



**Kali Pertama Festival Jajanan Pasar Digelar di Yogyakarta**

## Titik Berharap Jadi Daya Tarik Pelancong

*Beragam upaya dilakukan untuk menyelamatkan sekaligus mendorong eksistensi jajanan tradisional yang semakin terhimpit oleh perkembangan zaman. Selama dua hari, 4 Juni-5 Juni 2014, Disperindakoptan Kota Yogyakarta menggelar Festival Jajanan Pasar Kota Yogyakarta, sebagai salah satu upaya melestarikan jajanan tradisional.*

**BERTEMPAT** di Plaza Monumen Serangan Oemum 1 Maret, Festival Jajanan Pasar ini diikuti oleh kalangan yang menjalankan usaha mikro kecil menengah (UMKM) dari seluruh kecamatan di Kota Yogyakarta. Beragam jajanan tradisional pun dijual dalam festival tersebut, seperti *clorot, cenil, jingkol, dan angot-angot.*

Menurut Kepala Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindakoptan) Kota Yogyakarta, Suyana, ada beragam tujuan yang ingin dicapai melalui kegiatan Festival Jajanan Pasar. Antara lain, mendorong dan meng-



**MENCIPI MAKANAN** - Ratusan pengunjung mencicipi berbagai jenis makanan saat pembukaan Festival Jajanan Pasar, di Komplek Monumen Serangan Oemum 1 Maret, Yogyakarta, Rabu (4/6).

TRIBUN JOGJA/HENDRA KRISDIANTO

■ Bersambung ke Hal 11

---

**Titik Berharap** Sambungan Hal. 1

hidupkan UMKM yang ada di wilayah dan untuk mengenalkan kembali jajanan tradisional yang ada di Kota Yogyakarta.

"Kegiatan ini merupakan yang pertama dilakukan, untuk mendorong UMKM dan juga untuk mengenalkan kembali jajanan tradisional," kata Suyana, disela-sela pembukaan Festival Jajanan Pasar, Rabu (4/6).

Suyana menjelaskan, Festival Jajanan Pasar juga memiliki hubungan dengan masalah ketahanan pangan. Setidaknya, dalam Festival tersebut ada 40 jenis jajanan pasar, yang sekitar 60 persen komposisinya terbuat dari bahan-bahan baku lokal. Komposisi tersebut diharapkan bisa menjadikan ketahanan pangan lebih kuat, karena saat ini banyak makanan yang bahan dasarnya justru berasal dari luar.

Adapun Festival Jajanan tersebut tidak hanya menampilkan jajanan yang bersifat tradisional saja. UMKM-UMKM yang hadir juga menampilkan kreasi dan olahan yang bahan bakunya lokal,

seperti *yoghurt*, dan aneka olahan dari ubi.

Acara dibuka secara resmi oleh Sekretaris Daerah Kota Yogyakarta, Titik Sulastri. Dalam sambutannya saat pembukaan, Titik antara lain berharap kuliner atau jajanan tradisional yang ada di Kota Yogyakarta menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan. Untuk menjadikan kuliner sebagai daya pemikat pelancong, menurut Titik, tidak harus mengandalkan kuliner yang sudah ada namun juga

bisa dengan mengandalkan makanan olahan yang dikembangkan.

"Dengan semakin gencarnya informasi di media massa, kuliner di daerah menjadi daya tarik wisatawan," katanya. (dwi nouma handito)

	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
.....	<input type="checkbox"/> Negatif	<input type="checkbox"/> Amat Segera	<input type="checkbox"/> Untuk Ditanggapi
.....	<input checked="" type="checkbox"/> Positif	<input type="checkbox"/> Segera	<input checked="" type="checkbox"/> Untuk Diketahui
.....	<input type="checkbox"/> Netral	<input checked="" type="checkbox"/> Biasa	<input type="checkbox"/> Jumpa Pers

Yogyakarta, .....  
Kepala

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

Yogyakarta, 28 Mei 2026  
Kepala

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