

BAB IV

GAMBARAN UMUM PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

4.1.1 Sejarah SMKN 3 Bandar Lampung

SMKN 3 Bandar Lampung di dirikan pada tanggal 1 September 1965 dengan nama SKKA persiapan yang beralamat di Jl. Jendral Sudirman No. 74 Tanjung Karang. Pada Bulan Januari 1968 dengan SK. NO. 88/ IDTK 5/1968, SKKA persiapan berganti nama menjadi SKKA Negeri, dan mulai menempati gedung sendiri di Jl. Cut Mutia No.21 Teluk Betung yang merupakan bantuan dari Gubernur KDH Tk I Lampung, yaitu Bapak Zainal Abidin Pagar Alam.

Berdasarkan SK Mendikbud No. 0290/1976 Tanggal 09 Desember 1976 SKKA Negeri berubah menjadi SMKK Negeri Tanjung Karang, Kemudian pada tanggal 22 April 1997, berdasarkan SK Mendikbud No. 036/0/1976 berubah menjadi SMK Negeri 3 Bandar Lampung. Pada awal pembentukan sampai tahun 1980 dibuka jurusan memasak dan menjahit, kemudian pada tahun 1980 bertambah menjadi tiga jurusan yaitu, memasak, menjahit dan tata laksana rumah tangga. Pada tahun pelajaran 1995/1996 dibuka jurusan tata kecantikan, selanjutnya pada tahun pelajaran 1997/1998 dibuka jurusan akomodasi perhotelan dan yang terakhir, tahun ajaran 2002/2003 dibuka jurusan usaha jasa

pariwisata. Dari awal pembentukannya sampai sekarang SMKN 3 Bandar Lampung pernah dipimpin oleh:

1. Masnon	1965	1970
2. F. A.Y. Rindo Gerngan	1970	1977
3. Raden Masnon Sari Sutajo	1977	1980
4. Ny. Mualim	1980	1981
5. Ny. Siti Utari Sutarso	1981	1988
6. Hj. Suratun Hasyim	1988	1992
7. Tianur Siagian	1992	1996
8. Drs. Abri Eko Noerjanto, MM	1996	2004
9. Dra. NETY	2004	Sekarang

Diera globalisasi dewasa ini diperlukan SDM yang siap dan tangguh dengan berbagai tantangan salah satu untuk menunjukan itu maka SMKN 3 Bandar Lampung sebagai salah satu lembaga pendidikan formal dan bersifat kejuruan non teknik yang bertanggung jawab untuk menyiapkan tenaga-tenaga terampil, tidak hanya berpangku tangan melepaskan suatu masalah yang dihadapi. Adapun bidang keahlian yang ada di SMKN 3 Bandar Lampung antara lain :

1. Tata Boga
2. Tata Busana
3. Tata Kecantikan Kulit
4. Tata Kecantikan Rambut
5. Akomodasi Perhotelan
6. Usaha Jasa Pariwisata

4.1.2 VISI SMKN 3 Bandar Lampung

Visi SMKN 3 Bandar Lampung adalah menjadi lembaga di tingkat bertaraf internasional, menghasilkan tenaga tingkat menengah yang profesional dan mampu bersaing di era global.

4.1.3 Misi SMKN 3 Bandar Lampung

Misi dari Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Bandar Lampung adalah :

1. Menyelenggarakan proses belajar dan mengajar berbasis kompetensi dan keunggulan daerah.
2. Mengadopsi sistem manajemen mutu ISO 9001:2000 dalam pengelolaan sekolah.
3. Membina hubungan kerjasama saling menguntungkan dengan institusi/masyarakat didalam dan di luar negeri.
4. Mewujudkan budaya sekolah berwawasan lingkungan.

4.2 Gambaran Umum Tayangan Kuliner Hells Kitchen

Hell Kitchen adalah sebuah *reality* kompetisi dimana perlombaan ataupun persaingan antara para *chef – chef* yang sudah mumpuni keahliannya dalam memasak. Dimana persaingan tersebut tak lain adalah memperebutkan sebuah hadiah utama yang sangat menggiurkan. Sang pemenang akan mendapatkan kesempatan untuk menjadi seorang direktur sekaligus kepala *chef* dari sebuah restaurant mewah yang sudah disiapkan. Sebagai peserta harus bekerja terlebih dahulu (magang) bisa juga dibidang penyeleksian untuk mengukur kemampuan individu, kerja sama tim, uji kendali mutu, dan

kepemimpinan di dalam sebuah restaurant yang bernama Hell Kitchen. Empat hal tersebut mutlak dipunyai oleh seorang juara nantinya. Hal yang menarik pada acara ini adalah adanya seorang kepala *chef* sekaligus direktur yang bernama *Chef* Juna pada restaurant Hell Kitchen. Jadi, semua kendali, perintah, mutu masakan, taraf tekstur masakan telah menjadi kewenangan beliau dalam menentukan layak tidaknya sebuah masakan tersebut disajikan untuk pelanggannya.

Sejatinya, seorang kepala chef sekaligus direktur dari sebuah restaurant tidak akan mau mengacewakan pelanggannya lantaran sebuah masakan yang tidak layak untuk disajikan di sebuah restaurant berkelas mewah di mata masyarakat Indonesia. Untuk itu, *chef* Juna sangat ketat dalam menilai dan mengamati setiap hasil masakan yang disajikan oleh para peserta Hell Kitchen. Cara yang ketat tersebut ditunjukkan dengan perilaku ala “Militer”. Sungguh mengejutkan bila melihat sekilas, seorang *chef* bukanlah seorang prajurit yang harus digembleng kedisiplinanya untuk berperang di medan perang namun sebagai juru masak yang menghasilkan masakan bagi pelanggannya.

Rasa enak tidak cukup sebagai chef untuk menenujukan kemampuannya dalam memasak. Tetapi lain halnya dengan *chef* Juna, beliau memiliki kriteria tersendiri di setiap masakan dan makanan yang tercantum dalam menu pada restaurantnya. Dia tidak mau bahkan menolak dengan kata-kata yang tak semestinya kepada peserta yang tak mengikuti standartnya dalam mengolah masakan. Memang pada acara ini, *chef* Juna sering mengeluarkan kata-kata kotor kepada para peserta yang salah dalam menjalankan standart versi dirinya dalam hal memasak. Itu dilakukan karena beliau ingin para peserta

menghasilkan sebuah masakan yang layak bagi pelanggannya. Tidak hanya hasil masakannya saja yang diperhatikan oleh beliau, tata kelola kerja dalam memasak pun tak luput dari pandangannya. Karena bagi beliau, pelanggan adalah seorang raja baginya. Standart itu pula yang menjadikan restaurantnya menjadi restaurant yang berkelas di Amerika. Memang benar jika sekolah khusus bagi seseorang yang menjadi chef di Amerika sangat ketat dan seperti militer. Kedisiplinan, keuletan, kelincahan dalam memasak sangat dibutuhkan dalam diri seorang *chef*.

Chef Juna sebagai head chef dari kompetisi ini bernama lengkap Junior Rorimpandey adalah seorang koki profesional kelahiran Manado, 20 Juli 1975. *Chef* Juna adalah seorang koki spesialis makanan Jepang dan Perancis yang telah menghabiskan waktu selama kurang lebih 12 tahun di luar negeri. Pada awal karirnya ia mendapat pekerjaan sebagai pelayan di sebuah restoran tradisional Jepang. Selang beberapa lama, master Sushi di tempatnya bekerja menawarkan Juna untuk menjadi muridnya. Ia bersedia dilatih dari awal dengan metode yang sangat keras. Berkat kemampuannya yang luar biasa, pemilik restoran pun kagum dan mempromosikan Juna untuk mendapatkan Permanent Resident.

Tahun 2002, Juna mengambil alih posisi sebagai *head chef* di restoran tersebut karena sushi master yang melatih Juna pindah ke restoran lain. Selanjutnya, pada tahun 2003, Juna pun pindah ke restoran sushi nomor satu di Houston yang bernama Uptown Sushi dan menjadi *Executive Chef* di sana. Selang berapa lama juna pindah ke restoran Perancis, The French Laundry yang dikenal sebagai restoran yang menerapkan standar

tinggi. Dia pun harus belajar lagi dari awal. Di sana dia dididik dengan sangat keras agar makanan yang dihasilkan terlihat cantik, namun tetap enak dan bergizi. Restoran ini akan memberikan hukuman terhadap kesalahan yang dilakukan kokinya, walaupun sangat sepele. Hal ini berpengaruh terhadap cara Juna memberikan penilaian terhadap peserta yang dihadapinya. Pada dasarnya dia hanya menerapkan apa yang dia peroleh dari pengalamannya. Saat pulang ke Indonesia, dia pun menunjukkan performa yang luar biasa sebagai seorang *chef*. Dia tahu bagaimana menciptakan suasana memasak yang tepat sehingga hasil yang dicapai pun maksimal, saat ini dia menjabat sebagai *Executive Chef* di restoran Jack Rabbit.