



DISPERINDAGKOPTAN EDUKASI LEWAT LOMBA

Kualitas Makanan Tradisional Perlu Ditingkatkan

YOGYA (MERAPI) - Sebagian olahan makanan tradisional di Kota Yogyakarta dinilai masih belum memenuhi kualitas. Terutama dalam penyajian pengemasan dan penggunaan bahan-bahan. Upaya pembinaan terus dilakukan Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta untuk meningkatkan kualitas dan keanekaragaman produk olahan makanan.

"Dari hasil pencermatan kami selama ini, spesifikasi kualitas olahan makanan dari UMKM masih kurang di pengemasan dan bahan, misalnya pewarna yang dipakai bukan pewarna makanan," kata Kabid Perindustrian Disperindagkoptan Kota Yogyakarta, Tri Karyadi Riyanto, Rabu (1/10).

Dia mengatakan pembinaan dengan pemberian pelatihan pengemasan yang baik dan menarik sudah dilakukan ke Usaha Mikro Kecil Menengah (UKMM) di Kota Yogyakarta. Namun dari hasil pelatihan itu belum semuanya dipraktikkan dalam produk oleh pelaku UMKM. Padahal potensi olahan makanan tradisional cukup besar di Kota Yogyakarta. Dari 100 anggota forum komunikasi (forkom) UMKM di 14 kecamatan 75 persen produknya adalah olahan makanan.

"Rata-rata olahan makanan itu adalah makanan tradisional. Makanya kami berharap melalui lomba olahan pangan tradisional yang akan kami gelar dapat mendorong peningkatan kualitas dan memberdayakan pelaku UMKM," paparnya.

Lomba olahan pangan tradisional itu akan diadakan pada Kamis (2/10) di Gedung Umar Kayam XT Square. Jenis olahan pangan yang dilombakan menggunakan bahan baku ubi-ubian. Lomba akan diikuti perwakilan dari ke-

lurahan di Kota Yogyakarta. Selain lomba, workshop dan talk show tentang makanan tradisional akan diadakan pada Jumat(3/10).

"Pengolahan dilakukan di lokasi lomba. Penilaian lomba bukan pada hasilnya saja, tapi juga proses memasaknya higienis atau tidak," ujarnya.

Sementara itu Kepala Disperindagkoptan Kota Yogyakarta Suyana mengatakan, selama ini sebagian pembuatan makanan juga mengklaim produk makanannya tanpa pengawet. Produk makanan tanpa pengawet harus dipastikan tidak hanya dari segi proses memasaknya, tapi juga bahan bakunya.

"Rata-rata selama ini produsen mencari bahan baku yang murah. Nah ini harus diedukasi dalam mencari bahan juga harus dari sisi kandungannya untuk menciptakan makanan yang sehat," terang Suyana.

Untuk mendukung peningkatan kualitas produk makanan tradisional, lanjutnya, Disperindagkoptan mendorong pelaku UMKM untuk mengurus izin produk. Minimal Produk Industri Rumah Tangga (PIRT) yang kepengurusannya sudah digratiskan. Koordinasi dengan Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) juga dilakukan agar makanan bebas dari kandungan berbahaya.

"Yang masih cukup berat adalah pada pengu-rusan label halal karena itu dikelola organisasi. Kami tidak memiliki kewenangan," imbuhnya.

Pihaknya berharap dengan kegiatan lomba olahan makanan tradisional bukan hanya menjaga kelestariannya. Namun juga meningkatkan kualitas, sehingga makanan tradisional dapat masuk ke kelas hotel. Dikatakan beberapa hotel yakni di Mergangsan sudah mulai menyajikan olahan makanan tradisional. (Tri-a

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