

FTP UGM Selenggarakan Jogja Pedas Festival

Wednesday, 16 May 2018 WIB, Oleh: Gloria



Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM bersama Kreatifood Indonesia menyelenggarakan acara kuliner menarik dan unik bertajuk Jogja Pedas Festival. Berlangsung selama tiga hari dari 10-12 Mei 2018 di Hartono Mall, festival ini menghadirkan beragam kuliner yang tengah populer di kalangan masyarakat, khususnya kuliner bercita rasa pedas.

Jogja Pedas Festival diselenggarakan untuk meningkatkan kecintaan masyarakat Indonesia terhadap kuliner tradisional Indonesia. Selain itu, juga untuk mengedukasi masyarakat akan kuliner cita rasa pedas dan peluang bisnis kuliner, membuat sajian yang mempunyai tampilan dan cita rasa internasional, dan yang terakhir untuk menciptakan varian baru kuliner cita rasa pedas, dengan bahan baku tradisional yang dikombinasikan dengan tampilan dan cita rasa internasional. Tahun ini tema yang diambil adalah "Trending Culinary Creation: Hot, Tasty, Crispy, and Spicy".

Beberapa jenis makanan yang dihadirkan dalam festival ini, di antaranya ayam penyet Surabaya, Sate Taichan Cumi, Kedai Hijau Semarang dan banyak kuliner lainnya. Untuk memeriahkan acara, diselenggarakan juga Demo masak bersama Chef Chandra Yudaswara yang biasa tampil di NET TV juga beberapa chef dari ICA Jakarta dan Yogyakarta, juga Talkshow yang diisi beberapa Praktisi Kuliner dan Akademisi yang membahas berbagai tema menarik dan bermanfaat untuk pengunjung Jogja Pedas Festival

Penyelenggaraan festival ini sendiri terinspirasi dari maraknya kuliner bercita rasa pedas yang dikembangkan mulai dari warung-warung penyetan dan restoran yang memberikan aneka pilihan sambal yang cukup diminati masyarakat dari berbagai kalangan. Minat masyarakat terhadap jenis kuliner ini mendorong suksesnya bisnis kuliner dengan cita rasa pedas khas Indonesia yang ternyata

tidak hanya menjadi kegemaran masyarakat Indonesia tetapi juga masyarakat Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia.

Beberapa restoran lokal ini bahkan kini telah mampu menembus pasar internasional dengan mengembangkan bisnis mereka ke Malaysia, Singapura, hingga Timur Tengah dan mendapat sambutan luar biasa dari penikmatnya.

Melihat fenomena ini, di samping festival kuliner, Pusat Studi Pangan dan Gizi bekerja sama dengan beberapa sponsor turut menyelenggarakan kegiatan pendukung, yaitu seminar bertema “Mengungkap Keunikan Kuliner Bercitarasa Pedas” yang memberikan perspektif tentang kuliner ini dari kajian sejarah, mutu, dan bisnisnya. (Humas UGM/Gloria)

Berita Terkait

- [Launching Majalah, Mahasiswa Peternakan Gelar Food Festival Gallusia](#)
- [FIB Kembali Menggelar Festival Budaya Arab](#)
- [Festival Kuliner Semarakkan Perayaan Dies Natalis FIB](#)
- [Peneliti UGM Kumpulkan Ragam Sambal dari Seluruh Indonesia](#)
- [SAKA Menuju International Festival of Folklore in Prague](#)