

BAB II

FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI RUDY CHOIRUDIN

PADA DUNIA KULINER

A. Faktor Keluarga

Terlahir dengan nama Ebin Oktobiono, Rudy Choirudin dilahirkan di Surabaya pada 28 Oktober 1964 dari pasangan R. Soedakso dan RA. Sabariah Zanah. Anak keenam dari tujuh bersaudara ini semasa kecilnya memiliki ketertarikan pada hal-hal yang menarik dan baru¹. Karena ketertarikannya pada hal-hal yang baru tersebut maka dia sering sekali melakukan hal-hal yang dilakukan oleh orang dewasa dan menurut dia menarik. Contohnya memasak, dia selalu melihat dengan teliti ketika orang membuat makanan. Pada makanan dan hewan Ebin selalu tertarik untuk melihat. Ia sangat manis ketika masih kecil. Dengan rambutnya yang keriting dan kulitnya yang putih membuat ia di pinjam oleh tetangga untuk di asuh.²

Ebin yang sangat tertarik pada makanan dan binatang, ketika akan di suapi oleh ibunya, Ebin mencium makanan yang akan dimakannya dan selalu tertarik pada makanan yang baru dilihat. Saat di ajak untuk melihat hewan nafsu makan Ebin akan bertambah. Ketika ia sudah bisa berjalan, mulailah Ebin dapat membedakan makanan yang akan ia makan dengan cara dicium dan dapat

¹ http://id.wikipedia.org/wiki/Rudy_Choirudin Selasa, 11 Mei 2010, 14.57.

² Wawancara dengan Dewi Hermawaryani tanggal 16 April 2011 di Rumah Makan Mbah Putri.

membedakan rasa pada makanan tersebut.³ Apa bila melihat makanan yang baru akan dicoba dengan sendirinya.

Ebin memang senang makan, sampai suatu ketika ia mulai bertanya cara membuat makanan yang ia makan. Pada tahun 1967 atau pada usia tiga tahun, dia sudah mulai memiliki pikiran untuk dapat membuat sesuatu yang ia makan. Pada usia tersebut, ia sudah sering mengagetkan orang-orang dengan melakukan hal-hal yang menurut orang dewasa berbahaya seperti dengan mencoba naik ke tempat memasak. Tetapi, pada akhirnya dia dicegah oleh orang yang lebih tua untuk tidak melakukan hal tersebut. Memang hal tersebut berbahaya dikarenakan usianya yang masih tiga tahun. Tetapi pada akhirnya ia mulai mencuri-curi kesempatan untuk mencoba memasak makanan sendiri ketika suasana rumah sepi. Menurut penuturan Dewi Hermawaryani kakak dari Rudy Choirudin, ia memang sudah merasakan kue buatan Rudy saat ia berusia tiga tahun pada saat itu Dewi Hermawaryani berusia enam tahun. Kue tersebut dibuat di mangkok untuk kobokan dan dikukus.⁴ Pada tahun 1969 atau saat Rudy berusia 5 tahun, ia sudah membantu ibunya membuat kue dan memasak nasi goreng. Seperti yang dituturkan oleh Rudy sendiri:

Saya sering mengagetkan orang-orang, ketika orang-orang sedang lengah tiba-tiba saya naik ke atas kompor, tetapi saya di cegah dan saya tidak boleh. Memang itu sangat berbahaya di karenakan pada saat itu saya masih terlalu kecil. Tapi lama-kelamaan pada saat suasana rumah nampak sepi saya mulai memasak makanan sendiri,

³ Wawancara dengan Dewi Hermawaryani kaka Rudy Choirudin yang menjelaskan bahwa ia memang sudah terlihat unik dalam membedakan makanan yang diberikan kepada dirinya.

⁴ *Ibid.*, Menurut penuturan Dewi Hermawaryani Rudy membuat kue di makok kobokan yang terbuat dari kaleng.

akhirnya sampai sebelum sekolah nasi goreng dan kue-kue saya sudah bisa bikin.⁵

Ketertarikan terhadap makanan memang sudah dapat dilihat dari sifat yang diturunkan oleh orang tua Ebin. Ayahnya R. Soedakso merupakan anak ketiga belas dari tiga belas bersaudara. Ia hanya memiliki dua saudara perempuan dan hampir semua saudaranya dapat membuat makanan. *Bude*⁶ dari pihak ayah Rudy yang bernama Ibu Subiakso memiliki katering di Probolinggo yang terkenal hingga ke Surabaya. Nenek Rudy Choirudin dari pihak ayah memang mendapatkan kesempatan untuk banyak bergaul dengan orang-orang Belanda dan keturunan Tionghoa pada masanya, sehingga neneknya tersebut banyak sekali mendapatkan pengetahuan memasak dari pengalamannya bergaul dengan orang-orang Belanda dan keturunan Tionghoa. Nenek dari pihak ayah, mengharuskan setiap anaknya memiliki kemampuan dalam hal memasak. Pada saat itu pula hampir seluruh anggota keluarga dari Ayah Rudy Choirudin memiliki kemampuan membuat makanan, bukan hanya anak perempuan di keluarga itu saja, tetapi anak laki-laki dari keluarga ayahnya diharuskan oleh neneknya memiliki kemampuan untuk membuat makanan.

Hal itu disebabkan pada zaman ayah Rudy Choirudin bersekolah mengharuskan dirinya tinggal jauh dari orang tua, sehingga setiap anak laki-laki pada saat itu memasak makanan sendiri. Ayah Rudy Choirudin sendiri merupakan polisi dengan pangkat terakhir setingkat Letkol. R. Soedakso sendiri merupakan orang yang gemar makan dan suka sekali meracik makanan, ia sudah dapat

⁵ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

⁶ *Bude* merupakan panggilan untuk Bibi di atas orang tua kandung pada masyarakat Jawa.

membuat nasi goreng keju untuk anak-anaknya ketika orang-orang belum mengenal nasi goreng keju, ini diperkuat dengan penuturan oleh Rudy Choirudin sendiri:

Ayah saya kebetulan tipekal orang yang suka makan dan suka meracik makanan yang baru. Kalau di keluarga Ibu saya agak sedikit jarang yang memiliki keahlian dalam bidang makanan hanya kebetulan ibu saya memiliki keahlian dalam bidang makanan. Ketika menikah dengan ayah saya, banyak kecocokan yang ada dalam diri mereka. Dan banayak pula masukan dari orang tua mereka.⁷

Sedangkan di keluarga Rudy Choirudin dari pihak ibu tidak memiliki banyak bakat dalam bidang makanan, hanya saja ibu dari Rudy Choirudin sendiri memiliki keahlian dalam bidang makanan. Kesemua anggota R.A. Sabariah Zanah sudah tinggal di Bandung sejak ia lahir. Ia sempat membuka salon di Bandung tetapi ia memang lebih tertarik dengan dunia memasak.

Ketika menikah pada tahun 1953 di Bandung, RA. Sabariah Zanah memiliki kesamaan dengan R. Soedakso dalam kesukaannya terhadap makanan. Setelah menikah, sejak tahun 1953 hingga 1961 mereka berpindah-pindah tempat mulai dari Bandung kemudian ke Aceh selanjutnya Medan dan pada tahun 1963 mereka pindah ke Surabaya.

Pada tahun 1967 Ebin Oktobiono diubah namanya menjadi Rudy Choirudin Saleh, dikarenakan sifatnya yang nakal. Ia sangat tertarik dengan hewan-hewan hingga ia sering membawa-bawa ayam kemanapun ia pergi. Rudy selalu menunggu ibunya pulang dari pasar dengan melihat ayam-ayam yang dijual di dekat rumahnya hingga suatu hari ayahnya memamarahi tukang dagang ayam

⁷ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB

tersebut. Rudy yang dekat dengan ibu, sangat tertarik untuk selalu membantu ibunya. Ia juga sering melihat *Bude* dan ibunya ketika mereka sedang menyiapkan makanan di dapur.

Rudy memang sangat dekat dengan ibunya yang selalu menunjukkan bagaimana membuat makanan-makanan dan ia selalu saja melihat dengan teliti makanan yang dibuat oleh ibunya tersebut. Kedekatan tersebut membuahkan pengetahuannya tentang makanan dan mulai mengenal masakan dengan berbagai bumbu sejak kecil. Bagi Rudy Choirudin, dapur adalah jantung sebuah rumah. “Pusat yang paling ramai, meskipun letaknya dibelakang,” kenang Rudy. Ia tidak pernah melupakan masa-masa dimana ia asyik menikmati makan di dapur, karena dekat dengan nasi dan lauk pauk yang baru saja matang. “Saya suka duduk di *dingklik* di dapur sambil makan,” lanjutnya.⁸

B. Faktor Pendidikan

Pada tahun 1969, Rudy mulai memasuki sekolah dasar. Pada masa sekolah Rudy Choirudin memang sudah menunjukkan bakatnya dalam dunia masak, di mulai dengan mengikuti lomba memasak pada perkemahan Pramuka tingkat siaga pada tahun 1971. Pada saat itu, di lombakan menu yang menampilkan makanan empat sehat lima sempurna. Rudy Choirudin yang memiliki ketertarikan dalam masak-memasak tidak menginginkan masakannya tampil dengan apa adanya.

Rudy Choirudin membuat makanan dengan membetuk makanan tersebut dengan semenarik mungkin dan menggunakan bahan-bahan yang tidak di pikirkan oleh anak-anak lain. Dengan menampilkan perkedel jagung yang benar-benar

⁸ Lasti Kurnia, “Dapur Kok Tidak Ada Bau Sambal...,” *Kompas* 21 Desember 2003, hlm. 14

terlihat jagungnya, Rudy Choirudin memenangkan lomba tersebut. Mulai pada saat itulah Rudy Choirudin mulai merasa bahwa memasak menyenangkan. Seperti yang di tuturkan oleh Rudy Choirudin:

Waktu di sekolah kelas tiga SD saya mengikuti lomba di Pramuka tingkat Siaga yang di lombakan empat sehat lima sempurna. Ikannya saya tidak mau digoreng begitu saja, saya bentuk kotak-kotak, Gorengannya saya bikin perkedel jagung yang jagungnya kelihatan. Dan disitu saya menang, Dari situ saya mulai merasa bahwa memasak itu menyenangkan. Tetapi tetap cita-cita saya ingin menjadi dokter apabila di tanya oleh orang.⁹

Seperti anak kecil pada umumnya yang meninginkan memiliki pekerjaan yang hebat, sejak kecil Rudy selalu bercita-cita menjadi dokter. Dikarenakan, pada saat itu profesi dokter merupakan profesi yang memiliki penghasilan dan prestise yang besar. Rudy yang menggemari binatang bercita-cita untuk menjadi dokter hewan. Keinginannya menjadi dokter hewan memang sudah terlihat sejak kecil dengan seringnya ia membawa-bawa binatang kemanapun ia pergi. Ia pula dapat mengetahui dengan mudah kapan ayam dapat bertelur.¹⁰ Tetapi, dia sendiri tidak memungkiri bahwa dia sangat menggemari kegiatan memasak. Pada tahun 1975 atau ketika ia berumur sebelas tahun, dia sudah bisa memasak nasi goreng, semur telur hingga rawon. Begitu lulus SD, Rudy mengaku sudah “katam” masakan Jawa dan Sunda. Saat duduk di SMP, Rudy mulai belajar memodifikasi masakan.¹¹

⁹ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB. Dan menurut penuturan Dewi Hermawaryani Rudy juga menjuarai lomba membuat kue pada saat SD.

¹⁰ Dewi Hermawaryani, *Op. Cit.*,

¹¹ Susi Ivvaty dan M Clara wresti, “Rudy, Pelesatri Masakan Indonesia”, *Kompas*, 23 Oktober 2005, hlm. 12

Pada saat SMP atau pada tahun 1975, Rudy Choirudin sendiri sudah mulai membantu orang tuanya dengan berjualan makanan pada teman-temannya. Dengan menjual makanan tersebut ia memiliki kesenangan tersendiri dalam menikmati masa SMP. Ibunya sendiri juga berjualan makanan dan Rudy Choirudin sering membantu ibunya tersebut.

Alasannya, disamping untuk membantu ibunya supaya tidak terlalu lelah dengan kegiatan berjualan makanan, Rudy Choirudin sendiri ingin melihat lebih jelas bagaimana ibunya dapat bertahan dengan warungnya yang meskipun sering berpindah-pindah, namun selalu laris dan selalu berkembang menjadi restoran. Bahkan, ibunya, RA Sabaria Zannah telah empat kali berhasil mengubah warung makannya menjadi sebuah restoran.¹² Warung yang di tampilkan oleh RA Sabariah Zannah memang berbeda dengan rumah makan yang lain pada zaman tersebut.

Ia menampilkan konsep warung makan yang menggunakan metode seperti di pemancingan. Ia membuat kolam ikan yang di isi dengan ikan mas. Ikan mas tersebut bertujuan untuk mengundang pembeli memilih sendiri ikan yang akan disantapnya. Dengan konsep tersebut ia mengedepankan kesegaran pada makanannya.¹³ Rumah makan yang bercitarasa Sunda ini memang diminati oleh para pembeli karena masakannya yang enak. Warung RA Sabariah Zannah sendiri pertama kali dibuka ketika ia menetap di Surabaya tahun 1963, kemudian warung tersebut harus tutup dikarenakan R. Soedakso memutuskan untuk pensiun dari kepolisian pada tahun 1979.

¹² *Ibid.*

¹³ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

R. Sudakso memilih pensiun lebih awal dikarenakan ketidak cocokannya dengan kesatuan kepolisian yang ada di Surabaya. Ia kemudian memilih pindah ke Lampung atas dasar penghargaan yang diberikan kepadanya dari pemerintah. Ketika keluarga R. Sudakso menetap di Lampung RA. Sabariah Zannah memutuskan untuk membuka warung makan kembali dengan konsep yang sama seperti saat membuka warung makan di Surabaya. Tetapi kehidupan setelah pensiun memaksa keluarga mereka menghadapi kehidupan yang sederhana.

Kondisi keluarga yang sederhana membuat orang tua Rudy berusaha agar mereka bisa mencukupi pendidikan anak-anak mereka dengan menyekolahkan anak mereka hingga ke perguruan tinggi. Dengan penghasilan yang pas-pasan dari ayahnya, ibunya berusaha mendapatkan uang dengan membuka warung makan dan uang yang didapat tersebut dijadikan untuk menyekolahkan Rudy Choirudin dan saudara-saudaranya.

Perkembangan warung makanan ibunya tersebut tak lantas membuat keluarga Rudy Choirudin menjadi makmur. Sebaliknya warung yang dirintis tersebut harus di tutup dikarenakan keluarga mereka harus pindah ke Jakarta. Penyebab kepindahan mereka dikarenakan R. Sudakso sakit dan perlunya perawatan yang intensif di RSPAD Gatot Subroto Jakarta. Perpindahan keluarga Rudy ke Jakarta, tidak lantas diiringi pindahnya Rudy ke Jakarta. Ia harus melanjutkan sekolahnya di Surabaya dikarenakan ia menginginkan melanjutkan pendidikannya di Surabaya.

Seringnya berpindah-pindah tempat tinggal, Rudy memiliki teman baru di tempat yang baru. Ini memberika pengetahuan kepadanya tentang tradisi serta

makanan yang dibuat dirumah teman yang baru. Pada masa Rudy kecil ibu rumah tangga seluruhnya memproduksi makanan sendiri di rumah masing-masing. Apabila Rudy berkunjung ke rumah temannya, Rudy selalu memperhatikan cara orang tua teman-temannya membuat makanan. Pada saat itu, Rudy melihat dan mencerna dengan cepat proses pengelolaan makanan yang di buat.

Menurut dokter, Rudy memiliki kelebihan dalam kecepatan berpikir dengan refleks yang melebihi orang normal. Sehingga ketika melakukan sesuatu dia mengalami agak sedikit terhambat akibat pemikiran yang terlampau cepat tetapi dengan refleks anggota tubuh pada umumnya. Dengan kejadian-kejadian yang sering sekali dianggap melakukan kesalahan, Rudy di anggap memiliki kekurangan oleh sebagian orang. Karena pada saat itu orang hanya melihat refleks gerak yang dimilikinya saja tetapi tidak melihat pola pikir Rudy.

Kelebihan tersebut ia gunakan untuk mencerna aktivitas yang dilakukan oleh orang-orang dalam membuat makanan. Dengan hanya melihat orang tersebut membuat makanan, dia sudah dapat membuat makanan tersebut, bahkan menjadi lebih nikmat dari apa yang dibuat oleh orang lain. Kemampuan refleks otaknya ini mempengaruhi nilai-nilai pelajarannya di sekolah, seperti dalam bidang seni ia dapat membuat karya yang tidak terpikirkan oleh orang lain. Kemampuannya ini tidak di imbangi dengan mengecap pendidikan yang berkelanjutan di satu tempat. Rudy harus sering berpindah tempat tinggal dikarenakan profesi ayahnya.

Rudy pernah mengecap pendidikan di beberapa tempat, bersekolah di SD Gigi Gubeng pada tahun 1969, Kemudian di SD Gigi Simpang 1971, Kemudian Rudy pindah di SD Santo Yosep 1972, ke empat di SD Taman Siswa pada tahun

1975, dan kemudian ia pindah ke Lampung. Rudy mengecap pendidikan di SMP Dure Wira dan SMP Muhammadiyah di Lampung. Di Lampung pula ia bersekolah di SMA I Teladan dan kemudian pindah ke Surabaya untuk mengikuti ujian disana. Pada saat ia pindah ke Surabaya, ayahnya sakit dan harus di rawat di RSPAD Gatot Subroto Jakarta dan memaksa keluarga mereka pindah ke Jakarta. Namun, Rudy sendiri melanjutkan sekolahnya di Surabaya untuk mengejar cita-citanya menjadi seorang dokter.

Pada masa SMA atau pada tahun 1978-1980, Rudy berusaha mewujudkan cita-citanya menjadi seorang dokter. Dengan kehidupan berpindah-pindah dikarenakan faktor ayah yang merupakan seorang perwira polisi, ia diharuskan melanjutkan sekolahnya di Lampung, tetapi karena faktor ketertarikannya untuk masuk ke fakultas kedokteran UNAIR, dia memutuskan untuk pindah ke Surabaya.

Di Surabaya Rudy menamatkan sekolahnya di SMA Bayangkari Surabaya pada tahun 1980 dan memutuskan untuk mewujudkan cita-citanya menjadi seorang dokter dengan mengikuti UMPTN dengan mendaftarkan dirinya pada fakultas kedokteran UNAIR. Pada saat itu UNAIR merupakan salah satu universitas terbaik setelah UI dan UGM. Seperti yang dituturkan oleh Rudy:

Saya pindah ke Surabaya untuk mengambil UNAIR kedokteran, karena pada saat itu yang diterima pertama adalah yang tinggal di daerah tersebut setempat. Tetapi Memasak merupakan hobi saya saat itu. Saya bisa hidup juga dengan membuat makanan dan menjualnya. Tetapi pada saat itu saya belum mengetahui bahwa resep masakan juga bisa di jual.¹⁴

¹⁴ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

C. Kegagalan Mewujudkan Cita-Cita Menjadi Seorang Dokter Hingga Memenangkan Lomba-Lomba Masak

Hingga saat Rudy pindah ke Surabaya Rudy tetap bercita-cita untuk melanjutkan pendidikan menjadi seorang dokter. Setelah Rudy pindah ke Surabaya, ia melakukan tes masuk universitas negeri, namun dia mengalami kegagalan pada tes pertamanya di Surabaya, begitu pula pada saat mendaftarkan diri untuk mengikuti test yang kedua pada tahun 1981. Ia mengikuti tes kedua tersebut untuk masuk pada salah satu Universitas Negeri Jember. Pada tes yang kedua ini ia mengambil jurusan kedokteran hewan, namun dia masih mengalami kegagalan.

Kegagalan mengikuti tes tidak menyurutkan Rudy untuk tetap menjadi dokter. Dalam usahanya menjadi dokter, dia tetap menjalankan hobinya yaitu memasak. Dari masak juga, ia mendapatkan penghasilan. Dengan membuat beberapa makanan, Rudy menjualnya untuk membiayai hidupnya di saat ia mencoba untuk mewujudkan mimpinya menjadi seorang dokter. Ia kemudian berpikir apakah bisa hobinya masak tersebut dapat menjadi pekerjaan yang dapat menjadi sebuah profesi yang dapat menghasilkan uang.

Ketika itu Rudy melihat ibunya sebagai acuan untuk dirinya. Ia melihat bahwa profesi memasak juga dapat menghasilkan uang. Pada akhirnya, ia memutuskan untuk menekuni profesi memasak. Setelah terus mengalami kegagalan untuk menjadi seorang dokter, Rudy memutuskan untuk menekuni dunia kuliner setelah Rudy gagal masuk universitas yang dapat membuatnya

menjadi seorang dokter. Rudy akhirnya memutuskan untuk mengikuti jejak ibunya membuka restoran. Dengan keputusannya tersebut Rudy benar-benar belajar bagaimana bisa menjadi seperti ibunya yang telah berhasil membuka warung menjadi restoran. Semua kekurangan dan kelebihan ibunya ia pelajari dan ia tekuni.

Kelemahan yang ada pada ibunya adalah manajemen dari restoran tersebut. Rudy akhirnya meneruskan sekolah perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada tahun 1987. Tetapi, ia hanya merasakan bangku kuliah selama empat semester saja. Bukan karena Rudy mengalami kesulitan dalam bidang akademik, tetapi ia mengalami kesulitan biaya untuk melanjutkan kuliahnya. Dengan kesulitan keuangan tersebut akhirnya ia memutuskan untuk cuti. Dan pada saat itu dia mempelajari manajemen perhotelan.

Ketika Rudy masuk sekolah perhotelan ilmunya semakin bertambah dengan banyaknya mempelajari resep-resep dari manca negara. Rudy memadukan antara resep masakan Indonesia tradisional dengan menggunakan metode dari bermacam-macam negara. Karena masakan Indonesia pada dasarnya memiliki waktu masak yang cukup lama. Dengan menggunakan metode dari luar negeri masakan Indonesia yang memerlukan waktu masak yang lama dapat dipersingkat.

Untuk membiayai kuliahnya, ia mencoba mengikuti lomba Festival Makanan dan Kue tepung ketan dan tepung beras piala Nila Chandra pada tahun 1987. Pada saat itu dia mendapatkan juara kedua. Kemudian, ia mengikuti Lomba Masak Serba Ikan yang diadakan oleh majalah Kartini pada tahun 1987 dan ia mendapatkan juara kedua serta hadiah wisata ke Hongkong. Selibhnya ia sudah

mulai menikmati hasil dari lomba-lomba yang diikutinya. Disamping mendapatkan hadiah, Rudy juga berpikiran untuk mengasah kemampuannya dibidang masakan dan dapat terus berkarya memodifikasi berbagai masakan.

Rudy selalu mengikuti lomba masak di tingkat nasional dan dia tidak ingin mengikuti di tingkat yang biasa-biasa saja. Dia berpikir apabila ia mengikuti lomba di tingkat nasional ia dapat berlomba dengan seluruh masyarakat yang ada di Indonesia. Sebetulnya, ia ingin mengikuti lomba di tingkat internasional, tetapi pada saat itu sangat jarang sekali perlombaan memasak di tingkat Internasional untuk pemuda seumurannya.

Pada masa kuliah atau pada tahun 1988, karena tingkat ekonomi dari keluarga Rudy yang kurang begitu berada, ia berusaha mengikuti lomba dengan cara meminta formulir yang berada di majalah kepada teman-temannya yang berlangganan majalah yang mengadakan lomba tersebut. Sewaktu kuliah ia selalu berjalan kaki dari daerah Senen menuju rumahnya yang pada saat itu berada di Tanjung Priuk. Setiap pengumuman lomba ia dengan cara melihat di tukang koran di Senen dengan cara mengintip majalah baru. Karena kemampuan keuangan keluarganya yang kurang berada, Rudy tidak mampu membeli majalah tersebut.

Dengan cara mengintiplah Rudy dapat melihat hasil pengumuman tersebut. Disaat melihat pengumuman tersebut, Rudy mulai mengakrabkan diri dengan penjualan koran tersebut. Rudy sering meminta formulir bekas yang terdapat di dalam majalah yang sudah tidak dapat dijual. Dengan cara tersebut Rudy mengikuti perlombaan yang sering di adakan. Oleh sebab itu Rudy sering

mendaftarkan resepnya pada batas akhir-akhir pendaftaran lomba memasak yang di adakan. Seperti yang di utarakan oleh Rudy Choirudin:

Saya waktu ikut lomba saya tidak mampu untuk membeli majalah yang ada formulirnya. Sampai-sampai saya meminta pada teman-teman saya. Ketika saya sekolah saya sering kehabisan ongkos. Sekolah saya di Grogol rumah saya di Tanjung periuk, saya sering kehabisan ongkos di Senen dan saya jalan kaki ke rumah saya di Priok. Begitu saya sudah punya mobil ternyata jauh banget. Setiap ada lomba saya harus ngumpet-ngumpet, ada Inang-Inang penjual koran di Senen banyak banget, Saya memohon bu maaf ya saya mau lihat pengumuman lomba, saya dengan hati-hati saya buka majalahnya dan berteriak wah saya menang lomba dan ibu itu sampai tertawa.¹⁵

Setelah Rudy memenangkan tiga belas kali lomba tingkat nasional, Rudy dinyatakan oleh juri untuk tidak boleh mengikuti perlombaan lagi pada tahun 1989. Selama mengikuti lomba Rudy menjadi juara dua sebanyak dua kali dan selebihnya ia mendapatkan juara pertama. Ketika Rudy dinyatakan tidak boleh mengikuti lomba lagi, Rudy melakukan protes, karena Rudy merasa ia tidak melakukan kesalahan dan dia sudah taat pada aturan-aturan yang berlaku. Ternyata protesnya tersebut diterima dan kemudian Rudy dijadikan juri interen yang menseleksi dua ratus sampai lima ratus resep untuk disaring kembali. Ia melakukan hal tersebut untuk mencari uang sebagai tabungan untuk meneruskan kuliahnya kembali.

Pada saat itu Rudy berusaha bekerja keras mengumpulkan uang untuk biaya kuliahnya. Dia yang di lahirkan di keluarga yang banyak memiliki anak, merupakan salah satu keluarga yang sederhana. Dengan posisi anak ke enam dari tujuh bersaudara, ia berusaha untuk memenuhi kebutuhan sekolahnya dengan

¹⁵ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

berusaha mengumpulkan uang sendiri. Walaupun dia dibekali sedikit oleh orang tuanya, Rudy sudah berjualan makanan dan bermacam-macam seperti berdagang kain dan yang lainnya untuk memenuhi kebutuhan biaya kuliahnya. Ia berusaha untuk dapat membahagiakan orang tuanya dan orang sekitarnya dengan berusaha sekuat tenaga mengumpulkan uang untuk membiayai kuliahnya. Ia bersyukur apabila ia dapat membahagiakan diri sendiri dan orang lain dengan mendapatkan berusaha mencari uang sendiri.

Pahitnya hidup menginspirasi Rudy untuk maju lagi. Setelah mengikuti lomba tingkat nasional sebanyak empat kali, Rudy sudah mulai mengetahui resep apa yang akan dijagokannya untuk menjadi juara pada perlombaan-perlombaan selanjutnya. Ia berpikir jika ia tidak menjadi juara dia bukan siapa-siapa dan hanya akan menjadi Rudy Choirudin semata. Tetapi, ia bertekad untuk menjadi yang lain dimata orang-orang agar orang mengenalnya lagi.

Sejak tahun 1988 Rudy sudah dinyatakan tidak boleh mengikuti lomba lagi dan dia akhirnya menjadi juri di tingkat nasional. Bahkan Rudy Choirudin di kirim ke luar negeri untuk menjadi juri sebagai perwakilan dari Indonesia. Ternyata para juri internasional terkejut dengang kehadiran Rudy yang ternyata hanya seorang anak berusia dua puluh dua tahun sebagai perwakilan juri. Seperti yang di tuturkan oleh Rudy Choirudin:

Tahun 1988 saya sudah tidak boleh ikut lomba lagi saya sudah tidak diperbolehkan ikut lomba lagi dan saya menjadi juri nasional dan juri internasional. Pada saat saya dikirim menjadi juri internasional, panitia kaget di sangka Rudy Choirudin itu sudah senior ternyata Cuma anak berumur dua puluh dua tahun saja, "*Hah, Are you sure, are you Rudy Choirudin from Indonesia?*" "*Yes, I'am*". Hah kok muda sekali, Umur saya hanya tinggal di kurangi enam saya tinggal dikurangi enam tahun

saja. Selebihnya saya berkecimpung dalam dunia makanan. Dan saya menguasai seluruh masakan Indonesia.¹⁶

Ketika Rudy Choirudin sudah tidak dapat mengikuti lomba lagi dan menjadi juri, Rudy berpikir kembali bagaimana caranya ia mendapatkan uang. Ia lalu menemui teman-temannya yang memiliki kemampuan memasak untuk mengikuti lomba tetapi dengan menggunakan resep buatannya. Rudy saat itu berpikir realistis bahwa dirinya pun memerlukan uang untuk membiayai kuliahnya dan membiayai hidupnya. Ia menyuruh temannya tersebut mengikuti lomba dengan imbalan hadiah yang didapatkan di bagi dua dengan dirinya.

Pada saat itu pula Rudy sudah menjadi juri interen untuk menseleksi resep-resep yang masuk. Sangat beruntung sekali bahwa resep tersebut tidak pernah ada yang jatuh ke tangan Rudy untuk dinilai oleh dirinya. Rudy melakukan hal tersebut dengan tujuan membiayai kuliahnya yang pada saat itu sangat berat bagi dirinya. Pada saat itu lomba memang memiliki prestise yang tinggi. Ternyata resep yang dikirimkan ternyata menjadi juara keseluruhnya.

Setelah Rudy tidak memiliki kemampuan untuk membiayai kuliah, ia memutuskan untuk berhenti kuliah dan mencari keberuntungan dalam bidang kuliner yang selama hanya menjadi hoby semata. Hoby yang selama ini hanya dianggap kesenangan semata akhirnya ditekuni oleh Rudy dengan konsisten. Dia memikirkan untuk menjadi lebih profesional dengan profesinya tersebut dan mulai

¹⁶ Wawancara dengan Rudy Choirudi pada tanggal 9 Desember 2010 di kediaman Rudy Choirudin pukul 11.00-14.00 WIB.

menciptakan inovasi-inovasi yang dapat membuat kemampuannya terus berkembang.