



## Bisnis Makanan Tradisional Butuh Pengembangan

YOGYAKARTA — Pemerintah Kota (Pemkot) Yogyakarta ingin terus mendorong pelaku usaha di wilayahnya untuk mengembangkan bisnis makanan tradisional. Terutama, para pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi, dan Pertanian (Disperindagkoptan) Yogyakarta sudah berupaya untuk mendorong pengembangan itu. "Salah satu upaya yang dilakukan adalah menggelar lomba dan melakukan *workshop* untuk menentukan rencana aksi pengembangan potensi bisnis makanan tradisional," kata Kepala Disperindagkoptan Yogyakarta Suyana, Kamis (2/10).

Suyana mengatakan, lomba olahan makanan tradisional itu diikuti 45 tim yang mewakili masing-masing kelurahan di Yogyakarta. Para peserta harus menggunakan bahan baku utama berupa umbi-umbian. Selain untuk mengenalkan makanan tradisional, menurut dia, lomba itu juga untuk meningkatkan konsumsi umbi-umbian oleh masyarakat. Sehingga, masyarakat tidak terlalu bergantung pada konsumsi padi.

Kota Yogyakarta, menurut Suyana, memiliki potensi yang sangat besar untuk mengembangkan bisnis makanan tradisional. Sehingga, menurut dia, makanan ini dapat bersaing dengan berbagai kuliner lain. Khususnya, ia mengatakan, dengan makanan dari luar negeri yang justru dianggap lebih bergensi oleh masyarakat.

Suyana mengatakan, makanan tradisional ini bahkan memiliki keunggulan tersendiri. Antara lain, menurut dia, memiliki kandungan gizi yang lebih baik, dan ada juga yang berkhasiat sebagai obat. Karena itu, ia menilai keanekaragaman makanan tradisional di Yogyakarta ini dapat menjadi kekuatan tersendiri. Apalagi, ia menga-

takan, bahan bakunya pun mudah ditemukan sehari-hari.

Untuk membantu pengembangan makanan tradisional ini, Suyana melihat peran akademisi dari berbagai perguruan tinggi. "Para akademisi tersebut bisa membantu pengembangan teknologi di bidang makanan. Misalnya, agar makanan lebih awet," kata dia.

Berdasarkan data Disperindagkoptan Yogyakarta, ada sekitar 75 persen UMKM yang tergabung dalam forum komunikasi di tiap kecamatan yang berusaha di bidang kuliner. Termasuk di dalamnya bisnis makanan tradisional. Namun, menurut Suyana, pelaku usaha makanan tradisional itu masih belum memiliki kecakapan dalam mengolah dan memproduksi. "Masih harus dilakukan perbaikan. Misalnya, untuk pengemasan, hingga penggunaan bahan tambahan makanan," ujar dia.

Menurut Dosen Tata Boga Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta Nurwahyuni, makanan tradisional di Yogyakarta memang mempunyai potensi untuk bersaing. Hanya saja, ia mengatakan, masih membutuhkan perbaikan dan pengembangan. "Perlu ada perbaikan dan inovasi apabila makanan tersebut ingin dipasarkan ke luar daerah hingga ke luar negeri," kata dia.

Nurwahyuni melihat sudah ada pelaku usaha yang melakukan inovasi makanan tradisional. Ia mencontohkan, pelaku usaha yang membuat gudeg kaleng atau makanan tradisional instan. Ia mengatakan, usaha ini dapat didukung dengan adanya pengembangan teknologi pangan. "Sehingga, makanan-makanan tradisional yang sudah dikemas tersebut tetap memiliki kandungan gizi yang baik dan memiliki cita rasa yang tetap enak," ujar dia.

■ antara ed: irfan fitrat

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

Yogyakarta, 25 Mei 2026  
Kepala

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