

Pelaksanaan Kegiatan

1. **Latar belakang kegiatan:** Kegiatan ini bertujuan untuk memperkaya pengalaman budaya para peserta melalui pengalaman langsung dan mencicipi kuliner khas Thailand, serta untuk mendorong pertukaran dan pemahaman lintas budaya.
2. **Metode Pelaksanaan:** Mahasiswa asal Thailand memperkenalkan dan membagikan budaya kuliner Thailand kepada mahasiswa lainnya, baik mahasiswa Taiwan maupun mahasiswa asing lainnya. Melalui partisipasi langsung, mahasiswa dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam memasak hidangan khas Thailand.
3. **Waktu Pelaksanaan:**
19 Juni 2024 (Rabu), pukul 10.30 – 12.30
4. **Evaluasi Hasil Pelaksanaan:**
 - a. **Pembelajaran Keterampilan Memasak Masakan Thailand:**
Melalui praktik langsung, mahasiswa mempelajari cara menggunakan rempah-rempah khas Thailand, bumbu masak, serta teknik memasak tradisional. Hal ini meningkatkan keterampilan kuliner mahasiswa sekaligus memberikan pemahaman lebih dalam tentang karakteristik masakan Thailand dan makna budaya yang terkandung di dalamnya.
 - b. **Pertukaran dan Pemahaman Budaya:**
Melalui kegiatan memasak dan mencicipi makanan khas Thailand, mahasiswa memperoleh wawasan lebih dalam mengenai budaya dan tradisi Thailand serta menumbuhkan sikap saling menghargai. Interaksi antar peserta turut mendorong terciptanya komunikasi lintas budaya dan mempererat hubungan pertemanan.
 - c. **Menikmati Hidangan dan Diskusi:**
Mahasiswa tidak hanya dapat menikmati hidangan Thailand yang otentik, tetapi juga merasakan kepuasan dari hasil masakan mereka sendiri. Melalui sesi diskusi, peserta dapat saling berbagi pengalaman dan teknik yang diperoleh selama proses memasak, sehingga semakin memperkaya pengalaman memasak mereka.

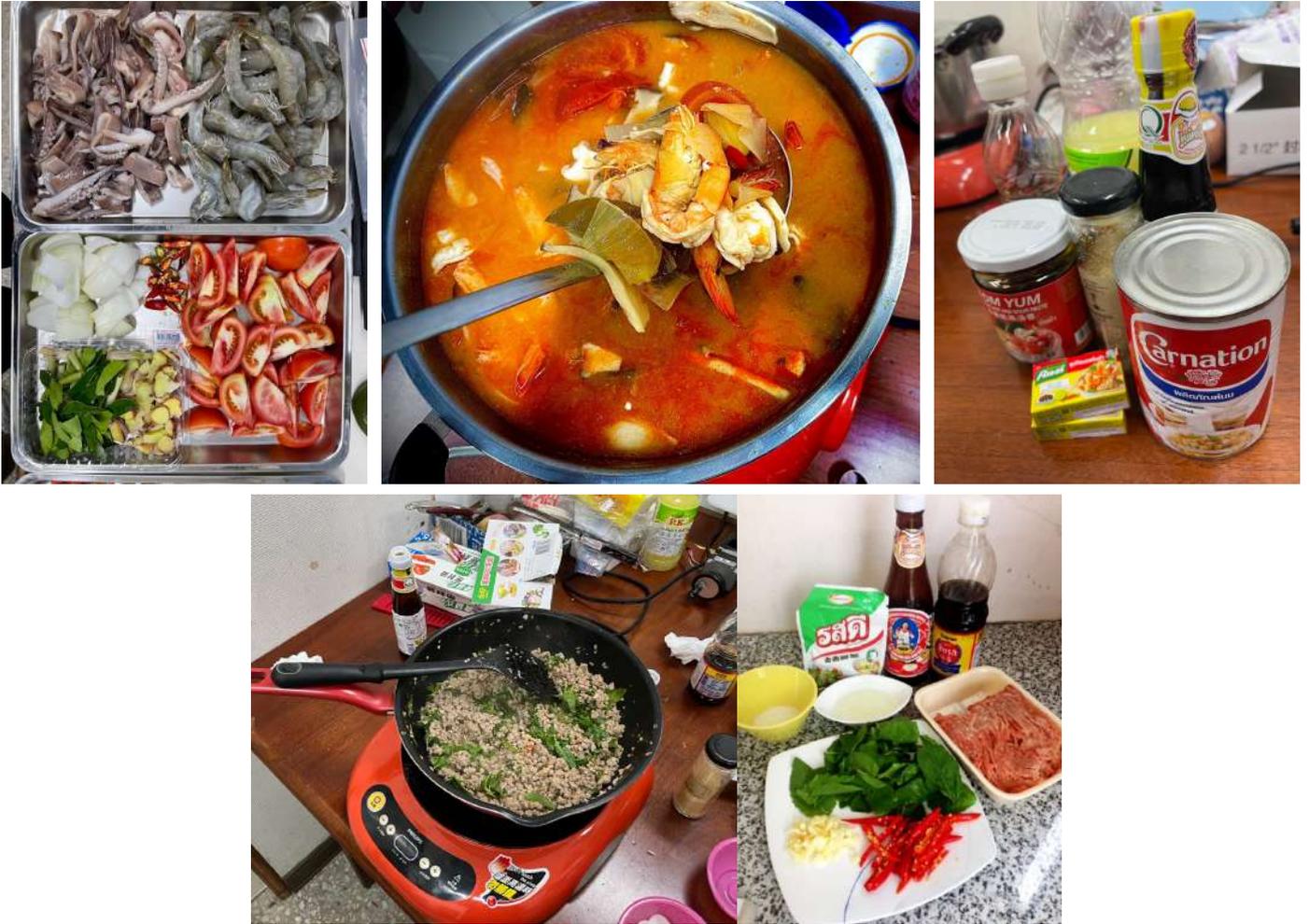
Dipersiapkan oleh: Onnom Peerada, Pongphun Panmayura, Warayut Thugjaroen, Sunisa Meejanphet from Kasetsart University Kamphaeng Saen Campus

Deskripsi kegiatan

Dalam kegiatan ini, kami memperkenalkan budaya memasak Thailand kepada para mahasiswa Departemen Teknik Mesin STUST, sehingga mereka dapat merasakan secara langsung proses memasak serta mencicipi makanan khas Thailand yang otentik. Kegiatan ini juga berlangsung dengan sangat baik. Seluruh peserta terlibat dalam percakapan secara antusias dan menunjukkan interaksi yang positif satu sama lain.

Misi

Kami mengambil tanggung jawab untuk menyampaikan budaya kuliner dari negara kami kepada para mahasiswa. Setelah melakukan diskusi, kami memutuskan untuk menyiapkan dua menu, yaitu *stir-fried with basil* (tumis daging daun kemangi) dan *tom yum kung*, dua hidangan khas Thailand yang terkenal akan cita rasanya yang autentik.



Rincian misi dan hasil kegiatan

Pada awalnya, kami mengatur pembelian peralatan dan bahan baku yang diperlukan. Namun, karena jumlah peserta yang akan hadir tidak dapat dipastikan, kami melakukan estimasi jumlah kebutuhan agar cukup untuk memenuhi perkiraan jumlah peserta yang diharapkan hadir. Dengan asumsi tersebut, ketika waktu pelaksanaan tiba, kami memulai proses memasak dengan mengerahkan seluruh keterampilan yang kami miliki.



Efek misi ini

Makanan yang kami sajikan memiliki cita rasa khas Thailand yang unik dan cenderung pedas. Meskipun demikian, para mahasiswa yang hadir menikmatinya dengan lahap, dan hidangan tersebut habis dalam waktu singkat—terutama menu tumis daging daun kemangi yang sangat diminati. Sementara itu, *Tom Yum Goong* juga menarik perhatian banyak peserta. Sebagai salah satu menu sup tradisional Thailand, hidangan ini relatif mudah dibuat namun tetap menawarkan rasa yang kaya dan berkesan bagi para penikmatnya.



Komentar dan Saran

Merupakan suatu kehormatan besar bagi kami untuk menerima tugas ini. Kami merasa bangga melihat antusiasme dan ketertarikan semua peserta terhadap kuliner dari negara kami. Kami telah berupaya semaksimal mungkin untuk memasak dengan kemampuan terbaik yang kami miliki, dan hasil akhirnya pun berjalan dengan sangat baik.



Dokumentasi Kegiatan



Foto bersama



Mahasiswa asal Thailand memperkenalkan metode memasak dan rempah-rempah yang digunakan





Proses persiapan bahan dan rempah-rempah masakan



Proses memasak Tom-Yum Goong



Proses memasak tumis daging daun kemangi





Menikmati hasil masakan