

)

BAB III
PERKEMBANGAN KARIER RUDY CHOIRUDIN DALAM DUNIA
KULINER
(1987-2007)

A. Awal Karir Rudy Choirudin

Awal mula karir Rudy Choirudin dalam dunia kuliner dengan berpikiran bahwa memasak adalah sebuah kesenangan. Efek dalam memasak adalah adanya kesenangan dalam memasak. Sejak kelas enam sekolah dasar, Rudy sudah memenangkan perlombaan masak. Pada tahun 1986 Rudy memenangkan lomba masak yang di adakan oleh Majalah Kartini.¹ Mulai dari hal tersebut Rudy terus menjuarai perlombaan memasak di tingkat nasional sebanyak tiga belas kali sampai pada tahun 1989 Rudy sudah tidak di perbolehkan untuk mengikuti lomba lagi. Dan akhirnya Rudy memutuskan untuk menekuni dunia kuliner atas dasar kecintaannya untuk memasak.

Setelah Rudy gagal untuk masuk ke jurusan kedokteran, Rudy akhirnya memutuskan untuk menekuni dengan serius pekerjaan dibidang kuliner dan bukan hanya sekedar hoby. Pada saat masuk di dunia kuliner seutuhnya, ia menyadari bahwa pemuda lain seusianya sangat kurang sekali pengalaman dalam bidang kuliner. Ini disebabkan mereka memulai profesi tersebut saat lulus SMA, tetapi ia sendiri menyadari bahwa pengalamannya selama ini dengan membantu ibunya di dapur membuahkan hasil dengan banyaknya pengetahuan yang di dapat olehnya.

¹ Data Pribadi Rudy Choirudin berupa curriculum vitae

Setelah mengalami kegagalan untuk masuk ke jurusan ke dokteran, akhirnya Rudy memutuskan untuk menekuni karir di Dunia kuliner. Dengan mengikuti lomba-lomba, ia mulai menanjakkan kariernya tersebut. Dia selalu mengikuti lomba-lomba masak tingkat nasional yang sering diadakan oleh majalah-majalah dan lomba-lomba yang lain yang di adakan oleh lembaga-lembaga lain.

Di mulai dengan menjadi juara kedua lomba Festival Makanan & Kue Nila Chandra pada tahun 1987, Rudy mulai mengepakkan karir dalam dunia kuliner. Pada tahun 1987 pula ia mengikuti Lomba Masak Serba Ikan Majalah Kartini dan mendapatkan juara kedua. Pada tahun 1988 Rudy melanjutkan prestasinya dengan menjuarai Lomba Masak Meningkatkan Pengolahan Kedelai PHRI APT dan IFBEC dengan menjadi juara pertama. Setelah tahun 1987, dia mengikuti lomba Festival Makanan & Kue Nila Chandra dan hanya mendapatkan juara kedua, ia mengikuti kembali Lomba tersebut pada tahun 1988 dan 1989 dengan menjadi juara pertama.

Pada tahun 1989 Majalah Kartini mengadakan Festival *Noodle Food*, Rudy mengikuti lomba tersebut dan menjuarai lomba tersebut. Di tahun yang sama dia mencatatkan prestasi kembali dengan menjuarai Lomba Masak Saos Hun'S. Tak cukup dengan juara-juara tersebut Rudy mengikuti kembali beberapa lomba-lomba yang ada seperti pada tahun 1989 juga Rudy menjuarai kembali lomba Menghias Coklat Valentine yang di adakan oleh Hero Pasar Swalayan.

Pada tahun 1990, Rudy melanjutkan dominasi juaranya dengan menjuarai Lomba Cipta Rasa Soyek yang di adakan oleh LKI dan Nestle. Pada tahun yang

sama, ia juga menjuarai lomba Masak Mei Merah Putih PHRI, dan menjuarai Lomba Masak Vegetarian Vajra Bodhi. Dengan banyaknya prestasi yang diukir olehnya, menjadikan Rudy mendapatkan sedikit perhatian dari juri-juri nasional. Setelah banyak menjuarai lomba-lomba, Rudy kemudian tidak diizinkan mengikuti lomba kembali oleh para juri, karena dominasi juaranya.

Keputusan juri tersebut membuat Rudy protes dan mengajukan banding pada juri. Protes tersebut akhirnya diterima oleh para Juri, yang akhirnya memutuskan untuk menjadikan Rudy sebagai juri interen untuk menilai resep-resep yang masuk pada setiap lomba masak nasional.

Setelah tidak diperbolehkan untuk mengikuti lomba, Rudy memutuskan untuk mengikut sertakan teman-temannya ke dalam perlombaan yang ada, tetapi menggunakan resep yang diciptakan oleh dirinya. Dengan kemampuan keuangan keluarganya yang kekurangan, Rudy terpaksa melakukan hal tersebut untuk mendapatkan uang guna membiayai pendidikannya. Semua resep yang diikuti sertakan olehnya, ternyata masuk menjadi finalis lomba masak yang diikuti. Dan semua resep tersebut menjadi juara.

Begitu saya tidak bisa mengikuti lomba, saya menjadi juri. Tetapi sebagai mahasiswa saya memerlukan uang. Saya tanya ke teman-teman saya yang pinter masak mau ikut lomba tidak? Saya bikin resepnya, semua hadiah kamu ambil tapi uang bagi dua sama saya. Karena saya perlu uangnya saya masih sekolah. Saya tidak hanya membuat satu tapi enam dan satu pun resep yang saya buat tidak ada yang jatuh ketangan saya. Saya kaget, ternyata lima dari enam resep saya masuk final, dan akhirnya menjadi juara 1, 2, 3, harapan 1, dan harapan 3.²

² Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

Karena kekurangan biaya, Rudy akhirnya harus mengakhiri pendidikannya di perguruan tinggi. Dengan berhentinya Rudy dari perguruan tinggi, ia akhirnya memutuskan untuk bekerja di restaurant Java Garden di tahun 1988 sebagai manager sampai tahun 1990. Pada tahun 1990 ia pun menjadi staf pengajar masakan dan kue Indonesia di Lembaga Kuliner Indonesia.

Menjadi pengajar di Lembaga Kuliner Indonesia Rudy Choirudin memiliki tantangan yang cukup tinggi. Di usianya yang masih muda, Rudy memiliki kesempatan yang cukup menantang dengan bekerja dengan para penggiat kuliner yang sudah senior seperti William Wongso. Dengan pengalamannya menjuarai lomba-lomba masak selama ini, tidak mengecilkan semangatnya untuk menjadi pengajar di Lembaga Kuliner Indonesia.

Lembaga Kuliner Indonesia melihat Rudy yang sering memenangkan lomba-lomba masak yang selama ini diadakan, mengangkatnya sebagai tenaga pengajar di lembaga tersebut. Rudy berkesempatan menjadi pengajar di sebuah lembaga yang selama ini bergerak di dalam bidang kuliner. Ketika ia menjadi tenaga pengajar di LKI, Rudy juga menjadi staf khusus di Majalah Kartini.

Setelah menjadi pengajar di Lembaga Kuliner Indonesia, Rudy kemudian mendapatkan tawaran dari stasiun TV untuk mengisis acara *cooking show* yang diadakan oleh RCTI. Pada saat itu pula akhirnya Rudy memutuskan untuk mengundurkan diri dari Lembaga Kuliner Indonesia dikarenakan kesibukannya di televisi.

B. Pengalaman di Radio

Pengalaman Rudy Choirudin di radio pertama di Radio Monalisa dan Pesona. Dia pernah memandu acara di radio dengan cara berkomunikasi langsung dengan pendengarnya. Dia melakukan siaran dengan memandu pendengar memasak dari radio dan menjadikan radio sebagai ajang konsultasi dalam bidang masakan. Pada tahun 1990-1992 itu merupakan suatu hal yang baru dalam dunia radio. Dan banyak sekali peminatnya. Seperti yang di uatarakan oleh Rudy:

Ibu-ibu bisa buka kulkas sekarang. Ketika telepon masuk mas di kulkas saya Cuma ada wortel, telur, dan ada seledri yang udah layu. Ya sudah saya sudah tahu catat resepnya ya bu. Deret-deret, terus minggu depannya Ibu itu telepon lagi, wah ia mas enak dan saya ada wawasan baru. Kemudian ada lagi, mas saya hanya punya ikan tongkol, masa Cuma ikan tongkol aja, masa nggak ada bumbu yang lain. Ternyata ada tomat, ada bawang putih, dan cabe, ya sudah saya tahu resepnya. Pada saat itu merupakan sesuatu acara yang baru dan banyak peminatnya di tahun 1990-1992.³

Ketika semua acara memasak di radio menyajikan rekaman dan hanya menjalankan komunikasi satu arah. Rudy sudah menerapkan konsep memasak secara interaktif di radio dengan melakukan komunikasi dengan pendengar dan memberikan resep secara spontanitas tanpa adanya perkiraan. Dia memberikan resep masakannya dengan mendengarkan petunjuk bahan-bahan yang tersedia dirumah setiap pendengar yang menelpon dirinya di radio.

Konsep yang diterapkan Rudy di radio sangat diminati oleh para pendengarnya. Mereka menjadi mendapatkan wawasan yang baru bagi para pendengar radio yang selama ini hanya mendapatkan pengetahuan memasaknya hanya lewat satu arah saja. Konsep yang baru di terapkan di Indonesia ini sedikit

³ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

banyak mendapat pencerahan di setiap radio dan mulai menerapkan konsep yang sama di radio mereka.

C. Menjadi Pengisi Acara Masak di Televisi

Dengan konsep barunya tersebut Rudy mulai dikenal oleh masyarakat dengan inovasi-inovasi resep masakannya yang baru. Dengan prestasinya selama ini pula membawanya menuju karier yang lebih jelas dan menjadikan dia semakin di kenal oleh orang dan banyak dan di undang oleh orang untuk mengajarkan masak ataupun melakukan demo masak di depan orang banyak, baik itu di depan ibu-ibu PKK ataupun di depan para wanita karier yang jarang sekali memasak di dapur mereka.

Sebelum melangkah lebih jauh di dalam dunia memasak di televisi Indonesia, Rudy aktif di acara-acara masak di TVRI. Pada tahun 1989 Rudy memulai karirernya di dunia televisi dengan membawakan acar *Heventin* di TVRI. Tetapi, acara ini tidak secara utuh dibawakan oleh Rudy, ia hanya menjadi tamu dalam acara tersebut.

Dengan prestasinya yang selalu menjuarai lomba masak, di tahun 1990 RCTI mencari presenter memasak untuk acara memasak yang akan di tayangkan di RCTI. Pada saat itu terjadi kasus di acara *Work With Yan* yang memasak daging babi yang pada saat itu di tampilkan pada bulan puasa. RCTI ingin membuat acara memasak sendiri dan pada saat itu Rudy mendapatkan panggilan dari RCTI untuk melakukan audisi. Rudy lulus audisi bersama satu orang lain, dan di audisi kembali dan akan membawakan acara sebanyak sepuluh episode. Pada saat itu Rudy disuruh menunggu pengumumannya pada hari jumat tanggal 24 Juni

1990 pukul 12.30. Jika acara memasak yang tayang di RCTI adalah dirinya berarti ia lolos dalam audisi acara Selera Nusantara.

Terus di tahun 1990 dengan prestasi-prestasi saya, RCTI mencari presenter masak, pada masa itu ada kasus *Work With Yan* yang masak babi di bulan puasa dan langsung di *cut* acaranya, terus RCTI ingin membuat acara yang di produksi sendiri. Terus saya di suruh casting, pada saat itu saya tidak tahu siapa saja yang di suruh casting. Tetapi saya di suruh syuting sebanyak sepuluh episode, yang lolos dua orang termasuk saya, dan kita masih di saring lagi. Tetapi saya di suruh tunggu aja di tanggal 24 Juni 1990 jam setengah satu siang hari jumat, itu lihat saja siapa yang tampil. Seandainya kamu yang tampil berarti kamu yang lolos casting itu.⁴

Setelah selesai sepuluh episode tersebut, tanpa ragu lagi pihak RCTI meminta Rudy Choirudin untuk melanjutkan penampilannya di acara Selera Nusantara. Pada masanya Rudy Choirudin merupakan seorang pria pertama yang tampil sebagai pembawa acara memasak di televisi.⁵ Dia menjadi lebih banyak dikenal oleh masyarakat dengan penampilannya di televisi. Pada awal karirnya menampakkan kaki di dunia televisi, Rudy di produseri oleh Ade Rasyid dan kemudian dilanjutkan oleh Arnold Suhahilay untuk acara Selera Nusantara.

Banyak ibu rumah tangga, pembaca Majalah Kartini dan pemirsa RCTI menyatakan sebagai penggemar setia Selera Nusantara. Mereka pun menilai kemasannya sudah pas bagi mereka.⁶ Banyaknya minat yang di tunjukkan oleh ibu-ibu menjadikan acara Selera Nusantara semakin banyak diminati dan terkenal.

Diawali syuting percobaan pada bulan April 1991, rencananya akan ditayangkan sekali dalam dua minggu, ternyata langsung tayang menjadi sekali

⁴ Wawancara dengan Rudy Choirudin pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

⁵ Rudy Choiruddin Memasak Itu Berpahala-
<http://forum.tabloidnova.com/showthread.php?t=1480>

⁶ *Majalah Kartini* no. 600 November 1997, hlm. 72

seminggu. Yang semula hanya menyajikan resep masakan, sayur atau lauk-pauk, pada perkembangan selanjutnya juga menyuguhkan resep kue-kue.⁷

Kemudian Rudy melanjutkan karirnya di dunia televisi dengan membawakan acara Resep Oke Rudy masih tetap di RCTI. Pada masanya Resep Oke Rudy (ROR) sangat bagus dan sangat di gemari oleh ibu-ibu serta remaja putri. Pada saat itu penampilan acara masak-memasak di televisi secara interaktif hanya dilakukan di Spanyol dan Indonesia dan Resep Oke Rudy merupakan acara tersebut.

Kemudian setelah terasa jenuh dengan acara Resep Oke Rudy, RCTI mengganti nama acaranya dengan nama Demo Rudy tetapi acara tersebut hanya bertahan beberapa tahun dan kemudian digantikan dengan acara yang hampir sama dengan nama *Smile*. Tetapi *Smile* pula tidak bertahan lama dan acara tersebut digantikan dengan nama Mari Makan.

Di tahun 1999 dan sampai akhir 2000, Resep Oke Rudy merupakan acara masak-memasak yang sangat ditunggu oleh para ibu. Dengan resep-resep yang selalu baru dan selalu memberikan pengetahuan yang baru, Rudy menjadikan acara sebagai sebuah entertainment yang menjadikan ibu-ibu menjadi sangat tertarik untuk mencoba resep-resep yang di sajikan di acara tersebut.

Di dalam acara Resep Oke Rudy pula, Rudy mulai memperkenalkan bumbu dasar kepada ibu-ibu yang selalu menggap memasak makanan Indonesia rumit dan menjadikan masakan Indonesia menjadi lebih mudah. Dia mendemokan Bumbu dasar kepada ibu-ibu di setiap kesempatan.

⁷ *Ibid.*, hlm. 73

Pada masa itu kebanyakan acara masak-memasak dijalankan dengan komunikasi satu acara dan terkesan seperti menggurui. Tetapi, Rudy mengubah semua itu dengan melakukan komunikasi kepada penonton dan mempersilahkan penonton untuk mencoba serta melihat lebih jelas bagaimana proses memasak suatu masakan. Ia mempersilahkan kepada ibu-ibu yang hadir untuk mengikuti dan membantu dirinya untuk membuat sebuah masakan. Ia selalu memberikan apresiasi yang sangat mengesankan kepada seluruh penonton yang menyaksikan acaranya. Seperti yang di utarakan oleh *chef* Haryo Pramoe yang merupakan teman satu Profesinya. “Rudy itu seorang yang ramah kepada audience. Dia bisa berbicara sesuai target *audiencenya*. Kalau soal masakan jgn ditanya. soal masakan indonesia dia sangat matang. sajian nya pun sangat bertanggung jawab kepada *audience*. Sangat bisa diaplikasikan dan membumi”.⁸

Sejak tahun 1993, Rudy selalu mendatangkan bintang tamu artis-artis ternama untuk membantunya memasak dan dengan menyulap studio menjadi seperti tampak seperti seting rumah, Rudy menawarkan konsep acara memasak dengan di balut sedikit drama dengan mengedepankan masalah dapur rumah keluarga Indonesia. Pada kesempatan itu, ia selalu memperkenalkan bumbu dasar kepada seluruh penonton acara tersebut.

Rudy berharap dengan memperkenalkan bumbu dasar kepada ibu-ibu dirumah, mereka dapat memasak kembali di rumah untuk anak-anak dan suami mereka. Rudy berpendapat bahwa doa yang berada dalam masakan yang dimasak oleh ibu akan terbawa dalam setiap masakan yang dimakan oleh setiap anggota

⁸ Wawancara dengan Chef Haryo pramoe via Email

keluarga mereka. Doa merupakan sebuah harapan dari orang yang menjalankannya. Dan di harapkan setiap orang yang memakan masakan yang dimasak oleh ibu akan menjadi lebih baik.

Dengan konsep-konsep yang baru, acara-acara Rudy selalu menjadi menarik dan banyak diminati oleh ibu-ibu. Resep Oke Rudy yang di bawakan cukup lama oleh Rudy pernah menerapkan konsep memasak dengan menggunakan resep yang dikirim oleh pemirsa dirumah dan secara langsung mendatangkan pemirsa yang mengirimkan resepnya tersebut dan sekaligus medemokan masakan andalannya kepada penonton di rumah dan di studio. Dengan konsep tersebut, ide-ide baru muncul dari Rudy dan memberikan modifikasi dari masakan yang sudah dibuat oleh pemirsa yang medemokan masakannya kepada penonton. Dengan cara tersebut Rudy memberikan kreasi baru kepada penonton dirumah dan distudio.

Kelebihan acara ini juga, ditayangkan secara langsung dan diharuskan setiap episode Rudy tidak boleh melakukan kesalahan. Dan di studio hampir sama setinganya dengan yang ada di rumah pemirsa selama ini.

Terkadang ada beberapa episode menerima telepon dari pemirsa. Pada acara Resep Oke Rudy, Rudy yang menerima resep dari pemirsa kemudian menyiapkan bahan-bahannya, tetapi pemirsa yang mengirimkan resepnyalah yang memandu memasak dalam acara yang ditayangkan secara langsung. Dengan konsep tersebut acara ini mendapatkan rating yang bagus dan hampir menyangi sinetron.

Setelah jenuh di studio, pada tahun 1997 Rudy menerapkan konsep baru dengan mendatangi rumah pemirsanya secara langsung dan medemokan masakannya langsung dari dapur pemirsa yang di datangnya. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan-bahan yang terdapat di dalam lemari es pemirsa yang dikunjungi olehnya. Tema ini dipilih karena, pada saat itu terjadi suatu kejenuhan dan mulai banyak konsep acara di stasiun televisi yang lain yang menayangkan acara masak mereka di studio.

Dengan penampilannya di RCTI selama lima belas tahun, Rudy mendapatkan sebuah penghargaan dari Museum Rekor Indonesia sebagai pembawa acara masak di televisi terlama di satu stasiun televisi pada tahun 2005.⁹ Prestasi yang diberikan oleh Muri ini membuktikan bahwa dirinya merupakan pembawa acara memasak pria terlama di stasiun televisi dan menjadi seorang pelopor pembawa acara masak pria di Indonesia.

Di tahun 2005, Rudy memutuskan untuk berhenti sejenak dikarenakan merasa jenuh dengan aktivitasnya dalam melakukan demo-demo masak di televisi. Dalam masa rehatnya tersebut Rudy memutuskan untuk membuka sebuah restoran untuk mewujudkan impiannya dapat menjadi seperti ibunya. Namun, tidak bertahan lama ia merasa rindu akan dunia hiburan kuliner di televisi. Akhirnya, ia memutuskan untuk kembali menjadi presenter di ANTV dalam program memasak Foody With Rudy.

Pada tahun 2005 saya mengundurkan diri dari RCTI, saya ingin berbisnis seperti ibu saya, tetapi baru enam bulan saya meninggalkan dunia televisi saya sudah kangen lagi untuk kembali ke dunia televisi kemudian saya diundang lagi untuk ikut acara Foody With Rudy. Foody With Rudy itu

⁹ Data pribadi Rudy Choirudin berupa Curriculum vitae

yang kasih nama saya dan sedikit ilustrasi dari produser saya Mas Yuyun Wardana, Ibu Emira, Pak Yamin.¹⁰

Foody With Rudy dikemas dengan konsep memasak di alam terbuka dan menampilkan memasak dengan pemandangan alam. Foody With Rudy selalu melakukan perpindahan tempat. Acara ini juga memperkenalkan makanan khas daerah yang pada saat itu sedang dikunjungi oleh dirinya. Setiap episode Rudy menampilkan pendamping yang berbeda. Dengan konsep acara ini, dia juga memberikan pengalaman dan pengetahuan yang baru kepada penonton. Rudy juga sempat membawakan acara di Trans 7 dengan judul acara cepika-cepiki, dengan melakukan demo-demo sederhana.

Pada tahun tahun 2007 semasa dirinya membawakan acara di Trans 7, Rudy juga membawakan acara di TV kabel Astro dengan nama acara Rnassel Rudy. Ransel Rudy menghadirkan konsep baru dan menyegarkan, yang berbeda dari program memasak lain, yaitu '*traveling cooking*'. Kali ini Rudy khusus mengepak semua peralatan dan perlengkapan memasak dalam ranselnya, untuk kemudian dibawa berkeliling Jakarta dan sekitarnya. "Semua peralatan masak tersimpan di ransel, termasuk bumbunya. Bahkan kompor dan meja untuk memasak pun ada," kata Rudy tentang acara yang diadaptasi dari televisi Amerika itu.¹¹

Konsep ini memberikan sebuah acara yang lebih entertainment. Dengan melakukan demo masak secara langsung beberapa tempat, Rudy berkeliling

¹⁰Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.,

¹¹http://www.wawasandigital.com/index.php?option=com_content&task=view&id=6232&Itemid=37 , 28 July 2007 Pukul 13.00 WIB

beberapa tempat dan melakukan demo dengan keponakannya Ririn. Dengan membeli bahan secara langsung ditempat yang dikunjungi atau sebelumnya Rudy melakukan pencarian ke sebuah pasar tradisional kemudian memasak bahan tersebut.

Dalam acara yang sudah disiapkan 65 episode itu, Rudy akan memilih lokasi-lokasi di mana semua orang bisa melihatnya memasak, dan langsung mencoba makanannya. Dia akan memasak di tempat-tempat seperti Pasar Cikini, Pasar Manggarai, Onrust Island di Kepulauan Seribu, Sea World Ancol, Observatorium Boscha sampai Taman Hutan Maribaya.¹²

D. Pengalaman Menjadi Pengisi Rubrik Masakan Sampai Menjadi Staf Khusus

Majalah yang selama ini merupakan media yang selalu di baca oleh kaum wanita, menjadi sebuah hal yang tidak asing bagi Rudy selama ini. Rudy pada awal meniti karirnya, selalu mengikuti perlombaan memasak melalui majalah-majalah nasional yang mengadakan lomba-lomba memasak tingkat nasional. Ia selalu berkesempatan menampilkan resep masakannya yang menang dalam lomba-lomba yang diadakan oleh majalah yang menampilkan resep masakannya.

Sebelum menjadi staf khusus di Majalah Kartini, Rudy berkesempatan untuk mengisi rubrik khusus masakan di beberapa majalah. Dirinya selalu diminta oleh beberapa majalah untuk membuatkan resep spesial hari raya dan beberapa moment tertentu di beberapa majalah. Ketika Rudy mengirim resep masakannya

¹² *Ibid*

barulah dirinya mendapatkan bayaran dari majalah yang dikirimkan resepnya tersebut.

Dengan resep-resep yang disajikan oleh Rudy di beberapa majalah, membuat Majalah Kartini melihat dan tertarik untuk menjadikan dirinya sebagai pengisi rubrik masakan di majalah tersebut dan menjadi staf khusus di Majalah Kartini. Rudy menjadi staf khusus di Kartini selama tiga belas tahun sejak tahun 1987 sampai tahun 1999. Untuk menjadi staf khusus, Kartini menerapkan kriteria dengan kemampuan yang ahli di dalam bidang tersebut. Rudy yang sering mendapatkan penghargaan dari lomba-lomba yang diikutinya serta pengalamannya menjadi penulis resep lepas di beberapa majalah membuat dirinya dipilih oleh Majalah Kartini sebagai seorang staf khusus dalam rubrik masakan. Pada saat itu usia Rudy masih sangat muda dan dirinya bersanding dengan para ahli yang sudah memiliki pengalaman dan lebih senior dari dirinya. Tetapi, dengan kemampuannya dalam bidang kuliner, mensejajarkan dirinya dengan para ahli yang sudah menjadi staf khusus di Majalah Kartini. Seperti yang sempat dituturkan oleh Rudy Choirudin:

Mungkin Kartini terganggu dengan kemunculan saya di majalah-majalah lain dan akhirnya saya di ambil oleh Kartini untuk menjadi staf khusus. Untuk menjadi staf khusus di Majalah Kartini diperlukan keahlian khusus, saya memiliki keahlian dalam bidang masakan dan pada saat itu saya bisa mencipta resep.¹³

Selain mengisi dan menjadi staf khusus di majalah Kartini, Rudy juga mengisi rubrik di beberapa tabloid seperti Wanita Indonesia. Ia juga berkesempatan mengisi rubrik masakan di Tabloid Nova dengan mencantumkan

¹³ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 19 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB

resep yang telah tayang di acara Resep Oke Rudy, Rudy juga mengirimkan resep-resepnya untuk ditampilkan di Majalah Selera yang merupakan majalah kuliner.

E. Bekarier di Dunia Hiburan dan Penghargaan-Penghargaan yang Diterima

Selama ini Rudy selalu dikenal oleh orang melalui penampilannya di stasiun televisi. Selama menjadi pembawa acara memasak di stasiun televisi, Rudy selalu mendapatkan tawaran-tawaran yang menarik untuk membintangi iklan dan menciptakan produk-produk. Selain pihak swasta, pemerintah juga meminta Rudy untuk memberikan kontribusinya kepada negara dengan melakukan demo-demo masak di luar negeri dan membuat beberapa buku guna melestarikan masakan Indonesia. Ini yang menyebabkan dirinya mendapatkan penghargaan Pharama Boga Nugraha dari Menteri Negara Pangan dan Holtikultura pada tahun 1998.

Dengan semakin dikenalnya Rudy, pihak sponsor mengajak dirinya untuk membuat produk-produk yang dapat dijual ke konsumen, seperti minyak goreng Filma, kemudian mentega Palm Boom, dan pasta yang di produksi oleh Lafonte. Selain itu ia juga menjadi bintang iklan dari beberapa produk.

Pada tahun 1990, Rudy membintangi iklan produk Indo Rasa selama satu tahun. Kemudian disusul menjadi model figur pada buku masakan dan kue produk Minyak Goreng Filma selama empat tahun. Selain dari produk makanan, ia juga membintangi alat-alat dapur seperti Rudy pernah membintangi Kompor Hitachi selama dua tahun dan produk-produk peralatan masak Maxim Dupont selama dua

tahun pula. Rudy juga pernah membintangi iklan Yong Ma Magic Com selama satu tahun, Kompor Rinai selama tiga tahun.

Pada tahun 2000, Rudy membintangi iklan tepung bumbu Adabi selama satu tahun. Selama dua tahun kemudian dilanjutkan Rudy dengan membintangi produk agar-agar Satelit Sriti selama dua tahun. Pada tahun 2003, Rudy juga membintangi iklan Susu Bendera Krimer selama satu tahun. Pada tahun 2003 juga, Rudy membintangi Chiken Nugget Rasa Nusantara dari So Good selama tiga tahun. Pada tahun 2004 Rudy membintangi iklan mie instan Salami dan pada tahun 2005 Rudy membintangi iklan BBQ PF. Pada tahun 2004 pula Rudy membintangi iklan bumbu masak dari Teh Celup Sosro. Dan pada tahun 2005 hingga 2007 membintangi iklan Gulaku. Hingga sekarang Rudy masih sering membintangi iklan produk-produk seperti Kaldu cair Indofood, Super Bubur, dan Ladaku.

Pada tahun 2003 hingga 2007 Rudy membintangi iklan produk-produk Philips. Sebelumnya di tahun 2002 selama satu tahun Rudy membintangi iklan Kulkas Hot N Cool dari Politron. Pada tahun 2004 juga Rudy membintangi iklan untuk produk *filler* yang di produksi oleh Tupperware. *Filler* adalah sebuah alat untuk mengupas kulit buah atau sayur agar lebih rapi.

Banyak juga iklan produk-produk makanan yang dibintangi oleh Rudy selama ini seperti, selama satu tahun dirinya membintangi iklan Tahu Mico. Salah satu yang sangat terkenal dari Rudy Choirudin adalah iklannya yang memasarkan bumbu-bumbu yang diproduksi oleh Kokita selama tiga tahun. Ini yang membuat

kemasan bumbu-bumbu yang selama ini dikenalkan oleh Rudy menjadi lebih modern. Selama tiga tahun pula Rudy membintangi iklan bumbu kaldu Indofood.

F. Pengalaman Berdemo Masak

Selama mengadakan demo memasak, Rudy Choirudin mengalami pengalaman yang sangat banyak dengan kegiatan demonya selama ini. Pengalaman bertemu orang-orang baru dan suasana baru karena selama ini dirinya selalu berpindah-pindah tempat penampilan dikarenakan banyaknya permintaan diseluruh Indonesia untuk melakukan demo masak.

Pengalaman yang sangat sering dialami selama ini selalu mendapatkan jadwal tayang yang sangat mendadak. Selama ini Rudy dan timnya selalu menyiapkan seluruh bekal untuk melakukan demo masak pada hari keberangkatan. Dia dan timnya selalu merasa was-was ketika harus berkejaran dengan waktu untuk datang pada saat yang tepat.

Yang sangat dikawatirkan selama ini adalah ketidak tepatan waktu yang menjadi kendala dalam setiap penampilan demo memasak yang di adakan di luar kota. Keterlambatan yang terjadi bukan dikarenakan Rudy dan Timnya, tetapi kendala yang terjadi karena keterlambatan pesawat ataupun macet yang selama ini menjadi hal yang sangat di kawatirkan. Kekawatiran ini disebabkan Rudy tidak ingin mengecewakan orang dengan datang terlambat untuk mengadakan demo-demo masaknya. Selama ini Rudy dan timnya jarang sekali datang terlambat selama ini.

Rudy tidak pernah mengalami kehabisan ide selama ini. Ia selalu menciptakan hal-hal yang baru dari makanan. Rudy Choirudin selalu berusaha untuk

menciptakan resep-resep yang baru. Menurut karyawannya, Rudy selalu berusaha menciptakan masakan-masakan yang baru. Seperti yang dituturkan oleh Muhammad Sholeh yang menjadi asisten Rudy Choirudin selama dua puluh tahun:

Yang saya kagumi dari Pa Rudy itu, dia tidak pernah kehabisan ide. Memang dia ahli dibidangnya. Barang kali memang lidah dia bagus dan lidah juri. Walaupun di rumah biasa-biasa saja tetapi karya beliau memang luar biasa dan selalu menciptakan yang baru. Dia selalu menyuruh mencoba makanan yang baru kepada karyawannya dan menyuruh karyawannya untuk mencoba membuat masakan yang dicobanya tersebut.¹⁴

Selain di Indonesia, Rudy Choirudin sering melakukan demo masak di luar negeri untuk memperkenalkan masakan Indonesia kepada orang-orang luar negeri. Hongkong, Jepang, dan negara-negara di kawasan Eropa sudah pernah dia kunjungi untuk memperkenalkan masakan Indonesia.

Salah satu pengalaman demo di luar negeri adalah pengalamannya mendemokan masakan di Cape Town, Afrika Selatan pada tanggal 18 Mei 2006. Rudy berusaha untuk melakukan sesempurna mungkin pekerjaan yang dia lakukan. Dia tidak ingin membohongi orang-orang luar negeri dengan memberikan masakan dengan bumbu yang seadanya. Dia selalu mempersiapkan segala macam bahan dan bumbu yang akan di bawanya ke luar negeri. Apabila dia membawa rendang, ia membawa rendang yang benar-benar asli yang ada di Indonesia. Dia ingin selalu sesempurna mungkin melakukan pekerjaannya. Walaupun orang luar negeri tidak mengerti benar rasa masakan Indonesia, ia tidak ingin membuat makanan Indonesia yang tidak sempurna.

¹⁴ Wawancara dengan Muhamamd Sholeh tanggal 08 Maret 2011.

Rudy membawa semua yang berubungan dengan Indonesia sekecil apapun agar orang-orang yang ada di luar negeri mengenal budaya Indonesia. Dia membawa bunga melati khas Indonesia untuk menghias *stand* yang dibuat untuk membuat masakan Indonesia. Ia juga membawa grabah dan batik yang merupakan barang-barang khas Indonesia. Benda-benda tersebut dibawa oleh Rudy dalam rangka memperkenalkan budaya Indonesia yang sebenarnya kepada masyarakat luar negeri.

Tanggapan masyarakat luar negeri ketika melihat hal-hal tersebut sangat tertarik dengan benda-benda yang dibawa oleh Rudy. Mereka mengelus dan memegang benda-benda yang dibawa olehnya. Mereka menayakan bagaimana cara membuat hal-hal semacam itu. Mereka sangat tertarik dengan benda-benda yang dibawa oleh Rudy dari Indonesia. Bahkan, ketika ia membawa buah kluwek keluar negeri, orang-orang luar negeri mencium, menggigit bahkan menjita buah tersebut sekedar ingin mengetahui bagaimana rasa buah tersebut dikarenakan terlihat aneh dan beda oleh orang-orang diluar negeri.

Ketika Rudy melakukan demo masak, banyak orang-orang disana yang melihat dan sangat tertarik dengan masakan Indonesia. Tidak sedikit orang-orang yang mencoba masakan yang dibuat olehnya dan merasa sangat senang dengan masakan Indonesia tersebut. Tidak sedikit makanan Indonesia yang dibuat oleh dirinya dalam acara yang di adakan diluar negeri untuk di perkenalkan kepada masyarakat internasional bagaimana rasa dan betuk masakan Indonesia. Tidak sedikit pula orang-orang yang ada di luar negeri yang mencoba masakan Indonesia yang dibuatnya itu.

Tanggapan orang luar negeri sangat tertarik dengan aroma masakan Indonesia yang sangat khas dengan rempah-rempahnya. Dari pengalaman melakukan demo masak di Cape Town, banyak sekali orang-orang yang mencari aroma masakan yang dibuat oleh Rudy Choirudin. Aroma yang sangat khas dari masakan Indonesia membuat orang yang ada di tempat pameran tersebut mencari tempat sumber aroma tersebut. Mereka mengantre untuk mencoba masakan yang dibuat oleh Rudy.

Melihat tanggapan masyarakat luar negeri yang sangat tertarik dengan masakan Indonesia, ia sangat senang dan bangga melayani pertanyaan-pertanyaan yang dilontarkan orang-orang yang mencobanya. Mereka bertanya bagaimana cara mendapatkan bumbu yang ada di dalam masakan yang dibuat oleh dirinya. Rudy pun merasa kebingungan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh orang-orang luar negeri tersebut, dikarenakan bumbu-bumbu itu dibawa olehnya dari Indonesia.

Banyak orang-orang yang memberikan alamat *email* mereka untuk memberitahukan bagaimana cara mendapatkan bumbu-bumbu masakan Indonesia di negara mereka masing-masing. Departemen kebudayaan dan pariwisata menginginkan kelanjutan dari demo yang dilakukan oleh Rudy tersebut, namun Rudy hanya memfasilitasi hal tersebut dan kelanjutan hubungan tersebut ia serahkan kepada pemerintah. Rudy benar-benar serius dan tidak asal-asalan untuk menampilkan masakan Indonesia di luar negeri dan benar saja tanggapan masyarakat luar negeri sangat tertarik pada masakan Indonesia yang dibuat oleh Rudy Choirudin.