



Manila, Philippines

Title: Membawa Makanan dari Street Market ke World Market

Date of publication: May 31 2017

Author: Odilia Winneke Setiawati

Name of publication: <https://food.detik.com/read/2017/05/31/105105/3516230/294/membawa-makanan-dari-street-market-ke-world-market?d992202284>

Keberadaan makanan kaki lima menjadi andalan banyak negara. Melalui kongres mereka digerakkan untuk meningkatkan kualitas agar siap hadapi pasar global.

Makanan kaki lima atau street food dipandang sebelah mata. Disebut sebagai makanan murah dan tidak higienis. Namun, fakta saat ini sudah berbeda. Banyak street food yang menyajikan makanan segar, berkualitas dengan harga terjangkau.

Inilah yang dibuktikan oleh 2 penjaja street food asap Singapura yang berhasil mendapatkan bintang Michelin.

Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice dan Noodle and Hill Street Tai Hwa Pork Noodle, dua hawker inipun kini makin kebanjiran pelanggan. Namanyapun melambung di dunia kuliner internasional.

Melihat kilas balik World Street Food Congress yang diawali tahun 2013 di Singapura, KF Seetoh sebagai penggagas punya keyakinan street food bisa sukses di tiap negara dan dunia.

'Dengan dukungan Anthony Bourdain saat itu kami memulai kongres dan jambore. Kami ingin membawa street food ke tingkat lebih tinggi,' ungkap KF Seetoh pada presentasi pembukaannya siang ini di Mall of Asia Pasay.

Street food punya peluang besar karena orang akan selalu mencari makanan enak setiap kali traveling. Keunikan rasa dan tampilan akan melekat pada memori setiap orang yang berkunjung ke suatu negara

Dengan konsep lebih luas, WSFC kembali digelar di tahun 2015 di Singapura. Kemudian tahun lalu di Manila dan kini kembali lagi digelar dengan tempat lebih luas dan penjaja yang lebih banyak.

'Tujuan utama, kami ingin mendorong pemerintah setempat untuk mengembangkan pusat street food atau hawker centre. Dengan peraturan dan manajemen yang lebih baik. Dari street market menuju world market,' tegasnya.

Melalui beragam tur kuliner atau food safari orang bisa diajak mengenal makanan lokal, bertemu dengan penjualnya dan mengenal budayanya. Tak sekedar menjual makanan saja.