

BAB III

MEMBANGUN HUBUNGAN BILATERAL INDONESIA DAN AUSTRALIA MELALUI GASTRODIPLOMASI

A. Gastrodiplomasi Indonesia dan Australia

Visi misi pembangunan nasional tahun 2005-2025, kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif mengambil peran untuk mewujudkan dan memantapkan diplomasi Indonesia dalam rangka memperjuangkan kepentingan nasional, melanjutkan komitmen Indonesia terhadap pembentukan identitas dan pemantapan Integritas Internasional dan regional, melakukan kerjasama bilateral baik Internasional dan kerjasama regional. Akhirnya bentuk advertasi dengan bentuk diplomasi publik adalah salah satu jalan untuk meningkatkan minat masyarakat Internasional pada negara yang bersangkutan agar tujuan dan maksud baik politik maupun ekonomi negara tersebut tercapai. Diplomasi kuliner memiliki kedudukan penting karena diplomasi kuliner menyentuh semua elemen masyarakat pada suatu tempat. Maka dari itu kuliner merupakan pintu terbaik sebagai media promosi dan membangun citra Negara yang lebih efektif untuk menarik kunjungan wisatawan Australia untuk mengunjungi Indonesia.

Praktik diplomasi publik melalui kuliner dibangun atas dasar asumsi sebagaimana disebutkan pertama kali oleh Paul Rockower dengan konsep *gastrodiplomasi* yaitu cara terbaik memenangkan hati dan pikiran adalah melalui perut (Rockower, 2011). Jika melihat politisasi kuliner merupakan aktivitas lama dalam ranah pertukaran kebudayaan. Pada awal munculnya perluasan hubungan Internasional dahulu, makanan telah digunakan sebagai

alat budaya di dalamnya. Diplomasi kuliner berperan sebagai bagian dari diplomasi budaya karena kuliner merupakan para pelakunya bisa menjadi bagian dari budaya global dengan memunculkan kekhasan tanpa menggunakan ancaman. Hal ini yang membuat diplomasi kuliner diharapkan menjadi promotor bagi nilai-nilai didalamnya (Bell, 1997).

Jika melihat jauh disamping konteks rancangan diplomasi kuliner bagi Indonesia, analisis mengenai keterkaitan antara kuliner dengan identitas bangsa harus ditekankan. Sebagaimana fungsi makanan itu sendiri untuk menunjang kehidupan seorang manusia, makanan dianggap sebagai dasar fundamental utama bagi kehidupan. Karena itu makanan sangat terkait dengan nasionalisme bahwa dalam memupuk rasa nasionalisme sebenarnya ada pada aktivitas harian yang dilakukan dalam masyarakat yang biasa disebut nasionalisme banal. Penjelasan konsep nasionalisme banal ini digunakan untuk mengingatkan kembali tentang hal kecil yang terlalu familiar yang jarang diperdulikan oleh masyarakat (Nunez, 1998).

Kuliner merupakan salah satu karakter dalam kehidupan sehari-hari. Kita sangat sering menemukan makanan yang tidak masuk dalam perhitungan. Makanan dalam prosesnya menyusun struktur kehidupan masyarakat. Maka dari itu sebagaimana disebutkan bahwa Indonesia akan dikembangkan menjadi ikon pariwisata berdasarkan nilai budaya, kekayaan alam, dan kearifan lokal di dalamnya. Makanan merupakan sentra utama kehidupan suatu bangsa. Penggunaan kuliner sebagai agen diplomasi adalah jawaban atas tantangan dalam beberapa dekade belakang. Model usaha diplomasi tradisional telah mempengaruhi dan ditinggikan dengan nilai-nilai diplomasi budaya, terutama dengan lahirnya ambisi kuliner. Indonesia bukan nama baru dalam dunia kuliner Internasional. Beberapa kuliner Indonesia yang dikenal

publik Australia diantaranya adalah kopi luwak, yang masuk dalam kategori kopi termahal di dunia. Rendang yang masuk makanan terenak versi CNNGo dan kesuksesan film *Eat, Pray and Love* yang membawa nama Bali semakin luas dikenal di dunia Internasional (Atimos, 2013). Kesan seperti ini merupakan tempat penting bagi Indonesia untuk membangun citra dalam mencapai tujuan politik dan ekonomi. Salah satu yang menjadi yang menjadi peranan adalah kehadiran diaspora di Australia untuk membangun potensi terbesar dalam melakukan diplomasi publik.

B. Bentuk-bentuk Gastrodiplomacy

Peningkatan citra negara dalam hubungan diplomasi di dunia Internasional terus dilakukan oleh banyak negara. Berdasarkan penjelasan diatas bahwa peningkatan hubungan diplomasi dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi kuliner yang biasa dikenal *gastrodiplomacy*. Pada dasarnya *gastrodiplomacy* adalah bentuk diplomasi publik yang menggabungkan *diplomasi budaya*, *diplomasi kuliner* dan *nation branding* untuk membuat budaya saing nyata untuk dirasakan dan disentuh. *Gastrodiplomacy* juga merupakan tindakan memenangkan hati dan pikiran melalui perut. Selain itu, *gastrodiplomacy* juga merupakan pemahaman bahwa anda tidak memenangkan hati dan pikiran melalui informasi yang rasional, melainkan melalui hubungan emosional. Oleh karena itu, koneksi dengan penonton dibuat dalam interaksi sensorik yang nyata sebagai sarana untuk melibatkan diplomasi publik lebih implisit melalui *soft power* dan koneksi budaya yang pada akhirnya membentuk persepsi diplomasi publik jangka panjang dengan cara yang berbeda dari komunikasi strategis yang ditargetkan.¹

¹ Mary Jo A. Pham, *Loc.Cit.*

Memperluas konsepsi istilah *gastrodiplomacy* Rockower, Adapun Mary Jo A. Pham mendefinisikan *gastrodiplomacy* sebagai praktek pemerintah mengeksport warisan kuliner nasional sebagaibagian dari upaya diplomasi publik untuk meningkatkan kesadaran *national brand*, mendorong investasi ekonomi dan perdagangan, serta terlibat pada tingkat budaya dan dengan pribadi pengunjung setiap hari. Kampanye *gastrodiplomacy* pemerintah, hadir dengan cara yang ideal untuk memperkenalkan kepada pengunjung setiap hari di seluruh dunia mengenai kelezatan *gastronomi* dari *national cuisine* negara mereka yang secara halus melalui komunikasi rasa, sejarah, budaya, dan nilai-nilai.²

Diplomasi kuliner di Indonesia sudah dilakukan sejak tahun 2010 dengan menyajikan berbagai makanan khas Indonesia seperti bakso, rendang, soto, nasi goreng, gado-gado, tempe, kolak pisang dan asinan. Penyajian makanan khas Indonesia dalam bingkai diplomasi kuliner mendapatkan respon yang baik dari masyarakat Australia yang menyukai cita rasa makanan Indonesia. Pada tahun 2014 University of Canberra mengadakan showcase kuliner yang bertempat di School of Culinary Arts and Hospitality. Hal ini berhasil memanjakan lidah pengunjung yang hadir dan memanjakan indera penglihatan penikmat kuliner dengan menyajikan makanan khas Indonesia (Embassy of Indonesia, 2014).

Pada tahun 2015 Indonesia kembali menggelar pameran kuliner yang bertajuk Summer Fancy Food Show (SFFS) yang digelar di Sydney Australia yang mana festival tersebut menyajikan ayam goreng dan nasi goreng. Tidak disangka antusiasme masyarakat pada gelaran tersebut sangat memuaskan. Pengunjung mencicipi makanan khas Indonesia dan mereka menyatakan bahwa

²*Ibid.*

makanan Indonesia memiliki cita rasa yang khas (kemendag.go.id, 2015).

Pada beberapa gelaran yang menyuguhkan makanan Indonesia, pakar kuliner Indonesia, William Wongso ikut terlibat dalam pelaksanaan gelaran tersebut. William yang merupakan President *Food Society* Indonesia mengikuti gelaran tersebut dengan tujuan menciptakan makanan yang memiliki citarasa khas dari Indonesia yang disukai oleh pengunjung dari negara yang berbeda. Masakan Indonesia yang beraneka ragam penuh dengan cita rasa yang kuat karena hampir semua masakan Indonesia merupakan perpaduan bumbu rempah yang dominan di dalam masakan. Cabai, kemiri, jahe, kencur, kunyit lengkuas, kelapa dan gula aren merupakan bahan-bahan yang terkandung dalam masakan Indonesia.

1. Makanan Indonesia yang masuk dalam perjalanan diplomasi dengan Australia adalah : (Unpar.ac.id, 2015)

a. Rendang

Rendang merupakan makanan khas Minangkabau , Sumatera Barat. Kebiasaan orang Minangkabau sebagai perantau menginisiasi pembuatan rendang. Rendang merupakan daging sapi/kerbau yang dimasak dengan bumbu-bumbu dalam jangka waktu yang lama untuk digunakan sebagai pengawet alami. Rendang merupakan salah satu makanan terlezat versi CNNGo pada tahun 2011.

b. Sate

Sate merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari daging sapi atau daging ayam yang dipotong kecil-kecil kemudian ditusuk dengan bambung untuk kemudian dipanggang diatas bara api. Sate khas Indonesia biasanya dibumbui dengan bumbu kacang dan kecap. Sate

berasal dari beberapa wilayah Indonesia seperti Madura, Padang, Bali dan Aceh.

c. Soto Lamongan

Soto merupakan makanan khas Indonesia dengan menggunakan koya sebagai pelengkapanya. Koya merupakan menu pelengkap soto lamongan yang terbuat dari kerupuk udang, bawang dan digoreng untuk kemudian dihaluskan. Penggunaan koya merupakan salah satu pendukung promosi soto lamongan di dunia Internasional.

d. Tumpeng Nusantara

Tumpeng Nusantara merupakan makanan yang terbuat dari nasi kemudian disusun menyerupai bentuk gunung atau mengkerucut yang dilengkapi dengan lauk pauk khas Indonesia seperti ayam goreng, telur balado, mie goreng, kering tempe, serundeng dan sambal.

e. Ayam Goreng

Ayam goreng merupakan ayam yang dibumbui dengan rempah khas Indonesia sebelum digoreng ke dalam minyak. Ayam goreng khas Indonesia biasanya dipasangkan dengan nasi dan sambal beserta mentimun. Ayam goreng khas Indonesia tidak digoreng dengan tepung seperti ayam goreng khas luar negeri.

f. Nasi Goreng

Nasi goreng merupakan makanan khas Indonesia dengan bahan dasar nasi putih kemudian dicampur bumbu rempah yang mempunyai cita rasa khas Indonesia. Makanan ini merupakan makanan favorit ketika dijadikan sajian dalam festival kuliner atau jamuan makan untuk tamu kenegaraan.

g. Gado-gado

Makanan ini merupakan makanan kombinasi dari potongan kentang, wortel, selada,

bayam, tomat, tauge ditambah lontong. Masyarakat Australia sering menyebut gado-gado sebagai *salad of Java*. Untuk menambah variasi gado-gado tidak lupa ditambahkan tahu goreng atau tempe goreng. Kemudian semua bahan disiram dengan bumbu kacang yang telah dicampur racikan rempah khas Indonesia dengan topping krupuk di atasnya.

h. Bakso

Bakso merupakan makanan yang terbuat dari racikan daging, tepung dan telur kemudian dihaluskan dibentuk bulat-bulat dihidangkan dengan kuah dan mie. Bakso biasanya dapat dikombinasikan dengan pangsit goreng, lontong atau berbagai macam sayuran juga tidak lupa sambal beserta kecap. Hampir setiap wilayah Indonesia memiliki bakso khas masing-masing. Yang terkenal adalah bakso Malang, bakso Solo dan bakso Wonogiri.

i. Tempe

Tempe merupakan salah satu makanan yang digunakan sebagai salah satu asset diplomasi kuliner. Tempe sering diolah dengan berbagai macam cara dan bumbu. Yang terkenal adalah tempe sering digoreng, dibuat kering tempe, dijadikan kripik dan digunakan untuk tambahan makanan khas Indonesia lain seperti gado-gado, pecel dan lain-lain.

j. Gudeg

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang berasal dari nangka muda yang diisi dengan bahan pelengkap seperti telur, ceker ayam, tempe dan tahu. Gudeg biasanya memiliki cita rasa yang manis khas membuat banyak orang menyukainya.

2. **Restoran khas Indonesia** yang berada di Australia

Restoran Indonesia banyak ditemukan di luar negeri, salah satunya di negara Australia. Semakin berkembangnya zaman, restoran Indonesia terus mengalami penambahan. Tetapi ada satu restoran Indonesia tertua di Australia yaitu Indo Cafe yang berada di Canberra. Indo Cafe telah berdiri sejak tahun 1999. Restoran ini merupakan bisnis keluarga Yetty Daly. Ia merupakan orang asli Indonesia yang pindah ke Australia sejak tahun 1970-an. Menu yang disajikan adalah makanan khas Indonesia, tetapi menu makanan restoran ini tidak setiap hari sama. Makanan yang disajikan seperti rendang, nasi goreng, soto, sop, opor ayam, bakwan jagung, gulai, sambel goreng, dan lain lain. Menu favorite dari restoran ini adalah rendang. Karyawan yang bekerja di restoran ini merupakan warga negara Indonesia. Bahkan bumbu masakannya pun datang langsung dari Indonesia untuk menjaga cita rasa khas masakan Indonesia. Sejak 17 tahun berdiri, restoran ini mengalami perkembangan dan menjadi tempat makan favorite pilihan warga Canberra. Harganya pun murah, berada dikisaran harga AUD 10-15 (sekitar Rp 100.000-150.000). Indo Café saat ini telah memiliki 3 cabang, yang terbesar berada di Ground Floor Waldorf Apartments London Circuit (LestariN, 2016).

Selain itu, ada beberapa restoran lain yang terletak di beberapa kota besar Australia seperti : (Agung, 2016)

a. **Brisbane**

1) **Shalom Indonesia Restoran**

Restoran ini terletak di dua kota besar Australia yaitu Brisbane dan Sydney. Shalom merupakan restoran halal dan tidak menjual alcohol. Pelayanan yang diberikan cukup lengkap seperti parkir gratis, akses yang

mudah bagi pengguna kursi roda, area khusus merokok, tempat bermain anak dan lain-lain. Restoran ini buka dari pukul 11am-9pm. Menu yang disajikan pun merupakan khas masakan Indonesia, Asia dan Malaysia seperti lumpia goreng, bakso goreng, sayap ayam goreng, baso ikan goreng, batagor, tahu gejrot, tahu tempe penyet, ati dan ampela goreng, sayur asem, lodeh daun singkong, plecing kangkung shalom, terong balado, pempek, gado-gado, baso sapi/ikan kuah, siomay bandung, ayam goreng bumbu rujak, ayam bakar bali, ayam bakar shalom, ayam bakar penyet, ayam bakar cha cha, ayam bakar woku, ayam bakar cabe ijo, ayam bakar, rawon, gule kambing, sop buntut, tongsen, soto ayam, soto mie, bakso abang abang, dan soto betawi (Zomato, 2018).



Gambar 3. Menu Makanan Di Restoran Shalom Indonesia



Gambar 4. Menu Makanan Di Restoran Shalom Indonesia

2) Sendok Garpu

Restoran ini hanya buka pada hari sabtu dan minggu mulai pukul 11am-3pm dan hanya menyediakan masakan khas Indonesia. Pelayanan yang diberikan adalah akses untuk pengguna kursi roda, tidak menjual alcohol, menyediakan suasana diluar ruangan dan tempat bermain anak. Menu yang disajikan seperti bakwan jagung/sayur, tempe/tahu tepung, mini martabak telur, pastel goreng, rissoles, otak-otak goreng, dan lain lain .

KALIO AYAM ^{GF} Diced chicken thigh fillet cooked in medium coconut curry sauce.	\$23
SAYUR KAPAU ^{GF V} Cabbage and green beans cooked in a special curry sauce.	\$15
IKAN MUJAER GORENG KERING ^{GF} Crispy deep fried tilapia served with a side dish of our famous Sambal. Choose from Sambal Terasi (chilli shrimp paste based), Sambal Ijo (Green Chilli and Green Tomato based) or Sambal Rica Rica (hot chilli, garlic and ginger based).	\$25
PESMOL IKAN GORENG TEPUNG Crispy battered basa fish fillet covered in mild tangy coconut sauce.	\$25
KANGKUNG BLACAN ^{GF (Available in V)} Stir fried water spinach cooked in blacan paste.	\$15
SAMBAL CUMI ^{GF} Squid tossed in Alicia's special chilli sauce	\$27
CUMI GORENG TEPUNG Crispy battered squid served with a side dish of our famous Sambal. Choose from Sambal Terasi (chilli shrimp paste based), Sambal Ijo (Green Chilli and Green Tomato based) or Sambal Rica Rica (hot chilli, garlic and ginger based)	\$27
IKAN GORENG BALADO ^{GF} Fried basa steak covered with spicy balado sauce .	\$27
IKAN GORENG SAMBAL IJO ^{GF} Fried basa steak covered with our famous spicy green chilli sauce.	\$22
OSENG TEMPE BUNCIS TAUCO ^{GF V} Diced soya tempe, green beans, tossed in our special soya bean paste sauce	\$20

Gambar 5. Menu makanan di restoran sendok garpu

DESSERT	
SAGO PUDING A touch of Pandan flavoured pearl sago pudding served with coconut and palm sugar syrup.	\$6
PISANG NANGKA COKLAT TABUR KEJU Deep fried banana and jack fruit spring roll topped with shredded cheese, chocolate sprinkles and condensed milk.	\$8
BUBUR KETAN ITEM Black sticky rice with coconut milk, can be served warm or cold.	\$7
CHOCOLATE/ VANILA ICE CREAM	\$5

Gambar 6. Menu Makanan Di Restoran Sendok Garpu

b. Sydney

1) Mie Kocok Bandung

Restoran ini menyajikan menu khas Indonesia. Buka mulai pukul 11am-3pm dan 5pm-9pm. Pelayanan yang diberikan seperti

takeaway available, akses untuk pengguna kursi roda dan vegetarian bisa makan di restoran ini. Menu yang disajikan seperti bandeng presto, pepes teri, lontong sayur, sate padang, gudeg campur dan lain-lain.



Gambar 7. Menu Makanan Di Restoran Mie Kocok Bandung



Gambar 8. Menu Makanan Di Restoran Mie Kocok Bandung

2) Ubud Restoran

Restoran ini menyediakan masakan khas Indonesia, Asia, dan vegetarian. Untuk hari jumat dan sabtu, restoran ini buka mulai pukul 6pm-10pm. Sedangkan untuk hari senin, selasa, rabu, kamis, dan minggu buka pukul 6pm-9pm.

1 - Martabak Telor Indonesian style crepe with beef, shallots and egg (crispy fried)	11.00
2 - Lumpia Goreng Udang Prawn spring roll (4 pcs)	11.00
3 - Lumpia Goreng Sayur Vegetarian spring roll (4 pcs)	11.00
4 - Asinan Ubud Ubud Indonesian salad	10.00
5 - Bebek Ubud (4 pancakes) Roll your own baked duck with pancake and special sauce	14.50
6 - Calamari Rambutan Deep fried stuffed calamari in batter	11.00

Gambar 9. Menu Makanan Di Ubud Restoran

Chicken:	
20 - Ayam Goreng Ubud - 1/2 chicken Fried chicken Ubud	17.00
21 - Ayam Kallo Chicken curry served with roti canal	19.00
22 - Ayam Bumbu Ubud - 1/2 chicken Grilled chicken with special Ubud sauce	19.00
23 - Sate Ayam - (6 pcs) Chicken satay with peanut sauce	17.00
24 - Ayam Bulungan - 1/2 chicken Special deep fried chicken based on Ubud's own mix of spices	17.00
Beef/Lamb:	
30 - Beef Rendang Indonesian traditional beef curry	19.00
31 - Lamb Sate - (6 pcs) Lamb satay with peanut sauce	17.00
32 - Sapi Cah Cabe Kering (hot) Stir fried beef with dried hot chilli and peanut	19.00
33 - Sate Manis Sapi - (6 pcs) Beef satay marinated in special sauce	19.00
34 - Kambing Bumbu Ubud Grilled lamb chop with special Ubud sauce	25.00

Gambar 10. Menu Makanan Di Ubud Restoran

c. Melbourne**1) Nelayan Indonesia**

Restoran ini dikenal dengan kecepatan dan keefisienan pelayanannya. Buka setiap hari mulai pukul 11am-9pm dan menyajikan masakan khas Indonesia. Makanan yang menjadi favorite ditempat ini adalah daging rendang, ikan, laksa, kari ayam dan nasi goreng.



The image shows a printed price list for Nelayan Restaurant. At the top, it says 'NELAYAN RESTAURANT' with a logo. Below that, 'PRICE LIST' is written in large, bold letters. The menu items and prices are listed in two columns:

NELAYAN RESTAURANT	
PRICE LIST	
COMBI 1 : RICE + 1 DISH	\$7,00
COMBI 2 : RICE + 2 DISHES	\$10,00
COMBI 3 : RICE + 3 DISHES	\$11,00
COMBI 4 : RICE + 4 DISHES	\$14,00
EXTRA RICE	\$2,00
STEAMED RICE (SMALL)	\$4,00
STEAMED RICE (LARGE)	\$6,00

Gambar 11. Menu makanan di restoran nelayan Indonesia

Ikan Bakar/Goreng <i>Grilled/Fried Bream Fish</i>	\$17.00
Kalasan <i>fried marinated chicken</i>	\$ 10.00
Geprek <i>fried crunchy with chilli chicken</i>	\$ 10.00
Penyet <i>fried crispy chicken</i>	\$10.00
Nelayan <i>fried green chilli chicken</i>	\$10.00
Nasi Goreng <i>fried rice</i>	\$10.00
Kampung <i>chilli fried rice</i>	\$10.00
Seafood <i>seafood fried rice</i>	\$11.00
Mie Goreng <i>fried noodle</i>	\$10.00
Seafood <i>seafood fried noodle</i>	\$11.00
Bakmie Ayam <i>chicken noodle soup</i>	\$10.00

Gambar 12. Menu makanan di restoran nelayan Indonesia

2) Salero Kito Padang

Restoran ini buka setiap hari pada pukul 11.30am-8pm, tetapi khusus hari minggu tutup pada pukul 11.30am-4.30pm. Salero Kito Padang yang terletak ditengah kota Melbourne ini terkenal dengan makanan khas padangnya.



SALERO KITO
PADANG RESTAURANT
MALAYSIAN RESTAURANT

Shop 18, 235 - 251 Tivoli Arcade, Melbourne, 3000 - 03 9639 7268

Ala Carte Menu with complimentary Indonesian famous TEH KOTAK drink

Sop Buntut (Oxtail Soup) on Rice	15
Slow cooked oxtail in traditional herbs and vegetables soup served with rice, green chilli and bitternut crackers.	
Gado Gado Padang	12.50
Mixed steamed vegetables & egg noodles, cucumber in special Peanut Sauce and Bitternut crackers	
Ayam Pop on Rice	14
Slightly fry chicken Maryland poached in traditional herbs soups served on bed of rice, silver beet curry, spicy egg and red chilli	
Nasi Goreng or Mie Goreng Padang	
Traditional Padang fried rice OR noodle with fried eggs and pickles	
Chicken	12.50
Vegetarian	11.50
Seafood	13
Rendang Spaghetti	13.50
Slow cooked beef on spices & coconut, served with spaghetti and parmesan	
Lontong Sayur	13
Super light chili chicken curry OR beef Rendang with spicy egg, jackfruit & cabbage stew on Bed of rice cake and bitternuts crackers	
Lamb Curry on Rice	13.50
Boneless Lamb Pieces cooked in traditional West Sumatra curry recipe served in bed of rice, pickles, touch of green chilli and bitternuts crackers	
Sate Padang	14.50
Grilled Ox-tongue satay in yellow sauce, *8 skewers on bed rice cake OR 10 skewers with no rice cake	
Soto Padang	13.50
Mixed crispy beef, fried mash potatoes, mung bean noodles in traditional herbs and beef soup served with bowl of rice	
Grilled Chicken on Rice	13
Chicken Maryland grilled in traditional West Sumatra spices and recipe served with rice and mixed salad	

Gambar 13. Menu makanan di restoran salero kito padang

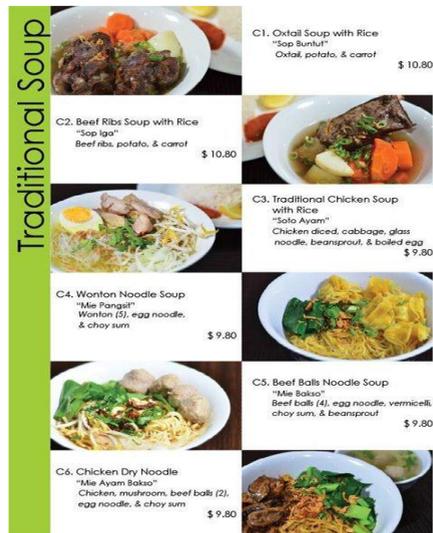
d. Adelaide

1) Pondok Daun

Pelayanan disini dikenal ramah dan staffnya pun baik-baik. Makanan favorite ditempat ini adalah ayam panggang. Hanya buka pada hari senin-sabtu mulai pukul 11.30am-8.30pm. Restoran ini menyediakan menu snack khas Indonesia, kari Indonesia, ayam tradisional, sate, bebakaran, sayuran, sop, nasi goreng, mie, roti, es krim, dan minuman.



Gambar 14. Menu Makanan Di Restoran Pondok Daun



Gambar 15. Menu makanan di restoran pondok daun

2) Kentut's Kitchen

Restoran ini menyediakan masakan khas Indonesia. Pemesanan makanan bisa melalui order online. Pada hari selasa hanya buka pada pukul 5pm-9.30pm, hari rabu-minggu buka pada pukul 11am-2.30pm dan 5pm-9.30pm, untuk hari senin tutup. Selain itu, tempat ini menyajikan menu khusus untuk makan siang seperti mie goreng ayam, nasi goreng ayam, daging bumbu bali, rendang dan opor ayam.

Item Name	Description	Price
Tahu Isi (4pcs) (v)	Delicious tofu filled with vegetables coated in thin batter, crunchy fried. Served with pickles.	\$9.50
Martabak	Beef pancake cooked with spring onion and egg served with pickles.	\$9.50
Lumpia (3pcs)	Golden fried and crisp Indonesian style spring roll stuffed with minced chicken and vegetables. Served with our traditional peanut sauce.	\$9.50
Sate Ayam (3pcs)	Juicy and tender grilled marinated chicken on bamboo skewer. Served with our traditional peanut sauce and pickles.	\$9.50
Lempur Ayam (3 pcs)	Glutinous rice stuffed with chicken and wrapped in banana leaf.	\$9.50
Krokot Kentang (3 pcs)	Sautéed crumbed potato filled with vegetables and chicken.	\$9.50
Entrée Platter	Our special combination of a Martabak, Lumpia (3), and Sate Ayam (3). Served with our traditional peanut sauce and pickles.	\$19.50

Gambar 16. Menu makanan di restoran Kentut's kitchen

	Cap Cai Vegetarian / Ayam / Udang (v) Vegetables with garlic and other herbs lightly wok tossed mixed with diced vegetables, chicken or prawn.	\$14.50 / \$15.50 / \$18.50
	Lotek (v) Gently steamed asian greens, potatoes, tempeh, boiled egg and tofu, mixed in our traditional peanut sauce and served with crackers.	\$15.50
	Tumis Buncis Udang (v) Stir-fried bean and prawn cooked with fresh spices and traditional ingredients.	\$18.50
	Mie Goreng Vegetarian/ Ayam / Udang (v) Vegetables, chicken or prawn fried noodle with asian greens, served with pickles and crackers.	\$14.50 / \$15.50 / \$18.50
	Nasi Goreng Vegetarian / Ayam / Udang (v) Vegetables, chicken or prawn fried rice, friend with asian greens, served with pickles and crackers.	\$14.50 / \$15.50 / \$18.50
	Mie Ayam Pangsit Bakso Indonesian style chicken noodle soup cooked with asian greens and meatballs, served with fried wontons.	\$15.50

Gambar 17. Menu makanan di restoran kentut's kitchen

e. Perth

1) Indonesia Indah

Pelayanan yang disajikan ditempat ini yaitu bisa *home delivery*, *takeaway*, halal, tidak menjual alcohol dan menyediakan menu sayuran. Masakan yang disajikan hanya masakan khas Indonesia. Hanya buka pada hari senin-sabtu, untuk hari minggu libur. Buka pada pukul 11.30am-7.30pm, tetapi khusus hari jumat buka mulai pukul 11am-9pm. Menu favorite direstoran ini adalah rendang.

ENTRÉE & SOUPS

SATE AYAM – 3 Per Serve	\$6.90
<i>(Marinated tender chicken pieces, grilled, served with home-made peanut sauce)</i>	
SATE KAMBING	\$7.90
<i>(tender lamb satay served with traditional black s or peanut sauce)</i>	
MARTABAK “INDONESIA INDAH”	\$8.90
<i>(minced beef, spring onions, eggs, minced and fried in thin pastry)</i>	
EMPEK EMPEK PALEMBANG	\$10.90
<i>(DEEP FRIED FISH CAKE WITH TOMARIND SAUCE)</i>	
LUMPIA	\$7.90
<i>(RICE NOODLE AND VEGETABLES FRIED AND ENCASED IN PASTRY)</i>	
SOP BUNTUT	\$10.90
<i>(Very tasty octal soup)</i>	
SOTO AYAM	\$10.90
<i>(Hearty chicken soup with vermicelli noodles)</i>	
MI BAKSO	\$10.90
<i>(BEEF BALL NOODLE SOUP)</i>	

NOODLES AND RICE

NASI RAMES	1 CHOICE...\$9.90	2 CHOICE...\$11.90	3 CHOICE...\$13.90...
CHOOSE FROM...AYAM GORENG, AYAM BELADO, AYAM RENDANG...BEEF RENDANG, DAGING BELADO, GULAI KAMBING...IKAN BELADO, CUMI TEPUNG, IKAN TERI...TEMPE GORENG, TAHU GULAI, TELOR BELADO			
NASI GORENG INDONESIA (VEGETARIAN \$10.90...AYAM \$12.90...SEAFOOD \$14.90)			
MI GORENG ISTIMEWA (VEGETARIAN \$10.90...AYAM \$12.90...SEAFOOD \$14.90)			
BIHUN GORENG (VEGETARIAN \$10.90...AYAM \$12.90...SEAFOOD \$14.90)			

SEAFOODS

UDANG GORENG MENTEGA	\$15.90
<i>(Whole prawns delicately sautéed in butter and soyu sauce)</i>	
UDANG BUMBU BALL	\$15.90
<i>(Prawns in coconut milk and spices)</i>	
UDANG ASEM PADE	\$15.90
<i>(PRAWNS IN HOT AND SOUR SAUCE)</i>	
UDANG PETAI BELADO	\$15.90
<i>(Pan fried king prawn with petai in chillies)</i>	
UDANG GORENG TEPUNG	\$15.90
<i>(Tender prawns encased in thin batter and deep fried. Served with our special sauce and a slight touch of chillies)</i>	
GULAI CUMI	\$14.90
<i>(Tenderly curried squid)</i>	
CUMI GORENG TEPUNG	\$14.90
<i>(deep fried battered squid served with our home made sauce)</i>	
CUMI BELADO	\$14.90
<i>(Pan fried squid in chillies)</i>	
IKAN GULAI	\$18.90
<i>(A whole fish, curried individually – 20minutes)</i>	
IKAN ACAR KUNING	\$18.90
<i>(Whole fish, pan fried, with tangy tamaric sauce and vegetables)</i>	
IKAN BELADO	\$18.90
<i>(Whole fish pan fried in chillies)</i>	
IKAN PEPEP	\$19.90
<i>(Gently barbecued fish in herbs and spices – mild or hot) 20 minute.....</i>	
PEPEP SEAFOOD “INDONESIA INDAH”	\$19.90
<i>(Scallops, prawns, squid, and fillets of fish wrapped with a unique combination of herbs and spices then gently barbecued – 25 minutes – mild or hot)</i>	
IKAN ASEM PADE	\$18.90
<i>(FISH IN HOT AND SOUR SAUCE PADANG STYLE)</i>	

MAIN DISHES

CHICKEN

AYAM KECAP	\$12.90
<i>(Chicken in soyu bean sauce)</i>	
AYAM GULAI	\$12.90
<i>(Mild chicken curry)</i>	
AYAM GORENG	\$12.90
<i>(Authentic Indonesian fried chicken)</i>	
AYAM BELADO	\$12.90
<i>(Chilli chicken, exquistely tasty and very hot in flavor)</i>	
RENDANG AYAM	\$13.90
<i>(A dry chicken curry with a clever mixture of spices. A dish which impressed food writer Bill Thompson from the Sunday Times)</i>	
AYAM BAKAR	\$13.90
<i>(Spicy charcoal chicken indah style.)</i>	

BEEF AND LAMB

SEMUR DAGING	\$12.90
<i>(Tender beef cooked in soyu bean sauce onions and tomatoes)</i>	
GULAI KAMBING	\$12.90
<i>(A succulent mild lamb curry)</i>	
DAGING BELADO	\$12.90
<i>(Tender beef pieces fried in green chilli)</i>	
RENDANG SAPI	\$13.90
<i>(Out of Padang, Sumatra, our Chef’s home town, is a dry curried beef using many spices and coconut milk. Try it a taste – experienced House specialty and highly recommended)</i>	

VEGETABLES & ACCOMPANIMENTS

SAMBAL TERUNG	\$11.90
<i>(Eggplant fried in chillian)</i>	
GADO-GADO	\$11.90
<i>(Mixed vegetables lightly steamed and topped with our own Gado-Gado peanut sauce. Famous Indonesian dish)</i>	
SAYUR CAMPUR TUMIS	\$11.90
<i>(Various choice vegetables sautéed with/without chicken pieces)</i>	
TAHU CAMPUR	\$11.90
<i>(Beancurd, spring onions, soyu sauce, bean sprouts and crushed peanuts)</i>	
TAHU BELADO	\$11.90
<i>(Beancurd, green chillies and tomato)</i>	
TAHU OSENG-OSENG	\$11.90
<i>(Beancurd, bean sprout, spring onion, capsicum, sautéed)</i>	
SAYUR LODHE	\$11.90
<i>(Various vegetables in coconut milk)</i>	
GULAI JANTUNG PISANG	\$11.90
<i>(Curried banana blossom)</i>	
GULAI DAUN SINGKONG (seasonal)	\$11.90
<i>(Curried spring onion leaves)</i>	
GULAI REBUS	\$11.90
<i>(Curried bamboo shoot)</i>	
LALAPAN	\$11.90
<i>(Several vegetables, very lightly steamed)</i>	
SAMBAL KANGKUNG (seasonal)	\$13.90
<i>(Stir-fried kangkung or watercress)</i>	
SAMBAL GORENG TEMPE	\$11.90
<i>(Tempe and chillies)</i>	
KRUPUK UDANG	\$5.00
<i>(LARGE Prawn crackers)</i>	
sambal terasi	\$2.00
<i>(strong prawn shell)</i>	

Gambar 18. Menu makanan di Indonesia indah

Gambar 19. Menu makanan di restoran Indonesia indah

2) Sparrow Indonesia

Restoran ini buka hanya pada hari senin-jumat, untuk hari sabtu dan minggu libur. Buka mulai pukul 11.30am-2pm dan 5.30pm-8.30pm. Pelayanan disini dikenal ramah, begitupun dengan staffnya. Menu favorite ditempat ini adalah rendang, mie goreng, ikan, sop buntut dan nasi goreng.

PRICES AS 1st October 2015
(Please inform our staff should you be allergic to any food or ingredients)

Entrée	
1. Martabak (Mince Chicken, Spring Onion & Egg Wrap in a Parcel) Pan Fried	\$ 6.00
2. Rintol: Wraps (Filled with Cheese & Fine Chopped Chicken Meat & Veggie)	\$ 5.00
3. Kroket (3 pieces of Crumbled Chicken & Cheese Cake)	\$ 5.00
4. Chicken Spring Rolls (3 pieces)	\$ 5.00
5. Vegetarian Spring Rolls (3 pieces)	\$ 5.00
6. Fried Wonton (6 pieces)	\$ 7.00
7. Perkedel (2 pieces of Potatoes and Beef Cake)	\$ 5.00
8. Ikan Bilis (Crispy White Bait & Peanut in Soy Sauce)	Small \$ 4.50 Large \$ 9.00
9. Pempek (Deep Fried Fish Cake with egg in Home made Vinegar Sauce)	\$ 7.50
10. Emping - Sweet Emping - Prawn Cracker	\$ 1.50
Rice	
11. Nasi (Steamed Rice)	\$ 2.50
12. Nasi Kuning (Yellow Coconut Rice)	\$ 2.70
13. Nasi Goreng Delight (Diced Large Prawn & Chicken Meat, Egg Fried Rice)	\$ 11.00
14. Nasi Goreng Special (Indonesian Chicken and Mince Beef Fried Rice)	\$ 8.50
15. Nasi Goreng Udang (Indonesian Prawn Fried Rice)	\$ 10.50
16. Nasi Campar (Combination of Vegetable, Chicken & Beef With Rice)	\$ 9.00
17. Nasi Kuning (Combination Yellow Rice with Fried Chicken, Egg & Chilly Pickle)	\$ 9.00
18. Lontong Cap Go Me (Rice Cake with Curry Vegetable Soup, Chicken & Beef)	\$ 9.00
19. Nasi Rendang (Indonesian Gravy Beef, White Bait, Peanut, with Rice)	\$ 9.00
Noodles	
20. Mie Goreng (Vegetarian Stir Fried Noodles)	\$ 8.00
21. Mie Goreng Ayam (Chicken Stir Fried Noodle)	\$ 10.00
22. Mie Goreng Udang (Prawn Stir Fried Noodle)	\$ 11.00
23. Laksa Ayam (Chicken Laksa - Rice Noodle in Curry Sauce Topped With Shredded Chicken)	\$ 10.00
Soup Dishes	
24. Wonton Soup (6 pieces - Chicken)	\$ 7.00
25. Bakso Kuah (6 pieces of Beef or Fish Balls Soup)	\$ 6.50
26. Sop Buntut (Indonesian Oxtail Soup)	\$ 10.50
27. Soto Babat (Indonesian Tripe Soup)	\$ 8.50
28. Soto Ayam (Indonesian Spicy and Sour Chicken Soup)	\$ 8.50
Chicken Dishes (Rice extra \$1.50 for Lunch Time)	
29. Ayam Goreng (Traditional Fried Chicken with/without Homemade Vinegar Sauce)	\$ 7.50
30. Ayam Bakar (Grilled Chicken Filler with Tasty Soy Sauce)	\$ 8.50
31. Ayam Bali (Chicken Filler in Thick Balinese Curry Sauce)	\$ 8.50
32. Ayam Opor	\$ 7.50
33. Ayam Keap (Chicken in Soy Sauce)	\$ 7.50
34. Ayam Asam Manis (Sweet & Sour Chicken)	\$ 8.50
35. Sate Ayam (4 Chicken Satay Sticks)	\$ 8.00
Extra Satay Chicken - \$ 2.00 per Stick	
36. Buntut Goreng (Fried Oxtail)	\$ 8.50
Jumbo Size Serve with Special Home Made Sauce	

NO M.S.G. ADDED
ALL PRICES INCLUDE G.S.T.

Gambar 20. Menu Makanan Di Restoran Sparrow Indonesia

SPARROW TAKEAWAY IN HIGHGATE

(Please inform our staff should you be allergic to any food or ingredients)

Beef Dishes (Rice extra \$1.50 for Lunch Time)	
37. Rendang (3 pieces of Indonesian Gravy Beef).....	\$ 8.50
Extra Piece - \$ 3.00	
38. Empal (2 pieces of Fried Marinated Beef Fillet).....	\$ 8.50
Extra Piece - \$ 4.50	
39. Semur Daging (Slow Beef with Egg, Carrot).....	\$ 9.50
Seafood Dishes (Rice extra \$1.50 for Lunch Time)	
40. Ikan Balado (Fish Fillet in Tasty Red Capsicum Sauce & Chili Sauce).....	\$ 11.00
41. Ikan Bakar (Grill Fish Fillet in Special Sauce).....	\$ 11.00
42. Ikan Asam Pedas (Fish Fillet in Hot and Sour Sauce).....	\$ 11.00
43. Ikan Asam Manis (Fish Fillet in Sweet and Sour Sauce).....	\$ 11.00
44. Galai Ikan (Fish Fillet in Spicy Coconut Sauce).....	\$ 11.00
45. Ikan Pindang (Fish Fillet in Spicy Lemongrass & Soy Sauce).....	\$ 11.00
46. Udang Asam Pedas (Shellless Prawns in Hot and Sour Sauce).....	\$ 10.00
47. Udang Asam Manis (Shellless Prawns in Sweet and Sour Sauce).....	\$ 10.00
48. Galai Udang (Shellless Prawns in Spicy Coconut Sauce).....	\$ 10.00
49. Sambal Sotong (Chilli Squid - Mild).....	\$ 10.00
50. Fuyunghai (Chicken and Mud Crab Meat Omelette).....	\$ 11.00
Vegetable Dishes (Rice extra \$1.50 for Lunch Time)	
51. Tahu Tek (Fried Bean Curd Omelette in Peanut or Pinegar Sauce).....	\$ 10.00
52. Gado Gado (Steamed Mixed Vegetable in Creamy Peanut Sauce).....	\$ 8.00
53. Sambal Tahu Telor (Lightly Fried Bean Curd & Egg in Mild Chilli Sauce).....	\$ 7.00
54. Sayur Campur (Stir Fry Mixed Vegetable).....	\$ 6.50
55. Golden Mix Vegetable (3 Types of Mushrooms & Miso Vegetable in Vegetarian Oyster Sauce).....	\$ 7.50
56. Cah Buncis (Stir Fried Green Beans & Minced Chicken in Mild Chilli Shrimp Sauce).....	\$ 9.00
57. Seasonal Green Vegetable in Oyster Sauce.....	\$ 7.00
58. Telur Balado (Deep Fried Whole Egg in Special Red Capsicum & Chilli Sauce).....	\$ 6.50
59. Terong Semur (Egg plant & Dried Shrimps in Spicy Soy Sauce).....	\$ 7.50
60. Terong Balado (Egg plant in Spicy Red Capsicum & Chilli Sauce).....	\$ 7.50
Drinks	
61. Ice Cendol.....	\$ 4.00
62. Fresh Soya Milk & Coconut Milk Jelly (Dessert).....	\$ 2.50
63. Soft Drinks (375ml can).....	\$ 2.00
(Coke Zero, Diet Coke, Sprite, Fanta, Pepsi, Chrysanthemum & Green Tea)	
64. Bottled Water.....	\$ 1.50
65. Soya Bean.....	\$ 2.00
66. Soda or Mineral Water (All Schweps Product).....	\$ 2.50
67. Tea Botol.....	\$ 1.50
68. Fruit Juice (Orange & Apple Juice - Bottle).....	\$ 2.50
69. Bottled Soft Drink (Assorted Value)	
1.25 Litre.....	\$ 3.00
2.00 Litre.....	\$ 4.50

NO M.S.G. ADDED
ALL PRICES INCLUDE G.S.T.

Gambar 21. Menu Makanan Di Restoran Sparrow Indonesia

3. Produk makanan Indonesia di Australia

Selain jenis makanan dan restoran Indonesia yang beredar di Australia, ada juga beberapa produk makanan dari Indonesia yang pemasarannya sampai ke Australia yaitu (Sarah, 10 Produk Makanan dan Minuman Asli Indonesia yang Mendunia, 2018)

a. Kopiko

Kopiko merupakan pelopor dalam varian permen kopi dengan tagline “Kopiko gantinya ngopi”. Kopiko ini produksi dari PT. Mayora Indah yang membuat terobosan dengan meluncurkan “Kopiko” kembang gula yang terbuat dari gula dan kopi asli (Mayora, 2018).



Gambar 22. Produk Permen Kopiko

b. Kacang Dua Kelinci

PT. Dua Kelinci telah mengembangkan serta menyempurnakan kacang dan makanan ringan olahan berkualitas lainnya selama hampir 40 tahun. PT Dua kelinci dibentuk sebagai perusahaan yang terdaftar pada tanggal 15 Juli di Pati, Jawa Tengah. Perusahaan ini bukan sekedar mengutamakan bisnis semata, tetapi juga berkomitmen memberi kontribusi ke lingkungan alam dan sosial (Kelinci, 2016).



Gambar 23. Produk Makanan Kacang Dua Kelinci

c. Mariza Food

PT. Marizarasa Sarimurni berdiri sejak tahun 1973 oleh bapak Jatmatama dan ibu Enggawati. Produk pertama perusahaan ini adalah selai srikaya, kemudian berkembang menjadi selai coklat dan kacang. Perusahaan ini menjadi perusahaan pertama didunia yang mengeksport kue lapis legit ke berbagai negara didunia karena kue lapis legitnya bisa tahan hingga setahun (Mariza, 2018).



Gambar 24. Produk makanan PT Marizarasa Sarimurni

d. Indomie

Indomie adalah merek produk mie instan yang berasal dari Indonesia dan diproduksi oleh PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Indomie merupakan produk yang telah melalui proses produksi yang sangat higienis dengan standar internasional dan didukung dengan teknologi berkualitas tinggi serta bersertifikat "Halal". Indomie terbuat dari bahan-bahan pilihan seperti tepung terigu, rempah-rempah, bumbu, dan mengandung beberapa macam vitamin, asam folat dan mineral zat besi (Indomie, 2018).



Gambar 25. produk makanan PT Indofood CBP

e. Tolak Angin

Tolak angin adalah obat untuk mengatasi masuk angin. Tolak angin diproduksi oleh PT Industri Jamu dan Farmasi Sido Muncul Tbk.



Gambar 26. Produk Makanan Tolak Angin

f. Equil

Equil adalah minuman air mineral alami yang dikemas secara eksklusif dalam botol kaca agar menjaga kualitas alaminya. Tersedia ukuran 380ml dan 760ml. Equil diproduksi pertama kali pada tahun 1998 di Villa D'Equilibrium, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat (Indonesia, 2016).



Gambar 27. Mineral water equil

Melalui diplomasi kuliner yang diadakan oleh Indonesia di Australia diharapkan mampu menciptakan merek-merek yang menggabungkan pemasaran produk, hubungan masyarakat, dan membangun koalisi dengan negara lain untuk mencapai efek yang sinergis. (Zhang, 2015) Melalui diplomasi kuliner dapat mengenalkan betapa Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan budaya termasuk makanan khususnya. Diplomasi kuliner merupakan potensi besar yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan dan memberikan pengaruh serta citra positif terhadap Indonesia yang berpengaruh pada kerjasama yang lebih optimal dengan Australia.