



Kuliner Perpanjang Kunjungan

Nantinya Tak Ada Istilah "Low Season"

YOGYAKARTA, KOMPAS – Penyelenggaraan festival kuliner yang menyajikan berbagai jenis makanan dan minuman bisa memperpanjang masa kunjungan wisatawan. Festival kuliner sekaligus menjadi ajang untuk mempromosikan produk makanan Yogyakarta kepada masyarakat dari luar daerah.

Kepala Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta Hadi Muhtar menuturkan, berdasarkan pengamatannya, festival kuliner selalu dipadati pengunjung. Separuh di antaranya pengunjung dari luar daerah, termasuk wisatawan asing. Dari situ disimpulkan, potensi festival kuliner untuk memperpanjang lama tinggal wisatawan sangat besar.

Melihat kondisi itu, pihaknya akan terus mendorong penyelenggaraan festival kuliner secara rutin dengan melibatkan pelaku industri makanan dan minuman.

"Nanti setiap satu sampai dua bulan sekali akan ada festival kuliner. Dengan begitu, di Yogyakarta nanti tidak ada lagi istilah *low season* atau *peak season* karena selalu ada kegiatan," kata Hadi, saat ditemui dalam pembukaan Spektakuler "Festival Kuliner Jogja 2009" di Benteng Vredenburg, Jumat (24/7).

Dalam sambutannya saat membuka festival ini, Wakil Gubernur DI Yogyakarta Paku Alam IX juga menyinggung potensi industri kuliner. Ia menuturkan, produk-produk makanan dan minuman baik yang tradisional mau-

aturkan Kepada Yth. :

1. Walikota Yogyakarta
2. Wakil Walikota Yogyakarta
3. Sekretaris Daerah



KOMPAS / IDHASARAWATI

Pengunjung memadati stan-stan makanan peserta "Festival Kuliner Jogja 2009" di Benteng Vredenburg, Yogyakarta. Festival yang diikuti sekitar 70 produsen makanan dan minuman ini berlangsung 24-26 Juli.

pun modern perlu terus dikembangkan. Selain memunculkan obyek-obyek wisata kuliner baru, hal itu juga akan mendorong pertumbuhan ekonomi daerah. "Yogyakarta sudah dikenal sebagai kota gudeg. Dengan produk makanan dan minuman baru, Jogja bisa menjadi salah satu tujuan kota kuliner di Indonesia," tuturnya.

Botol kuno

Festival kuliner yang berlangsung 24-26 Juli ini diikuti sekitar 70 produsen makanan dan minuman. Peserta festival menggelar dagangan pukul 09.00-22.00. Menurut Direktur Cita Professional Event Organizer Hutami C I Santoso selaku penyelenggara fes-

tival, selain mendukung industri pariwisata, acara ini merupakan ajang promosi bagi produsen makanan dan minuman.

Bambang Widoyoko, pemilik rumah makan Pecel Organik, adalah salah seorang pengusaha makanan yang mencoba mempromosikan produk dalam festival ini. Selain menawarkan nasi pecel or-

ganik, ia juga membawa minuman berkarbonasi yang dikemas dalam botol-botol kuno.

"Saya baru memulai usaha sekitar Mei lalu, jadi baru sekali ini ikut festival kuliner. Saya ikut di sini untuk promosi supaya lebih dikenal masyarakat, khususnya untuk produk organik," paparnya.

(ARA)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 17 Januari 2025
Kepala

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