

ANTARA BIRO SUMBAR GELAR LOMBA KREASI KULINER BUAH SAMBUT HUT KE-85



Dewan juri yaitu instruktur Tataboga dari Royal Asia College Huryati Rasyid (kiri) Dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang Dr Kasmita (tengah) dan Kepala Biro LKBN Antara Sumbar Maswandi (kanan) melakukan penjurian lomba kreasi kuliner berbahan buah di Padang, Senin (Antara/Ikhwan Wahyudi)

Lembaga Kantor Berita Nasional (LKBN) Antara Biro Sumatera Barat menggelar lomba kreasi kuliner berbahan buah lokal asal Sumbar dalam rangka memperingati HUT ke-85.

"Kegiatan ini juga merupakan upaya memberikan nilai tambah bagi UMKM, petani maupun pedagang buah, meningkatkan nilai jual yang muaranya akan menciptakan lapangan kerja serta peningkatan kesejahteraan," kata Kepala Biro LKBN Antara Sumbar Maswandi di Padang, Senin saat sesi penjurian.

Ia menyampaikan ide kegiatan ini untuk memunculkan kuliner buah khas Minangkabau yang selama ini agak sulit ditemui selain berupa umbi yaitu keripik balado, sedangkan buah tangan dengan bahan baku buah-buahan masih minim yang dipasarkan.

Melalui lomba ini ia berharap akan muncul kreasi kuliner berbahan buah lokal Sumbar yang bisa menjadi buah tangan bagi wisatawan sementara ini buah-buahan lokal hanya dijual tanpa ada proses pengolahan.

"Jika diolah sedikit menggunakan teknologi sederhana, nilai buah lokal itu akan makin tinggi sehingga bisa menguntungkan UMKM, pedagang maupun petani," katanya.

Di daerah lain, upaya untuk meningkatkan nilai buah lokal dengan mengolahnya menjadi produk olahan makanan berbahan buah sudah dilakukan.

"Keripik salak, keripik nanas atau keripik nangka contohnya," kata dia.

Ia menyampaikan di Sumbar belum banyak UMKM yang melihat potensi tersebut padahal cukup banyak buah lokal yang tumbuh di daerah yang dikenal dengan kesuburan tanahnya itu.

Buah seperti durian, nangka, rambutan, semangka, markisah, alpukat, terung belanda, jeruk, buah naga, belimbing, sawo, kedondong, bengkoang (umbi) dan berbagai buah lain yang banyak tumbuh di Sumbar.

Sementara Ketua Panitia Lomba Miko Elfisha menyampaikan pendaftaran lomba sudah dimulai sejak awal Desember hingga 6 Desember 2022.

Para peserta lomba mengantar langsung maupun dalam bentuk dipaketkan ke kantor LKBN Antara Biro Sumbar untuk kemudian dinilai oleh juri.

Ia menyebutkan terdapat 24 peserta yang mengikuti lomba ini dengan jumlah produk yang diperlombakan mencapai 45 macam.

Makanan yang masuk mulai dari dodol, sambal, keripik, serundeng, selai, jus, manisan, minuman fermentasi, kue kering, permen, sirup.

Lomba ini dinilai oleh tiga orang dewan juri yaitu instruktur Tataboga dari Royal Asia College Huryati Rasyid , Dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang Dr Kasmita dan Kepala Biro LKBN Antara Sumbar Maswandi.

(ikhwan wahyudi/hendi/sekretariat perusahaan)