

Media : *sindo*

Tanggal : 21/01/2014

Halaman : 13

Rubrik : *spirit surabaya*Kolom : *berita*Program Studi/ Unit : *manajemen perhotelan*

## Serunya Memasak Bersama Mahasiswa Korea

**SURABAYA** – Berbagai jenis kuliner Asia memang menarik untuk dipelajari. Alasan inilah yang akhirnya juga membawa mahasiswa asal Korea tertarik untuk memelajarinya. Apalagi mereka tidak hanya saling bertukar pengalaman terkait kuliner namun juga seputar kebudayaan Indonesia khususnya Surabaya.

Mahasiswa ini rencananya akan berada di Surabaya mulai tanggal 13-25 Januari mendatang. Sekitar dua minggu mereka akan berada di Kampus Universitas Kristen Petra dan belajar di program studi yang sesuai yakni manajemen perhotelan. Kegiatan yang baru pertama kali digelar ini sebenarnya termasuk dalam program Indonesia Culinary Art (ICA), di mana ICA 2014 ini adalah program internasional pertama yang memberi kesempatan pada mahasiswa asing untuk mempelajari tentang kuliner, budaya dan bahasa Indonesia.

Kemarin, sebanyak 22 mahasiswa asal Woosong University Korea Selatan dari Departemen of Global Korean Culinary Art, College of Hotel and Culinary Arts tidak hanya memasak kuliner khas Korea namun juga ikut lomba memasak dengan bahan dasar tahu. “Kalau hari ini memang mereka yang menunjukkan pada kita kuliner Korea, tapi sebelumnya mereka ini juga belajar makanan khas dari kita khususnya Surabaya. Mereka ke sini juga tidak hanya belajar kuliner aja, tetapi beberapa budaya di sini,” kata Koordinator Acara Sienny Thio yang sekaligus dosen di Program Manajemen Perhotelan UK Petra.

Beberapa kuliner khas Indonesia dan Surabaya yang dikenalkan pada mahasiswa Korea ini diantaranya rawon, sayur asem, soto ayam, tahu tek, espalu butung, pisang goreng, nagasari dan gado-gado.

Beberapa kuliner yang dimasak oleh mahasiswa Korea ini adalah *doejang dakgui* atau *roast chicken marinated in soyben paste sauce*, *ganjang dakgui* atau *roast chicken marinet in garlic sauce*, *dakganjung* atau *fried chicken with soysauce* dan *chogyetang* atau *cold chicken soup with vegetables*.

Sekitar tiga jam mahasiswa ini memasak semua aneka masakan tersebut, setelah selesai hasilnya akan dimakan bersama. Untuk memasak mereka juga membawa beberapa jenis bumbu khas yang hanya ada di Korea seperti saus cabai.

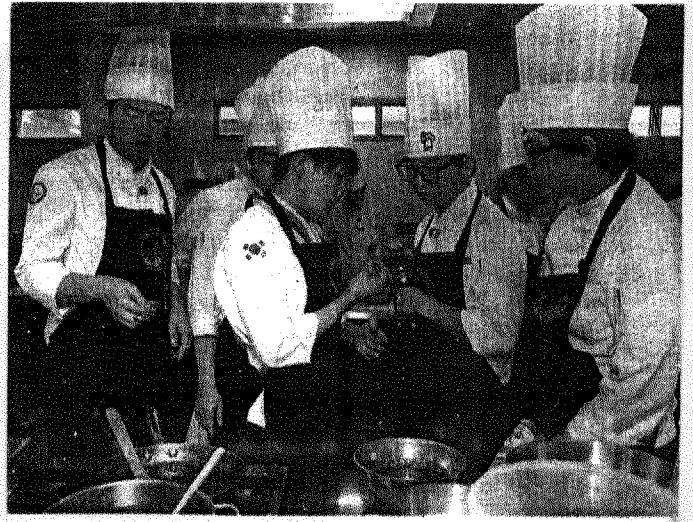
Pembimbing dari Woosong University, Hye Soo Kim mengatakan program pengenalan kuliner antar negara sangat bagus untuk menambah pengetahuan mahasiswanya. “Di sini kan kalau memasak tidak hanya sekedar memasak tapi juga harus memperhatikan dagingnya

karena berkaitan dengan *religion*,” katanya saat ditemui di sela-sela kegiatan memantau mahasiswanya memasak.

Kuliner yang dimasak oleh mahasiswa Korea ini tidak hanya nikmat, namun juga memiliki kandungan gizi. Karena selalu memadukan daging dengan

sayur-sayuran. “Kita di Korea biasa makan *cold chicken soup* ini saat musim panas dan karena sayur-sayurannya ini bagus untuk tubuh. Sedangkan untuk *chicken marinet* kita buat dua versi, yang membedakannya hanya di *sauce-nya* saja,” katanya.

● **mamik wijayanti**



Mahasiswa dari Woosong University membuat masakan khas Korea di dapur program studi Manajemen Perhotelan Universitas Petra, kemarin. Selain belajar kuliner, mereka akan belajar budaya.