

Makanan tradisi mampu tarik kehadiran pelancong asing

KEPELBAGAIAN makanan yang terdapat di negara ini telah menjadikan Malaysia sebuah negara yang unik.

Ia juga mendorong kepada perkembangan sektor pelancongan gastronomi.

Pelancongan gastronomi merupakan satu aktiviti yang melibatkan individu atau kumpulan yang melancong ke sesuatu tempat untuk menikmati keunikan makanan di sesuatu kawasan itu.

Pensyarah Kanan, Jabatan Rekreasi dan Ekopelancongan,

Universiti Putra Malaysia, Dr. Siti Suriawati Isa berkata, sektor pelancongan gastronomi di Malaysia amat berpotensi untuk berkembang kerana percampuran latar belakang budaya dan etnik yang terdapat di negara ini.

Jelasnya, percampuran itu membolehkan Malaysia mempunyai pelbagai jenis makanan sama ada berkonsepkan Melayu, Cina, India dan lain-lain lagi.



SITI SURIAWATI

“Makanan Malaysia sebenarnya setanding dengan makanan-makanan dari negara lain yang terkenal seperti susyi dari Jepun, kimchi dari Korea Selatan dan sebagainya.

“Oleh itu promosi yang kreatif amat diperlukan untuk memperkenalkan makanan Malaysia kepada pelancong dalam dan juga luar,” katanya.

Dalam pada itu, Siti Suriawati menjelaskan, pengusaha-

pengusaha makanan perlu menjaga kualiti makanan yang dihasilkan sekiranya mahu sektor pelancongan gastronomi ini terus berkembang pesat.

Tegasnya, selain kualiti makanan aspek kebersihan harus juga dititikberatkan.

“Aspek lain yang pengusaha makanan ini perlu tekankan adalah keaslian makanan. Jangan terlalu melakukan perubahan kerana ia akan mengakibatkan keunikan dan keaslian pada makanan tradisi terutamanya akan hilang,” jelasnya.