

# Cef AI cetus saingan dunia kulinari

**Dubai:** Sebuah restoran di Dubai mendakwa mempunyai 'cef AI pertama di dunia', satu lagi langkah megah bandar raya itu dalam mengejar teknologi baharu dan imej sebagai kota masa depan.

Dubai kini semakin terkenal dengan dunia kulinari yang berkembang pesat, merangkumi ribuan restoran daripada tempat mewah bertaraf Michelin hinggalah kedai kecil yang menyajikan makanan jalanan asli dari Asia Barat dan Asia.

Namun di Woohoo, otak di sebalik menu bukan manusia, tetapi satu program kecerdasan buatan (AI) bernama Cef Aiman, yang dilatih menggunakan ribuan resipi, dekad penyelidikan kulinari dan teknik gastronomi molekul.

Cef Aiman juga mampu mengoptimalkan menu dan mengimbasan rasa, menurut pihak restoran.

Bagaimanapun, kerja sebenar menyediakan dan menghidangkan makanan masih dilakukan oleh manusia - buat masa ini.

"AI mungkin akan menghasilkan hidangan lebih baik daripada manusia suatu hari nanti," kata pengasas bersama restoran itu, Ahmet Oytun Cakir dari Turkiye.

Walaupun menu Woohoo kebanyakannya terdiri daripada hidangan gabungan antarabangsa, beberapa ciptaan AI benar-benar mencuri tumpuan termasuk 'tartare dinosaur' yang dikatakan direka untuk meniru rasa reptilia purba.

Pihak restoran tidak mendedahkan resipi tartare dinosaur itu, yang didakwa dicipta menggunakan pemetaan DNA.

Berharga kira-kira AS\$58 (RM239.71), hidangan itu dikatakan mempunyai rasa gabungan daging mentah dan dihidangkan di atas pinggan yang berdenyut-denyut seolah-olah ia sedang 'bernafas'.

"Ia benar-benar mengejutkan. Sangat sedap," kata pelanggan



Karanfil memantau penyediaan dan sentuhan akhir hidangan di dapur Woohoo di Dubai yang didakwa mempunyai cef AI pertama di dunia. (Foto AFP)

Efe Urgunlu.

Selain hologram ciptaan AI dan animasi sains fiksi, pusat restoran yang disinari neon itu menampilkan komputer silinder gergasi - digambarkan sebagai *mainframe digital* yang mengawal lampu dan pertunjukan asap.

Ketua cef Woohoo, Serhat Karanfil dari Turkiye, mengawasi penyediaan dan sentuhan akhir hidangan, namun mengakui dia tidak selalu bersetuju dengan pilihan cef AI berkenaan.

"Kalau saya rasa hidangan itu terlalu pedas, saya berbincang semula dengan cef Aiman. Selepas berbincang, kami cari keseimbangan yang sesuai," katanya.

Cakir yakin bahawa suatu hari nanti cef Aiman boleh menjadi Gordon Ramsay seterusnya tetapi versi AI.

Namun tidak semua dalam dunia kulinari Dubai bersetuju. Bagi cef bertaraf Michelin, Mohammad Orfali, 'tidak wujud perkara seperti cef AI'.

"Saya tidak percaya pada konsep itu," kata cef Syria yang ber-

pusat di Dubai.

Restoran Orfali Bros miliknya meraih satu bintang Michelin tahun lalu selepas Dubai menjadi bandar Asia Barat pertama yang menyertai panduan berprestij itu pada 2022.

Memasak memerlukan nafas, kata Orfali, menggunakan istilah Arab yang merujuk kepada 'jiwa' atau sentuhan peribadi tukang masak dalam mencipta hidangan luar biasa.

"Kecerdasan buatan tidak mempunyai perasaan atau kenangan; ringkasnya, tiada nafas. dan ia tidak boleh memasukkan jiwa itu ke dalam makanan."

Orfali berkata beliau hanya menggunakan AI untuk tugas pentadbiran seperti menjadualkan kakitangan dapur atau membuat penyelidikan tambahan.

"Kami gunakan ia sebagai pembantu dapur, tetapi akhirnya, ia tidak akan memasak," katanya.

Namun Woohoo tetap mendapat sambutan, terutama dalam budaya Dubai yang penuh extravaganza dan minat mendalam

terhadap teknologi sebuah bandar yang juga mempunyai menteri khusus untuk AI.

"Semua orang menyokong idea seperti ini di Dubai," kata Cakir.

Restoran itu juga mencetuskan kegilaan di media sosial, termasuk akaun Instagram khas untuk cef AI yang memaparkan avatar chef Aiman berkongsi petua dan resipi.

Dio, seorang pelanggan yang enggan memberi nama penuh, berkata dia datang selepas melihat popularitinya.

"Ia satu konsep yang sangat kreatif, jadi saya rasa saya perlu alami sendiri. Hidangannya memang luar biasa," katanya.

Menurut laporan, Cef Aiman dibina menggunakan model AI khusus bernama Umai, ciptaan syarikat teknologi Emiriah Arab Bersatu (UAE), Vivid Studios.

Aiman menelan kos sekitar AS\$1.1 juta (RM5.2 juta) dan kini menjadi wajah rasmi jenama Woohoo muncul dalam podcast, mengetuai pemasaran dan membawa aura seperti seorang influencer.