

# UGM Dirikan Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia

Wednesday, 31 Maret 2021 WIB, Oleh: Ika




Universitas Gadjah Mada (UGM) meluncurkan Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia, Selasa (30/3). Kehadiran pusat kajian yang diinisiasi Fakultas Teknologi Pertanian (FTP) UGM ini diharapkan memaksimalkan kontribusi UGM dalam pengembangan kajian kuliner dan gastronomi di tanah air.

Peluncuran pusat kajian ini dilakukan secara daring dan diresmikan oleh Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI, Dr. Sandiaga Salahuddin Uno. Kegiatan ini dilaksanakan bersamaan dengan webinar bertajuk Gastronomi Indonesia: Soft Power yang Powerful Dalam Membangun Kesejahteraan Bangsa. Pada kesempatan itu, turut hadir sebagai pembicara yakni Dirjen Kebudayaan Kemdikbud, Hilmar Farid., Ph.D., CoFounder & CEO PT. Sumber Inti Pangan., Ketua PK2GI., Dr. Supriyadi.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI, Dr. Sandiaga Salahuddin Uno, mengapresiasi langkah UGM yang telah meluncurkan Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia. Dia menuturkan pandemi Covid-19 telah menghantam sektor ekonomi kreatif dan subsektor kuliner. Saat masuk tatanan normal baru pihaknya menerapkan tatanan 4 K yakni kebersihan, kesehatan, keselamatan, dan keberlanjutan lingkungan di bidang ekonomi kreatif.

“Di Kemenparekraf ada sertifikasi CHSE yakni cleanlines, healthy, safety, dan environment sustainability. Kuliner dan gastronomi diharapkan memenuhi syarat CHSE sehingga mengembalikan kepercayaan pelanggan, mewujudkan rasa aman dan nyaman dalam berwisata dan menikmati produk kreatif termasuk bidang kuliner,” urainya.



Ia memaparkan Kemenparekraf mengambil sejumlah upaya untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan kuliner dan gastronomi di tanah air. Salah satunya melalui inkubasi pada pelaku ekonomi kreatif. Sebab, sebuah usaha/bisnis tidak akan bisa mencapai kesuksesan tanpa adanya pendampingan serta pembiayaan.

Disamping itu, melakukan aksi selaras dan sinergi. Langkah ini ditujukan untuk mempercepat pertumbuhan ekonomi kreatif di Indonesia.

“Kita sudah ketinggalan maka harus sprint secara maraton dan mudah-mudahan ini jadi langkah strategis untuk meningkatkan kontribusi PDB. Kontribusi ke PDB saat ini baru 14,99 persen dan targetnya bisa meningkatkan hingga 30 persen,” jelasnya.

Untuk itu ia pun mendorong adanya kolaborasi dalam pengembangan kuliner dan gastronomi Indonesia. Kolaborasi tersebut diharapkan dapat menjadikan kuliner di Indonesia semakin berkembang dan menjadi tuan rumah di negeri sendiri. Selain itu, juga dicintai di luar negeri dan dikembangkan mendukung kedaulatan bangsa termasuk kedaulatan pangan.

Rektor UGM, Prof.Ir. Panut Mulyono, M.Eng., D.ng., IPU., ASEAN Eng., menyampaikan apresiasi atas pendirian Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia yang diinisiasi oleh FTP UGM. UGM sebagai lembaga pendidikan dan pusat pengembangan IPTEK mendukung FTP UGM membentuk pusat kajian ini sebagai wahana bagi para peneliti maupun praktisi dalam mendalami bidang kuliner.

Panut mengatakan bahwa Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman hayati yang tinggi. Indonesia memiliki kekayaan alam yang sangat beragam seperti rempah-rempah, sayur, ikan, sereal, dan lainnya.

“Kekayaan dan kearifan lokal ini belum terdokumentasikan dan dikembangkan dengan baik sehingga perlu dilakukan kajian mendalam secara ilmiah untuk mendukung perkembangan gastronomi Indonesia,” terangnya.

Sementara itu, Dekan FTP UGM, Prof. Dr.Ir. Eni Harmayani, M.Sc., menyampaikan pangan mempunyai arti dan peran yang sangat vital bagi kehidupan manusia. Indonesia sebagai negara biodiversitas dengan kebinekaan memiliki kekayaan kuliner dan gastronomi luar biasa. Kekayaan tersebut apabila dikelola secara optimal bisa berdampak sekaligus menyejahterakan masyarakat.

“Namun, hingga saat ini belum banyak dokumentasi dan kajian ilmiah yang mendukung kuliner dan gastronomi Indonesia untuk dikenal dan dimanfaatkan luas untuk pembangunan manusia Indonesia maupun global,” paparnya.

Kondisi tersebut mendorong FTP UGM mendirikan Pusat Kajian Kuliner dan Gastronomi Indonesia. Pusat kajian ini diharapkan mampu menjadi wadah untuk mengkaji bidang kuliner dan gastronomi Indonesia. Selain itu, memperkenalkan warisan gastronomi nusantara secara luas pada dunia.

Penulis: Ika

---

## **Berita Terkait**

- [Membedah Gastronomi Sunda Sebagai Wujud Budaya dan Atraksi Wisata](#)

- 
- [Guru Besar FTP UGM Terima Lifetime Achievement Award dalam Ubud Food Festival](#)
  - [Prof. Murdijati Gardjito Terima Penghargaan Anugerah UGM](#)
  - [FTP UGM Selenggarakan Jogja Pedas Festival](#)
  - [UGM Gelar Konferensi dan Festival Kuliner Indonesia](#)