



PENGOLAHAN MAKANAN SEBAGAI PROFESI

1. KOMPETENSI *CHEF* PROFESIONAL

Perkembangan ilmu bidang pengolahan makanan atau ilmu masak-memasak sangat mengembirakan dan diapresiasi berbagai pihak, baik oleh kalangan pemerintah atau swasta. Terus berkembangnya ilmu pengolahan makanan dari waktu ke waktu hingga kini, yang semula dimulai dari Benua Eropa, Amerika, Asia, hingga terus menyebar ke seluruh dunia, sangat berdampak positif untuk bidang perekonomian pada umumnya dan ketenagakerjaan pada khususnya. Perkembangan sektor pariwisata dan perhotelan yang cukup pesat membutuhkan tenaga-tenaga juru masak profesional atau *chef* yang terampil, terlatih, dan terdidik untuk mengisi kesempatan kerja yang terbuka lebar di bidang pengolahan makanan. Juru masak profesional atau *chef*, demikianlah istilah untuk pekerja profesional di bidang pengolahan makanan ini. Dan kepiawaian seorang juru masak profesional atau *chef* dalam mengolah dan meramu makanan menjadi ujung tombak suksesnya bisnis pengolahan makanan atau kuliner ini.

Untuk menjadi juru masak profesional atau *chef* yang piawai mengolah dan meramu makanan ini tidaklah mudah. Sikap disiplin, mau belajar, dan usaha yang tak kenal lelah untuk mencapai suatu harapan menjadi karakter yang sangat penting dalam mempelajari ilmu di bidang pengolahan makanan. Tujuan dari pembelajaran itu tidak lain tidak bukan adalah untuk memfasilitasi sebuah perjalanan panjang dari pekerja profesional tingkat pemula kemudian menjadi ahli atau *chef* profesional di bidang pengolahan makanan ini, dan memastikan terjadinya proses pendelegasian ilmu/pengetahuan tentang seni masak-memasak atau ilmu pengetahuan pengolahan makanan ini untuk generasi selanjutnya.

Metode atau cara-cara tradisional dengan cara pelatihan (*on job training*) bagi para calon juru masak, juru masak atau *chef* tingkat pemula, atau orang-orang yang belum berpengalaman, harus selalu diawali dari tingkat yang paling dasar (*apprentice*). Kompetensi seorang juru masak atau *chef* profesional di tempat kerja adalah model yang harus dijalankan, mulai dari melihat atau observasi, meniru, hingga mampu mempraktikkan apa yang seharusnya dilakukan oleh seorang juru masak atau *chef*.

Pada saat menjalani pelatihan bagi para pekerja pemula di bidang pengolahan makanan, calon-calon juru masak atau *chef* akan melihat, mengamati, memperhatikan, kemudian meniru para seniornya. Cara seperti ini kemudian bisa dijadikan model untuk bisa menguasai keterampilan yang dibutuhkan bagi juru masak atau *chef* profesional. Hal penting yang harus dilakukan dalam pendidikan praktik (*on job training*) adalah proses interaktif yang harus diikuti oleh semua pihak yang terlibat, baik oleh para juru masak atau *chef* yang sudah berpengalaman atau yang masih junior, yang sudah terampil, atau bahkan oleh juru masak atau *chef* yang sudah ahli sekalipun. Keuntungan

dari proses yang disebut belajar sambil bekerja (*learning by doing*) seperti ini sudah diakui sejak lama. Belajar di bidang pengolahan makanan akan sangat berhasil guna bila di antara semua pihak yang terlibat, antara murid dan guru (pelajar dan pengajar), antara junior dan senior, mengembangkan hubungan saling membutuhkan yang didasarkan pada kepercayaan dan rasa hormat di antara keduanya.

Pengalaman praktik di lapangan (*on job training*) akan selalu dan terus dibutuhkan. Tidak ada istilah cukup dalam belajar. Sebab, ilmu dalam bidang pengolahan makanan atau kuliner ini juga akan terus berkembang dari waktu ke waktu. Harapan akan kesempurnaan dalam pengolahan makanan akan mendorong untuk mencapai tujuan dan motivasi belajar, hingga mencapai tingkat keterampilan dan standar yang tinggi untuk semua pekerja, juru masak atau *chef* yang masih belajar atau pemula. Dalam belajar bidang pengolahan makanan ini, sikap disiplin dan taat aturan sangat diperlukan untuk membangun karakter dan disiplin diri seorang juru masak atau *chef*, sehingga jalan untuk mencapai profesionalitas, di mana para pekerja adalah pekerja yang kompeten, pekerja yang terampil, terlatih, dan terdidik, menjadi tidak sulit untuk diwujudkan.

Untuk mendaki menuju puncak kesempurnaan, bagaimanapun juga atribut personal dan profesional tidak bisa dipisahkan begitu saja. Orang yang sangat kompeten dan kreatif di bidang pengolahan makanan ini, para juru masak atau *chef* profesional bukanlah sebuah mesin, tetapi juga manusia biasa. Jadi, keberadaannya sebagai manusia biasa juga harus diperhatikan. Kesimpulannya adalah, sebuah kesuksesan akan karier dan aktualisasi diri bagi juru masak atau *chef* profesional di bidang pengolahan makanan ini akan