

BAB VIII
DISKUSI HASIL :
“KETRAMPILAN KOKI INDONESIA DALAM MENGOLAH MASAKAN
ITALIA“

Restoran Italia La Pergola berdiri sejak Januari 2014, sudah berdiri selama dua tahun. La Pergola melibatkan total karyawan sebanyak 23 orang karyawan, sudah termasuk di bagian depan, bagian belakang dan bagian dapur. Pada La Pergola terdapat empat orang di bagian atas yaitu Sudarto, Subardi, Marsiti dan Agus. Sudarto merupakan salah satu bagian atas La Pergola yang merupakan direktur La Pergola. Kemudian Subardi merupakan *executive accounting* La Pergola yang bertanggung jawab atas pengeluaran dan pemasukan dari La Pergola. Untuk bagian dapur terdapat tujuh karyawan yang terdiri dari empat orang *cook helper* dan tiga orang *cook*. Untuk bagian dapur dikepalai oleh Agus sebagai *senior cook*. Sedangkan Marsiti sebagai *manager* dari La Pergola memantau karyawan lainnya di bagian depan dan bagian belakang. La Pergola memiliki tujuh karyawan di bagian dapur terdiri dari tiga orang *cook* dan empat orang *cook helper*.

Restoran dapat diklasifikasikan menjadi restoran makanan cepat dan restoran layanan penuh (Sumaedi & Yarmen 2015). Pada restoran Italia La Pergola merupakan industri restoran yang berhubungan pada sektor jasa di yang berfokus pada internal dan eksternal perusahaan yaitu pelanggan, tamu atau orang (Murphy & Murrmann 2009). La Pergola telah mengklaim sebagai satu-satunya restoran di Yogyakarta yang mempunyai menu otentik Italia dan Spanyol. Menu disini terdiri dari *Italian food* dan *Spanish food*, seperti pasta, pizza hingga steak. Ada juga dessert yang ditawarkan La Pergola untuk pelanggan, resep dessert juga dari Italia. Semua menu yang ditawarkan

La Pergola adalah menu andalan, tetapi untuk menu Italia yang ditonjolkan adalah pizza karena pizza sangat identik dengan makanan khas Italia. Selain itu daging dan ikan yang menjadi bahan utama restoran diimport langsung dari Italia. Sedangkan menu khas Spanyol adalah risotto, risotto khas karena terdapat saffron di dalamnya. Saffron merupakan pewarna kuning yang diimport langsung dari Spanyol.

Pada restoran tersebut juga menawarkan pelayanan terbaik atau *excellent service* Shigihara (2015), berupa sambutan hangat, keramahan dan pelayanan baik terhadap pelanggan sehingga pelanggan yang datang dapat merasakan kenyamanan. Di samping itu, restoran tersebut memberikan nuansa yang indah, terdapat punjung pergola ditengah taman yang menjadi pusat perhatian. Terdapat banyak lampu taman yang mengelilingi taman, restoran terbagi menjadi bagian dalam dan taman.

Kebijakan restoran adalah tidak memperkerjakan sumber daya manusia yang berasal dari negara selain Indonesia, hal tersebut dikarenakan sang pemilik La Pergola yaitu Adrian lebih mempercayakan orang Indonesia untuk bekerja pada restorannya. Adrian lebih senang bekerja dengan orang Indonesia karena ia sudah 25 tahun ada di Indonesia dan sudah menjadi Warga Negara Indonesia (WNI). Selain itu ia juga mengenal bahwa orang Indonesia adalah pekerja keras, bertanggung jawab dan ramah. Begitu juga untuk koki di La Pergola adalah sumber daya manusia dari Indonesia, hal tersebut menjadikan peluang bagi para koki (*cook* dan *cook helper*) yang bekerja untuk mengembangkan ketrampilan memasaknya.

Pada karyawan bagian depan La Pergola diberikan pelatihan langsung dari manager yaitu Marsiti. Marsiti memiliki pengalaman kerja di hotel selama 22 tahun, selama 22 tahun pula ia bekerja dengan pemilik La Pergola yaitu Adrian karena dulunya Adrian memiliki hotel dan bekerja di hotel selama 22 tahun. Sedangkan pada karyawan bagian

belakang yaitu *cook* dan *cook helper* diberikan pelatihan *pasca* rekrutmen oleh sahabat Adrian yaitu Adelio. Sebelum menjadi koki, mereka belajar teknik dari koki paling terkenal (Brien 2010). Adelio memiliki banyak pengalaman memasak masakan Italia karena ia adalah seorang *chef* di negaranya yaitu Italia. Adelio tidak bekerja pada La Pergola, ia hanya membantu Adrian untuk membuat resep masakan Italia dan menularkan ilmunya kepada *cook* dan *cook helper* La Pergola. Adelio memberikan pengetahuan, wawasan, cara mengolah masakan dan memberikan arahan *step by step* saat karyawan mulai bekerja di La Pergola, ia memberikan pelatihan pada karyawan La Pergola *pasca* rekrutmen atau pada awal bekerja di La Pergola.

Banyak pengalaman yang sudah para *cook* dan *cook helper* La Pergola dapatkan dalam mengasah ketrampilan memasaknya. Walaupun sudah banyak pengalaman, mereka tetap akan mengembangkan ketrampilannya di La Pergola. Untuk saat ini mereka masih ingin mengembangkan ketrampilannya dan belajar dari orang yang lebih berpengalaman. Pengembangan keterampilan berupa mengembangkan diri bersama dengan keterampilan untuk menambah nilai bagi restoran dan untuk pengembangan karir sendiri (Ganguli et al. 2014). Membina sikap untuk belajar, terus belajar serta mengembangkan keterampilan, seseorang akan berhasil dapat juga melalui pelatihan untuk mengembangkan keterampilan. Dalam kajian terdahulu dibahas tentang pengembangan ketrampilan yang ada di perusahaan atau restoran yang mereka teliti bahwa pengembangan ketrampilan yang didapat oleh karyawan atau koki mereka yaitu diawali dengan magang dan diberikan pelatihan baik pelatihan di awal saat bekerja maupun ketika sudah bekerja tetap diberikan pelatihan. Sedangkan di restoran La Pergola tidak memberikan dan mengadakan magang untuk para juru masak, para juru masak (*cook* dan *cook helper*) di La Pergola tidak diberikan magang, mereka langsung

diterima bekerja karena mereka sudah memiliki *basic* pendidikan pariwisata dan memiliki pengalaman bekerja di beberapa restoran dan kafe ternama di Yogyakarta.

Para *cook* dan *cook helper* yang ada di La Pergola memiliki *basic* memasak dari pendidikan maupun dari pengalaman kerja, ada juga yang tidak memiliki *basic* pendidikan bidang memasak atau pariwisata tetapi sudah memiliki pengalaman kerja dalam bidang memasak (Ganguli et al. 2014). Seperti yang dikatakan Sengupta (2014) bahwa *coaching* merupakan kegiatan penting untuk pengembangan karyawan. Ini melibatkan memperlakukan karyawan sebagai mitra pribadi dalam mencapai tujuan pribadi dan organisasi.

Para *cook* dan *cook helper* mendapatkan pelatihan berupa pengarahan tentang resep, menu dan cara mengolah di awal mereka bekerja di La Pergola. Setelah diberi pengarahan, mereka dibiarkan untuk berkembang sendiri dengan langsung praktek di kehidupan sehari-hari selama bekerja di La Pergola. walaupun mereka sudah memiliki banyak pengalaman dan ketrampilan yang baik sebagai tenaga terlatih (Ganguli et al. 2014), mereka juga ingin memiliki usaha sendiri untuk pekerjaan sampingan agar ketrampilannya lebih berkembang dalam memasak.

Pada restoran Italia La Pergola tidak memberikan magang terhadap *cook* maupun *cook helper* karena mereka dipekerjakan di restoran tersebut dengan sudah berbekal ketrampilan dari pengalaman kerja mereka saat sebelum bekerja di La Pergola. Para *cook* maupun *cook helper* La Pergola juga ada yang berbekal pendidikan dalam bidang memasak. Mereka mengalami proses pembelajaran setiap hari ketika sedang memasak, mereka belajar secara terus-menerus. Pembelajaran dari seluruh anggotanya dan terus menerus mentransformasikan dirinya dan sebagai salah satu di mana masing-masing anggota didorong untuk belajar dan mengembangkan potensi penuh (Kumpikaite 2008).

Para *cook* dan *cook helper* yang ada di La Pergola memiliki *basic* memasak dari pendidikan maupun dari pengalaman kerja, ada juga yang tidak memiliki *basic* pendidikan bidang memasak atau pariwisata tetapi sudah memiliki pengalaman kerja dalam bidang memasak. Seperti yang dikatakan Sengupta (2014) bahwa *coaching* merupakan kegiatan penting untuk pengembangan karyawan. Ini melibatkan memperlakukan karyawan sebagai mitra pribadi dalam mencapai tujuan pribadi dan organisasi. Para *cook* dan *cook helper* mendapatkan pelatihan berupa pengarahan tentang resep, menu dan cara mengolah di awal mereka bekerja di La Pergola. Setelah diberi pengarahan, mereka biarkan untuk berkembang sendiri dengan langsung praktek di kehidupan sehari-hari selama bekerja di La Pergola.

Para koki di La Pergola menjalani proses pembelajaran dalam diri agar ketrampilannya semakin baik. Mereka menjalani proses pembelajaran secara langsung dan secara tidak langsung. Proses pembelajaran diri secara langsung meliputi arahan dari Adelio, berbagi ilmu dengan senior dan melalui proses bertanya. Pembelajaran secara tidak langsung mereka dapatkan secara tidak sengaja seperti di saat mengalami kegagalan dalam memasak dan mengalami kesalahan dalam memasak.

Pembelajaran dalam diri sangat penting karena akan memberikan manfaat terhadap dirinya sendiri baik di masa sekarang maupun masa mendatang (Kumpikaite 2008). Para *cook* dan *cook helper* La Pergola mengalami pembelajaran setiap hari ketika memasak masakan di dapur. Ketrampilan memasaknya akan lebih terasah dan pengetahuan dalam memasak akan bertambah. Heru mengatakan bahwa walaupun seorang koki sudah memiliki *basic* pendidikan dan pengalaman kerja, ia harus tetap belajar karena agar ketrampilan tetap terasah (Brien 2010).

Pembelajaran otomatis akan terjadi setiap hari ketika memasak (Gondim & Mutti 2011). Karena saat proses memasak koki akan menyatukan hati, pikiran dan rasa. Sehingga mereka akan fokus terhadap ketiganya, ketiganya saling berhubungan. Memasak dengan hati yang tulus, dengan pikiran karena memasak membutuhkan wawasan dan pengetahuan, dan juga rasa. Jika rasa dari hasil masakan ada yang kurang, maka kita akan mengalami proses pembelajaran untuk memperbaiki masakan di masakan-masakan selanjutnya.

Saat ada menu baru, mereka juga berusaha belajar sendiri, jika masih merasa kesulitan mereka bertanya kepada senior mereka yang dianggap lebih memiliki pengetahuan yang banyak (Kumpikaite 2008), seperti cook helper saat mengalami kesulitan ia bertanya dengan cook, jika cook kesulitan atau lupa aka resep juga bertanya ke sesama cook bahkan sangat tidak menutup kemungkinan untuk bertanya kepada cook helper. Para *cook* dan *cook helper* tidak melihat jabatan mereka, mereka belajar bersama-sama dan saling mendukung satu dengan yang lain.

Dalam kajian terdahulu dibahas tentang pembelajaran yang secara langsung maupun secara tidak langsung dialami para karyawan atau juru masak. Begitu juga yang terdapat di restoran La Pergola. Saat mereka bekerja setiap hari pasti mengalami pembelajaran, mulai dari mereka mengingat resep sampai saat mereka mereka mengolah masakan setiap hari dengan menjaga cita rasa dan otentik dari masakan Italia.

Pengarahan tentang tata cara memasak dilakukan oleh sahabat pemilik La Pergola yaitu Adelio. Di merupakan seorang *chef* di negara asalnya yaitu Italia (Brien 2010). Tetapi ia tidak bekerja untuk La Pergola, ia hanya membantu sang pemilik La Pergola yaitu Adrian untuk berbagi ilmu *chef*nya kepada koki-koki yang ada di La Pergola. Adelio dianggap senior karena pengalamannya sebagai *chef* di Italia (Brien 2010).

Adelio selalu memberikan arahan kepada koki-koki pada saat di awal mereka masuk kerja di La Pergola.

Para koki di La Pergola menjalani proses pembelajaran dalam diri agar ketrampilannya semakin baik. Mereka menjalani proses pembelajaran secara langsung dan secara tidak langsung (Gondim & Mutti 2011). Proses pembelajaran diri secara langsung meliputi arahan dari Adelio, berbagi ilmu dengan senior dan melalui proses bertanya. Pembelajaran secara tidak langsung mereka dapatkan secara tidak sengaja saat mengalami kegagalan dalam memasak dan mengalami kesalahan dalam memasak.

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).

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. Dalam kajian terdahulu dikatakan bahwa akan ada banyak tantangan yang akan dihadapi karyawan maupun koki di restoran, mulai dari tantangan yang berasal dari internal yaitu dituntut agar tetap menjaga cita rasa dan otentik dari masakan dengan harus berkembang dan belajar sendiri. Tantangan eksternal berupa tuntutan dari para pelanggan yang memiliki keinginan yang berbeda sesuai dengan keinginan pesanan mereka yang berbeda-beda.

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).