



Manila, Philippines

Title: Pemerintah Indonesia Diminta Daftarkan Rendang ke UNESCO

Date of publication: June 5 2017

Author: Sigit Holmes

Name of publication: <https://eljohnews.com/2017/06/05/pemerintah-indonesia-diminta-daftarkan-rendang-ke-unesco/>

Makanan Rendang menarik perhatian tokoh kuliner yang berpengaruh di dunia Anthony Bourdain. Anthony mengutarakan kekagumannya akan kekayaan kuliner Indonesia yang dinilai telah memberikan pengaruh besar terhadap cita rasa kuliner negara-negara lain di Asia, salah satunya Rendang. Kekaguman Anthony ini disuarakan pada perhelatan World Street Food Congress 2017 di Manila 1-4 Juni 2017 lalu. Ia pun mendorong agar makanan khas Sumatera Barat itu didaftarkan sebagai warisan budaya Indonesia ke United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO).

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.

Tidak hanya Malcolm Lee, namun Tim Percepatan dan Pengembangan Wisata Kuliner Kementerian Pariwisata Republik Indonesia menemukan kualitas bahan makanan lokal khas Indonesia ternyata banyak digunakan oleh chef terkemuka di dunia dalam berkarya Tim ini juga hadir di World Street Food Congress 2017 di Manila, Filipina. 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 mengagumi keahlian Malcom Lee yang pandai memasak. Bahkan Vita sempat bercerita mengenai Malcom Lee yang pernah menjelajahi berbagai kuliner jalanan di Jakarta. Dari situlah Malcom mengenal sate ayam dan jatuh cinta kepada makanan khas Madura ini. Menurut Vita dari makanan sate Malcom Lee menemukan inspirasi 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.

Cerita lain yang tak kalah menariknya datang dari Peter Llyod melalui World Street Food Congress 2017 lainnya . Chef pemilik restaurant khas Asia Tenggara bernama Sticky Mango di London itu berceria bahwa hidangan pencuci mulut andalan tidak bisa lepas dari kecap manis buatan Indonesia. Menurut Peter kecap manis Indonesia ini 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 terpendang,” 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 mam