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: Merapi Hari: Jumat Tanggal: 14 Desember 2018 Halaman: 2

Produk Kuliner UKM Dikurasi Koki Hotel

UMBULHARJO (MERAPI) - Produk-produk kuliner dari usaha kecil mikro (UKM) yang telah diberdayakan Pemkot Yogyakarta dikurasi atau dinilai oleh pelaku hotel dan toko modern. Kurasi itu untuk memberikan koreksi maupun masukan agar kualitas produk kuliner meningkat dan memenuhi standar masuk hotel dan toko modern.

Kepala Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kota Yogyakarta Edy Muhammad mengatakan, kurasi produk kuliner UKM itu melibatkan 40 pelaku kuliner yang sudah masuk dalam sistem informasi manajeman (SIM) pemberdayaan dan binaan dari instansi terkait. Menurutnya selama ini belum ada informasi dari pihak yang akan menerima produk kuliner UKM itu.

"Makanya kali ini kami pertemukan melalui kurasi jamuan kuliner produk UKM di Kota Yogya. Selama ini dipasarkan di lokal, ketentuan mungkin tidak macam-macam. Tapi kalau masuk pasar atau toko modern dan hotel perlu kriteria standar," kata Edy di sela kurasi produk kuliner UKM di Balaikota, Kamis (13/12).

Dia menyatakan melalui kurasi oleh koki atau chef hotel maupun pelaku toko modern, pelaku kuliner bisa memahami standar produk. Termasuk mendorong peningkatan dan daya saing produk kuliner UKM. Di samping itu untuk memperluas pasar, terutama ke hotel dan toko modern. "Kalau ada kritik ke pelaku kuliner UKM harus diterima untuk koreksi peningkatan kualitas makanan," ujarnya.

Sedangkan salah seorang penilai Sutardi, koki dari Foriz Hotel menjelaskan standar kuliner di hotel memiliki beberap kriteria di antaranya variatif dan menarik bentuknya, memiliki rasa enak atau sesuai kuliner aslinya, penampilan dan pengemasan harus menarik. Selain itu dari sisi harga juga harus sesuai. Dia menilai dari produk UKM yang telah menjadi supplier di hotel tempat ia bekerja sudah cukup memenuhi kelayakan, tapi perlu terus ditingkatkan.

"Penampilannya imut tidak terlau besar agar menarik orang untuk mencicipi makanan itu. Dari segi rasa juga harus enak. Misalnya kue tradisional aslinya rasanya manis, harus manis tidak bisa ada asin-asinnya," terang Sutardi.

Pelaku kuliner dari Warungboto yang mengikut kurasi, Sri Riyadiwati mengapresiasi dengan adanya penilaian itu. Selama ini dia dan kelompok pelaku kuliner suda masuk di instansi pemerintah seperti Pemda DIY di Kepatihan dan Pemkot Yogyakarta. Namun untuk hotel belum pernah karena tidak tahu standar dan caranya.

"Setelah dicicipi tadi langsung dapat masukan. Harapannya tidak sampai di penilaian ini saja. Tapi juga berlanjut produk kuliner masuk ke hotel-hotel," tambah Sri.

Sementara itu Sekda Pemkot Yogyakarta Titik Sulastri menyampaikan dengan kurasi dari pelaku hotel dan toko modern diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk. Termasuk pemasaran produk kuliner UKM bisa lebih luas. Kegiatan itu untuk menguatan program Gandeng Gendong lewat pemberdayaan masyarakat guna meningkatkan kesejahteraan. (Tri)-a

MERAPI-TRI DARMIYATI

Beberapa chef atau koki hotel saat melakukan kurasi produk kuliner dari pelaku UKM di Kota Yogyakarta.

Instansi
1. Bappeda
2. Dirt. KUKM Nakertrans
3.
4.
5.

✓ Positif
✓ Biasa
✓ Untuk diketahui

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Badan Perencanaan Pembangunan 2. Dinas Koperasi UKM Tenaga Kerja dan Transmigrasi	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 30 November 2024
Kepala

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