

August 2022

Chef Minoritas di Tempat Kerja: Perempuan di Dapur Profesional

Intan Yusan Septiani

Sekolah Kajian Global dan Strategik, Universitas Indonesia, intan.yusans@gmail.com

Mia Siscawati

Sekolah Kajian Global dan Strategik, Universitas Indonesia, miasisca@gmail.com

Follow this and additional works at: <https://scholarhub.ui.ac.id/paradigma>



Part of the [Archaeological Anthropology Commons](#), [Art and Design Commons](#), [Fine Arts Commons](#), [History Commons](#), [Library and Information Science Commons](#), [Linguistics Commons](#), and the [Philosophy Commons](#)

Recommended Citation

Septiani, Intan Y, and Mia Siscawati. 2022. Chef Minoritas di Tempat Kerja: Perempuan di Dapur Profesional. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya* 12, no. 2 (August). 10.17510/paradigma.v12i2.564.

This Article is brought to you for free and open access by the Faculty of Humanities at UI Scholars Hub. It has been accepted for inclusion in *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya* by an authorized editor of UI Scholars Hub.

CHEF MINORITAS DI TEMPAT KERJA: PEREMPUAN DI DAPUR PROFESIONAL

Intan Yusan Septiani dan Mia Siscawati

Sekolah Kajian Global dan Strategik, Universitas Indonesia; intan.yusans@gmail.com, miasisca@gmail.com

DOI: 10.17510/paradigma.v12i2.564

ABSTRACT

Cooking activities in the traditional kitchen or in the domestic area—which are supposed to be the domain of women—are interpreted as an obligation as well as a form of a woman's service to her family, spouse, children, and even other people who are close to her life. In other words, cooking in the domestic area is an undefined job. Regardless of the fact, when cooking shifted to the public space, it turned into a professional job, a work area which was later known as the professional kitchen. People who work in a professional kitchen are given the title professional chef. Ironically, such a professional kitchen, often thought to be easily controlled by women—who for centuries have always been related to cooking activities—is actually controlled and dominated by men, starting from culinary studies (*tata boga*) to the industry. As a skill, cooking is actually an activity that can be performed by anyone, regardless of gender. In reality, cooking activities, in both traditional and professional kitchens, place women in a marginal and subordinate position. To learn why women, who are often considered as “the queen of the traditional kitchen”, find it difficult to control and dominate professional kitchens, we examine a number of studies that have analyzed the professional life of female chefs as well as various forms of gender inequality in the chefs' workplace or the professional kitchen.

KEYWORDS

Cooking; professional kitchen; female chef; gender inequality; gender at work.

ABSTRAK

Kegiatan memasak di dapur tradisional (area domestik) sering kali dilekatkan pada diri perempuan dan dimaknai sebagai kewajiban sekaligus bentuk pelayanan perempuan kepada keluarga, pasangan, anak-anak, bahkan orang-orang lain yang berada di dekat kehidupan perempuan. Dengan kata lain, memasak di ruang domestik merupakan pekerjaan tidak terdefinisi. Namun, ketika beralih ke ruang publik, kegiatan memasak berubah menjadi sebuah profesi dengan area kerja yang disebut dapur profesional. Orang yang bekerja di dapur itu diberi predikat chef profesional. Ironisnya, perempuan yang sejak berabad-abad lalu telah lekat dengan kegiatan memasak, justru sulit memasuki apalagi menguasai dapur profesional yang didominasi laki-laki, mulai dari bidang ilmunya (*tata boga*) hingga industrinya. Sebagai sebuah keterampilan, memasak sejatinya adalah kegiatan yang

dapat dilakukan oleh siapa saja, apa pun gendernya. Pada kenyataannya, kegiatan memasak, baik di dapur tradisional maupun di dapur profesional, selalu menempatkan perempuan pada posisi yang marginal dan ter subordinasi. Untuk mempelajari mengapa perempuan yang kerap disebut “ratu dapur tradisional” justru sulit mendominasi dapur profesional, kami membedah sejumlah penelitian terdahulu yang menganalisis kehidupan kerja chef perempuan, termasuk berbagai bentuk ketidasetaraan gender di tempat kerja, yakni dapur profesional.

KATA KUNCI

Memasak; dapur profesional; chef perempuan; ketidasetaraan gender; gender di tempat kerja.

1. PENDAHULUAN

Peran gender perempuan dan laki-laki yang dari sudut konstruksi sosial dapat dipertukarkan, ternyata tidak serta-merta menjadikan perempuan terbebas dari opresi, diskriminasi, marginalisasi, serta subordinasi. Salah satu peran gender yang selalu dilekatkan pada diri dan kehidupan perempuan sejak lama adalah aktivitas domestik di area dapur, yang selanjutnya kami sebut *dapur tradisional*, yakni memasak atau membuat kue.

Di ranah domestik, tujuan perempuan memasak yang kerap dianggap sebagai gender feminin diyakini untuk melayani seluruh keluarga (jika tidak atau belum menikah), suami (jika sudah menikah), anak (jika memiliki anak), bahkan sering kali juga orang lain yang bertamu ke rumah. Dengan kata lain, memasak dianggap sebagai pekerjaan rumah tangga yang tidak bergengsi. Apalagi, letak dapur juga kerap berada dan ditempatkan di bagian paling belakang dari seluruh bagian rumah sehingga aktivitas di dapur tradisional kerap dianggap kotor, berbau tidak sedap, berantakan, dan tidak layak ditampilkan ke ruang publik.

Penekanan pada pekerjaan memasak yang dilekatkan pada perempuan sebagai kegiatan domestik, dari kacamata sosiologi feminis Charles dan Kerr (1988), cenderung diposisikan sebagai pekerjaan yang masih sering diperdebatkan di dalam teori pembagian kerja seksual (*sexual division of labour*). Banyak studi menunjukkan bahwa perempuan diposisikan sebagai penyedia makanan bagi orang lain. Perempuan lebih sering menggunakan makanan untuk menawarkan kesenangan bagi anggota keluarga atau orang lain, tetapi mengalami kesulitan dalam mendapatkan kesenangan pribadi dari makanan yang dimasaknya, terutama di dalam konteks rumah tangga (Charles dan Kerr 1988; Martens 1997; Hollow 2003).

Hollow (2003) menunjukkan salah satu komentar responden dari hasil penelitian Anne Murcott dalam *In a Pleasure to Cook for Him* (1995). Responden menggambarkan sejauh mana perempuan memasak dan apa pun yang dimasak dan dimakannya sebagai suatu hal yang termasuk dalam bentuk pelayanan (Hollow 2003, 94). Akibatnya, ketika berada di dapur tradisional (domestik), perempuan menjadi jarang memasak demi menyenangkan diri sendiri, dan memasak untuk orang lain, terutama keluarga. Temuan lain dari penelitian Charles dan Kerr mengenai kegiatan memasak dan kebiasaan makan pada perempuan mengungkapkan ketakutan perempuan akan peningkatan berat badan apabila ia ikut makan sesuai memasak. Dari responden itu, banyak perempuan yang menyatakan bahwa kesenangan pribadi mereka, salah satunya, adalah menyiapkan makanan bagi orang lain (Hollow 2003).

Pernyataan lain dari para responden di dalam penelitian tersebut mengatakan bahwa perempuan secara fundamental melakukan kegiatan memasak, pada khususnya, untuk menyenangkan kaum lelaki (Charles dan Kerr 1988, 153). Kendati beberapa responden perempuan di dalam penelitian itu juga mengakui bahwa mereka tetap berusaha menyenangkan diri sendiri ketika memasak sendiri di rumah atau di dapur tradisional (Charles dan Kerr 1988, 70). Lebih lanjut Charles dan Kerr mengungkapkan bahwa kesenangan yang

didapat perempuan dari memasak menunjukkan rasa peduli kepada orang lain. Marjorie DeVault, di dalam *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (1991) mendukung pendapat itu dan menyatakan bahwa hubungan antara memasak (untuk orang lain) dan merawat memperkuat hubungan antara memasak dan femininitas, yakni pekerjaan melayani yang merupakan kegiatan tidak terdefinisi, tidak diakui, tetapi menjadi identitas utama perempuan (De Vault 1991, 4).

Ketika kegiatan itu berpindah ke ranah publik, memasak disebut profesi dan dipandang lebih bergengsi dengan area kerja yang disebut dapur profesional. Dapur profesional didominasi laki-laki, mulai dari sektor pendidikan dan bidang ilmunya (tata boga) hingga dunia bisnis dan industrinya. Hal itu membuat posisi perempuan makin ter subordinasi dan termarginalisasi ketika ia bekerja di dapur profesional. Kendati perempuan menjalani studi dan meraih pendidikan khusus di jurusan boga atau *food and beverage* (F&B) dari sekolah tinggi pariwisata atau lembaga kursus memasak bersertifikasi sebagaimana laki-laki, yang lulusannya kemudian disebut chef atau koki profesional, pada kenyataannya, ia akan mengalami perbedaan perlakuan di dunia kerja.

Subordinasi dan marginalisasi posisi perempuan, baik di dapur tradisional (domestik) maupun dapur profesional (publik), tercipta karena adopsi konsep patriarkal di semua bidang pekerjaan. Profesi sebagai chef (koki), yang pekerjaan utamanya adalah memasak atau mengolah bahan makanan di dapur profesional, diapresiasi dengan imbalan upah (gaji) untuk pekerjaannya. Sementara itu kegiatan memasak di dapur tradisional, yang kerap dianggap sebagai tugas gender feminin dan dilekatkan pada diri perempuan, dianggap bukan pekerjaan atau profesi sehingga perempuan yang memasak di dapur tradisional tidak mendapat imbalan upah (De Vault 1991; Hollow 2003).

Di dalam konteks dapur profesional, untuk mampu bersaing dengan laki-laki, perempuan yang menjadi chef harus menanamkan nilai-nilai maskulin di dalam dirinya. Sayangnya, itu pun dirasa tidak cukup untuk memosisikan perempuan setara dengan laki-laki karena hegemoni maskulinitas di dunia kerja dapur profesional (Ortner 1996). Kondisi itu juga sangat memengaruhi cara pandang dan stereotipe gender perempuan di tempat kerja. Pada akhirnya, hal itu dapat membatasi perempuan untuk berkembang di dunia kerja (Ortner 1996). Bagi perempuan, pembatasan di dunia kerja dapur profesional itu diperburuk dengan dilema yang muncul pada diri perempuan, yakni kerap dihadapkan pada pilihan antara melayani keluarga atau meneruskan pekerjaan (karier), terutama ketika sudah menikah (berkeluarga) dan memiliki anak (Harris dan Giuffre 2015). Mengapa para perempuan yang kerap disebut “ratu dapur tradisional”, ketika berprofesi sebagai chef, mengalami situasi sulit untuk dapat mendominasi dapur profesional? Bagaimana penelitian akademik melakukan kajian atas pertanyaan itu? Artikel ini menelusuri sejumlah penelitian terdahulu yang memberi perhatian utama pada kehidupan kerja chef perempuan serta berbagai bentuk ketimpangan atau ketidasetaraan gender di dapur profesional yang dialami chef perempuan.

Pada bagian kesimpulan, selain membuat catatan mengenai berbagai poin kunci yang membuat chef perempuan sulit mendominasi dapur profesional, berdasarkan penelusuran sejumlah penelitian terdahulu, kami juga memaparkan celah penelitian yang dapat dilakukan oleh peneliti berikutnya.

2. CHEF PEREMPUAN DALAM BINGKAI PENELITIAN

Dalam merangkai hasil penelusuran atas penelitian terdahulu, kami terlebih dahulu memaparkan dan membahas kajian tentang memasak sebagai kerja yang tidak terdefinisi, dilanjutkan dengan kajian-kajian tentang chef dan dapur profesional, serta posisi minoritas chef perempuan di dapur profesional.

Berikutnya, kami melanjutkan pemaparan dan pembahasan hasil penelusuran rangkaian kajian tentang berbagai hal yang membuat dapur profesional bukan tempat bagi perempuan, serta berbagai bentuk ketimpangan dan ketidaksetaraan gender yang dihadapi chef perempuan di tempat kerja.

2.1 Memasak: Kerja yang Tidak Terdefinisi

Banyak hasil penelitian yang berkaitan dengan kegiatan memasak menunjukkan bahwa memasak bagi perempuan adalah kegiatan rutin yang lekat dengan femininitas dan dilakukan di dalam rumah (dapur tradisional). Sementara itu, bagi laki-laki, memasak adalah hobi, kegiatan yang dilakukan secara spesial pada acara tertentu, bahkan dijadikan profesi serius dengan keahlian tertentu di ruang publik. Dalam kacamata ekonomi, kata *ekonomi* berasal dari bahasa Yunani *oikos* yang berarti 'rumah'. Akan tetapi, sejak lama para ekonom enggan dan tidak tertarik pada apa yang terjadi di dalam rumah. Sifat pengorbanan diri perempuan dikatakan mengikat ke ranah pribadi (privat) sehingga secara ekonomis, kerja perempuan dianggap tidak relevan dengan kata *ekonomi* (Marcal 2020).

Aktivitas seperti membesarkan anak, bersih-bersih, cuci-mencuci, menyetrika, dan memasak bagi keluarga, bukan jenis pekerjaan yang menghasilkan barang kasat mata yang dapat dibeli, diperdagangkan, atau dijual. Para ekonom pada era 1800-an memandang semua pekerjaan di dalam rumah tidak menyumbang pada kemakmuran. Kemakmuran adalah segala hal yang dapat dialihkan, yang pasokannya terbatas, dan yang memberi kesenangan atau menghindarkan dari kesusahan baik secara langsung maupun tidak (Marcal 2020). Artinya, segala hal yang dikerjakan perempuan tidak pernah terlihat. Sementara itu, hasil kerja laki-laki sangat terlihat karena dapat ditakar dengan uang. Hasil kerja perempuan di dalam rumah tangga dianggap siklus sehingga kerja perempuan bukan aktivitas ekonomi. Apa yang perempuan lakukan dan kerjakan di dalam rumah dianggap sebagai tabiat alamiah. Perempuan melakukan berbagai jenis pekerjaan rumah tangga yang secara khusus tidak membutuhkan kualifikasi (Marcal 2020, 42). Menurut Marcal (2020), perempuan melakukan kerja yang berasal dari suatu logika berbeda, di luar logika ekonomi.

Ghodsee (2020) menegaskan bahwa banyaknya sistem dalam masyarakat (terutama dunia kerja) yang tidak memberi dukungan kepada perempuan, terutama yang sudah menjadi ibu, memaksa perempuan untuk memilih antara keluarga dan karier. Para ekonom, menurut Ghodsee, menyebut kondisi itu dengan istilah *diskriminasi statistik*. Para ekonom juga mengamati bahwa teori diskriminasi statistik dapat menciptakan lingkaran setan. Mereka melihat bahwa secara rata-rata perempuan (terutama yang sudah berkeluarga) lebih besar kemungkinannya untuk berhenti kerja. Oleh karena itu, perempuan akan dibayar/digaji lebih rendah daripada laki-laki. Artinya, jika mereka digaji lebih rendah, kemungkinan mereka berhenti kerja lebih besar. Hal itulah yang disebut lingkaran setan (Ghodsee 2020, 31).

Persepsi inferioritas komparatif perempuan sebagai pekerja, dimaknai oleh Ghodsee (2020) bertautan dengan kapasitas biologis perempuan untuk melahirkan dan mengasuh anak, serta ekspektasi sosial yang secara bersamaan melihat perempuan akan selalu menjadi pengasuh utama bagi bayi dan anak-anak usia belia. Berbagai tugas rumah tangga itu telah disosialisasikan sejak bayi untuk dipercaya bahwa semua itu adalah peran natural perempuan. "Sejak masa kanak-kanak perempuan kerap diberi mainan masak-masakan, boneka bayi, yang, pada gilirannya, praktik-permainan itu akan menjadi bentuk kerja yang dilakukan perempuan ketika beranjak dewasa." (Ghodsee 2020, 31).

Dalam dunia kerja, para majikan (bos/atasan) selalu berasumsi bahwa laki-laki akan menempatkan kariernya di atas keluarganya karena dipandang kurang terikat secara biologis pada anak-anak. Bukanlah suatu masalah jika laki-laki secara pribadi memutuskan untuk tinggal di rumah bersama anak-anak atau sebaliknya, perempuan berhasil mengatasi tantangan keseimbangan antara kerja dan keluarga. Akan

tetapi, stereotipe gender mengenai bagaimana menjadi laki-laki dan perempuan berakar pada gagasan tentang ikatan natural antara jenis kelamin biologis yang kemudian menjadikannya pilihan pada kehidupan perempuan (Ghodsee 2020, 33).

Selama puluhan tahun, Rao dkk. (2016) bahkan menyadari bahwa perempuan di seluruh dunia kerap memiliki hambatan kritis dalam partisipasinya di bidang ekonomi. Perempuan sering kali terkonsentrasi pada bentuk pekerjaan nonformal sehingga menjadi kelompok paling rentan dan miskin (75 persen perempuan di negara berkembang), serta kerap tidak dilindungi oleh hukum tenaga kerja, perlindungan sosial, atau jaring pengaman ketika mereka tidak dapat bekerja atau tidak memiliki pekerjaan (UN Women 2015; ILO 2002 dalam Rao dkk. 2016). Perempuan melakukan hampir 2,5 kali lipat lebih banyak pekerjaan domestik yang tidak dibayar. Bahkan, jika seluruh pekerjaan perempuan di dunia digabung, baik yang dibayar maupun tidak dibayar, jam kerja perempuan masih lebih panjang dibandingkan jam kerja laki-laki setiap harinya. Kondisi itu diperburuk karena masih terdapat kesenjangan upah berdasarkan gender, bahkan untuk pendapatan seumur hidup (Rao et al. 2016, 3)

Posisi perempuan yang terpinggirkan, baik di dapur tradisional (domestik) maupun di dapur profesional (publik), selain akibat kekuatan konsep patriarkal di semua bidang profesi, juga karena perempuan secara kultural terikat pada lingkaran rumah tangga yang membuatnya terlihat lebih dekat dengan alam atau sudah sewajarnya demikian (Ortner 1996). Pertama, perempuan terikat pada bayi/anak-anak yang dengan mudah dianggap sebagai bagian dari alam karena belum sepenuhnya berada di bawah pengaruh budaya. Anak balita belum memahami tugas sosial, tanggung jawab, moral, kosakata, dan keterampilan yang diajarkan. Kedua, hubungan erat perempuan dengan suasana di dalam rumah tangga dipandang sebagai sistem yang sangat dipercaya oleh masyarakat luas (Ortner 1996, 17).

Berdasarkan keyakinan sebagian besar masyarakat, memasak adalah pekerjaan utama perempuan (Ortner 1996). Konsep itu berasal dari pertimbangan praktis karena perempuan harus tinggal di rumah bersama bayi (anak) sehingga akan lebih mudah bagi perempuan untuk melakukan tugas yang berpusat di rumah. Levi-Strauss (dalam Ortner 1996) berpendapat bahwa seseorang yang dapat mengubah bahan mentah menjadi suatu sajian merupakan transisi dari sesuatu yang alamiah menjadi budaya. Perempuan selaras dengan proses transisi budaya yang dapat dengan mudah ditempatkan dalam kategori budaya atas alam (Ortner 1996, 19).

Akan tetapi, ketika suatu budaya, seperti di Prancis atau Tiongkok, mengembangkan tradisi memasak menjadi sajian bercita rasa mewah dengan menunjukkan *the real cooking*, artinya bukan sekadar memasak bahan makanan biasa ala rumahan, pelakunya hampir selalu laki-laki. Jadi, hal itu mereplikasi pola sosialisasi bahwa perempuan akan selalu melakukan perubahan di tingkat rendah yang berasal dari alam menjadi budaya. Sementara itu, ketika suatu budaya menampilkan tingkat yang lebih tinggi dengan fungsi yang sama, pelakunya adalah laki-laki (Ortner 1996, 20). Oleh karena itu, ketika memasuki dunia pekerjaan yang dari sudut konstruksi sosial identik dengan wilayah laki-laki, perempuan sering tidak diberi kesempatan yang bersifat egaliter. Maka, perempuan cenderung mengadopsi karakter yang secara sosial dimaknai sebagai karakter maskulin, ketika ingin mendapatkan kesempatan yang sama dengan laki-laki dalam berkarier (Ortner 1996).

2.2 Profesi Chef dan Dapur Profesional

Terkait dengan profesi chef di dapur profesional yang berhubungan dengan pelayanan dan penyediaan produk makanan dan minuman (*food and beverage*) atau kuliner, pada laman *The Culinary Pro: About the Industry and Food Service Career* (diakses 4 Juli 2020) disebutkan bahwa, untuk menjadi profesional di

bidang kuliner, dibutuhkan tekad dan upaya besar karena jam kerja yang sangat panjang, rerata gaji yang lebih rendah (dibandingkan jenis profesi lain) dan jenis pekerjaan itu menuntut kekuatan fisik.

Siapa pun yang suka memasak di dapur tradisional memiliki rasa ingin tahu secara alamiah tentang makanan dan menikmati kegiatan memasak, termasuk menyajikannya untuk orang lain. Mereka dapat masuk sebagai kandidat yang tepat untuk berkarier di bidang seni kuliner meskipun belum tentu diterima sebagai chef. Peralannya, perjalanan seorang chef atau koki pemula untuk menjadi chef profesional memiliki rute berbeda bagi setiap orang (The Culinary Pro, diakses 4 Juli 2020).

Kecintaan seseorang dan rasa keingintahuannya akan makanan dapat menjadi modal awal untuk menjadi *chef* yang bekerja di dapur profesional. Akan tetapi ada banyak faktor yang sulit dijabarkan untuk menjadi chef profesional yang sukses sehingga banyak yang perlu dipertimbangkan ketika perempuan memilih bekerja di jalur karier yang spesifik itu (The Culinary Pro, diakses 4 Juli 2020).

Kenyataannya, jalur karier spesifik itu didominasi oleh laki-laki, mulai dari sektor pendidikan atau bidang keilmuannya hingga bisnis dan industrinya. Situasi itu berbeda dengan kegiatan memasak di dapur tradisional yang lebih banyak dilakukan perempuan sebagai wujud dari konstruksi sosial. Kepercayaan umum dan hasil dari sejumlah penelitian yang bersifat sosiologis menyepakati bahwa perempuan memasak bukan untuk dipamerkan, melainkan memasak sebagai kegiatan (rutin) yang dilakukan di dalam rumah atau dapur tradisional (Cairns, Johnston, dan Baumann 2010, 591). Sementara itu, laki-laki, ketika dihubungkan dengan kegiatan memasak, kerap didefinisikan sebagai hobi (Coxon dalam Cairns, Johnston dan Baumann 2010), sekadar membantu di acara spesial (De Vault dalam Cairns, Johnstons, dan Baumann 2010) hingga dijadikan profesi serius dengan bakat dan keahlian tertentu dan berada di ranah publik (Fine dalam Cairns, Johnston, dan Baumann 2010, 248).

Hasil wawancara mendalam yang dilakukan Cairns, Johnston dan Baumann dengan 30 *foodies* (para pemerhati, pehobi makanan, dan orang yang suka memasak) yang memiliki latar belakang profesi berbeda mengenai cara mereka mengolah makanan dan menikmatinya, mengungkapkan fakta menarik. Studi di masa kini yang terkait kegiatan memasak menunjukkan bahwa ketika terhubung dengan kegiatan memasak, laki-laki tidak serta-merta terikat dengan koneksi yang bersifat tradisional. Sementara itu, ketika memasak, perempuan terikat erat dengan bentuk pelayanan, femininitas hingga kewajiban dan tanggung jawab yang dibebankan kepadanya (Aarseth dan Olsen dalam Cairns, Johnston dan Baumann 2010, 282).

Praktik subordinasi dan marginalisasi terhadap perempuan yang memilih bekerja di dapur profesional, baik disadari maupun tidak, dapat mempersulit perempuan untuk mendapatkan posisi jabatan atau jenjang karier yang lebih tinggi di dunia kerja. Masalah itu menimbulkan dilema pada diri perempuan ketika dihadapkan pada pilihan untuk melanjutkan karier atau berfokus pada keluarga (Harris dan Giuffre 2015).

2.3 Minoritas Chef Perempuan di Dapur Profesional

Sebuah kalimat cukup populer terdapat di dalam film yang diadopsi dari kisah nyata kehidupan seorang pakar kuliner ternama asal Amerika Serikat (AS), Julia Child. Di dalam film berjudul *Julie & Julia* (2009) yang diperankan Meryl Streep dan Amy Adams itu, terdapat cuplikan dialog yang diucapkan tokoh bernama Madame Brasaart kepada Julia Child "There is one other class but you will not like it. It's for professional which you will never be. I'm sure. All men" (Julie & Julia 2009).

Kalimat bernuansa seksis tersebut diperkuat oleh data dari Office of National Statistics yang termuat pada laman artikel "*Why are There So Few Women Chefs*" (The Guardian 2016), yang menyebutkan bahwa dari 250 ribu chef profesional di Inggris, jumlah chef perempuan hanya mencapai 18,5 persen atau sekitar 46 ribu orang saja. Sementara itu, di Indonesia, menurut data organisasi chef terbesar di Indonesia, Indonesian

Chef Association (ICA), yang diketuai oleh Chef Henry Alexie Bloem (periode 2018–2024), hingga akhir 2016, dari sekitar 2.200 anggota ICA yang terdiri dari chef, staf pengajar di bidang kuliner-perhotelan, pengusaha, serta pemerhati kuliner, jumlah anggota laki-lakinya mencapai 80 persen, sedangkan anggota perempuannya hanya 20 persen. Bahkan, chef perempuan yang kecil jumlahnya itu disebutkan tidak ada yang menempati jabatan strategis di organisasi chef terbesar se-Indonesia itu.

Data lain dari organisasi chef profesional berbeda di Indonesia, yaitu ACP (Association Chef Professional) yang diketuai oleh Chef Stefu Santoso, dalam sejumlah kegiatan kuliner berskala internasional, jumlah keterlibatan chef perempuan yang mengambil peran sebagai juri pada acara kompetisi memasak (salah satunya acara tahunan berskala internasional, SIAL Interfood), adalah 24 juri adalah chef laki-laki dan juri chef perempuan hanya 7 orang. Begitu juga pada acara kuliner tahunan dan dua tahunan berskala internasional, seperti *Ubud Food Festival* di Bali dan *Jakarta Culinary Festival* yang diselenggarakan oleh Ismaya Group di Jakarta, pengisi acara atau narasumber tokoh-tokoh kuliner perempuan yang tampil hanya berjumlah sepertiga dari jumlah tokoh kuliner laki-laki (Tirto.id, diakses Mei 2020).

Ada beberapa alasan mengapa chef laki-laki memiliki karier lebih tinggi di dapur profesional dan jumlah yang lebih besar dibandingkan chef perempuan. Salah satu alasan diulas pada laman CNN Indonesia (2015) dalam artikel "*Alasan Lebih Banyak Chef Pria Dibanding Wanita*" (diakses November, 2020) yang mengutip laman situs Independent.co.uk. Disebutkan bahwa Nadiya Hussain, pemenang *The Great British Bake Off* dan *Delia Smith*, penulis buku masakan dan resep *best-seller* dengan penjualan lebih dari 21 juta eksemplar di Eropa, terpaksa menyerah kepada keperempuannya dibandingkan melanjutkan karier. Tanggung jawab domestik mencegah mereka untuk berkarier lebih tinggi sebagai chef ternama. Di antara dominasi nama-nama populer chef laki-laki asal Inggris yang mendunia, misalnya Gordon Ramsay atau Jamie Oliver yang selalu tercantum di dalam artikel kuliner bergengsi yang mengulas peringkat chef terbaik dunia. Belum pernah ada satu pun nama chef perempuan di dalam artikel semacam itu (CNN Indonesia, diakses November 2020).

Di dalam artikel itu pun diulas kisah Monica Galetti, juri program Master Chef Inggris, yang menyatakan bahwa para perempuan muda yang ingin menjadikan dapur sebagai tempat bekerja (profesi) terpaksa harus melupakan ambisi mereka. Pasalnya, profesi chef bisa menyita waktu kerja sampai 20 jam per hari. Pada kenyataannya, tuntutan itu sering kali tidak sesuai dengan impian perempuan untuk membangun keluarga. Pada titik tertentu, menurut Galetti, perempuan harus memutuskan seberapa besar keinginan mereka berkarier di bidang kuliner, dibandingkan memiliki keluarga dan menghabiskan waktu bersama keluarga. Bahkan, banyak chef perempuan yang sangat menakutkan, masih muda, memutuskan masuk ke dapur profesional, tetapi tidak lama kemudian menyerah demi hidup tenang bersama pasangan dan membangun keluarga. Sebaliknya, apakah laki-laki bisa melakukan pengorbanan seperti itu bagi perempuan? Menurut Galetti, "Belum tentu!" (CNN Indonesia, diakses November 2020)

2.4 Dapur Profesional Bukan Tempat Perempuan?

Tokoh kuliner ternama Inggris, Nigella Lawson yang populer disebut Dewi-nya Dapur Domestik, kerap diperdebatkan. Buku *best seller* yang ditulisnya, *How to Be a Domestic Goddess: Baking and the Art of Comfort Cooking* (2000) dianggap mengajak perempuan untuk kembali ke dapur tradisional atau ranah domestik. Pada kenyataannya, Nigella yang sering tampil di televisi Inggris melalui program *Nigella Bites* (2001), tidak sekadar menampilkan dirinya memasak di dapur tradisional (domestik) miliknya, tetapi turut memberi makna lain pada aktivitas memasaknya yang secara unik sekaligus menonjolkan sisi femininitas dan sensualitasnya sebagai perempuan.

Kontroversi sosok Nigella sebagai Dewi Dapur diulas oleh Hollow (2003) karena pentingnya seorang Nigella dalam hubungan dengan perdebatan tentang posfeminisme. Para pengikutnya berpendapat bahwa aktivitas Nigella menegosiasikan bentuk identitas feminin, yakni antara feminis dan ibu rumah tangga yang sering terpolarisasikan. Hollow (2003) menempatkan Nigella ke dalam penelitian feminis tentang makna yang dibawa perempuan pada praktik memasak ke dalam pembagian kerja seksual (*sexual labour division*) karena buku yang ditulis Nigella menawarkan alternatif dalam menggambarkan hubungan perempuan dengan makanan yang dimasaknya yang didasarkan pada kesenangan atau hobi memasak dan cara menikmati makanannya, daripada menyenangkan orang lain.

Hollow (2003) mengeksplorasi sosok Dewi Dapur Domestik yang dihadirkan Nigella. Kegiatan Dewi Dapur itu dapat menawarkan sarana untuk menegosiasikan kendala temporal di tingkat fantasi, terkait dengan kegiatan memasak di dapur domestik. Hollow (2003) juga mengamati dan mencermati secara saksama setiap kegiatan yang dilakukan Nigella, mulai dari mengurus rumah tangga, mengantar anak-anaknya ke sekolah, berbelanja bahan makanan hingga mengolah makanan dengan keahlian memasaknya, melalui program *Nigella Bites*, *Nigella Bites II*, dan *Forever Summer* yang ditayangkan oleh televisi Inggris pada awal tahun 2000-an. Hollow (2003) membandingkan cara Nigella memasak hingga mencicipi makanan yang dimasaknya yang dibawakannya secara sensual, dengan bintang dapur perempuan asal Inggris lainnya, Delia Smith, yang mengaku tidak pernah mencicipi sekali pun makanan yang dimasaknya untuk program televisi.

Hollow (2003) berkesimpulan, secara sosial dan kultural terbentuk fantasi di masyarakat bahwa menjadi Dewi Dapur Domestik sebagaimana dipresentasikan Nigella adalah penting bagi perempuan, begitu pula dengan penilaian selera tentang femininitas yang dapat diterima dan tidak dapat diterima penontonnya. Versi feminisme, lanjut Hollow (2003), berdampak pada konstruksi budaya yang menunjukkan perbedaan antara femininitas dan feminisme. Demikianlah, penilaian selera tentang femininitas itu dibebankan secara moral pada keputusan perempuan untuk memilih berkebun, merawat bayi, hingga memasak seperti dilakukan Nigella, yang oleh media Inggris kerap dikontraskan dengan moralitas dan aturan feminisme yang berlaku.

Berbeda dengan Hollow (2003) yang mengeksplorasi Nigella Lawson melalui femininitasnya pada saat memasak di dapur domestik yang diangkat ke televisi, Leer (2016) membenturkannya dengan sosok laki-laki, Dewa Kuliner, populer Inggris yang juga bintang televisi program masak-memasak. Leer memaparkan pendapatnya mengenai program masak paling populer di Inggris yang dipandu oleh chef ternama, Jamie Oliver, yakni *The Naked Chef* (mengudara pada 1999 hingga 2001). Leer (2016) menyoroti, program televisi yang sangat populer itu di Inggris sehingga menjadikannya contoh sebagai genre program masak televisi yang dapat merumuskan kembali identitas maskulin melalui kegiatan memasak.

Leer (2016) mengidentifikasi kecenderungan konstruksi dan negosiasi maskulinitas di dalam program acara genre memasak. Ia meneliti program *The Naked Chef* untuk memahami hubungan identitas maskulin di dalam budaya kontemporer. Leer (2016) menggunakan teori gender dari poststrukturalisme untuk memahami makna *doing food* dan *doing masculinity*, sebagai dua praktik yang saling membentuk. Analisis yang menggunakan teori itu mengidentifikasi kecenderungan baru dalam membentuk maskulinitas melalui program televisi genre memasak di awal abad ke-21, yakni chef hadir di televisi sebagai wirausahawan bermoral, chef yang muncul di teve tampil dengan mitos lokalnya, serta kegiatan memasak sebagai bentuk pelarian maskulin. Leer menyimpulkan, genre acara masak di televisi itu dapat menjadi sebuah platform untuk merevitalisasi wacana maskulinitas tradisional.

Leer (2016) menegaskan, kegiatan memasak bukan keahlian feminin, sebagaimana yang selama ini diyakini banyak orang, dikonstruksi secara sosial, dan kerap dilekatkan pada perempuan. Sebaliknya, Leer melihat, kegiatan memasak juga merupakan tradisi maskulin. Dengan demikian, tidak mengherankan bahwa

pada abad ke-21 ini laki-laki justru menguasai bidang masak-memasak, bahkan mereka menjadi sangat populer dan menjadikan program acara televisi itu sangat disukai penontonnya.

Argumentasi Leer (2016) yang menyatakan bahwa kegiatan memasak yang dibawakan chef laki-laki populer di televisi, termasuk ke dalam wacana maskulinitas tradisional dan disimpulkan dapat merevitalisasi wacana maskulinitas tradisional, masih memiliki bias gender yang kuat. Pasalnya, posisi chef perempuan menjadi tetap dan kian terpinggirkan ketika makin banyak bermunculan chef laki-laki yang menguasai televisi dan memiliki pengaruh lebih besar pada penonton, daripada kehadiran para chef perempuan di layar kaca. Artinya, perempuan hanya diyakini untuk memasak di dapur tradisional, bukan di dapur profesional, termasuk di televisi.

Druckman (2010) menyuguhkan argumentasi yang menguatkan bahwa tempat yang tepat bagi perempuan adalah di dapur tradisional (domestik), sedangkan laki-laki di dapur profesional (publik).

Tak ada yang meragukan kemampuan perempuan di dapur. Perempuan memiliki keterampilan dan kreativitas saat memasak. Jadi, apa masalahnya bagi perempuan (bekerja di dapur profesional)? Secara teoretis, sejak lama kita meyakini anggapan bahwa tempat perempuan di dapur rumah tangga (domestik), sedangkan satu-satunya dapur yang cocok untuk laki-laki adalah dapur profesional (publik). Pada praktiknya, keduanya dapat dikelompokkan secara sama bahwa perempuan dan laki-laki sama-sama mampu menjadi chef profesional. (Druckman 2010, 24).

Mengenai *kitchen culture*, dapur profesional pada abad ke-20 didominasi oleh hormon testosteron, berkobar penuh api, agresif, dan didominasi laki-laki. Kenyataan itu bahkan diutarakan secara terbuka oleh chef ternama Prancis, mendiang Anthony Bourdain, yang menjelaskan betapa kasarnya suasana di dapur restoran dan betapa kerasnya kehidupan di dapur profesional. Druckman juga mengulas sebuah buku berjudul *Heat* karya Bill Buford yang sangat populer. Buku itu menceritakan pengalaman Buford selama berada di dapur restoran milik chef berdarah Italia, Mario Batali. Batali (dalam Druckman 2010) menyatakan, "Dapur adalah tempat yang kuat saja yang bertahan" (Druckman 2010).

Batali (dalam Druckman 2010) berpendapat bahwa di dapur profesional terjadi persaingan yang konstan. Dapat dikatakan, perempuan tidak banyak yang diterima di sana, bukan karena mereka tidak mampu masak, melainkan karena mereka sering tidak dianggap serius sebagai pesaing. Ketika ditanya mengenai perbedaan laki-laki dan perempuan pada saat berada di dapur profesional, Batali berkata,

Sudah menjadi sifat perempuan (memasak) lebih baik karena mereka tidak memasak untuk bersaing. Mereka memasak untuk memberi makan orang lain. Bahkan di Italia, koki terbaik bukan laki-laki, tetapi selalu saja seorang nenek (perempuan).

Druckman (2010) mengakui bahwa, pada saat ini, chef perempuan telah mendapatkan nilai yang sama serta mampu menghadapi kenyataan dalam situasi yang mereka hadapi. Namun, perempuan tetap terisolasi, dikucilkan oleh media, lembaga, dan industri kuliner, bahkan oleh laki-laki sesama chef. Perempuan dianggap tidak memiliki pengaruh atau tidak diberi kesempatan untuk dapat mengubah realitas di dapur profesional.

Senada dengan Druckman, Pratzel (2011) menyatakan bahwa memasak adalah salah satu kegiatan yang selalu melibatkan perempuan dan sejak lama perempuan telah melakukannya di dapur tradisional. Dari sudut budaya, perempuan bahkan diharapkan mahir memasak. Perempuan, di mana pun, selalu menjadi orang yang melayani keluarga mereka dengan cara menyajikan hidangan hangat di meja makan. Secara sosial banyak orang berpendapat, memasak merupakan peran biologis perempuan yang memiliki sifat memelihara keluarga melalui masakannya (Pratzel 2011, 3).

Oleh karena itu, menjadi logis ketika banyak orang mengasumsikan bahwa dominasi perempuan di dapur tradisional akan juga tercermin di dapur profesional (Platzel 2011). Dengan pengalamannya selama bertahun-tahun berada di dapur tradisional, perempuan diharapkan akan mudah mentransfer keterampilan domestik mereka ke bidang profesional. Kenyataannya, data di lapangan menunjukkan fakta sebaliknya. Di Amerika Serikat, diperkirakan hanya 1 berbanding 10 dari perempuan yang tercatat pernah menjadi *executive chef*, posisi karier tertinggi di dapur profesional. Dengan kata lain, perempuan yang mendominasi dunia memasak secara tradisional, ternyata justru kalah angka sangat jauh ketika berada di dapur profesional (Platzer 2010, 3–4).

Bagaimana menjelaskan hal itu? Platzel (2011) berusaha menjelaskan mengapa dapur profesional kini sangat didominasi laki-laki. Platzel menjelaskan melalui sejarah militer pada abad ke-14 dan ke-15 atau selama masa perang dunia. Para anggota tentara juga bertugas memasak di medan perang. Seiring dengan waktu, kegiatan memasak di kalangan militer ini berkembang menjadi hierarki gaya militer, termasuk di dalam struktur profesi di dapur profesional. Puncak dari hierarki di dapur profesional adalah *executive chef*. Warisan struktur profesi di dapur profesional dengan gaya militer lengkap dengan suasana penuh kejantanan itu hingga kini masih diadopsi di banyak dapur profesional (Platzer 2011, 3).

Selama beberapa dekade pula, laki-laki mengontrol dapur profesional di hotel dan restoran yang, selanjutnya, menjauhkan kegiatan memasak ala rumahan yang selama ini dilakukan perempuan di dapur tradisional. Memasuki abad ke-20, perempuan akhirnya mampu membuat terobosan dengan mulai memasuki dapur profesional. Apalagi, di AS pada era 1980-an hingga 1990-an, gelombang chef perempuan mulai tampil dan meraih kesuksesan. Perempuan semakin banyak masuk dan lulus dari sekolah khusus kuliner. Pada era 1970-an dan 1980-an, 5–10 persen perempuan mulai terdaftar di sekolah kuliner di AS. Bahkan pada tahun 2003, siswa yang terdaftar di Akademi Kuliner San Francisco, sekitar setengahnya adalah perempuan. Sayangnya, kendati jumlah perempuan mengalami peningkatan pesat di angka lulusan sekolah kuliner, perempuan tidak serta-merta mudah menggapai posisi tertinggi di dapur profesional, sebagaimana halnya chef laki-laki (Platzer 2011, 3–4).

Kendati terbukti membuat beberapa terobosan dan mencapai sejumlah kesuksesan di industri kuliner, perempuan tetap belum mendapatkan kesetaraan di dapur profesional. Ada banyak penjelasan untuk menjawab mengapa perempuan sulit menguasai dapur profesional. Salah satu argumen yang paling menonjol adalah sampai saat ini dapur profesional masih merupakan *boys club* atau klub anak laki-laki. Menurut Gary Alan Fine (Fine dalam Platzel 2011), kendati telah lebih mudah menembus akses ke bidang pekerjaan yang didominasi laki-laki, tetap saja perempuan masih harus bekerja lebih keras agar diterima di klub anak laki-laki di dunia kerja.

Untuk masuk ke dalam klub anak laki-laki dan menjadi anggota klub, perempuan harus menerima struktur kerja informal laki-laki. Salah satunya adalah ikut melemparkan lelucon dengan bahasa vulgar atau bernada seksual, diskriminatif, juga melecehkan. Platzel (2011) mengacu pada pendapat Fine yang menyatakan bahwa agar dapat diterima di klub anak laki-laki, sekurang-kurangnya, perempuan harus bermain sesuai dengan aturan klub anak laki-laki. Joan Acker (dalam Platzel 2011) juga menyatakan bahwa struktur organisasi tidak pernah netral gender. Maka, keadaan itu dapat makin mendorong perempuan untuk keluar dari organisasi dan terpinggirkan di dunia kerja. Selain itu, setiap proses yang berkaitan dengan tubuh perempuan, seperti kehamilan, menstruasi, dan mengekspresikan emosi dianggap tidak sesuai dengan struktur organisasi atau konsep pekerja ideal (Platzer 2011).

Argumen lain yang lebih luas tentang mengapa perempuan menjadi kurang terwakili di posisi teratas hierarki karier di dapur profesional adalah konflik abadi mengenai dilema pekerjaan versus keluarga. Mengutip argumentasi Deborah A. Harris dan Patti Giuffre, Platzel (2011), konflik pekerjaan-keluarga

bertindak sebagai mekanisme gender pada diri perempuan. Hal itulah yang kerap membatasi perempuan untuk mencapai tingkat representasi lebih tinggi di bidang kerja yang didominasi laki-laki (Platzer 2011, 4).

Mengenai masalah posisi perempuan di dapur profesional, Pargeshian (2010) menyepakati bahwa masih terjadi subordinasi dan marginalisasi terhadap perempuan di dapur profesional, tetapi ia melihat peluang yang sangat baik bagi para perempuan jika mereka makin banyak terlibat dan memilih terus berkariir di dapur profesional. Dengan besar jumlah chef perempuan di dunia kerja, dunia kuliner profesional yang selama ini didominasi laki-laki dan dianggap *macho* dapat berubah. Parseghian beranggapan bahwa penambahan jumlah keterlibatan chef perempuan di dapur profesional justru dapat mengubah wajah dapur profesional itu sendiri, dengan jam kerja yang lebih fleksibel dan manusiawi, upah yang diterima para chef perempuan mendekati setara, penggunaan alat dapur yang lebih *user friendly* hingga penentuan menu yang "*hommy*" sebagaimana perempuan biasa memasak di rumah dengan cara pengelolaan dan pengorganisasian yang lebih terarah.

Parseghian (2010) melihat, dalam industri kuliner, ketika makin banyak perempuan masuk ke sekolah-sekolah kuliner, mereka dapat membantu industri kuliner dengan cara berikut. (1) Perempuan makin banyak mengisi kesempatan kerja di resto-resto. (2) Perempuan bisa membawa bakat memasaknya menjadi komersial. (3) Banyak perempuan yang sudah terampil melakukan *multitasking* dan *organizing* sehingga bisa menerapkan talentanya yang berguna ketika menjalankan atau mengelola dapur restoran/dapur profesional (Pargeshian, 2010).

2.5 Dilema Pilihan Keluarga dan Pekerjaan pada Chef perempuan

Lebih jauh mengulas kehidupan para chef perempuan di dapur profesional dari sudut pandang sosiologi, dua sosiolog, Harris dan Giuffre (2015) mendokumentasikan pemahaman para sosiolog yang melihat perempuan dalam menjalani pekerjaannya di bidang yang didominasi laki-laki dan mengalami berbagai bentuk diskriminasi, baik secara halus maupun terang-terangan, berdasarkan stereotipe gender. Studi itu meneliti para chef perempuan untuk memahami cara mereka memandang dan merespons stereotipe yang mengklaim perempuan bukanlah pemimpin yang baik. Chef perempuan terlalu emosional sehingga tidak mengherankan bahwa posisi pemimpin didominasi laki-laki. Di sisi lain, banyak informan menentang stereotipe itu dan percaya bahwa jenis kelamin mereka (perempuan) sebenarnya dapat lebih menguntungkan bagi pekerjaan mereka.

Dengan metode wawancara mendalam dengan sejumlah chef perempuan, kedua peneliti itu menunjukkan penggunaan retorika gender esensialis untuk menggambarkan bahwa chef perempuan (bekerja) lebih baik daripada rekan laki-laki mereka. Retorika itu muncul untuk mendukung stereotipe yang menekankan perbedaan alami antara laki-laki dan perempuan di tempat kerja. Maka, peneliti menyarankan agar para chef perempuan dapat membingkai ulang wacana terdahulu menjadi retorika kekuatan feminin. Perbedaan gender justru menguntungkan bagi perempuan di tempat kerja dan karier mereka. Pada bagian kesimpulan, penelitian ini mendapati adanya ketidaksetaraan gender di tempat kerja.

Harris dan Giuffre yang menaruh minat cukup tinggi pada kehidupan chef perempuan juga menulis topik-topik yang berkaitan dengan dunia kuliner yang kini tengah menjadi buah bibir di kalangan para sosiolog dalam buku mereka yang berjudul *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen* (2015). Dibandingkan disiplin ilmu lain, terutama antropologi, sosiologi relatif terlambat menyimpulkan bahwa topik kuliner layak dibahas. Secara sosiologis terdapat relevansi antara makanan (*food*) dan kegiatan makan (*eat*) sehingga beberapa akademisi, pada saat ini, mulai tertantang untuk mempelajarinya, baik secara empiris maupun teoretis (Harris dan Giuffre 2015).

Harris dan Giufree (2015) menggunakan perspektif sosial yang berbeda tentang aspek makanan, kegiatan makan, pekerjaan terkait dunia makanan hingga identitas terkait makanan, tetapi saling melengkapi. Studinya menggunakan pendekatan metodologis yang menggabungkan wawancara dan analisis wacana. Harris dan Giuffre (2015) mewawancarai 33 chef perempuan di kawasan Texas Tengah, AS. Lebih dari seperempat subjek mereka beretnis Hispanik/Latina, Asia, dan Afrika-Amerika. Responden rata-rata sudah bekerja selama 15 tahun, mempunyai pengalaman kerja di industri kuliner, dan memiliki pengalaman kerja beragam (termasuk menjadi *executive chef*, *sous chef*, dan *chef pastry*), termasuk perempuan yang telah meninggalkan dapur profesional untuk pekerjaan lain meskipun semuanya masih berada di industri kuliner.

Perhatian serius Harris dan Giuffre pada persoalan yang dialami para chef perempuan juga dipublikasikan secara daring melalui artikel *The Price you Pay: How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family* (2010). Fungsi reproduksi perempuan dinyatakan mengakibatkan konflik antara pilihan pekerjaan dan keluarga yang berlaku sebagai mekanisme penting. Gender juga dapat mendasari sebab keterwakilan perempuan menjadi rendah di bidang pekerjaan yang didominasi laki-laki (Harris dan Giufree 2010). Studi itu menggunakan metode wawancara mendalam untuk mengeksplorasi pengalaman profesional chef perempuan dan memahami sikap perempuan yang memiliki pekerjaan yang bergengsi. Oleh karena profesinya didominasi laki-laki, perempuan menghadapi hambatan yang berkaitan dengan dilema keseimbangan antara pekerjaan serta tanggung jawabnya tersebut pada keluarga.

Konflik antara tanggung jawab pekerjaan dan keluarga tersebut sering kali muncul selama chef perempuan bekerja dengan jam kerja yang sangat panjang di dapur profesional. Situasi itu menjadi alasan yang membuat banyak chef perempuan ingin berhenti dari pekerjaannya. Responden di dalam penelitian ini bernegosiasi dengan konflik antara kerja dan keluarga. Mereka menggunakan tiga strategi, yaitu (1) menunda punya anak/melahirkan agar sukses sebagai chef; (2) meninggalkan pekerjaan di dapur untuk pekerjaan lain di bidang kuliner; dan (3) mengadaptasi kondisi antara pekerjaan atau keluarga agar kedua peran itu menjadi lebih kompatibel. Kesimpulannya, peneliti membahas implikasi dari ketiga strategi itu untuk melihat ketidaksetaraan gender di tempat kerja, terutama bagi perempuan yang berprofesi dalam bidang yang didominasi laki-laki.

Perihal dominasi chef laki-laki di dapur profesional, Walkup (2015) menyoroti jumlah perempuan yang masuk ke dapur profesional. Kini, jumlahnya sudah bertambah dibandingkan tahun-tahun terdahulu, kendati kenaikannya belum signifikan. Meskipun makin banyak perempuan menjadi chef, perjalanannya tidak mudah. Walkup melakukan wawancara dengan beberapa chef perempuan, termasuk yang membuka sendiri bisnis restoran. Hasil wawancara Walkup (2015) sangat menarik karena beberapa chef perempuan yang sudah puluhan tahun bekerja di bidang kuliner menyatakan hal yang sama, yakni dapur profesional adalah area yang *macho* atau maskulin. Menurut para chef perempuan yang diwawancarai, pengelolaan dapur profesional idealnya dilakukan oleh laki-laki. Terutama kendala jam kerja yang panjang. Berbagai hal lain yang berada di dapur kerap dilabeli maskulin (Walkup 2015).

Ketidaksetaraan gender masih terjadi di dapur profesional ditegaskan oleh Majd Haddaji, Jose Albors-Garrigós, dan Purificacion García-Segovia (2017). Terlepas dari banyak contoh dan kesaksian mengenai apa yang terjadi di dapur profesional, ketiga peneliti itu melihat bahwa sejumlah penelitian telah dilaksanakan berkenaan dengan tantangan dan faktor keberhasilan para chef perempuan. Penelitian-penelitian itu mengidentifikasi hambatan yang dihadapi perempuan dan cara mereka berhasil mencapai posisi sebagai chef, sekaligus mengevaluasi jalur kewirausahaan, motivasi, dan privilese yang ditawarkan kepada para chef perempuan.

Ketiga peneliti memilih pendekatan kualitatif dengan menyusun wawancara terstruktur beberapa kali dan membaginya ke dalam dua sesi yang berfokus pada wawancara dengan delapan chef perempuan sekaligus entrepreneur di bidang kuliner dengan mendiskusikan pengalaman dan sudut pandang mereka

berdasarkan topik yang dipilih sebelumnya. Dari perspektif para chef perempuan itu, ditemukan fakta bahwa hambatan utama perempuan adalah soal maskulinitas, persepsi gender mengenai keterampilan dan kemampuan perempuan di dapur profesional, serta keseimbangan kehidupan keluarga dan pekerjaan.

Untuk menghadapi berbagai hambatan tersebut, para chef perempuan harus lebih ulet, terus belajar, dan membuktikan kompetensi mereka ketika bekerja di dapur profesional. Mereka juga bekerja sekaligus untuk memperoleh keterampilan manajerial dan kepemimpinan yang sepenuhnya didedikasikan bagi karier dengan mengorbankan keluarga dan kehidupan sosial mereka. Para chef perempuan itu bahkan juga mengakui memiliki tujuan lebih baik dengan pindah ke profesi lain atau membuka jalur wirausaha.

Pada akhirnya, para peneliti menawarkan fleksibilitas manajemen waktu yang lebih baik dan peluang bagi evolusi profesional kepada para chef perempuan. Dengan mempelajari kinerja para perempuan di posisi manajerial di dapur profesional restoran Haute Cuisinefield, didapatkan temuan menarik karena dikotomi tugas memasak di antara chef laki-laki dan perempuan masih tampak jelas. Perempuan masih dianggap lebih layak berada di bidang domestik, sedangkan laki-laki di bidang profesional. Temuan mereka memberi ruang bagi penelitian kualitatif dan kuantitatif dalam meneliti hambatan gender sekaligus faktor keberhasilan bagi perempuan untuk berada di posisi pemimpin.

Selama beberapa dekade, para feminis kerap mempertanyakan gejala dan fenomena ketidakadilan dan ketidaksetaraan terhadap perempuan, tetapi sering abai untuk membongkar akar penyebabnya. Untuk dapat mengubah posisi tidak setara pada chef perempuan, banyak hal perlu dilakukan, di antaranya meningkatkan keterlibatan perempuan untuk mendapatkan akses sekaligus mengelola sumber daya, serta memengaruhi kebijakan dan memperjuangkan hak dan kepentingan perempuan di dunia kerja (Rao et al. 2016).

3. KESIMPULAN

Diskriminasi halus di tempat kerja dapur profesional masih terus terjadi dan dialami oleh chef perempuan, sebagaimana tergambar pada penelusuran sejumlah literatur. Bentuk diskriminasi halus yang memosisikan perempuan pada stigma tertentu di dapur profesional terutama diakibatkan oleh konstruksi sosial yang menganggap perempuan makhluk lemah, tidak sanggup mengangkat alat dapur yang berat, tidak kompetitif, serta tidak cocok bekerja dengan jam kerja sangat panjang. Masalah itulah pada akhirnya memengaruhi jumlah perempuan yang terlibat di dunia kerja dapur profesional dan proses pengambilan keputusan ketika dihadapkan pada dua pilihan abadi, yakni melanjutkan karier di dapur profesional hingga ke jenjang lebih tinggi atau berfokus pada keluarga.

Banyak penelitian yang membahas kegiatan memasak di dapur menunjukkan bahwa memasak bagi perempuan adalah kegiatan rutin yang lekat dengan femininitasnya dan dilakukan di rumah (dapur tradisional); sedangkan bagi laki-laki, memasak adalah hobi, kegiatan yang dilakukan secara spesial di acara-acara tertentu, serta dilihat sebagai profesi serius dengan keahlian tertentu di ruang publik. Banyak penelitian juga menyatakan bahwa perempuan kerap diposisikan sebagai penyedia makanan bagi orang lain, sebagai bentuk pelayanan terhadap anggota keluarga. Sementara itu, perempuan sendiri justru memiliki koneksi yang sulit dengan makanan yang dimasaknya sendiri, bahkan mengalami kesulitan mendapatkan kesenangan pribadi dari makanan yang dimasaknya, terutama di dalam konteks rumah tangga. Oleh karena itu, perempuan lebih sering menggunakan makanan untuk menawarkan kesenangan bagi anggota keluarga atau orang lain (Charles dan Kerr 1988; Martens 1997; Hollow 2003).

Dari sudut budaya, perempuan bahkan diharapkan secara otomatis mahir memasak. Perempuan selalu menjadi orang yang dituntut untuk melayani pasangan dan keluarganya dengan cara menyajikan

hidangan hangat di meja makan. Masyarakat berpendapat bahwa memasak merupakan peran biologis perempuan yang memiliki sifat memelihara keluarga melalui masakannya. Maka, logis bila kemudian banyak orang berasumsi bahwa dominasi perempuan di dapur tradisional juga akan tercermin di dapur profesional. Dengan pengalaman perempuan selama bertahun-tahun berada di dapur tradisional, diharapkan perempuan dapat dengan mudah mentransfer keterampilan domestik mereka ke dapur profesional. Namun, data di lapangan menunjukkan fakta sebaliknya (Pratzel 2011, 3).

Adanya dikotomi antara dapur tradisional dan dapur profesional bagi perempuan, sebagaimana dilihat dari kacamata sosiologi feminis, Charles dan Kerr (1988), kegiatan memasak cenderung diposisikan sebagai pekerjaan yang masih sering diperdebatkan di dalam teori pembagian kerja seksual (*sexual division of labour*). Sementara itu, sosiolog Harris dan Giuffre (2015) menemukan bahwa fungsi reproduksi perempuan juga dapat mengakibatkan konflik atau dilema pada chef perempuan yang kerap dihadapkan pada pilihan antara meneruskan pekerjaan atau berfokus pada keluarga. Kondisi itu merupakan mekanisme penting dan berdasarkan gender, faktor itu dapat mendasari rendahnya keterwakilan perempuan di bidang pekerjaan yang didominasi laki-laki. Konflik atau dilema antara tanggung jawab pekerjaan dan keluarga sering kali muncul selama chef perempuan bekerja di dapur profesional dengan jam kerja yang sangat panjang. Tuntutan itu menjadi satu alasan yang membuat banyak chef perempuan kerap ingin berhenti dari pekerjaannya.

Kesan *macho* yang kental dalam cara bekerja maskulin di dapur profesional yang dinyatakan oleh Ortner (1996) dan Parseghian (2010) turut menyumbangkan dampak pada keterwakilan chef perempuan di dunia kerja. Ketika bekerja di dapur profesional, para chef laki-laki terbiasa berperilaku sangat kasar. Namun, pada saat ini, perilaku kasar sudah dapat dimasukkan ke dalam tindakan kekerasan dan berpotensi terjadinya pelecehan seksual (Parseghian 2010). Dari sejumlah penelitian terdahulu, para peneliti juga menyepakati bahwa masih ada ketidaksetaraan gender di tempat kerja, terutama bagi perempuan yang bekerja pada profesi yang didominasi laki-laki, termasuk di dapur profesional. Parseghian (2010) merekomendasikan: dengan peningkatan jumlah chef perempuan di dunia kerja, diharapkan para chef di dapur profesional pada masa depan akan menjadi lebih setara sebab para chef perempuanlah yang dapat menjadi kunci perubahan. Sebagaimana dikatakan Parseghian (2010), suasana di dapur sudah sangat panas dan keras, jadi mengapa tidak suasana di dapur profesional dibuat lebih sejuk dan dan setara bagi semua yang bekerja di dalamnya, baik bagi perempuan maupun laki-laki.

Dari sejumlah temuan pada literatur terdahulu yang kami jadikan sumber acuan, belum ada yang memfokuskan sepenuhnya pada penggalian pengalaman pribadi para chef perempuan dalam menjalani pekerjaannya di dapur profesional. Perempuan yang dari sudut konstruksi sosial kerap disebut ratu di dapur tradisional, pada kenyataannya masih mengalami banyak hambatan ketika harus bekerja di dapur profesional dan bersaing dengan laki-laki yang mendominasi tempat kerja itu. Maka, penelitian tentang bagaimana chef perempuan mengenali dan menempatkan dirinya sebagai chef pada saat bekerja di dapur profesional menjadi penting dilakukan. Penelitian selanjutnya perlu menelusuri apakah para chef perempuan telah memiliki kesadaran kritis atas kesetaraan gender di tempat kerjanya. Lebih lanjut, perlu ditelusuri pula bagaimana para chef perempuan mendapatkan akses untuk mengembangkan kariernya serta merespons hambatan yang muncul dari organisasi, komunitas, termasuk pasangan dan keluarga yang kerap membuatnya dihadapkan pada dilema untuk tetap bekerja atau fokus ke rumah tangga/keluarga. Hal terpenting lain yang juga perlu ditelusuri dalam penelitian tentang chef perempuan adalah menggali bagaimana chef perempuan merespons aturan dan kebijakan institusi yang masih timpang di dapur profesional sebagai tempatnya bekerja.

DAFTAR REFERENSI

- Cairns, Kate; Josee Johnston; Shyon Baumann. 2010. Caring About Food: Doing Gender in Foodie Kitchen. *Gender and Society* 24, no. 5 (October): 248–591. Sage Publication.
- Charles, Nickie. and Marrion Kerr. 1988. *Women, Food and Families: Power, Status, Love, Anger*, 70–153. Manchester: Manchester University Press.
- Druckman, Charlotte. 2010. Why Are There No Great Women Chefs? *Gastronomica* 10, no. 1: 24–31. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.24>.
- Ghodsee, Kristen R. 2020. Mengapa Perempuan Bercinta Lebih Baik di Bawah Sosialisme – Dan Argumen-argumen Lain tentang Kemandirian Ekonomi (*Why Women Have Better Sex Under Socialism and other arguments for economic independence*, Nation Books, 2018), 31–33. Penerjemah oleh Cep Subhan KM, Jalan Baru, Yogyakarta: Berdikari Book.
- Haddaji, Majd; Albers-Garrigós, Jose; García-Segovia, Purificación. 2017. Women Chefs' Experience: Kitchen Barriers and Success Factors. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 9, (November): 24–31.
- Harris, Deborah A. and Patti Giuffre. 2010. Not One of The Guys: Women Chefs Redefining Gender in The Culinary Industry. *Research in the Sociology of Work* 20, 59–81
- Harris, Deborah A. and Giuffre, Patti A. 2015. *Taking the Heat: Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*, 246. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Harris, Deborah A. and Giuffre, Patti A. 2010. "The Price You Pay": How Female Professional Chefs Negotiate Work and Family. *Gender Issues* 27, no. 2: 27–52. <https://www.deepdyve.com/lp/springer-journals/the-price-you-pay-how-female-professional-chefs-negotiate-work-and-U1m7oqzjbj>
- Hollow, Joanne. 2003. Feeling Like A Domestic Goodness – Postfeminism and Cooking. *European Journal of Cultural Studies* 6, no. 2: 179–202.
- Leer, Jonatan. 2016. What's Cooking, Man? Masculinity in European Cooking Shows after The Naked Chef. *Feminist Review* 114, no. 1 (November): 72–90. <https://doi.org/10.1057/s41305-016-0012-0>.
- Marcal, Katrine. 2020. *Siapa yang Memasak Makan Malam Adam Smith? – Kisah tentang Perempuan dan Ilmu Ekonomi* (Who Cooked Adam Smith's Dinner? A Story About Women and Economics, 2012), 40–42. Penerjemah: Ninus D. Andarnuswari. Tangerang Selatan: Marjin Kiri (Mei).
- Ortner, Sherry B. 1996. Is Female to Male as Nature Is to Culture? *Feminist Studies* 1, no. 2: 5–31.
- Parseghian, Pamela. 2005. Breaking into the Boys' Club: Women Chefs Bound to Change Culinary Ranks. *Nation's Restaurant News* 39, iss. 11 (14 Maret): 24. New York
- Rao, Aruna, Joanne Sandler, David Kelleher, and Carol Miller. 2016. *Gender at Work - Theory and Practice for 21st Century Organizations*, 3. London & New York: Routledge.
- Walkup, Carolyn. 1997. Women Chefs Prove They Can Make It in a Man's World. *Nation's Restaurant News* 31, iss. 49, (8 Desember): 94. New York
- Windratie. 2020. CNN Indonesia. *Alasan Lebih Banyak Chef Pria Dibanding Wanita*. Selasa, 03/11/2015. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20151103123606-262-89128/alasan-lebih-banyak-chef-pria-dibanding-wanita> (diakses 5 Mei 2020).
- Olbrich, Suze. 2016. *Why Are There So Few Women Chefs?* Life Style, Word of Mouth. *The Guardian.com*, 5 Mei 2016. <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2016/may/05/why-are-there-so-few-women-chefs> (diakses 5 Mei 2020).
- Patresia Kirnandita. 2017. Kenapa Koki Pria Mendominasi Dapur-Dapur Hotel daripada Perempuan? *Tirto.id*, 10 Desember 2017. <https://tirto.id/kenapa-koki-pria-mendominasi-dapur-dapur-hotel-daripada-perempuan-cBpF> (diakses 5 Mei 2020).