



Manila, Philippines

**Title:** Inovasi 'Sticky Mango' Chef Peter Llyod Meraih Sukses

**Date of publication:** June 1 2017

**Author:** Odilia Winneke Setiawati

**Name of publication:** <https://food.detik.com/read/2017/06/01/195745/3517774/294/inovasi-sticky-mango-chef-peter-llyod-meraih-sukses>

Jajanan kaki lima dari Thailand dibawa ke London dengan inovasi cantik. Hasilnya sukses memanjakan lidah warga London.

Datang kembali ke World Street Congress (WSFC) 2017, Peter Llyod tahun ini tak lagi membawa nama Spice Market. Tetapi nama restorannya 'Sticky Mango'. Sebelumnya ia menjadi Executive Chef restoran Spice Market dan W London di Leicester Square.

Membuka restoran yang dimiliki sendiri perjuangan. Iapun menguras tabungan untuk bisa menyewa tempat di St. Lambeth, London. 'Saya percaya pepatah jika tak bisa mewujudkan mimpi maka orang yang akan membayar kita mewujudkan mimpi mereka. Maka saya berjuang membuka restoran sendiri,' ungkapnya di forum WSFC 2017 di Pasay (32/5).

Restoran mungil yang dibukanya mengusung makanan Asia Tenggara. Makanan andalannya dari Laksa, Mamak BBQ Corn Fed Chicken dan Mango Sticky Rice. Nama 'Mango Sticky Rice' diambilnya dari jajanan kaki lima Thailand. Berupa ketan kukus yang diberi saus santan dan disajikan dengan irisan mangga segar.

Namun, di tangan Peter, jajanan kaki lima ini dibuat dengan cara baru dan disajikan dengan tampilan menarik. Mangga dibuat pure, dicetak seperti kuning telur dan direndam larutan sodium alginate sehingga membentuk bulatan persis kuning telur.

Sementara putih telurnya diberi karagean hingga mengental seperti agar-agar. Dituang mengelilingi kuning telurnya sehingga bentuknya mirip telur mata sapi. Disajikan dengan whipped cream dan daun mint.

'Saya berpikir keras, apa yang harus jadi andalan restoran. Maka saya jadikan dessert kaki lima ini sebagai bintangnya dan warga London menyukainya,' cerita Peter yang sudah berkarir. Hasilnya 'Sticky Mango' yang dibuka Oktober tahun lalu kini sudah menempati 3 lantai dengan jumlah 110 tempat duduk. Juga meraih bintang 5 di TripAdvisor dalam waktu singkat.

Makanan Asia dipelajarinya secara tak sengaja. Sebagai Executive Chef waktu itu ia harus mempelajari cara memasak makanan Malaysia. Iapun belajar membuat rendang, popiah, lagi-lagi dan lainnya.

'Orang yang makan makanan Asia wajahnya lebih berekspresi, ada kesan 'wouw'. Dbandingkan jika makan makanan barat. Itulah kepuasan yang saya dapatkan saat menyajikan makanan Asia,' ungkapnya pada detikfood (1/6).

Dalam agendanya Peter akan menambah menunya dengan makanan Indonesia. Tentu saja ini berarti ia harus meluangkan waktu mengunjungi Indonesia dan mencicipi makanannya.

'Karena saya ingin semua yang ada di daftar menu restoran saya adalah makanan dari hasil saya mencicipi dan mengenalnya. Jadi ada cerita di balik makanan,' tutup Peter yang sudah lebih dari 20 tahun menekuni profesi sebagai chef.