



# Singkong Jadi Maskot Makanan

## ● Disperindagkoptan Yogya Minta Warga Kurangi Konsumsi Beras dan Terigu

YOGYA, TRIBUN - Guna memberikan alternatif makanan sehat bagi masyarakat Kota Yogyakarta, Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta menjadikan ketela pohon (singkong) sebagai maskot makanan Kota Gudeg.

Kepala Bidang Pertanian Disperindagkoptan Kota Yogyakarta Benny Nurhantoro mengatakan singkong memiliki banyak manfaat gizi sehingga bisa menjadi alternatif makanan yang baik bagi masyarakat Kota Yogyakarta.

Terlebih lagi, Kota Yogyakarta memiliki Pasar Telo yang bisa menyediakan stok singkong selama 12 bulan penuh. Dengan demikian, masyarakat bisa dengan mudah mendapatkan bahan makanan itu kapan saja.

"Pasar Telo bahkan menjadi satu-satunya pasar di Indonesia yang memiliki persediaan selama 12 bulan penuh. Daerah-daerah yang membutuhkan ketela pohon biasanya akan membeli di Pasar Telo Kota Yogyakarta," kata Benny, Rabu (18/3).

Lebih lanjut Benny me-

maparkan guna memasyarakatkan bahan makanan berbahan singkong. Disperindagkoptan Kota Yogyakarta akan menggandeng beberapa pihak dan mencoba untuk mengubah tren olahan makanan dari singkong. Semisal *burger* dan *brownies* dari singkong.

"Hasil olahan makanan dari ketela pohon ini akan kami informasikan atau bahkan dilombakan sehingga makin banyak pihak yang mengenal," ujarnya.

Ke depan, ia berharap seluruh kelurahan dan kecamatan yang ada di Kota Yogyakarta bisa mengganti sebagian menu dengan ketela pohon.

Disperindagkoptan Kota Yogyakarta kemarin juga mengadakan Lomba Cipta Menu Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA) yang diikuti ibu-ibu anggota PKK tingkat kelurahan.

Beras dan Terigu

Bahan-bahan yang digunakan, kata Benny, pun memanfaatkan singkong. Selain untuk memasyarakatkan singkong sebagai maskot makanan Kota Yogyakarta, pihaknya juga bertekad untuk mengura-

ngi konsumsi beras dan terigu. Kota Yogyakarta mematok target penurunan penggunaan terigu hingga 1,5 persen per tahun.

Dalam lomba kemarin, para peserta wajib membuat menu yang kadar gizinya dihitung. "Menu-menu yang dilombakan adalah menu untuk memenuhi makanan satu keluarga yang terdiri dari ayah berumur 42 tahun, ibu berumur 39 tahun, anak perempuan berumur 14 tahun, dan anak laki-laki berumur 10 tahun," kata dia.

Ketua PKK Kota Yogyakarta, Tri Kirana Muslimadun mengingatkan, memperhatikan asupan makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh. Menurutnya, kesehatan dan kecerdasan merupakan proses panjang dari pemilihan asupan makanan sehat yang masuk ke dalam tubuh.

"Saya harap para ibu-ibu yang mengikuti lomba hari ini untuk selanjutnya bisa mensosialisasikan menu-menu sehat kepada para ibu lain di Kota Yogyakarta. Karena tidak semua ibu rumah tangga pintar dalam mengatur menu makanan keluarga," ujar Ana. (tiq)



TRIBUN JOGJA/PRISTIOA AYUN W  
**LOMBA MAKANAN** - Peserta lomba cipta menu B2SA saat menghidangkan hasil masakan pada Rabu (18/3). Menu-menu itu dibuat dari bahan singkong.

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

Yogyakarta, 09 Juni 2026  
 Kepala

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