



INOVASI MAKANAN

Gudeg Kalengan, Obat Kangen Kala Bepergian

Bagaimana rasanya gudeg, puyuh bacem, mangut lele, dan tempe kare jika dikalengkan? Enak juga. Selain praktis dibawa bepergian, lauk kalengan ini cocok sebagai oleh-oleh. Kalau melintas di Giwangan, Kota Yogyakarta, jangan lupa membelinya.

Oleh LUKASADI PRASETYA

Kelompok Wanita Tani Kusuma Wicitra di Giwangan memulai usaha inovasi makanan ini tujuh bulan lalu. Mereka bekerja sama dengan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) di Yogyakarta untuk proses pengalengan berikut pengawasan mutu.

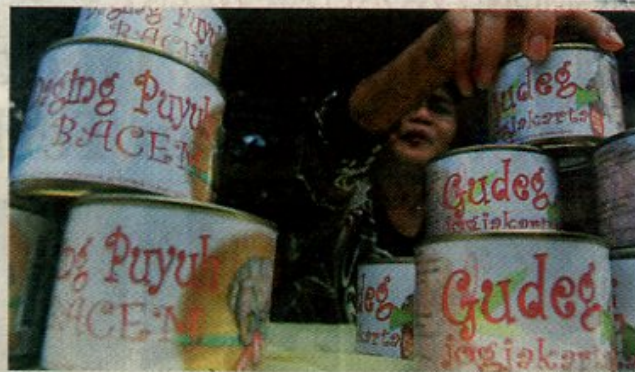
Bentuk fisik empat jenis makanan kalengan yang diberi nama "Gading Makanan Siap Santap" tersebut mirip *corned beef* atau sarden kaleng yang biasa dijumpai di supermarket. Satu

kaleng mempunyai berat bersih 200 gram.

Dalam label tertera singkat petunjuk penyajian, yakni lebih terasa jika dipanaskan lebih dulu. Dipaparkan pula bahan-bahannya. Hal yang menarik, meskipun tidak menggunakan bahan pengawet, makanan ini tahan hingga satu tahun.

Walaupun dikalengkan, tampilan makanan kalengan ini sama seperti tampilan segarnya. Rasanya bisa menggoyang lidah. Puyuh bacem, misalnya, sedikit

Bersambung ke hal D kol 1-2



KOMPAS/BERGANATA/INDRA RIATMORO

Makanan gudeg dan daging puyuh bacem yang dikemas dalam kaleng menjadi salah satu komoditas yang menarik perhatian pengunjung Jogja Bangkit Fair 2008 di depan Balai Kota Yogyakarta, Kamis (13/11).

Dikutip dari Kompas.com

Gudeg Kalengan, Obat Kangen...

Sambungan dari hal A

asin-gurih, sedangkan gudeg yang dimasak basah terasa gurih. Rasa tersebut bisa menjadi obat kangen kala bepergian.

Kadarsih selaku marketing Kelompok Kusuma Wicitra mengatakan, pihaknya sedang proses mendapat izin Departemen Kesehatan. Namun, rekomendasi LIPI yang juga dicantumkan dalam label jelas jaminan makanan kaleng ini memenuhi syarat.

"Kami berani menjamin produk ini aman karena pihak LIPI mempunyai standar pengalengan makanan yang ketat dan mengawasi mutunya. Kalau pengemasannya tidak memenuhi syarat, kan, sudah kelihatan bahwa kalengnya menggelembung," ujarnya, di sela-sela pameran Jogja Bangkit Fair di kompleks Balaikota, Yogyakarta, Kamis (13/11).

Awal mula kelompoknya melirik usaha ini berawal dari ide salah seorang anggota yang mempunyai hubungan relasi dengan LIPI. Melihat belum ada pihak yang membuat makanan kalengan jenis ini, Kadarsih dan teman-temannya lantas memberanikan diri.

Ia mengakui, pemasaran makanan kalengan ini masih sebatas skala lokal, meskipun sudah dijual di Stasiun Tugu. Kadarsih bercita-cita bisa memasarkan produk ini di banyak toko dan

supermarket sehingga kelompoknya bisa berkembang. Selain makanan kaleng, Kusuma Wicitra membuat aneka penganan seperti yangko.

Biasanya mereka memasak makanan seminggu sekali serta menghasilkan 120 kaleng.

"Yang kami masak berbeda-beda. Misalnya minggu ini kami memasak gudeg, besoknya puyuh bacem. Sepekan lagi lantas tempe kare dan kemudian mangut lele," tuturnya.

Sesudah matang, masakan lantas segera dikirim ke LIPI Yogyakarta untuk dikalengan. Biaya pengalengan dan pelabelan, lanjut Kadarsih, sekitar Rp 2.000. Satu gudeg kalengan ia jual Rp 5.000, puyuh bacem Rp 7.500, mangut lele Rp 6.000, dan tempe kare Rp 4.500. "Jadi, sebenarnya keuntungan kami ya sedikit. Satu kaleng paling untungnya Rp 2.000," katanya.

Wali Kota Yogyakarta Herry Zudianto, dalam sambutannya saat membuka Jogja Bangkit Fair, menuturkan, usaha mikro kecil dan menengah harus diberi ruang untuk mengenalkan produk. Paling tidak, di tingkat lokal, masyarakat mengetahui produk mereka.

Inovasi makanan seperti yang dikembangkan Kelompok Kusuma Wicitra ini patut diapresiasi. Beranjak dari ide, mereka meretas kemandirian berusaha dan berhasil menghasilkan produk yang baru.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perhubungan	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 19 September 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005