

# Hobi Memasak David Cs Berbuah Medali Emas

## Kreasikan Nasi Kuning Rolade ala Onigiri

David Bryan Satria, anggota tim mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Malang (UM) meraih kemenangan di Olimpiade Vokasi Indonesia (Olivia) 3.0 di Fakultas Vokasi Universitas Airlangga Surabaya pada 18-19 Oktober 2018.



SURYA/IST

**RAIH EMAS** - Tim mahasiswa Universitas Negeri Malang dari Tata Boga yang meraih medali emas di Olimpiade Vokasi Indonesia di Unair Surabaya pada 18-19 Oktober 2018 lalu.

**D**AVID bersama dua rekannya dalam satu tim, Johannes Dwi dan Rizky Muhaimin, mahasiswa angkatan 2018 mendapat medali emas di live cooking atau masak di tempat.

"Saya memang senang ikut lomba-lomba," jelas David riang saat ditemui di lobi Graha Rektorat UM, Selasa (23/10).

David telah menyukai dunia dapur sejak duduk

di SMKN 3 Kota Kediri. Berkat aneka lomba yang ia ikuti, ia mendapat tiket masuk gratis sebagai mahasiswa UM jalur mandiri prestasi.

Saat kuliah, kesukaan ikut lomba makin tak terbendung. Selain untuk unjuk kemampuan, dari prestasi yang diperoleh itu, ia justru bisa mendapat pembebasan biaya kuliah.

"Menambah pengalaman,

sekaligus saya bisa melihat karya peserta lain," kata cowok kelahiran Kediri, 17 Mei 1999 ini.

David kini duduk di semester 3 D3 Tata Boga. Dari empat lomba yang diikutinya selama menjadi mahasiswa UM, tiga di antaranya berbuah kemenangan.

Dikatakan dia, mengikuti

■ KE HALAMAN 12

## Kreasikan...

■ DARI HALAMAN 9

Olivia 3.0 atas inisiatifnya sendiri. Saat memasuki babak 10 besar, ia memutuskan berkreasi membuat menu "Nasi Kuning Rolade". Ia dan dua rekannya lantas membentuk nasi kuning mirip onigiri berbentuk segitiga. Ada nasi kuning, tahu segitiga, rolade ayam sayur dan tambahan sambal ijo dan merah. Alhasil, nasi kuning inovasinya terlihat unik.

Tim David harus bersaing ketat dengan tim dari IPB, Politeknik NSC, UI, atau Universitas Diponegoro. Dari 10 besar, lantas diseleksi kembali menjadi lima besar dan tiga besar.

Saat masuk tiga besar,

menu yang bakal dimasak menjadi misteri karena bahan-bahan ada di dalam kotak.

"Apa yang sudah kami rencanakan, ternyata akhirnya beda," kata dia.

Dari bahan itu, timnya membuat sup ikan mujaer dengan kuah soto serta salad buah dengan saus dari kuning telur, cuka dan garam. Sementara, sayurannya sajikan dengan digulung.

### Suka Chef Juna

Dikatakan David yang mengidolakan Chef Juna, ia menyukai western food karena resepnya tidak paten dan bisa dikreasikan. Selain itu, masakan barat juga dikenal simple.

David juga paling suka menata makanan secara

unik. Contohnya saja ketika membuat urap-urap, dikemas secara menarik.

"Kemasan makanan menarik dan unik itu lebih diperhatikan orang. Mungkin rasa nomor dua," jawab David yang juga mengajar di SMA Walisongo, Pasuruan ini.

Selain itu, ia juga memiliki kekhasan, selalu menyertakan edible flower, bunga layak makan pada sajian di piring. Alasannya kelihatan cantik. Ini terinspirasi chef-chef luar negeri. Bahkan ada beberapa tanaman bunga yang sengaja ia tanam di rumah kos.

"Saat diperlukan tinggal dipetik. Sebab di Malang tidak ada yang menjual edible flower," pungkasnya.  
**.(sylvianita w)**