



ENAK: Pengunjung membeli jajanan pasar dalam Festival Jajanan Pasar di Monumen Serangan Oemoem 1 Maret, Jogjakarta, kemarin (4/6).

Dorong untuk Gunakan Bahan Pangan Lokal

Sajikan 40 Jenis Jajanan Pasar

JOGJA - Kota Jogja memiliki beragam kuliner khas yang memikat, tak terkecuali beragam jenis jajanan pasar yang menggugah selera. Setidaknya ada 40 jenis jajanan pasar tradisional yang kembali diperkenalkan di even tahunan festival jajanan pasar yang diadakan di Plaza Monumen SO 1 Maret kemarin (4/6).
 Sejumlah makanan olahan dengan berbahan dasar lokal tersebut menampilkan camilan seperti ongol-ongol, jongkong, kipo dan klepon yang terbuat dari tepung ketela. Acara yang berlangsung hingga hari ini (5/6) memiliki tujuan mengangkat kembali jajanan pasar tradisional agar lebih dikenal kembali.
 Kepala Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Jogja Suyana mengatakan festival jajanan pasar tersebut menampilkan berbagai jenis olahan makanan tradisional khas Jogja. Seperti yang menjadi primadona di masyarakat yakni ongol-ongol dan jongkong yang mudah ditemui di sejumlah pasar tradisional »
 » Baca Dorong... Hal 11

Jajanan Pasar Jadi Ikon Kuliner Khas Jogja

■ DORONG...
 Sambungan dari hal 1

"Pelaksanaan ini sekaligus mendorong penggunaan bahan makanan lokal di jajanan pasar untuk mendorong ketahanan pangan. Karena saat ini banyak bahan makanan yang digunakan masyarakat yakni produk impor," terang Suyana saat pembukaan jajanan pasar di Plaza Monumen SO 1 Maret kemarin (4/6).
 Dijelaskan Indonesia belum bisa memproduksi gandum sehingga masih tergantung dengan impor. Nah, bahan makanan tersebut sebetulnya bisa digantikan dengan menggunakan jenis tepung dari ketela. Dengan begitu, tak perlu lagi bergantung dengan produk impor. "Saat ini jajanan pasar sudah ditemui di hotel-hotel sebagai kudapan saat coffee break," ucapnya.
 Festival tersebut diikuti oleh 15 stan dari 14 kecamatan di Kota Jogja dengan menampilkan berbagai olahan khas Jogja. Pertainyanya merupakan binaan dari Disperindagkoptan dengan membangkitkan UMKM yang ada di wilayah Kota Jogja.
 Sekretaris Pemerintah Kota Jogja Titik Sulastri mengatakan festival tersebut menjadi salah satu senjata ampuh yang dimiliki. Itu guna menarik wisatawan lokal maupun mancanegara untuk mencoba wisata kuliner khas Jogja.
 Titik berharap olahan khas Jogja tersebut dapat dilestarikan dengan menyajikannya setiap acara di masyarakat dan hotel. "Jajanan pasar menjadi bagian dari kuliner khas Jogja yang dapat menjadi ikon Jogja," ungkapnya. (hrp/ila/gp)

Netral Biasa Jumpa pers

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

Yogyakarta, 29 Mei 2026
 Kepala

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