



## Ubah Istilah Higienis Jadi Segar

**● Lima Pedagang Ikan di Pantai Depok Pindah**



**YOGYA, TRIBUN-** Jogja Fish Market (JFM) yang sempat sepi setelah dioperasikan kini mulai dihidupkan kembali. Tempat yang awalnya diberi sebutan pusat ikan higienis kini dirubah menjadi pusat ikan segar. Untuk menghidupkan pasar itu, Jogja Depok kuliner telah dibuka di tempat tersebut.

Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi DIY Sudyanto menuturkan selama ini konotasi nama higienis disinyalir mempengaruhi sepiunya JFM. Masyarakat menilai, makna higienis berkonotasi dengan mahal dan tidak terjangkau.

"Kalau diubah menjadi pusat ikan segar semoga masyarakat menjadi lebih tertarik berkunjung ke sini. Di Yogyakarta sudah ada pusat buah dan juga sayur di Pasar Giwangan, kenapa tidak dikembangkan juga pusat ikan segar di JFM."

**SUDIYANTO**  
Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi DIY

segar sekaligus bisa menikmati wisata kuliner khas pantai Depok. Lima pedagang, katanya mulai buka di JFM dan pengunjung langsung bisa menikmati olahan hasil laut maupun ikan air tawar di tempat ini.

"Pusat ikan segar ini juga akan

bangkan juga pusat ikan segar di JFM," ujarnya, saat Launching Jogja-Depok (Jode, red) Kuliner Pusat Ikan Segar, Kampanye Gemar Makan Ikan dan Lomba Masak Ikan se-DIY, Rabu (27/7).

Sudyanto menuturkan selain melakukan perubahan nama, kuliner hasil laut dari pantai Depok, Bantul juga dihadirkan disini. Dengan sebutan Kuliner Jode masyarakat yang berkunjung di JFM bisa membeli ikan

Sambungkan ke Hal 15

---

**Ubah Istilah**

kami jadikan transit perdagangan ikan dari daerah penghasil ikan di DIY yang akan dipasarkan di Yogyakarta. Sehingga tempat ini menjadi hidup," jelasnya.

Harapannya, dengan menjadi pusat ikan segar, masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya bisa mendapatkan ikan dengan kualitas bagus, segar dengan harga yang relatif lebih murah dibanding harus membeli di pusat perbelanjaan modern.

Wali Kota Yogyakarta, Herry Zudianto tidak memungkiri, sejak JFM dibangun sebagai pusat ikan higienis dan kuliner ikan tempat ini sangat sepi. Ia menyambut baik adanya koordinasi Pemerintah Provinsi DIY yang berinisiatif membangun Jode Kuliner dan menjadikan JFM transit perdagangan ikan ke Yogyakarta dari wilayah penghasil ikan.

"Ini yang kami harapkan dari dulu adanya koordinasi dari Pemprov juga untuk menghidupkan kembali JFM. Harapan saya tahun 2012 tempat ini sudah berhasil menjadi pusat ikan segar," jelasnya.

Dengan dijadikannya JFM menjadi pusat ikan segar, Herry berharap hal ini mampu mendorong tingkat konsumsi ikan di wilayah Yogyakarta pada khususnya. Selama ini, katanya, rendahnya tingkat konsumsi ikan dinilai karena pengaruh budaya agraris yang sangat melekat di masyarakat Yogyakarta.

"Karena pengaruh budaya agraris, mereka lebih memilih ayam, kambing, sapi dan lainnya sebagai menu makanan. Bukan ikan," tuturnya. (evn)

embusan Kepada Yth. :

Instansi	
1. ....	
2. <b>Disperindakoptan</b>	
3. ....	
4. ....	
5. ....	

- **Positif**

- **Segera**

- **Untuk diketahui**

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 17 Mei 2026  
Kepala

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