



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: Jumat

Tanggal: 14 Desember 2018

Halaman: 13

Pemkot Yogyakarta Gandeng Chef Berikan Pelatihan Penyajian Olan Kulinier

Berharap Kreasi UKM Masuk Hotel



TRIBUN JOGJA/KURNIATUL HIDAYAH

KURASI - Chef ketika menilai makanan buatan kreasi UKM Kota Yogyakarta dalam kurasi perjamuan, Kamis (13/12).

Puluhan pelaku UKM Kota Yogyakarta, khususnya penyedia jasa makanan, mengikuti kegiatan Kurasi Perjamuan yang diadakan Pemerintah Kota Yogyakarta dengan mendatangkan chef hotel, di Ruang Pandawa Balai Kota Yogyakarta, Kamis (13/12).

SALAH satu pelaku UKM, Sri Riyadewati yang berasal dari Bogarasa Warungboto, menyajikan dua menu, yakni nasi kotak dan snack. Dari hasil penilaian chef, ia mendapatkan beberapa masukan. Misalkan untuk kue yang ia hidangkan sebagai snack.

● ke halaman 19

Berharap Kreasi

● Sambungan Hal 13

"Pada kue lumpur ini, ada *topping* berupa potongan kelapa. *Chef* menjelaskan bahwa lebih baik ini masuk dalam adonan. Kalau cuma *topping* akan jadi masam," bebernya.

Ia pun menjelaskan bahwa selama ini telah mengampu 30 orang. Makanan buatan pihaknya pun telah mampu melayani pesanan di pemerintahan, baik Pemerintah Kota Yogyakarta maupun Pemda DIY. "Harapannya dengan kegiatan ini, tidak berhenti di sini dan ada kelanjutannya, yakni bagaimana agar makanan kami bisa masuk juga ke hotel," ucapnya.

Chef Florist Hotel, Sutardi menjelaskan, penilaian yang ia lakukan berdasarkan kriteria yang selama ini digunakan untuk menyajikan makanan yang ada di hotel. "Bentuknya yang variatif dan menarik. Kemudian rasa harus yang enak," bebernya.

Ia pun menyebut, bila andalan pelaku UKM tersebut adalah kue tradisional, maka harus ditonjolkan cita rasa dari kue tradisional

tersebut, apakah mengarah ke manis maupun asin. Cita rasa yang sesuai dengan kue tradisional juga masuk dalam penilaian tersendiri.

"Lalu untuk segi penampilan, kue di hotel itu cenderung tidak terlalu besar, imut, dan terlihat menarik. Jangan berpikir bahwa bikin makanan harus besar. Harus digarisbawahi bahwa yang penting adalah menarik," tandasnya.

Selain itu, lanjutnya, dari sisi kemasan juga penting untuk dijadikan perhatian. Ia mewanti-wanti, jangan sampai membuat makanan yang dari sisi rasa sangat enak tapi kemasannya jelek. "Itu berpengaruh juga. Selain itu dari penampilan. Makanan itu sesuatu yang harus membuat kita jadi ingin memakannya. Jangan sampai dianggap kurang menarik," ujarnya.

Selain mengenal penampilan dan cita rasa makanan, Sutardi juga membagikan ilmu mengenai biaya yang digunakan untuk membuat kue harus sesuai dengan standar yang ada. "Misalkan *cost* untuk kue 30 persen. Maka kita harus membuat kue sesuai standar itu, jangan di bawahnya

karena berpengaruh pada rasa dan penampilan," sebutnya.

Gandeng gendong

Sekretaris Daerah Kota Yogyakarta, Titik Sulastri menjelaskan bahwa agenda utama kegiatan tersebut adalah memberikan masukan perjamuan untuk pelaku UKM Kota Yogyakarta.

"Ini tahapan dari Program Gandeng Gendong yang menekankan pemberdayaan masyarakat dengan melihat potensi yang ada. Dilakukan dengan bersama-sama dan berlandaskan pada kepedulian *stakeholder* sesuai kapasitas masing-masing," tuturnya.

Kegiatan kurasi tersebut, lanjutnya, merupakan bentuk keterlibatan korporasi untuk menggendong pelaku UKM di Kota Yogyakarta, khususnya yang berada di sekitar lokasi hotel tersebut berada.

"Harapannya UKM penyedia jasa kue dan makanan akan mendapatkan pengetahuan tentang bahan, pengelolaan, higienitas, rasa, dan penyajiannya. Sehingga UKM dapat menembus pasar lebih luas dan diterima sebagai produk yang digunakan korporasi," tandas Titik. (Kurniatul Hidayah)

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

Yogyakarta, 10 Juli 2026
Kepala

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