



JURUSANKU

Kuliner

Pilah-Pilih Sekolah Kuliner

Mendalami Kuliner di Negeri Seberang

Peluang Karier Lulusan Kuliner

Special Interview

Ray Janson
From The Wild Onto Fine Dining

Viktor Laksmono
Pastry Chef Gemblengan Korea

Indra Lesmana
Chef de Partie Hotel Bintang Lima

Berburu Beasiswa

Outlier
Fariz Alexander : Juara di Luar Kelas



The Red Michelin Guide
Buku Sakti Dunia Kuliner

CONTENTS

08 *Utama*
MENDALAMI
KULINER DI
NEGERI
SEBERANG



16 *Utama*
THE RED
MICHELIN
GUIDE



22 *Pilih-Pilih*
MENGENAL
SEKOLAH
KULINER



28 *Karier*
PELUANG
KARIER

34 *Wajah*
Ray
Janson

38 *Wajah*
Viktor
Laksmono



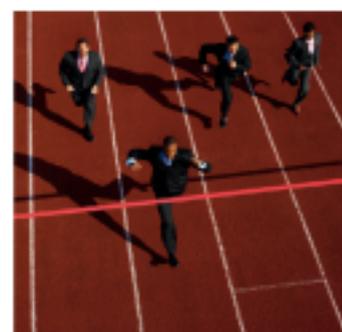
40 *Wajah*
Indra
Lesmana

44 *Paling*
Cita-Cita
dan
Realita

48 *Outlier*
Fariz
Alexander
Kuoro d'Ular Kelas

42 *Tips*
MEMILIH
JURUSAN

46 *Speak-Up*
Jurusan
IPS



52 *Gift for Success*
Resep
Rahasia
Orang Dahsyat

56 *Who am I?*
What Kind
of Learner
Are You?

60 *Beasiswa*
BERBURU
BEASISWA

62 *Q&A*
Bersama
Ina Liem

Wanna Study Overseas ? Think ALFALINK



*There are always
ways with us*



ALFALINK®



Overseas Study & English Course

For futher info please contact :

BANDUNG

Jl. Kebonjati No. 136 A
022 - 607 6696

MAKASSAR

Ruko Merpati Residence Kav C1
Jl. Merpati No. 10
0411 - 83 1199

MALANG

Jl. Sumbing No. 17
0341 - 336 228

ALAM SUTERA

Ruko Imperial Walk
Jl. Jalur Sutera 29 C No. 32
021 - 5312 9898

JAKARTA

The Boulevard, 3rd Floor, Suite E1-E2
Jl. Fachrudin Raya No. 5
021 - 3199 1308

SEMARANG

Perumahan Kartini Kav. 7
Jl. Kartini Raya (Pasar Burung)
024 - 356 7889

SURABAYA (east)

Mega Galaxy Blok 16 A No. 10
Jl. Dr. Ir. H. Soekarno
031 - 595 1188

SURABAYA (west)

Rich Palace Kav. R-40, I-1
Jl. Mayjend Sungkono 149-151
031 - 566 1188

ETS AUTHORIZED
TOEFL® IBT CENTER

Authorized Agent for
e-visa

Study Tour
With ALFALINK

www.alfalink.net | info@alfalink.net



Alfalink Overseas Study and English Course

EDITOR'S NOTE

Salam
Jurusanku

Hi guys....

Bingung pilih jurusan? Kamu tidak sendirian. Bahkan di zaman orang tua kamu pun banyak pelajar yang bingung.

Bedanya, dulu informasi masih langka. Kini, lewat internet dan school career expo, kamu malah kebanjiran info dan mungkin tambah bingung. Belum lagi pilihanmu mungkin beda dengan pilihan orang tua.

Nah, Infoletter Jurusanku hendak menjawab kebingungan ini. Sebelum mencari informasi ke uni-vesirtas baca dulu infoletter kami. Tiap edisi infoletter akan membahas satu jurusan beserta peta kariernya. Banyak artikel lain yang akan menuntun kamu menemukan peta diri.

Edisi Kuliner kami pilih karena tingginya minat. Banyak yang bilang orang tua tidak setuju. Banyak juga yang sekedar ikut tren, atau ingin jurusan gampang dan banyak praktik sebab capek belajar di SMA.

Agar tidak bingung, baca saja. Semoga kamu bisa lebih memantapkan hati apakah Kuliner memang passionmu,..... atau bukan.

Ada banyak jurusan saat ini. Jadi harap sabar kalau jurusan idamanmu belum dibahas. Kirim saja usulanmu lewat email, facebook atau twitter. Tiap usulan akan kami pertimbangkan.

Selamat memulai perjalanan menemukan jurusan dan karier menuju sukses.

Best regards,



Ina Liem

CEO Jurusanku.com

REDAKSIONAL

Pemimpin Umum:

Ina Liem

Pemimpin Redaksi:

Budi Prast

Riset & Peliputan:

**Daniel G. Wibowo,
Shinta D. Rossaline**

Kontributor:

Mikael Ifianto

Staf Umum:

Agustinus Pujomartono

Marketing:

Yulia Budiman





Do you have passion in these booming & well paid careers in the hospitality industries?

- Hotel Management
- Culinary
- Patisserie
- Luxury Brand Management
- Event Management
- Property & Retail Management
- Resort Management
- Casino Management
- Restaurant Management



CONTACT SUN EDUCATION GROUP NEAREST OFFICE TO RECEIVE A TOTAL ONE STOP SOLUTION TO STUDY AT THESE WORLD CLASS INSTITUTIONS :

- **SWITZERLAND**
Glion Institute of Higher Education
Les Roches School of Management
- **AUSTRALIA**
Blue Mountain International Hotel Management School, Le Cordon Bleu,
International College Management Sydney,
William Angliss Institute of TAFE
- **USA**
Kendall College, Le Cordon Bleu
- **UK**
Glion, Le Cordon Bleu
- **NEW ZEALAND**
Le Cordon Bleu, Pacific International Hotel Management School
- **CHINA**
Blue Mountain China, Les Roches Jin Jiang
- **SINGAPORE**
Shatec Institute
- **MALAYSIA**
Taylor's University,
Le Cordon Bleu, INTI University
- **FRANCE**
Le Cordon Bleu
- **SPAIN**
Les Roches Marbella



- | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Alam Sutera ☎ (021) 5314 1213 | Pondok Indah ☎ (021) 2923 5757 | Bandung ☎ (022) 8606 0678 | Makassar ☎ (0411) 852 866 | Semarang ☎ (024) 3305 5123 |
| Kebon Jeruk ☎ (021) 5366 0001 | Senayan STC ☎ (021) 5793 6386 | Batam ☎ (0778) 741 5282 | Medan ☎ (061) 451 4850 | Surabaya Barat ☎ (031) 732 2581 |
| Kelapa Gading ☎ (021) 4584 7909 | Tj. Duren ☎ (021) 3004 7606 | Cirebon ☎ (0231) 205 430 | Pekanbaru ☎ (0761) 861 153 | Surabaya Timur ☎ (031) 592 0011 |
| Pluit ☎ (021) 6660 0999 | Bali ☎ (0361) 222 774 | Lampung ☎ (0721) 255 662 | Pontianak ☎ (0561) 762 100 | |

@SUNEDUGROUP

f SUNEDUCATION

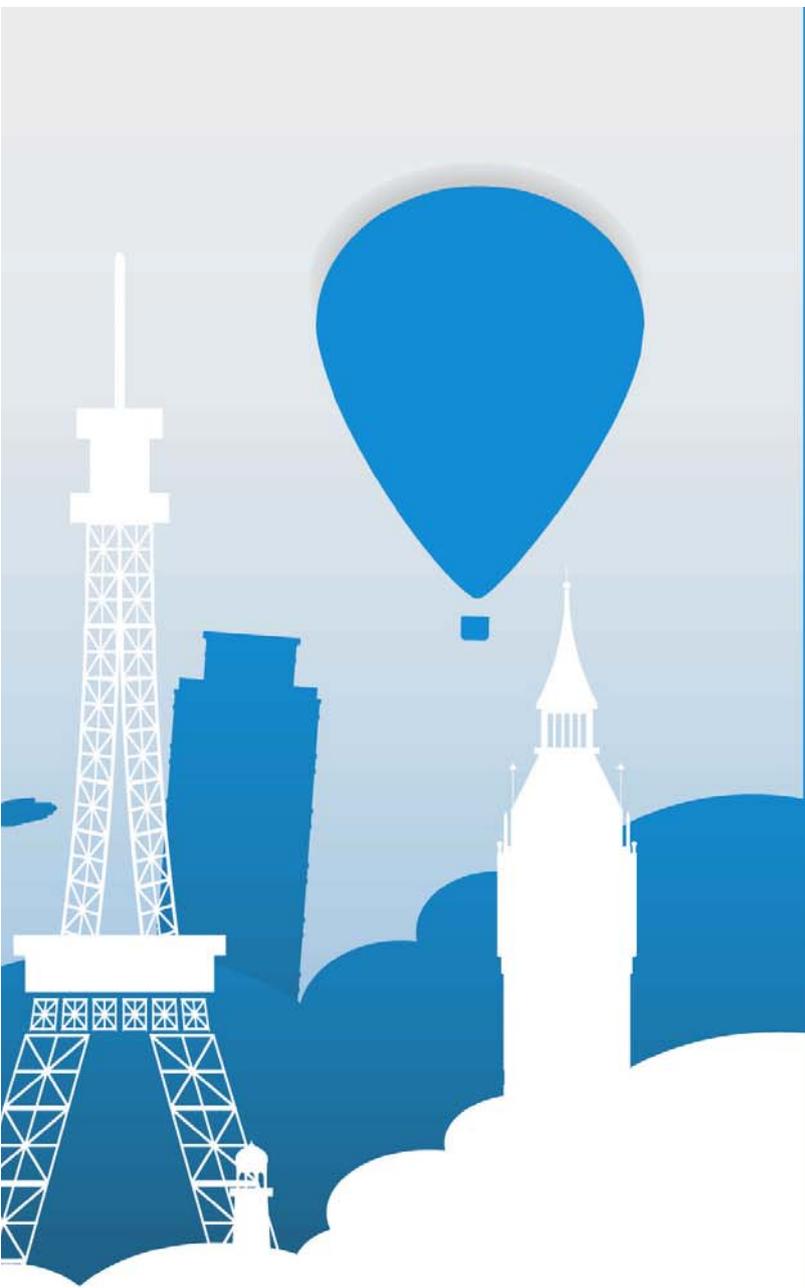
SUNEDUGROUP

WWW.SUNEDUCATIONGROUP.COM

Utama



Mendalami Kuliner di Negeri Seberang



B

Beberapa tahun terakhir dunia kuliner menjadi bagian gaya hidup yang mendorong munculnya lahan bisnis yang melibatkan investasi besar. Namun, untuk bisa unggul dalam persaingan di industri ini, tak ada cara lain selain memenangkan *battle of the kitchens* yang sangat bertumpu pada kehandalan chef.

Di tanah air, banyak anak muda makin serius mendalami bidang ini hingga ke jenjang kuliah. Tapi jalan untuk masuk jurusan ini tidak selalu mulus. Banyak yang mendapat tentangan orangtua karena bidang ini dianggap bukan jurusan 'serius', bisa dipelajari lewat kursus sambil kuliah di jurusan yang 'lebih serius'. Benarkah ini bidang main-main?

Jawabnya tergantung sampai seberapa jauh seseorang akan menjadikan kuliner sebagai jalan hidupnya. Bagi yang ingin memasak demi menyenangkan perut keluarga, kursus saja mungkin cukup. Namun, bagi yang ingin berkarier atau berbisnis kuliner, banyak sekali yang mesti dipelajari.

”

First, knife skills. Then, knowing how to control heat. Most important is choosing the right product ... the rest is simple.

- Justin Quek -

Penguasaan Teknik Dasar

Kuliah memasak tidak sama dengan membeli buku resep masakan dan mempraktikkannya di rumah. Di luar negeri, tekanan utamanya pada teknik, mulai dari *mise en place* (persiapan sebelum memasak), pemilihan bahan baku, pembuatan berbagai macam saus, teknik *portion*, *cutting*, tingkat kematangan, suhu, penyimpanan, *plating* (teknik penyajian), hingga teknik memasak seperti *grill*, *poach*, dan *stew*. Nah, karena fokusnya pada teknik, maka aplikasinya bisa untuk semua masakan.





Banyak institusi kuliner ternama mengajarkan teknik ala Perancis. Mengapa Perancis? Sejak zaman dulu, Perancis dikenal sebagai bangsa yang sangat peduli makanan dan cara penyajiannya. Budaya kuliner yang terbangun di seputar kehidupan istana menjadikan bangsa ini punya kearifan nasional yang nyaris tak tertandingi. Tidak aneh jika sekolah kuliner di seluruh dunia memakai *French Cuisine* (hidangan Perancis) sebagai tolok ukur.

Salah satu warisan budaya bangsa Perancis adalah orientasi pada detail dan presisi. Dalam memilih bahan makanan, semua restoran di sana sangat 'rewel'. Kalau ada wortel dengan sedikit noda hitam, sekalipun bisa dihilangkan dengan irisan, pasti ditolak. Ini berlaku mulai dari bistro kecil sampai restoran '*fine dining*' berpredikat *Michelin Star*.

PENGENALAN BAHAN BAKU

Pengenalan bahan baku penting. Ada macam-macam daging, ikan, telur, keju, sayuran, *herbs*, bumbu, penyedap, buah, kacang-kacangan dan biji-bijian, macam-macam minyak, serta cuka. Tiap kategori bisa berisi puluhan bahkan ratusan tipe. Untuk saus saja, idealnya mahasiswa harus bisa membuat berbagai macam saus seperti *Beurre Blanc*, *Meuniere sauce*, dan *Bearnaise sauce*. Ada lebih dari 100 saus.

Sekolah kuliner unggulan juga mengajarkan cara membuat bahan baku dari bahan mentahnya. Contohnya restoran Italia tidak membeli spaghetti mentah buatan pabrik. Mereka menyiapkan sendiri spaghetti mulai dari bentuk adonan. Teknik mengolah adonan sangat penting sebab kadar udara yang masuk menentukan mutu dan tentu saja rasanya.

Pemahaman tentang karakter bahan makanan dan teknik mengolahnya jadi faktor penentu utama. Jadi bukan lagi soal 'tangan siapa', melainkan apa teknik dan bahan yang dipakai.

Siswa yang memiliki tipe kecerdasan naturalis tinggi akan sangat cekatan mengenali bahan baku. Lihat saja Jamie Oliver yang dikenal lewat acara televisinya 'The Naked Chef'. Mudah sekali ia mengenali berbagai bahan baku dari baunya, dan sangat cepat berinovasi mengombinasikan satu bahan dengan bahan lain.

Mengenai apa itu kecerdasan naturalis, bisa baca di www.jurusanku.com dan ketikkan kata kunci: tes123 di bagian search.

Ketika penulis menikmati daging rusa di Le Cordon Bleu Bistro @Signatures di Ottawa, selain lezat, dagingnya terasa sangat empuk. Padahal mengolah daging rusa terkenal sulit. Dengan teknik mengolah dan potongan yang pas untuk tiap jenis daging, sayuran dan bahan lainnya, hasil masakan juga akan lebih sempurna.

Jadi bukan lagi soal tangan siapa? Melainkan apa bahan dan teknik yang dipakai.

TEKNIK, TEKNIK DAN TEKNIK

Dalam hal memotong atau cutting, mahasiswa belajar mulai dari cara memegang pisau yang benar dan aman hingga bereksplorasi dengan berbagai teknik yang masing-masing punya kriteria dan nama sendiri. Contohnya, *Julienne Cut* adalah potongan dengan ukuran $1/8 \times 1/8 \times 2 \frac{1}{2}$ inci. Ada lagi *Brunoise Cut* yang ukurannya $1/8 \times 1/8 \times 1/8$ inci. Masih banyak teknik lain yang harus dikuasai.



Mau Serius Atau Setengah-Setengah ?

Terbukti, belajar kuliner bukan sekedar memasak sesuai resep. Menilik banyaknya detail yang harus dipelajari, rasanya tidak mungkin jurusan ini dijadikan sambilan. Untuk sukses di suatu bidang, kita memang tak bisa setengah-setengah. Anggapan bahwa jurusan sains lebih 'serius' ketimbang seni sudah saatnya diluruskan. Seni memasak bisa menjadi karier menjanjikan kalau dijalani dengan semangat profesional.

Tantangan dan Prospeknya

Keanekaragaman hayati Indonesia yang amat kaya menanti tangan-tangan generasi muda untuk mengolahnya. Tiap daerah dengan kekhasan bahan makanan dan tumbuhan membuat negeri kita 'ensiklopedia rasa' yang sulit ditandingi. Namun, kendala terbesar kita adalah mental cepat puas, kurang perfeksionis, standar kebersihan yang masih kurang, dan lemah di layanan.



*Suasana Kuliah-Demo
di Le Cordon Bleu*

"Untuk Sukses di Suatu Bidang, Kita Tidak Bisa Setengah - Setengah"

Kini makin banyak orang Indonesia yang suka makan di luar rumah. Meskipun sudah ada banyak restoran, siapapun memiliki *skill* memadai, ditambah dengan budaya presisi dan perfeksionis ala Perancis, standar kebersihan tinggi serta peka dalam layanan, peluang memenangkan persaingan masih terbuka lebar.

Memang, makanan lezat saja kadang belum cukup.

Penikmat kuliner sejati mengejar totalitas pengalaman emosional.

Kata Thomas Keller, pemilik *The French Laundry*, resto peraih 3 Michelin stars di California, "Hidangan luar biasa bukan yang mengenyangkan, melainkan yang mengembalikan kita kepada sumber-sumber kenikmatan yang mungkin telah terlupakan, dan mengantar kita ke 'tempat-tempat' yang belum pernah kita hampiri".



Utama

THE RED MICHELIN GUIDE

Oleh : Budi Prast & Ina Liem

*"Anybody can make you enjoy
the first bite of a dish,
but only a real chef
can make you enjoy the last."*

Francois Minot -

Di kalangan chef dan pengamat kuliner, siapa tak kenal buku sakti ini? *Michelin Guide* adalah buku tahunan berisi daftar restoran peraih bintang setelah melalui penilaian ketat. Identitas sang penilai tidak pernah diketahui. Selain tiga bintang *Michelin* sebagai penghargaan tertinggi, ada kategori *The Rising Star* bagi yang berpotensi meraih bintang.

Bintang versi *Michelin* ini hanya diberikan kepada restoran *fine dining*. Predikat ini ditinjau secara berkala untuk memastikan apakah sebuah resto mendapat bintang lebih tinggi atau malah kehilangan bintangnya..



MICHELIN

London

RESTAURANTS & HOTELS

2015



Over 590 restaurants with in-depth descriptions, from gastropubs to starred restaurants.

89
new
entries

Semua resto fine dining berlomba masuk ke dalam daftar di buku seperti ini



Foto : www.cully.nl



Foto : www.theglutton.net



Jumlah bintang sebuah restoran sudah tentu melekat juga pada sang chef. Iming-iming bintang *Michelin* sudah lama jadi penyemangat para chef untuk terus menyempurnakan tekniknya. Salah satu chef dengan tiga bintang adalah Heston Blumenthal, pemilik *The Fat Duck*, resto tersohor di Inggris. Heston dikenal karena teknik memasaknya yang tidak lazim.

Contohnya, untuk hidangan Scallop, ia membuat gel cair dari bawang bombay yang direbus pada suhu 85 derajat Celcius selama 96 jam. Hasilnya adalah cairan hitam pekat yang untuk melembutkannya harus dimasukkan *vacuum machine* untuk membuang semua gelembung udaranya. Teknik inovatif ini mengundang decak kagum, bahkan dari para chef berpengalaman.



Foto : www.ichef.bbci.co.uk

Bintang *Michelin* ini begitu berharganya sampai Gordon Ramsay, chef selebriti yang sering muncul di acara *Masterchef*, menangis ketika *Michelin Guide* mencopot bintang dari restaurannya di New York. Bagi Ramsay, kehilangan gelar Michelin itu seperti "*losing a girlfriend*."

Keterangan Foto

Kiri Atas: Haston Blumenthal, pemilik The Fat Duck, Inggris

Kiri Bawah: Thomas Keller, pemilik The French Laundry, Amerika

Kanan: Duo Michelin Bersaudara, pencetus The Michelin Star Guide

***"Recipes don't work
unless you use your heart!"
- Dylan Jones***

Jiro Ono,
pemilik Sukiyabashi Jiro



Asia bukan anak kemarin sore

Kalau banyak resto di Eropa dan Amerika mendapat bintang *Michelin*, kita tak perlu heran. Maklum, tolok ukurnya adalah cara masak versi Perancis yang serba teliti dan presisi. Tapi orang tentu terpana jika mengetahui bahwa Jepang adalah negara dengan resto terbanyak pemenang 3 *Michelin stars*.

Mungkin faktor budaya masyarakat Jepang yang mirip Perancis ikut berperan. Jepang terkenal sangat detail oriented. Salah satu yang spektakuler adalah *Sukiyabashi Jiro*, sebuah rumah sushi mungil di Tokyo yang dikelola Jiro Ono, pemiliknya yang berusia 86 tahun.

Orang pasti kagum melihat caranya membuat sushi dengan tangan rentanya di hadapan tamunya, lalu menyajikannya satu-persatu secara sangat personal. Sediakan anggaran sekitar 400 dolar AS agar dilayani langsung oleh Jiro, dan menikmati 19 macam sushi super enak. Begitu melegendanya sampai orang membuat film "*Jiro's Dreams of Sushi*" dimana Jiro sendiri terlibat di dalamnya. Pemerintah Jepang bahkan menetapkan sang maestro sebagai aset nasional.

Untuk menyaksikan film pendek tentang Jiro Ono, buka Youtube, lalu ketikkan: Japan Sukiyabashi Jiro 3-Star Sushi.





Foto: upload.wikimedia.org

Perdana Menteri Jepang Shinzo Abe pun mengajak Obama kemari

“SEDIAKAN SEKITAR 400 DOLAR AS AGAR DILAYANI LANGSUNG OLEH JIRO.”

The Michelin - Star Chef

Di balik resto peraih bintang *Michelin* selalu ada sosok chef luar biasa. Mereka bukan hanya pekerja keras. Kombinasi nyaris lengkap antara ketekunan, kreativitas, hasrat mencapai kesempurnaan, dan pengetahuan seputar dapur selalu dapat ditemui pada diri mereka. Tanpa mereka, tidak akan ada restoran berpredikat super ini. Maka wajar jika predikat *Michelin* juga menempel pada chef-nya. Mereka memang bukan manusia biasa.

Di Indonesia, tepatnya di Bali, sudah ada resto yang didirikan dan dikelola seorang chef penyandang *Michelin Star*. Penulis bahkan mendapat undangan makan di sana. Masa depan industri kuliner kita jadi makin bergengsi.

Tapi sayang, chef hebat ini bukan orang Indonesia. Tidak sedikit chef asing bekerja dan membuka restoran kelas atas di sini. Setelah AFTA 2015, tentu akan semakin banyak lagi tenaga asing yang masuk ke negeri kita. Tentu kita tidak ingin semua bidang dikuasai asing, bukan?

Pilah - Pilih



MENGENAL SEKOLAH KULINER



Perlu diketahui ada banyak macam sekolah kuliner. Ada yang biaya kuliahnya terjangkau, namun ada pula yang mahal. Yang berbiaya sama pun kadang kala berbeda cara pelatihannya. Untuk itu, baca beberapa poin ini sebelum menjatuhkan pilihan.

-Ina Liem & Budi Prast

PERBEDAAN ANTAR SEKOLAH

1 Jurusan

Beberapa sekolah kuliner membolehkan mahasiswa memilih program kuliner (masakan) saja atau *patisserie* (kue dan roti) saja. Jadi tiap jurusan sudah spesifik. Tapi ada yang mengharuskan mahasiswanya mengikuti kedua program tersebut.

“
Para chef resto
berbintang sering
mendatangi sekolah
kuliner terkemuka
untuk mencari anak
muda berbakat.

gambar: <http://www.messermeister.com>





2 Teknik

Sekolah kuliner di manca negara seperti *Le Cordon Bleu*, fokusnya pada teknik memasak. Semua teknik *French Cuisine* (masakan Perancis) harus dikuasai sempurna. *Skill* yang belum dikuasai harus diulang-ulang sampai instruksinya puas.

Di sekolah 'kelas atas' seperti ini semua bahan tersedia, juga yang mahal. Untuk latihan memotong daging misalnya, ada yang menyediakan daging sapi Kobe seharga 4 juta per kilo. Ada sekolah yang mengimpor jamur Truffle seharga puluhan juta. Kalau salah potong, mahasiswa bisa ambil lagi sampai hasilnya sempurna.

Tujuannya jelas, yaitu menyiapkan mahasiswa ke restoran '*fine dining*'. Tempat kerja favorit mereka adalah rumah makan mewah yang dipimpin *world-class chef*. Para chef resto berbintang sering mendatangi sekolah kuliner terkemuka untuk mencari anak muda berbakat.

Namun tidak semua orang bercita-cita bekerja di resto kelas mewah. Tidak sedikit yang bermodal kecil tapi ingin buka usaha sendiri di bidang makanan. Bagi kelompok ini, sekolah kuliner di dalam negeri banyak yang bisa memenuhi harapan.



3 Resep

Di Indonesia, umumnya sekolah kuliner mengajarkan banyak resep. Di beberapa sekolah di Surabaya, mahasiswa belajar masakan Indonesia, Jepang, Timur Tengah, China, Amerika, Italia, Perancis, Mexico, dan Vegetarian. Total ada ratusan resep yang diajarkan.

Memang, kesempurnaan teknik tak bisa dibandingkan dengan sekolah di luar negeri yang jauh lebih mahal. Pengenalan dan cara memilih bahan tidak terlalu mendetail. Bahan untuk praktik dibatasi, tentu saja. Bahan yang mahal hanya diperlihatkan lewat foto.

Enaknya, karena kenal banyak resep, pilihan tempat kerja lebih luas. Tak sulit dapat pekerjaan. Di luar jam kerja mereka pun bisa menerima pesanan rapat, pesta ulang tahun, pesta perkawinan, dan lain-lain. Tak sedikit yang sudah bekerja selagi kuliah.

4 Materi Pelatihan

Teknik dasar dan pengetahuan bahan

Meski tidak mendalam, umumnya sekolah membekali pengetahuan bahan dan prinsip memasak yang benar. Contoh sederhana, mana yang ditumis lebih dulu, bawang putih atau bawang bombay? Hasilnya bisa berbeda jika urutannya terbalik.

Namun di tempat kerja situasinya bisa berbeda. Kalau di kampus mahasiswa diajari teknik mengempukkan daging untuk rawon dengan daging lokal, di resto berbintang cukup membubuhkan bubuk tenderizer. Praktis.

Tapi sekolah perlu mengajarkan prinsip dasar yang benar. Dunia kerja tetap memakai prinsip demikian, meskipun kadang ada teknik yang jauh lebih praktis.

Materi pendukung

Selain memasak mereka harus belajar merancang tampilan masakan agar menimbulkan selera. Mereka juga dibekali soal pelayanan makanan, gizi, kebersihan, dan penyajian wine. Ada pula materi untuk memulai dan mengelola bisnis katering, restoran dan toko kue.

5 Magang

On The Job Training

Beberapa sekolah kuliner menerapkan *On the Job Training* (OJT) selama 6 bulan. Selain keterampilan, mental dan sikap juga dinilai. Ini tantangan berat. Ada sekolah kuliner yang siswanya dilarang magang di *coffee shop* terkenal karena banyak yang tidak bekerja serius.

Banyak OJT tidak memberi gaji, uang saku atau transpor bagi siswa magang. Tak sedikit yang ogah-ogahan. Padahal resto terkenal atau hotel berbintang sering merekrut peserta magang yang bermental tangguh.



Selalu ada kegembiraan di dapur

fotor: <http://fo.s3.amazonaws.com>

Karier

PELUANG KARIER



Ternyata lulusan sekolah kuliner tidak harus menjadi chef.

Ada yang menjadi penulis, dan jurnalis di bidang kuliner. Ada juga yang menjadi instruktur di sekolah kuliner atau konsultan di perusahaan makanan. Bahkan terbuka peluang untuk jadi pengusaha di bidang suplai bahan makanan dan perlengkapan dapur untuk restoran dan hotel berbintang.

Saat ditemui *Jurusanku*, September 2013, Dean Tjondrowidjojo, alumni *Le Cordon Bleu*, adalah *Product Development Director* di *Stupa Group*, perusahaan yang membawahi beberapa kafe dan restoran di Jakarta. Ternyata Dean tidak setiap hari memasak, tapi ngantor layaknya seorang direktur. Hanya sesekali dia harus bereksperimen mencari menu baru untuk pengembangan resto-resto tempatnya bekerja.

Lulusan *Le Cordon Bleu* lainnya, Adhitya Pratama, memilih menjadi penulis tentang makanan. Chris Salan menjadi entrepreneur mendirikan restoran *Mozaic Bali* yang masuk *top 5 Miele Guide 2013*, sedangkan Rinrin Marinka adalah chef yang menjadi salah satu juri dalam *Masterchef Indonesia*.

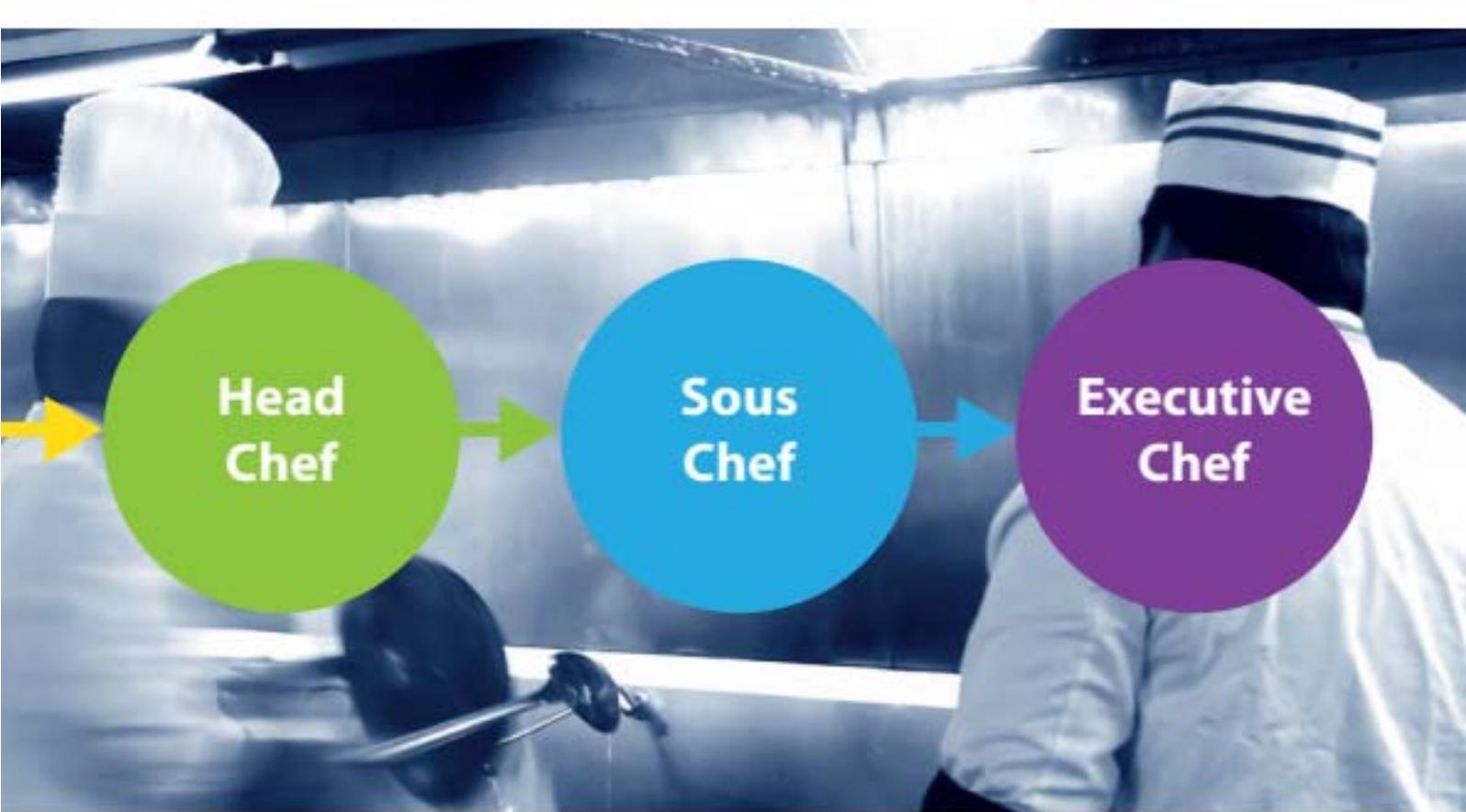


Kebanyakan lulusan sekolah kuliner bisa bekerja di kafe, resto kecil, *coffee shop*, hotel berbintang, rumah sakit bagi yang mendalami kuliner. Posisinya bisa koki pribadi, koki rumah sakit, penata saji (*food stylist*), *cook helper*, ahli gizi, peracik bumbu, dan lain-lain. Bagi yang mendalami *patisserie* bisa bekerja di berbagai *bakery* atau *pastry shop*.

Di hotel berbintang, jenjang karirnya cukup panjang dan menantang. Lulusan kuliner bisa mulai dari posisi *cook helper* yang membantu mencuci, memotong sayuran, dan pekerjaan pendukung lainnya. Lalu ada *Cook* yang mengolah hidangan sampai jadi.

Selain *Cook* ada *Chef de Partie* (setingkat supervisor) yang menjadi penghubung antara para staf di dapur dan pihak manajemen. *Chef de Partie* bertanggung jawab pada *Head Chef*. Di hotel berbintang dengan beberapa restoran, tiap resto dikepalai *Head Chef* yang bertanggung jawab kepada *Sous Chef*. Posisi tertinggi adalah *Executive Chef*.

Lama seseorang di satu tingkat bergantung usaha dan kemampuannya. Salah seorang Juri *Master Chef Indonesia*, Vindex Tengker, memerlukan 9 tahun untuk sampai di posisi *executive chef* di Hotel Dharmawangsa, Jakarta. Ini posisi tertinggi dan paling bergengsi di dunia kuliner.



Gaji & Masa Depan

Tak ada jalan pintas. Gaji pertama bagi yang belum berpengalaman di rumah makan kecil biasanya setingkat UMR (Upah Minimum Regional). Ada kenaikan gaji sesuai prestasi. Namun di resto besar tentu berbeda. Tenaga kuliner yang berpengalaman tidak mau dibayar murah. Biasanya pemilik resto harus tawar-menawar soal gaji.

Lain halnya di hotel. Selain gaji ada uang service. Di hotel besar tak jarang uang service lebih besar dari gaji. Tak heran jika seorang cook baru lulus di hotel berbintang bisa berpenghasilan total setara pegawai bank swasta.

Di luar pekerjaan utama ada peluang menambah income dengan menawarkan jasa katering. Peluang membuka usaha pun terbuka lebar. Setelah fasih di dapur, tak sedikit yang berbisnis di industri yang seolah tak pernah sepi ini.

Peluang Manca Negara

Masakan Indonesia cukup disukai di manca negara. Orang Belanda, warga Timur Tengah, Singapura dan Malaysia, Australia, Hong Kong, Shanghai, Jepang dan Amerika Serikat termasuk penggemarnya. Yang diterima lidah internasional antara lain masakan Padang, Manado, Makassar, Aceh, Bali, Lombok, Batak, Jawa, dan Madura.

Jadi bagi yang 'berani' berkarier di manca negara, penguasaan aneka masakan Indonesia sangat berguna. Banyak tenaga kuliner kita bekerja di kapal pesiar asing, di hotel-hotel seperti di Dubai, Qatar, Vietnam, Thailand, dan masih banyak lagi.



CHEF

Banyak anak muda tertarik menjadi chef. Kesannya keren. Sesungguhnya siapapun bisa kuliah di jurusan ini. Yang hanya ingin memasak buat diri sendiri, keluarga, atau sekedar untuk hobby tentu boleh mendaftar. Tapi bagi yang ingin jadi tenaga profesional, ada baiknya pahami poin-poin berikut.



Kecerdasan

Di antara 8 macam kecerdasan menurut teori kecerdasan majemuk, seorang tenaga kuliner sebaiknya menonjol pada kecerdasan Naturalistik, Interpersonal, dan Kinestetik.

Penjelasannya bisa dibaca di www.jurusanku.com.

Kata kunci 'koki123'.



Jadwal Liburan

Berbeda dengan profesi lain, praktisi kuliner justru bekerja saat orang lain berlibur. Maklum, di hari-hari seperti itu pelanggan sangat banyak. Ketika liburan umum berakhir mereka baru bisa menikmati cuti.



Daya Tahan Fisik

Memasak untuk ratusan orang tiap hari bukan hal ringan. Perlu fisik kuat untuk bekerja sambil berdiri berjam-jam. Tidak jarang, aktivitas berlangsung tanpa henti. Lagi pula dapur resto selalu panas agar masakan tidak cepat dingin. Ini menguras energi. Tak heran, mayoritas chef profesional adalah laki-laki.



Mentalitas

Tenaga kuliner harus berusaha keras memuaskan pelanggan. Di beberapa rumah makan berlaku motto: *'the customer is always right'*. Meski kadang terasa mengada-ada, keluhan pelanggan harus ditanggapi serius. Faktanya banyak yang menyerah sebelum sukses.

Mau Terus Belajar

Chef Satrio, pemilik *Beatus*, mengaku banyak sekolah kuliner hanya mengenalkan 'kulit luar'nya saja. Tujuan utamanya bukan mengajarkan teknik yang sempurna. Katanya, di dunia kuliner tidak bisa instan. Kehebatan chef dibangun dari ribuan jam berkuat di dapur.

kisah inspiratif tentang chef Satrio dan restonya bisa dibaca di jurusanku.com.

Kata kunci: satrio123

**menghabiskan
60an
butir telur sebelum
mencapai hasil
'perfect'.**

Contohnya, untuk membuat Omelet dengan lipatan ala Perancis, Indra Lesmana, seorang *Chef de Partie*, melakukannya sehari-hari di hotel tempatnya bekerja. Ia menghabiskan 60an butir telur sebelum mencapai hasil 'perfect'.

Lain lagi dengan Viktor Laksmono, pemilik *Tootomoo*. Ia magang di Korea Selatan. Tak tanggung-tanggung, satu setengah tahun lamanya. Dengan bekerja 14 jam sehari, keahliannya meningkat pesat dan mentalnya terbentuk oleh kerasnya budaya kerja di sana.

Nah, untuk menguji kemantapan pilihan di bidang ini, cobalah magang di dapur restoran. Jalani pekerjaan sederhana di sana selama jam kerja setiap hari. Rasakan nikmatnya,... atau susahnyanya.



Kiri: Indra Lesmana
Kanan: Viktor Laksmono



Ray Janson

From The Wild
On To Fine Dining

Ray Janson adalah salah satu chef muda inspiratif Indonesia saat ini. Minatnya pada dunia memasak dimulai sejak usia 3 tahun. Setiap pagi dia ikut grandma-nya ke pasar, lalu memperhatikan-nya di dapur. Neneknya memang punya bisnis katering.

Foto: Showtime Management





Lulus dari *Le Cordon Bleu* (LCB) Paris tahun 2010, Ray menjelajah berbagai negara untuk bekerja di restoran-restoran kelas atas seperti *L'atelier de Joel Robuchon* di Paris, dan *Quay* di Sydney. Gemblengan mental dan bekal *skill* di LCB membuat peralihan dari kampus ke restoran *fine dining* jadi lebih mulus.

“ ternyata bahan mentah adalah unsur terpenting ”

Di *L'atelier de Joel Robuchon*, Paris, ternyata bahan mentah (*ingredient*) adalah unsur terpenting. Restoran ini tidak menetapkan menu dulu baru mencari bahan-bahannya. Mereka mencari bahan terbaik yang tersedia hari itu, baru menentukan menu apa yang akan disajikan hari itu juga. Karena kondisi cuaca, tentu saja bahan terbaik yang tersedia tiap hari berubah.

Sejak membuka *Verjus* miliknya di Jakarta, wajah Ray sering terpampang di beberapa majalah gaya hidup di Indonesia. Bahan-bahan berkualitas dan eksperimentasinya dengan keragaman hayati Indonesia kental mewarnai karya kulinernya. Ini salah satu alasan mengapa ia begitu cepat dikenal.

Untuk mengejar *passion*-nya, Ray sering ke pedesaan dan berbagai pelosok negeri termasuk ke hutan belantara, untuk berburu menu asli pedalaman ('*wild food*') yang jarang dikenal orang kota. *Wild food* inilah yang menginspirasi Ray untuk menciptakan menu di *Verjus*. Bahan berkualitas prima untuk keperluan ini tersebar di seluruh Nusantara, dari bukit dan pegunungan di Jawa sampai kepulauan di Bali dan Papua.

Banyak bahan baku yang sudah mulai langka dan hampir punah. Untuk melestarikan bahan langka ini, Ray menjalin relasi yang erat dengan petani dan pekebun di berbagai pelosok tanah air. Itu sebabnya *Verjus* mampu menyajikan aneka bahan sayuran eksotis yang sulit ditemui di kota besar saat ini.



“ kalau memang memiliki passion di bidang ini, profesi chef memang bisa memberi kepuasan batin ”

Bukan profesi 'enak'

Bekerja sebagai chef melibatkan '*long hours*'. Waktu bekerja di Sydney misalnya, Ray masuk jam 8.30 pagi dan tak jarang pulang jam 2.30 dini hari. Dapur pun tidak selalu besar seperti tampak di acara-acara memasak di TV. Pada kenyataannya, banyak dapur yang sempit. Untuk memasak harus berbagi ruang dengan banyak orang, panas pula.

Bukan itu saja, kebanyakan chef pasti pernah dimaki-maki bos. Ray mengalaminya karena ia pernah membuat gosong bahan baku mahal.

Namun, kalau memang memiliki *passion* di bidang ini, profesi chef memang bisa memberi kepuasan batin, kata Ray.





*A world of
opportunity*



*Le Cordon Bleu is a world renowned network of educational institutions
dedicated to providing the highest level of culinary and hospitality
instruction through world class programs.*

Le Cordon Bleu continues to evolve by combining innovation and creativity with tradition, through the establishment of Bachelor's and Master's degrees in business that focus on the demands of a growing international hospitality industry.

Through our international faculty of Master Chefs and industry professionals, Le Cordon Bleu applies its distinctive teaching methodology where students gain experience through hands-on learning.

Le Cordon Bleu is considered to be the guardian of French culinary technique through its culinary programs that continue to preserve and pass on the mastery and appreciation of the culinary arts that have been the cornerstone of French gastronomy for over 500 years.

Visit: www.lecordonbleu.com.au Email: mariani@cordonbleu.edu Phone: +62811900421

PARIS LONDON MADRID ISTANBUL LIBAN INDIA MALAYSIA PHILIPPINES THAILAND AUSTRALIA
NEW ZEALAND TAIWAN CHINA JAPAN KOREA USA OTTAWA MEXICO CENTRAL AMERICA PERU BRASIL



Victor Laksmono

Lulusan *The Sages Institute International*, Surabaya, ini tipe pribadi yang tak mau setengah-setengah. Karena pimpinan sekolahnya orang Korea, Viktor berkesempatan magang dan bekerja di Korea Selatan. Jauh dari keluarga dan hidup dengan fasilitas layaknya buruh masak, ia merasa seperti di pengasingan. Tapi tekadnya bulat. Ia ingin sukses menjadi *Pastry Chef*. Digembleng keras selama 1,5 tahun di Korea,

Viktor bersyukur mendapat banyak pelajaran dan inspirasi.

Bagi Viktor, kuliah meletakkan dasar bagi kariernya. Tapi ia percaya sukses ditentukan jam terbang. *"Your real training starts at work"*, katanya. Bahkan menurutnya, menjadi *pastry chef* lebih berat ketimbang menjadi *cuisine chef*. Kalau memasak nasi goreng 15 menit sudah selesai, membuat kue bisa berjam-jam. Satu kue saja bisa membutuhkan 6 hingga 7 macam krim.

Di Korea, ia bekerja dari jam 4.30 pagi hingga 8 malam. Chef di sana sangat keras. Ia bahkan pernah dijatak kepalanya oleh pimpinan di Korea karena membuat kesalahan. Menurut ceritanya, untuk menjadi seorang *pastry chef* di Korea, setidaknya perlu pengalaman 7 tahun.

Pulang ke Indonesia, setelah punya pelanggan yang membeli lewat pesanan, Victor membuka *TOOTOO-MOO Patisserie*, sebuah butik *dessert* (makanan pencuci mulut) di Surabaya. Dalam hal kualitas, rasa, dan tampilan, kuenya berbeda dari kue umumnya. Bahan bakunya bukan instan. Semua bahan krim untuk kuenya dibuat sendiri. Rasa buah pun semua dibuat dari buah asli, bukan bahan perasa buatan.

Orang takkan mampu bertahan di profesi ini jika tanpa *passion*. Melihat prosesnya yang *njelimet*, pantas saja tiap lapis Tiramisu buatannya bikin kita penasaran untuk melahap lapis-lapis di bawahnya. Kue Macaroon warna-warninya yang lumer di mulut pada gigitan pertama memang bisa bikin ketagihan.

Dengan jam terbang cukup, Viktor menggarap pasar *dessert* kelas atas. Dukungan sang istri untuk urusan manajemen membuatnya mampu fokus di dapur untuk pengembangan produk unggulan.



Meskipun belasan jam di dapur, Viktor mengaku "*I feel safe in my kitchen*", seolah mau menegaskan betapa bekerja di kantor bukan idamannya.

Perjalanan usahanya masih panjang, tapi Viktor telah mengantongi jam terbang tinggi, semangat kerja bak chef Korea, tak lelah menjajal resep dan rasa baru, dan selalu menjaga kualitas.



Indra

Lesmana



Pernah kuliah perhotelan, tapi ternyata *passion*-nya bukan di sana. Setelah jeda beberapa tahun, pilihannya jatuh ke jurusan Kuliner. Sambil kuliah, ia bekerja di restoran. Karena belum berpengalaman, ia harus merintis kariernya dari posisi *waiter* (pelayan).

Namun karena ingin bekerja di dapur, ia rela mengawalinya sebagai tukang cuci piring, lalu pembantu koki, sampai akhirnya dipercaya menangani masakan Jepang. Ini bukan perjalanan satu atau dua bulan saja.

Meskipun hampir tak punya waktu luang, kuliah sambil kerja hingga malam hari dijalannya. Hasilnya, belum 2 tahun lulus dari *Akademi Kuliner Monas Pacific*, Surabaya, Indra telah menduduki posisi *Chef de Partie* di *Shangrila*, sebuah hotel bintang lima di Surabaya.

Menurutnya, di dunia kuliner berlaku pepatah: "Tua-tua keladi. Makin tua makin ahli." Jadi selama ada kesempatan magang atau bekerja di rumah makan, sebaiknya mahasiswa kuliner memanfaatkan peluang ini sejak dini, bahkan jika tidak digaji sekali pun.



Tips

MEMILIH JURUSAN





Tentukan Tujuan kuliah

Apakah yang dicari di dunia kerja nanti adalah gaji besar, jabatan tinggi, berguna bagi banyak orang, pekerjaan menantang, jadi pengusaha, atau yang lainnya? Menentukan tujuan penting dalam memilih jurusan. Misalnya, ada anak yang menempatkan penghasilan besar sebagai tujuan nomor 1, dan dia memilih jurusan Kedokteran. Ini patut dipertanyakan. Pertama, tidak semua dokter berpenghasilan besar. Apalagi setelah AFTA 2015 persaingan makin ketat dengan maraknya dokter asing masuk Indonesia. Kedua, untuk berpenghasilan besar, dokter bukan profesi satu-satunya yang menjanjikan.

Memilih jurusan tidak bisa berdasarkan satu unsur, misalnya minat saja. Sering anak bertanya: 'Saya suka kimia, dan saya suka game. Lebih baik saya ambil jurusan Teknik Kimia atau jurusan *Game Development*?' Atau: 'Saya suka memasak, jadi saya mau ambil jurusan Kuliner'.

Minat saja belum cukup. Harus dilihat secara keseluruhan dari segi bakat, kepribadian dan profil kecerdasan majemuknya. Misalnya, seorang anak yang ingin masuk jurusan Kuliner akan lebih cocok apabila memiliki kecerdasan menonjol di bidang naturalistik, kinestetik dan interpersonal.



Kenali Diri Sendiri



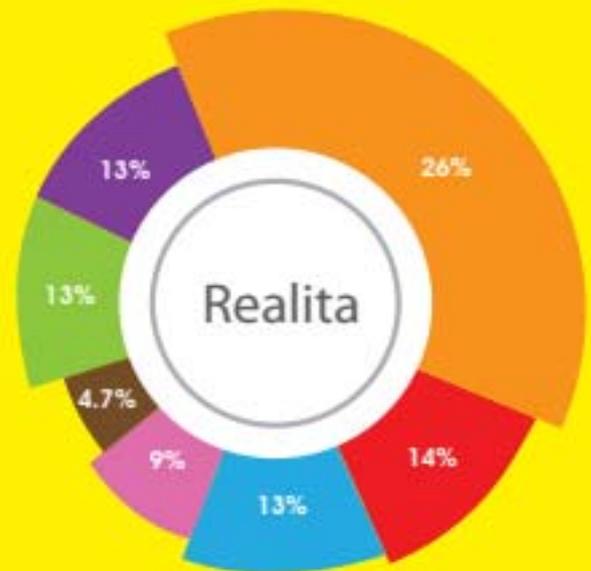
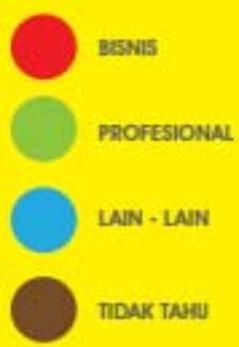
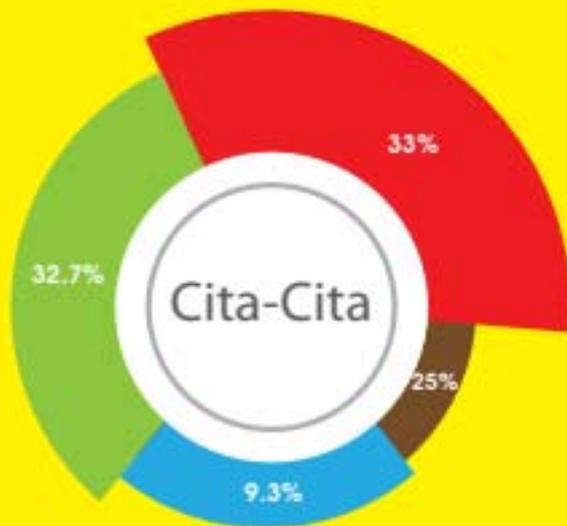
RISET! RISET! RISET!

Percuma memiliki tujuan dan mengenali diri apabila kita miskin informasi. Pilihan jurusan yang terbatas mempersempit peluang. Di Indonesia umumnya orang hanya mengenal Kedokteran dan Farmasi sebagai jurusan menjanjikan di bidang kesehatan. Padahal, dengan memiliki informasi jurusan-jurusan lain terkait kesehatan, peluang jadi lebih luas. Contohnya, bila kita ingin terjun ke dunia *skin care*, biasanya yang terpikir hanya jurusan Kedokteran dengan spesialisasi Kulit dan Kelamin atau bedah kosmetik. Padahal, lewat jurusan *Dermal Therapies*, kita bisa hemat beberapa tahun dan hemat puluhan bahkan ratusan juta rupiah. Tujuan kita tetap tercapai, bahkan lebih cepat.

CITA-CITA & REALITA

Ketika ditanya, "Apa jalur karir setelah lulus kuliah kelak? Jadi pengusaha, pekerja profesional, atau lainnya?", dan "bidang pekerjaan apa yang diminati saat ini?," berikut jawabannya.





Sumber: 2813 Siswa dari 15 SMA swasta di beberapa kota (Jakarta, Surabaya, Semarang, Bandung, Bogor, Jogja, dan Malang)

Ternyata dari hampir 3000 siswa, yang menjawab ingin jadi pengusaha atau bekerja sebagai profesional sama banyaknya.

Sedikit tips. Bagi yang mau bisnis, jangan lupa mesti punya sikap tahan banting, kreatif, kerja keras, dan buang mentalitas instan. Tak sedikit anak muda menganggap jadi pengusaha itu bisa langsung keren, untung besar, dan cepat kaya. Realitanya, banyak pebisnis tidak seperti itu.

Yang tidak atau belum bercita-cita jadi pengusaha, kembangkan softskill untuk menghadapi kompetisi di dunia kerja. Jangan setengah-setengah belajar bahasa asing, latih kemampuan berkomunikasi dan bersosialisasi. Yang tak kalah penting, jangan mau jadi orang 'biasa-biasa' saja. Kalau bisa punya karya 'luar biasa', kenapa tidak?

Sejalan dengan survey majalah SWA tahun 2013, peminat bisnis di bidang kuliner termasuk yang tertinggi.

Namun, meskipun peluangnya besar, persaingannya juga ketat. Ada banyak resto dan kafe, tapi tak banyak yang bertahan. Pastikan kamu adalah orang yang tepat - punya *passion*, *skill*, dan pengalaman.

Menariknya, ada sekelompok kecil siswa dengan pilihan bidang non-favorit (pertanian, perikanan, peternakan). Banyak orang ingin terjun ke bisnis makanan tapi tidak melirik daya tarik industri hulu, yakni bidang usaha yang menyediakan bahan mentah kuliner seperti ikan, daging, telur, beras, gula dan sayuran.

Padahal peluang sebagai produsen dan supplier sangat menguntungkan. Tapi ingat, tidak semua orang cocok di bidang ini.

Pastikan tipe kepribadianmu sesuai. Caranya? Kenali potensi terbaikmu, baru pilih bidang studi dan peta kariernya.



APA PENDAPATMU TENTANG JURUSAN *IPS* ?

IPS atau Ilmu Pengetahuan Sosial adalah ilmu unik dengan pilihan jurusan sangat luas. Banyak persoalan yang tak bisa diatasi ilmu eksakta tapi beres oleh ilmu sosial. Contohnya, mengatasi kemiskinan tak bisa dengan menghitung kebutuhan orang miskin lalu menggelontorkan dana bantuan. Ilmu sosial memberi tuntunan agar dana tidak salah sasaran, berdampak positif dan mengubah keadaan.

Kepemimpinan juga mengambil inspirasi dari ilmu sosial.

Apakah IPS gampang dan hanya hafalan? Sengketa politik, soal korupsi, gesekan antar suku, tidak bisa diatasi dengan ilmu hafalan. Perlu pendekatan antropologis, sosiologis, dan hukum dengan analisis tajam. Perlu mikir. Kita butuh pemimpin yang bermodal wawasan ilmu sosial, bukan hafalan.

***Menurut kamu masih perlukah pelajaran Sejarah di sekolah?
Kirimkan pendapatmu ke redaksi@jurusanku.com dengan menyertakan
nama, sekolah, kelas, dan foto kerenmu.***

"Menurutku, IPS itu lebih nyaman dan santai tapi bukan berarti masuk IPS nggak ada bobotnya. Ujung-ujungnya nanti tergantung dari minat dan tujuan dari mereka sendiri. Jadi, nggak usah gengsi masuk jurusan lain kalau memang sudah pasti mau masuk IPS."

Vera Luisa
SMA Kristen Petra 1, Surabaya
XII-IPS



"Jurusan IPS itu menarik, terus berkesan lebih santai banget. Nggak terlalu ribet sih dibanding IPA soalnya kan lebih banyak hafalan. Ditambah lagi anak-anaknya juga lebih seru. Asik lah pokoknya."

Lydia Yolanda
SMA Katolik Santa Maria, Malang
XII-IPS



"Jurusan IPS itu santai. Jurusan IPS itu mudah. Jurusan IPS itu nggak terlalu rumit"

Agung Satrio
SMA Hang Tuah 4, Surabaya
XII-IPS



"IPS itu menurutku lebih santai dari pada IPA. IPS itu hitungannya sedikit dan lebih banyak hafalan. Anak-anak IPS biasanya lebih rame dan kompak dibanding IPA."

Benny Kristian
SMA Katolik St. Albertus, Malang
XII-IPA



"Orang bilang anak IPS anak buangan. Sebenarnya tidak. Banyak yang jadi pengusaha sukses. Banyak anak memilih IPA demi gengsi. Menurut saya pribadi, jurusan IPS juga baik, sama dengan IPA. Hanya beda pengetahuan dasarnya saja."

Endy Jayapranata Putra
SMA Kristen Dharma Mulya, Surabaya
XII-IPS



"Menurutku, jurusan IPS itu lebih santai dan menarik. Jurusan IPS cocok buat anak-anak yang pengen ke bidang-bidang kemasyarakatan. Ranahnya lebih luas dibanding jurusan IPA."

Safitri
SMKN 4, Surabaya
XII-Akuntansi



"Sangat cocok untuk anak yang pintar bersosialisasi sebab IPS mengajarkan banyak sekali ilmu tentang masyarakat. Anak IPS lebih mampu menjual dan menginspirasi orang."

Natasha Dharma
SMA Cita Hati, Surabaya
XII - IPS





Fariz Alexander JUARA DI LUAR KELAS

Banyak pelajar hanya fokus mencari nilai. Akibatnya potensi lain tak tergali sehingga langka prestasi. Padahal, prestasi di bidang apapun, selama positif, selalu bermanfaat bagi pembentukan watak. Tamu kita kali ini masih kelas XI, tapi prestasi olahraganya menonjol. Di saat siswa lain sibuk mengejar nilai rapor, Fariz Alexander, siswa *St. John Catholic School*, BSD, Tangerang, mengejar apa yang jadi kelebihannya, dan mencetak prestasi. Simak obrolan ringan JURUSANKU dengannya.





Belajar dari Youtube,
prestasi di tingkat
Nasional pun
bisa diraih



Sejak kapan suka olah raga?

Sejak TK. Tiap sore papa mengajak main bola di rumah. Malah sempat ikut klub sepakbola.

Selain sepakbola?

Waktu SMP saya mulai aktif main basket dan masuk tim basket sekolah. Beruntung, guru olah raga di *St. John* adalah pelatih tingkat propinsi Banten. Berkat beliau saya disarankan masuk tim.

Bagaimana latihannya?

Cukup keras, tidak asal-asalan atau main-main. Ada targetnya. Pulang sekolah jam 3.30 sore, disambung latihan dari jam 4 sampai 7 malam. Meskipun berlatih 3 jam, saya enjoy aja. Pelatihnya pintar memotivasi. Banyak siswa sampai menganggap *'basketball is my everything'*.

Gak capek?

Capek sih. Di klub seminggu latihan 3 kali, Rabu, Sabtu sore, dan Minggu pagi. Di sekolah Selasa dan Kamis. Tapi karena sering menang, jadi semangat.

Fariz menang berapa kali?

Wah, banyak. Tim sekolah sering menang. Kalo di klub udah pernah menang di tingkat nasional mulai dari POPDA (Pekan Olah Raga Pelajar Daerah) hingga POPNAS (Pekan Olah Raga Pelajar Nasional).

Selain basket, prestasi apa lagi?

Lompat tinggi, juara 2 pada Olimpiade Olahraga Siswa Nasional yang diadakan oleh Diknas. Oleh guru OR disuruh ikut. Padahal tidak ada ekstra kurikuler lompat tinggi.

Belajar dari mana?

Di pelajaran OR ada pelajaran lompat tinggi. Tapi saya banyak belajar sendiri dari Youtube, cuma seminggu sebelum lomba.

Bagaimana sikap orang tua soal pelajaran sekolah?

Saya pernah minta les pelajaran karena sempat bingung dengan logaritma. Mama saya tanya, "Kalau tanya temen bisa nggak?" Saya bilang "Ya bisa, sih." Terus kata mama, "Ya udah, gak usah les aja ya." Mama takut saya capek. Pernah mama tanya: "Sudah siap buat ulangan besok?" Ketika saya jawab 'siap', mama bilang, "Nonton, yuk."

Orang sering bilang, "Temukan passionmu." Ya, tapi itu baru langkah awal. Yang terpenting, apa yang sudah kamu lakukan dengan passionmu? Ayo, kembangkan potensi terbaikmu. Jangan cuma mimpi.

Start Now !



The SAGES INSTITUTE INTERNATIONAL

School of Culinary Arts & Gastronomy • Baking & Pastry • Hospitality

*The Sages helps you fulfill
your dream in cooking and baking.
We enrich you with knowledge
and practical skills to face challenges
in global food business.*



since September 2006

Our Curriculum. The program offered by The SAGES INSTITUTE, International is based on Internationally higher standard curriculum. Its courses, a unique combination of academic theories and practical skills and professional experience to enrich The SAGES Graduates with the knowledge and practical expertise demanded by global employers. Furthermore, the exposure to diverse cultural experience is also an additional important benefit to prepare students for their future.

CULINARY ARTS

- Professionalism in Kitchen
- Equipment & Utensils of The Kitchen
- The Arts of Saucier
- Garde Manger
- Hors d'oeuvre
- Entremetier
- Cuisines around the Worlds

50%



BAKING and PASTRY ARTS

Breads around the Worlds

- French Pastries
- Bars & Cookies
- Chocolate Arts
- Contemporary Cakes & Gateaux
- Plated & Frozen Dessert

50%

HOSPITALITY MANAGEMENT

- Intro. to Restaurant Business
- Professional Service
- Hospitality Marketing
- Mice Management
- Purchasing & Cost Control
- Arts of Mixology

30%

GENERAL SUBJECT

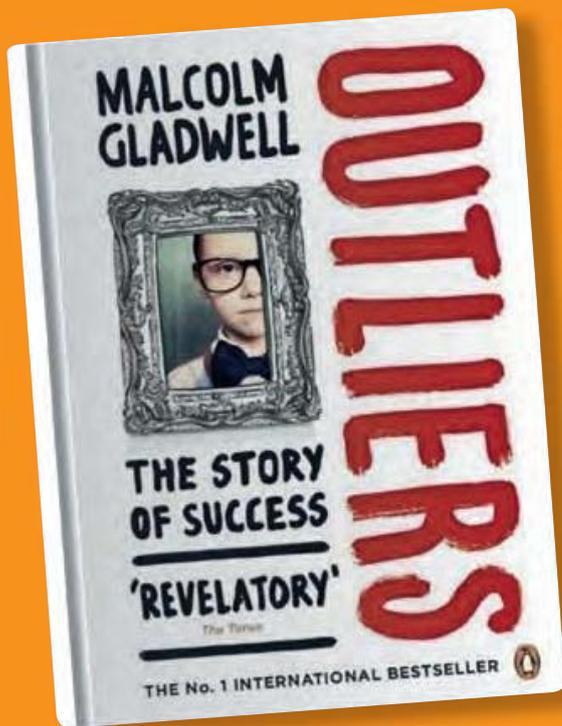
- English Composition
- Nutrition
- Hygiene & Sanitation
- Sensory Science
- Business Plan
- Strategic Management

10%

Preparing your *future*
at the best place in *Culinary* world

Find us at:
Jl. Mayjend Sungkono No. 184 -188, Surabaya
Tel. 031 567 0022 | Fax. 031 567 0021
email: info@sagesinst.org | www.sagesinst.org

Gift for Success



Buku Karya
Malcolm Gladwell
ini membongkar fakta
tak terduga tentang
perjalanan menuju
sukses.

RESEP RAHASIA ORANG DAHSYAT

Sejak lama pakar psikologi
memperdebatkan persoalan ini
“Apakah sukses seseorang
ditentukan oleh bakatnya?”

Jawabnya ya. Tidak semua penggemar sepakbola tumbuh menjadi pemain profesional.

Hanya yang sungguh-sungguh berbakat yang bisa seperti ini.

Namun ketika para ahli makin dalam meneliti karier orang-orang yang luar biasa, ternyata bakat alam bukan penentu utama.

Faktor persiapan ternyata punya peran terbesar. Psikolog K. Anders Ericsson dan dua rekannya meneliti para pemain biola di sebuah akademi musik di Berlin, Jerman. Mereka membagi musisi itu ke dalam 3 kelompok.

Grup pertama terdiri dari para bintang, yakni mahasiswa yang berbakat jadi pemain biola kelas dunia.

Di kelompok kedua adalah mahasiswa musik yang masuk kategori “bagus”, dan kelompok terakhir berisi mahasiswa yang peluang untuk jadi pemain profesional sangat kecil

(mereka hanya ingin menjadi guru musik di sekolah biasa).

Semua musisi ini lalu ditanya: “Sejak pertama kali bermain biola, sudah berapa jam anda berlatih?” Ternyata hampir semua mulai berlatih di usia 5 tahun. Pada beberapa tahun pertama, mereka berlatih sekitar 2 sampai 3 jam seminggu.



Wolfgang Amade Mozart.

Hal yang kemudian membedakan nasib mereka hanyalah soal jumlah jam latihan.”

Tapi di usia 8 tahun, perbedaan mulai tampak. Kelompok pertama yang dinilai paling hebat berlatih 6 jam per minggu di usia ke-9, 8 jam di usia 12, 16 jam di usia 14, dan terus bertambah. Menjelang 20 tahun mereka berlatih lebih dari 30 jam seminggu. Tepat di usia ke 20, masing-masing telah mengumpulkan 10.000 jam latihan.

Sebaliknya, kelompok kedua mengumpulkan 8.000 jam latihan. Para calon guru musik di kelompok ketiga hanya mengantongi sedikit di atas 4000 jam.

Kesimpulan Ericsson, setelah musisi diterima di akademi musik top, hal yang kemudian membedakan nasib mereka hanyalah soal jumlah jam latihan. Tidak seorang pun musisi berbakat melenggang santai menjadi musisi hebat.

Mozarts hingga kini dipandang sebagai jenius musik. Komposisi musiknya dibuat di usianya yang ke-6. Tetapi karya-karya awalnya mungkin dituliskan ayahnya dan disempurnakan terus-menerus hingga ia dewasa.

Sementara itu concerto karya-karya asli Mozart yang dianggap masterpiece ternyata diciptakannya di usia 21 tahun, ketika ia telah menulis komposisi selama 10 tahun.



foto: www.forbes.com

Malcolm Gladwell

Penulis 5 buku best sellers versi New York Times

Bobby Fischer vs
Boris Spassky
di olimpiade catur
dunia ke - 19
di Siegen - Jerman,
keduanya merupakan
grandmaster catur
yang luar biasa



Para Grandmaster olah raga catur rata-rata meraih gelar tersebut setelah 10 tahun bergulat dengan catur secara serius. Para akademisi bergelar doktor dan terkenal karena karya dan pendapatnya didengarkan publik umumnya juga menghabiskan 10 tahun untuk kuliah dan riset di bidang spesialisasinya.

Ketika orang terkaya di dunia, Bill Gates, mengawali *Microsoft* di usia 20-an tahun, ia telah memiliki sekitar 10.000 jam terbang berkutat dengan *computer programming*, kegiatan yang telah dilakoninya selepas tingkat sekolah dasar.

Jelas sudah, untuk menjadi sukses memang diperlukan bakat. Namun untuk menjadi dahsyat, tidak semua orang berbakat bisa meraihnya. Hanya mereka yang konsisten berlatih dan bekerja keras hingga mencapai jumlah jam tertentu dapat tiba di sana.

Apapun bidang yang dipilih, nampaknya 10.000 jam masih menjadi angka sakti. Jadi, jangan pernah mimpi jadi orang hebat kalau nggak doyan kerja keras. Selalu ada “harga” yang harus dibayar untuk mencapai sesuatu.

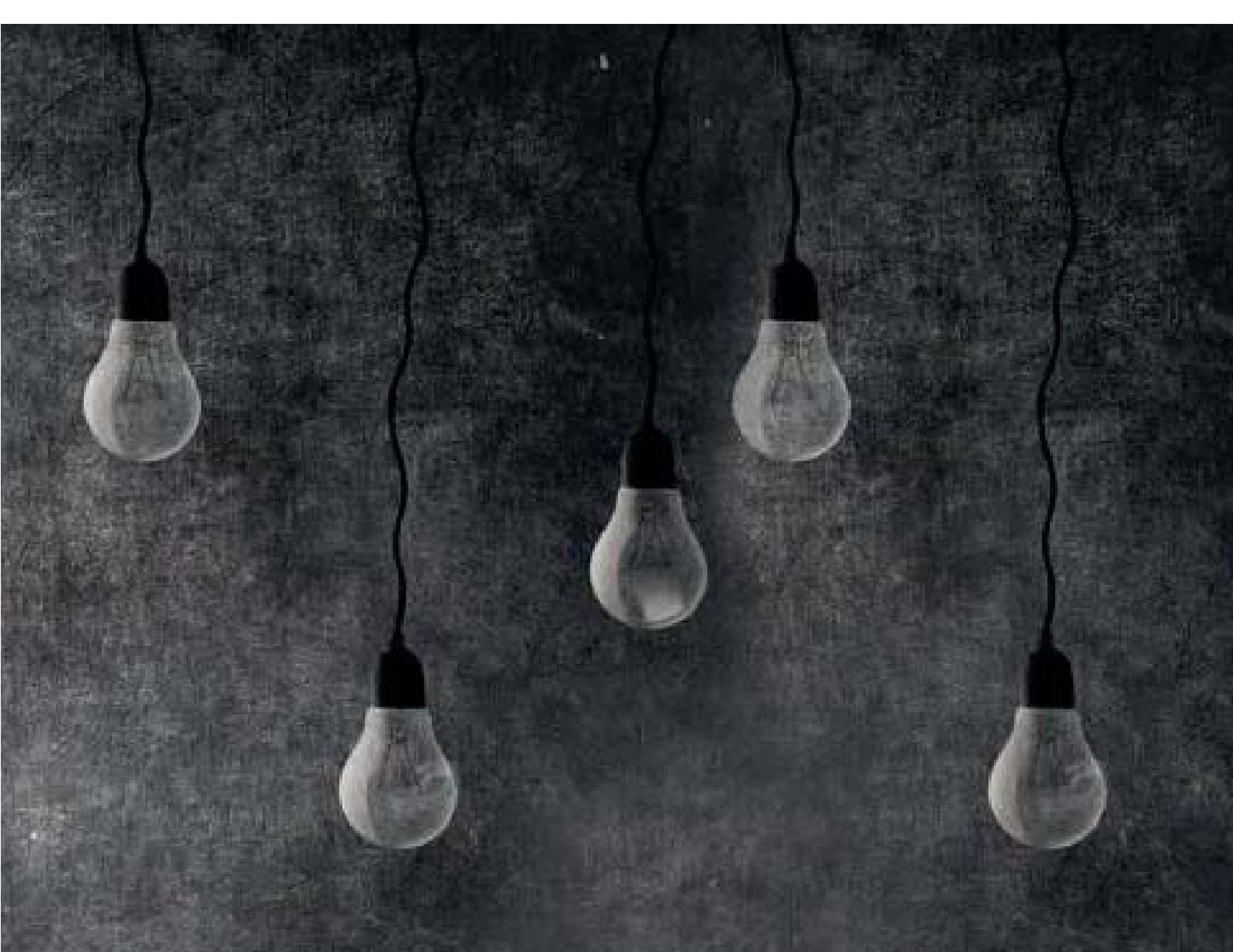


Bill Gates

“
Namun untuk
menjadi dahsyat,
tidak semua
orang berbakat
bisa meraihnya.”

Who am I ?





*WHAT KIND
OF LEARNER
ARE YOU*



Try this quiz to find out

oleh: Shinta D. Rossaline



1 Saat kamu sedang mendengarkan lagu, apa yang paling sering kamu lakukan?

- A. Membayangkan kejadian yang sesuai dengan lagu
- B. Ikut menyanyikan lirik lagu
- C. Menggerakkan anggota badan sesuai irama musik

2 Saat kamu memiliki sebuah gadget baru, apa yang biasanya kamu lakukan untuk mempelajarinya?

- A. Menonton video tutorial di youtube
- B. Mendengarkan orang lain menjelaskan cara kerjanya
- C. Mengutak-atik gadget untuk mengetahui fitur-fiturnya

3 Saat kamu tidak yakin dengan satu ejaan kata, apa yang kamu lakukan?

- A. Menuliskan kata itu untuk melihat apakah tulisanmu benar
- B. Mengucapkannya
- C. Menuliskan kata itu untuk merasa apakah tulisanmu benar

4 Apa yang biasanya kamu lakukan saat mengantri cukup lama?

- A. Melihat orang-orang dan keadaan sekeliling
- B. Berbicara dengan orang-orang yang ada di dekatmu
- C. Menggerakkan kaki dan sedikit bergerak-gerak

5 Saat kamu belajar untuk ujian, cara apa yang membuatmu nyaman?

- A. Membaca catatan/buku dan melihat diagram serta ilustrasi
- B. Meminta orang lain untuk menguji dengan memberi pertanyaan, membaca catatan dengan suara
- C. Menulis ulang catatan penting atau membuat peta pikiran

6 Hal apa saja yang menjadi kegemaranmu?

- A. Menonton film, fotografi, melihat karya seni
- B. Mendengarkan lagu, mendengarkan radio, berbicara dengan teman
- C. Melakukan kegiatan olah raga, pergi ke taman hiburan, wisata kuliner

7 Bagian apa yang paling kamu ingat saat bertemu orang baru?

- A. Wajah
- B. Nama
- C. Hal yang kamu lakukan bersama orang tersebut

8 Saat membeli baju, apa yang biasanya kamu lakukan?

- A. Membayangkan jika kamu mengenakan baju itu
- B. Mendiskusikan dengan teman atau penjaga toko
- C. Mencoba langsung

9 Apa yang membuatmu ingin mengunjungi satu tempat tertentu?

- A. Foto-foto yang bagus di Instagram
- B. Mendengarkan rekomendasi teman-teman
- C. Membayangkan kegiatan apa saja yang bisa kamu lakukan disana

1 Kamu dapat mengetahui jika orang lain berbohong dengan cara apa?

- A. Mata menghindar
- B. Nada suaranya berubah
- C. Kamu merasa ada yang aneh

JAWABAN

Total Jawaban A :

VISUAL

Orang visual cenderung melihat atau mengamati sesuatu termasuk gambar, diagram, film, grafik, dan sebagainya. Mereka sering mengatakan 'tunjukkan padaku', 'bisa coba lihat?' dan dapat melakukan hal-hal baru setelah membaca instruksi atau melihat orang lain melakukannya terlebih dahulu. Mencatat dan duduk di bangku depan adalah hal biasa bagi tipe ini.

Total Jawaban B :

AUDITORI

Pelajar auditori cenderung sensitif terhadap suara. Tempat belajar yang tenang sesuai buat mereka. Mereka belajar lewat penjelasan orang lain dan diskusi. Tipe auditori sering mengatakan 'katakan padaku', 'ayo didiskusikan' dan dapat melakukan hal-hal baru setelah mendengarkan instruksi dari ahlinya. Mereka gampang menghafal lirik lagu dan menulis di blog.

Total Jawaban C :

KINESTETIK

Tipe pelajar kinestetik biasa dicap anak nakal di kelas karena tak bisa duduk tenang. Mereka memang lebih nyaman belajar dengan melakukan kegiatan secara langsung, misalnya membuat model bangunan, memasak, bereksperimen atau merakit. Kata-kata yang sering terlontar adalah 'boleh coba nggak?' Tipe kinestetik sangat nyaman dengan kegiatan olah raga dan outdoor lainnya.



Berburu BEASISWA



Kalau memikirkan kuliah di luar negeri, kebanyakan orang memimpikan negara barat seperti Australia, Amerika Serikat, Kanada, Belanda, Jerman, dan lain-lain. Namun kendala biaya, jauh dari keluarga, bahasa dan budaya asing sering membuat kita patah semangat. Sebenarnya tidak jauh dari negeri kita ada banyak pilihan universitas top, seperti Jepang, Singapura, Malaysia, Taiwan ataupun Korea.

Beasiswa gelar S1 pun tidak sedikit. Contohnya di Singapura ada *ASEAN Undergraduate Scholarship* yang ditawarkan oleh 2 universitas top di sana, *National University of Singapore (NUS)* dan *Nanyang Technological University (NTU)*. Untuk NUS, ketika kamu mengajukan aplikasi, mereka otomatis menilai apakah kamu memenuhi syarat untuk mendapat beasiswa. Jadi tak perlu repot melamar beasiswa secara terpisah. *Convenient, right?* Tapi ingat, penerima beasiswa wajib bekerja di *Singapore-registered companies* selama minimal 3 tahun setelah lulus kuliah.



Bagi yang berprestasi boleh coba melamar *Ancora-Khazanah Asia Scholarship Programme*. Setiap tahun yayasan ini hanya menerima 5 siswa-siswi Indonesia berprestasi untuk melanjutkan pendidikan S1 di universitas ternama pilihan mereka di Malaysia. Kompetisinya ketat. Minimal nilai UNAS 8.5. Aktif di kegiatan ekstrakurikuler bisa jadi nilai tambah.

“
**Minimal nilai UNAS 8,5
Aktif di kegiatan ekstrakurikuler
bisa jadi nilai tambah,**
”

Kalau kamu ingin belajar bahasa baru tapi masih mau merasakan budaya Asia, coba pertimbangkan Jepang, Taiwan dan Korea. Walaupun jumlah beasiswa lebih terbatas, persaingan tidak seketat untuk *English-speaking countries* sebab rata-rata beasiswa dari negara-negara ini memerlukan pengetahuan dasar bahasa mereka.

Monbukagasho, beasiswa dari pemerintah Jepang dan *Korean Government Scholarship Programme (KGSP)* dari pemerintah Korea cukup beken di kalangan pelajar kita. Untuk melamar beasiswa S1, proses aplikasi dan seleksi dilakukan oleh kantor kedutaan. Salah satu syaratnya: lulus ujian tertulis berbahasa Inggris.

Memang negara-negara ini bukan pilihan favorit, tapi kalau kamu ingin tetap di Asia, *why not explore the options nearby?* Perlu diingat, sejak awal abad 21 ini, negara-negara Asia semakin menunjukkan pengaruhnya dalam perekonomian global. Tak sedikit orang Amerika, Eropa maupun Australia yang mencari pekerjaan di Asia.

Ditambah lagi, ketersediaan beasiswa S1 bagi pelajar Indonesia untuk negara non-Asia sangat terbatas atau bahkan tidak ada. Umumnya hanya beasiswa S2 dan S3 yang ditawarkan untuk studi di Negara non-Asia.

Oleh :
Rachmi Sjafei

Scholarship Coach
www.ScholarshipVOACH.org



MINAT — atau — BAKAT



Question: Memilih jurusan itu lebih baik berdasarkan minat atau bakat ya?

Alifa Andira Putri – Lampung



Memilih jurusan sebaiknya jangan berdasarkan 1 hal saja, misalnya minat saja atau bakat saja. Sedikitnya ada 4 sisi (aspek) untuk pertimbangan, yakni:

- 1 Minat. Ini pun harus dipilah-pilah: minat sebagai hobi, minat sebagai profesi atau minat untuk belajar. Contohnya, meskipun seseorang berminat belajar piano, belum tentu ia mau bekerja sebagai pianis kan?
- 2 Bakat. Perlu diingat, bakat kita tidak hanya yang tertera di rapor sekolah. Misalnya ada pelajar yang sering jadi tempat curhat teman-temannya. Bakat ini tidak tampak di rapor sekolah padahal berguna di profesi tertentu.
- 3 Kepribadian. Seorang introver sebaiknya tidak memilih bidang yang mengharuskannya bertemu banyak orang terus-menerus. Ada banyak karier yang nyaman baginya tanpa harus berpura-pura menjadi ekstrover.
- 4 *Values* (prioritas dalam hidup dan pekerjaan). Jika berguna bagi sesama adalah prioritas utama seorang pelajar, pilihan karier dan jurusannya bisa berbeda jauh dengan pilihan teman-temannya atau bahkan orang tuanya. Jadi, pertimbangkan keempat unsur di atas sebelum memilih jurusan.

Masih galau soal jurusan? Kirimkan pertanyaanmu ke redaksi@jurusanku.com dengan menyebutkan nama dan kota tempat tinggal.

Ingin Kenal Lebih Dalam Jurusan Akuntansi

Meskipun jurusan ini populer, banyak yang memilihnya tanpa paham isi dan peta kariernya..

- ? Apa saja sisi Akuntansi yang belum banyak dipahami para calon mahasiswa?
- ? Orang seperti apa sih yang cocok masuk jurusan ini?
- ? Apa saja peluang karier yang masih jarang dilirik para lulusannya?
- ? bagaimana sarjana Akuntansi bisa memenangkan persaingan di era MEA?
- ? bagaimana memilih perguruan tinggi yang tepat untuk jurusan ini?

Infoletter episode Akuntansi menyuguhkan informasi padat dan menjawab semua pertanyaan di atas.

Masih banyak informasi lainnya seperti misalnya tentang Forensic Accounting, ilmu andalan penyidik KPK yang kini makin dibutuhkan perusahaan besar dan dunia perbankan.

Baca juga tips menjadi mahasiswa ideal di jurusan ini. Jangan lupa, simak obrolan kami dengan praktisi konsultan pajak, akuntan publik, dan para juara lomba Akuntansi antar mahasiswa tingkat nasional 2014.



Desain masa depanmu.
Kenali potensi dirimu.
Jelajahi peta karirmu.

JURUSANKU
CAREERTEST
"Designing Your Future."

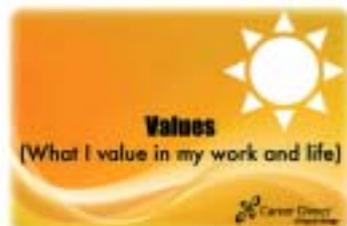
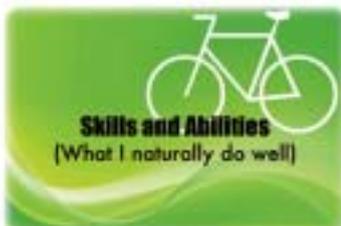
"Yakin pilihan jurusanmu sudah sesuai dengan potensi terbaikmu?"

 **Career Direct***
Living by Design

CAREER DIRECT ASSESSMENT

One of the world's most comprehensive career guidance system.

Ratusan ribu orang di dunia telah merasakan manfaatnya.



Information

Tel : 081 2169 2913 / 081 5510 8832

Email : test@jurusanku.com

www.jurusanku.com/psikotes

