



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 manajemen (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 Yoga. Selama ini dipasarkan di lokal, ketertarikan 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 Balatkota, 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 beberapa kriteria di antaranya variatif dan menarik bentuknya, memiliki rasa enak atau sesuai kuliner aslinya, penampakan 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 ikut tidak terlalu 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-asinya," terang Sutardi.

Pelaku kuliner dari Warungboto yang mengikuti kurasi, Sri Riyadiwati mengapresiasi dengan adanya penilaian itu. Selama ini dia dan kelompok pelaku kuliner sudah masuk di instansi pemerintah seperti Pemda DIY di Kependidikan dan Pemkot Yogyakarta. Namun untuk hotel belum pernah karena ti-

duk 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 Sakab Pemkot Yogyakarta Titik Sulastri menyampaikan dengan kurasi dari



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

Instansi

1. **Bappeda**
2. **Dit. Kekom Nakertrans**
3.
4.
5.

Positif
 Biasa
 Untuk diketahui

Mut
 Agapi
 Anui

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

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

Yogyakarta, 10 Juli 2026
Kepala

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