

Eater-Tainment : Ajak Siswa SMA Kreatif Dalam Mengelola Makanan

Tepatnya Jumat, 25 Januari 2019, Food Innovation & Nutrition Awards (FINA) Ubaya kembali lagi diselenggarakan untuk yang kedua kalinya. Setelah sebelumnya sukses mengundang Diana Chan selaku pemenang dari MasterChef Australia season 9, Fakultas Teknobiologi mengadakan kompetisi ini kembali. Dihadiri oleh 25 tim dari SMA dari berbagai daerah di Jawa-Bali, FINA sukses mendulang antusiasme dari pesertanya. Dengan tema Eater-tainment, FINA tahun ini berfokus pada kreativitas pada makanan.

Ya jaman sekarang makanan tidak sekedar lagi makanan, kita harus kreatif dalam mengolahnya, ungkap Michelle Chen, mahasiswa Fakultas Teknobiologi angkatan 2017 selaku Ketua Pelaksana Acara. FINA diadakan dalam tiga babak besar, penyisihan, semifinal, dan final. Pada tahap penyisihan setiap tim wajib mengerjakan soal biologi, kimia dan pengetahuan pangan terlebih dahulu sebelum akhirnya masuk ke babak semifinal untuk membuat kreasi hidangan. Dengan hadirnya Chef Reza Liem, peserta diajarkan bagaimana mengolah makanan yang kreatif namun juga kaya nutrisi. Chef Reza pun juga memperlihatkan proses pembuatan salah satu signature dish nya membuat seluruh peserta yang hadir terpukau.

Sesi semifinal ini khusus membahas tentang Superfood, yakni bahan makanan yang kaya akan nutrisi, tutur Eloqui Viectorica Wiranata, mahasiswi Fakultas Teknobiologi angkatan 2017 selaku Koordinator Acara. Di sesi semifinal peserta diajak untuk mengkreasikan makanan dengan bahan dasar tempe. Chef Reza Liem selaku juri akan menilai makanan kreasi peserta dari segi keselarasan rasa, plating, dan kandungan nutrisi. Enam tim dengan nilai terbaik akan diundang kembali untuk berpartisipasi di babak final pada tanggal 26 Januari 2019. Hasil akhirnya, Juara I diraih oleh SMAK St. Louis 1 Surabaya, Juara II diraih oleh Singapore National Academy Sidoarjo, dan Juara III diraih oleh SMAK St. Albertus Malang. (sml).