

Indonesia Kenalkan Budaya Pangan Nusantara Lewat Food Theater Spouse Program di KTT G20

Rabu, 16 November 2022 07:00 WITA | 1069 views



Spouse Program dalam rangkaian KTT G20 Indonesia 2022 dilaksanakan di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort, Selasa (15/11/2022). Foto: media Center G20

Redaksi9.com - Indonesia memperkenalkan budaya pangan nusantara melalui Food Theater “Kisah Gulu & Friends”, serta “Archipelago on a tray” kepada 6 pendamping Kepala Negara atau spouse yang hadir pada Konferensi Tingkat Tinggi (KTT) G20 Indonesia 2022.

Spouse Program dalam rangkaian KTT G20 Indonesia 2022 dilaksanakan di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort, Selasa (15/11/2022).

Spouse Program dikemas dengan tema look & feel (Eksotis, Inspiratif, Festive, Elegan, Experience – Panca Indra Loka) untuk memberikan WOW effect “The First Time, Once In a Life Time Experiences, and Unforgettable”, sehingga para _spouse_ ini dapat merasakan pengalaman langsung kekayaan budaya Indonesia, termasuk kuliner.

Hidangan yang disajikan dalam format gastronomy dan dikemas dalam bentuk Food Theater membawa panca indera Ibu Negara Republik Indonesia Iriana Joko Widodo bersama para pendamping kepala negara KTT G20 ke dalam petualangan yang eksotis.

Baca juga: [Ibu Iriana Ajak Para Pendamping Pemimpin G20 Melihat Kearifan Lokal Indonesia](#)

Ruangan dibentuk menyerupai theater, makanan disajikan dengan paduan multimedia dalam suasana yang _intimate_ ketika seorang ahli kuliner bercerita tentang proses pengadaan bahan mentah hingga menjadi satu sajian lezat yang menyehatkan.

Wakil Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Wamenparekraf/Wakabaparekraf) RI, Angela Tanoesodibjo, yang mendampingi Ibu Negara Republik Indonesia, Iriana Joko Widodo, dan para _spouse_, dalam keterangannya, menyampaikan melalui kegiatan showcase ini, para spouse diharapkan dapat mendengar kisah ragam pangan di Indonesia.

“Kami harapkan para _spouse_ mendapatkan kesan mendalam tentang ragam pangan nusantara dan kisahnya untuk menjadi sebuah inspirasi bagi kebaikan dunia,” kata Wamenparekraf Angela.

Kurator sekaligus Narator Spouse Program, Helianti Hilman, mengatakan Spouse Program menghadirkan bahan pangan dari Aceh hingga Papua yang beragam untuk dikenalkan pada pendamping kepala negara, yang disajikan secara _integrated performance_, yang menampilkan _stage act_ untuk menghidupkan tokoh di film pendek bertemu dengan penutur

yang akan menerangkan tentang makanan Indonesia.

Film pendek yang ditampilkan menceritakan menu yang dihidangkan yakni *_starter, main course_* (tapas berisi berbagai jenis makanan), dan *_dessert_*, serta minuman. Tiap menu mewakili ekosistem Indonesia, yaitu rainforest, pesisir laut, lahan gambut, dan lahan kering.

“Dan saya mendapat tugas bertutur tentang budaya pangan lokal Indonesia dalam sebuah *_stage act_*. Jadi para pendamping kepala negara KTT G20 akan merasakan hidangan nusantara dalam satu nampan. Dan kita sampaikan *_ingredients_* beserta *_culinary tradition_* dari semua hidangan yang disajikan,” kata Helianti.

Pada Food Theater akan memperkenalkan hikayat Gulu & Bhituka. Gulu adalah anak burung elang laut yang mencari keberanian untuk terbang. Gulu memiliki arti G dua puluh. Gulu diperankan oleh Gamaliel, seorang aktor cilik.

Sedangkan Bhituka (Bhineka Tunggal Ika) bermakna burung garuda yang berjiwa penolong dan membantu Gulu menemukan keberaniannya.

Helianti mengatakan pendekatan yang diambil dalam memperkenalkan ragam pangan nusantara ingin menyampaikan pesan bahwa Indonesia memiliki bahan makanan yang sehat.

“Jadi sebenarnya pendekatan yang kita ambil di dalam bahan yang kita munculkan itu sekaligus menjawab isu tantangan *_global half diet_*, karena dunia ini sekarang sedang tidak baik-baik saja, dalam arti kondisi tantangan kesehatan dunia itu kaitannya dengan makanan, sebenarnya bumi Indonesia itu menyediakan pilihan bahan makanan yang jauh lebih sehat, termasuk dengan tren-tren yang terkait dengan vegetarian, di Indonesia itu bukan hal yang baru, bahan kita sudah banyak sekali,” kata Helianti.

Menu yang disajikan untuk para pendamping kepala negara ini diantaranya kletikan dan welcome drink. Kletikan ini terbuat dari bahan baku melinjo yang berasal dari Aceh. Ada juga gendar yang terbuat dari jiwawut Belitung, yang digoreng dengan minyak kelapa, dan disajikan dengan dua *_dripping sauce_* terbuat dari makian kenari dibumbui dengan garam nabati Papua.

“Kemudian yang satu lagi itu semacam acar tapi dari buah lontar, minumannya kami munculkan buah kedondong, tapi yang menarik adalah kami menggunakan manisnya bukan

pakai gula tebu tapi pakai niranya lontar,” kata Helianti.

Untuk menu appetizer, terdapat rujak buah, yang terdiri dari mangga, salak, dan jeruk Bali. Sedangkan untuk main course diantaranya ada Urap, Bebek Sumatra yang dimasak semur, Tum Ayam, Sayur Lodeh. Sedangkan untuk dessert disediakan Lak-Lak Balinese Pancake yang disajikan dengan Es Puter Kelapa.

“Kami juga ada pilihan menu versi vegetariannya bagi pendamping kepala negara yang vegetarian. Seperti Tum Ayam kami pakai bunga kelapa, bunga kelapa ini seperti ayam teksturnya, nah kalau bebek bisa diganti dengan jantung pisang,” kata Helianti.

“Jadi alternatif vegannya kami juga cukup banyak. Kami bikin ada sambal balado, jadi rasanya mirip daging balado, cuma bukan terbuat dari daging tapi itu kulitnya cempedak yang difermentasi, dan ini ilmunya orang Suku Dayak, ini kami datangkan dari Kalimantan,” kata Helianti.

Untuk setiap bahan baku yang digunakan pada menu hidangan juga dinarasikan pada menu booklet. Sehingga para pendamping kepala negara KTT G20 bisa lebih memahami apa yang dikisahkan dalam film pendek serta _stage act_ yang ditampilkan. (rdk)

Link Artikel:

<https://www.redaksi9.com/read/8310/indonesia-kenalkan-budaya-pangan-nusantara-lewat-food-theater-spouse-program-di-ktt-g20>

www.redaksi9.com