

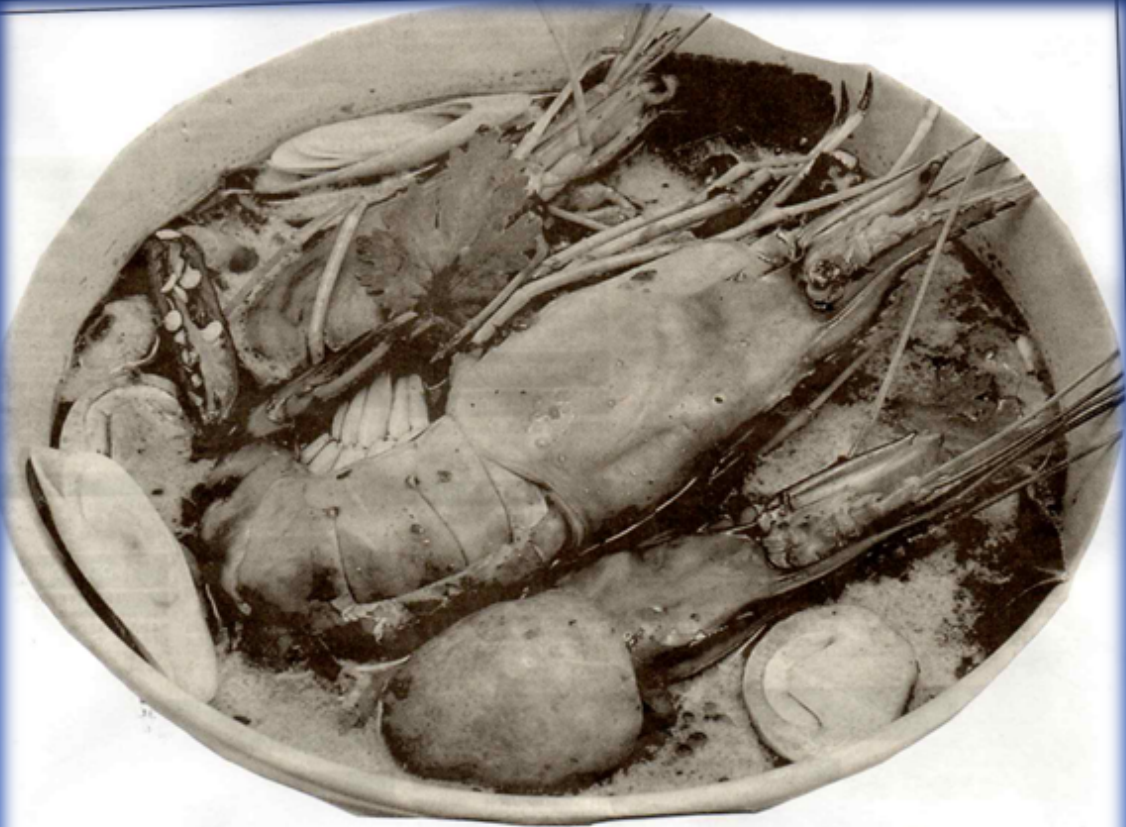


um
The Learning
University



Kliping Berita UM

Surya 26 Mei 2017



**Seporsi
Silaturahmi
2 Negeri**

Humas Universitas Negeri Malang (UM)



um
The Learning
University



Kliping Berita UM

Surya 26 Mei 2017

BERBICARA tentang Thailand, tidak akan bisa untuk tidak membicarakan kulinernya. Banyak makanan Thailand yang lahir dari hasil kebudayaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat.

Misalnya somtam yang dibuat dari buah pepaya yang masih muda. Ada lagi padtad, mi goreng Thailand yang disajikan dengan tauge dan beberapa sayuran. Atau tomyam, sup Thailand yang sangat terkenal di Indonesia.

Selain itu masih ada jajanan manis Thailand, seperti khao niao mamoang, kue dari ketan yang dihidangkan bersama mangga manis dan santan. Ada kaopod buar, kue manis dari serutan jagung yang dimasak bersama santan, gula, dan garam. Kaopod buar ini sekilas mirip kolak di Indonesia.

Rasanya semua makanan ini tidak bisa dinikmati di Indonesia. Saya harus ke Thailand untuk bisa mencicipi semuanya.

Ternyata anggapan saya ini salah.

Saya bisa merasakan semuanya ketika mengajar bahasa Indonesia untuk mahasiswa-mahasiswa program In Country dari Walailak University Thailand di BIPA Universitas Negeri Malang. Selain belajar bahasa Indonesia, mahasiswa-mahasiswa ini juga belajar tentang budaya Indonesia.

Mahasiswa dari Thailand ini juga diperkenalkan untuk memperkenalkan budaya-budaya Thailand. Salah satunya lewat makanan. Tentunya dengan menggunakan bahasa Indonesia.

Mahasiswa yang berjumlah 18 orang ini kemudian dibagi menjadi empat kelompok. Masing-masing kelompok akan mempresentasikan makanan Thailand dengan cara memasak.

Memasak makanan Thailand ini dipakai sebagai sarana untuk memancing kosakata bahasa Indonesia mahasiswa yang sudah dipelajari sebelumnya dengan hal-hal yang paling dekat dengan mereka yakni makanan Thailand.

Makanan-makanan yang mereka

presentasikan kali ini di antaranya, lap kai, keing som, kelang kalew wan, kai jiw, dan makanan Thailand favorit saya tomyam. Mahasiswa-mahasiswa ini kemudian presentasi bahan-bahan dan cara memasaknya di hadapan kamera mirip acara memasak di televisi.

Lap kai sendiri adalah makanan Thailand yang menggunakan bahan dasar ayam yang dicacah sampai lembut kemudian dimasak dengan beras yang sudah disangrai dan dihaluskan bersama dengan bumbu-bumbu khas Thailand lainnya.

Keing som adalah sup udang asam pedas, kelang kalew wan ini mirip dengan masakan ibu saya di desa. Seperti sayur terong kacang yang dimasak dengan kuah santan.

Bedanya kelang kalew wan ini dimasak dengan potongan ayam. Sementara kai jiw adalah telur dadar yang digoreng bersama bawang bombay. Tomyam sendiri makanan Thailand yang terkenal di Indonesia. Untuk memasak tomyam ini bisa menggunakan ayam, dan jamur yang kemudian dimasak bersama kuah asam pedas.

Uniknya makanan-makanan Thailand ini bercitarasa asam karena penggunaan jeruk nipis yang cukup banyak. Tertarik mencoba makanan masakan mahasiswa Thailand ini?



NANANG SYAIFUL ROHMAN
Pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing
(BIPA) di Universitas Negeri Malang

Humas Universitas Negeri Malang (UM)