

BAB V

KESIMPULAN

Rudy Choirudin yang terlahir dengan nama Ebin Oktobiono pada tanggal 28 Oktober 1964 merupakan anak ke enam dari tujuh bersaudara dari pasangan R. Soedakso dan RA. Sabariah Zanah. Dia sudah menunjukkan ketertarikannya pada bidang kuliner sejak usia lima tahun dengan menciptakan makanan kue kukus yang dibuatnya pada tempat kobokan. Bakatnya ini baru terlihat dengan menjuarai perlombaan masak pada saat ia kelas tiga sekolah dasar. Bakat yang dimiliki oleh Rudy merupakan warisan yang di tinggalkan dari Ibunya yang membuka warung makan pada setiap daerah yang ia tinggali. Pekerjaan ayahnya yang seorang polisi membuat ia harus berpindah-pindah tempat tinggal. Seiring dengan pindahnya tempat tinggal mereka, warung makan RA. Sabariah Zanah juga harus ditutup.

Kegagalan untuk mewujudkan mimpinya menjadi fakultas kedokteran, membuat Rudy semakin meyakinkan diri untuk mengikuti jejak ibunya menekuni dunia kuliner. Setelah gagal ia kemudian melanjutkan pendidikannya ke Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti dengan mengambil jurusan manajemen perhotelan.

Setelah keagalannya tersebut Rudy mulai mencoba mengasah bakatnya dengan mengikuti lomba-lomba tingkat nasional. Pertama kali ia mengikuti lomba pada kejuaraan Piala Nila Chandra pada tahun 1987. Selama tiga belas kali ia mengikuti lomba masak hanya dua kali ia mendapatkan juara dua dan selebihnya ia menjadi juara satu pada setiap perlombaan.

Setelah 13 kali Rudy mengikuti lomba, ia akhirnya mejadi juri intern pada tahun 1989 dalam setiap lomba-lomba masak yang diadakan pada tingkat nasional. Karier Rudy menanjak ketika dirinya mengisi acara konsultasi memasak di radio-radio dan menjadi pengisi rubrik masakan di Majalah Kartini.

Nama Rudy Choirudin mulai terkenal ketika ia muncul dalam acara masak-memasak yang ditayangkan oleh RCTI setiap hari Rabu pukul 08.00-08.30 WIB dalam acara Selera Nusantara. Tampilnya Rudy di televisi memberikan *input* yang baik padanya dengan banyaknya tawaran pekerjaan salah satunya untuk menjadi seorang menager restoran Java Garden dan tawaran membintangi iklan produk-produk makanan.

Penampilannya di RCTI selama lima belas tahun membuahkan penghargaan dari Muri sebagai presenter acara masak terlama pada satu stasiun televisi. Selain rekor tersebut ia juga memperoleh penghargaan dari Muri sebagai pembuat ketupat terbesar di dunia pada Oktober 2005. Rudy juga menerima penghargaan dari Muri atas rekornya membuat Pepes Ikan terpanjang hasil tangkapan Departemen Perikanan. Dalam menu ikan, Rudy juga mendapatkan penghargaan dari Muri atas rekornya membuat sup ikan terbanyak dari jenis ikan yang ada di Indonesia pada tahun 2006.

Berkat jasanya melestarikan Kuliner Indonesia, Rudy di anugrahi plakat penghargaan Pharama Boga Nugraha dari Menteri Negara Urusan Pangan. Dalam upayanya melestarikan makanan Rudy berusaha membuat penemuan-penemuan metode baru dalam memasak makanan Indonesia. Dalam memperkenalkan

masakan Indonesia Rudy sering melakukan demo masak dan mengikuti lomba masak di luar negeri. Dari lomba yang di ikutinya di luar negeri, ia sering mendapatkan juara dan banyak pula masyarakat yang ada di luar negeri menaruh apresiasi terhadap masakan Indonesia.

Dalam hal melestarikan masakan Rudy melakukan inovasi membuat penemuan bumbu dasar. Bumbu dasar sendiri adalah penggabungan bumbu-bumbu yang sering ada di masakan Indonesia dan banyak digunakan dalam masakan Indonesia. Penemuan ini yang membuat Rudy menjadi lebih terkenal dalam dunia kuliner Indonesia. Bumbu dasar sendiri merupakan betuk proses penyederhanaan waktu masak masakan Indonesia yang sering dianggap rumit oleh banyak orang. Bumbu dasar tersebut terdiri dari bumbu dasar merah, putih, kuning, dan oranye.

Inovasi-inovasi yang merupakan wujud melestarikan bumbu dasar yang dilakukan oleh Rudy Choirudin sendiri selain bumbu dasar adalah beberapa buku resep masakan yang dibuatnya dengan mengedepankan masakan-masakan Indonesia yang tidak terlalu di tampilkan kepada publik di tampilkan kembali dalam buku-buku yang ditulis oleh Rudy.

Bumbu dasar ini juga di kemas secara modern oleh Kokita tetapi dengan nama lain. Pada dasarnya penemuan bumbu dasar tersebut merupakan hasil karya dari Rudy Choirudin, namun banyak pihak tertentu yang sudah mengemas bumbu dasar tersebut menjadi kemasan yang modern.

Hingga penelitian ini dibuat Rudy Choirudin sendiri masih banyak melakukan demo-demo memasak di berbagai tempat. Seiring banyaknya gempuran acara masak-memasak di televisi tidak lantas membuat pamor Rudy menjadi surut tetapi gempuran acara-acara masak di televisi membuat tantangan yang baru bagi Rudy Choirudin untuk terus eksis di dunia kuliner Indonesia. Pada kenyataannya hingga saat ini Rudy Choirudin merupakan pelopor presenter pria pertama pertama di Indonesia yang membawakan acara *Cooking Show*.