



CO-LOCATED WITH:



Incorporating:

**22 - 25**  
**July 2025**Jakarta  
International  
Expo (JIEXPO)**The 19th Indonesia International  
Leading Hospitality, Food & Beverage  
Trade Exhibition****A Sustainable Feast for the Future of  
Hospitality, Tourism and Food & Beverage**

Organized by:



Sustainable Events:

[www.foodhospitalityindonesia.com](http://www.foodhospitalityindonesia.com)

## Siaran Pers

### **Dukung Industri Hotel dan F&B Berkelanjutan, Food & Hospitality Indonesia 2025 Dipadati oleh 41 Ribu Pengunjung dari 48 Negara dan Wilayah**

**Jakarta, 6 Agustus 2025** - Food & Hospitality Indonesia (FHI) 2025 telah sukses digelar di Jakarta International Expo (JIEXPO) Kemayoran, pameran yang berlangsung sejak tanggal 22-25 Juli 2025 ini berhasil menarik 41,368 pengunjung dari 48 negara dan wilayah. Serta diramaikan oleh lebih dari 700 perusahaan peserta pameran dari 35 negara yang bergerak di bidang industri perhotelan (*hospitality*) serta makanan dan minuman (*food & beverages* atau F&B).

Pameran yang digelar bersama dengan Hotelex Indonesia, Finefood Indonesia dan Retail Indonesia pada edisi ke-19 ini, secara resmi dibuka oleh **Menteri Ekonomi Kreatif (Ekraf), Teuku Riefky Harsya**. Dalam sambutannya, ia menyebut FHI 2025 dapat menjadi ajang pameran industri perhotelan serta makanan dan minuman yang berkelanjutan tiap tahunnya. Ia pun berharap ke depannya industri *hospitality* dan F&B akan terus mengintegrasikan prinsip keberlanjutan (*sustainability*) guna memperkuat ekosistem industri kreatif.

*"FHI 2025, diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi industri kreatif Indonesia, supaya produknya bisa semakin kompetitif untuk bersaing dengan produk negara lain. Sehingga pameran ini bisa menjembatani pelaku industri Indonesia agar mampu melebarkan sayap ke pasar global,"* jelas Teuku Riefky pada acara pembukaan FHI 2025, Selasa (22/7).

Apalagi menurutnya, hal ini didukung dengan data statistik yang menunjukkan bahwa, industri perhotelan dan F&B yang turut andil menyumbang sekitar 38% PDB ekonomi kreatif dengan lebih dari 11.000 usaha. Sehingga ia berharap, pameran tahunan ini dapat terus memberikan dorongan untuk pertumbuhan dan peningkatan industri kuliner dan perhotelan di Indonesia.

**Juanita Soerakoesoemah selaku Portofolio Director FHI 2025** menjelaskan, FHI 2025 tahun ini sukses digelar dan berjalan sesuai dengan misi FHI dari tahun ke tahun, yang berupaya untuk terus mendukung akselerasi industri *hospitality* dan F&B secara berkelanjutan. *"Praktik*

*berkelanjutan ini, didukung penuh oleh semua partner asosiasi maupun komunitas profesional dan industri, yang memiliki konsentrasi yang sama untuk menghasilkan dampak positif bagi keberlangsungan dan kemajuan industri dalam sektor ini,”* jelas Juanita.

Juanita juga mengatakan, jika dibandingkan tahun sebelumnya pameran FHI 2025 tahun ini mengalami peningkatan pengunjung yang cukup signifikan. Ini menandakan bahwa, tiap tahun FHI selalu sukses menjembatani jalinan bisnis yang terjadi dari dalam negeri maupun mancanegara, khususnya melalui dukungan *platform* FHI Business Matching Programme.

*“Selama pameran berlangsung telah terjadi lebih dari 1,100 business meetings dari berbagai usaha dalam industri hospitality dan F&B, yang sangat membantu para pengunjung dan customer untuk dapat melakukan pertemuan bisnis secara privat dengan perusahaan peserta pameran,”* tambah Juanita.

FHI 2025, juga sukses menghadirkan beragam acara pendukung yang digelar bersama partner asosiasi maupun komunitas profesional di industri, mulai dari kegiatan kompetisi, workshop, seminar industri dan *sustainability* serta acara lainnya. Rangkaian acara pendukung ini, telah membawa serta semua pengunjung dan para pelaku bisnis untuk bisa belajar langsung dari para pakar sekaligus menjalin koneksi dengan para profesional.

## **Kompetisi F&B dan Hospitality pada FHI 2025**

### ***The 14<sup>th</sup> Salon Culinaire Competition***

Pada FHI 2025, Association of Culinary Professionals (ACP) diendorse oleh World Chef menghadirkan ajang kompetisi bergengsi tahunan dimana tahun ini spesial hadir dengan format eksklusif undangan. Bertujuan mendorong keunggulan kuliner, mengembangkan potensi chef muda, dan memperkuat kolaborasi antar pelaku industri makanan dan perhotelan, kompetisi ini diikuti oleh 10 tim kuliner terbaik dari Indonesia, Singapura, Malaysia, dan Taiwan.

Salon Culinaire 2025 terbagi tiga kategori utama, yaitu Asian Gourmet Competition, Pastry LIVE, dan Display Competition. Dari kategori Asian Gourmet sendiri menghasilkan tiga juara dari tim junior; UOW Malaysia KDU Penang University College Malaysia (Juara 1), Taiwan Junior Chefs Association (Juara 2), dan Akademi Tata Boga Bandung Indonesia (Juara 3). Sementara dari tim professional; SATS Culinary Professionals Singapore (Juara 1), PT. Antarakata Group Semarang Indonesia (Juara 2), dan Penang Chef Association Malaysia (Juara 3). Dari kategori Pastry LIVE dan Display Competition; *Gold Medal* diraih oleh Richard Soetrisno pada kelas Payson Breton – Assorted Butter Cookie, Olivia Kristal pada kelas Embassy Artisan Chocolate, dan Gary Tan & Larissa Yuanita Putri pada kelas Embassy Artisan Chocolate.

### ***Indonesia Coffee Events – Hometown Indonesia Latte Art Scholars Competition***

Tahun ini, Indonesia Coffee Events juga kembali menghadirkan kompetisi bergengsi yang diadakan rutin setiap tahunnya oleh Specialty Coffee Association of Indonesia (SCAI). **Daryanto Witarsa** sebagai **Ketua Umum AKSI-SCAI**, mengungkapkan ada tiga babak yang telah dilalui

para peserta; babak *Throwdown*, *Semifinal Stage Presentation & Art Bar*, dan *Final Stage Presentation*. Dari semua babak tersebut terpilih 6 finalis yaitu; Linda Rusli, Indra Budiman, Renaudy Darma Wijaya, Irvine Kaori, Iko Nillu dan Mefiboset Dion. Namun, pada akhirnya menghasilkan satu juara yakni Linda Rusli dengan skor unggul 458,5 poin.

*“Ketekunan Linda pada akhirnya membawanya menjadi juara HILAC 2025. Sebagai pemenang, otomatis membuatnya dapat melaju ke Indonesia Latte Art Competition 2026 dengan Golden Ticket. HILAC sendiri merupakan sebuah kolaborasi apik dari AKSI-SCAI dengan Hometown Dairy,”* kata Daryanto.

### **Ready-To-Drink Cocktails in a Can Competition**

Bergeser sedikit pada kompetisi minuman, tahun ini Indonesian Food & Beverage Executive Association (IFBEC) juga ikut memeriahkan FHI dengan mengadakan kompetisi Ready-To-Drink Cocktails in a Can Competition yang disponsori oleh Blue Agave Vibe. **I Ketut Darmayasa** yang merupakan **Ketua IFBEC** mengatakan, kompetisi ini menghadirkan dua finalis yang terpilih melalui proses seleksi ketat selama tiga bulan.

*“Secara keseluruhan, tim juri telah menilai para peserta terpilih sesuai dengan kategorinya, yaitu Sinature RDT Cocktails dan Low & No Alcohol RDT Cocktails. Hingga akhirnya terpilih dua pemenang yaitu William Ekaputra Mulia dan Paskasius Alvino,”* papar Darma.

William sebagai juara 1 menghadirkan *lébnäg'* Ginseng & Tonic, minuman siap saji yang terinspirasi oleh tren pasar yang semakin sadar akan kesehatan. Sementara juara 2 Vino, memperkenalkan kreasinya yang diberi nama Lawas, sebuah RTD cocktail berbahan dasar pala dari Maluku, yang mengangkat cita rasa khas Timur Indonesia.

### **World Fashion Drink Competition 2025**

FHI 2025 juga menghadirkan World Fashion Drinks Competition (WFDC) pertama di Indonesia, yang menjadi ajang bagi para *mixologist*, barista dan bartender untuk bisa tampil memukau dengan menghasilkan minuman yang penuh gaya. Tahun ini, WFDC menghasilkan tiga orang pemenang yang berhasil mendapatkan tiket ke final dunia di Shanghai 2026, yakni Muhammad Ipal Alpikri (Juara 1), William (Juara 2), dan Rendy Aldino Caranza Ritonga (Juara 3).

Kreatifitas dan seni mereka sangat dipuji dan mendapatkan banyak respon positif. Para pengunjung juga berharap kompetisi ini bisa terus diadakan di FHI tiap tahun, layaknya kompetisi *Cocktails* bergengsi lainnya. Kompetisi ini diselenggarakan oleh Shanghai Sinoexpo Informa Markets yang disponsori oleh LMK, Senfienta, Alpine Cool, Mengniu Dairy Professionals, dan Scotsman Ice Systems (Shanghai) Co., Ltd.

Selain ragam kompetisi tersebut, Indonesia Sommelier Association (ISA) juga mengadakan Best Sommelier Competition yang menghasilkan tiga pemenang yaitu Kenny, Muhammad Nazmi dan Ranny Suryanty. Kompetisi ini diikuti oleh 44 peserta dari beberapa Bar dan Restoran di Jakarta, dimana kompetisi ini hanya terbuka bagi anggota resmi ISA. FHI 2025 juga hadirkan Hotelicious

Thematic Bed Making Competition yang diselenggarakan untuk kedua kalinya oleh BINUS Business Hotel Management dan didukung oleh King Koil. Diikuti oleh 55 peserta yang terbagi dalam dua kategori yaitu; kategori SMK sebanyak 34 peserta, dan kategori umum (industri dan universitas) sebanyak 21 peserta.

## **Beragam Workshop dan Seminar Industri Menarik di FHI 2025**

### ***Workshop Berkelas, Wine Master Class by ISA***

Wine Master Class merupakan acara pendukung yang selalu dinanti dalam pameran FHI tiap tahunnya. Pada kesempatan kali ini, **Raymond Andi B. Tambunan** mengisi workshop dan turut mengedukasi para peserta agar dapat memahami perbedaan antara wine, sparkling wine, dan champagne. *“Coxchi Brut digambarkan sebagai sparkling wine dengan karakter kering (brut) dan rasa buah yang seimbang. Prosecco, berasal dari Italia, memiliki profil rasa yang lebih ringan dan segar, sering kali dengan aroma buah pir dan apel hijau. Sementara Freixenet, sparkling wine asal Spanyol yang terkenal dengan gaya Cava-nya, dikenal karena karakter elegan dan gelembung halus—dan belakangan ini makin populer karena keterlibatannya dalam sponsor MotoGP,”* kata Raymond di sela workshop.

### ***Tantangan dan Solusi Sertifikasi Halal bagi Industri Pangan dan Hospitality***

Di hari ke-2 FHI 2025, LPPOM MUI mengadakan seminar industri yang dihadiri oleh para pengunjung dan pebisnis yang makin sadar akan pentingnya sertifikasi halal bagi semua produk di Indonesia, baik produk lokal maupun internasional. **Ade Suherman**, selaku **Halal Auditor Management Manager LPPOM MUI**, memberikan pemahaman bahwa sertifikasi halal saat ini menjadi kewajiban yang diatur dalam undang-undang dan peraturan pemerintah.

*“Sertifikasi ini tidak hanya berlaku bagi pelaku industri dalam negeri tetapi juga eksportir yang ingin memasuki pasar Indonesia. Proses sertifikasi ini melibatkan berbagai pihak, di antaranya pelaku usaha, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Majelis Ulama Indonesia (MUI), serta Lembaga Pemeriksa Halal (LPH),”* kata Ade.

Seminar yang diadakan dalam event FHI 2025 ini dirancang untuk membantu pelaku usaha mengatasi tantangan dalam proses sertifikasi halal, mulai dari akses informasi, pemilihan lembaga pemeriksa, hingga pendampingan teknis. Melalui langkah strategis seperti memastikan bahan baku halal, menjaga standar produksi, dan memilih penyedia halal yang kompeten, sertifikasi halal diharapkan tidak hanya menjadi kewajiban administratif, tetapi juga meningkatkan daya saing produk di pasar global.

Selain itu, FHI 2025 juga menghadirkan seminar industri oleh asosiasi dan lembaga lain seperti, *ASEAN American Epicurean Table Seminar* oleh U.S. Meat Export Federation; *Global Beverage Services Solution Provider* oleh Damin; *Business Breakfast* oleh Saladplate dan Global Data; *Timeless Craft - Sustainable Future* oleh Alga dan Wisewool; *The Importance of the Media Industry in HORECA* oleh Epicure; *Coffee Talk* oleh Dewan Kopi Indonesia; serta Seminar BULOG: Keباikan Kualitas Pangan di Setiap Sajian Nusantara. Tak ketinggalan beragam akses

*business networking* melalui FHI Business Matching Programme dan FHI TV Programme, serta Red Bull Party Truck dan Lalamove Recharge Station yang menambah kemeriahan FHI 2025 dengan mengundang DJ ternama.

## **Seminar Sustainability dalam FHI 2025**

### ***Who Pays the Climate Price by 4Good Things***

Permasalahan sampah masih menjadi isu penting di Indonesia. Menurut **Maulina Gheananta** selaku **Co-Founder 4Good Things**, data menunjukkan Indonesia menghasilkan sekitar 7,8 juta ton sampah setiap tahunnya. Jumlah ini menjadikan Indonesia sebagai negara penyumbang sampah plastik ke laut terbesar kelima di dunia. “*Salah satu industri yang turut berkontribusi terhadap tingginya angka tersebut adalah industri makanan dan hospitality. Dimana dampak dari sampah ini paling terasa oleh kelompok masyarakat miskin dan komunitas marjinal,*” jelas Maulina dalam seminar tentang *sustainability* di FHI 2025.

Oleh karena itu, Maulina mengajak para pelaku industri dan pengusaha perlu memikirkan strategi untuk meminimalkan dampak tersebut, antara lain melalui perubahan dalam proses pengadaan bahan baku (*sourcing*), pengemasan (*packaging*), dan pengelolaan limbah (*waste management*). 4GoodThings, sebuah perusahaan berbasis proyek yang berperan sebagai mitra dalam proses daur ulang (*recycling*) dan peningkatan nilai guna limbah (*upcycling*), hadir sebagai solusi untuk mengelola limbah yang dihasilkan pelaku industri agar dapat diubah menjadi berbagai produk bernilai, seperti *furniture*, *souvenir*, dan lainnya.

### ***Manfaatkan Limbah Tambang, Upaya RekaLagam Kembangkan Pewarna Alami Berkelanjutan***

Bicara soal limbah, pewarna tekstil juga menyumbang peran krusial dalam menyumbang sampah lingkungan. Untuk mengatasi hal ini, RekaLagam hadir sebagai sebuah organisasi atau perusahaan rintisan yang berfokus pada pengembangan pewarna alami berkelanjutan. **Chief Executive Officer (CEO) RekaLagam, Utami Giles** dan dua sahabatnya kemudian memiliki ide untuk memanfaatkan limbah dari pertambangan, pertanian, dan agroforestri untuk menciptakan alternatif pewarna tekstil yang ramah lingkungan.

RekaLagam memanfaatkan limbah tambang dari Sukabumi dan Kalimantan, yang sudah tidak terpakai dan terbengkalai. Warna yang didapat benar-benar *natural basic* dari limbah tersebut; kuning dan merah. Untuk menghasilkan warna lain seperti hijau dan biru, limbah ini kemudian melewati proses lanjutan dengan memanfaatkan bahan alami.

Produk utama dari RekaLagam sendiri merupakan pigmen berbentuk bubuk tanah, yang bisa diaplikasikan di mana saja seperti untuk pewarna pada kain, *watercolor* untuk lukisan dan sebagainya. Namun, untuk produk bubuk tanah ini perlu dicampur dengan minyak khusus.

RekaLagam memproduksi berbagai produk pewarna, termasuk cat air (*watercolor*) dan pewarna tekstil berbasis minyak (*oil blend*) yang terbuat dari mineral dan pigmen nabati.

### ***Kopi Kamu dan POTADS, Buktikan Anak Down Syndrome Bisa Berdaya Jadi Barista***

Tahun ini, FHI 2025 menyajikan inisiatif *sustainability* yang sangat menarik. Dalam dunia kopi, tak hanya menampilkan kompetisi barista berstandar Internasional saja, namun juga mengangkat nilai inklusi melalui keberagaman dan nilai-nilai khusus bagi anak-anak dengan Down Syndrome (DS), agar bisa berdaya atas kemampuannya.

Bekerjasama dengan brand Kopi Kamu dan Persatuan Orang Tua Anak dengan Down Syndrome (POTADS), FHI 2025 turut berpartisipasi menghadirkan program sosial yang memberdayakan anak-anak Down Syndrome (DS) pada industri kopi. **Sri Hartani**, yang merupakan seorang Ibu yang aktif menjadi pengurus di yayasan POTADS menyambut gembira atas kerjasama yang terjalin bersama Kopi Kamu pada FHI tahun ini.

*“Di Yayasan Rumah Ceria Down Syndrome, kami ada pelatihan pemberdayaan barista untuk anak-anak Down Syndrome. Kemudian kami aktif ikut bazaar-bazaar untuk menjual hasil kreasi kopi barista DS kami, lalu bertemu dengan owner Kopi Kamu yang tertarik bekerjasama sejak Desember 2023 hingga sekarang,”* kata Ibu tangguh yang akrab disapa Ani tersebut.

Ani dan orang tua lain ikut andil dalam program pemberdayaan anak Down Syndrome yang bekerja di kedai Kopi Kamu selama 3 kali dalam seminggu. Dalam seminggu mereka diberikan kesempatan untuk mengembangkan skill baristanya langsung di Kopi Kamu selama 4 jam/hari. *“Anak-anak kami memiliki semangat yang tinggi dan tepat waktu dalam bekerja. Mereka senang sekali bertemu banyak orang baru. Hal ini makin membuktikan bahwa anak-anak Down Syndrome bisa berdaya kalau punya wadah pelatihan yang tepat,”* tambahnya.

Dengan adanya program Kopi Kamu x POTADS yang turut bergabung dalam ajang FHI 2025, beberapa hotel dan restoran ternama mulai terinspirasi untuk membuka peluang bagi anak-anak DS untuk bisa berdaya dan bekerja layaknya orang normal lainnya.

**Marketing Communications Manager FHI 2025 Leonarita Utama** menambahkan, sejalan dengan tema FHI tahun ini ‘Membangun Masa Depan Industri Kuliner dan Perhotelan yang Berkelanjutan,’ FHI telah menjadi katalisator bagi praktik berkelanjutan. *“FHI 2025 menghadirkan beragam merek dagang yang telah mengutamakan sustainability dan menawarkan produk serta layanan yang ramah lingkungan untuk menginspirasi customers kami dalam membuat pilihan yang lebih bijak untuk masa depan yang lebih baik,”* ungkap Leona.

Untuk itu, FHI 2025 memfasilitasi seminar tentang *sustainability* antara lain *Sustainable Water Solutions for the Future of HORECA* oleh Waterhub, Sesi Seminar oleh POTADS, *Beyond the Fryer: UCO and Renewable Energy Innovation in Hotels & Restaurants* oleh Noovoleum, *Sustainable Innovation in Hospitality* bersama Sentian, Evolve, dan MVB dalam tajuk *‘Built for*

*Efficiency*’ dan *‘Who Pays the Climate Price?’* serta *‘Sustainability for Businesses: It’s more than just Plastic’* dan *‘Ecosystem of Value’* oleh Magalarva.

Leona menambahkan, kehadiran FHI 2025 sebagai pameran tahunan telah menjadi bagian dari komitmen PT Pamerindo Indonesia untuk terus mendukung pertumbuhan bisnis di sektor perhotelan dan F&B Indonesia yang berkelanjutan. *“Upaya Pamerindo Indonesia untuk mendukung pertumbuhan yang berkelanjutan di industri hospitality dan F&B Indonesia akan terus berlanjut melalui ajang pameran berikutnya, yaitu Food, Hotel & Tourism Bali (FHTB), pada 28–30 April 2026, di Bali Nusa Dua Convention Center (BNDCC); dan juga hadirnya kembali pameran tahunan FHI, pada 22–25 July 2026 mendatang, di JIEXPO,”* tutupnya. (\*)

**Narahubung:**

Leonarita Hutama

Marketing Communication Manager

PT Pamerindo Indonesia

[leonarita@pamerindo.com](mailto:leonarita@pamerindo.com)

**Sekilas PT Pamerindo Indonesia**

PT Pamerindo Indonesia adalah penyelenggara pameran dagang terkemuka di Indonesia, didirikan dengan tujuan untuk menyelenggarakan pameran dagang khusus untuk pasar Indonesia. Saat ini PT Pamerindo Indonesia telah berkembang pesat dan secara teratur menyelenggarakan lebih dari 20 pameran dagang di beberapa sektor berikut: Perhotelan, Makanan & Minuman, Kecantikan, Bangunan & Konstruksi, Listrik & Tenaga Daya, Bayi, Anak & Ibu Hamil, Laboratorium, Manufaktur, Pertambangan, Plastik & Karet, Sektor Minyak & Gas. Sejak awal berdirinya, PT Pamerindo Indonesia telah menyelenggarakan lebih dari 200 pameran perdagangan internasional di Jakarta, Surabaya, dan Bali.

PT Pamerindo Indonesia adalah bagian dari Informa Markets, sebuah divisi dari Informa plc. Informa Markets menciptakan berbagai platform bagi industri dan pasar spesialis untuk berdagang, berinovasi, dan tumbuh. Portofolio kami tercatat lebih dari 550 acara internasional business to business dan berbagai merek di pasar termasuk Kesehatan & Farmasi, Infrastruktur, Konstruksi & Perumahan, Mode & Pakaian, Perhotelan, Makanan & Minuman, dan Kesehatan & Nutrisi, dan lain-lain. Kami memberi peluang kepada pelanggan dan mitra di seluruh dunia untuk terlibat langsung dan melakukan bisnis melalui pameran tatap muka, konten digital, dan solusi data yang berkelanjutan. Sebagai penyelenggara pameran terkemuka di dunia, kami menghidupkan beragam pasar khusus, membuka berbagai peluang, dan membantu pelanggan serta mitra untuk berkembang selama 365 hari dalam setahun. Untuk informasi lebih lanjut, silakan kunjungi [www.pamerindo.com](http://www.pamerindo.com) & [www.informamarkets.com](http://www.informamarkets.com). Sekilas PT Pamerindo Indonesia