

Title: K.F Seetoh : 'Street Food Academy' Perlu untuk Pelestarian Kuliner

Author: Odilia Winneke - detikFood

Name of publication: detikFood

Date of Publication: 20/10/2014 08:29 WIB

Link: <http://food.detik.com/read/2014/10/20/082940/2723555/294/kf-seetoh--street-food-academy-perlu-untuk-pelestarian-kuliner?d991101284>

Senin, 20/10/2014 08:29 WIB

Laporan dari Singapura

K.F Seetoh : 'Street Food Academy' Perlu untuk Pelestarian Kuliner

Odilia Winneke - detikFood

Like 0 Tweet 3 +1 0 Share 0



Foto: detikfood

Produk Halal

- Lain-lain
 - Tokusil FC-L
 - Tokusil FC-H
 - Tokusil FC
 - Rumah Potong Hewan
 - Obat-obatan

Di negara manapun, jajanan kaki lima atau *street food* menjadi tulang punggung ekonomi rakyat. Selain menjual makanan berharga terjangkau, juga turut melestarikan kuliner

Artikel Terkait

31 Makanan Ini Dicipi Selama 24 Jam Nonstop Makan

24HR-Street-Food-Frenzy Safari Berakhir Sukses Mencicipi 31 Jenis Hidangan

tradisional setempat.

Menyebut *street food* di Singapura tak lepas dari *K.F Seetoh*, pendiri *Makansutra*. Buku panduan kuliner Singapura nya laris terjual dan terus diperbaharui setiap tahun. Dialah penggagas 'World Street Food Congress' pertama di dunia.

Bandara Changi Buka 13 Gerai Singapore Food Street

Apa pentingnya street food diangkat dalam konggres bertaraf internasional? Ini karena besarnya peran *street food* dalam perekonomian dan sosial budaya masyarakat di dunia.

Hal ini sudah dibuktikan oleh Singapura dengan mendirikan *hawker centre* atau pusat penjaja makanan kaki lima. Jumlahnya kini mencapai 107 buah dan dalam waktu dekat akan ditambah 10 buah.

Street food punya peran sangat penting dalam kuliner nasional. Melalui *street food* akan diperlihara terus ketrampilan mengolah hidangan. Seperti cara mengontrol api saat memasak char kwe teow atau 'menarik' teh saat menyajikan teh tarik. Demikian juga saat mengulek bumbu rujak cingur atau meracik *banh khot*.

Selain itu *street food* yang berasal dari kaki lima atau gerai mungil pun banyak yang telah sukses mengantar para koki dikenal di kancah internasional. Melalui acara TV atau buku-buku panduan kuliner dan pariwisata.

Yang terpenting, *street food* berperan dalam kewirausahaan atau *entrepreneurship*. Terlihat makin banyak terbentuk *franchise* beragam *street food* dengan skala global. Juga dibukanya beragam *food court* dengan tema khusus di banyak negara termasuk Indonesia dan munculnya beragam *food truck*. **Next**

(odi/odi)

Halaman

1

2

Next >>



Foto: detikfood

Artikel Terkait

31 Makanan Ini Dicipi Selama 24 Jam Nonstop Makan

24HR-Street-Food-Frenzy Safari Berakhir Sukses Mencicipi 31 Jenis Hidangan

Bandara Changi Buka 13 Gerai Singapore Food Street

Kecuali sejumlah kelebihan tersebut, masih ada kendala dalam pengembangan *street food*.

'Penjaja *street food* sukses beromzet ribuan dollar per hari banyak yang tak mampu menjelaskan proses pembuatan makannya. Tambah ini sedikit, tambah itu sedikit, panaskan sebentar, aduk sebentar. Tak ada patokan pasti sehingga sulit diteruskan ke generasi selanjutnya.

Bisa-bisa terancam punah,' jelas Seetoh di Singapura (19/10) pada konperensi pers WSFC 2015.



Karena *street food* sebagian besar merupakan hidangan dengan resep warisan keluarga turun temurun maka perlu dilestarikan. Caranya dengan mendirikan 'Street Food Academy'.

'Melalui cara formal tersebut bisa disusun aturan bahan, memasak hingga penyajian juga kebersihannya. Hasilnya akan tercipta 'comfort heritage flavour' yang konsisten,' tambah Seetoh.

Singapura dikenal sebagai negeri *street food* pun melakukan pengawasan terhadap sanitasi dan kebersihan gerai *street food* di seluruh negara. Setiap kali secara rutin diperiksa dan diberi akreditasi A, B, C, dan seterusnya. Karena itu pedagang *street food* terpacu memenuhi standar higienis dan keamanan pangan yang disyaratkan.

Street food juga dikembangkan menjadi kuliner kaum muda. 'Ke depan pusat hawker baru di Singapura akan dilengkapi dengan fasilitas yang sesuai dengan anak muda. Seperti free wifi, music, dan lain-lain, agar mereka tertarik makan di sana dan melestarikan kuliner lokal,' demikian Seetoh memberikan sedikit gambaran pengembangan *street food* Singapura.

(odi/odi)

Produk Halal	
▼ Minyak, Emulsi dan Lemak	
▶ TRHPO	
▶ FORTUNE FRYING	
▶ DENOIL	
▶ Sayuran dan Olahannya	
▶ Vitamin	