

Oleh Mahani Ishak
mahani@bh.com.my

Seronok kerja di dapur hotel

Jika dilihat pada kursus pengajian di universiti dulu, bidang kerjaya yang diceburi pada hari ini langsung tiada kena-mengena. Apatah lagi, keputusan beralih kerjaya dibuat selepas tamat pengajian sarjana mudanya.

Lantaran itu, beliau sanggup mengambil diploma catering sebagai batu loncatan untuk merealisasikan impian dan membina nama sebagai jurumasak profesional.

Bertitik tolak daripada itu, beliau berpeluang menjalani latihan praktikal di hotel terkemuka dan memulakan kerjaya sebagai pembantu cef, sekali gus mendalami kemahiran baharu.

Eksekutif Cef Sous, Hotel Furama, Bukit Bintang, Cef Siti Arini Darsom, 35, berkata minatnya kepada dunia masakan lebih tertumpu kepada menu masakan Barat dan sebagai jurumasak profesional perlu rajin menimba ilmu untuk memajukan diri.

Perlu bekerjasama

Graduan Ijazah Sarjana Muda Sains dengan pengkhususan Pembangunan Manusia dari Universiti Putra Malaysia (UPM) ini berkata, kerjaya di bidang perhotelan memerlukan mereka sebagai satu pasukan dan tidak boleh bersikap mementingkan diri.

“Bekerja di dapur, memerlukan kita berinteraksi dengan pelbagai peringkat, bagi mencapai kata sepakat. Mungkin kebanyakan cef adalah lelaki tetapi saya tidak kekok kerana sudah berada dalam bidang kulinari ini kira-kira 11 tahun.

“Ini memberikan pengalaman untuk memahirkan diri dalam masakan Barat, Itali dan menu tempatan sendiri, sekali gus mewujudkan ruang untuk menyertai pertandingan masakan di dalam dan di luar negara,” katanya memulakan bicara.

Kebolehan Siti Arini dalam

dunia masakan juga tidak dapat diragui lagi kerana beliau dianugerahkan pelbagai pengiktirafan, termasuk memenangi pertandingan Commis des Rotisseurs Terbaik Malaysia, sebelum ini.

Terima pelbagai pengiktirafan

Pencapaian tertinggi yang diperolehnya ialah ketika menyertai pertandingan masakan pada tahun 2005 di Kepulauan Bermuda yang dipilih mewakili negara, di samping 23 calon lain di seluruh dunia.

“Ketika menyertainya terdetik kerisauan kerana ketika itu saya hanya setahun jagung dalam bidang kulinari, namun tetap memberanikan diri menyiapkan menu masakan barat, alhamdulillah banyak pengalaman diperoleh dari situ.

“Pencapaian itu mencantikkan pencapaian rekod, termasuk memberikan nilai tambah apabila saya memutuskan beralih kerjaya ke hotel lain kerana tidak ramai wanita mampu pergi jauh khususnya menyertai bidang masakan profesional,” katanya yang berasal dari Banting, Selangor.

Tanpa sokongan keluarga, terutama suami yang berlainan bidang namun masih di hotel sama, me-

“*Saya seorang yang suka memasak dan menjadi terapi diri pada saat tertekan. Jadi, dapur menjadi tempat paling sesuai untuk meluahkan perasaan, mencipta resipi dan menjamu makanan kepada orang lain*”

Siti Arini Darsom,
Eksekutif Cef Sous, Hotel Furama

» Cef Siti Arini berkelulusan sarjana muda sains sanggup ambil diploma catering demi penuhi minat

ngakui persepsi masyarakat yang meragui kebolehan wanita berbanding lelaki.

“Memang tugas memasak dikaitkan sebagai tanggungjawab isteri, namun kebanyakan jurumasak profesional di hotel dikuasai lelaki, sekali gus membuatkan tidak ramai wanita di dapur hotel.

“Mungkin juga kita meragui kemampuan wanita kerana tugas di bahagian kulinari bukannya semudah yang disangka, segalagalanya perlu pantas, mahir dan boleh bekerjasama dengan kakitangan lain,” katanya.

Masak terapi diri

Mengimbas pembabitan awal dalam dunia kulinari, Siti Arini berkata kerjaya itu diceburi pada usia 25 tahun selepas beliau tamat mengikuti kursus kulinari jangka pendek di Institut Kemahiran Ikh-tisas Pahang (IKIP) kira-kira 12 lalu.

Benar kata orang, melakukan sesuatu pekerjaan seharusnya membabitkan perkara yang paling diminati.

“Saya seorang yang suka memasak dan menjadi terapi diri pada saat tertekan. Jadi, dapur menjadi tempat paling sesuai untuk meluahkan perasaan, mencipta resipi dan menjamu makanan kepada orang lain.



[FOTO MUNIRA ABDUL GHANI / BH]

“Apatah lagi daripada kecil, keluarga banyak mendedahkan diri mengenai dunia masakan, bahkan ada kakak saya yang masih mengusahakan catering hingga sekarang. Justeru, apabila orang suka masakan kita, tentu kita gembira,” katanya.

Tepis tanggapan negatif

Berbekalkan prinsip itu, Siti Arini gembira dengan penerimaan baik daripada rakan sekerja, sekali gus membina hubungan yang lebih baik dengan pasukannya.

Katanya, ini sekali gus menepis tanggapan negatif dan pandangan

spektikal cef wanita kurang berupaya serta tidak mampu menandingi lelaki.

“Secara peribadinya, saya melihat tiada istilah pilih kasih apabila bekerja, apa yang dipertanggungjawabkan saya cuba melakukan sebaik mungkin, malah menggandakan usaha supaya dapat menguasai setiap aspek masakan.

“Walaupun ada pandangan skeptikal terhadap cef wanita, saya tidak berasakan ia menyekat wanita untuk terus berkembang, apatah lagi bidang ini menuntut waktu kerja syif, sekali gus memerlukan kita lebih komited,” katanya.

PETUA

Ikan goreng sedap

Ikan jika digoreng garing memang sedap dimakan, apatah lagi ketika masih panas. Bagi menambahkan lagi rasa sedap ikan goreng, perahkan sebiji limau nipis atau kasturi ke dalam minyak panas dan kacau. Selepas itu, baru masukkan ikan dan goreng sehingga garing.



Kongsi kepakaran memasak

Enak dan kelihatan begitu menyenangkan hidangan disajikan. Itu antara penangan air tangan Siti Arini dan melihat hidangan itu pasti terliur dibuatnya.

Berkongsi kepakarannya memasak, Siti Arini menyajikan menu ikan siakap dengan tomato dan halia, sup ayam dengan barli, kerang dengan kacang pis hijau dan kek tiramisu, ketika temu bual berlangsung di aras tiga, Spices @ Hotel Furama, Bukit Bintang di Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Selain Siti Arini, kekuatan hotel empat bintang itu turut berbangga dengan kepakaran Eksekutif Cef, Victor You Chee Keong, yang berpengalaman lebih 23 tahun dalam bidang kulinari.

Beliau dilantik ke jawatan

berkenaan bersama Siti Arini, pada 20 April lalu dan mahir menyajikan pelbagai menu serta pernah menimba pengalaman di hotel terkemuka di Malaysia, Singapura, Dubai dan China.

Selia penyediaan makanan

Chee Keong juga mempunyai pensijilan Standard Audit Titik Kawalan Kritikal dan Analisis Bahaya (HACCP) yang menjadi kriteria penting dalam penyajian makanan sihat serta selamat.

“Saya mengetuai urusan dapur hotel, termasuk pentadbiran dan operasi seperti menghasilkan menu, memaksimumkan perolehan dan aspek lain. Pada masa sama bertanggungjawab dalam menyelia penyediaan makanan, kualiti dan rasa,” katanya.

Siti Arini dan Chee Keong saling berkerjasama, berkongsi pengalaman dan pengetahuan dalam bidang masakan bagi memastikan hidangan disajikan di Spices @ Hotel Furama memberikan kepuasan kepada pelanggan.



Siti Arini dan Chee Keong menyediakan hidangan di Restoran Spice, Hotel Furama.