PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS KOMUNIKASI, INFORMATIKA DAN PERSANDIAN
Jalan Kenari No. 56 Yogyakarta, KodePos 55165 Telp. (0274) 515865, 562682
EMAIL : kominfosandi@jogjakota.go.id
HOTLINE SMS : 081 2278 0001; HOTLINE EMAIL: upik@jogjakota.go.id;
WEBSITE : www.jogjakota.go.id

Media: Tribun Jogja Hari: Sabtu Tanggal: 02 Januari 2016 Halaman: 13

Gelontorkan DAK Rp 4 M

Pemkot Rehab Pasar Ikan Higienis

YOGYA, TRIBUN - Pemerintah Kota Yogyakarta melalui Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta kembali membangun Pasar Ikan Higienis (PIH) Tegalturi, Giwangan, Umbulharjo, Yogyakarta.

"Kami lakukan pembangunan lagi, untuk lebih mengembangkan kapasitas PIH, sehingga akan lebih siap ke depannya dalam pendistribusian ikan, baik di Kota Yogyakarta maupun di luar daerah," ujar Kepala Bidang Pertanian Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Yogyakarta, Benny Nurhantoro, Jumat (1/1).

Benny menyebut, pembangunan Pasar Ikan Higienis (PIH) akan dipusatkan di sisi timur dengan penambahan beberapa ruangan penyimpanan dan pengolahan ikan. Selain itu juga dilakukan penambahan alat-alat penyimpanan ikan.

"Tahun 2016 ini, Januari kami lakukan pembangunan PIH di sisi timur dengan pembangunan beberapa ruangan dan alat penyimpanan ataupun pengolahan ikan," tutur Benny.

Pembangunan PIH sisi timur direncanakan dimulai pada Januari 2016 ini, dan ditargetkan selesai pada Juli 2016 mendatang. Anggaran yang dialokasikan berasal dari Dana Alokasi Khusus (DAK) tahun 2016 sebanyak lebih dari Rp 4 miliar.

Rencana pembangunan juga disusul dengan pengadaan alat

Bersambung Ke Hal 14

Pemkot Rehab

Sambungan Hal 13

pembeku ikan, *Air Blast Freezer* (ABF) dengan kapasitas 3 Ton. Selain itu, *Cold Storage* (kamar beku) dengan kapasitas 100 ton lebih dengan volume 400 meter kubik dengan dimensi 10 meter X 10 meter x 4 meter akan dibangun di sisi selatan.

"*Cold storage* ini dapat menyimpan ikan dalam suhu sampai minus 20 derajat Celcius. Ikan-ikan yang sudah diantar ke PIH, dibekukan sehingga produk ikan dapat tahan lama dan awet, sebelum didistribusikan kembali," ujar Benny.

Selain kamar beku untuk penyimpanan ikan, alat pembuat es batu (*Ice Flix*) juga akan ditambahkan untuk memproduksi es batu. Alat yang dapat membuat es batu berbentuk silinder dengan lubang di tengah es dapat memproduksi sebesar 1,5 ton es batu per hari.

"Kami siapkan keseluruhannya supaya PIH nanti dapat berjalan optimal. Target kami, semuanya selesai pada Juli 2016 mendatang, sehingga PIH dapat segera digunakan secara maksimal," ujar Benny.

Penyuplai ikan

Sebelumnya, Kepala Disperindagkoptan Kota Yogyakarta, Suyana, berharap PIH dapat menjadi sebagai pusat penyuplai ikan. Pihaknya hingga akhir tahun ini akan melakukan koordinasi secara intensif dengan Dinas Kelautan dan Perikanan DIY untuk terus mengembangkan PIH.

"Semua ikan yang masuk ke DIY dapat singgah ke PIH terlebih dahulu. Mesin pendingin sudah disediakan. Harapannya, lalu lintas ikan dapat dikelola di PIH dengan mudah, ikan pun dalam kondisi segar," ujar Suyana. **(rfk)**

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

Yogyakarta, 09 Juli 2026
Kepala

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