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: Harian Jogja Hari: Selasa Tanggal: 17 November 2020 Halaman: 5

YOGYAKARYA

PRAKTIK PROGRAM GEMARIKAN

Pelatihan Dorong Ekonomi Warga

Peserta pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar ikan di Kalurahan Pringgokusuman, Kemantren Gedongtengen, Jogja, Senin (16/11).

JOGJA—Sebanyak 20 Ibu-ibu di Kalurahan Pringgokusuman, Kemantren Gedongtengen, Jogja menggelar pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar ikan. Kegiatan tersebut merupakan wujud dukungan terhadap Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan).

"Pengolahan ikan ini salah satunya bertujuan untuk mengkampanyekan makan ikan," ujar Lurah Pringgokusuman, Eni Purwati saat ditemui di kantornya, Senin (16/11). Ia memandang ikan merupakan bahan makanan kaya protein. Melalui kegiatan pelatihan olahan ikan, harapannya masyarakat dapat meningkatkan gizi sembari memperoleh uang.

Gandeng Gendong

Kegiatan ini awalnya berangkat dari situasi awal Pandemi Covid-19. Pada saat itu sejumlah program kalurahan terpaksa dibatalkan. Kondisi itu kemudian mendorong Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi [Kemendes PDT] mengeluarkan kebijakan terkait rasionalisasi anggaran kalurahan yang berorientasi kepada penanganan Covid-19 dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

"Sasaran utama dari program diutamakan kelompok masyarakat yang terdampak secara ekonomi. Banyak dari mereka yang kehilangan sumber pendapatan lantaran terkena PHK, dirumahkan atau bahkan tersendat usahanya," kata Eni.

Setelah rasionalisasi, jajarannya kemudian memilih jenis program yang cocok untuk masyarakat. Pilihan pun jatuh pada pelatihan olahan ikan. Alasannya, kata Eni, kawasan Pringgokusuman sudah dikenal sebagai sentra kuliner. Beberapa warga sudah lama menggeluti bisnis pembuatan kue kering dan basah. Kali ini, bisnis mereka punya peluang menambah varian berkat pelatihan olahan ikan.

Pelatihan olahan ikan digelar selama tiga hari, mulai Selasa (10/11) sampai Kamis (12/11) di Aula Kalurahan Pringgokusuman. *(ST18)*

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Pringgokusuman	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 25 November 2024
Kepala

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