

Peluang Sangat Besar, Kadang Jadi Rebutan

CHEF = PROFESIONALISME + INSTING

Banyak yang mengamini ungkapan "soal perut itu nomor satu". Jumlah restoran banyak, dan ada uang untuk jajan? Maka tak ada yang melarung untuk mencoba menu-menu di restoran. Tapi apa jadinya kalau tidak ada chef atau juru masakannya?

DENGAN banyaknya restoran dan hotel-hotel baru, praktis mereka yang mengempulkan asap dapur juga banyak dibutuhkan. Profesi *chef* perlahan bergeser. Dari profesi yang dihindari, jadi profesi yang terbukti memiliki posisi yang prestisius.

"Orang tua sekarang sudah rela anaknya jadi *chef* atau juru masak, karena terbukti memiliki posisi yang bagus kalau dijalan secara serius," ujar Ketua Indonesian Chef Association (ICA) Jateng-DIJ I Made Witara, Jumat (15/5) lalu.

Menurut *Executive Chef* Jogjakarta Plaza Hotel ini, *chef* merupakan pelaku karya seni masak. Seorang *chef* tidak hanya bekerja secara profesional, tapi harus bermain insting. Resep hanya sebuah panduan tapi saat praktik, insting yang lebih banyak berjalan.

Chef harus bisa memadukan berbagai macam bumbu dan bahan menjadi sa-

jian yang enak. Padahal, bahan dan bumbu itu sendiri jika dimasak sendiri-sendiri belum tentu bisa dimasak apalagi enak.

"Siapa coba mau makan garam *tok*, atau ptingan ayam saja. Pasti ada beberapa macam bumbu yang harus dipadukan, itu jadi tantangan sendiri bagi seorang juru masak," ujar *Chef* Made.

Tantangan lainnya yakni berhubungan dengan karya masakan itu sendiri. Bagaimana membuat rasa yang konstan. Itulah mengapa, insting penting bagi seorang *chef*. Inilah mengapa, profesi *chef* lebih banyak bahkan didominasi oleh laki-laki. Dari sisi psikologis, laki-laki relatif lebih stabil dalam memainkan insting.

Terlebih di dapur profesional memiliki kapasitas produksi besar, tentu peralatan pendukungnya juga bervolume besar. Sehingga membutuhkan tenaga yang

besar pula. "Memang besaran dapur hotel dan restoran berbeda-beda, tapi di dapur profesional pasti menggunakan peralatan yang besar dan berat. Kondisi itu belum tentu nyaman jika dilakoni oleh perempuan," ujarnya.

Menurutnya, perempuan lebih banyak menekuni bagian dari dapur lainnya, seperti *pastry* dan atau *cool kitchen*. Sedangkan laki-laki banyak menggeluti *main* atau *hot kitchen*. Orang-orang di bagian *main kitchen*-lah yang menurutnya akan menduduki posisi *executive chef*. Meski kemungkinan itu juga ada bagi mereka yang berada di *cool kitchen* untuk menempati posisi *executive chef*.

"Dari posisi paling awal, biasanya *trainee* hingga ke posisi *executive chef* butuh waktu kurang lebih 12 tahun. Karena ada sebelas posisi di dapur yang jenjangnya harus dijalani," ujar *chef* yang sudah berkecimpung di dunia masak-

memasak sejak tahun 1980-an ini.

Dia mengatakan, seorang *chef* juga berpeluang mempersingkat waktu untuk naik jenjang dengan cara pindah dari satu tempat ke tempat kerja yang lain. Karena pengalaman yang sudah dimiliki, bisa menjadi *bargaining power* ketika pindah ke tempat lain.

"Dengan banyaknya hotel dan restoran baru di Jogja, sudah pasti *chef* juga banyak dicari. Bahkan, terkadang terjadi krisis karena *comot-kriscomot* jadi hal yang lumrah dilakukan," ujarnya. (dya/ila/nn)



I Made Witara

DEWI SARMUDYAHARI/RADAR JOGJA

Pentingnya Knowledge, Skill dan Attitude

SEORANG *chef* tidak hanya menyajikan makanan enak dengan tampilan yang menarik, tapi juga harus sehat. Terus belajar dan mengasah insting, menurut *Chef* Made sangat penting. Maka, apa yang perlu dilakukan untuk menjadi *chef* handal? Berikut advice dari *Chef* Made.

Ambil pendidikan di bidang masak, ambil pengetahuan dan teori, baru asah skill di dunia kerja. Karena knowledge, skill dan attitude merupakan faktor penting bagi seorang *chef*.

Harus ikut sertifikasi. Sertifikasi penting bagi pekerja di bidang jasa, terlebih akan memasuki Masyarakat Ekonomi Asean di penghujung tahun 2015 ini. Mereka yang memiliki sertifikasi yang akan diutamakan, tidak hanya berbekal lamanya pengalaman kerja.



11 POSISI DI DAPUR :

- 1 Trainee atau pemula
- 2 Kitchen Hand atau helper
- 3 Third Cook
- 4 Second Cook
- 5 First Cook

- 6 Demi Chef de Partie
- 7 Chef de Partie
- 8 Sous Chef
- 9 Chef de Cuisine
- 10 Executive Sous Chef
- 11 Executive Chef

Memasak Adalah Bagian dari Seni



DEWI AGUS/RADAR JOGJA

JOJO STYLE: Chef Jojo saat beraktivitas di dapur untuk menyajikan menu-menu spesial.

Chef Jojo Selami Dunia Kuliner

Memasak tidak hanya bicara tentang urusan dapur. Bagi Herman Jojo, memasak adalah wujud sebuah seni. Karyanya adalah masakan yang diciptakan selama berkreasi di dapur, sehingga perlu totalitas dan *ngroso* dalam menjalankan profesi ini.

CHEF Jojo, sapaannya, mengungkapkan pada dasarnya semua orang bisa memasak. Namun tidak semua orang bisa menghasilkan masakan yang tidak biasa. Selain diperlukan daya kreativitas, juga harus mencintai dunia memasak.

"Contoh sederhana, masak telur mata sapi. Jika tidak memiliki rasa dan *passion* maka akan menjadi kacau. Meski terlihat sederhana tapi perlu ketelitian untuk membuat masakan ini," ungkap *Executive Chef* Grand Aston Jogjakarta ini belum lama ini.

Pria kelahiran Cianjur, 29 Oktober 1980 ini mengaku kagum dengan masakan seorang ibu. Meski masakan yang dihidangkan sederhana namun selalu terasa enak. Ini pula yang ditemui olehnya setiap sang ibu memasak di rumah.

Ternyata kunci dari memasak seorang ibu adalah rasa cinta dan kasih sayang. Meski tidak berhubungan dengan bumbu, namun terbukti dapat menambah nikmat masakan. *Chef* Jojo mengaku masih belajar tentang hal ini. "Rasa kasih sayang ini bisa masuk ke dalam masakan. Begitu juga saat menjadi *chef*, mood bisa mempengaruhi masakannya. Bahkan bisa dibalang antarsesama *chef* bisa menebak perasaan masing-masing dari masakannya," katanya.

Menjadi seorang *chef* sudah digelutinya selama kurang lebih 15 tahun. Berbagai tingkatan telah dia lalui. Mulai dari petugas pencuci piring hingga menjadi *executive chef* seperti saat ini. Itu semua memerlukan sebuah perjuangan yang besar.

Dia tidak menampik beberapa program televisi mampu menggambarkan proses menjadi seorang *chef*. Bahkan dalam beberapa kesempatan, *pressure* yang dirasakan jauh lebih besar. Ini karena bekerja di dunia dapur memerlukan kesiapan mental yang besar pula.

"Bekerjanya bisa mencapai 14 hingga 16 jam setiap harinya. Belum lagi tekanan yang diterima di luar dunia *chef*. Sehingga untuk terjun di dunia ini memang perlu pemikiran yang sangat matang. Benar-benar total dan memiliki *passion* tinggi di dunia ini," ungkap *chef* yang pernah masuk jajaran lima besar Asian Food Channel Next Celebrity Chef ini.

Satu lagi yang perlu dijunjung untuk menjadi seorang *chef* adalah memiliki daya imajinasi tinggi. Tujuannya agar bisa menghasilkan masakan yang tidak biasa. Sebagai contoh memasak *gudeg* namun dengan tampilan yang berbeda. Dia menamai ciri khas masakannya sebagai *Jojo Style*. Mengembangkan ulang sebuah menu menjadi sebuah tampilan yang baru. Tentunya tanpa menghilangkan cita rasa dari masakan itu sendiri. (dwi/ila/nn)

Sarah Diorita Jalankan Bisnis Bistro

Rindu Nenek di Prancis, Pertahankan Nilai Gizi

MEMASAK bagi Sarah Diorita tidak hanya sekedar mengolah bahan baku menjadi layak pangan. Bagi perempuan kelahiran Jogjakarta, 9 Juni 1991 ini memasak memiliki arti lebih. Salah satunya adalah sebagai obat rindu tanah kelahiran ibunya di Prancis.

Rutinitas yang biasa dilakukan saat berkumpul adalah memasak. Bersama saudara-saudaranya, Sarah kecil kerap menghabiskan waktu di rumah kakek dan neneknya di Prancis. Kegiatan yang kerap dilakukan adalah memasak bersama keluarga.

"Kakek dan nenek punya rumah besar di sana, kebunnya juga. Di kebun ini ditanami beragam sayuran dan buah-buahan. Setelah kita petik terus kita olah menjadi makanan. Acara yang menyenangkan saat *weekend*," kenang Sarah ditemui Jumat (15/5).

Dari hasil berkebun, Sarah bersama saudara-saudaranya sering bereksperimen. Terutama dalam membuat olahan makanan. Beberapa olahan ini pun telah menghiasi usaha bisnis kuliner Lokaloka Bistro yang berada di Tiyasan, Condongcatur, Sleman. Sebut saja *Lou and Sarah's Apple Berry Crumble*, ada juga *Julie's Choco Brownie* hingga *Grandma's Flan* buatan neneknya.

Selama ini masakan Prancis identik dengan harga yang mahal. Penyajiannya cenderung di hotel atau restoran berkelas. Namun ada sisi lain dari masakan Prancis yang belum terangkat. Seperti menu ala rumah yang dihidangkan oleh Sarah melalui usaha bisnis

kulinernya ini. "Ingin mengenalkan juga ragam masakan rumah ala Prancis. Tapi yang saya bawa resep yang sering dimasak di rumah kakek dan nenek. Seperti *The Brother's Carbonara* itu dibuat bersama saudara saya," kata istri Gitaris Sheila On 7 Erros Candra ini.

Memasak bagi Sarah juga wujud edukasi gizi, terutama bagi keluarganya. Tak jarang dia turut memasak menu khusus bagi buah hati ataupun suaminya. Bahkan berkat racikan Sarah, Erros yang awalnya kurang menyukai sayur jadi lebih suka.

Sayur ini diolah oleh Sarah menjadi sebuah jus yang menyegarkan. Ragam sayur ini dikombinasikan dengan beberapa buah-buahan segar. Namun komposisi dari jus ini didominasi oleh sayur-sayuran. Ini untuk mengimbangi kadar gula berlebih yang terdapat pada buah.

Jus ini dibuat dengan teknik *press juice* untuk mendapatkan 100 persen sari sayur dan buah. Dengan cara ini dapat mengurangi kandungan gizi yang hilang jika dengan mesin jus.

Karena panas dari pisau dapat mengurangi kandungan gizi. (dwi/ila/nn)

STORY

HARGA EMAS

Toko Mas KRANGGAN
J. Laksda Adnanpanah no. 8A Telp (0274) 634620
J. Magelang no. 18 Telp (0274) 600079

Harga Emas 24 Karat USD 1.224
*Per Troy ounce
Sumber: Bloomberg

Harga Internasional
HK
Harga Pasaran Jogja Rp 510.000
*Per Gram

Sedia Emas Batangan 1 Gram - 1 Ons
www.emasbatanganhk.com

DEWI AGUS/RADAR JOGJA



SERIUS: Barista dan penikmat kopi berkompetisi menyajikan kopi berkualitas menggunakan AeroPress di Knock Café, kemarin (16/5).

SETIAKY A KUSUM/RADAR JOGJA

Sajikan Kopi Terbaik dalam Delapan Menit

JOGJA - Dewasa ini, budaya minum kopi bukanlah hal yang baru lagi. Bahkan kebiasaan ini merupakan hal wajib bagi sebagian orang, para penikmat kopi. Dalam penyajiannya, kopi juga membutuhkan perlakuan khusus.

Menghadirkan secangkir kopi berkualitas adalah tugas seorang barista. Barista adalah sebutan bagi orang-orang yang ahli dalam meracik dan menyajikan kopi dengan cita rasa terbaik bagi para pelanggannya. Tidak hanya menyajikan secangkir kopi sebagai *coffee break*, namun lebih dari itu bagaimana menuguhkan sebuah kenikmatan di dalam secangkir gelas.

Sebuah komunitas yang beranggotakan para barista dan peminum kopi di Jogjakarta Barista Koffielover membuat sebuah ajang perlombaan bagi para pembuat kopi *Threesome Aeropress Battle* Sabtu (16/5) di Knock Café kawasan Demangan Baru dan Hari Minggu (17/5) di Ruang Café di Ringroad Utara atau timur perempatan Monjali.

Penitia kompetisi Habi mengatakan, ajang ini tidak hanya mencari orang yang mampu menggunakan alat pembuat kopi yaitu AeroPress. Tapi juga mampu menghasilkan racikan terbaik dari alat tersebut.

"Mereka diberikan waktu delapan menit untuk meracik kopi yang telah disediakan oleh panitia," ujarnya saat ditemui di sela-sela acara.

Dari sini kopi yang mereka racik akan dinilai oleh para panitia dari segi titik didih, kekentalan dan lainnya. Peserta yang berjumlah 54 orang tersebut diberikan waktu oleh panitia selama tiga menit untuk tahapan persiapan dan lima menit untuk pembuatan kopi. "Mereka akan dibagi dalam beberapa sesi. Setiap sesi berjumlah enam orang," ucap Habi.

Para peserta yang ikut kompetisi tak hanya barista, para penikmat kopi juga ikut unjuk kebolehan meracik kopi. Nantinya peserta akan disisihkan menjadi 18 orang. Mereka yang telah lolos dalam tahap awal akan dilombakan lagi menjadi 16 orang, 12 orang, dan delapan orang hingga menyisakan dua orang untuk masuk babak final.

Acara ini tidak hanya ditujukan bagi para peserta untuk menghasilkan kopi terbaik sesuai syarat yang telah ditentukan. Namun sebagai sebuah sarana bagi masyarakat untuk memperkenalkan kopi Indonesia. "Apalagi setiap daerah di Indonesia memiliki jenis kopi terbaik," tutupnya. (cr1/ila/nn)

NEW PROMO
Khusus Bulan Mei

PMR
Promo Menjelang Ramadan dan Dapatkan Kupon Berhadiah "Sesuatu" Edisi Terbatas

PRINCESS SYAHINI Family JCIV
An Inly Singing Magnificent Place
JOGJA CITY MALL L2
Jalan Magelang Km .6 No. 18 Sleman Yogyakarta
Telp 0274-5304264/5394265