



Manila, Philippines

**Title:** Indonesia Didorong 'Mendaftarkan' Rendang ke UNESCO

**Date of publication:** June 5 2017

**Author:** Gita Amanda

**Name of publication:** <http://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/pesona-indonesia/17/06/05/or27ni423-indonesia-didorong-mendaftarkan-rendang-ke-unesco>

Pada perhelatan World Street Food Congress 2017 di Manila 1-4 Juni 2017 lalu, tokoh kuliner berpengaruh dunia Anthony Bourdain mendorong Indonesia untuk segera mendaftarkan rendang sebagai warisan budaya Indonesia ke United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). Bourdain mengutarakan kekagumannya akan kekayaan kuliner Indonesia yang dinilai telah memberikan pengaruh besar terhadap cita rasa kuliner negara-negara lain di Asia.

Di salah satu sesi khusus di konferensi tersebut, Bourdain bersama Pendiri Makan Sutera asal Singapura K.F Seetoh terus mendorong Indonesia mendaftarkan rendang sebagai salah satu warisan budaya Tanah Air ke UNESCO. Pada sesi lainnya, Malcom Lee seorang chef muda berasal dari Singapura yang memiliki restoran bernama Candlenut bercerita bahwa resep andalan yang menjadi favorit pelanggannya menggunakan kluwek dari Indonesia.

Tim Percepatan dan Pengembangan Wisata Kuliner Kementerian Pariwisata Republik Indonesia yang ikut menghadiri World Street Food Congress 2017 di Manila, Filipina menemukan kualitas bahan makanan lokal khas Indonesia ternyata banyak digunakan oleh chef terkemuka di dunia dalam berkarya. Ketua Tim Percepatan dan Pengembangan Wisata Belanja dan Kuliner, Vita Datau Messakh, mengaku dapat berbagai masukan dalam benchmarking untuk mengembangkan wisata kuliner jalanan berstandar global di Indonesia.

"Kami melihat kekayaan kuliner Indonesia mulai diakui oleh tokoh kuliner dunia karena memang kualitasnya sangat bagus dan karakternya yang unik," ujar Vita Datau pada salah satu kesempatan disela-sela World Street Food Congress 2017 melalui siaran persnya.

Vita juga bercerita mengenai Malcom Lee yang mengaku pernah menjelajahi berbagai kuliner jalanan di Jakarta dan sangat jatuh cinta pada sate ayam Madura yang banyak disajikan oleh pedagang kaki lima. Sate tersebut menjadi inspirasinya dalam mengolah menu yang disajikan di restaurant Candle Nut milik Lee. "Lebih hebatnya lagi, restoran Candle Nut tersebut telah mendapatkan penghargaan Michelin Star," ujar Vita.

Salah satu cerita hebat yang ditemukan pada World Street Food Congress 2017 lainnya adalah cerita dari Peter Ilyod, chef pemilik restaurant khas Asia Tenggara bernama Sticky Mango di London. Ia

bercerita bahwa untuk hidangan pencuci mulut andalannya, ia harus menggunakan kecap manis dari Indonesia karena rasanya tiada tara dan tak dapat tergantikan. Sticky Mango ini merupakan restoran terbaik nomor 1 di London menurut versi TripAdvisor.

"Namun sayangnya kehebatan kuliner Indonesia ini masih kurang dikenal secara luas oleh masyarakat dunia. Oleh karena itu, penting untuk kita semua bersatu padu melestarikan dan mempromosikan kuliner Indonesia ke dunia agar menjadi lebih terdandang," kata Vita.

Menteri Pariwisata Arief Yahya mengatakan Indonesia sedang menuju destinasi wisata kuliner terfavorit di dunia, yang saing melalui upaya-upaya yang terus dilakukan termasuk promosi ke luar negeri. Di dalam negeri pemerintah juga terus berupaya meningkatkan rasa cinta dan minat masyarakat terhadap kuliner tradisional nusantara.

Menurut dia, kuliner Indonesia terbukti memiliki daya tarik yang besar apalagi dengan dinobatkannya rendang sebagai salah satu makanan terlezat di dunia. "Hal ini membuktikan bahwa kuliner Indonesia disukai serta siap menjadi salah satu faktor penggerak ekonomi masyarakat, khususnya dalam hal bisnis skala kecil," ujar Arief.

Ia mencatat sektor kuliner memberikan kontribusi nilai tambah bruto sebesar Rp 208,6 triliun dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 4,5 persen. Sektor kuliner juga menyerap tenaga kerja sebesar 3,7 juta orang dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 0,26 persen. Unit usaha yang tercipta dari sektor kuliner tercatat sebesar 3,0 juta dengan rata-rata pertumbuhan 0,9 persen.

"Saat ini wisata kuliner bukan fenomena sesaat namun telah menjadi daya tarik dan tujuan utama berwisata ke suatu destinasi. Oleh karena itu wisata kuliner diyakini mampu menjadi unsur utama yang berfungsi sebagai perekat terhadap rangkaian berwisata, mengingat kepariwisataan merupakan sektor yang multi-atribut dan prospektif sebagai pintu gerbang sekaligus citra pariwisata Indonesia," kata Arief.