

BAB I

PENDAHULUAN UMUM

1.1 Latar Belakang

“The opportunity to become a famous chef is probably easier now than ever before, but the road to the top is difficult, and the new entrant will have to overcome many obstacles” (John D. Pratten, 2016)

Makanan – termasuk minuman – merupakan kebutuhan pokok mendasar di dalam kehidupan manusia (Janzen, 1998). Fakta ini terbentuk berdasar kebutuhan biologis, yaitu bahwa makanan memiliki fungsi signifikan terhadap tumbuh-kembang fisik maupun mental, selain dapat mencegah serta mengobati penyakit fisik maupun mental manusia (Jackson, 2018; Lupton, 1996). Meski demikian, pengetahuan biologis bukanlah satu-satunya cara untuk memahami fakta ini, dan bahkan – dapat dipahami – sebagai bukan satu-satunya sebab terbentuknya fakta tentang signifikansi makanan dalam kehidupan manusia. Disiplin ilmu antropologi dengan kebudayaan sebagai fokus studi (Bailey & Peoples, 2013; Dettwyler, 2011; Ember dkk., 2015; Ferraro & Andreatta, 2014; Lassiter, 2014; Nanda & Warms, 2019), yang mana – salah satu definisinya – dipahami sebagai panduan di dalam menemukan, menentukan, serta memutuskan beragam hal dalam kehidupan (Simpson dkk., 1961), menjadikan *“food together with air and water, in the stuff of life, and it is the basic foundation of culture and society”* (Crowther, 2018: xx), yang dengan demikian ragam bahan pangan dan makanan ditemukan, diproses, dikategorikan, serta dinilai berdasarkan fungsinya di dalam konteks sosial, budaya itu sendiri, ekonomi, religi, dan bahkan dalam konteks politik (Aktaş-Polat & Polat, 2020; Anderson, 2015; Caplan, 2003; Counihan, 2018; Helman, 2014; Montanari, 2006b) atau dengan kata lain merupakan kebutuhan pokok mendasar di dalam kehidupan manusia.

Terkait signifikansi makanan di dalam kehidupan manusia, keberadaan pembuat makanan kemudian juga menjadi signifikan, sebab melalui mereka bahan pangan pilihan melalui proses memasak hingga menjadi makanan, dan dari makanan disajikan dalam wujud hidangan. Hal ini kemudian membentuk penilaian terhadap seorang atau para pembuat makanan, yang terwujud melalui penyematan label tertentu, sebagaimana pada label:

- *Jennang* atau *bas*, sebagai label yang digunakan di Suku Bugis;
- *Ran* atau *agan*, sebagai label yang digunakan di Suku Sasak;
- *Mancagera*, sebagai label yang digunakan di Suku Bali, dan;



dan koki, sebagai label yang digunakan dalam skala lebih luas.

Label-label yang dimaksud – setidaknya dengan menjadikan sebagai rujukan – membentuk pemahaman lebih lanjut tentang label-label yang disematkan khusus kepada pembuat makanan, atau merujuk pada persoalan tradisional kontra moderen dan/atau namun terkait dengan pertanyaan; apakah label-label pembuat

makanan adalah penanda dari profesi atau sekedar peristilahan sebagai penanda kekhususan yang dimaksud? Jawaban dari pertanyaan ini sebenarnya telah dijawab melalui fakta, bahwa hanya chef yang adalah label sebagai penanda profesi, sebab:

- Chef bekerja pada setiap hari di tempat kerja yang disebut "*commercial kitchen*" (Giousmpasoglou dkk., 2022) yang terdapat di restoran, yang mungkin berada di hotel atau yang berdiri sendiri, atau berada dipusat perkantoran negeri maupun swasta, disekolah-sekolah negeri maupun swasta, di kapal pesiar, dan termasuk yang berada di Istana Kepresidenan (Chon & Maier, 2009; Culinary Institute of America, 2011; Labensky dkk., 2018), yang mana;
- Di 'dapur Komersial' terdapat struktur organisasi yang disebut *brigade de cuisine*, yang juga sebagai penanda jenjang karir profesi chef (Chon & Maier, 2009; Culinary Institute of America, 2011; Escoffier, 1987; Giousmpasoglou dkk., 2022), dan di mana koki sebagai istilah umum dipahami sebagai seorang atau para kru 'dapur Komersial' yang dipimpin oleh seorang chef, dan;
- Seiring perkembangannya, menjadikan chef tidak sebatas pada persoalan membuat makanan melainkan juga "*includes advertisement, politics, national representation and also the promotion of tourism*" (Fusté-Forné, 2020), yang oleh sebab itu chef dan dunianya menjadi bagian dalam wacana gastronomi (S. Jones & Taylor, 2013) dengan kompetisi berskala global (Batat, 2020),

sedangkan label-label selain label chef dan koki, hanya disematkan secara khusus kepada seorang yang dipekerjakan untuk suatu perhelatan, yang oleh sebab itu hanya disematkan selama perhelatan berlangsung pula. Meski demikian, profesi itu sendiri suatu konsep yang perlu dijabarkan.

Profesi adalah abstraksi dari suatu pekerjaan, yang mana dalam hal ini, kata 'pekerjaan' merujuk pada kata okupasi (*occupation*). Terdapat dua aspek pada setiap okupasi, yaitu;

1. *Occupational form* (wujud okupasi), yang adalah struktur yang telah ada sebelumnya yang memicu, membimbing, atau mengatur kinerja manusia selanjutnya, atau sebagai seperangkat keadaan obyektif yang independen dan berada diluar individu, dan;
2. *Occupational performance* (perwujudan okupasi), yang adalah terdiri dari tindakan manusia yang diambil sebagai wujud respon terhadap suatu pekerjaan, dengan kata lain melakukan atau menjalankan sesuatu – wujud okupasi (Nelson, 1988).

Wujud okupasi adalah kata benda dari okupasi, yaitu merujuk pada 'jenis pekerjaan' atau *job*. Dengan demikian, uraian pekerjaan atau *job description*



mana terdapat struktur kerja yang secara umum merujuk pada garis koordinasi, panduan pekerjaan yang berisi ragam hal terkait nya termasuk faktor keamanan serta keselamatan, dan tentang kerja. Perwujudan okupasi adalah kata kerja dari okupasi, yang wujud kerja atau *work*. Dalam upaya mewujudkan okupasi, berlangsung melalui penerapan uraian pekerjaan dalam m. Sebagai permisalan; dosen sebagai okupasi memiliki wujud

okupasi yang merujuk pada kewajiban untuk menyusun kurikulum dan membuat Rencana Pembelajaran Semester (RPS), selain juga merancang model pengajaran dan penilaian, yang kemudian diterapkan dalam perwujudan okupasi yang berlangsung dalam proses mengajar. Akan tetapi, meski pada setiap okupasi di mana terdapat wujud okupasi dan perwujudan okupasi, namun tidak berarti menjadikan okupasi sebagai suatu profesi, sekalipun didalamnya terdapat organisasi dan/atau jenjang karir. sebab profesi adalah suatu label yang disepakati secara sosial berdasar ideologi okupasi (*occupational ideology*), terutama dalam konteks pelibatan pengetahuan dan keterampilan (Saks, 2012: 03) sebab penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang kompleks merupakan unsur inti dan menjadi dasar pelaksanaan suatu pekerjaan (Cruess et al., 2004: 75), yang bertujuan untuk:

"Pursuing a learned art as a common calling in the spirit of public service - no less a public service because it may incidentally be a means of livelihood" puts particular emphasis on service as an ethical obligation" (Pound, 1953: 05),

dimana terdapat:

"Commitments form the basis of a social contract between a profession and society, which in return grants the profession a monopoly over the use of its knowledge base, the right to considerable autonomy in practice and privilege of self-regulation" (Tapper & Millet, 2015: 05).

Dalam profesi terdapat pelayanan publik sebagai tujuan yang diselenggarakan, yang mana didasari atas etika tertentu. Disebabkan, pada setiap okupasi tidak terdapat aspek pelayanan publik, selain bahwa; disebabkan tidak semua okupasi memiliki etika khusus untuk diterapkan dalam pelayanan publik, maka agar suatu okupasi dapat dipandang sebagai profesi dibutuhkan:

"Specialized training in a field of codified knowledge usually acquired by formal education and apprenticeship, public recognition of a certain autonomy on the part of the community of practice to regulate their own standards of practice, and a commitment to provide service to the public that goes beyond the economic welfare of the practitioner (Sullivan, 2004: 36).

Merujuk pada permisalan yang dimaksud, dengan demikian, ulasan ini menjelaskan tentang mengapa dosen wajib mengikuti sertifikasi profesi. Atau, dalam permisalan lainnya; setelah mengeyam pendidikan formal dalam rentan waktu tertentu, mahasiswa(i) Politeknik Pariwisata diwajibkan untuk mendalami aspek praktis dari keilmuan yang mereka telah geluti melalui magang, yang berlangsung



mester di 'dunia industri pariwisata', atau; sebagaimana para Sarjana Kedokteran diwajibkan untuk magang di Rumah Sakit tertentu, yang termaktub dalam istilah koas (*co-ass*). Dengan buat makanan selain chef juga memiliki pengetahuan baik yang pendidikan formal, informal, maupun nonformal, yang mana hal) seorang memiliki kemampuan bahkan merujuk pada hlian dalam mengolah masakan, atau sekalipun pengetahuan

yang dimiliki menjadikannya piawai atau ahli dalam 'dunia kuliner' tertentu - yaitu merujuk pada kuliner lokal dan kuliner modern - namun aspek praktis di mana pelayanan publik yang sarat dengan etika menjadikan label-label tersebut tidak dapat dipahami sebagai profesi. Akan tetapi, label-label selain chef dapat dipahami sebagai profesi dalam konteks peristilahan, yang dengan demikian profesi-onalisme yang melekat juga merujuk pada konteks peristilahan sebab tidak dapat disangkal bahwa seorang dapat memiliki kemampuan memahami tentang pelayanan publik serta etika melalui konteks informal maupun nonformal.

Ulasan singkat di atas menunjukkan bahwa profesi adalah tentang peranan yang melekat pada suatu status di mana pelayanan publik menjadi esensi, yang oleh sebab itu status yang dimaksud memerlukan pendidikan informal dengan tujuan mendapatkan legalitas menyelenggarakan profesi yang dimaksud, dan yang mana itu terdapat etika profesi. Dengan demikian, chef - dan koki atau kru 'dapur Komersial' - adalah label yang disematkan tidak hanya disebabkan kemampuan atau keahlian membuat makanan, melainkan juga merujuk pada profesi, sebab peran tersebut dan/atau aktivitas yang dilakukan merupakan pertemuan bisnis dan konsumen kuliner (Batat, 2020; Chon & Maier, 2009; Culinary Institute of America, 2011; Escoffier, 1987; Fusté-Forné, 2020; Giousmpasoglou dkk., 2022; Jones & Taylor, 2013; Labensky dkk., 2018). Meski demikian, sebelum melanjutkan ulasan, menjadi penekanan bahwa istilah chef telah mengalami perkembangan, yang mana meski tetap disematkan kepada mereka yang membuat makanan dengan cara bekerja di 'dapur Komersial', akan tetapi terdapat perbedaan istilah pada profesional chef dan *celebrity chef*. Istilah pertama, merujuk pada profesi chef yang dimaksud sebelumnya dan dalam ulasan lebih lanjut, sedangkan istilah kedua, merujuk pada kata *celebrity* itu sendiri, yang dimaknai sebagai:

"...figures legitimising the act of dining out as a cultural form...not confined to the kitchen, but instead must possess a unique skill set demanded by the chef economy and its media constituent" (Lee, 2014: 41 & 51),

yang dengan demikian menitikberatkan pada isu *"attention-getting, interest-driving, and profit-generating value"* (Rein dkk., 1997: 15). Penelitian tentang 'dunia chef' *"can make unique contribution in the food industry"* (Stauffer, 2004: 95).

Pengetahuan yang menjadi dasar pelayanan publik yang sarat etika tentunya adalah pengetahuan dari profesi yang dimaksud. Dalam 'dunia chef' pengetahuan yang dimaksud merujuk pada pengetahuan manajemen, yang mana merujuk pada dua hal, yaitu:



1. mengenai manajemen 'dapur Komersial' dan;
2. mengenai seni kuliner.

Hal pertama adalah mengenai profesionalitas (Gisslen, 2018), sebab kedua hal tersebut tidak didapatkan melalui pendidikan nonformal, melainkan umumnya terjadi dikalangan pembuat makanan lainnya. Kedua hal ini didapatkan terlebih dahulu melalui pendidikan formal

kemudian melalui pendidikan informal. Pendidikan pertama, merujuk pada pendidikan tinggi di mana terdapat Program Studi Seni Kuliner atau Tata Boga, seperti yang terdapat di Politeknik Pariwisata – Makassar. Setelah mendapatkan pendidikan *basic*, *intermediate*, dan *advance*, dilanjutkan dengan pendidikan formal melalui magang di ‘dapur Komersial’, dan saat bekerja di ‘dapur Komersial’, yang dengan demikian pendidikan informal berlangsung seumur hidup selama masih berkecimpung di ‘dunia chef’ melalui tahapan jenjang karir. Dengan kata lain; meski pada pendidikan formal telah diajarkan mengenai manajemen ‘dapur Komersial’ dengan merujuk pada kedua hal dimaksud sebelumnya, dan juga telah diajarkan mengenai pelayanan publik berdasar etika profesi sebagaimana yang termuat dalam seni kuliner, namun keberlanjutan pada pendidikan informal menjadikan kedua pengetahuan manajerial tersebut semakin meningkat.

Kedua pengetahuan tersebut tentunya memiliki signifikansi yang tinggi, sebab pada hakikatnya, chef dan anggota kru ‘dapur komersial’ bekerja dengan:

“...aim was for speed with quality ... by a production line technique where processes were carried out in parallel instead of sequentially, and each by cook well practiced in his allocated procedure”,

sehingga *“...was able then to reduce the customers’ waiting time a minimum and to serve a quality dish at the right temperature”* (James, 2005; 131), dan dalam menjalani profesi:

“The art of managing the kitchen team of a big restaurant or hotel is a difficult one. A chef in charge of a kitchen must not only be a man who knows his job inside out, but he must also have the qualities of an ideal administrator. Today, more than ever, the kitchen of a restaurant or hotel must be well organized; everything must be foreseen and carried out in such a way that the dishes, while being excellent in quality, cost only what they should cost and no more” (Montagne dalam Escoffier, 1987: 56-57).

Pengetahuan pertama adalah berkenaan dengan persoalan pengaturan, pengorganisasian, atau manajemen terkait empat hal, yaitu;

1. *“Physical assets”*, seluruh peralatan selain juga pasokan yang dibutuhkan dalam bisnis;
2. *Information*, kemampuan untuk mendapat informasi terkait permintaan pasar dan perkembangan ‘dunia kuliner’;
3. *People* atau *human resources*, sebab kemampuan manajemen sumber daya manusia menjadi penentu kesuksesan atau kegagalan bisnis, dan;



ak pada kemampuan mengelola waktu disaat bekerja dan saat mempelajari hal baru (Culinary Institute of America, 2011).

kedua adalah aspek seni dalam ‘dunia kuliner’, yang mana pada penampakan dari suatu makanan melainkan juga cita rasa bahwa secara umum, perihal ‘dunia chef’, sisi ini yang akan mendengar label chef. Seni dalam ‘dunia chef’, dan juga dalam

konteks kuliner – sebab diistilahkan sebagai *culinary art* – merupakan istilah yang dipahami dalam konteks “*preparation, cooking, plating, presentation, and service of food*” (Lanute, 2022), yang dengan demikian adalah bagian dari manajemen ‘dapur Komersial’ sebab berkaitan dengan manajemen keempat hal yang dimaksud sebelumnya. Meski demikian, meski dalam konteks tersebut seni juga merujuk pada hal yang estetik sebagai hasil dari “*vast and often unrecognized technical system*” (Alfred Gell dalam Adapon, 2008: 32), atau yang terjadi sebagai hasil dari aktivitas atau tindakan “*making or doing things, using unusual perception, that display form and beauty*” (Dornenburg & Page, 1996: 02), namun dalam konteks ini tidak terdapat makna atau *meaning* yang bersifat statis dan/atau tunggal, sebab pada hakikatnya:

“The organ of taste is not the tongue, but the brain, a culturally (and therefore historically) determined organ through which are transmitted and learned the criteria for evaluations”,

sehingga kriteria-kriteria yang merujuk pada hal tersebut cenderung bervariasi berdasarkan ruang dan waktu (Montanari, 2006: 61), yang oleh sebab itu para pelaku (*actors*) secara aktif membangun suatu tatanan berarti (*meaningful order*) saat tatanan itu sedang dibangun menurut kerangka kerja atau aturannya sendiri (Nancy Munn dalam Adapon, 2008: 32). Kedua pengetahuan manajerial tersebut tertuju pada satu hal, yaitu makanan sebagai produk atau luaran ‘dapur Komersial’, yang mana hal ini pula yang menjadi titik temu dengan konsep profesi dari chef, sebab produk atau luaran tersebut adalah titik temu antara chef - dan kru ‘dapur Komersial’ – dengan seorang atau para konsumen kuliner. Kedua pengetahuan manajerial ini selanjutnya diterjemahkan dalam delapan hal, yaitu “*positive attitude toward the job, staying power, ability to work with people, eagerness to learn, a full range of skill, experience, dedication to quality, dan good understand of the basics*” (Gisslen, 2018: 44-46). Kesalahan dalam manajemen tentunya akan berakibat fatal sebab mengenai kerugian yang merujuk pada biaya, waktu, selain juga tenaga. Profesi chef berada dalam suatu kompetisi yang tinggi, di mana kesempurnaan menjadi nilai utama (Chelminski, 2005).

Disisi lain, kedua pengetahuan manajerial tersebut juga adalah pondasi dan sebagai petunjuk bagi seorang kru ‘dapur komersial’ untuk meraih karir tertentu, atau dengan kata lain, dengan demikian terdapat pengetahuan manajerial diantara jenjang pada *brigade de cuisine* (lihat Tabel 1.1. Jenjang tertinggi hingga terendah dalam model umum *brigade de cuisine*), yang jika bertambah maka seorang mungkin dinilai layak untuk naik ke jenjang berikutnya (C. M. Carroll, 2008), selain bahwa struktur ini terbentuk sebagai jawaban untuk mencapai tujuan aktivitas dalam ‘dapur



Institute of America, 2011; Escoffier, 1987). *Executive chef* gi dari jenjang tersebut. Meski mereka yang berada dijenjang satunya orang yang layak disematkan, disapa, dan diposisikan oleh sebab itu chef adalah profesi dengan jenjang karir yang aih (Pratten, 2016) – namun terdapat juga istilah ‘chef in charge’ a chef de partie, yang mana mereka juga disapa chef sebab

sebagai pimpinan kru kerja. Hal ini sebab meski terdapat pembagian kerja, akan tetapi “*each man working under a chef de partie kept a specialized job for a time, and knew precisely the limits of his activity*” (James, 2005: 131), yang mana hal ini dibutuhkan sebagai akibat dari membentuk tekanan kerja yang tinggi dalam proses pembuatan makanan di ‘dapur komersial’ (Lee-Ross, 1999; Murray-Gibbons & Gibbons, 2007).

Tabel 1.1. Jenjang tertinggi hingga terendah dalam model umum *brigade de cuisine*

Jenjang	Status & Peran
Pertama	<i>Executive chef</i> dengan peran manajerial terhadap ‘dapur Komersial’ yang dipimpinnya
Kedua	<i>Deputy chef</i> atau <i>sous chef</i> dengan peran membantu <i>executive chef</i> melalui tanggungjawab operasional ‘dapur Komersial’ sehari-hari
Ketiga	<i>Station chef</i> atau <i>chef de partie</i> dengan peranan yang vital sebab merujuk pada sistem utama dari <i>brigade de cuisine</i> , yang terdiri atas <i>sauce chef</i> atau <i>sauté chef</i> , <i>butcher chef</i> atau <i>boutcher chef</i> , <i>fish chef</i> atau <i>poissonnier chef</i> , <i>roast chef</i> atau <i>rotisseur chef</i> , <i>fry chef</i> atau <i>friturier chef</i> , <i>grill chef</i> atau <i>grillardin chef</i> , <i>pantry chef</i> atau <i>garde manger chef</i> , <i>pastry chef</i> atau <i>pâtisier chef</i> , <i>roundsman/relief chef</i> atau <i>chef de tournant</i> , dan <i>vegetable chef</i> atau <i>entremetier</i>
Keempat	<i>Commis chef</i> atau <i>junior chef</i> dengan peran menjadi pembantu <i>station chef</i>
Kelima	<i>Kitchen porter</i> dengan peran yang terdiri atas <i>esceueulerie</i> atau <i>diswasher</i> dan <i>aboyeur</i> atau <i>waiter</i>

Sumber: Collier, 2018; House, 2002.; James, 2005

Manajemen yang baik, pada intinya, “...depends on a clear understanding of what is going on in a company”, dan “... anthropology can help to reveal this” (Strang, 2021: 102). Hal ini disebabkan fokus studi antropologi, yaitu kebudayaan:

“...has become the property of a ‘group’ (both conceptualized as bounded and unitary), which ‘persist over time’ in the sense of being unchanging, and is ‘shared’ in the sense that there is consensus and no ambiguity” (Wright, 2005),

yang oleh sebab itu, dalam suatu organisasi;

“Culture is the pattern of the basic assumption that the group has invented, discovered or developed in learning to cope with its problem of external adaptation and internal integration, and that has worked well enough to be considered valid, and therefore, to be taught to new members as the correct way to perceive, think and feel in relation to the environment” (Schein, 1986: 30-31),



merujuk pada tiga hal, yaitu;
 merujuk pada hal-hal yang nampak dan dapat dirasakan dari organisasi serta perilaku yang dapat diamati;
 and values, yang merujuk pada hal-hal ideal, tujuan, atau nilai, dan rasionalisasi, dan;

- Kompetensi berkenaan dengan kinerja baik secara personal maupun komunalitas atau sebagai tim, yang berupa kombinasi pengetahuan, kemampuan, serta sikap terkait standar tertentu yang ditetapkan dalam rangka efektivitas kerja (ASEAN, 2018).

Kedua hal ini melekat erat pada profesi, utamanya profesi chef (Pratten, 2016) sebab merujuk pada nilai-nilai terkait dengan *"ability to efficiently and economically manufacture restaurant quality convenience foods that actually look and taste like food serve in a restaurant"* (Cousminer dalam Cheng et al., 2011). Keberadaan serta implikasi perbedaan subyektivitas kebudayaan dalam bisnis, dalam disiplin ilmu antropologi dikaji melalui studi antropologi bisnis, yaitu studi dengan fokus terkait dengan turunan dari keberadaan serta implikasi tersebut, yaitu tentang *"work process, group behavior, organizational change, diversity, and globalization"* (Jordan, 2012).

Penelitian disertasi ini berfokus pada profesi chef, di mana profesi, atau di pahami sebagai "dunia", merujuk pada kepemilikan serta penerapan kebudayaan tertentu melalui bekerja ditempat kerja. Sebagaimana telah diulas pada paragraf-paragraf sebelumnya, kepemilikan kebudayaan chef didapatkan melalui proses formal dan informal, yang oleh sebab itu dapat berbeda-beda meski bersumber dari "dunia" yang sama, sehingga di dalam penerapannya pun dapat berbeda-beda.

Tabel 1.2. Perbedaan kompeten dan kompetensi (Wong, 2020)

Kompeten	Kompetensi
Menitikberatkan pada hasil	Menitikberatkan pada perilaku personal
Menggambarkan fitur-fitur luaran dari ruang lingkup pekerjaan	Menggambarkan atribut dari person
Mengenai ragam kemampuan dan pengetahuan yang dibutuhkan dalam menjalankan tugas	Mengenai atribut yang mendasari seseorang untuk bekerja secara unggul
Kemampuan dan pengetahuan tidak dapat dibagi sebab telah merupakan spesifikasi dalam menjalankan tugas	Kemampuan dan pengetahuan dapat dibagi antar person
Penilaian berdasar pada performa dalam bekerja	Penilaian dalam konteks perilaku dan sikap
Berorientasi pada pekerjaan	Berorientasi pada person

Hal yang sama yang dimaksud adalah seni kuliner, yang mana disebabkan perbedaan dalam proses belajar dan proses penerapan tersebut, menyebabkan keahlian chef pun berbeda-beda. Profesi chef berada di dapur Komersial, yang mana



ni bisnis kuliner – dan bisnis pariwisata (Gursoy dkk., 2015; Peštek & Stanley, 2015) – dimana manajemen menjadi utama, yang berkaitan dengan pengaturan tim atau kru kerja tetapi juga segala hal yang berkaitan dengan keberadaan material dan non-material dalam dapur Komersial, yang berupa hidangan. Untuk memahami posisi chef sebagai figur sentral dalam dapur komersial pada budaya global sekaligus figur sentral dalam dapur

komersial masa kini, penting untuk menelusuri asal-usul serta perkembangan profesi ini dalam lintasan sejarah.

Chef, bukanlah profesi baru. Fakta ini berdasar pada catatan sejarah tentang ‘dunia chef’, yang tidak hanya merujuk pada pembentukan, namun juga peranan dan perkembangan profesi chef. Secara singkat, catatan sejarah yang dimaksud, yaitu bahwa;

- Label chef telah terbentuk sejak abad ke-16 di Eropa, yang secara khusus dialamatkan kepada seorang dengan kemampuan membuat hidangan, untuk kaisar dan/atau raja beserta para tamu kekaisaran dan/atau kerajaan (Culinary Institute of America, 2011; Escoffier, 1987; Labensky dkk., 2018);
- Pendidikan untuk profesi chef telah terbentuk sejak abad ke-16 di Eropa, dan terus mengalami perkembangan kurikulum hingga kini (Culinary Institute of America, 2011; Gisslen, 2018; Labensky dkk., 2018);
- Struktur organisasi ‘dapur komersial’ bernama *brigade de cuisine* telah terbentuk sejak abad ke-16 di Eropa, yang mana hingga kini menjadi model struktur pada setiap ‘dapur komersial’ selain sebagai acuan dalam karir chef (Culinary Institute of America, 2011; Escoffier, 1987; Gisslen, 2018; Labensky dkk., 2018), dan;
- Peranan chef dalam ‘dunia kuliner’ terus berlanjut setelah sebelumnya di ranah privasi, di mana para chef dan kru dapur Komersial melakoni peran mereka diberbagai restoran yang berdiri sendiri, atau di dapur Komersial yang terletak di Istana Kepresidenan, pusat perkantoran, pusat pendidikan, dan termasuk di kapal pesiar (Culinary Institute of America, 2011).

Fakta sejarah ini, disisi lain, tentunya menunjukkan bahwa studi-studi tentang dunia chef yang mencakup keempat hal di atas telah banyak, atau dengan kata lain, keempat isu di atas telah menjadi fokus studi atau bagian dari fokus studi dengan beragam perspektif keilmuan. Oleh sebab itu, pengkajian mendalam pada studi-studi yang dimaksud adalah signifikan, terutama untuk tujuan menunjukkan *research gap* dari dunia chef dan *research novelty* dari penelitian disertasi ini. Namun demikian, tentunya tidak seluruh studi akan dikaji, melainkan berdasarkan pada pemilihan dengan merujuk pada rumusan masalah dan tujuan penelitian nantinya.

Seorang chef, “*must be able to work quickly and effectively under pressure and have appropriate motor skill and manual dexterity*” (Lee-Ross, 1999: 344). Hal ini akan terjadi pada setiap tingkatan dalam struktur dalam dapur komersial bernama *brigade de cuisine*. Untuk mencapai kemampuan ini, seorang wajib memiliki pengalaman bekerja di dapur komersial, atau sebagai kru dapur komersial, dan jika



... would be trainee, receiving on-the-job training, then promotion to ... vegetable and salad preparation, and disihing up the starters ... (2016). Meski demikian, tentunya pengalaman yang dimaksud ... pada keberadaan dalam kru dapur Komersial, melainkan ... merujuk pada penerapan pengetahuan dalam bekerja, yang oleh ... khusus agar dapat membuat makanan menjadi dasar. Disisi

lain, bekerja dalam tekanan adalah bagian dalam kehidupan para chef dan kru dapur Komersial. Bahkan, telah banyak studi yang menunjukkan tentang;

- Rentang waktu kerja yang sangat lama, sebab selain membuat makanan, mereka juga dituntut membersihkan dapur komersial, atau dengan kata lain mereka mendatangi dan meninggalkan dapur Komersial dipastikan dalam keadaan bersih (Mac Con lomaire, 2013; Wang dkk., 2011);
- Keadaan dunia kerja yang tidak biasa dan tanpa kehidupan sosial umum (Pratten, 2016; Robinson & Barron, 2007);
- Bekerja dalam tekanan tinggi dengan keadaan ruang kerja yang tidak nyaman (Iverson & Deery, 1997; Mac Con lomaire, 2013; Murray-Gibbons & Gibbons, 2007; Wang dkk., 2011);
- Dengan kompensasi yang rendah dan kesempatan berkarir yang terbatas dalam 'dunia industri' (Jauhari, 2006).

Pada studi-studi tersebut, profesi adalah isu umum, dengan berfokus pada kehidupan para chef di dapur komersial, atau dalam arti bahwa profesi chef menjadi fokus studi. Padahal fakta dari suatu profesi adalah:

"Commitments form the basis of a social contract between a profession and society, which in return grants the profession a monopoly over the use of its knowledge base, the right to considerable autonomy in practice, and the privilege of self-regulation" (Tapper & Millet, 2015: 05),

Selain bahwa:

"Specialized training in a field of codified knowledge usually acquired by formal education and apprenticeship, public recognition of a certain autonomy on the part of the community of practice to regulate their own standards of practice, and a commitment to provide service to the public that goes beyond the economic welfare of the practitioner" (Sullivan, 2004: 36),

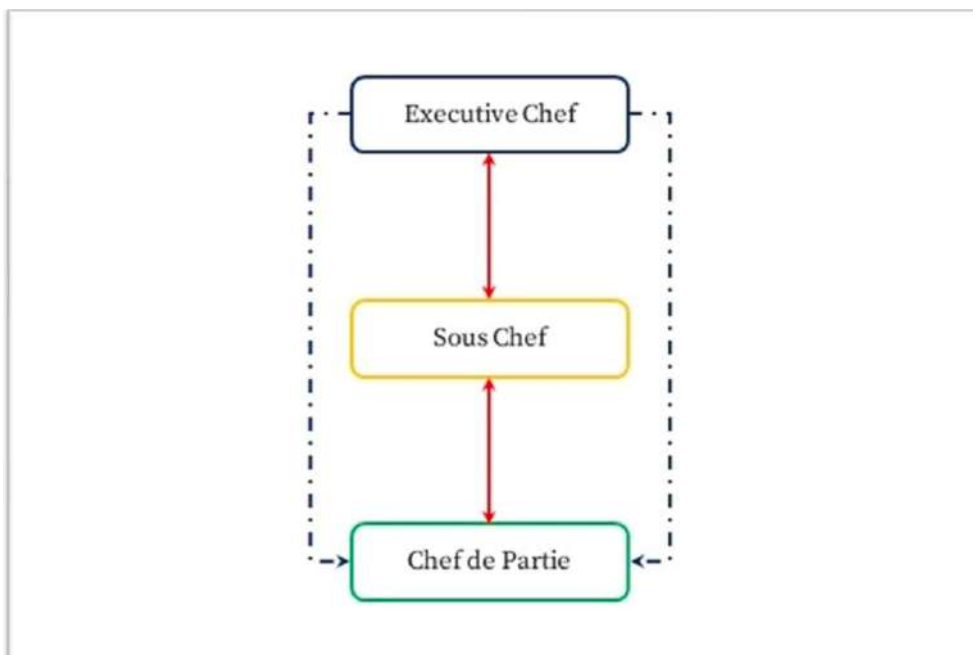
yang dengan demikian menjadi isu yang tidak hanya menarik, namun juga memiliki keunikan sebab; meski terpusat pada satu hal- yang oleh sebab itu penilaian melekat pada suatu profesi – atau memiliki kebudayaan yang sama, namun pada suatu profesi terdapat perbedaan yang salah satunya disebabkan pemahaman personal, baik yang disebabkan karena jabatan maupun sebagai 'orang baru' dalam tim kerja. Hal ini jelas menjadikan dunia chef kompleks dan detail.

"The art of managing the kitchen team of a big restaurant or hotel is a difficult one. A chef in charge of a kitchen must not only be a man who knows his job inside out, but he must also have the qualities of an ideal Today, more than ever, the kitchen of a restaurant or well organized; everything must be foreseen and carried away that the dishes, while being excellent in quality, cost should cost and no more" (Montagne dalam Escoffier,



adalah kompleks dan detail. Oleh sebab itu, manajemen atau pengorganisasian, sangat signifikan bahkan krusial. Hal ini

terangkum dalam istilah untuk struktur dapur komersial yaitu *brigade de cuisine* (Chon & Maier, 2009; Culinary Institute of America, 2011; Escoffier, 1987; Gisslen, 2018; James, 2005). *Brigade de cuisine* sebagai utama dalam kehidupan kru dapur komersial, menyebabkan kekentalan pola pikir serta pola perilaku dalam dapur komersial melekat kuat, bahkan hingga ber(mem)pengaruh kehidupan di luar dapur komersial (Chelminski, 2005). Dalam dapur komersial terdapat *brigade de cuisine*, yaitu struktur dalam dapur komersial yang memiliki fungsi membentuk serta mengikat kebudayaan dalam dunia chef.



Gambar 1.1. Struktur organisasi (*brigade de cuisine*) umum dalam 'dunia chef/'dapur komersial'.

Sumber: Chon & Maier, 2009

Brigade de cuisine sebagai struktur dalam dapur komersial bukanlah hal yang baku. Namun disebabkan profesionalisme melekat kuat dalam diri chef atau dunia chef, maka meskipun suatu format struktur yang dimaksud dipahami atau dianggap mendasar atau sederhana, tetapi tidak berarti bahwa hanya terdiri atas dua atau tiga orang. Oleh sebab itu, struktur dalam *brigade de cuisine* dasar, dipahami sebagai suatu tim kerja, dimana masing-masing wajib memiliki kemampuan sebagai chef, yang dengan demikian format dasar atau sederhana, adalah kompleks dan detail. *Brigade de cuisine* dalam format umum, yaitu:



yang adalah seorang "culinary expert, supervisor, financial personnel director for the team of talented and specialized staff at the establishment";

2. *Sous chef*, sebagai seorang yang "*carries out such functions as scheduling, daily supervision, training and development of personnel, assisting other stations as needed, and if called upon, covering for the chef*", dan;
3. *Chef de partie*, atau *station chef*, atau *line chef*, yang adalah tim kerja dalam 'dapur Komersial' yang – setidaknya – terdiri atau *saucier (saute chef)*, *poissonner (fish chef)*, *grillardin (grill chef)*, *friturier (fry chef)*, *rotisseur (roast chef)*, *potager (soup chef)*, *garde manger (pantry chef)*, *legumier (vegetable chef)*, *patissier (pastry chef)*, *tournant (swing chef – works in the kitchen where needed)*, dan *boucher (butcher)* (Chon & Maier, 2009: 236-239).

Format umum *brigade de cuisine* menunjukkan bahwa seorang *executive chef* memiliki peran signifikan dan krusial dalam memimpin kru dapur komersial, dengan garis komando (lihat garis lurus pada Gambar 1.1. Struktur organisasi (*brigade de cuisine*) umum dalam 'dunia chef/ 'dapur komersial') yang ditujukan kepada seorang *sous chef*, serta garis koordinasi (lihat garis putus-putus pada Gambar 1.1. Struktur organisasi (*brigade de cuisine*) kepada para *chef de partie*; sementara seorang *sous chef* menjalankan fungsi pengawasan operasional harian yang memastikan standar, tempo, dan konsistensi kerja terpenuhi; dan *para chef de partie* menjalankan mandat teknis sekaligus kepemimpinan mikro pada stasiun masing-masing sebagai inti sistem produksi dapur komersial (Chon & Maier, 2009; Escoffier, 1987; Gisslen, 2018; James, 2005). Struktur tersebut bukan sekadar pembagian peran, melainkan tata nilai dan pola interaksi kerja yang membentuk cara seorang chef memahami tanggung jawab, hierarki, disiplin, serta ritme kerja yang ketat, sehingga menjadikan dapur komersial sebagai arena pembelajaran profesional sekaligus ruang pembentukan habitus dan identitas kuliner.

Dalam kerangka teori antropologi, praktik profesional yang berlapis pengetahuan, keterampilan, dan etika ini menempatkan dapur komersial sebagai medan sosial yang kaya untuk dikaji. Antropologi sendiri berada dalam simpul ilmu eksakta dan ilmu sosial-humaniora, sehingga memiliki keluasan perspektif dalam membaca praktik kuliner, baik dari sudut fungsi biologis hingga konstruksi budaya (Denzin & Lincoln, 2023; Kaplan & Manners, 2002; Llobera, 2003). Pada konteks makanan sebagai hasil kerja chef dan kru dapur, kajian dapat bergerak dari *nutritional anthropology* (lihat Fieldhouse, 1996; Jerome dkk., 1980), *anthropology of food* (lihat Aktaş-Polat & Polat, 2020; Caplan, 2003; Chrzan & Brett, 2017; Counihan, 2018; Crowther, 2018; Kitler dkk., 2017; Montanari, 2006), hingga *anthropology of taste* (lihat Stoller, 1989) dan kajian seni kuliner (lihat Anderson, 2005).



Namun dalam konteks dapur komersial, profesi chef, dan struktur kerja fokus kajian bergeser dari makanan sebagai objek budaya ke relasi kerja, pembentukan otoritas, serta dinamika kerja yang secara konseptual bersinggungan dengan *anthropology of work* (lihat Anderson, 2010 & 2012) dan *organizational anthropology* (lihat Giddens, 2011). Memahami kedua studi ini, dalam penelitian disertasi yang perspektif antropologis yang terdapat pada profesi chef menjadi

pilihan, sebab manajemen dipahami lebih erat kaitannya dengan bisnis daripada organisasi, dan meski dalam organisasi tentunya terdapat manajemen namun profesi chef, dunia chef, atau dapur komersial adalah ranah bisnis, meski benar bahwa manajemen bisnis tersebut berlangsung melalui organisasi.

Dalam studi antropologi bisnis, terdapat enam isu yang menjadi fokus studi, yaitu:

1. *Work processes*, yang berfokus pada *"how to improve work processes by observing how people work"*;
2. *Group behavior*, yang berfokus pada kebudayaan suatu kelompok, dimana kebudayaan dipahami sebagai *"an integrated system of learned, shared ideas (thoughts, ideals, and attitudes), behaviours (actions), and material artefacts (objects) characteristic of a group"*;
3. *Organizational change*, yang berfokus pada asumsi bahwa *"two cultures of the merged companies were at odds, and the new management was frustrated that it could not get one of the formerly independent companies to change and conform to its request"*;
4. *Consumer behaviour*, yang berfokus pada asumsi bahwa *"consumer behaviour is an adaptive strategy shaping an individual's quality of life and that marketing, therefore, is a directed intervention strategy of planned change"*;
5. *Product design*, yang berfokus pada *"the new realization that these techniques (ethnography) are a valuable way to get a rich understanding of what consumers want and can provide the designers with ideas for new products"*, dan;
6. *Globalization and diversity*, yang berfokus pada fakta bahwa *"business has gone global"* (Jordan, 2010: 16-18).

Keenam isu ini tentunya berkaitan erat dengan profesi chef, dunia chef, dan dapur komersial. Oleh sebab itu, dalam penelitian disertasi ini, keenam isu ini menjadi perhatian dalam memahami data yang telah dikumpulkan, mendalami data yang telah dikumpulkan melalui pertanyaan-pertanyaan lanjutan, dan menganalisa data yang telah dikumpulkan untuk dijelaskan dalam bab-bab tentang pembahasan disertasi. Keenam isu ini, dan sebagaimana yang menjadi bagian utama dalam disiplin antropologi itu sendiri, ditemukan melalui studi etnografi. Sebagaimana penjelasan berikut, bahwa;

"Whether the setting is city, town village or jungle hut, the mode of anthropological research is in many important respects the same. Most essential, it entails a deep emersion into the life of a people ... The anthropologists learn their language and tries to learn their mode of life



His place and his task are in many ways like those of an infant. He stand the noises, the visual images, the smells that carry or those arround him ... He can administer questionnaires it the world he has entered little better that an infant can, of the same reasons; he does not know what the hat have answers" (Keesing & Keesing, 1971: 12-13).

meneskni kebudayaan dalam studi antropologi bisnis dipahami sifat statis, sebagaimana pemahaman bahwa:

"...has become the property of a 'group' (both conceptualized as bounded and unitary), which 'persist over time' in the sense of being unchanging, and is 'shared' in the sense that there is consensus and no ambiguity" (Wright, 2005: 03),

namun pada hakikatnya:

"Culture is the pattern of basic assumptions that the group has invented, discovered or developed in learning to cope with its problems of external adaption and internal integration, and that has worked well enough to be considered valid, and therefore, to be taught to new members as the correct way to perceive, think and feel in relation to those problems" (Schein, 1986: 30-31),

atau dengan kata lain sebagai:

"an integrated system of learned, shared ideas (thoughts, ideals, and attitudes), behaviours (action), and material artefacts (objects) characteristic of a group" (Keesing & Keesing, 1971: 16).

Proses pembelajaran kemudian menjadikan kelompok menemukan baik pengertian *invented*, *discovered*, atau *developed*, yang terjadi melalui sharing untuk tujuan mengatasi beragam masalah eksternal maupun internal, adalah signifikan yang menjadikan suatu organisasi – termasuk dapur komersial – mengalami perkembangan signifikan. Terlebih bahwa konteks yang dimaksud adalah bisnis di mana perkembangan permintaan konsumen, perkembangan teknologi, dan perkembangan model bisnis itu sendiri adalah hal-hal yang wajib dipahami serta dilakukan. Definisi Edgar H. Schein adalah definisi kerja dalam penelitian disertasi yang diselenggarakan.

Disertasi ini, berangkat dari asumsi berdasar fakta dalam dunia chef, bahwa jenjang karir dalam dapur komersial atau *brigade de cuisine* adalah struktur organisasi yang umum diterapkan, dan terlepas bahwa jenjang didalamnya tidaklah baku, namun disebabkan perbedaan nuansa kerja atau budaya kerja pada setiap dapur komersial menjadikan seorang *executive chef*, *sous chef*, dan/atau *chef de partie* dapat menyebabkan perubahan organisasi saat berpindah. Asumsi ini senada dengan pengetahuan, bahwa manajemen yang baik *"...depends on a clear understanding of what is going on in a company"*, dan *"...anthropology can help to reveal this"* (Strang, 2021: 102). Perubahan yang dimaksud, meski tidak signifikan, bahwa tidak hingga mengubah totalitas budaya kerja, namun tetaplah suatu perubahan yang dapat mempengaruhi atau berpengaruh pada manajemen dapur komersial. Asumsi ini kemudian menjadi dasar terbentuknya alur penelitian disertasi.



Perubahan organisasi meski tidak signifikan, dapat menyebabkan tindakan kelompok, sebab bagaimanapun juga para pekerja 'sial' adalah tim. Profesi chef sebagai fokus, merujuk pada material, atau pada isu manajemen dalam dapur komersial. Asumsi dan/atau tindakan kelompok yang adalah dua fokus dalam penelitian disertasi, kemudian menjadi dasar dalam menemukan – mengetahui, serta memahami – kemampuan manajerial seorang

executive chef kepada tim dapur komersial, seorang *sous chef* kepada tim 'dapur komersial' dan kepada *executive chef*, dan seorang *chef de partie* kepada tim 'dapur komersial' dan kepada *executive chef* serta *sous chef*.

Fokus studi disertasi ini dibagi dalam tiga masalah penelitian dan termaktub dalam judul "*Toque & Apron Chef; Studi Antropologi tentang Profesi Chef*".

1.2. Rumusan Masalah

Penelitian disertasi ini berfokus pada tiga rumusan masalah, yaitu tentang:

1. Bagaimana proses meraih jenjang *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*?
2. Bagaimana model manajemen yang diterapkan *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*?
3. Bagaimana aspek seni kuliner sebagai bagian dari keahlian manajemen yang diterapkan *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian disertasi ini bertujuan untuk:

1. Mengkategorisasi proses meraih jenjang *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*;
2. Menganalisis model manajemen yang diterapkan *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*, dan;
3. Mengkonstruksi aspek seni kuliner sebagai bagian dari keahlian manajerial yang diterapkan *chef de partie*, *pastry chef*, *sous chef*, dan *executive chef*.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil dan luaran dari penelitian disertasi ini diharapkan bermanfaat bagi:

1. Civitas akademik, terutama akademik yang menggeluti disiplin ilmu antropologi, baik pada jenjang Program Studi Sarjana, Magister, maupun Doktorat;
2. Civitas akademik pada jurusan Hospitaliti, terutama pada Program Studi Seni Kuliner – Politeknik Pariwisata (POLTEKPAR) maupun pendidikan tinggi lainnya di mana program studi tersebut berada, dan;
3. Para cendekiawan serta khalayak umum yang memiliki ketertarikan terhadap dunia chef dan/atau dunia kuliner.

Secara umum, manfaat yang akan didapatkan oleh ketiga pihak ini, adalah pengetahuan terbaru berkenaan dengan kebudayaan chef dan/atau dalam "dapur Komersial", yaitu terkait dengan model manajemen serta kepemimpinan chef,

serta seni kuliner sebagai salah satu bagian dari keahlian mereka. Khususnya, manfaat yang akan didapatkan oleh pihak pertama, berkaitan dengan studi antropologi organisasi dan antropologi



BAB II METODE PENELITIAN

2.1. Pendahuluan

Disertasi ini adalah hasil penelitian atau studi lapangan yang saya selenggarakan selama satu tahun, yang mana; tahun pertama, yakni 2024, adalah tahun dimana saya melaksanakan aktivitas pengumpulan dan analisa data, dan; tahun kedua, yakni tahun 2025, adalah tahun dimana saya melaksanakan aktivitas penulisan. Namun tentunya saya tidak hanya menerapkan metode penelitian dikedua tahun tersebut, namun juga pada tahun sebelumnya, sebab fungsi dari penerapan metode penelitian adalah untuk memperkuat ide atau gagasan studi, meski dengan fungsi utama berkenaan dengan ketiga aktivitas yang saya maksud. Dalam bab ini, saya menjelaskan mengenai alasan dalam pemilihan serta proses penerapan dari metode penelitian yang menjadi dasar studi lapangan untuk disertasi saya.

Untuk memenuhi kebutuhan bab ini, saya membagi ulasan dalam tiga bagian, yaitu tentang;

1. Alasan pemilihan metode penelitian autoetnografi,
2. Proses penerapan kaidah metode penelitian autoetnografi dalam aktivitas pengumpulan dan analisa data, dan;
3. Proses penerapan kaidah metode penelitian autoetnografi dalam aktivitas penulisan,

yang mana secara berurut termaktub dalam sub bab;

- (Auto)Etnografi,
- Autoetnografi Profesi Chef.

Pada bagian pertama, saya menjelaskan alasan memilih autoetnografi sebagai pengganti etnografi, sekaligus menguraikan kaidah metodikal yang melandasi penerapannya. Di bagian ini saya memaparkan proses pengumpulan dan analisa data melalui praktik *reflexive*, pengamatan terhadap budaya kerja dapur komersial, serta percakapan profesional dengan para chef sebagai *reflexive mirror*, sehingga pengalaman saya sebagai artisan kuliner menjadi sumber utama dalam membaca struktur, dinamika, dan budaya profesi chef dalam *brigade de cuisine*. Pada bagian kedua, saya mengulas penerapan autoetnografi dalam penulisan melalui model *evocative* yang menempatkan pengalaman sebagai pusat narasi, sehingga fakta, esensi, dan makna budaya profesi chef – mulai dari proses meraih gelar, manajemen dapur komersial, hingga aspek seni dalam kulineristik – dapat

ronologis dan *reflexive* tanpa menimbulkan ambiguitas antara fis.



II Metode Penelitian pada proposal untuk disertasi ini, dengan
ntuk menerapkan metode penelitian etnografi, sebab ide studi

dalam disertasi ini terbentuk berdasarkan pemahaman saya tentang etnografi. Saya menyampaikan, bahwa 'pemahaman saya tentang etnografi sebagai metode penelitian tunggal-khas didalam disiplin antropologi (Spradley, 2016a, 2016b), sebab terbentuk serta berkembang seiring pembentukan serta perkembangan disiplin ilmu tersebut (Van Maanen, 2011; Bernard, 2011; Spradley, 2016a, 2016b), adalah penyebab utama saya menerapkannya dalam studi lapangan yang akan saya selenggarakan. Disisi lain, pemahaman ini juga didukung melalui telaah saya pada disertasi antropologis, yang membuat saya semakin yakin untuk menerapkan etnografi, selain merujuk pada pemahaman bahwa *ethnography* yang berarti gambaran tentang suatu kesatuan hidup (Bernard, 2011; Denzin & Lincoln, 2023; Spradley, 2016a, 2016b) dapat diterapkan dalam menemukan serta memahami dan menjelaskan mengenai *brigade de cuisine* sebagai suatu kesatuan hidup dimana profesi artisan kuliner - chef berada. Namun, setelah proposal untuk disertasi ini saya presentasikan dan mendapat persetujuan dari para pakar bidang antropologi dan seni kuliner, dan saya telah menerapkan etnografi dalam pertemuan bersama salah seorang informan, saya mendapati kejanggalan yang selanjutnya membentuk keraguan diri hingga terjadi masa jeda studi lapangan.

Saya adalah *new kid on the block* dalam disiplin antropologi dan *newbie* dalam etnografi. Namun sebagai pengajar pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata Makassar, saya sering ikut serta dalam diskusi bersama rekan seprofesi – khususnya – tentang topik pariwisata sebagai fenomena sosial-budaya, dan juga sering terlibat dalam berbagai penelitian kualitatif, meski belum pernah menerapkan etnografi sebagai salah satu metode penelitian didalam pengetahuan metodologikal tersebut (Bernard, 2011; Denzin & Lincoln, 2023). Fakta diri ini, saya sampaikan tidak untuk tujuan membenarkan kekeliruan yang terjadi didalam studi lapangan untuk disertasi ini, melainkan untuk mempertegas bahwa 'saya berupaya untuk benar-benar menerapkan kaidah yang terdapat dalam metode penelitian etnografi'. Salah satu kaidah mendasar dalam etnografi adalah tentang derajat partisipasi, yang mana terdiri atas lima tingkatan, dan dapat dipilih sesuai kebutuhan studi lapangan (Denzin & Lincoln, 2023; DeWalt & DeWalt, 2011; Spradley, 2016a, 2016b). Diantara derajat partisipasi tersebut adalah *complete participation*, yang merupakan derajat tertinggi, yang diterapkan disaat seorang etnografer atau peneliti telah menjadi bagian dari, atau telah dianggap sebagai bagian dari, kesatuan hidup yang dikaji (Spradley, 2016a, 2016b), atau dengan kata lain telah menjadi 'orang dalam'. Kaidah ini saya terapkan dengan sungguh-sungguh. Namun, saya mendapati ketidakmampuan saya untuk membodohi diri dengan berpura-pura menjadi 'orang dalam' sebagaimana saya tidak mampu untuk membodohi diri dengan berpura-pura menjadi 'orang dalam' yang mana disebabkan artisan kuliner yang merupakan gelar chef berada adalah profesi utama saya.



n kuliner telah saya geluti selama 21 tahun, dan meski saat ini ni profesi dosen, namun gaya didalam melakoni peran untuk proses pendidikan merujuk pada profesi tersebut, yang mana n pendidikan formal vokasional dibidang seni kuliner. Saya

kemudian ragu untuk melanjutkan studi lapangan dan memutuskan jeda untuk tujuan memahami kesesuaian metode penelitian yang saya terapkan. Saya memutuskan untuk membuka kembali proposal untuk disertasi ini, dan saya menemukan fakta, bahwa 'saat saya menulis proposal untuk disertasi ini, saya menyinggung keberadaan metode penelitian autoetnografi, namun untuk tujuan membandingkan dan selanjutnya mempertegas bahwa etnografi adalah metode penelitian yang tepat'. Saya sadar, bahwa saya telah keliru didalam menentukan metode penelitian, dan saya bersyukur, sebab melalui kesadaran tersebut saya telah melakukan *reflexive* metodikal, atau triangulasi tingkat metode penelitian, yang adalah suatu pencapaian kesadaran tertinggi seorang peneliti disaat sedang menyelenggarakan studi lapangan. Saya kemudian memutuskan untuk memperdalam pemahaman mengenai autoetnografi, sebab 'saya yakin, bahwa metode penelitian tersebut adalah solusi keraguan diri yang sedang saya alami'.

Autoetnografi adalah varian metodikal etnografi (Adams dkk., 2015, 2017; Allen-Collinson, 2013; Calafell, 2013), yang dipahami sebagai "*an unique from a research perspective in that the researcher is the subject of study*" (Hughes Sherick A. & Pennington, 2017: 05). Autoetnografi:

"uses researcher's personal experience to describe and critique cultural beliefs, practices, and experiences; acknowledges and values a researcher's relationships with others; uses deep and careful self-reflections – typically referred to as 'reflexivity' – to name and interrogate the intersections between self and society, the particular and the general, the personal and the political; shows people in the process of figuring out what to do, how to live, and the meaning of their struggles; balance intellectual and methodological rigor, emotion, and creativity, and; strives for social justice and to make live better" (Adams dkk., 2015: 01-02),

atau secara sederhana, diterapkan untuk tujuan:

"seeks to connect individual memories and experiences to cultural phenomenon and, through examination and explanation, critique social structures 'responsible' for the events" (Pensoneau-Conway dkk., 2017: 98).

Metode penelitian ini menjadikan pengalaman personal dalam upaya memahami perspektif 'orang dalam', 'orang luar', praktik sosial dan/atau kendala sosial (Ellis, 2004; Ellis dkk., 2011; Ellis & Berger, 2001). Namun, disebabkan 'pengalaman personal', maka berarti tentang diri sebagai 'orang dalam'. Pemahaman ini menunjukkan bahwa autoetnografi berfungsi sejak awal gagasan studi dibentuk, yang akan menjadi fokus studi adalah hal menjadi bagian dari etnografer atau peneliti. Pemahaman ini, juga menunjukkan adalah metode penelitian yang tepat, dan seharusnya saya hingga akhir. Menerapkan metode penelitian ini berarti tidak mengumpulkan dan analisa data yang terdapat dalam etnografi, melainkan melakukan pengamatan dan wawancara pada diri sendiri,



kecuali model autoetnografi yang diterapkan adalah *collaborative autoethnography*, yaitu;

“method in which researchers work in community to collect their autobiographical materials and to analyze and interpret their data collectively to gain a meaningful understanding of socialcultural phenomena reflected in their autobiographical data” (Chang dkk., 2013).

Lebih lanjut, sebagai metode penelitian, autoetnografi berfungsi dalam penulisan, atau dimana autoetnografi sebagai karya, yang berisi kisah mengenai diri yang disampaikan melalui lensa kebudayaan (Adams dkk., 2015, 2017; Allen-Collinson, 2013) melalui gaya selingkungan atau penulisan naratif-deskriptif dengan menjadikan ragam proses dalam aktivitas keseharian atau cara didalam menjalani kehidupan sebagai fokus (Adams et al., 2015, 2017; Ellis & Berger, 2001), dengan menyeimbangkan aspek intelektualitas, metodologikal, emosional, dan juga kreativitas (Adams et al., 2015, 2017; Calafell, 2013; S. H. Jones, 2018). Memahami autoetnografi sebagai metode penelitian dengan fungsi didalam pembentukan ide atau gagasan, pengumpulan dan analisa data, serta penulisan, saya kemudian memutuskan untuk menerapkan autoetnografi disaat sedang menerapkan kaidah etnografi melalui pertemuan bersama salah seorang informan.

Tentunya, keputusan saya berimplikasi pada penerapan kaidah metodikal dalam studi lapangan. Akibat dari triangulasi tingkat metode penelitian, kemudian isu sumber data yang meliputi para informan dan lokasi studi lapangan, juga teknik yang saya terapkan dalam aktivitas pengumpulan dan analisa data, serta penulisan, berbeda dengan yang terdapat dalam metode penelitian etnografi.

Autoetnografi adalah varian metode penelitian etnografi (Adams dkk., 2017; Allen-Collinson, 2013; Calafell, 2013; Ellis dkk., 2011), yang mana sebagai perpaduan antara autobiografi dan etnografi (Bochner & Ellis, 2016: 101). Perpaduan tersebut, tidak hanya dipahami sebagai ‘terdapatnya perjalanan karir saya sebagai artisan kuliner, dan profesi chef’, namun juga merujuk pada pemahaman bahwa;

- Perjalanan karir saya, adalah konteks masa lampau saya hingga kini, sebagai seorang artisan kuliner, dan;
- Konteks masa kekinian dari profesi chef.

Dengan demikian, dalam penerapan kaidah autoetnografi mengenai pengumpulan dan analisa data, yang berlangsung melalui perjalanan karir saya sebagai artisan kuliner didapur-dapur komersial yang telah saya ulas sebelumnya, berbeda.



Observasi, dan Wawancara Mendalam

akan *reflection*, *reflective* bukan *reflexive* (lihat Gambar 2.1. *reflective* dan *reflexive*.), sebab:

encompasses learning by reflecting on experience, a approach embraces learning in experience. Reflective is

generally characterised as a cognitive activity; practical reflexivity as a dialogic and relational activity. Reflection involves giving order to situation; practican reflexivity means unsettling conventional practices” (Cunliffe & Easterby-Smith, 2017: 02).

Saya tidak menemukan kata yang tepat untuk *reflexive* dalam bahasa Indonesia. Jika kata refleksi saya gunakan, maka dapat merujuk pada *reflective* dan *reflexive*, dan jika saya gunakan cara baca – reflektif dan reflektive – tidak terdengar sebagai dua konsep yang berbeda, dan akan dipahami jauh berbeda akibat arti dari *suffix*. Oleh sebab itu, saya tetap menggunakan bahasa Inggris – utamanya – untuk kata *reflexive*, sebagaimana yang saya lakukan saat menjelaskan ‘*reflexive* metodikal’ pada sub bab (Auto)Etnografi. *Reflexive* adalah konsep dalam autoetnografi yang merujuk pada teknik dalam aktivitas pengumpulan dan analisa data. Definisi autoetnografi selain yang telah saya paparkan menunjukkan, bahwa:

“Autoethnography is reflexive means by which the researcher-practitioner consciously embeds himself or herself in theory and practice, and by way of intimate autobiographic account, explicates a phenomenon under investigation or intervention” (McIlveen, 2008: 13).

sebagaimana yang juga menunjukkan, bahwa; “*autoethnography reflexively writing the self into and through the ethnographic; isolating that space where memory, performance, and meaning intersect*” (Denzin, 2016: 125), yang tentunya praktik *reflexive* merujuk pada diri saya sebagai autoetnografer. *Reflexive* dipandang sebagai teknik yang dimaksud, sebab tentang diri saya sebagai aktor utama dalam disertasi autoetnografis ini, dimana perjalanan karir saya sebagai artisan kuliner adalah masa atau ruang yang memuat kenangan, performa, atau yang dikategorikan sebagai pengalaman, yang memiliki makna yang hanya dipahami oleh diri sendiri.

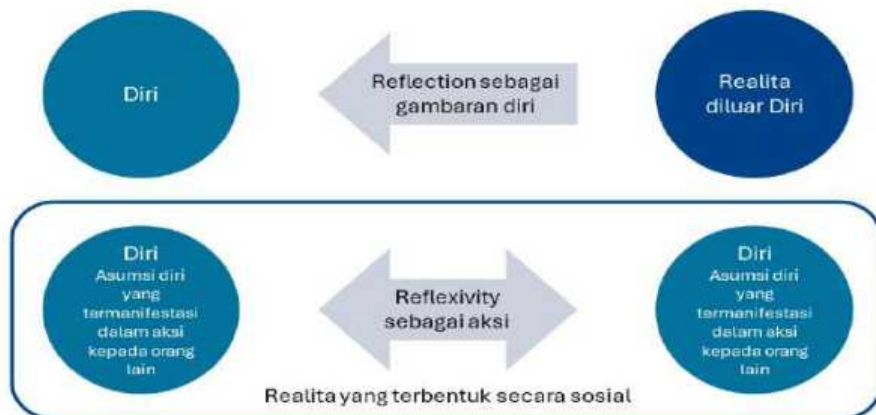
Hal ini merujuk autoetnografi sebagai karya autobiografi (Bochner & Ellis, 2016), yang diulas dalam kemasan lensa kebudayaan (Adams dkk., 2015, 2017; Allen-Collinson, 2013), yang berarti tidak semata tentang kisah petualangan diri sebagai seorang artisan kuliner. Sebagai karya ‘autobiografi’, autoetnografi adalah tentang masa lampau, yang berarti *reflexive* adalah teknik yang diterapkan untuk memahami masa lampau saya, yaitu merujuk pada kasuistik berkenaan dengan ketiga permasalahan studi dalam disertasi autoetnografis ini. Dengan demikian, terlebih dahulu saya melakukan kategorisasi terkait dengan ‘kasusistik’ tersebut.

Berkenaan dengan permasalahan studi pertama, yaitu tentang chef sebagai gelar yang terdapat dalam profesi chef, yang diraih dengan cara tertentu, adalah saat saya berada dalam *brigade de cuisine* baik di:



ikni yang merujuk pada keberadaan usaha kuliner
li;
ni yang merujuk pada keberadaan usaha kuliner di
g berada didalam maupun diluar hotel atau berdiri

yang berarti, saya tidak dapat menggunakan pengalaman setelah saya tidak lagi berada dalam *brigade de cuisine*, baik yang terdapat dalam industri maupun bisnis kuliner.



Gambar 2.1. Perbedaan proses *reflective* dan *reflexive*.

Sumber: Disadur dari Pässilä dkk., 2015

Berkenaan dengan permasalahan studi kedua dan ketiga, yaitu tentang manajemen dapur komersil dan aspek seni dalam seni kuliner, adalah sejak saya berada dalam *brigade de cuisine* hingga kini, sebab bagaimanapun juga saya masih tetap melakoni peran sebagai artisan kuliner. Kategori ini yang kemudian merujuk pada kasuistik dalam perjalanan karir saya, yang mana selanjutnya saya gunakan sebagai 'data' terkait diri saya, dalam disertasi autoetnografis ini. Kehadiran kesembilan partisipan menyebabkan saya tetap menerapkan kaidah dalam etnografi, yaitu merujuk pada; penerapan teknik pengumpulan dan analisa data. Etnografi (Denzin & Lincoln, 2023) dan autoetnografi (Chang dkk., 2013) menekankan pada penerapan teknik;

- Pengamatan menitikberatkan pada aktivitas menemukan dan memahami tindakan aktor, disuatu tempat, oleh aktor yang berada didalamnya (Spradley, 2016a, 2016b), dan;
- Wawancara, khususnya tipe wawancara mendalam yang mana menitikberatkan pada percakapan (Atkinson & Hammersley, 2009; Bernard, 2011; Fontana & Frey, 2009; Lune & Berg, 2017), dapat saya terapkan dengan cara "*develop, adapt and generate questions and follow-up probes appropriate to the given*



central purpose of the investigation" (Lune & Berg, 2017), yang selanjutnya diartikan sebagai "as a series of friendly conversations into which the researcher introduces new element to assist informants to respond as they see fit" (Spradley, 2016b: 58) untuk memahami secara mendalam tentang pengalaman dengan tiga hal didalam pengamatan, selain pertanyaan-pertanyaan yang telah terdapat dalam diri sebagai upaya pendalaman atas apa yang telah saya alami sebagai seorang artisan kuliner-chef.

'Etnografi' dalam autoetnografi adalah tentang konteks kekinian (Bochner & Ellis, 2016: 101), yang dengan demikian, tujuan dari penerapan kedua teknik ini adalah untuk menemukan serta memahami profesi chef dalam konteks tersebut (lihat Gambar 2.2. Proses pengumpulan data).



Gambar 2.2. Proses pengumpulan data.
Sumber: Disusun oleh penulis, 2025

Apa yang saya;

- Amati, adalah berkenaan dengan aktivitas dan dinamika kerja di dapur komersial yang dijalankan oleh para artisan kuliner yang memegang jabatan chef, termasuk pola kerja, koordinasi, standar operasional, dan praktik budaya profesional dalam *brigade de cuisine*; dan
- Lakukan melalui wawancara mendalam, adalah mengenai pendalaman terkait tiga fokus studi – proses meraih gelar chef, manajemen dapur komersial, dan aspek seni dalam seni kuliner – melalui percakapan profesional dan proses *reflexive dialogue* dengan para professional chef yang menjadi rujukan *reflexive* dalam penelitian ini, bukan sebagai informan penelitian.

Dalam konteks *reflexive autoethnography*, pengalaman pribadi saya sebagai chef merupakan sumber data utama. Sementara itu, keterlibatan para profesional chef berfungsi sebagai *reflexive mirror* untuk memperluas kesadaran, menguji asumsi, dan memperkuat pemaknaan saya terhadap pengalaman dalam budaya dapur komersial. Para profesional chef tersebut meliputi:

1. Artisan kuliner yang memiliki andil dalam perjalanan karier saya sebagai seorang artisan kuliner;
2. Artisan kuliner yang merupakan junior saya dalam profesi tersebut, dan;
3. Artisan kuliner yang merupakan rekan seprofesi,

yang secara dialogis turut memberi kontribusi pada pendalaman *reflexive* diri dan saya sebagai bagian dari komunitas profesional chef atau berkenaan dengan kebutuhan disertasi autoetnografis saya. Profesional chef yang terlibat dalam proses dialogis tersebut dapat . Jejaring profesional chef yang terlibat dalam proses *reflexive*,



Tabel 2.1. Jejaring profesional chef yang terlibat dalam proses *reflexive*

Artisan Kuliner	Profil Artisan Kuliner	Brigade de Cuisine	Waktu Keterlibatan
Felix Sienatra	https://id.linkedin.com/in/felixsienatra	<i>Executive Chef</i> The Windchime Restaurant	Oktober, 2024
Irwan Pattagani	https://id.linkedin.com/in/irwan-pagattani-bb5097151	<i>Executive Chef</i> Aston Makassar Hotel & Convention Center	Maret, 2024
Dadang Ukkas	-	<i>Sous Chef</i> Gammara Makassar Hotel	Oktober, 2024
Abdul Salam	https://www.linkedin.com/in/abdul-salam-9b56b8332	<i>Pastry Chef</i> Nucifera Café & Pastry	Agustus, 2024
Syahril Palla	https://id.linkedin.com/in/syahril-palla-50109253	<i>Executive Chef</i> The Rinra Makassar	Maret, 2024
Muhammad A.N Iman	https://id.linkedin.com/in/muhammad-arief-nurul-iman-6708a413b	<i>Executive Chef</i> D'Sultan Pool & Eatery	Maret, 2024
Tri E. Damayanti	https://id.linkedin.com/in/tri-elfa-198751333	<i>Pastry Chef</i> Aston Makassar Hotel & Convention Center	Maret, 2024
Fahri Hamsun	https://id.linkedin.com/in/fachri-hamsun-585226109	<i>Pastry Chef</i> Novotel Makassar Grand Shayla	Februari, 2024
Nurjannah Jufri	https://id.linkedin.com/in/nurjannah-jufri-93649b333	<i>Executive Chef</i> Karma Café & Pastry	Februari, 2024

Sumber: Disusun oleh penulis, 2025

Disaat *reflexive*, pengamatan dan wawancara mendalam diterapkan, juga dilakukan analisa data, sebab autoetnografi sebagai varian etnografi (Adams dkk., 2015, 2017; Allen-Collinson, 2013; Calafell, 2013), menjadikannya juga menerapkan kaidah mendasar dalam metode penelitian etnografi, yaitu bahwa “*rather than studying people, ethnography means learning from people*” (Spradley, 2016b: 03). Namun, analisa data yang dimaksud tidak merujuk pada penerapan teknik analisa data, atau sebagai tindakan, melainkan merujuk pada praktik dalam rangka



ira langsung, yang mana dalam melakukan;

rd-tujuan untuk menyadarkan diri atas apa yang telah saya karir saya sebagai artisan kuliner;

amatan, dimaksud-tujuan untuk memahami kebudayaan

- Penerapan wawancara mendalam dimaksudkan untuk memahami pandangan para profesional chef serta membentuk pertanyaan lanjutan yang bersifat mendalam terkait proses *reflexive* diri.

Dengan demikian, analisa yang dilakukan dalam aktivitas pengumpulan data belum merujuk pada suatu pengetahuan.

2.2.2. Analisa Tema Kebudayaan

Data yang telah terkumpul, baik dalam kategori data pertama maupun kedua, selanjutnya saya analisa dengan menerapkan teknik *cultural theme analysis*, yaitu "*involves a search for the relationships among domains and how they are linked to the culture as a whole*" (Spradley, 2016a: 94). Dengan kata lain, hasil analisa dalam studi lapangan yang sebelumnya telah saya ulas pada akhir anak-subbab 2.2.1. *Reflexive*, Pengamatan, dan Wawancara Mendalam, yaitu hasil analisa atas data kategori pertama dan kedua, kemudian saya analisa lebih lanjut dengan menerapkan teknik tunggal (lihat Gambar 2.3. Proses pengumpulan dan analisa data). Dalam penerapan analisa *cultural themes*, saya lakukan dengan memahami keterhubungkaitan antar domain atau pengetahuan budaya, yang mana domain yang dimaksud tidak lain adalah profesi chef sebagai kebudayaan dalam fenomena sosial-budaya. Hasil penerapan teknik analisa ini kemudian telah berupa pengetahuan, yang adalah pengetahuan tentang profesi chef, yang terbentuk berdasarkan studi autoetnografi.



Gambar 2.3. Proses pengumpulan dan analisa data.

Sumber: Disusun oleh penulis, 2025

2.3. Autoetnografi Profesi Chef



autoetnografi sebagai metode penelitian, berarti tidak lagi | penulisan etnografi, yaitu; *realist tales*, *confessional tales*, *critical tales*, *formal tales*, *literary tales*, dan *jointly told tales* (Van inkan pada model penulisan *evocative*.

evocative yang adalah gaya selingkungan atau model n autoetnografi, dimana pengetahuan ditulis dengan "*feel true*

and real, the reader feels it is true largely because of the story's striking sensory detail" (Bochner & Ellis, 2016: 63) *"towards researchers introspection on a particular topic to allow readers to make a connection with the researchers feelings and experiences"* (Méndez, 2014). Dalam menerapkan gaya selingkungan ini dibutuhkan fitur yang terdapat dalam kisah, yaitu; *character, plot, setting, moral, time, drama, trouble* atau *conflict*, dan *action* (Bochner & Ellis, 2016: 75-119). Fitur-fitur tersebut termaktub dalam penyampaian secara kronologikal yang terfragmentasi dalam kisah yang progresif (Bochner & Ellis, 2016; Ellis dkk., 2011). Dalam pokok pembahasan disertasi ini, yaitu BAB III Chef; Gelar, Jabatan, dan Profesi; BAB IV Chef dan Dapur Komersial, dan BAB V Seni dalam Kuliner, saya membagi pokok bahasan dalam tiga bagian, yaitu tentang;

1. Fakta dalam profesi chef baik yang merujuk pada isu meraih jabatan, manajemen dapur komersial, maupun aspek seni dalam kuliner,
2. Esensi dari fakta dalam profesi chef baik yang merujuk pada isu meraih jabatan, manajemen dapur komersial, maupun aspek seni dalam kuliner, dan;
3. Pengetahuan yang terdapat dalam profesi chef baik tentang isu meraih jabatan, manajemen dapur komersial, maupun aspek seni dalam kuliner, yang saya ulas dengan menerapkan perspektif antropologi.

Pada lingkup pembahasan tersebut, gaya selingkungan evokatif diterapkan dengan tidak hanya mengulas tentang 'biografis' namun juga 'etnografis', atau yang berarti tentang masa lampau hingga kini dalam perjalanan karir saya sebagai artisan kuliner-chef, dan tentang masa kekinian dari profesi tersebut, namun dengan tidak menghasilkan makna ganda atau ambiguitas.

