

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Memasak adalah aktifitas memproduksi makanan, atau proses dalam mengolah bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk disantap. Memasak lahir dari bentuk kegiatan yang seringkali dilakukan di dapur-dapur rumah, untuk menyajikan makanan bagi keluarga. Namun ternyata situasi ini tidak hanya diperlukan di dalam rumah, namun di berbagai tempat seperti restaurant atau *industry hospitality*, yang kemudian membutuhkan juru masak untuk dapat mengkoordinasikan kegiatan memasak secara optimal dalam berbagai kesempatan. Peran sebagai juru masak di dalam rumah tentu berbeda pada dapur profesional atau industri bisnis produksi makanan seperti restaurant atau *industry hospitality*.

Pada restaurant atau *industry hospitality*, kegiatan memasak biasa dilakukan oleh juru masak profesional atau Chef. Chef adalah profesi pekerjaan yang erat kaitannya dengan kegiatan memasak di dapur profesional (Mahfud et al., 2019:1059). Chef bertanggung jawab untuk menyajikan makanan yang lezat dan relevan bagi penikmat makanan (Mcbride & Flore, 2019:1064). Kegiatan memasak yang dilakukan Chef, merupakan kegiatan yang disebut sebagai salah satu lanjutan dari berbagai banyak tradisi dan mengalir seiring dengan sejarah. Sehubungan dengan ini, Chef dapat disebut sebagai penjaga pengetahuan, warisan, dan tradisi yang berkaitan dengan makanan dan masakan (Mcbride & Flore, 2019:1065).

Berdasarkan riset pada Perkumpulan Chef Profesional Indonesia (PCPI) tahun 2018, profesi Chef atau koki di Indonesia mencapai 20% per tahun seiring dengan berkembangnya industri perhotelan, restaurant, dan cooking academy.

Sekretaris Jendral PCPI, Hendra Utomo menyebutkan bahwa secara nasional tercatat terdapat sekitar 5.000 Chef yang berkembang di Indonesia. Dari jumlah tersebut dapat diartikan bahwa sudah mulai banyak masyarakat yang tertarik menekuni bidang masak secara profesional. Kebanyakan Chef menduga bahwa, keinginannya memasak lahir dari hasrat awal untuk mempelajari latar belakang dari makanan dan memperluas wawasan mereka akan kuliner, yang kemudian memicu keinginan untuk menjadi seorang Chef profesional (Haddaji & Albors, 2017:321).

Posisi Chef yang dijalani dalam industri makanan restoran membutuhkan keterampilan teknis dan manajerial. Seorang Chef perlu untuk memiliki inisiatif lebih di dapur dan memiliki kepercayaan diri yang cukup dan menantang diri atau memikul berbagai tanggung jawab di dapur. Keahlian yang dimiliki Chef dalam memasak perlu diiringi oleh kemampuan profesionalitas, misalnya dengan selalu memperhatikan protokol yang sudah ditetapkan, termasuk jam kerja yang panjang, persiapan memasak dengan standar kebersihan yang telah ditetapkan dalam prosedur memasak, mampu menunjukkan ambisi, dan loyalitas untuk organisasi.

Menurut Haddaji & Albors (2017:322) pada penelitian yang dilakukannya menjelaskan bahwa, seorang Chef profesional perlu untuk paham bahwa, profesi kuliner bukan semata-mata untuk ketenaran atau imbalan finansial, karena tanggung jawab dari Chef cukup besar, dengan jam kerja yang panjang, dan dan tanggung jawab yang penuh tekanan. Berdasarkan hasil wawancara pada saat pra

observasi dengan salah satu informan, seorang Chef memiliki tanggung jawab besar, maka segala keputusan yang saya ambil istilahnya itu *deligated*. Dalam artian *deligated* itu harus tepat dan sesuai, karena jika terjadi kesalahan dalam penyampaian maka akan berdampak besar. Berkaitan dengan ini, Chef bukan hanya dituntut untuk memiliki keterampilan memasak, namun juga memiliki karakter yang kuat, serta memiliki kemampuan profesionalitas, dan mampu bersaing (Chen et al., 2020:2). Kesuksesan sebuah restaurant juga bergantung pada Chef yang berperan di dalamnya (Haddaji & Albors, 2017:322). Ini menyangkut bagaimana cara mereka memasak, menyajikan menu makanan, memberi arahan kepada tim, serta menyesuaikan diri dengan manajemen yang berlaku dalam restaurant. Oleh karenanya, dalam pekerjaan sebagai Chef, gaya komunikasi kepemimpinan dituntut untuk mencerminkan gaya yang lebih otoriter dan tegas (Albors Garrigos et al., 2020:1066).

Gaya komunikasi kepemimpinan merupakan gaya memimpin yang merujuk pada sikap atau perilaku komunikatif yang dimiliki oleh seorang pemimpin selama melakukan interaksi dengan tujuan agar dapat mengoptimalkan hubungan hierarkis dengan anggota ataupun rekan kerja, demi mencapai tujuan (Brown et al, 2019:2). Seorang pemimpin perlu untuk memahami aspek-aspek yang didapati mampu mempengaruhi gaya komunikasi dalam memimpin kepada anggotanya (Abu Sultan et al., 2018:28). Komunikasi adalah instrumen yang dapat digunakan pemimpin untuk membangun hubungan yang sehat dan produktif dengan bawahannya. Tindakan komunikatif dapat ditunjukkan melalui instruksi, perintah,

penjelasan, pertanyaan, laporan, koordinasi, pesan motivasi, dan berbagi visi, serta lainnya.

Pemimpin dengan gaya komunikasi baik, telah terbukti dapat menjalankan perannya sebagai pemimpin secara optimal untuk menanamkan budaya organisasi yang baik kepada anggotanya (Shazaitul & Maisarah, 2018:899). Interaksi yang terjadi akibat dari komunikasi dapat membangun hubungan yang positif antara pemimpin dengan bawahannya. Artinya adalah akan lebih mudah bagi seorang pemimpin mempengaruhi bawahan, jika memiliki gaya komunikasi kepemimpinan yang baik (Sultan et al., 2018). Dengan dimilikinya kemampuan berkomunikasi yang baik seorang pemimpin akan dapat memotivator, menanamkan budaya baik dalam organisasi, serta dapat memberi pengawasan dan arahan, kepada anggota organisasinya.

Gaya komunikasi kepemimpinan memiliki berbagai fungsi seperti penyebaran informasi dan menciptakan suasana interpersonal dalam proses kepemimpinan. Melalui komunikasi gaya komunikasi kepemimpinan tertentu, seseorang juga dapat menciptakan fungsi motivasi, kontrol, maupun informasi (Udin, 2019). Sehingga gaya komunikasi kepemimpinan memainkan fungsi penting dalam menciptakan lingkungan kerja yang komunikatif. Mengingat profesi Chef memiliki tugas pokok dan fungsi unit kerja yang banyak, mengharuskan Chef untuk dapat menguasai segala macam hal di dapur. Dengan begitu akan lebih mudah bagi mereka untuk memimpin anggota juru masak lainnya.

Seorang Chef perlu memiliki gaya komunikasi kepemimpinan yang baik sehubungan dengan peran utamanya untuk menciptakan iklim organisasi di dapur

profesional (Swift et al., 2019). Dalam banyak literatur pariwisata dan perhotelan, Chef dikatakan memiliki peran yang sangat vital, terutama untuk mengembangkan kapasitas dan mendukung keberhasilan wisata kuliner. Menjadi seorang chef profesional dianggap jauh lebih sulit, terutama bagi pendatang baru (Mahfud et al., 2019:1062). Dibutuhkan keterampilan multitasking yang diikutsertakan sikap tegas dalam pekerjaannya, agar pekerjaan dapat dilakukan dengan maksimal. Sebab seorang Chef tidak bekerja secara mandiri, namun bersama dengan juru masak lain.

Ini mengindikasikan bahwa, keberadaan profesi Chef pada saat ini masih didominasi oleh pria. Dalam profesi koki di dunia Barat, pria tampaknya melebihi jumlah wanita. Statistik menunjukkan bahwa hanya 18,5 persen koki top Inggris adalah wanita. Di Australia, statistik dari wilayah New South Wales melaporkan profesi koki sebagai salah satu pekerjaan teratas untuk pemisahan gender, di mana 21.274 adalah pria dan hanya 4.385 wanita. Biro Statistik Tenaga Kerja AS menemukan hanya 20 persen koki dan kepala juru masak adalah wanita. Di Selandia Baru, menjadi koki adalah salah satu dari 20 pekerjaan teratas untuk pria pada tahun 2013. Ketimpangan jumlah ini kemudian menjadi dasar bagi peneliti untuk melihat lebih jauh hal-hal yang mempengaruhi ketimpangan jumlah yang terjadi pada posisi chef di dapur profesional.

Dapur profesional adalah salah satu bisnis yang membuktikan diskriminasi gender. Situasi ini dapat dijelaskan dengan sejarah militer sejak abad ke-14 dan ke-15 yang menunjukkan bahwa selama masa perang, anggota tentara diharapkan untuk memasak, darisanalah mulai terlihat bahwa pekerjaan dapur profesional didominasi oleh kaum pria. Meskipun bidang memasak secara tradisional

didominasi oleh wanita sepanjang sejarah, ada perbedaan besar di dunia profesional. Kedudukan peran wanita dalam industry bisnis restaurant yang lebih sedikit jumlahnya dibandingkan pria merupakan fenomena yang terjadi dikarenakan banyak faktor. Selain karena budaya patriaki yang menempatkan wanita untuk bekerja didapur rumah dan bukan dapur professional, perbedaan peran gender antara wanita dan pria juga menjadi salah satu faktor yang menyebabkan hal ini terjadi. Perbedaan peran gender berasal dari keyakinan individu mengenai peran sosial pria dan wanita. Keyakinan stereotip gender menganggap karakteristik yang berbeda untuk pria dan wanita, dan konsep umum peran gender memberikan pengaruh normatif atas aktivitas perilaku pria dan wanita. Individu menginternalisasi keyakinan terkait gender dan menunjukkan tindakan perilaku yang konsisten dengan norma stereotip gender.

Atribut *gender-stereotypic* menyebabkan pembagian kerja antara pekerjaan pada pria dan wanita. Konsep ini sudah ada sejak zaman dahulu, bahkan telah berkembang di lingkungan sosial. Kehidupan sosial telah banyak menciptakan dinamika pemaknaan (Gamsakhurdia, 2021:115). Bahkan esensi dari identitas diri juga ditandai sebagai simbolik batas yang perlu menjadi perhatian setiap individu. Seperti wanita yang ditempatkan dalam peran sebagai yang mengurus rumah tangga dengan sikap feminim seperti lemah lembut, sedangkan pria memiliki peran sebagai pencari nafkah dengan sikap kepemimpinan yang tegas. Dalam pekerjaan sebagai Chef, perbedaan gender direpresentasikan dengan stereotip yang memperkuat pandangan tradisional tentang peran gender.

Secara umum, koki pria sebagian besar ditampilkan sebagai profesional yang maskulin, intelektual, tegas, memiliki kemampuan komunikasi yang baik sebagai pemimpin dan berbakat secara teknis, sedangkan koki wanita adalah koki rumahan yang feminin, hangat, kurang bisa menampilkan komunikasi yang memimpin dan peduli (Chen et al., 2020:2). Peran gender antara pria dan wanita menunjukkan aspek-aspek berbeda yang melekat pada diri mereka, dan telah dipandangan oleh masyarakat sebagai sesuatu yang tidak bisa lepas dari keberadaan gender. Sikap dan karakter seperti gaya kepemimpinan dan komunikasi juga mejadi aspek pembeda antara peran wanita dan pria.

Pada sebuah studi yang dilakukan untuk menganalisis perbedaan sikap pada karyawan, mengemukakan bahwa ada aspek-aspek yang didapati mempengaruhi gaya komunikasi dalam memimpin dan salah satunya ada perbedaan gender (Abu Sultan et al., 2018:28). Perbedaan gender antara pria dan wanita adalah karakteristik yang dibentuk dari sisi biologis dan psikologis, yang terdapat pada konstruksi diri. Gender dianggap sebagai konstruksi diri, yakni identitas individu, yang juga menjadi komponen utama, perbedaan antara identitas diri, sikap dan norma subyektif yang ditunjukkan (Snippe et al., 2021:4). Item identitas diri memiliki muatan tinggi pada komponen pertama, yakni peran yang dimiliki oleh seseorang, dan muatan rendah pada komponen kedua, yakni pada sikap. Peran disini dapat digambarkan sebagai gender yang dimiliki antara pria dan wanita, sedangkan sikap adalah komponen yang mempengaruhinya. Konstruksi diri atas perbedaan gender ini secara langsung mempengaruhi bagaimana seorang pekerja menampilkan cara

komunikasinya dalam memimpin ditempat kerja antara pria dan wanita di dapur professional.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti ingin meneliti lebih spesifik mengenai konstruksi diri pada Chef pria dan Chef wanita yang ditinjau dari gaya komunikasi kepemimpinan mereka di dapur professional, khususnya dalam pekerjaan di industri bisnis di restaurant hotel, tepatnya pada Restaurant di Hotel The Trans Luxury Bandung & Hotel Crowne Plaza Bandung. Pemilihan Restaurant di Hotel The Trans Luxury Bandung dilatar belakangi oleh minimnya jumlah restaurant yang memiliki *Executive Chef* wanita. Sedangkan Hotel Crowne Plaza Bandung dipilih karena memiliki *Executive Chef* pria dengan pengalaman yang mumpuni untuk kemudian dapat digunakan sebagai perbandingan terkait gaya komunikasi kepemimpinannya dengan *Executive Chef* wanita di dapur profesional. Sehingga melalui penelitian ini ada urgensi yang akan dijawab mengenai konstruksi diri yang terdapat pada Chef pria dan Chef wanita, yang ditinjau dari gaya komunikasi kepemimpinan, dengan mengangkat judul **Konstruksi Diri Profesi Chef Pria dan Wanita Ditinjau dari Gaya Komunikasi Kepemimpinan Di Dapur Professional.**

## **1.2 Fokus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang di atas, fokus dalam penelitian ini terletak pada konstruksi diri pada Chef pria dan Chef wanita ditinjau dari gaya komunikasi kepemimpinannya. Pada dasarnya, gaya komunikasi kepemimpinan pada wanita identik lemah lembut dan emosional. Sedangkan pria memiliki gaya komunikasi



kepemimpinan tegas dan otoriter. Urgensi dari penelitian ini, adalah penelitian mengenai konstruksi peran gender antara pria dan wanita, pada gaya komunikasi kepemimpinannya sebagai Chef di dapur professional.

### **1.3 Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka pertanyaan penelitian pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah perbedaan gender berpengaruh terhadap perbedaan gaya komunikasi kepemimpinan Chef wanita dan pria?
2. Bagaimana konstruksi diri pada Chef pria dan Chef wanita dalam membangun identitas melalui gaya komunikasi kepemimpinan mereka di dapur professional?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis sejauh mana perbedaan peran gender mempengaruhi gaya komunikasi kepemimpinan Chef wanita dan pria.
2. Untuk menganalisis konstruksi diri profesi Chef pria dan Chef wanita dalam membangun identitas melalui gaya komunikasi kepemimpinannya di dapur profesional.

### **1.5 Signifikansi Penelitian**

Adapun manfaat pada penelitian ini terdiri atas 2 bagian, yakni manfaat secara akademis dan manfaat secara praktis.

## 1. Manfaat akademis

Secara akademis penelitian ini bermanfaat sebagai:

- a. Pengembangan ilmu pengetahuan serta wawasan kepada peneliti, khususnya mengenai konstruksi diri pada profesi Chef pria dan wanita terkait gaya komunikasi kepemimpinannya di dapur professional.
- b. Referensi serta acuan bagi pembaca serta penelitian selanjutnya di masa depan, yang berkaitan dengan gaya komunikasi kepemimpinan profesi Chef pria dan wanita.

## 2. Manfaat praktis

Secara praktis penelitian ini bermanfaat sebagai masukan serta memberikan informasi mengenai konstruksi diri pada profesi Chef pria dan wanita terkait gaya komunikasi kepemimpinannya di dapur professional.