

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Dunia Kuliner selalu identik dengan masak-memasak dan selalu berkaitan dengan wanita. Tetapi pada kenyataannya banyak pula kaum lelaki yang menggeluti dunia ini. Kata kuliner sendiri berarti suatu seni mengelola bahan makanan dan mempersiapkan bahan makanan yang akan dimasak, termasuk mengupas, mencuci, memotong-motong, memberi bentuk, dan memberi bumbu, yang semuanya dikerjakan dengan benar dan tepat. Kemudian diteruskan dengan memasak bahan makanan atau hidangan yang menarik, yang dapat menggugah selera makan, dan lezat rasanya.¹ Kuliner Asia Tenggara sendiri khususnya Indonesia memiliki keseimbangan rasa antara pedas, asam, asin, dan manis. Mereka (orang-orang Indonesia) pandai mencampurkan rasa dengan memadukan antara rempah-rempah dengan bumbu yang ada ditempat mereka dan di hargai sangat tinggi.² Merujuk pada beberapa sumber, pada skripsi ini kata kuliner memiliki pengertian yang sama dengan kata masakan. Kedua istilah tersebut digunakan dengan tujuan untuk dapat dipertukarkan satu sama lain

Dapur yang selalu identik dengan kaum wanita pada kenyataannya banyak pula di geluti oleh kaum laki-laki laiknya yang dilakukan oleh Rudy Choirudin. Seperti halnya di bidang usaha restoran dan usaha-usaha yang sejenis. Sejatinnya Alimentasi selalu berhubungan dengan wanita dan bukan dengan laki-laki.

¹ Penny Van Esterik, *Food Culture in Southeast Asia*, (Greenwood Press, 2008), h. xxiv

² *Ibid.*, h. 39

Alimentasi atau sesuatu yang berkaitan dengan makanan (kata sifatnya alimenter) mempunyai sejarahnya pula. Tahun 1782 Pierre J. B. Legrand d' Aussy menulis buku *Histoire De La Vie Privee Des Francais* (Sejarah kehidupan pribadi orang-orang Perancis. Pada buku yang ditulis bukan secara kronologis melainkan tema itu diungkapkan, pada setiap tipe makanan, sejarah dan teknik membuatnya, bagaimana itu tersebar pada lapisan masyarakat yang berbeda-beda dan cara mengkonsumsinya.³

Buku yang menceritakan kehidupan dunia kuliner dan mengisahkan kehidupan pembuat makanan, jarang sekali di tulis oleh para sejarawan. Terutama sekali makanan-makanan dari kawasan Asia Tenggara yang banyak terpengaruh kebudayaan luar Asia Tenggara. Makanan lokal daerah-daerah di Asia Tenggara berpadu dengan masakan-masakan dari Arab, Cina, dan makanan-makanan khas Eropa. Bahkan makanan-makanan lokal yang ada melebur dengan makanan yang di bawa oleh para pendatang menjadi sebuah makanan yang baru. Asviwarman Adam berpendapat dan bercerita tentang tradisi masakan Perancis yang sangat terkenal dengan prestisenya, bukanlah berkembang dari tradisi masakan petani di provinsi-provinsi yang ada di Perancis, melainkan terbentuk dari kelompok borjuis awal abad ke-19 yang berasal dari fragmentasi keluarga-keluarga aristokrat. Dalam buku *Penelusuran Sejarah Indonesia* pula Asviwarman Adam juga menceritakan tentang kehidupan koki istana pangeran setelah Revolusi

³ Asviwarman Adam, *Pelurusan Sejarah Indonesia*, (Yogyakarta: Ombak, 2007), h.89

Perancis. Koki tersebut terpaksa berusaha sendiri dan membuka restoran serta meneruskan menciptakan makanan yang lezat.⁴

Penulisan sejarah makanan juga tidak terlepas oleh pelaku dunia kuliner tersebut. Mereka yang biasa di sebut *Chef*, selalu mengembangkan serta memodernisasi makanan yang ada. Profesi ini sama dengan makanan sendiri belum banyak para peneliti yang mau mengangkatnya. Salah satu sebabnya profesi dan produknya selalu di anggap sepele oleh kebanyakan orang.

Profesi ini mungkin awalnya tidak terlalu dilirik oleh kaum awam, juru masak bahkan kadang tak terlalu dianggap penting. Namun seiring perkembangan waktu dan melihat banyak tumbuhnya restoran-restoran yang menyajikan aneka ragam masakan dari berbagai negeri ataupun dari racikan sendiri, profesi ini memegang peranan yang penting untuk keberhasilan sebuah usaha restoran.

Ada baiknya kita juga mengetahui seperti apakah profesi yang satu ini. Bahkan tak mungkin mereka yang mempunyai profesi ini selain memang ia menyukai memasak, juga mempunyai penghasilan lebih, status dan penghargaan dari masyarakat. Chef adalah seorang juru masak profesional yang pastinya banyak bekerja di restoran-restoran, ataupun hotel-hotel, ataupun pemberi jasa katering profesional ataupun bekerja di sebuah institusi profesional lainnya yang membutuhkan tenaga seorang chef.⁵ Ada beberapa jenis chef dengan keahlian dan tugas mereka masing-masing. Berikut adalah beberapa jenis chef tersebut.

Executive chef atau *Chef de Cuisine*, seperti namanya, executive chef bertanggung jawab dengan semua hal yang berkaitan dengan perdapuran,

⁴ *Ibid.*, hlm. 92

⁵ http://kulinerkita.multiply.com/reviews?&=&page_start=880 tanggal 1 april 2011 pukul 17.30.

termasuk mengkreasikan jenis-jenis menu yang akan ditawarkan kepada pelanggan, manajemen staff ataupun segala hal yang berhubungan dengan aspek-aspek bisnis lainnya, misalnya saja jika ada yang tertarik untuk menggunakan jasa katering dari restoran yang bersangkutan, masalah menu yang ditawarkan dan hal lainnya. Untuk posisi ini tentunya diperlukan keahlian dan pengalaman yang cukup, dan chef inipun juga tak ragu untuk tetap terjun di lapangan dalam arti tetap sebagai juru masak, tak hanya mengkreasikan resep-resep baru saja.⁶ Sedangkan penamaan *Chef de Cuisine* digunakan biasa pada restoran-restoran yang menyajikan makanan Perancis, tetapi pada hakikatnya tugas yang diemban hampir sama dengan *Executive Chef*.

Sous chef atau asisten chef, Biasanya *Sous chef* ada pada restoran-restoran besar atau hotel yang memiliki kapasitas yang besar. Dia biasanya bertanggung jawab untuk membuat jadwal atau rekaman ketika *Executive chef* berhalangan hadir di dapur. Namun, pada kenyataannya, beberapa restoran besar tidak menggunakan *Sous chef* dalam setiap kerjanya.⁷

Expediter atau *Announcer*, bertugas untuk mengantarkan pesanan dari pelanggan ke dapur. Biasanya *Expediter* juga bertugas sebagai penghias makanan sebelum makanan diantarkan kepada pemesan. Kemudian ada juga yang disebut *Chef de Partie*. *Chef de Partie* juga biasa disebut *line cook*. Biasanya *line cook* bertugas sebagai penanggung jawab area tertentu. Ada pula yang disebut sebagai

⁶ *Ibid.*, h. 48

⁷ *Ibid.*, h. 48

*Saute chef, Fish chef, Roast chef, Grill chef, Fry chef, Vegetable chef, Roundsman, Cold food chef, Butcher, dan Pastry chef.*⁸

Kesemua hierarki dan beragam posisi ini biasanya terdapat lengkap di restoran *fine dining*, ataupun restoran dengan skala tinggi. Namun pada restoran yang lebih sederhana mereka lebih menyebutnya sebagai juru masak biasa. Untuk menjadi seorang chef tentunya diperlukan pendidikan tersendiri yang sekarang banyak ditawarkan oleh beragam sekolah kejuruan ataupun mengambil pendidikan informal lainnya yang juga menerbitkan semacam sertifikat akan keahlian yang berhasil diambil oleh seseorang yang mengambil pendidikan tersebut.

Dengan berbekal hal tersebut peneliti ingin melakukan penelitian mengenai biografi tokoh yang ada dalam dunia kuliner. Dengan awalan tersebut peneliti menghrapkan akan timbul minat yang tinggi dalam meneliti sejarah-sejarah kuliner terutama kuliner Indonesia yang masih banyak belum terungkap sejarahnya.

Dengan semakin banyaknya kebutuhan akan acara yang menarik di televisi, pihak stasiun televisi membuat acara yang memikat hati kaum ibu yang menonton acara mereka dengan membuat acara demo masak atau yang biasa disebut *Cooking show*. Chef yang tadinya hanya bekerja di dapur akhirnya banyak chef yang membawakan acara *Cooking show* yang di adakan oleh stasiun-stasiun televisi. Pada awal tahun 1990-an, televisi-televisi di Indonesia mulai menayangkan acara masak-memasak yang bertujuan untuk menghibur dan

⁸ *Ibid.*, h. 48

memberikan pengetahuan tentang resep masakan terbaru dan inovasi baru dari masakan-masakan yang sudah ada.

Salah satu stasiun televisi swasta pertama di Indonesia, yaitu RCTI juga menayangkan acara masak-memasak yang sangat terkenal dan banyak dilihat oleh kaum ibu dan remaja putri. Acara ini bernama Resep Ok Rudy, yang dibawakan oleh Rudy Choirudin salah seorang penggiat dunia masak-memasak Indonesia yang sudah sering mengisi program masak-memasak di radio ataupun surat kabar dan tabloid nasional.

Anak keenam dari tujuh bersaudara pasangan almarhum R Soedakso dan RA Sabaria Zannah ini tumbuh di lingkungan yang akrab dengan dunia masakan. Ibunya adalah pengusaha restoran yang sukses karena berhasil menyulap empat warung makan menjadi restoran. Sayangnya empat kali pula ibunya harus menutup restoran itu karena harus mengikuti suaminya yang berdinis di kota lain⁹.

Kecintaan dengan dunia kuliner yang membuat Rudy Choirudin sangat tertarik mengeluti dunia kuliner. Dari kecintaannya ini pula Rudy Choirudin juga banyak menemukan inovasi-inovasi yang sangat berguna bagi dunia kuliner. Inovasi tersebut berupa pengembangan bahan-bahan yang bersifat tradisional menjadi lebih modern dan lebih diperhatikan oleh publik. Rudy juga mengikuti berbagai seminar tentang makanan dan masakan serta meraih banyak prestasi di berbagai

⁹ Dari Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas-
http://id.wikipedia.org/wiki/Rudy_Choirudin

lomba masak dan festival memasak. Rudy menemukan bumbu dasar pada tahun 1987 dan aktif memperkenalkannya¹⁰.

Salah satu inovasi yang dikembangkan oleh Rudy Choirudin adalah Bumbu Dasar. Bumbu dasar merupakan salah satu bahan yang sangat dekat dengan dunia masakan tradisional Indonesia. Bumbu Dasar juga merupakan bahan utama dari setiap masakan Indonesia. Rudy Choirudin mengangkat hal tersebut dan memodernkan bumbu dasar tersebut.

"Saya selalu mengatakan bahwa memasak itu berpahala, karena memberi makan kepada keluarga. Saya menjamin kalau masakan itu diolah oleh ibu-ibu, pasti akan lebih bergizi ketimbang membeli sendiri dari luar," Menurut Rudy Choirudin dalam wawancaranya dengan salah seorang wartawan tabloid Nova. Saat ini, Rudy bisa dikatakan sebagai pelopor entertainer masak pria di Indonesia. Kegiatan yang umumnya diminati para wanita ini memang telah menjiwai dirinya¹¹.

Dengan berdasarkan hal tersebut penulis ingin meneliti Rudy Choirudin yang merupakan seorang pelestari masakan Indonesia dan merupakan pelopor kuliner pria pertama di Indonesia.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

¹⁰ *Ibid*

¹¹ Rudy Choiruddin Memasak Itu Berpahala-

<http://forum.tabloidnova.com/showthread.php?t=1480>

Penelitian ini difokuskan pada peran Rudy Choirudin dalam melestarikan kuliner Indonesia. Batasan awal dari penelitian ini adalah tahun 1989 dimana Rudy Choirudin mulai berkecimpung dalam dunia kuliner. Sedangkan batas akhir dari penelitian ini adalah tahun 2007 dimana di tahun ini Rudy Choirudin mengawali membawakan acara *Foody With Rudy* yang tayang pada awalnya di TV 7 hingga sekarang masih dibawakan olehnya di ANTV. Pada tahun 2007 pula mulai banyak acara *Cooking Show* di tayangkan oleh stasiun televisi dengan konsep yang beragam. Dan pada tahun ini merupakan tahun kemunduran dari Rudy Choirudin dalam berkiprah di dunia entertainment.

2. Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah dalam kajian ini adalah sebagai berikut:

- a. Faktor-faktor apa yang menyebabkan Rudy Choirudin tertarik pada dunia kuliner?
- b. Bagaimana perkembangan karier Rudy Choirudin dalam dunia kuliner Indonesia?
- c. Bagaimana peran Rudy Choirudin dalam melestarikan masakan Indonesia?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan peran Rudy Choirudin dalam melestarikan masakan-masakan Indonesia dan memodernisasi makanan-makanan yang ada.

2. Kegunaan

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan sumbangan bagi penelitian kuliner Indonesia dan berguna bagi penulis biografi yang berhubungan dengan dunia kuliner. Di karenakan penulisan biografi tokoh kuliner dan sejarah kuliner Indonesia tidak begitu banyak dan biografi tentang Rudy Choirudin belum pernah ditulis oleh siapapun.

D. Metode Penelitia

Penelitian ini menggunakan metode sejarah dan penyajian hasil penelitiannya dilakukan dalam bentuk deskriptif-naratif yang lebih banyak menguraikan kejadian dalam dimensi ruang dan waktu. Mengenai metode historis, Gootschalk mengemukakan bahwa metode sejarah adalah proses menguji dan menganalisis secara kritis rekaman dan peninggalan masa lampau.¹²

Sesuai dengan kaidah-kaidah penelitian sejarah, metode sejarah mempunyai empat tahapan yaitu heuristik (pengumpulan sumber), kritik, interpretasi dan penulisan (historiografi).¹³ Berdasarkan langkah-langkah di atas, maka peneliti menyusun rencana penelitian berupa: *pertama*, peneliti melakukan tahap Heuristik, penulis mengumpulkan data dari berbagai sumber sejarah yang berhubungan dengan penelitian ini, baik priimer maupun skunder dari arsip. Dokumen, buku, serta wawancara dengan beberapa pelaku sejarah yang ada kaitannya dengan penelitian ini.

¹² Louis Gootschalk (Nugroho Notosusanto: Penterjemah), *Mengerti Sejarah*, (Jakarta: UI Press, 1986), h. 32

¹³ Kuntowijoyo, *Pengantar Ilmu Sejarah*, (Yogyakarta: Benteng, 2001), h.91

Kedua, dalam tahap ini peneliti melakukan kritik untuk menguji otentitas dan kredibilitas sumber yang telah didapat dengan melakukan analisis fakta melalui metode sejarah. Hal ini dilakukan oleh peneliti untuk melakukan fakta yang akurat.

Ketiga, pada tahapan interpretasi, fakta-fakta yang telah didapat dikelompokkan sesuai dengan klasifikasinya untuk kemudian di analisa berdasarkan pemahaman peneliti. Subjektivitas dalam tahapan ini tentu tidak dapat dihindari¹⁴, meskipun demikian harus diupayakan secara maksimal untuk melakukan rekonstruksi sejarah yang subjektif mungkin.

Keempat, tahapan penulisan atau historiografi yang merupakan proses rekonstruksi masa lampau berdasarkan data yang diperoleh.¹⁵ Pada tahapan ini data diproses menjadi tulisan dengan melakukan seleksi, penyusunan dan deskripsi atau pengkisan¹⁶ dan disajikan dengan sistematis, logis dan ilmiah.

E. Sumber Penelitian

Sumber penelitian yang digunakan peneliti yaitu sumber primer dan skunder. Sumber primer baik tertulis maupun lisan peneliti dapatkan antara lain adalah: hasil wawancara dengan Rudy Choirudin, wawancara dengan Muhammad Sholeh yang merupakan asisten Rudy Choirudin selama dua puluh tahun, wawancara dengan Dewi Hermawaryani yang merupakan kakak dari Rudy Choirudin, benda dan arsip-arsip mengenai Rudy Choirudin serta wawancara

¹⁴ Nugroho Notosusanto, *Masalah Penelitian Sejarah Kontemporer*, (Jakarta: Inti Idayu Press, 1984), h. 13

¹⁵ Louis Gootschalk, *Op.Cit.*, h. 87

¹⁶ *Ibid.*, h. 5

dengan asisten Rudy Choirudin. Sumber primer berikutnya peneliti melakukan wawancara dengan keluarga Rudy Choirudin. Sedangkan untuk sumber skunder peneliti dapatkan dari surat kabar, serta internet, majalah dan sebagainya