedang dikunjungi, maka seorang *Tour Guide* harus memiliki lisensi resmi dari dinas pariwisata setempat.

Ini juga menjadi batasan terhadap *Tour Leader*, bahkan tidak dianjurkan bagi *Tour Leader* untuk memberikan penjelasan secara rinci mengenai destinasi yang sedang dikunjungi kecuali *Tour Leader* memiliki lisensi sebagai *Tour Guide* di destinasi tersebut

3. Pengetahuan Sejarah dan Budaya

*Tour Leader* memiliki cakupan kerja yang luas yaitu semua destinasi yang dikunjungi oleh rombongannya. Oleh karena itu, *Tour Leader* tidak dibebankan untuk mengetahui secara rinci mengenai sejarah dan budaya di masing-masing destinasi yang dikunjungi. Selain itu, tugas utama seorang *Tour Leader* bukanlah menjelaskan suatu destinasi melainkan memimpin rombongannya. (<http://studypariwisata.com>)

### 3. METODOLOGI

---

Pengabdian ini dilaksanakan secara kualitatif, data dan informasi dikumpulkan melalui wawancara dan diskusi dengan tokoh masyarakat, aparat, ketua pokdarwis dan para kelurahan yang juga menjadi pemandu wisata lokal desa wisata Taro Gianyar Bali sebagai nara sumber utama dalam penelitian ini. Hasil penggalan disajikan secara terstruktur dalam kajian pembahasan berikut ini.

## 4. PEMBAHASAN

### 4.1 Gambaran Umum Pemandu Wisata Lokal Desa Wisata Taro

Desa Taro berjarak kurang lebih 40 kilometer dari kota Denpasar. Bisa ditempuh sekitar satu jam. Secara geografis Desa Taro merupakan bagian dari kawasan Munduk Gunung Lebah, dataran tinggi yang membujur dari Utara ke Selatan diapit oleh dua aliran sungai yakni sungai Oos Ulu Luh di sebelah Barat dan sungai Oos Ulu Muani di sebelah Timur. Kedua aliran sungai ini kemudian menyatu di tepi Barat Desa Ubud yang dikenal dengan nama Campuhan Ubud. Di bagian Utara Desa Taro berbatasan dengan Desa Apuan-Kintamani, disebelah Timur dengan Desa SebatuTegallalang, Selatan berbatasan dengan Desa Kelusa-Tegallalang, disebelah Barat dengan Desa Puhu- Payangan. Wilayah Desa Adat taro terdiri dari 14 Desa Adat dan desa Dinas yakni: Sengkaduan, Alas Pujung, Tebuana, Let, Pisang Kaja, Pisang Kelod, Patas, Belong, Puakan, Pakuseba, Taro Kaja, Taro Kelod, Tatag, dan Desa Adat Ked. Potensi alam yang dimiliki Desa Taro adalah persawahan dengan pesona teraseringnya, hutan Adat yang memiliki potensi jalur *tracking* yang cukup menantang, dan perkebunan seperti jeruk, lidah buaya, enau dan lainnya. Potensi yang memikat ini didukung oleh sarana jalan yang memadai dengan lokasi yang sangat strategis yang menghubungkan kawasan Kintamani dengan Ubud dengan jalan yang menurun dan banyak wisatawan yang melewati Desa Taro ini.

Berdasarkan informasi yang peneliti peroleh dari ketua kelompok sadar wisata (Pokdarwis) desa wisata Taro yaitu Bapak I Wayan Ardika bahwa jumlah pemandu wisata lokal di desa wisata Taro adalah 17 orang. Ketujuhbelas orang tersebut terdiri dari 14 orang pemandu wisata berasal dari Kelihan Adat Desa Wisata Taro dan 3 orang berasal dari anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Wisata Taro.

Keempat belas banjar adat dan banjar dinas tersebut dipimpin oleh seorang Kelihan Adat dan seorang Kelihan Dinas.

Kelihan-kelihan tersebut masing-masing memiliki tugas dan tanggung jawab, yakni Kelihan dinas bertugas dan bertanggung jawab terhadap kepengurusan administrasi warga banjaranya, sedangkan kelihan adat bertugas dan bertanggung jawab terhadap kepengurusan yang berkaitan dengan adat warga banjaranya. Selain mengurus kegiatan adat warga banjaranya, pihak Desa Wisata Taro melalui Perbekel/Lurahnya memberikan tugas dan tanggung jawab tambahan kepada masing-masing kelihan adat, yakni kelihan adat menjadi pemandu wisata pada objek wisata yang ada pada wilayah banjar yang dipimpinnya dan tidak menutup kemungkinan bahwa kelihan adat tersebut juga bisa menjadi pemandu wisata di luar banjar yang dipimpinnya, apabila ada kelihan yang berhalangan menjadi pemandu objek wisata yang dipimpinnya. Siapapun yang dipilih menjadi kelihan adat di masing-masing banjar, maka secara otomatis akan menjadi pemandu wisata pada objek wisata yang dipimpinnya. Hal ini disebabkan oleh karena kelihan adatlah yang mengetahui sejarah dan asal muasal objek wisata



yang ada di wilayahnya sehingga dengan demikian kelihan adat mampu menjelaskan secara detail kepada para wisatawan tentang objek wisata yang dipandunya.

Tiga orang pemandu wisata yang berasal dari anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Desa Wisata Taro adalah orang-orang yang menguasai bahasa Inggris, dan mampu menjelaskan serta memandu seluruh objek wisata yang ada di Desa Wisata Taro dengan menggunakan bahasa Inggris.

## Jenis Pemandu Wisata Di Desa Wisata Taro

Menurut jenisnya, pemandu wisata di Desa Wisata Taro berkategori pemandu wisata berdasarkan ruang lingkupnya, yaitu pemandu wisata Desa Wisata Taro pemandu wisata Individu, pemandu wisata Grup, dan pemandu wisata Domestik maupun Manca Negara. Hal ini disebabkan wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Taro ada yang individu, dan ada juga yang berkelompok. Berikut penjelasan masing-masing pemandu wisata yang berdasarkan ruang lingkupnya yang dilakukan oleh pemandu wisata Desa Wisata Taro.

1. Pemandu wisata individu adalah pemandu wisata Desa Wisata Taro yang khusus memandu wisatawan individu atau perorangan.
2. Pemandu wisata grup adalah pemandu wisata Desa Wisata Taro yang memandu wisatawan dalam bentuk rombongan.
3. Pemandu wisata domestik adalah pemandu wisata Desa Wisata Taro yang memandu wisatawan nusantara/domestik.
4. Pemandu wisata mancanegara adalah pemandu wisata Desa Wisata Taro yang memandu wisatawan mancanegara (berasal dari luar negara Indonesia).

### 1.2 Kegiatan Pelatihan Table Manner Pemandu Wisata Lokal Desa Taro

Pelatihan *table manner* diikuti oleh semua pemandu wisata di desa wisata Taro Gianyar yang berjumlah tujuh belas orang, satu diantaranya pemandu wisata perempuan. Seluruh kegiatan diikuti dengan tekun dan sangat antusias terlihat dari terfokusnya perhatian para peserta saat disampaikan materi *table manner* baik berupa teori maupun praktik. Materi *table manner* yang disampaikan meliputi etika duduk, etika menggunakan peralatan makan dan minum, etika berbicara, etika menggunakan serbet makan sampai etika merokok. Materi yang dipaparkan cukup menyedot perhatian peserta karena dalam bentuk *power point* yang dilemngkapi gambar yang menarik dan relevan. Seseekali diselingi dengan diskusi karena ada pertanyaan dari peserta pelatihan. Hal ini juga menandakan besarnya perhatian peserta terhadap materi *table manner* yang disajikan.



Penulis berpose bersama peserta, kepala desa Taro & ketua Pokdarwis (dokumen pribadi)

Selanjutnya materi *table manner* diberikan dalam bentuk praktik dimana beberapa orang peserta duduk di meja makan yang telah dilengkapi dengan *table set up*, sementara peserta lainnya memperhatikan sambil sekali-sekali mengingatkan peserta yang duduk dimeja.

Peserta yang duduk di meja makan dipandu dan dibimbing cara menggunakan peralatan makan dan minum termasuk cara memotong dan menyuap makanan sampai cara meletakkan peralatan makan diatas piring jika sudah selesai makan, juga cara menggunakan serbet yang benar.

Rata-rata peserta pelatihan *table manner* merasa puas dan merasakan betapa pentingnya seorang pemandu wisata menguasai teori dan pratik *table manner*.



Penulis memaparkan teori *table manner* (dokumen pribadi)



Kegiatan praktik table manner

## 4 SIMPULAN

Berdasarkan pemaparan dan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan table manner bagi para Pemandu Wisata Lokal Desa Wisata Taro Gianyar dilakukan dengan beberapa metode yaitu: ceramah, diskusi dan bermain peran. Adapaun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan para Pemandu Wisata Lokal Desa Wisata Taro untuk lebih meningkatkan profesionalisme mereka dalam memberi pelayanan kepada para wisatawan. Dari wawancara yang dilakukan ternyata semua peserta pelatihan table manner merasa sangat membutuhkan penguasaan teori dan praktik *table manner*, disamping untuk menambah wawasan mereka juga untuk lebih meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam melakukan tugas-tugas sebagai pemandu wisata lokal yang profesional.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Arnawa, I Nyoman Gede. 1995. Tata Hidangan. Jakarta. Tidak diterbitkan
- I.N.R, Pendit. 2004. Table manner dining etiquette & etiket dalam jamuan. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Marsum W A. 2005. Restoran dan segala permasalahannya. Yogyakarta. Andi Offset
- Soekresno. 2005. Etiket jamuan makan. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Wiwoho. 2008. Pengetahuan tata hidang. Jakarta : Erlangga
- Yogyakarta : Graha Ilmu

# TENTANG PENULIS



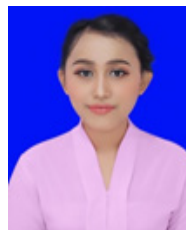
**Dr. Luh Komang Candra Dewi, S.E., M.M.** adalah dosen di Fakultas bisnis dan pariwisata Universitas Triatma Mulya sekaligus juga sebagai ketua program studi program magister manajemen Universitas Triatma Mulya. Menyelesaikan Pendidikan S1 di Universitas Pendidikan Nasional, Pendidikan S2 di Universitas Udayana dan meraih gelar doktornya di Universitas Udayana. Aktif sebagai trainer di bidang pemasaran, sebagai trainer dan konsultan di bidang kewirausahaan, sebagai trainer di bidang good personality, grooming dan service excellent serta public speaking. Selain sebagai dosen, menekuni berbagai bisnis usaha sebagai entrepreneur antar lain pemilik studio senam ( Wanda studio), pemilik usaha cake kembar, dan pimpinan candraexel organizer ( EO team building).



**L.K. Herindiyah Kartika Yuni, S.ST. Par., M.Par.** adalah dosen tetap pada Universitas Triatma Mulya mengampu mata kuliah pengantar Pariwisata, Manajemen konvensi, dan MICE, sekaligus sebagai ketua program studi DIII Perjalanan Wisata pada Universitas Triatma Mulya. Menyelesaikan pendidikan D4 Pariwisata Universitas Udayana, S2 kajian pariwisata Universitas Udayana, dan saat ini sedang menempuh pendidikan S3 program doktor pariwisata Universitas Udayana. Aktif sebagai asesor di bidang kepanduan wisata, aktif melaksanakan Tri Darma Perguruan tinggi dan meraih hibah – hibah riset kemenristekdikti.



**Ni Luh Sili Antari, S.E., M.Si.** adalah dosen pada Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya. Riwayat Pendidikan menyelesaikan S1 di Program Studi Ilmu Ekonomi Universitas Udayana dan S2 pada Program Pascasarjana, Program Studi Ilmu Ekonomi Universitas Udayana. Aktif sebagai pengajar Manajemen Konflik dan Negosiasi, Ekonomi Manajerial, Pengantar Ekonomi dan Manajemen SDM. Selain sebagai pengajar, dia juga aktif sebagai pengelola Program Studi Magister Manajemen Universitas Triatma Mulya dan aktif dalam kegiatan pendampingan UMKM.



**Ni Nyoman Arini** adalah dosen pada Fakultas Pariwisata, Universitas Triatma Mulya. Dia menyelesaikan pendidikan S1 pada program studi Bahasa dan Sastra Inggris di Universitas Warmadewa dan melanjutkan pendidikan S2 pada program studi Magister Pariwisata di Universitas Udayana. Dia berperan aktif dalam salah satu kegiatan volunteer di Bali yang bergerak dalam bidang pendidikan non-formal untuk anak-anak di pelosok desa. Aktif dalam melaksanakan penelitian pada bidang literary tourism dan wisata pedesaan. email: arin.arini10@yahoo.co.id





**I GUSTI NYOMAN WIANTARA** Lahir di Petang Badung hampir 60 tahun yang lalu, aktif sebagai dosen di yayasan Triatma Surya Jaya Badung sejak tahun 1992 di Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) MAPINDO yang merupakan cikal bakal lahirnya Universitas Triatma Mulya, dimana MAPINDO setelah mengalami perkembangan sesuai tuntutan jaman dan masyarakat lahirlah Akademi Pariwisata (AKPAR) Triatma Jaya sekitar tahun 1997, selanjutnya sekitar tahun 2007 meningkatkan status menjadi Sekolah Tinggi Pariwisata (STIPAR) Triatmajaya dan akhirnya tahun 2020 bergabung dengan dua sekolah tinggi lain yang juga dikelola oleh yayasan Triatma Surya Jaya, yaitu STIE Triatma Mulya dan STIKES

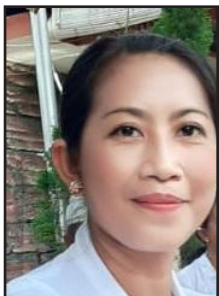
Bina Usada Bali menjadi Universitas Triatma Mulya. Menamatkan s1 di fakultas keguruan dan ilmu pendidikan univ udayana tahun 1989, melanjutkan magister manajemen (s2) di Univ. Wijaya Putra Surabaya pada program manajemen sumber daya manusia tamat tahun 2001. Disamping aktif sebagai **dosen** selama hampir 30 tahun, juga sebagai **sesor kompetensi** bidang Food & Beverage Service sejak tahun 2006, sebagai **master asesor BNSP** sejak tahun 2008, sebagai **Dewan Pengarah** Ikatan Asesor Kompetensi Profesional Indonesia (IASPRO) Bali sejak tahun 2021, sebagai **motivator** di industri pariwisata sejak tahun 1999, sebagai trainer bidang Food & Beverage di beberapa hotel sejak tahun 2000. Sebagai penulis beberapa buku bidang Food & Beverage sejak tahun 1999, sebagai **auditor hotel, villa dan restoran** sejak 2015, sbagai Auditor CHSE dari kementerian pariwisata & ekonomi kreatif RI sejak 2021, beberapa kali dinobatkan **sebagai dosen** tervaporit di Sekolah Tinggi Pariwisata (STIPAR) Triatmajaya, sebagai anggota dan ketua **komisi Pelatihan** di Ikatan Ahli Perhotelan Indonesia (IAPINDO) sejak tahun 2014. Beberapa kali juga dilibatkan sebagai **Juri** pada beberapa lomba keterampilan bidang Food & Beverage baik tingkat daerah maupun Nasional.



**I Made Gede Darma Susila** adalah dosen di Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya. Riwayat Pendidikan menyelesaikan S1 di Program Studi Destinasi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali. Kemudian melanjutkan jenjang S2 di Program Kajian Pariwisata Universitas Udayana dan menyelesaikan pendidikan pada tahun 2021. Memiliki ketertarikan meneliti mengenai destinasi pariwisata dan desa wisata. Email: darma.susila@triatmamulya.ac.id.



**Ni Luh Putu Sri Widhiastuty** adalah dosen pada Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya. Dia menyelesaikan S1 di Fakultas Pendidikan Bahasa dan Seni, Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, pada IKIP PGRI Malang, dan S2 pada Program Studi Magister Linguistik, konsentrasi Linguistik Terapan (Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa) Universitas Udayana. Aktif sebagai pengajar Bahasa Inggris Profesi Kantor Depan, Bahasa Inggris Profesi Tata Graha, Bahasa Inggris Profesi Tata Hidangan, dan Bahasa Inggris Profesi Tata Boga. Selain sebagai pengajar Bahasa Inggris Profesi, dia juga aktif sebagai asesor kompetensi pada bidang asesmen/uji kompetensi perhotelan. Email : sri.widhiastuty@triatmamulya.ac.id.



**Ni Made Hartini** lahir di Denpasar 1982, saat ini mengajar di Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya (Untrim). Menyelesaikan Pendidikan S2 pada Program Magister Manajemen di Universitas Udayana. Aktif pada kegiatan pendampingan desa wisata, sebagai Pembina UKM dan pengelola inkubator bisnis Untrim, serta aktif melaksanakan penelitian dan pengabdian dibidang marketing dan pengembangan pariwisata. email: [made.hartini@triatmamulya.ac.id](mailto:made.hartini@triatmamulya.ac.id)



**Ni Nyoman Nidya Trianingrum** pada Fakultas Pariwisata. Dia menyelesaikan S1 di Prodi Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Mahasarakwati, S-2 pada Prodi Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Pendidikan Ganesha. Aktif pada kegiatan pendampingan desa wisata, sebagai anggota asesor di LSP Parindo bidang Tour Guide, serta aktif melaksanakan penelitian terkait dengan pendidikan dan pariwisata. Email: [nidyatrianingrum123@gmail.com](mailto:nidyatrianingrum123@gmail.com)



**I Gusti Agung Bagus Widiantera**, adalah dosen pada Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya. Telah menyelesaikan S1 di Prodi Teknik Perencanaan Wilayah & Kota (Planologi) ITN Malang, S-2 pada Prodi Magister Manajemen STIE Triatma Mulya Aktif pada kegiatan pendampingan mahasiswa ataupun desa wisata dalam hal identifikasi, pengembangan potensi wisata , pelatihan kewirausahaan / UMKM, aktif melaksanakan penelitian identifikasi potensi wisata, perencanaan, pengembangan daya tarik wisata, aktif dalam pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi serta pernah memenangkan hibah riset

Kemenristekdikti. Email: [agung.widiantera@triatmamulya.ac.id](mailto:agung.widiantera@triatmamulya.ac.id)



**I Putu Agus Suarsana Ariesta** adalah dosen pada Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya, memiliki Riwayat Pendidikan Strata 1 di Fakultas Hukum Universitas Udayana, dengan mengambil konsentrasi kekhususan di bidang Hukum Perdata yakni Hukum Bisnis, kemudian melanjutkan pendidikan Pasca Sarjana di Universitas Diponegoro pada Program Magister Kenotariatan. Sebelumnya memiliki pengalaman kerja pada kantor Notaris & PPAT serta sebagai analis dan Risk Control pada beberapa Bank. Pengalaman tersebut mampu menambah khasanah keilmuan di dalam mengajar di kampus. Sebagai dosen, aktif melaksanakan tugas sebagai pembimbing tugas akhir mahasiswa, berperan serta pada kegiatan pengabdian masyarakat

termasuk pendampingan mahasiswa KKN serta melaksanakan penelitian yang berhubungan dengan aspek legalitas pada dunia ekonomi dan pariwisata.





**I Made Suwitra Wirya, S.E., M.M.** adalah dosen tetap pada Universitas Triatma Mulya di Prodi D-IV Perhotelan, Fakultas Bisnis dan Pariwisata. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi di Universitas Mahasaraswati Denpasar dan S2 pada Prodi Magister Manajemen di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Triatma Mulya. Aktif sebagai pengajar Manajemen Perhotelan, Manajemen Divisi Kamar, Manajemen Kantor Depan, Sistem Informasi Hotel dan Teknik Supervisi. Aktif pada kegiatan pendampingan desa wisata, UMKM, sebagai asesor bidang perhotelan dan auditor bidang usaha perhotelan, serta aktif melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi, penelitian pengembangan dan pengelolaan sumber daya pada industri perhotelan dan desa wisata. Email: [suwitra.wirya@triatmamulya.ac.id](mailto:suwitra.wirya@triatmamulya.ac.id)



**Dr. Ni Wayan Mekarini, M Hum** adalah dosen senior Fakultas Pariwisata Universitas Triatma Mulya yang fokus mengampu mata kuliah kebahasaan baik Bahasa Inggris maupun Bahasa Indonesia. Menamatkan Pendidikan Sarjana Kependidikan di Universitas Mahasaraswati Denpasar dan kemudian studi lanjut Magister dan Doktor pada bidang Ilmu Linguistik Universitas Udayana Denpasar. Sejak muda telah tertarik pada profesi guru hingga berpengalaman mengajar di level TK hingga PT. Aktif dalam kegiatan penelitian, pengabdian masyarakat hingga menjadi reviewer e-jurnal nasional. Mengemban tugas sebagai chief editor Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS) serta memiliki ketertarikan kuat pada penjaminan mutu hingga mendapat sertifikat Auditor Mutu Internal,

Asesor BKD Nasional, Asesor Kompetensi Bidang Front Office dll. Email: [wayan.mekarini@triatmamulya.ac.id](mailto:wayan.mekarini@triatmamulya.ac.id).



**Fenny Sengkey, S.E., M.M.** adalah Dosen pada Akademi Komunitas Manajemen Perhotelan Indonesia. Menyelesaikan S1 di Prodi Manajemen Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Indonesia, S2 pada Prodi Magister Manajemen STIE Triatma Mulya. Aktif pada kegiatan pendampingan desa wisata, UMKM, serta aktif melaksanakan penelitian pada bidang Pariwisata. Judul Penelitian "Kinerja Dosen Pariwisata Perguruan Tinggi di Bali Ditinjau Dari Kompensasi, Kompetensi dan Motivasi" berhasil lolos dengan pendanaan kategori penelitian kompetitif nasional, skema penelitian dosen pemula pada tahun pelaksanaan 2019. Email: [fennysengkey@gmail.com](mailto:fennysengkey@gmail.com).



**Dr. Luh Kadek Budi Martini, S.E., M.M.** adalah dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bali International Institute of Tourism Management. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Universitas Pendidikan Nasional Denpasar, S2 pada Universitas Airlangga Surabaya, dan S3 Ilmu manajemen di Universitas Udayana. Aktif dalam organisasi Ikatan Sarjana Ekonomi (ISEI) Bali sebagai humas dan kemasyarakatan, aktif organisasi Media Watch Bali sebagai sekretaris dan melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi serta memenangkan hibah – hibah riset dari kemristekdikti.