



Peran Chef Dalam Mengolah Makanan Tradisional Menjadi Fusion Food Di Grand Central Hotel Pekanbaru

Fadhlan Arifin¹, Resdati²

Universitas Riau¹²

Received: 26 Desember 2025
Revised: 31 Desember 2025
Accepted: 02 Januari 2026

Abstrak

Perkembangan dunia kuliner saat ini ditandai dengan meningkatnya popularitas konsep fusion food, yaitu penggabungan antara unsur kuliner tradisional dengan pendekatan modern dalam penyajian, bahan, dan teknik memasak. Dalam industri perhotelan, fusion food menjadi salah satu strategi penting untuk menjawab selera tamu yang semakin kompleks dan beragam, baik dari kalangan domestik maupun internasional. Oleh karena itu, peran chef tidak hanya terbatas pada kemampuan memasak, melainkan juga mencakup aspek strategis seperti pelestarian budaya, penciptaan inovasi, serta komunikasi kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menelusuri dan memahami bagaimana peran para chef di Grand Central Hotel Pekanbaru dalam mengolah makanan tradisional menjadi fusion food yang tetap mempertahankan identitas lokal namun tampil modern dan kreatif. Menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam, observasi langsung aktivitas dapur, serta dokumentasi berbagai menu fusion yang telah dikembangkan oleh hotel. Analisis data dilakukan dengan menggunakan teori peran dari Biddle dan Thomas yang mencakup lima dimensi: aksi, patokan, penilaian, paparan, dan sanksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa chef berperan sebagai inovator kuliner dalam menciptakan menu-menu baru yang berbasis tradisi lokal, penjaga nilai budaya melalui pelestarian rasa dan teknik memasak tradisional, pemimpin tim dapur yang mengatur operasional kerja harian, serta komunikator yang menjembatani keinginan manajemen dan konsumen. Keberhasilan dalam pengolahan fusion food ini dipengaruhi oleh faktor internal seperti latar belakang pendidikan, pengalaman kerja, dan kreativitas chef; serta faktor eksternal seperti dukungan manajemen hotel dan kerja sama tim yang solid. Penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi kuliner berbasis tradisi dapat menjadi strategi yang efektif dalam meningkatkan daya saing industri perhotelan sekaligus menjaga keberlanjutan warisan budaya lokal.

Kata Kunci: Chef, Fusion Food, Grand Central, Hotel, Makanan Tradisional.

(* Corresponding Author:

fadhlan.arifin5398@student.unri.ac.id, resdatir@lecturer.unri.ac.id

How to Cite: Arifin, F., & Resdati, R. (2026). Peran Chef Dalam Mengolah Makanan Tradisional Menjadi Fusion Food Di Grand Central Hotel Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 12(1.A), 1-8. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/12277>

PENDAHULUAN

Kota Pekanbaru sebagai ibu kota Provinsi Riau merupakan pusat aktivitas ekonomi, pemerintahan, dan budaya di wilayah Sumatera bagian tengah. Seiring pertumbuhan kota ini, sektor perhotelan turut mengalami perkembangan pesat, ditandai dengan semakin banyaknya hotel berbintang yang bermunculan termasuk Grand Central Hotel Pekanbaru. Perkembangan ini juga memicu persaingan antar hotel dalam hal pelayanan, terutama dalam sektor kuliner. Kuliner hotel tidak hanya dituntut memberikan kenyamanan rasa, tetapi juga harus menciptakan pengalaman yang otentik, inovatif, dan mampu menarik perhatian tamu domestik maupun internasional (Mutia, 2008).

Makanan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya lokal kini menghadapi tantangan modernisasi, globalisasi, serta perubahan selera generasi muda. Salah satu bentuk

adaptasi dari tantangan ini adalah munculnya konsep "fusion food" yang menggabungkan elemen tradisional dengan sentuhan modern, baik dari segi penyajian, bahan, maupun teknik memasak. Grand Central Hotel Pekanbaru telah mengambil langkah strategis dalam pengembangan menu yang memadukan kekayaan kuliner lokal dengan konsep fusion food untuk menarik lebih banyak pelanggan dan memberikan diferensiasi terhadap kompetitor (Mashur, 2017).

Konteks ini, peran chef tidak lagi sebatas sebagai juru masak, melainkan juga sebagai aktor utama yang bertugas menjaga nilai-nilai budaya kuliner sekaligus menciptakan inovasi sesuai kebutuhan pasar. Chef bertindak sebagai inovator yang menciptakan kreasi baru, sebagai pemimpin tim yang mengatur operasional dapur, sebagai penjaga nilai tradisi melalui makanan, dan juga sebagai komunikator yang menyampaikan cerita dan nilai budaya lewat makanan yang disajikan. Oleh karena itu, penting untuk mengkaji bagaimana peran strategis para chef di hotel dalam mengolah makanan tradisional menjadi fusion food yang bernilai estetika, budaya, dan ekonomi (Anggraini et al., 2017).

KAJIAN TEORI

Penelitian ini mengacu pada teori peran (role theory) yang dikemukakan oleh Biddle dan Thomas. Menurut Sarwono (2018) teori ini, peran adalah seperangkat harapan sosial yang melekat pada status atau posisi seseorang dalam struktur sosial. Dalam praktiknya, peran seseorang dalam masyarakat akan mempengaruhi bagaimana ia bertindak, berpikir, dan diharapkan bertindak oleh lingkungan sosialnya. Biddle dan Thomas membagi konsep peran ini ke dalam lima dimensi, yakni aksi, patokan, penilaian, paparan, dan sanksi. Kelima dimensi ini digunakan dalam penelitian untuk memahami bagaimana peran chef dikonstruksi dan dijalankan dalam konteks dapur hotel

Dimensi aksi menggambarkan tindakan nyata seorang chef dalam menciptakan fusion food, mulai dari eksplorasi bahan lokal, eksperimen rasa, hingga teknik penyajian. Patokan menjelaskan standar operasional prosedur (SOP) hotel, nilai-nilai kerja, dan norma profesional yang menjadi acuan bagi chef. Penilaian berkaitan dengan bagaimana keberhasilan peran chef diukur, misalnya melalui apresiasi pelanggan, umpan balik dari manajemen, hingga keberhasilan menu secara komersial. Paparan menjelaskan seberapa tampak peran seorang chef, seperti keterlibatannya dalam promosi melalui media sosial atau event kuliner. Terakhir, sanksi menggambarkan bentuk apresiasi atau konsekuensi dari pelaksanaan peran, seperti penghargaan atau teguran dari pihak manajemen (Edy Suhardono, 2025).

Penelitian terdahulu yang relevan antara lain dilakukan oleh Chien et al., (2022) yang menunjukkan pentingnya kuliner Nusantara dalam pembentukan identitas nasional. Sementara Septiani et al., (2022) menyoroti dinamika gender dan hambatan perempuan dalam dapur profesional. Dan Agustin (2013) dukungan untuk para chef perempuan mampu berinovasi di layar pertelevisian. Penelitian ini mengisi kekosongan dengan fokus pada peran fungsional chef di hotel dalam pengembangan makanan tradisional menjadi fusion food yang kompetitif di pasar modern.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yaitu pendekatan yang bertujuan memahami fenomena sosial dari perspektif partisipan. Penelitian ini berfokus pada bagaimana peran chef dalam mengolah makanan tradisional menjadi fusion food di Grand Central Hotel Pekanbaru dijalankan secara nyata dalam konteks kerja sehari-hari (Mamik, 2023).

Penelitian dilakukan di Grand Central Hotel Pekanbaru, sebuah hotel berbintang empat yang terletak di Jl. Jenderal Sudirman No. 1, Kota Pekanbaru. Lokasi ini dipilih karena hotel ini dikenal aktif dalam menyajikan menu fusion food berbasis masakan tradisional dengan kreativitas tinggi (Jaya, 2020). Subjek penelitian adalah para chef yang telah bekerja minimal dua tahun dan berperan aktif dalam pengembangan menu. Teknik sampling yang digunakan adalah purposive sampling (Albi Anggito, 2018).

Menurut Muri Yusuf (2016). Data primer dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan enam orang chef yang terdiri dari Chef Jalil, Chef Dedi, Chef Dayat, Chef Sutiyono, dan Chef Wulan. Observasi langsung dilakukan di dapur hotel untuk melihat praktik kerja, proses memasak, serta interaksi antar tim dapur. Dokumentasi berupa menu, foto hidangan, dan media sosial hotel juga dianalisis. Sumber data sekunder meliputi dokumen internal hotel, berita media lokal, dan referensi ilmiah (Wijaya, 2019).

Data dianalisis menggunakan teknik analisis interaktif yang mencakup tiga tahapan: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Triangulasi data dilakukan untuk menjaga keabsahan hasil, dengan membandingkan data dari berbagai sumber dan metode (Semiawan, 2018).

HASIL & PEMBAHASAN

a) Peran Chef sebagai Inovator dalam Mengolah Makanan Tradisional Menjadi Fusion Food



Gambar 4.1 Mengajari Generasi Muda (Anak Mangang) Memasak Makanan Grand Central Hotel Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Chef di Grand Central Hotel Pekanbaru memiliki peran penting dalam menciptakan menu-menu baru yang berakar dari kekayaan kuliner lokal namun dikemas dengan tampilan dan cita rasa yang lebih modern. Menurut Devina Hermawan, (2023) Inovasi ini tidak hanya memperkaya ragam menu yang ditawarkan hotel, tetapi juga menjadi nilai jual yang membedakan Grand Central Hotel dari kompetitornya. Kreativitas chef diuji dalam menggabungkan elemen tradisional yang kuat dengan selera kontemporer konsumen yang datang dari berbagai latar belakang (Gagas Ulung, 2013).



Gambar 4.2 Gurame Saus Hongkong dan Gurame Asam Manis

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Contoh konkret dari peran inovatif ini adalah kreasi menu seperti Gurame Steam Saus Hongkong dan Gurame Asam Manis. Kedua hidangan tersebut tetap menggunakan bahan

utama tradisional, yaitu ikan gurame dan bumbu rempah khas Nusantara, namun diolah menggunakan teknik modern seperti pengukusan ala oriental dan saus khas Hongkong yang memberikan cita rasa baru. Penyajian hidangan juga mengalami transformasi, dari yang semula disajikan secara konvensional kini dihidangkan dengan estetika plating modern yang menarik secara visual (Eni Harmayani, et al., 2017)

Para chef melakukan berbagai eksperimen dengan menggabungkan bumbu lokal dan metode memasak luar negeri untuk menciptakan harmoni rasa yang tidak hanya enak tetapi juga menyimpan cerita budaya. Selain itu, mereka juga mempertimbangkan preferensi diet dan kesehatan dari konsumen masa kini, sehingga beberapa menu disesuaikan dengan pilihan rendah minyak, tanpa MSG, atau opsi vegetarian. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi tidak sekadar berfokus pada rasa dan tampilan, tetapi juga memperhatikan aspek nutrisi dan kebutuhan pelanggan (Kurniawan, 2024).

Kreativitas ini lahir dari pengalaman dan pemahaman chef terhadap dinamika tren kuliner, baik nasional maupun internasional. Mereka secara aktif mengikuti perkembangan dunia kuliner melalui pelatihan, referensi digital, hingga interaksi dengan tamu hotel. Maka tidak heran jika banyak tamu, baik lokal maupun asing, memberikan apresiasi terhadap sajian fusion yang ditawarkan. Peran sebagai inovator ini menjadikan chef sebagai elemen strategis dalam mengangkat citra kuliner hotel sekaligus memperkuat eksistensi makanan tradisional dalam wajah yang lebih relevan dengan zaman (Lestari & Komariah, 2018.)

b) Peran Chef sebagai Pemimpin Tim Dapur



Gambar 4.3 Peran Sebagai Pemimpin Dapur Grand Central Hotel Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Lingkungan dapur profesional, chef memiliki tanggung jawab sebagai pemimpin yang mengatur operasional harian, mengarahkan anggota tim, serta memastikan semua proses produksi berjalan sesuai standar hotel. Mereka menyusun jadwal kerja, membagi tugas, dan memantau kinerja staf untuk menjaga efisiensi dan kualitas layanan makanan. Kepemimpinan ini juga mencakup aspek pembinaan staf, di mana chef senior bertugas melatih dan memberi contoh kepada staf junior, terutama dalam menjaga kebersihan, kedisiplinan, dan keterampilan memasak. Dengan kepemimpinan yang baik, suasana kerja di dapur menjadi lebih terstruktur dan profesional.

c) Peran Chef sebagai Penjaga Nilai Budaya



Gambar 4.4 Berani Melakukan Eksperimen Memodifikasi Metode Memasak Tanpa Kehilangan Rasa Nilai Budaya Dari Makanan *Grand Central Hotel* Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Meskipun mengukung konsep fusion, para chef tetap mempertahankan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional. Mereka tidak meninggalkan identitas lokal, justru menjadikannya sebagai kekuatan utama dalam inovasi kuliner. Teknik memasak tradisional seperti pengasapan, perebusan dengan rempah khas Riau, dan penggunaan bahan lokal seperti ikan gurame, cabai rawit, dan asam sunti, tetap dilestarikan. Para chef juga berperan dalam mendidik staf magang atau baru mengenai pentingnya mempertahankan rasa otentik dalam setiap hidangan. Peran ini memperlihatkan bahwa pelestarian budaya dapat berjalan seiring dengan inovasi jika dilakukan secara tepat.

d) Peran Chef sebagai Komunikator



Gambar 4.5 Screenshot *Intagram* Selalu Konsultasi Melibatkan Manajemen Hotel Terhadap Makanan *Grand Central Hotel* Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Komunikasi menjadi bagian penting dari peran chef, baik dalam konteks internal maupun eksternal. Secara internal, chef harus mampu menyampaikan instruksi dengan jelas kepada anggota tim, serta menjalin komunikasi efektif dengan manajemen untuk menyampaikan ide atau evaluasi. Secara eksternal, chef juga bertindak sebagai duta kuliner hotel dalam berbagai kesempatan seperti demo masak, kegiatan promosi makanan, dan interaksi dengan tamu. Melalui media sosial hotel atau acara kuliner, chef dapat menyampaikan filosofi di balik menu yang diciptakan serta menarik minat publik terhadap kreasi fusion food yang ditawarkan

Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Chef dalam Mengolah Makanan Tradisional Menjadi Fusion Food.



Gambar 4.6 Screenshot Instagram Sebagai Media Promosi Manajemen Grand Central Hotel Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Keberhasilan para chef dalam mengolah makanan tradisional menjadi fusion food tidak lepas dari sejumlah faktor pendukung. Faktor internal meliputi latar belakang pendidikan kuliner, pengalaman kerja di berbagai jenis dapur, serta kemampuan beradaptasi dengan tren makanan. Chef yang pernah bekerja di luar kota atau luar negeri biasanya memiliki referensi yang lebih luas dalam menciptakan menu inovatif.



Gambar 4.7 Kerjasama Tim Dapur Yang Solid Grand Central Hotel Pekanbaru

Sumber : Dokumentasi Peneliti 2025

Faktor eksternal meliputi dukungan manajemen hotel yang memberikan ruang kreativitas, fasilitas dapur yang memadai, ketersediaan bahan baku lokal berkualitas, serta sinergi yang baik antara tim dapur dan divisi lainnya. Kombinasi faktor-faktor tersebut menciptakan ekosistem dapur yang produktif dan kondusif bagi pengembangan inovasi kuliner berkelanjutan.

PENUTUP

Berdasarkan hasil temuan dan analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa peran chef dalam mengolah makanan tradisional menjadi fusion food di Grand Central Hotel Pekanbaru tidak hanya terbatas pada aktivitas memasak semata, tetapi mencakup berbagai aspek strategis yang melibatkan inovasi, kepemimpinan, pelestarian budaya, serta komunikasi yang efektif. Chef menjadi tokoh sentral dalam menciptakan sajian yang tidak hanya enak secara rasa, tetapi juga menggambarkan identitas budaya lokal yang dikemas dalam bentuk

modern dan estetis. Chef mampu menjembatani nilai-nilai tradisional yang terkandung dalam makanan khas Indonesia dengan selera modern konsumen melalui pendekatan kreatif dan artistik. Keberhasilan ini dipengaruhi oleh latar belakang pendidikan formal para chef, pengalaman kerja di dunia kuliner, kemampuan beradaptasi terhadap tren makanan, serta adanya dukungan penuh dari pihak manajemen hotel dan kerja sama yang erat antar anggota tim dapur.

Peran sebagai inovator tampak dalam penciptaan menu-menu baru seperti Gurame Steam Saus Hongkong dan Gurame Asam Manis yang tetap berakar pada kekayaan rempah lokal. Sebagai pemimpin tim, chef mampu menciptakan suasana kerja dapur yang kondusif, efisien, dan profesional. Sebagai pelestari budaya, mereka tetap mempertahankan teknik dan cita rasa tradisional meskipun dibalut dalam presentasi modern. Dan sebagai komunikator, mereka menjalin hubungan timbal balik dengan konsumen serta terlibat dalam promosi kuliner hotel. Saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini meliputi dua aspek utama. Pertama, pihak manajemen hotel disarankan untuk terus memberikan ruang eksplorasi dan pengembangan bagi chef melalui pelatihan, studi banding, dan kompetisi kuliner. Hal ini penting agar kreativitas para chef tetap terasah dan dapat menghadirkan inovasi menu yang segar dan kompetitif. Kedua, perlu adanya kolaborasi yang lebih intensif antara tim dapur dan tim pemasaran agar setiap menu yang dikembangkan tidak hanya berhasil secara rasa tetapi juga dalam aspek promosi dan pemasaran kepada publik. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengeksplorasi dampak fusion food terhadap pengalaman konsumen, citra hotel, serta kontribusinya dalam promosi wisata kuliner lokal di tengah globalisasi.

REFERENSI

- Agustin, S. M. (2013). Modifikasi Stereotip Gender Perempuan Pada Tayangan Kuliner Di Televisi (Studi Hegemoni Ideologi Gender Dalam Program “Ala Chef” Trans Tv Versi Farah Quinn). *Sosiologi*, 4(2).
- Albi Anggito, J. S. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. CV Jejak (Jejak Publisher). <https://books.google.co.id/books?id=59V8DwAAQBAJ>
- Anggraini, P., & Yusrizal, F. (2017). *Kepuasan Pelanggan Yang Menginap di Hotel Grand Central Pekanbaru*. Riau University.
- Chien, C., Larasati, S. A., Wijaya, A., & Abraham, G. (2022). Peran Kuliner Nusantara Dalam Pembentukan Identitas Nasional. *Nusantara: Jurnal Sosiologi, Sosial Humaniora*, 1(01).
- Devina Hermawan, J. T. (2023). *Indonesian Fusion Food* (R. Ayu Kharie, Ida Ayu (ed.)). Kawan Pustaka.
- Edy Suhardono. (2025). *Teori Peran Konsep, Derivasi dan Implikasi di Era Transformasi Sosio-Digital (Edisi Revisi)*. Zifatama Jawa.
- Eni Harmayani, Umar Santoso, M. G. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia* (M. G. Eni Harmayani, Umar Santoso (ed.)). Gadjah Mada University Press.
- Gagas Ulung. (2013). *How To Be a Chef*. Gramedia Pustaka Utama.
- Jaya, I. M. L. M. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif: Teori, Penerapan, dan Riset Nyata*. Anak Hebat Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=yz8KEAAAQBAJ>
- Kurniawan, S. (2024). *Filosofi dan Histori Budaya dan Makanan Tradisional Nusantara* (M. P. I. Dr. Saeful Kurniawan (ed.)). Guepedia.
- Lestari, W., & Komariah, K. (n.d.). *Fusion food*.

- Mamik. (n.d.). *Metodologi Kualitatif*. Zifatama Jawara.
https://books.google.co.id/books?id=TP_ADwAAQBAJ
- Mashur, D. (2017). Strategi Pembangunan Kota Pekanbaru Menuju Kota Metropolitan Madani. *Jurnal Sosiologi Pembangunan*, 4(2), 109–114.
- Muri Yusuf, M. P. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif & Penelitian Gabungan*. Prenada Media. <https://books.google.co.id/books?id=RnA-DwAAQBAJ>
- Mutia, I. (2008). *Morfologi Kota Pekanbaru*. Universitas Gadjah Mada.
- Sarwono, S. W. (2018). *Teori Peran Konsep, Derivasi dan Implikasinya* (Edy Suhardono (ed.)). Gramedia Pustaka Utama.
- Semiawan, P. D. C. R. (n.d.). *Metode Penelitian Kualitatif*. Grasindo.
<https://books.google.co.id/books?id=dSpAIXuGUCUC>
- Septiani, I. Y., & Siscawati, M. (2022). Chef Minoritas di Tempat Kerja: Perempuan di Dapur Profesional. *Paradigma: Jurnal Sosiologi*, 12(2), 121–135.
- Wijaya, H. (2019). *Analisis Data Kualitatif: Sebuah Tinjauan Teori & Praktik*. Sekolah Tinggi Theologia Jaffray. <https://books.google.co.id/books?id=lf7ADwAAQBAJ>.