



Foto Tim Kuliner Narendra Pramaditya Oktavian, Azizah Nur Fala Balqis dan Sri Hatmiyati, S.Pd., sebagai Pembimbing

RAIH JUARA

Tim Kuliner SMK Ma'arif 2 Sleman Sabet Juara Lomba Kuliner Festival Lumbung Mataraman dengan Inovasi Mocaf

Ma'News – Yogyakarta – 16/10/2024 – Tim kuliner SMK Ma'arif 2 Sleman berhasil meraih juara pertama dalam Lomba Kudapan Pangan Lokal Festival Lumbung Mataraman 2024 yang diselenggarakan oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY. Narendra Pramaditya Oktavian dan Azizah Nur Fala Balqis, siswa kelas XII Tata Boga 1, mengharumkan nama SMK Ma'arif 2 Sleman dengan kreasi mereka berupa Pempek Mocaf dan Mocaf Fruite Cookies yang inovatif.

Di bawah bimbingan Sri Hatmiyati, S.Pd., tim ini mengalahkan 30 tim dari berbagai sekolah negeri dan swasta se-DIY. "Saya selalu berusaha mengangkat potensi dan ide yang dimiliki siswa serta mengeksplorasi kemampuan mereka," ujar Sri Hatmiyati mengenai strategi pembimbingannya.

Bersambung halaman 2..



Presentasi Olahan Tim Kuliner SMK Ma'arif 2 Sleman



Mocaf Fruite Cookies Karya Tim Kuliner SMK Ma'arif 2 Sleman

Mocaf (Modified Cassava Flour) menjadi bahan baku utama dalam kreasi kuliner mereka. Tepung singkong yang dimodifikasi melalui fermentasi ini memiliki kelebihan lebih ringan, bebas gluten, dan bertekstur lebih baik dibandingkan tepung singkong biasa. Tujuan proses modifikasi pada mocaf adalah untuk perbaikan sifat fungsionalnya sehingga memperluas penggunaan dalam produk pangan.

"Mocaf merupakan bahan lokal yang potensial, dan dengan inovasi produk seperti ini, kami ingin menunjukkan bahwa bahan ini bisa diolah menjadi makanan modern yang lezat dan kompetitif," ungkap Sri Hatmiyati. Pilihan menggunakan Mocaf selain menciptakan cita rasa unik juga mendukung kemandirian pangan lokal dan mengurangi ketergantungan pada tepung terigu.

Perjalanan menuju podium juara tidaklah mudah. Keterbatasan waktu menjadi tantangan tersendiri bagi tim yang aktif dalam berbagai kegiatan. Namun, dengan manajemen waktu yang baik, mereka mampu menghasilkan inovasi terbaik.



Pek Empek Mocaf Karya Tim Kuliner SMK Ma'arif 2 Sleman

Pempek Mocaf dan Mocaf Fruite Cookies menawarkan perpaduan rasa manis dan asin yang unik, membedakan mereka dari mayoritas peserta yang mengusung kudapan manis. Diproduksi dengan modal sekitar Rp300.000, kedua kudapan ini dijual dengan harga Rp3.500 per pcs.

Kemenangan ini disambut gembira oleh seluruh civitas akademika SMK Ma'arif 2 Sleman. Dukungan penuh dari Kepala Sekolah, Kepala Jurusan, guru, dan siswa menjadi motivasi tersendiri bagi tim.

Prestasi ini membuktikan bahwa dengan bimbingan yang tepat dan inovasi yang berfokus pada potensi lokal, siswa SMK Ma'arif 2 Sleman mampu bersaing dan menghasilkan karya yang luar biasa.