



ASIAN GAMES  
2018  
Jakarta Palembang



**PETUNJUK TEKNIS**  
**ROADSHOW AUDISI**  
**LOMBA MASAK IKAN NUSANTARA**  
**TAHUN 2018**

Pada Perayaan 73 Tahun Kemerdekaan RI, Kantor Staf Presiden (KSP), Kementerian Sekretariat Negara (Kemensekneg), Kementerian Kesehatan (Kemkes), Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), Kementerian Pariwisata (Kemenpar), bahu-membahu mendukung penyelenggaraan Lomba Masak Ikan Nusantara (LMIN) periode Juli - Agustus 2018.

LMIN adalah produk khas dari Femina Group, sebagai bentuk dukungan terhadap kampanye Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS). GERMAS merupakan gerakan nasional yang diprakarsai oleh Presiden RI yang mengedepankan upaya promotif dan preventif, tanpa mengesampingkan upaya kuratif-rehabilitatif dengan melibatkan seluruh komponen bangsa dalam memasyarakatkan paradigma sehat. Untuk menyukseskan GERMAS, tidak bisa hanya mengandalkan peran sektor kesehatan saja. Peran kementerian dan lembaga di sektor lainnya juga turut menentukan dan ditunjang peran serta seluruh lapisan masyarakat.

LMIN 2018 adalah satu-satunya lomba tingkat nasional dengan hadiah utama berupa kesempatan berharga memasak untuk Presiden RI di Istana Negara.

Untuk publikasi, terjalin kerjasama antar 3 brand media: portal resep Primarasa, Femina Media, dan MasakTV (podcast memasak di YouTube). Digunakan tagar #menujuIstana #ikanituenak #LMIN2018.

Untuk platform pengumpulan resep dari seluruh Indonesia, digunakan [www.primarasa.co.id](http://www.primarasa.co.id) (kanal 'Rekomendasi' – subkanal 'Resep Anda').

Femina Group membuatkan cetak biru LMIN 2018 yang sudah disetujui Kantor Staf Presiden, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Pariwisata. Rangkaian *roadshow* diselenggarakan oleh panitia pusat dan panitia daerah.

## **DEFINISI 'IKAN'**

Berdasarkan UU No. 45 Tahun 2009, pengertian **Ikan** adalah segala jenis organisme yang seluruh atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan. Secara umum perairan tempat kehidupan ikan terdiri dari laut, tawar dan payau.

Dalam penggunaannya untuk kompetisi, digunakan produk laut yang bersifat dipasarkan untuk konsumsi manusia:

1. *Pisces*: Ikan bersirip
2. *Mollusca*: kerang, tiram, cumi-cumi, gurita, siput, dan sebangsanya
3. *Crustacea*: Udang, rajungan, kepiting, dan sebangsanya
4. *Algae*: Rumput laut

## **TUJUAN LOMBA**

1. Membangun kesadaran gizi individu maupun kolektif masyarakat agar gemar mengkonsumsi ikan.
2. Meningkatkan kecerdasan dan kualitas hidup
3. Melestarikan dan mengembangkan cita rasa kuliner daerah secara Nusantara
4. Menjaga dan memperkaya cita rasa kuliner Indonesia dengan bahan pilihan terbaik
5. Promosi penggunaan pangan lokal untuk mendukung terwujudnya kedaulatan, kemandirian dan ketahanan pangan nasional.

## **MEKANISME REGISTRASI**

1. WNI, usia 18 – 55 tahun
2. Dibagi dua kategori (chef dan umum)
  - a. Chef: Bekerja sebagai juru masak di institusi resmi (restoran, hotel, katering)
  - b. Umum: Home cook atau pebisnis makanan online yang belum memiliki badan bisnis resmi

**ONLINE** → Peserta upload teks dan foto di [www.primarasa.co.id](http://www.primarasa.co.id)

**POS** → Peserta mengirim teks dan foto ke:

Primarasa, Gedung Femina lantai 3, Jl. HR Rasuna Said Kav. B32–33, Kuningan, Jakarta Selatan 12910  
(\*Subyek: Panitia LMIN2018)

Dibuka *hotline* melalui DPP (Divisi Pelayanan Pelanggan) di 021-4682 5555 (Ibu Meilani Kasakeyan) untuk membimbing *troubleshooting* pendaftaran.

## **MEKANISME ROADSHOW**

### **Timeline**

<b>Tanggal</b>	<b>Destinasi</b>	<b>Resep wajib</b>
23 Juli 2018	Pontianak	Ikan Asam Pedas
26 Juli 2018	Gorontalo	Ilahe
28 Juli 2018	Bitung	Woku
1 Agustus 2018	Biak, Numfor	Ikan Kuah Kuning
4 Agustus 2018	Ambon	Ikan Bakar Sambal Colo
6 Agustus 2018	Mataram	Satai Tanjung
7 Agustus 2018	Lamongan	Asem-Asem Bandeng
8 Agustus 2018	Padang	Gulai Ikan
9 Agustus 2018	Lampung	Gulai Taboh
10 Agustus 2018	Jakarta	Pecak Ikan

## Rundown

Durasi	Rundown	Keterangan	Catatan
60'	<b>Registrasi peserta audisi</b>	Audisi akan menilai dua hidangan: 1. Kreasi ikan (boga bahari), dibawa dari rumah 2. Hidangan wajib yang telah ditetapkan, dimasak saat audisi	
10'	<b>Pembukaan acara oleh MC</b>	1. Sambutan Pemerintah Daerah 2. Sambutan Pemerintah Pusat	
4'	<b>Peresmian pembukaan Lomba</b>	1. Ketua Dewan Juri	
60'	<b>Audisi tahap 1</b>		15 Peserta
30'	<b>Penjurian tahap 1</b>		
60'	<b>Talk show: "Isi Piringku"</b>	1. Pembicara ahli Kementerian Kesehatan RI 2. Blogger undangan Kementerian Kesehatan RI	Blogger berkewajiban mempromosikan: <b>LMIN2018</b> + Roadshow Audisi (min. 7 hari sebelum audisi)
60'	<b>Cooking demo: Resep pemenang LMIN 2017</b>	1. Pendemo dari MasakTV 2. Blogger undangan Kementerian Kelautan dan Perikanan RI / Pemenang / Finalis LMIN 2017	Blogger berkewajiban mempromosikan: <b>LMIN2018</b> + Roadshow Audisi (min. 7 hari sebelum audisi)
60'	<b>Audisi tahap 2</b>		15 Peserta
30'	<b>Penjurian tahap 2</b>		
15'	<b>Games "Tebak Nama Ikan!"</b>	Tersedia 10 kartu ilustrasi ikan lokal (termasuk seafood)	3 hadiah penjawab terbaik: .....
15'	<b>Pengumuman Pemenang</b>	Penyebutan dan penyerahan dilakukan oleh Perwakilan Daerah	Hadiah: Piala dan sertifikat  Pemenang I: Rp..... (jika ada)  Pemenang II: Rp.....(jika ada)  Pemenang III: Rp.....(jika ada)
15'	<b>Penutupan oleh MC</b>		
			<b>Total durasi: 419 menit</b>

## **MEKANISME PENYARINGAN #menujuIstana:**

**Babak Semifinal** → Dilakukan di kota audisi

### **1. Pre – event**

- a. Disaring dari mereka yang telah mengirim resep ke Primarasa.
- b. Aspek penilaian : Kreativitas resep / Foto resep / Esai sebagai latar belakang resep
- c. Penilai: Femina Group (diwakili Dapur Uji Femina Group)

### **2. On – event**

- a. Mengaudisi 2 hidangan:
  - b. 1 kreasi ikan/ seafood yang dibawa dari rumah
  - c. Hidangan wajib yang telah ditetapkan, dimasak saat audisi
- Aspek penilaian :
- **Rasa** (penggunaan bahan, teknik memasak, tekstur masakan, rasa keseluruhan)
  - **Presentasi** (porsi, kreativitas, keterkaitan dengan tema, aroma)
  - **Kebersihan** (higienitas memasak, tingkat kerapihan tempat memasak)
- Penilai:
- Femina Group
  - MasakTV
  - Dapur Istana
  - Perwakilan Pemerintah Daerah

**Babak Final** → Dilakukan di Jakarta

### **1. Pre – event**

- a. Disaring dari 10 finalis terbaik dari kota-kota audisi.
- b. Aspek penilaian : Kreativitas resep / Teknis memasak / Keterkaitan dengan tema
- c. Penilai: Femina Group (diwakili Dapur Uji Femina Group)), MasakTV, Dapur Istana

### **2. On - event**

- a. Mengaudisi 10 finalis yang telah berkumpul di ibu kota
- b. Aspek penilaian :
  - **Rasa** (penggunaan bahan, teknik memasak, tekstur masakan, rasa keseluruhan)
  - **Presentasi** (porsi, kreativitas, keterkaitan dengan tema, aroma)
  - **Kebersihan** (higienitas memasak, tingkat kerapihan tempat memasak)
- c. Penilai: Femina Group, MasakTV, Dapur Istana, Kemenkes, KKP, Kemenpar

## **HADIAH**

### **10 Finalis:**

1. Tiket, akomodasi, dan konsumsi selama di Jakarta disiapkan oleh Pemda
2. Resep, foto resep, dan foto profil dimuat di Primarasa dan Femina Media
3. Workshop : Tata Cara Protokoler Penghidangan Sajian Kepala Negara di Kantor Staf Presiden RI
4. Workshop Dapur Uji Femina: Food photography, Food styling, dan Membuat Resep

### **Pemenang I, II, III:**

1. Piala
2. Mendapatkan undangan dari Presiden RI untuk menghadiri Upacara Kemerdekaan RI di Istana Negara, 17 Agustus 2018

**Pemenang I:** Memasak di Istana Negara untuk Presiden RI dan kementerian terkait

## **Informasi Lomba Masak Ikan Nusantara 2018:**

Website: [www.primarasa.co.id](http://www.primarasa.co.id)

Instagram: @Primarasa.ID

Twitter: Primarasa\_ID

Facebook: Primarasa.ID

Youtube: Primarasa\_ID

### **Hotline:**

DPP – Divisi Pelayanan Pelanggan Femina Group: 021 - 4682 5555

### **Alamat:**

Primarasa

Gedung Femina lantai 3

Jl. HR Rasuna Said Kav. B32-33

Kuningan, Jakarta 12910

### **Project Director:**

Sari Wardi Astuti

*General Manager Pusat Kreatif Femina*

*Business Manager Feminagroup*

0811 999 3775

[sariwardi.astuti@gmail.com](mailto:sariwardi.astuti@gmail.com)

[sari.astuti@feminagroup.com](mailto:sari.astuti@feminagroup.com)



**GROUP**  
**femina**