



Endah Bereksperimen Hingga Tengah Malam



TRIBUN JOGJA/HENDRA KRISDIANTO

SIAPKAN MAKANAN - Puluhan ibu-ibu menyiapkan makanan berbahan ubi saat mengikuti lomba olahan pangan tradisional di XT Square, Kamis (2/10).

Puluhan ibu-ibu terlihat serius mengaduk adonan, menggoreng dan menumis bahan makanan, hingga mempersiapkan hiasan masakan, Kamis (2/10). Beberapa di antaranya sesekali bercanda dengan rekannya sembari menyelesaikan masakannya.

PEMANDANGAN tersebut terlihat pada acara lomba olahan pangan tradisional, yang diselenggarakan di XT Square Yogyakarta. Para peserta lomba itu merupakan perwakilan dari 45 kelurahan yang ada di Kota Yogyakarta, yang saling beradu kreasi makanan olahan.

Panitia menetapkan singkong atau ubi sebagai bahan dasar dalam lomba kali tersebut. Peserta perwakilan dari masing-masing kelurahan pun mencoba berkreasi

membuat produk makanan baru yang unik dan menarik. Beberapa hasil kreasi para peserta antara lain Kue Lumpur Ubi Ungu dari Kelurahan Prawirodirjan, Singkong Samosa ala Kelurahan Patangpuluhan atau Lemper Lekong karya Kelurahan Pringgokusuman. Semua makanan tersebut terlihat unik dari namanya pun menggoda selera pengunjung. Para peserta pun terlihat antusias me-

■ Bersambung ke Hal 14

Endah Bereksperimen

Sambungan Hal 13

ngikuti lomba itu. Satu di antaranya adalah Endah Taslim, perwakilan dari Kelurahan Sosromenduran, yang berduet dengan Anna Marsianah. Bahkan ia mengaku telah melakukan eksperimen makanan kreasinya, sehari sebelum pelaksanaan lomba.

"Sebelum lomba kami coba dulu membuat makanan ini, baru tadi malam, dari jam 21.00 sampai menjelang tengah malam," tuturnya saat ditemui di sela acara.

Ia mengatakan menyiapkan resep makanan olahan berbahan dasar singkong, khusus untuk lomba kali itu. Makanan olahan kreasinya tersebut ia beri nama Singkong Panggang (Sipang Hollywood), yang disebutnya baru terpikir dua hari sebelum pelaksanaan lomba.

Dipadukan Makanan olahan kreasinya itu memadukan bahan dasar singkong dengan isi ikan tuna cincang. Menurutnya, hal itu sekaligus untuk meningkatkan budaya gemar mengonsumsi ikan bagi warga Yogyakarta.

"Dari panitia *kan* memang disuruh mencari ide baru dan nama yang unik, sempat enggak bisa tidur juga mikir ide makanan ini," tambahnya.

Lain halnya dengan Yesi Nirwana, warga Suryatmajan, yang coba membuat kreasi kroket dari singkong. Ia membuat isi kroket krea-

sinya tersebut dengan bahan udang yang menambah nilai rasa makanan tersebut.

"Saya coba-coba saja, mengganti bahan kroket yang biasanya dari kentang menjadi singkong, lalu ditambah dengan isi udang, ternyata memang jadi lebih enak dan menarik," papar dia.

Kepala Bidang Usaha Mikro Kecil Menengah Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta, Tri Karyadi Riyanto, mengatakan lomba digelar untuk memancing kreativitas perwakilan masing-masing kelurahan. Ia berujar, dengan adanya lomba tersebut diharapkan akan muncul produk-produk unggulan baru di setiap kelurahan.

"Ini sebagai ajang unjuk kebolehan berkreasi dengan bahan dasar singkong yang merupakan bahan tradisional. Diharapkan muncul kreasi-kreasi makanan baru yang unik," jelasnya.

Lomba juga digelar sebagai bagian dari rangkaian perayaan hari ulang tahun ke-258 Kota Yogyakarta. Selain itu, kegiatan juga ditujukan untuk mengangkat nilai jual dari singkong yang selama ini kurang terangkat.

"Tindak lanjutnya nanti kami juga akan membantu memasarkannya ke hotel-hotel atau swalayan," tandasnya. (Muchamad Fatoni)

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

Yogyakarta, 25 Mei 2026
Kepala

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