

Media : Surya

Tanggal : 5 Mei 2014

Halaman : 9

Rubrik : *Tanjungan Life*

Kolom : berita

Program Studi/ Unit : Universitas Kristen Petra



MERVINA FATIMA ZEHRA

Harus Lebih Kreatif Kenalkan Menu

BEKERJA di tempat yang dekat dengan lokasi kongkow, membuat Mervina Fatima Zehra, *Senior Relationship Manager* TS Suite Surabaya harus lebih kreatif. Termasuk memperkenalkan ratusan menu yang ada di tempat kerjanya.

Cara unik pun dipilih perempuan kelahiran Surabaya, 14 Juni 1988 itu, yakni dengan menggelar lomba memasak secara kelompok. Mereka tampil dengan mulut tertutup dan terdiri atas empat orang.

"Dan, mereka bisa menghasilkan tiga menu istimewa. Meski cara masaknya, dari orang pertama ke orang keempat, tanpa komunikasi," ungkap alumnus UK Petra itu.

Tiga menu itu adalah *pan fried chicken with demi-glace sauce* (grup 1), *herbs chicken with demi-glace sauce* (grup 2), dan *pan fried chicken with vegetable & sesame sauce* (grup 3).

"Sebenarnya lomba itu hanya untuk seru-seruan saja. Karena banyak yang hadir, sekalian saja memperkenalkan ratusan menu baru," ungkap Mervina yang saat kuliah pernah mendapat panggilan Kajor itu.

Ratusan menu itu disediakan untuk mendukung operasional kafe yang buka selama 24 jam. Terdiri atas menu tradisional, internasional, dan kolaborasi keduanya.

Ini mengingat warga Surabaya dan tamu TS memiliki minat makan yang tinggi. Kota Surabaya dikenal dengan aneka kulinernya yang luas. Tidak terbatas tradisional Surabaya, sebagai

kota bisnis, banyak pula orang luar Surabaya yang bermukim sehingga memerlukan menu internasional atau umum lainnya.

"Ciri khas menu tradisional Surabaya kan pedas dan rasa yang tajam. Tidak semua pendatang, terutama orang asing menyukainya," tandas sulung dari empat saudara itu. **(rie)**