

# Festival Kuliner UGM Hadirkan Aneka Macam Sate dan Nasi Goreng

Tuesday, 09 Oktober 2018 WIB, Oleh: Ika



Aneka macam sate dan nasi goreng dapat ditemukan pada acara Konferensi dan Festival Kuliner Nasi Goreng dan Sate yang diselenggarakan UGM selama dua hari, 9-10 Oktober 2018 di Grha Sabha Pramana UGM.


Dalam acara yang digelar UGM bekerja sama dengan Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) ini ditawarkan beraneka macam sate mulai dari sate ayam, sate jamur, sate cumi-cumi, sate ikan, sate penthol, sate bunthel, sate klatak, sate maranggi, sate kere dan berbagai olahan sate lainnya.

Dalam fetsival kuliner tersebut turut disajikan aneka macam nasi goreng yang tak kalah menggugah selera. Beberapa diantaranya nasi goreng seafod, nasi goreng padang, nasi goreng rendang, nasi goreng kambing, hingga nasi goreng beras jagung.

Rektor UGM, Prof.Ir. Panut Mulyono, M.Eng., D.Eng., dalam sambutannya yang disampaikan oleh Direktur Pengabdian kepada Masyarakat UGM, Prof. Ir. Irfan Dwi Prijambada, M.Eng., Ph.D., menyampaikan bahwa Industri kuliner Indonesia memiliki potensi kuat untuk berkembang. Oleh sebab itu, sinergi antara pemerintah, akademisi, dan pelaku industri kuliner diperlukan agar kuliner Indonesia semakin berkembang.

“Pelestarian kuliner asli dan unggulan Indonesia wajib dilakukan dan dikembangkan sebagai salah satu upaya mendukung kemajuan pariwisata Indonesia,” katanya saat pembukaan festival kuliner, Selasa (9/10) di Grha Sabha Pramana UGM.

Industri kreatif kuliner, disampaikan Panut, memberikan kontribusi yang cukup besar yakni sekitar



30 persen dari total pendapatan sektor pariwisata. Kuliner Indonesia yang kaya akan rasa juga telah terpilih sebagai World's 50 Best Food versi poling CNN 2017 yang menempatkan rendang dan nasi goreng sebagai makanan favorit urutan pertama dan kedua, serta sate di peringkat keempat belas.

“Dengan potensi yang sangat bagus ini kuliner Indonesia diharapkan lebih dapat mendukung pengembangan pariwisata Indonesia,” tuturnya.

Direktur Riset dan Pengembangan Bekraf, Dr. Wawan Rusiawan, menyebutkan industri kuliner memang telah memberikan kontribusi besar di sektor ekonomi kreatif. Kendati begitu, pertumbuhannya tidak begitu signifikan dalam lima tahun terakhir.

“Dalam lima tahun terakhir pertumbuhan industri kreatif kuliner stabil di angka 4-5 % sehingga ini menjadi tantangan untuk bisa meningkatkan lagi kedepannya,” katanya.

Tak hanya itu, tantangan lain adalah minimnya pemanfaatan E-commerce dalam sektor ini yang baru mencapai angka 38 persen. Ditambah dengan banyaknya pelaku industri kuliner yang belum memiliki badan usaha. Setidaknya 90 persen pelaku industri kuliner Indonesia belum memiliki badan usaha.

Wawan mengatakan industri kuliner telah menyerap tenaga kerja yang cukup besar mencapai 7,9 juta. Hingga saat ini setidaknya terdapat 5,5 juta unit usaha kuliner.

“Hal ini sangat luar biasa dan PR kedepan bagaimana bisa mengembangkannya dengan lebih baik lagi,” katanya.

Sementara Dekan FTP UGM, Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc., menuturkan Indonesia dikenal sebagai dapur gastronomi dunia yang memiliki banyak variasi ragam hidangan yang menggugah selera. Sayangnya, kuliner Indonesia masih kurang dikenal secara global.

Padahal, berdasarkan hasil survey CNN sejak tahun 2007 sampai 2017, nasi goreng menempati peringkat kedua makanan terenak di dunia setelah rendang, sedangkan sate menempati urutan kesepuluh hingga empat belas. Hal ini menunjukkan bahwa seni dapur Indonesia telah mengangkat martabat bangsa khususnya menyumbangkan nikmat bagi bangsa-bangsa di dunia dan sangat potensial untuk dikembangkan menjadi ekonomi kreatif yang dapat meningkatkan pendapatan nasional.

“Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya-upaya yang strategis dari berbagai pihak untuk memperkuat pelaku usaha kuliner dan para pemangku kepentingan agar kuliner Indonesia dapat bersaing di tataran internasional maupun di tanah air sendiri dari serbuan kuliner asing,” paparnya.

Selain menghadirkan parade sate dan nasi goreng turut digelar seminar Nasi Goreng dan Sate yang akan mengupas tuntas seputar nasi goreng dan sate baik dari segi sejarah, asal usul, ekonomi, keilmuan pangan, maupun dari segi pariwisata oleh para pakar yang ahli di bidang-bidang tersebut. Lalu, lomba fotografi nasi goreng dan sate, Master Class: Nasi Goreng oleh Bapak William Wongso, teknik memotong daging dan penyiapan bumbu serta teknik membakar sate oleh Chef Yanto Budidarma, *Food Styling* oleh Rochmat Septiawan, dan *Food Photography* oleh Agung Portal. Pada acara ini juga akan digelar Parade Sate yang akan dipandu oleh pakar kuliner Indonesia Sisca Soewitomo.

Ketua Panitia kegiatan, Dr. Ir. Retno Indarti, M.Sc., menjelaskan Konferensi dan Festival Kuliner “Nasi Goreng dan Sate” yang bertajuk “Kupas Tuntas Strategi Nasi Goreng dan Sate dalam

Menembus Citarasa dan Pasar Dunia” diselenggarakan oleh Fakultas Teknologi Pertanian, Pusat Studi Pangan dan Gizi, serta Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat bersama dengan Bekraf. Ditujukan untuk memperdalam pengetahuan, pemahaman, serta strategi pengembangan kuliner Indonesia khususnya sate dan nasi goreng. (Humas UGM/Ika; foto Firsto)

---

### **Berita Terkait**

- [Pakar Kuliner UGM Sebut Indonesia Punya 104 Jenis Nasi Goreng](#)
- [Sebanyak 20 Negara Ikut dalam Festival Makanan Internasional](#)
- [Indonesia Miliki 252 Ragam Sate](#)
- [FTP UGM Selenggarakan Jogja Pedas Festival](#)
- [Festival Makanan dari 17 Negara](#)