

The Social Construction of Gender among Chefs at Solaria Royal Plaza Surabaya

Kontruksi Sosial Tentang Gender Pada Koki Solaria Royal Plaza Surabaya

Aura Syari Husna

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Surabaya

Email: aurasyari06@gmail.com

Abstract

This study aims to analyze the social construction of gender roles in professional kitchens, specifically in Solaria Restaurant, Royal Plaza Surabaya. In the workplace, the division of roles based on gender is often influenced by ingrained social norms and values. This phenomenon is evident in the culinary industry, where men often occupy strategic roles as head chefs, while women are relegated to supportive positions. Using a qualitative approach, this study employs Berger & Luckmann's (1966) social construction theory and Judith Butler's (1990) theory of gender performativity. Data were collected through in-depth interviews with male and female chefs and kitchen managers, as well as participatory observations in the restaurant's kitchen. The findings reveal that social construction significantly influences task allocation in Solaria's kitchen. Male chefs are often entrusted with strategic responsibilities requiring decision-making, whereas female chefs are assigned 'lighter' tasks. These gender stereotypes reflect deep-rooted structural biases in the professional kitchen culture. Moreover, workplace dynamics show a gender hierarchy where male chefs wield greater authority in workplace interactions. This study recommends that restaurant management eliminate gender bias in task allocation through skill-oriented assessments. Such measures are expected to create a fairer and more inclusive work environment.

Keywords: *Social Construction, Gender Performativity, Participatory Observation, Solaria Restaurant, Chef, Culinary*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konstruksi sosial terhadap peran gender di dapur profesional, khususnya di restoran Solaria, Royal Plaza Surabaya. Dalam dunia kerja, pembagian peran berdasarkan gender sering kali dipengaruhi oleh norma dan nilai sosial yang melekat di masyarakat. Fenomena ini terlihat jelas dalam industri kuliner, di mana pria sering mendapatkan peran strategis sebagai koki utama, sedangkan wanita cenderung ditempatkan dalam peran pendukung. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif, penelitian ini memanfaatkan teori konstruksi sosial

dari Berger & Luckmann (1966) serta teori performativitas gender dari Judith Butler (1990). Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan koki laki-laki, perempuan, serta manajer dapur, dan observasi partisipatif di dapur restoran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konstruksi sosial memainkan peran penting dalam pembagian tugas di dapur Solaria. Koki pria lebih sering diberi tanggung jawab untuk peran strategis yang membutuhkan pengambilan keputusan, sementara koki wanita ditempatkan pada tugas yang dianggap 'ringan'. Stereotip gender ini mencerminkan bias struktural yang mengakar dalam budaya kerja di dapur profesional. Selain itu, dinamika kerja antarpekerja menunjukkan adanya hierarki gender, di mana koki pria memiliki otoritas lebih besar dalam interaksi sosial di tempat kerja. Penelitian ini merekomendasikan manajemen restoran untuk menghilangkan bias gender dalam pembagian tugas melalui penilaian yang berorientasi pada keterampilan individu. Langkah ini diharapkan dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih adil dan inklusif.

Keywords: Konstruksi Sosial, Performativitas Gender, Observasi Partisipatif, Restoran Solaria, Koki, Kuliner

Pendahuluan

Peran gender dalam dunia kerja telah menjadi fokus utama dalam kajian sosiologi kontemporer, khususnya dalam sektor yang masih kuat dipengaruhi stereotip gender seperti industri kuliner profesional. Fenomena ini menarik untuk dikaji lebih dalam, terutama dalam konteks Indonesia yang masih memegang teguh nilai-nilai tradisional dalam pembagian peran gender. Transformasi sosial yang terjadi dalam masyarakat modern telah membuka peluang yang lebih luas bagi perempuan untuk berpartisipasi dalam dunia kerja profesional, namun pada praktiknya, berbagai bentuk diskriminasi dan ketidaksetaraan masih kerap ditemui.

Di Indonesia, khususnya di dapur profesional seperti yang terlihat di restoran Solaria Royal Plaza Surabaya, pembagian peran antara koki laki-laki dan perempuan masih sangat dipengaruhi oleh konstruksi sosial gender yang mengakar kuat. Hal ini tercermin dari kecenderungan penempatan koki laki-laki pada posisi strategis seperti chef de cuisine, sementara koki perempuan lebih sering ditempatkan pada posisi pendukung seperti persiapan bahan dan tugas administratif yang dianggap 'lebih ringan'. Fenomena ini tidak hanya mencerminkan bagaimana konstruksi sosial gender tertanam dalam praktik organisasi, tetapi juga menunjukkan bagaimana stereotip gender dapat membatasi potensi dan peluang karir, khususnya bagi perempuan dalam industri kuliner profesional.

Berger dan Luckmann (1966) menjelaskan bahwa konstruksi sosial terbentuk melalui proses dimana masyarakat menciptakan realitas yang dianggap wajar melalui sosialisasi nilai dan norma yang diterima secara kolektif. Dalam konteks

dapur profesional, stereotip yang menempatkan laki-laki di ruang publik dan perempuan di ruang domestik telah menjadi dasar pembagian peran yang tidak proporsional. Teori ini diperkuat oleh pandangan Judith Butler (1990) tentang performativitas gender, yang menegaskan bahwa gender bukanlah sesuatu yang terberi (given), melainkan dibentuk melalui tindakan-tindakan yang diulang sesuai dengan ekspektasi sosial.

Penelitian terdahulu oleh Septiani dan Siscawati (2022) mengungkapkan bahwa koki (chef) perempuan sering menghadapi diskriminasi halus di dapur profesional, di mana mereka kerap dianggap kurang kompetitif dan kurang mampu dibandingkan koki laki-laki. Situasi ini diperparah oleh lingkungan kerja yang cenderung maskulin dan kultur kerja yang mendukung perilaku macho. Ironisnya, meskipun memasak sering dianggap sebagai 'domain perempuan' dalam konteks domestik, keterampilan yang sama justru kurang mendapat pengakuan ketika diterapkan dalam konteks profesional.

Fenomena ketimpangan gender dalam industri kuliner profesional juga erat kaitannya dengan konsep maskulinitas hegemonik yang dikemukakan oleh Connell (1987). Teori ini menjelaskan bagaimana struktur sosial cenderung mempertahankan dominasi laki-laki dalam berbagai aspek kehidupan, termasuk dalam dunia kerja. Di dapur profesional, manifestasi maskulinitas hegemonik terlihat dari bagaimana posisi-posisi kepemimpinan dan pengambilan keputusan strategis lebih sering didominasi oleh laki-laki, sementara perempuan cenderung terpinggirkan dalam posisi-posisi subordinat.

Studi yang dilakukan oleh Pratiwi dan Wiyanti (2017) menunjukkan bahwa representasi kesetaraan gender dalam media massa dapat berkontribusi pada perubahan persepsi masyarakat tentang peran gender. Temuan ini mengindikasikan bahwa konstruksi sosial gender bersifat dinamis dan dapat berubah seiring dengan transformasi nilai-nilai sosial dalam masyarakat. Sejalan dengan hal tersebut, penelitian Pratiwi (2023) tentang dinamika gender dalam keluarga modern menunjukkan bahwa pembagian peran yang lebih setara dapat menghasilkan outcomes yang lebih positif, baik dalam konteks domestik maupun profesional.

Urgensi penelitian ini semakin relevan mengingat industri kuliner merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat di Indonesia, dengan semakin banyaknya restoran dan usaha kuliner yang bermunculan. Pemahaman yang lebih mendalam tentang dinamika gender dalam industri ini tidak hanya penting untuk mendorong kesetaraan dan keadilan gender, tetapi juga untuk mengoptimalkan potensi sumber daya manusia tanpa dibatasi oleh stereotip gender.

Berdasarkan fenomena tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana konstruksi sosial mempengaruhi peran gender di dapur restoran Solaria, Royal Plaza Surabaya, serta mengeksplorasi faktor-faktor sosial yang berkontribusi terhadap pembentukan persepsi gender di lingkungan kerja dan

dampaknya terhadap dinamika kerja antar pekerja. Secara lebih spesifik, penelitian ini akan mengkaji: (1) bagaimana konstruksi sosial gender termanifestasi dalam pembagian peran di dapur profesional; (2) faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi persepsi tentang kompetensi dan kapabilitas berdasarkan gender; (3) bagaimana dinamika kekuasaan dan hierarki gender mempengaruhi interaksi sosial di tempat kerja; dan (4) strategi apa yang dapat dikembangkan untuk menciptakan lingkungan kerja yang lebih inklusif dan setara gender.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoretis dalam pemahaman tentang konstruksi sosial gender di lingkungan kerja profesional, serta memberikan rekomendasi praktis untuk menciptakan lingkungan kerja yang lebih setara dan inklusif dalam industri kuliner. Lebih jauh, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi pengambil kebijakan dalam mengembangkan regulasi dan program yang mendukung kesetaraan gender di sektor kuliner profesional.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengeksplorasi bagaimana konstruksi sosial memengaruhi pembagian peran gender di dapur profesional, dengan studi kasus di Solaria Royal Plaza Surabaya. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali makna, pengalaman, dan pandangan informan secara mendalam, memberikan pemahaman holistik terhadap fenomena yang dikaji. Studi kasus memungkinkan fokus pada situasi spesifik, sehingga dapat menangkap detail interaksi sosial, pola kerja, dan persepsi gender di lingkungan kerja tersebut.

Penelitian ini menggunakan perspektif feminis untuk mengungkap ketidaksetaraan gender dan dinamika kekuasaan dalam pembagian peran di dapur. Perspektif ini membantu menelaah bagaimana konstruksi sosial membentuk hierarki dan hubungan kerja berbasis gender. Subjek penelitian terdiri dari koki laki-laki dan perempuan serta manajer atau supervisor yang mengatur tugas di dapur. Teknik purposive sampling digunakan untuk memilih informan berdasarkan kriteria pengalaman kerja: minimal enam bulan bagi koki dan satu tahun bagi manajer.

Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi partisipatif. Wawancara bertujuan menggali pandangan informan mengenai pembagian peran berdasarkan gender, sementara observasi memungkinkan peneliti mengamati langsung interaksi dan pola kerja di dapur. Analisis data dilakukan secara deskriptif melalui proses pengkodean, identifikasi tema, dan interpretasi menggunakan teori konstruksi sosial, performativitas gender, dan maskulinitas hegemonik. Validitas dijaga dengan triangulasi metode, membandingkan hasil wawancara dan observasi.

Temuan dan Analisis

Konstruksi sosial terhadap peran gender di dapur profesional, seperti di Solaria Royal Plaza Surabaya, merupakan cerminan dari norma-norma sosial yang mengakar di masyarakat. Pembagian tugas di dapur restoran menunjukkan pola bias gender yang jelas. Koki laki-laki lebih sering dipercaya untuk memegang peran strategis, seperti chef de cuisine, yang membutuhkan kemampuan pengambilan keputusan dan otoritas lebih tinggi. Sementara itu, koki perempuan cenderung ditempatkan dalam tugas-tugas pendukung, seperti menyiapkan bahan makanan atau menjaga kebersihan dapur. Pola ini tidak hanya mencerminkan stereotip gender, tetapi juga memperkuatnya melalui praktik kerja sehari-hari.

Berdasarkan teori konstruksi sosial dari Berger dan Luckmann (1966), norma-norma ini terbentuk melalui proses sosialisasi, dimana individu menerima dan menginternalisasi nilai-nilai gender yang dominan. Dalam konteks dapur profesional, stereotip bahwa laki-laki lebih cocok untuk pekerjaan publik yang strategis, sementara perempuan lebih sesuai untuk pekerjaan domestik yang mendukung, menjadi dasar pembagian peran tersebut. Norma ini tidak hanya diterima oleh pekerja laki-laki, tetapi juga oleh perempuan, yang seringkali merasa nyaman menjalankan peran yang telah ditentukan oleh konstruksi sosial ini.

Teori performativitas gender dari Judith Butler (1990) juga relevan untuk memahami bagaimana pekerja di dapur Solaria 'melakukan' gender mereka. Misalnya, koki laki-laki menunjukkan performa yang menegaskan otoritas melalui tindakan seperti memberikan instruksi atau memimpin rapat dapur. Sementara itu, koki perempuan mungkin memperlihatkan kepatuhan terhadap norma dengan menjalankan tugas-tugas yang dianggap sesuai dengan 'kodrat' mereka. Tindakan ini, meskipun tampak sebagai rutinitas sehari-hari, sebenarnya memperkuat norma gender yang ada.

Namun, ada peluang untuk resistensi terhadap norma-norma ini. Beberapa koki perempuan yang diwawancarai menunjukkan bahwa mereka memiliki keterampilan dan pengalaman yang setara dengan koki laki-laki, tetapi seringkali merasa bahwa kemampuan mereka tidak diakui secara adil. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara persepsi kemampuan dan realitas kemampuan berdasarkan gender. Dalam kasus tertentu, koki perempuan berhasil menunjukkan kompetensi mereka di posisi strategis, meskipun hal ini jarang terjadi.

Maskulinitas hegemonik, seperti yang dijelaskan oleh Connell (1987), juga memainkan peran penting dalam struktur dapur profesional. Lingkungan kerja yang mendukung dominasi laki-laki sering kali membuat perempuan merasa kurang memiliki ruang untuk berkembang. Budaya kerja yang macho, di mana kekuatan fisik dan otoritas dianggap sebagai ciri penting, memperkuat dominasi laki-laki dalam peran kepemimpinan. Hal ini juga memengaruhi dinamika sosial

di dapur, dimana koki laki-laki lebih sering mengambil peran sebagai pemimpin, sementara koki perempuan mendukung operasional harian.

Kesadaran tentang bias gender di dapur profesional penting untuk mendorong perubahan. Dengan mendasarkan pembagian tugas pada keterampilan individu, bukan pada gender, dapur restoran dapat menjadi lingkungan yang lebih inklusif. Pemahaman ini tidak hanya bermanfaat untuk menciptakan tempat kerja yang adil, tetapi juga untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas melalui pemanfaatan optimal dari keterampilan semua pekerja.

Penelitian ini mengungkapkan bahwa konstruksi sosial memiliki pengaruh yang signifikan terhadap pembagian peran gender di dapur Solaria Royal Plaza Surabaya. Berdasarkan wawancara mendalam dengan koki laki-laki, perempuan, dan manajer dapur, ditemukan bahwa norma sosial dan stereotip gender sangat memengaruhi distribusi tugas. Koki laki-laki lebih sering dipercayakan untuk tugas-tugas strategis, seperti menyusun menu atau memimpin operasional dapur, sementara koki perempuan cenderung diberikan tugas teknis yang dianggap lebih 'ringan', seperti memotong bahan atau membersihkan area dapur.

Observasi partisipatif yang dilakukan selama penelitian juga menunjukkan bahwa dinamika kerja di dapur mencerminkan hierarki gender. Koki laki-laki memiliki otoritas lebih besar dalam pengambilan keputusan, sementara koki perempuan lebih banyak menjalankan instruksi. Interaksi antar pekerja menunjukkan bahwa laki-laki lebih sering memberikan arahan, sedangkan perempuan lebih banyak mendukung operasional harian. Hal ini memperkuat norma gender yang mengakar di lingkungan kerja.

Beberapa informan perempuan mengungkapkan bahwa mereka merasa tidak diakui secara setara, meskipun memiliki keterampilan yang setara dengan rekan laki-laki. Mereka juga mengaku bahwa stereotip tentang kelemahan fisik perempuan seringkali menjadi alasan mengapa mereka tidak diberi tanggung jawab strategis. Sebaliknya, koki laki-laki merasa bahwa peran mereka sebagai pemimpin dapur adalah hal yang wajar, sesuai dengan persepsi sosial tentang kemampuan kepemimpinan yang lebih tinggi pada laki-laki.

Penelitian ini juga menemukan bahwa budaya kerja yang mendukung maskulinitas hegemonik menjadi hambatan bagi koki perempuan untuk berkembang. Lingkungan dapur profesional yang seringkali menuntut kekuatan fisik, kecepatan, dan pengambilan keputusan strategis dianggap lebih sesuai dengan karakteristik maskulin. Budaya macho yang masih dominan juga menambah tantangan bagi perempuan untuk menembus peran strategis. Meskipun demikian, terdapat beberapa kasus di mana koki perempuan berhasil menunjukkan kemampuan mereka di posisi strategis, meskipun jumlahnya sangat sedikit. Hal ini menunjukkan bahwa perubahan persepsi dan budaya kerja dapat membuka peluang yang lebih setara bagi perempuan.

Hasil penelitian ini memberikan gambaran yang jelas tentang bagaimana konstruksi sosial gender memengaruhi pembagian peran di dapur profesional.

Dengan mengatasi bias gender melalui pembagian tugas berdasarkan keterampilan, bukan stereotip, dapur restoran seperti Solaria dapat menjadi tempat kerja yang lebih adil dan inklusif. Langkah ini juga diharapkan dapat meningkatkan kolaborasi dan produktivitas kerja di lingkungan kuliner.

Kesimpulan

Penelitian ini berhasil mengungkap bagaimana konstruksi sosial memengaruhi pembagian peran gender di dapur profesional, khususnya di Solaria Royal Plaza Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peran gender di dapur sangat dipengaruhi oleh norma dan stereotip sosial yang mengakar dalam masyarakat. Laki-laki lebih sering diberikan peran strategis dan kepemimpinan, seperti chef de cuisine, yang membutuhkan otoritas dan pengambilan keputusan, sementara perempuan lebih sering ditempatkan dalam peran pendukung yang dianggap 'ringan', seperti mempersiapkan bahan makanan atau tugas administratif.

Teori konstruksi sosial Berger dan Luckmann (1966) terbukti relevan dalam menjelaskan bagaimana norma-norma sosial tersebut terbentuk dan diterima sebagai realitas yang sah di lingkungan dapur. Melalui internalisasi norma-norma ini, baik laki-laki maupun perempuan menganggap pembagian peran berdasarkan gender sebagai hal yang wajar. Sementara itu, teori performativitas gender Judith Butler (1990) juga membantu menjelaskan bagaimana individu 'melakukan' gender mereka dalam kehidupan sehari-hari di dapur, memperkuat dan memperbarui norma-norma tersebut melalui tindakan berulang.

Selain itu, penelitian ini juga mengungkap bagaimana budaya kerja yang mendukung maskulinitas hegemonik memperkuat dominasi laki-laki dalam posisi kepemimpinan. Laki-laki dianggap lebih cocok untuk tugas-tugas strategis yang membutuhkan kekuatan fisik dan pengambilan keputusan cepat, sementara perempuan lebih sering dibatasi pada tugas yang lebih administratif atau teknis. Namun, meskipun terdapat bias gender yang kuat, beberapa koki perempuan menunjukkan bahwa mereka memiliki keterampilan yang setara dengan koki laki-laki. Meskipun peluang perempuan untuk mencapai posisi strategis terbatas, beberapa perempuan berhasil menunjukkan kompetensi mereka di posisi tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa perubahan dalam budaya kerja dan pembagian tugas berdasarkan kemampuan individu, bukan gender, dapat membuka lebih banyak peluang bagi perempuan untuk berkembang.

Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa konstruksi sosial terhadap peran gender di dapur profesional, seperti di Solaria, menciptakan ketidaksetaraan dalam pembagian tugas dan otoritas. Oleh karena itu, penting bagi manajemen restoran untuk menilai karyawan berdasarkan keterampilan dan kompetensi individu, bukan berdasarkan stereotip gender. Dengan langkah

tersebut, dapur restoran dapat menjadi lebih inklusif dan adil, serta menciptakan lingkungan kerja yang lebih produktif dan harmonis.

Daftar Pustaka

- Berger, P. L., & Luckmann, T. (1966). *The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge*. Garden City, NY: Anchor Books.
- Butler, J. (1990). *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*. New York: Routledge.
- Connell, R. W. (1987). *Gender and Power: Society, the Person, and Sexual Politics*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Connell, R. W., & Messerschmidt, J. W. (2005). Hegemonic Masculinity: Rethinking the Concept. *Gender & Society*, 19(6), 829-859.
- Oakley, A. (1972). *Sex, Gender and Society*. London: Temple Smith.
- Pratiwi, H. A., & Wiyanti, E. (2017). Representasi kesetaraan gender pada iklan (Tinjauan semiotika citra laki-laki dalam keluarga pada iklan televisi). *Jurnal Desain*, 4(03), 212-230.
- Pratiwi, V., Pantes, A., Fahira, S., Musa, D. T., Alamri, A. R., & Mutmainnah, M. (2023). Perubahan konstruksi sosial dalam pembagian kerja domestik: Studi hubungan antara suami istri keluarga modern. *Yinyang: Jurnal Studi Islam Gender Dan Anak*, 18(2), 197-222.
- Ramdani, M. F. F., & Wisesa, P. A. D. (2022). Realitas Toxic Masculinity di Masyarakat. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Ilmu Sosial (SNIIS)* (Vol. 1, pp. 230-235).
- Safitri, E. (2021). Konstruksi Sosial Perempuan Bertato Di Jakarta (Bachelor's thesis, Program Studi Sosiologi Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Septiani, I. Y., & Siscawati, M. (2022). Chef Minoritas di Tempat Kerja: Perempuan di Dapur Profesional. *Paradigma: Jurnal Kajian Budaya*, 12(2), 121-135.
- Wood, J. T. (1994). *Gendered Lives: Communication, Gender, and Culture*. Belmont, CA: Wadsworth Publishing.
- West, C., & Zimmerman, D. H. (1987). Doing Gender. *Gender & Society*, 1(2), 125-151.
- Bourdieu, P. (1990). *The Logic of Practice*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Brownell, J. (2000). *The Role of Women in the Professional Kitchen: Where Are We Now?*. *International Journal of Hospitality Management*, 19(3), 243-258.
- DeVault, M. L. (1999). *Liberating Method: Feminism and Social Research*. Philadelphia: Temple University Press.
- Eagly, A. H., & Karau, S. J. (2002). Role Congruity Theory of Prejudice Toward Female Leaders. *Psychological Review*, 109(3), 573-598.
- Goffman, E. (1959). *The Presentation of Self in Everyday Life*. New York: Doubleday.
- Hochschild, A. R. (1989). *The Second Shift: Working Families and the Revolution at Home*. New York: Viking Penguin.

- Lupton, D. (2000). *The Gendered Body*. London: SAGE Publications.
- Sunderland, J. (2004). Gendered Discourse in the Workplace: A Case Study of a Female Chef. *Gender and Language*, 2(2), 205-227.
- Williams, J. E., & Best, D. L. (1990). *Measuring Sex Stereotypes: A Multinational Study*. Newbury Park, CA: SAGE Publications.
- Wood, J. T. (2015). *Gendered Lives: Communication, Gender, and Culture* (11th ed.). Boston: Cengage Learning.