



RM Ayam Goreng Silvana Raih Penghargaan WPT: Cita Rasa Klasik yang Mengharumkan Baubau

HARIANTO - BAUBAU.JMN.OR.ID

Oct 18, 2024 - 17:50



BAUBAU – Ditengah gemerlap perayaan ulang tahun Kota Baubau ke-483 dan HUT ke-23 sebagai daerah otonom, sebuah momen istimewa tercipta di Lapangan Kotamara. Di hadapan tamu-tamu penting dan masyarakat yang antusias, Rumah Makan Ayam Goreng Silvana kembali membuktikan bahwa kesuksesan kuliner bisa berjalan seiring dengan dedikasi dan kepatuhan.

Rumah makan legendaris ini menerima penghargaan sebagai Wajib Pajak Terpatuh PBJT (Pajak Barang dan Jasa Tertentu) - Makanan dan Minuman Terpatuh, serta mendapat gelar “SAHABAT BAPENDA” pada kelas restoran tahun 2024.

Tak hanya sekadar rumah makan, Ayam Goreng Silvana sudah menjadi bagian dari sejarah Baubau selama hampir tiga dekade. Ketenaran rumah makan ini tak hanya terletak pada cita rasa ayam gorengnya yang otentik, tetapi juga pada komitmennya dalam menjalankan kewajiban pajak daerah, yang membuatnya dihargai oleh Pemerintah Kota Baubau.



Nisye Sawanawadu De'silva, pemilik Rumah Makan Ayam Goreng Silvana, menyampaikan rasa syukur yang mendalam atas penghargaan ini. "Ini bukan hanya penghargaan bagi kami, tetapi juga penghormatan bagi warisan yang dibangun oleh orang tua saya. Ayam Goreng Silvana berdiri berkat dedikasi Almarhum Bapak H. Amir Baso dan Ibu H. Farida Banse, dan kami bangga bisa meneruskan usaha keluarga ini dengan tetap mempertahankan kualitas dan kepatuhan," ungkap Nisye dengan penuh emosi, Kamis (17/10/2024).

Tiga Dekade Cita Rasa yang Tak Pernah Berubah

Didirikan pada tahun 1995, Ayam Goreng Silvana dikenal dengan ayam gorengnya yang renyah di luar namun lembut dan juicy di dalam, disertai bumbu rempah yang menggugah selera. Kombinasi sempurna ini telah menarik perhatian para pencinta kuliner di Baubau dan sekitarnya. Tak heran jika setiap sudut rumah makan ini selalu dipenuhi pelanggan, dari warga lokal hingga wisatawan yang datang hanya untuk mencicipi kelezatannya.



“Penghargaan ini menjadi hadiah manis menjelang ulang tahun ke-30 Ayam Goreng Silvana pada Januari 2025 nanti,” tambah Nisye. “Cita rasa yang kami jaga selama ini adalah bagian dari identitas kuliner Baubau, dan kami akan terus mempertahankannya untuk generasi mendatang,” ungkap Nisye.

Lebih dari Sekadar Bisnis: Ikon Kebanggaan Baubau

Ayam Goreng Silvana tak hanya berbicara tentang rasa, tetapi juga tentang dedikasi. Di tengah persaingan bisnis yang ketat, rumah makan ini tetap kokoh sebagai salah satu restoran paling dicintai di Baubau, karena selalu

menempatkan kualitas dan pelayanan di atas segalanya. Penghargaan sebagai "SAHABAT BAPENDA" adalah bukti bahwa kesuksesan usaha bisa berjalan beriringan dengan tanggung jawab sosial dan kepatuhan terhadap aturan.

Bagi masyarakat Baubau, Ayam Goreng Silvana lebih dari sekadar tempat makan—ia adalah simbol dari kekayaan budaya kuliner yang mengakar kuat di kota ini. Sebagai salah satu pelaku usaha yang paling patuh membayar pajak, Nisye dan timnya telah memberikan contoh nyata bahwa bisnis lokal yang dijalankan dengan baik mampu memberikan dampak positif bagi perkembangan daerah.

Masa Depan Cerah untuk Kuliner Legendaris

Di tengah kesuksesannya, Ayam Goreng Silvana tetap merendah, sambil menatap masa depan dengan optimisme. "Kami percaya, kesetiaan kami pada cita rasa dan tradisi ini adalah kunci utama yang akan membawa kami ke usia yang lebih panjang lagi. Kami ingin terus menjadi bagian dari perjalanan kuliner Baubau, dan memberikan yang terbaik bagi pelanggan kami, kota ini, dan juga negara," tutup Nisye dengan penuh keyakinan.

Ayam Goreng Silvana kini bersiap untuk melangkah menuju dekade berikutnya dengan lebih percaya diri, membawa warisan rasa yang telah melekat di hati masyarakat Baubau. Penghargaan ini bukanlah puncak dari perjalanan, melainkan permulaan baru untuk terus berkarya, menjaga tradisi, dan mengharumkan nama Baubau di kancah kuliner nasional.

Ayam Goreng Silvana bukan hanya sekadar hidangan, tetapi sebuah cerita tentang cita rasa, dedikasi, dan warisan yang tak akan pernah pudar.