

BAB VII

TANTANGAN YANG DIHADAPI OLEH KOKI LA PERGOLA

Para *cook* dan *cook helper* La Pergola dalam memasak masakan Italia maupun Spanyol tidak selalu berjalan dengan mulus. Beberapa kali mereka mengalami hambatan sehingga merasa tertantang dalam memasak masakan tersebut. Mereka telah mengalami beberapa pengalaman saat memasak, kesulitan-kesulitan yang dihadapi membuat mereka menjadi tertantang untuk dapat memecahkan dan menyelesaikan kesulitan-kesulitan tersebut.

7.1 Pengetahuan dan Wawasan yang harus Dimiliki

Feri mengalami kebingungan di awal saat ia bekerja, karena pengarahan tentang menu dan resep hanya diberikan di awal saja dan tidak berkelanjutan. Para koki dituntut untuk bisa dengan *basic* yang mereka miliki. Mereka harus belajar dari awal tentang menu-menu dan cara pengolahan yang ada di La Pergola.

“Iya awalnya bingung. Karena terbiasa, belajar sendiri. Kita hanya mengikuti untuk proses pembuatan produk apa, menu gitu. Ya kita hanya mengikuti *step by step*. Ya diarahkan, kalau diajarkan khusus untuk itu enggak ada.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

Menu-menu yang ada sudah jelas rinciannya, resep yang ada dibuku panduan pun juga sudah lengkap. Bagi Andre tidak sulit untuk mengaplikasikannya. Hanya saja memang butuh waktu dan jam terbang untuk akhirnya bisa melakukan yang sesuai dengan resep sehingga menghasilkan makanan yang memiliki ciri khas Italia maupun Spanyol seperti makanan utama, minuman, *dessert* maupun *appetizer*

“Kalau sebenarnya sih untuk menu-menu masakan *standart* sih, kalau untuk susahny sih selama kita ingin belajar itu enggak susah, toh itu kan juga kebiasaan. Kalau kita kebiasaan bikin pasti juga bisa, kebetulan menu dari *appetizer*, *dessert* sampai pizza ya bisa. aya yang belum begitu bisa itu *Japanese food*.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Pengetahuan tentang menu dan resep juga sangat penting. Sebagai koki sudah seharusnya untuk mempelajari tidak hanya makanan Italia saja tetapi makanan lain juga. Tetapi karena koki-koki tersebut bekerja di restoran Italia, minimal mereka sudah menguasai menu dan resep makanan Italia maupun Spanyol yang menjadi menu utama di La Pergola. Koki yang hebat tidak hanya mengetahui menu masakan yang ada pada restoran tempat ia bekerja saja. Tetapi ia juga menguasai menu-menu secara umum tidak hanya *Italian dan Spanish food* tetapi *Japanese food, Chinese food, western, Indonesian food* dan lain sebagainya. Jika koki sudah memiliki *basic* memasak, pengetahuan dan wawasan tentang *product knowledge* akan terlihat pada perilaku koki terhadap masakan, koki dapat memasak dengan benar dan sesuai ketentuan memasak. Hal tersebut membawa dampak yang positif untuk ketrampilan memasaknya.

“Yang pasti harus tahu bahan ya, *product knowledge*nya itu harus ada, soalnya barang di sini kan banyak yang import, khususnya enggak cuma bahasa Inggris ya, bahasa Italia juga. Sedikit-sedikit harus tahu lah apalagi *chefnya* orang Italia.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

“Ya penting sebenarnya untuk kualitas pengetahuan dari juru masaknya sendiri, untuk tambah wawasan juga, terus kinerjanya juga lebih bagus pasti.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

“Kalau menurut saya tidak semua bisa memasak masakan Italia mbak, karena setahu saya resep *western* beda jauh, sangat beda. Apalagi bahan-bahan di sini memang dari Italia, jadi saya menemui bahan yang kayak gitu di hotel tuh belum pernah, memang bahan di sini tidak saya temukan di hotel di tempat kerja saya dulu, kita memang otentik nya itu mbak.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

7.2 Mempelajari Bahan Makanan dan Menu Makanan

La Pergola adalah restoran Italia dengan memiliki ciri khas otentik masakan Italia. La Pergola memiliki menu-menu makanan khas Italia dan Spanyol. Makanan Italia mulai dari pizza, pasta dan steak, sedangkan makanan khas Spanyol di restoran tersebut terdapat risotto dan payya. Terdapat juga *appetizer*, salad, *dessert* serta berbagai menu minuman mulai dari berbagai kopi, *lemon squash*, sampai *lemon tea*.

“Lengkap, dari salad, soup, *appetizer*, pizza, pasta, steak, *dessert*, ada semua.”
(Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

“Semua ada, enggak cuma pizza. Ada pasta, ada risotto, ada *steak*, ada payya. Payya itu juga semacam kayak risotto tetapi itu dari Spanyol. Ada soup, juga ada *dessert*.”
(Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

Bahan-bahan yang digunakan restoran La Pergola adalah kualitas nomor satu, mayoritas bahan diimport langsung dari Italia, seperti daging, keju mozzarella dan olive oil. Seperti sayur-sayuran menggunakan produk dalam negeri dengan kualitas nomor satu, keju mozzarella fresh juga tidak import karena ada orang Italia yang tinggal di Indonesia membuat keju tersebut sehingga La Pergola mengambil bahan dari orang tersebut.

“Kalau dilihat dari mahal, memang mahal mbak, tetapi dari bahan baku sesuai, karena apa, karena seperti misalkan, mbaknya pesan risotto. Risotto itu memang seperti cuma nasi kok harganya mahal, karena kita masakinya warna kuningnya dari saffron. Saffron itu per gram harganya semahal emas. Saffron itu pewarna kuning, kalau di sini seperti kunyit, kalau di sana pakainya saffron, aroma dari saffron juga hmmm. Belum berasnya pakainya bukan beras lokal tapi beras Itali, beras argolo itu juga beras mahal. Jadi kalau menu di sini mahal ya sesuai sama bahannya. Misalnya mbak mencoba pizza di sini, kenapa kok pizzanya mahal, karena kan memang gandumnya tipis yang tebal itu kejunya, da kejunya tidak hanya memakai satu keju. Bukan hanya memakai satu keju mozzarella, tetapi di atasnya masih ada keju mozzarella fresh, mungkin satu bulatan gitu juga mahal, memang itu kualitasnya mbak.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

“Saya pikir sesuai-sesuai aja, soalnya kan itu juga bahan-bahannya pakai bahan-bahan yang berkualitas, yang *grade* satu. Semuanya kita datangkan langsung dari Italia kebanyakan, seperti *olive oil*, *mozzarella*, seperti *rice*. Kita kan *ricenya* enggak pakai yang lokal, pakai *rice* yang import, *Arborio rice* sama *Bonaro* bedanya tekstur sama besar kecil padi. Iya import, ya cuma yang sayuran-sayuran aja itu yang drai sini, seperti bombay, wortel, telur, gula, ya yang sekiranya ada di sini ya order di sini tetapi dengan kualitas yang bagus.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

Banyak orang beranggapan bahwa harga makanan di La Pergola tinggi, akan tetapi biaya yang dikeluarkan oleh pelanggan untuk membayar makanan di La Pergola bisa dikatakan sebanding dengan apa yang diperoleh pelanggan. Pelanggan mendapatkan makanan berkualitas dengan bahan-bahan terpilih dengan kualitas nomor satu dan makanan tersebut diolah dengan *standart-standart* yang ada. Seperti contoh saat pembuatan risotto menggunakan saffron, saffron adalah pewarna kuning makanan, harga saffron sendiri pergram sama dengan harga emas satu gram, sedangkan untuk berasnya menggunakan beras asli dari Italia dengan tekstur yang berbeda dengan kualitas nomor satu. Hal tersebut memang dipilih karena La Pergola menjaga kekhasan Italia dan menjaga kualitas bahan makanannya.

“Menurut saya sih sesuai mbak, mungkin pikiran orang memang tergolong mahal. Tapi itu terbayar dengan bahan-bahan yang kita pakai itu pure bahan yang terbaik. Misal *olive oil* kita juga pure pakai *olive oil*, kan kebanyakan di restoran-restoran itu *olive oil* dicampur dengan minyak apalah, tetapi kalau di sini *olive oil* tetap *olive oil*, bahan-bahannya tetap kita jaga.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

7.3 Wulan : “Kita di sini berusaha mengejar...”

Wulan merupakan salah satu dari *cook helper* di La Pergola yang pernah mengalami kesulitan-kesulitan. Wulan merasakan kesulitan pada saat pertama ia bekerja di La Pergola, ia sudah hampir dua tahun bekerja di restoran tersebut. Dahulu pada saat pertama bekerja di restoran tersebut ia mengalami kesulitan untuk mempelajari bahasa

Italia. Semua menu masakan di buku menu pada saat itu menggunakan bahasa Italia, sedangkan pada saat pertama bekerja di La Pergola ia belum mengetahui apa-apa tentang bahasa Italia. Wulan berusaha untuk mempelajari bahasa Italia sedikit demi sedikit, seiring berjalannya waktu ia mulai terbiasa dan sedikit demi sedikit memahami bahasa Italia.

“Kita di sini berusaha mengejar, apalagi sekarang masih mending pakainya bahasa Indonesia Inggris. Kalau dulu di menu semua bahasa Italia jadi kita harus belajar bahasa-bahasa Italia misalnya kita harus menghafal *Jebula, Leuga, Eufo* nah itu harus mengerti. Jadi banyak yang harus dikejar di sini. Apalagi menu masih asing, bahasa juga asing, tetapi lama-lama juga terbiasa. Kalau sekarang kan udah mulai menunya di translate ke Inggris. Kalau dulu kan sewaktu di La Pergola masih awal, senior saya juga masih belajar, jadi banyak yang harus dikejar.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

Tidak dipungkiri jika Wulan mengalami kesulitan saat pertama kali kerja di La Pergola. Tetapi setelah ia mulai mempelajari dan memahami segala kesulitan tersebut ia menjadi mengetahui dan mulai terbiasa. Hal yang dilakukan Wulan agar selalu mengingat nama-nama makanan yaitu dengan cara ia selalu mengantongi buku menu dan buku resep. Wulan mulai merasa bahwa dibalik kesulitan-kesulitan yang dihadapi terdapat kesenangan dan kepuasan tersendiri. Ia merasa lebih senang bekerja dengan bule dengan kata lain bekerja dengan orang Italia karena ia bekerja di restoran Italia. Bekerja dengan bule akan terbiasa disiplin karena mereka sangat menghargai waktu, dengan begitu kedisiplinan tersebut akan tertular kepada dirinya. Wulan merasa senang karena sebagai karyawan ia merasa lebih terjamin dan diperhatikan. Meskipun Wulan harus berusaha lebih giat lagi untuk mempelajari itu semua, tetapi ia merasa nyaman bekerja di restoran Italia tersebut.

“Enggak, jadi pertama kali jadi *cook helper* dari yang enggak tahu ya kamu harus cari tahu, enggak ada kata enggak tahu dan enggak bisa. Makanya dulu saya awal-

awal di sini kalau bekerja ini buku resep selalu ada di saku kalau enggak tahu kita buka, kan harus tahu.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

“Sebenarnya sewaktu awal ke sini, dukanya kok gini banget sih kok susah banget sih. Tetapi sejauh saya berjalan dua tahun ini, sepertinya banyak sukanya mbak dari pada dukanya. Karena memang enggak tahu ya kok kalau ikut sama orang bule daripada ikut sama orang Indonesia kok lebih *enjoy* ikut sama bule. Misalkan ada perbandingan ikut orang Indonesia, ikut orang India, ikut orang Cina atau ikut bule, mereka dalam disiplin iya. Tetapi mereka itu menjamin dan memperhatikan karyawannya seperti itu. Berbeda kalau dengan orang Cina, yaudah mereka tahu sendiri ya mbak. Hampir enggak ada dukanya, ya dukanya sewaktu awal-awal aja.” (Wulan, 18/01/2016 17.00 WIB)

7.4 Agus : “Saya enggak punya *basic* masak itu kayak apa...”

Sebelum bekerja di La Pergola, Agus bekerja di restoran lain di Yogyakarta dengan jabatan *dishwasher*. Itu merupakan pengalamannya pertama bekerja di bagian dapur. Saat itu ia mendapat tawaran untuk memasak dan ia menerima tantangan tersebut. Setelah itu Agus bekerja di La Pergola dengan jabatan *cook*. Agus bekerja di La Pergola sejak seminggu setelah restoran tersebut resmi dibuka, ia merupakan salah satu *senior cook* di La Pergola.

“Awalnya saya di *dish washer*, selang beberapa bulan, kalau enggak salah empat bulan saya bantu di dapur. Saya enggak punya *basic* masak itu kayak apa, enggak pernah masak. Malah teman-teman itu banyak yang dari boga, contohnya Heru tadi itu malah otodidak juga, dulu kan satu kerjaan gitu, lama-lama yang di orang Perancis itu kita ambil aja.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)

Agus tidak memiliki *basic* pendidikan dalam bidang memasak, berbekal dengan pengalaman kerja yang dimilikinya saat bekerja di restoran sebelumnya, ia memberanikan diri untuk menjadi seorang *cook* di restoran La Pergola. Agus merasa tertantang untuk menjadi *cook*, ia ingin membuktikan bahwa ia mampu memasak masakan Italia maupun Spanyol walaupun hanya dengan berbekal sedikit pengalaman

memasak dari tempat kerja yang sebelumnya, ia merasa yakin bahwa selama ia terus belajar maka tidak ada kata sulit untuk memasak makanan tersebut.

“Menu baru atau menu lama ya sama aja mbak, asal belajar enggak ada yang sulit kayaknya.” (Agus, 18/01/2016 19.00 WIB)

7.5 Wisnu : “Menyesuaikan lagi, dari yang dulu kan beda dari yang sekarang...”

Wisnu memiliki banyak pengalaman kerja di bidang memasak, sebelum di La Pergola ia juga pernah menjadi koki restoran Italia di kota Solo. Dalam memasak memang memiliki standar-standar tersendiri, Wisnu merasakan ada beberapa perbedaan saat ia bekerja di La Pergola dengan bekerja di restoran sebelumnya. Perbedaan diantaranya adalah dari segi kualitas makanan dan segmentasi restoran. Restoran yang sebelumnya untuk kalangan menengah kebawah dengan kualitas bahan lokal dan tidak selalu dengan bahan kualitas nomor satu. Sedangkan La Pergola untuk kalangan menengah ke atas, restoran tersebut memiliki kualitas yang tinggi karena menggunakan bahan-bahan dengan kualitas nomor satu, bahkan beberapa bahan utama seperti daging, keju mozzarella, *olive oil*, saffron dan beras diimport langsung dari Italia untuk menjaga kualitas dan otentik menu masakan restoran Italia tersebut. Bumbu yang digunakan juga berbeda sehingga dari beberapa hal tersebut membuat Wisnu untuk harus menyesuaikan lagi dan mempelajari pengetahuan resep kembali.

“Iya, gimana ya. Masak itu enggak yang orang datang, dia ngelamar kerja, terus bisa gitu, enggak. Dalam masak itu ada standar-standarnya sendiri, jadi ya mau kamu di restoran dulu sudah *chef*, tetapi di sini mau enggak mau kamu harus dari bawah. Itu ada dulu koki sekarang di sini *cook helper* lagi. Yang pasti bahasa, itu pasti. Terus itu menyesuaikan lagi, dari yang dulu kan beda dari yang sekarang, gitu.” (Wisnu, 20/01/2016 19.00 WIB)

7.6 Feri : “Saya belum pernah tahu nama-nama produk di sini...”

Kesulitan yang dialami oleh Feri yaitu ia belum pernah mengenal masakan Italia sebelumnya. Sebelum ia bekerja di La Pergola, ia bekerja pada restoran Jepang, Feri sudah bekerja di La Pergola lebih dari setahun. Feri merasakan perbedaan ketika memasak menu Jepang dengan memasak menu Italia maupun Spanyol. Walaupun sebelumnya Feri belum pernah memiliki pengalaman memasak masakan Italia, ia merasa setidaknya memiliki *basic* mengolah masakan di luar masakan Indonesia, ia memiliki pengalaman memasak masakan Jepang di tempat kerjanya yang sebelum ia bekerja di La Pergola.

“Kalau pertama di sini kan saya belum pernah tahu nama-nama produk di sini, kadang kalau memasak harus pakai bumbu-bumbu ini, kadang kita masih belum paham, awalnya kesulitannya di situ.” (Feri, 20/01/2016 15.00 WIB)

Saat pertama bekerja di La Pergola, Feri mengalami kebingungan karena menu yang ada di La Pergola jelas berbeda dengan tempat kerjanya yang sebelumnya. Ia belum mengetahui nama-nama bahan *import* yang akan digunakan dan resep-resep yang akan di praktekkan pada restoran Italia tersebut, ia juga belum mengetahui bumbu-bumbu *import* yang akan digunakan untuk memasak masakan Italia. Feri sudah memiliki niat, seiring berjalannya waktu, ia mempelajari berbagai menu di La Pergola, resep-resep, bumbu-bumbu yang digunakan dan cara mengolah masakan Italia. Bermula dari yang belum mengerti apa-apa, Feri berusaha keras untuk mempelajari dan memahaminya hingga ia bisa dan mengerti.

7.7 Andre : “Kemampuan *product knowledge*nya, seperti hafal beberapa banyak menu...”

Peran sebagai koki bisa dikatakan tidak sulit dan juga tidak mudah. Koki harus memiliki ketrampilan dalam memasak masakan, baik masakan Indonesia maupun masakan luar Indonesia. Pada La Pergola menu khasnya yaitu masakan Italia dan Spanyol. Sebagai koki harus memiliki pengetahuan dan wawasan terkait *product knowledge*, untuk mempelajarinya membutuhkan waktu dan proses yang tidak sebentar, serta diperlukan terjun langsung untuk melakukan praktek masak sehari-hari sehingga memiliki keseimbangan antara teori dan praktek. Akan tetapi jika para *cook* dan *cook helper* La Pergola yang mempelajarinya tidak akan mengalami kesulitan untuk mempraktekkan resep dan mengolah semua masakan, baik masakan Spanyol, Italia, Jepang, Cina maupun Indonesia, khususnya untuk menu masakan Italia maupun Spanyol tidak akan mengalami kesulitan. Mereka dapat mempelajarinya sendiri dan mencari ilmu dengan teman sesama maupun teman yang dianggap lebih senior yang memiliki banyak pengalaman serta memiliki banyak jam terbang.

“Iya dilihat dari *skill*nya. Terus juga kemampuan *product knowledge*nya, pengetahuan produk, terus eksekusi produknya. *Product knowledge* itu misalnya seperti hafal beberapa banyak menu. Tidak hanya di *Italian food*, tidak hanya di *Spanish food*, *western food*, seperti *American*, *Indonesian food*, seperti *Chinese* juga. Kebetulan kan saya dulu *basic*nya *Chinese* sama *western*, lalu masuk ke *Italian*.” (Andre, 28/01/2016 16.00 WIB)

7.8 Heru : “Waktu *crowded*. Fisik, otak, *timing* jadi satu...”

Heru merupakan *cook helper* La Pergola yang memiliki banyak pengalaman, pengalaman kerja tidak hanya di kota Yogyakarta saja, tetapi sudah sampai Gili Trawangan, Lombok. Heru selama di Lombok juga berprofesi sebagai juru masak. Saat

ini ia sudah bekerja selama lima bulan di restoran La Pergola, ia masih terbilang karyawan baru di La Pergola. Heru mengalami hambatan ketika restoran sedang ramai-ramainya pengunjung karena pada saat itu ego, emosi dan komunikasi antar teman sedang diuji. Suasana dapur yang panas ditambah dengan tekanan dari pesanan dan dituntut untuk saling berkoordinasi dengan teman dalam membuat pesanan makanan membuat keadaan semakin memanas. Memanas karena pada saat itu juga pikiran dan ketrampilan sangat dibutuhkan agar makanan selesai tepat pada waktunya, mereka tidak ingin membuat pelanggan terlalu lama menunggu.

“Waktu *crowded*. Fisik, otak, *timing* jadi satu. Serunya kan disitu waktu *crowded*. Suasana panas diburu-buru terus dicepet-cepet. Semuanya jadi satu, pokoknya nano-nano. Koordinasi sama teman jangan sampai miss komunikasi, jaga ego, jaga emosi, gimana caranya itu.” (Heru, 18/01/2016 16.00 WIB)

7.9 Triyanto : “Ada *customer* bule dan suruh bikin pizza pakai tepung yang dibawa...”

Para *cook* dan *cook helper* di La Pergola mayoritas memiliki kesulitan yang sama ketika mereka pertama kali bekerja di dapur La Pergola, kesulitan baik dari menghafal nama-nama bahan *import* yang akan digunakan dan resep-resep berbahasa Italia yang akan di praktekkan, dan dalam menghafal bumbu-bumbu *import* yang akan digunakan untuk memasak masakan Italia. Meskipun begitu mereka dapat arahan dari sahabat pemilik La Pergola yaitu Adelio. Walaupun Adelio tidak bekerja di La Pergola, aka tetapi ia senantiasa membagi ilmunya kepada para *cook* dan *cook helper* La Pergola, ia juga tidak jarang membagi pengalamannya selama ia menjadi *chef* di Italia kepada mereka.

“Pasti. Terutama kalau saya kendala terhadap bahasa. Bahasa Italia kan kurang, enggak cuma kurang bahkan enggak bisa lah. Nah itu untuk penerjemah bahasa sehingga kita kan bisa tahu istilah-istilah, jenis-jenis dan segala macam yang berhubungan dengan masakan Italia. Sekarang memasak sudah dilepas sendiri.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

Triyanto memiliki pengalaman ketika ia memasak, ada pelanggan La Pergola yang memiliki permintaan untuk dibuatkan masakan Italia yaitu pizza. Ia menerima permintaan tersebut karena pizza terdapat di menu dan menjadi salah satu menu favorit di La Pergola. Tetapi pelanggan memiliki alergi dengan tepung yang digunakan oleh La Pergola sehingga ia membawa tepung sendiri. Saat di awal proses pembuatan pizza tidak terjadi kendala karena Triyanto sudah terbiasa untuk membuat pizza, akan tetapi pada pertengahan saat membuat pizza tepung tinggal sedikit sehingga takaran menjadi tidak pas. Triyanto merasa harus berhasil dalam membuat pizza dengan bahan yang ada, hasil dari pizza tersebut agak lengket tetapi masih bisa untuk dihidangkan ke pelanggan. Ia sempat merasa panik ketika pizza menjadi lengket, tetapi ketika pizza dihidangkan, pelanggan tersebut menyukai pizza buatannya. Triyanto merasakan kepuasan tersendiri, ia menjadikan permintaan dari pelanggan tersebut menjadi sebuah tantangan yang harus diselesaikan, jika ia berusaha sebaik mungkin pasti akan ada hasil yang baik.

“Pernah nih dulu itu ada customer bule, enggak tahu asalnya dari negara mana. Kalau di sini kan pizza udah ada kandungannya, takaran pizzanya dan segala macam tapi dia itu alergi sama tepung di sini, lalu dia bawa tepung sendiri. Pokoknya enggak boleh kena tepung sama sekali dari sini. Pas bikin pizza kalau enggak pake tepung kan susah dan lengket, lha waktu itu dia bawa dan suruh bikin pizza pakai tepung yang dibawa. Kan cuma terbatas, saya bikin set set set, ternyata tepung yang masih kering enggak ada, sudah habis. Makanya pizzanya agak lengket. Nah ternyata sewaktu saya masukkan ke dalam tungku, bener lengket di tungku dan rusak, tetapi masih bisa diambil separuh, yah itu rasanya argghhh... hahaha.” (Triyanto, 18/01/2016 15.00 WIB)

Diskusi Hasil

Para *cook* dan *cook helper* La Pergola dalam memasak masakan Italia maupun Spanyol tidak selalu berjalan dengan mulus. Beberapa kali mereka mengalami hambatan sehingga merasa tertantang dalam memasak masakan tersebut. Mereka telah mengalami beberapa pengalaman saat memasak, kesulitan-kesulitan yang dihadapi membuat mereka menjadi tertantang untuk dapat memecahkan dan menyelesaikan kesulitan-kesulitan tersebut. Pada budaya restoran mendukung koki, maka akan mendorong koki untuk berpartisipasi dalam pengambilan keputusan maka koki akan lebih mengembangkan dan kinerja akan meningkat (Sumaedi & Yarmen 2015).

Peran sebagai koki bisa dikatakan tidak sulit dan juga tidak mudah. Koki harus memiliki ketrampilan dalam memasak masakan, baik masakan Indonesia maupun masakan luar Indonesia. Pada La Pergola menu khasnya yaitu masakan Italia dan Spanyol. Sebagai koki harus memiliki pengetahuan dan wawasan terkait *product knowledge*, untuk mempelajarinya membutuhkan waktu dan proses yang tidak sebentar, serta diperlukan terjun langsung untuk melakukan praktek masak sehari-hari sehingga memiliki keseimbangan antara teori dan praktek. Akan tetapi jika para *cook* dan *cook helper* La Pergola yang mempelajarinya tidak akan mengalami kesulitan untuk mempraktekkan resep dan mengolah semua masakan, baik masakan Spanyol, Italia, Jepang, Cina maupun Indonesia, khususnya untuk menu masakan Italia maupun Spanyol tidak akan mengalami kesulitan. Mereka dapat mempelajarinya sendiri dan mencari ilmu dengan teman sesama maupun teman yang dianggap lebih senior yang memiliki banyak pengalaman serta memiliki banyak jam terbang (Brien 2010).

Pengetahuan tentang menu dan resep juga sangat penting. Sebagai koki sudah seharusnya untuk mempelajari tidak hanya makanan Italia saja tetapi makanan lain juga memasak (Ganguli et al. 2014). Tetapi karena koki-koki tersebut bekerja di restoran Italia, minimal mereka sudah menguasai menu dan resep makanan Italia maupun Spanyol yang menjadi menu utama di La Pergola. Koki yang hebat tidak hanya mengetahui menu masakan yang ada pada restoran tempat ia bekerja saja. Tetapi ia juga menguasai menu-menu secara umum tidak hanya *Italian dan Spanish food* tetapi *Japanese food, Chinese food, western, Indonesian food* dan lain sebagainya. Jika koki sudah memiliki *basic* memasak, pengetahuan dan wawasan tentang *product knowledge* akan terlihat pada perilaku koki terhadap masakan, koki dapat memasak dengan benar dan sesuai ketentuan memasak. Hal tersebut membawa dampak yang positif untuk ketrampilan memasaknya yaitu ketrampilannya akan semakin baik dalam mengolah masakan Italia.