

Jawab Tantangan Ekspor, Festival Kreasi Rendang Mahkota Berlian Sukses Digelar

Linda Sari - 50KOTA.INDONESIAMUDA.OR.ID

Jul 5, 2024 - 21:15



Festival Kreasi Rendang Mahkota Berlian Sukses Digelar

Lima Puluh Kota – Semerbak aroma rendang langsung menggoda indera penciuman saat memasuki area Festival Kreasi Rendang Mahkota Berlian yang digelar di RTH Mahkota Berlian, Sarilamak, Jum'at (05/07/2024). Tampak peserta dari perwakilan kecamatan terampil memasukkan bumbu rempah ke dalam kuah yang diolah di atas kompor biomassa. Biasanya rendang identik dengan daging

sapi, namun dalam festival ini peserta ditantang untuk membuat kreasi rendang berbahan non daging.

Acara yang diinisiasi oleh Ketua LKKS sekaligus Ketua TP PKK Kabupaten Lima Puluh Kota Nevi Safaruddin yang berkolaborasi dengan Himpunan Pengusaha Randang Minangkabau (HIPERMI), UNAND, COMESTOARRA, dan CV. Permata Global hadir mewarnai Gelaran Pekan Budaya Kabupaten Lima Puluh Kota. Sukses menarik animo masyarakat, acara yang memadukan antara tradisi dan inovasi nyatanya menjadi peluang untuk menjawab tantangan ekspor rendang yang terkendala dengan bahan daging.

“Kita memiliki 79 nagari yang mempunyai tradisi berbeda dalam memasak rendang berbahan selain daging yang mungkin masih belum dikenal oleh masyarakat, dengan ajang ini kita sekaligus mendata dan mendokumentasikan rendang kreasi yang merupakan khas kearifan lokal dari masing-masing nagari” ujar Nevi Safaruddin. Nevi Safaruddin menuturkan bahwa saat ini ekspor rendang berbahan daging masih terkendala sehingga dengan adanya kreasi yang dihasilkan dari bahan non daging, Kabupaten Lima Puluh Kota dapat menjawab tantangan ekspor tersebut.

Selain berkreasi dengan bahan non daging, acara ini makin menarik dengan memanfaatkan olahan sampah menjadi bahan bakar ramah lingkungan menggunakan kompor biomassa untuk memasak rendang. “Awalnya saya dikenalkan dengan metoda TOSS (Tempat Olah Sampah di Sumbernya) dan kebetulan HIPERMI ingin mengadakan Festival Rendang jadi tercapailah dua perpaduan antara melestarikan tradisi dan inovasi dari pengolahan sampah,” jelas Nevi.

Sementara itu Ketua Umum HIPERMI Pusat Febrianti Takarian menerangkan saat ini rendang berbahan dasar daging masih belum bisa di ekspor sehingga ekspor masih berfokus pada bumbu rendang. “Melalui festival ini membuka wawasan bahwa rendang yang dimasak oleh peserta dengan menggunakan bahan selain daging seperti daun-daun, bisa kita perjuangkan untuk ekspor ke luar negeri,” terangnya. “Mudah-mudahan dengan festival ini HIPERMI bisa membantu dan mempromosikan kepada buyer-buyer,” tambahnya.

Berbagai olahan rendang dikreasiakan oleh para peserta seperti Rendang Ikan Asin Baguak, Rendang Ikan Salai, Rendang Daun dan Baluik, Rendang Daun Pakis, Rendang Paro-Paro, Rendang Palange Telur, Rendang Daun Aka, Randang Sijangkang Maco, Baluik daun palangai dan berbagai rendang lainnya.

Rasa antusias juga disampaikan oleh peserta Lomba Festival Rendang. “Alhamdulillah melalui acara ini, kami ibu rumah tangga dapat berkreasi dan membuka peluang usaha nantinya,” ujar Mitra Rustika peserta dari Nagari Surian Kecamatan Akabiluru. Mitra juga mengakui baru pertamakali menggunakan kompor biomassa dan tertarik untuk memakainya di rumah karena dirasa lebih hemat dan ramah lingkungan.

Acara yang dibuka Bupati Safaruddin Dt. Bandaro Rajo ini turut dihadiri oleh Staf Ahli Gubernur Bidang Hukum, Politik, dan Pemerintahan Provinsi Sumatera Barat Jasman, Kepala Kanwil Dirjen Perbendaharaan Sumbar Syukriah, Kepala Perangkat Daerah, Camat dan Walinagari se-Kabupaten Lima Puluh Kota. (**).