

**FOKUS**

Oleh Nurul Husna Mahmud  
nurul\_husna@  
hmetro.com.my

Kerjaya cef memerlukan mereka berada di ruang itu antara 12 hingga hingga 14 jam sehari.

Semestinya itu menuntut 'kudrat' yang banyak kerana terpaksa berdepan suhu tinggi, selain kebanyakan perkakas dapur komersial berkualiti tinggi yang berat.

Justeru tidak hairan kerjaya cef komersial sama ada hotel mahupun peringkat industri dimonopoli lelaki.

Hal itu diakui sendiri Ketua Cef di L'APPRENTI Universiti Putra Malaysia (UPM) Serdang, Selangor, Diana Zakaria apabila dia terpaksa bekerja lebih keras dengan pasukannya yang kebanyakannya lelaki.

> 38

## DUNIA DAPUR DIANA

Jiwa sudah sehati dengan memasak, sanggup berada di lapangan 14 jam sehari memimpin pasukan cef sedia hidangan



# BERKAT MASAKAN PERTAMA

Diana bersyukur latihan memasak dari ibu ketika kecil dahulu berjaya membentuk diri lasak di dapur

DARI MUKA 37

"Dunia cef terutama dalam industri perhotelan atau dapur komersial, majoriti terutama ketuanya adalah lelaki.

"Saya yang bermula dari cef biasa di restoran hingga hotel kena bekerja keras untuk setara dengan ketangkasan mereka.

"Untuk dapur komersial persekitaran kerja sangat mencabar dan ekstrem bagi wanita. Tidak semua boleh seiring dengan rakan sekerja lelaki yang banyak kelebihan dari segi fizikal.

"Tambah pula dapur komersial perkakas digunakan juga berat sesuai dengan standard keselamatan untuk penyediaan di dapur penuh dengan pelbagai risiko," katanya.

Tetapi, jiwa wanita kental berusia 40 tahun itu menyatakan minat mendalam terhadap bidang kulinari dan penyediaan makanan berjaya mendorongnya pergi jauh.

"Saya sangat sukakan cabaran dan dulu jika ketua cef arah atau bagi tugasan di dapur sukar saya laksanakan juga kerana anggap itu peluang mendalami pengetahuan berkaitan kulinari.

Mungkin sudah terbiasa, cabaran seperti terpaksa memasak 'back to back' itu sudah sehati. Walaupun penat saya seronok dan ia juga pendedahan baik untuk anak buah supaya mereka lebih berdaya tahan

**DIANA**



MAHU berkongsi kepakaran.

DIANA selesai berada di dapur.

TERBABIT dengan organisasi dan syarikat luar dalam membimbing penyediaan makanan selamat dan sihat.

"Malah saya melihat bidang kulinari bukan hanya penyediaan makanan semata-mata.

"Saya menyedari semua itu apabila beralih ke institusi pendidikan yang mana apa saya pelajari dikongsi selain terbahit dengan bidang pengurusan pula," katanya.

Kata Diana, sebagai ketua cef wanita, dia sentiasa mengamalkan sikap profesional dan rasional apabila berada dalam ruang bekerja.

"Seorang ketua cef adalah pemimpin yang memimpin pasukan di dapur. Ketua cef perannya diperlukan untuk merumuskan dan melaksanakan standard keselamatan makanan yang boleh diterima semua termasuk resipi yang standard untuk semua hidangan.

"Plawajan ini perlu disampaikan dengan jelas kepada semua kakitangan dapur melalui program latihan yang betul.

"Kita boleh lihat sendiri gerak kerja di dapur yang terkawal, klien atau pengunjung boleh menikmati makanan yang disediakan dengan tenang walaupun ketika penyediaannya banyak 'hirus-pikuk'.

"Tetapi, untuk kru dapur, apabila sajian berjaya disiapkan ia satu kejayaan yang membanggakan dan itu memberi kepuasan kepada kami semua," katanya.

Diana yang sudah bertugas di UPM selama 10 tahun turut berkongsi ciri-ciri ketua cef yang baik mampu mengatur strategi dan aliran kerja di dapur dengan memberikan arahan jelas kepada anak buah untuk menyelesaikan hidangan tepat pada waktu.

"Di universiti atau di UPM ini sendiri, penyediaan hidangan ditempa untuk majlis dalam termasuk konvokesyen.

"Saya dan pasukan dapur L'APPRENTI pernah membanting tulang seawal jam tiga pagi bagi menyediakan tempahan atau sajian untuk sarapan dan sajian tengah hari bagi majlis konvokesyen selama seminggu.

"Bayangkan pada 2022, sebanyak tiga sidang konvokesyen berlangsung

iaitu pada Januari, Mac dan November memberi tugas sangat getir kepada pasukan saya.

"Rasa puas apabila juadah disediakan untuk petugas dan orang kenamaan mendapat pujian serta menepati selera mereka," katanya.

Diana bersyukur berkat latihan memasak pertama iaitu dari ibu sendiri, Kartini Ariffin, 70, yang berniaga di pasar malam Sungai Besi ketika kecil dahulu berjaya membentuk dirinya seorang lasak di dapur.

"Mungkin sudah terbiasa, cabaran seperti terpaksa memasak 'back to back' itu sudah sehati. Walaupun penat saya seronok dan ia juga pendedahan baik untuk anak buah supaya mereka lebih berdaya tahan," katanya.

Kata Diana lagi, perjalanan kerjayanya dalam penyediaan makanan berlangsung dengan lancar juga antara dorongan dan restu suami tercinta, Nik Saharudin Nik Par.

"Sebenarnya untuk wanita sudah berkeluarga, melangkah lebih jauh perlukan sokongan penuh keluarga terutama pasangan.

"Alhamdulillah setiap perjalanan kerjaya saya mendapat restu suami. Malah beliau yang banyak membantu menguruskan keluarga kecil kami.

"Saya selalu nasihat terutama wanita yang maju mengemudi kerjaya dalam keluarga dan keluarga perlu banyak komunikasi dengan pasangan supaya hala tuju selari. Ini juga mampu mencegah konflik dengan pasangan," katanya.

Pada masa depan, wanita kelahiran Sungai Besi, Kuala Lumpur ini berharap dia dapat meneroka potensi industri agromakanan.

"Saya menceburi memasak, menjadi perunding dan pada masa depan mungkin salah satu perancangan ketika bersara ialah berada bidang pertanian pula.

"Jadi, dari 'crop to fork' semuanya terkawal dari pencemaran dan kualiti produk mentah juga lebih sihat serta selamat," katanya.