



**BAKAT-BAKAT HEBAT:** Fashion choreographer Gie Cinta (10 dari kiri), fashion designer Melia Wijaya, Chief Content Officer Anthony Prabowo Handojo, CEO & Founder EONS Skin Clinic Aesthetic dr Leni Kumalasari Dipl AAAM, dan Regional Promotion Manager PT Rembaka Harlin Pamungkas Rahardjo bersama 50 besar finalis La Tulipe Miss Culinary setelah penjurian di PT Rembaka berakhir.

# LATIH SKILL CATWALK, UJI KREATIVITAS PLATTING

Final La Tulipe Miss Culinary 2022 sudah semakin dekat. Penjurian kian ketat, kegiatan finalis pun lebih padat.

**FINAL** La Tulipe Miss Culinary 2022 sudah semakin dekat. Penjurian kian ketat, kegiatan finalis pun lebih padat.

Kemarin (16/1), seharian penuh 50 finalis La Tulipe Miss Culinary belajar materi penting tentang modeling, kecantikan, dan kuliner. Pukul 07.00 WIB mereka sudah berkumpul di kantor dan pabrik PT Rembaca (La Tulipe Cosmetics).

Regional Promotion Manager PT Rembaca Harlin Pamungkas Rahardjo menyambut antusias kedatangan 50 finalis La Tulipe Miss Culinary. "Selamat atas terpilihnya perwakilan dari audisi lima kota besar di Indonesia. Saya harap siapa pun yang menang nanti bisa mengembangkan pendidikan dan kariernya di dunia modeling," papar Harlin.

Sementara itu, Regional CEO VIII/Jawa 3 Bank Mandiri Tri Nugroho menyatakan siap mendukung seluruh pencapaian peserta Mandiri



JANISRIYAH POETRAJAWA POS

**SUPPORT PENUH:** Dari kiri, Regional Promotion Manager PT Rembaca Harlin Pamungkas Rahardjo, General Vice President Johannes Tangguh, CEO & Founder EONS Skin Clinic Aesthetic dr Leni Kumalasari Dipl AAAM, Direktur Utama PT Jawa Pos Koran Leak Kustiyo, dan Regional CEO VIII/Jawa 3 Bank Mandiri Tri Nugroho bersama tim Bank Mandiri dan PT Rembaca.

kompetisi modeling tingkat nasional bahkan internasional. "Jawa Pos selalu punya harapan besar bahwa dalam ajang seperti ini terus bisa ditemukan bakat-bakat yang hebat," tutur Direktur Utama PT Jawa Pos Koran Leak Kustiyo.

*Support* penuh juga datang dari CEO & Founder EONS Skin Clinic Aesthetic dr Leni Kumalasari Dipl AAAM. Dokter kecantikan yang hadir sejak audisi Surabaya itu senang melihat aura peserta yang sudah lebih tenang. "Saya percaya *effort* kalian sudah luar biasa sampai di 50 besar," ucapnya.

terpenting adalah percaya diri untuk mempresentasikan diri Anda. *Inner beauty* enggak akan keluar kalau kita *nggak* percaya diri," ungkapnya.

Sebanyak 50 peserta juga berkesempatan menyaksikan proses pembuatan produk PT Rembaca. Mereka masuk ke pabrik seluas 7.000 m<sup>2</sup> itu. Produk yang dihasilkan di sana didistribusikan ke seluruh Indonesia. Bahkan, produk La Tulipe dan LT Pro sudah digunakan dalam *event pageant* internasional.

Tuntas kunjungan di PT Rembaca, para peserta

bisa menjadi agen untuk mengangkat kuliner Indonesia ke ranah yang lebih luas," tuturnya.

*Cooking challenge* menjadi ujian peserta di Tristar Culinary Institute. Mereka dipandu oleh Dosen-Consultant F&B Tristar Culinary Institute Chef Thomas Denny. Dia memberikan arahan tentang peraturan selama *challenge*. Ada 50 jenis makanan dan jajanan Nusantara yang disediakan. Tiap peserta bakal mendapat satu jenis makanan untuk dihias.

"Waktunya 30 menit. Indikator utama yang dinilai adalah keindahan makanan. Karena



JANISRIYAH POETRAJAWA POS

**ATRAKTIF:** Selama kunjungan di Tristar Culinary Institute, peserta juga dihibur dengan atraksi Hibachi Show.

LA TULIPE  
COSMETIQUES

MISS  
CULINARY  
16/2022

16 BESAR LA TULIPE  
MISS CULINARY

Alvira Rahmania Mayra Safina (Jogjakarta)

Adeana Dinda Amaris (Jogjakarta)

Imelda Aurelia Putri (Semarang)

Kadek Dinda Dwi P. (Bali)

Ni Luh Marcela Yati Utami (Bali)

Aliyah Balqis Naura (Malang)

Bank Mandiri Tri Nugroho menyatakan siap mendukung seluruh rangkaian *event* Mandiri Jawa Pos Apkrindo Culinary Awards 2022. "Tidak hanya cantik, finalis juga punya wawasan yang luas terkait kuliner. Ini menarik, karena kuliner adalah warisan budaya kita," paparnya.

Selama masa karantina, Bank Mandiri juga diagendakan memberi kelas edukasi terkait literasi keuangan. Di antaranya, *financial planner* dan investasi sejak dini. Berbagai *support* Bank Mandiri pun memudahkan peserta dalam aktivasi produk perbankan.

Audya Ananta dan Paula Andrea yang pernah memenangi La Tulipe Miss Culinary pada tahun-tahun sebelumnya kini tercatat mengikuti

sampai di 50 besar," ucapnya.

### TUMBUHKAN PERCAYA DIRI, KELUARKAN INNER BEAUTY

Banyak pengalaman yang didapat oleh 50 finalis La Tulipe Miss Culinary kemarin (16/1). Dimulai dari *beauty class for teenager* bersama *beauty consultant* La Tulipe Cosmetics. Para finalis mendapat edukasi *make-up* dalam 30 menit dengan menggunakan produk Active Series yang khusus untuk kulit remaja.

Kelas berlanjut bersama Gie Cinta, *Model instructor* dan *professional fashion chonographer* itu memberikan materi pertama, yaitu percaya diri. "Di dunia *catwalk*, yang

Tuntas kunjungan di PT Rembaka, para peserta bergeser ke Tristar Culinary Institute. Mereka diantar dari PT Rembaka ke Tristar Culinary Institute dengan bus yang nyaman dari Blue Bird. Marketing Komunikasi Blue Bird Surabaya Abay Sakti dan Ravi Zulfikar juga mengedukasi peserta tentang penggunaan aplikasi Blue Bird.

Salah satu wujud nyata dukungan Blue Bird pada La Tulipe Miss Culinary 2022 juga terlihat dengan diberikannya promo potongan argo taksi pada malam *grand final* (20/1) dengan tujuan dari atau ke lokasi *awarding*.

Di tujuan kedua tersebut, mereka disambut langsung oleh Presiden Direktur Tristar Culinary Institute Juwono Saroso. "Para peserta

dinilai adalah keindahan makanan. Karena tujuan utamanya adalah mengubah makanan lokal untuk bisa disajikan ke internasional. Jadi, porsi bisa disesuaikan juga," terang Chef Thomas.

Selain Chef Thomas, terdapat dua juri yang ikut menilai. Yakni, Dosen Pengajar Culinary Art Tristar Group Chef Ardi Santoso dan Dosen Senior Kuliner Tristar Group Yanuar.

Di akhir sesi, para peserta dikumpulkan untuk pengumuman 16 besar. Kemudian, hari ini (17/1) sebanyak 16 besar mulai melakukan sesi *photo shoot* yang dilanjutkan dengan karantina pada hari selanjutnya. Ikuti terus perjalanan peserta hingga menjadi Miss Culinary. **(nad/ree/c18/xav)**



**TRI NUGROHO**

Regional CEO VIII/Jawa 3  
Bank Mandiri



Tidak hanya cantik, finalis juga punya wawasan yang luas terkait kuliner. Ini menarik bagi saya, karena kuliner adalah warisan budaya kita."



**HARLIN PAMUNGKAS RAHARDJO**

Regional Promotion  
Manager PT Rembaka



Saya harap siapa pun yang menang nanti bisa mengembangkan pendidikan dan kariernya di dunia modeling."



**IR JUWONO SAROSO MM MPAR**

Presiden Direktur  
Tristar Culinary Institute



Miss Culinary merupakan agen yang tepat untuk membawa kuliner Nusantara ke dunia. Terlebih, mereka punya poin positif seperti *beauty, cooking skill, dan public speaking* yang bagus."



**dr LENI KUMALASARI Dipl. AAAM**

CEO & Founder EONS  
Skin Clinic Aesthetic



Saya percaya *effort* kalian sudah luar biasa sampai di 50 besar."



**LEAK KUSTIYO**

Direktur Utama  
PT Jawa Pos Koran



Jawa Pos selalu punya harapan besar bahwa dalam ajang seperti ini terus bisa ditemukan bakat-bakat yang hebat."

Aliyah Baiqis Naura (Malang)

Jessica Cynthia Putri (Surabaya)

Cathleen Clarissa Yoe (Surabaya)

Amanda Michelle (Surabaya)

Denise Aimee Yang (Surabaya)

Ashley Angelica (Surabaya)

Millenia Anstandi (Surabaya)

Gabriella Janet (Surabaya)

Naira Satya Nugroho (Surabaya)

Paulina Sungkono (Surabaya)

Jessica Zelda (Surabaya)



ANDRANGIYAH/PT JAWA POS

PEDE: Model instructor Gie Cinta memberikan materi *catwalk* kepada peserta. Denise Aimee dari Surabaya tampil dengan langkah percaya diri.