



Title: Bakmi Nyonya Sukses Populerkan Makanan Indonesia di Mercato Centrale

Date of publication: Sunday, 28 February 2016

Author: Maya Safira, Detik Food

Name of publication: <http://food.detik.com/>

<http://food.detik.com/read/2016/02/28/100704/3152765/297/bakmi-nyonya-sukses-populerkan-makanan-indonesia-di-mercato-centrale>



Foto: detikFood

Mercato Centrale di Manila menjadi tempat berkumpulnya para penjaja makanan. Salah satu makanan populer di sana justru bakmi khas Indonesia!

Pasar makanan malam paling besar di Filipina hadir tiap hari Jumat dan Sabtu. Mengusung nama *Mercato Centrale*, *food market* di Bonifacio Global City ini jadi pusat berkumpulnya pebisnis baru makanan terpilih.

Edited as of 29 March 2016

Bakmi Nyonya milik seorang wanita asal Cirebon justru jadi menu makanan populer di tempat itu. Gerai ini mengawali penjualan karena berhasil menang dalam kontes “The Next Big Food Entrepreneur” tahun 2014 yang diadakan *Mercato Centrale*. Di sini tersedia Bakmi aneka *topping*, Nasi Goreng, Bakmi Goreng, Rendang, Sate Babi, Ayam Goreng, dan Siomai.



Saat berkunjung ke *Mercato Centrale* dalam tur [15hr Food Frenzy Safari](#), Detikfood menemui Lucy Tarmiji sang pemilik Bakmi Nyonya. Menurutnya, awal kemunculan Bakmi Nyonya bermula dari kesukaan suami Lucy yang warga Filipina akan bakmi Indonesia.

“Sebenarnya saya cuma iseng awalnya. Suami saya suka makan bakmi Indonesia. Suatu hari suami saya bilang, nanti kamu pulang (ke Indonesia), oleh-olehnya bawa bakmi ya. Saya bilang, mana enak bakmi dibawa pulang (ke Filipina),” kisah Lucy yang sudah 11 tahun menetap di Filipina.

Dari situ, ia berkeinginan belajar bakmi setibanya di Indonesia. Sempat Lucy bertanya pada pemilik restoran bakmi yang kebetulan teman ayahnya. Namun ternyata tidak diajarkan. Gayung bersambut setahun setelah ia minta diajarkan membuat bakmi.

“Saya lagi makan di restoran dia, terus saya cerita suami saya pengen bakmi. Gimana cara buatnya. Dia tanya apa saya mau belajar bakmi?’ Padahal itu sudah setahun yang lalu mintanya. Kejadiannya sekitar tahun 2006,” sambung wanita berusia 34 tahun ini.

Setelah itu, ia hanya belajar sekali dengan pemilik restoran. Enam bulan latihan baru ia bisa membuat bakmi. Ia juga belajar bagaimana membuat topping enak untuk pelengkap bakmi.

Teman-temannya mulai mencoba bakmi buatan Lucy. Termasuk orang Filipina yang ternyata suka akan bakminya. Pesanan pun mulai berdatangan. Ini menjadi titik mulanya. Akan tetapi ia sempat mengurungkan niat berbisnis karena memiliki anak.

“Pertama saya coba keluar itu pas ikut kontes Mercado tahun 2014. Kayaknya saya peserta terakhir yang datang untuk daftar. Singkat cerita, saya menang disitu,” tutur ibu 3 anak ini.

Dalam aturan kontes tersebut, Lucy harus mencoba berjualan selama satu bulan. Ia pun mulai memberi sampel makanan pada pengunjung. Ternyata pengunjung Mercado Centrale tertarik, sampai ada jadi pelanggan tetapnya. Banyaknya penjualan, keunikan makanan dan presentasi membuka jalan Lucy memenangkan kontes.

Untuk menunya, Lucy menyebut semua resep dibuat sendiri. Bumbu pun banyak dibawa dari Indonesia. Sementara dari segi rasa, menurutnya tidak begitu ada penyesuaian.

“Penyesuaian rasa sama orang sini cuma menu bakmi sapi. Kan orang sini suka makan beef noodle. Saya bikin kurang lebih kaya *beef noodle* orang sini. Seperti rasa untuk olahan dagingnya, tapi bakmi tetap Indonesia,” jelas Lucy yang banyak belajar masak dari ibunya.



Agar lebih diterima masyarakat, Lucy menambahkan acar dalam berbagai bakmi kreasinya. Supaya ada rasa segar yang disukai warga Filipina.

“Kalau di Indonesia kan makan acarnya dipisah. Ini saya campur, semua mie ada acar. Saya lihat di Cirebon ada juga tempat bakmi yang acarnya dicampur,” ucap Lucy.

Rencana kedepannya Lucy ingin membuat tempat yang lebih besar. Setelah Mercado Centrale, sekarang ia sudah membuka cabang baru di Pioneer Street Market.

“Saya latihan dulu di tempat baru. Itu baru buka 3 bulan, jualannya tiap hari. Di sana menunya lebih banyak. Ada sate ayam, ayam opor, kari ayam. Sejauh ini responnya bagus, orang Filipina juga suka

makanannya,” tutup Lucy.

Anton Diaz dari Mercato Centrale mengatakan sebelumnya masyarakat Filipina belum diperkenalkan dengan makanan Indonesia yang benar-benar enak. Jadi mereka kurang menyukainya. Tapi ini berubah dengan kehadiran Bakmi Nyonya.



“Sebenarnya ini (Bakmi Nyonya) merupakan salah satu makanan Indonesia terbaik di sini sekarang. Mereka bisa bertahan dan populer (di Mercato Centrale). Pembuatan bakmi sendiri jadi bagian dari resep rahasianya. Itulah alasan orang Filipina suka. Mereka memperkenalkan rasa baru yang berbeda. Biasanya orang Filipina tidak tahu makanan Indonesia,” ungkap Anton.