



► PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

Kelurahan Keparakan Bina UMKM melalui Pelatihan Kuliner Tradisional

MERGANGSAN—Kelurahan Keparakan, Kemantren Mergangsan, menggelar pelatihan pembuatan kuliner tradisional. Pelatihan ini diselenggarakan untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang ada di kelurahan tersebut.

Lurah Keparakan, Yusup Ahbari menilai pelaku UMKM perlu meningkatkan kapasitasnya untuk dapat mengembangkan usahanya. Berdasarkan data Kelurahan Keparakan di 2022, ada 84 UMKM dan 12 gendeng

di wilayah ini. Yusup menilai usaha kuliner memiliki potensi untuk dapat dikembangkan. Menurutnya, eksistensi usaha kuliner akan terus ada. "Usaha kuliner tidak bisa hilang eksistensinya, setiap orang membutuhkan makanan.

Saat ini banyak variasi makanan, dan itu dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan. Kuliner banyak pengemarnya, sehingga penjualannya dapat secara langsung melalui pelaku UMKM atau *online*," katanya, belum lama ini.

Dia menilai makanan tradisional cukup mudah untuk diproduksi. "Makanan tradisional sebenarnya makanan yang dibuat dengan modal yang terjangkau, bahannya dapat dijangkau dengan mudah, dan banyak digemari," katanya. Dengan melihat potensi tersebut, pelaku UMKM perlu dibekali dengan sejumlah pengetahuan pengolahan dan pemasaran produknya agar dapat bersaing. Menurutnya, dalam menjalani bisnis kuliner, pelaku UMKM harus mengetahui target pasar, perhitungan biaya produksi dan keuntungannya, sehingga kelangsungan usaha tersebut dapat terjamin. Pemasaran secara *online*

yang belakangan marak, menurut Yusup, perlu dipahami pelaku UMKM agar produknya dapat terjual secara luas. Dalam pelatihan tersebut, pelaku UMKM juga diberikan edukasi mengenai cara mengolah makanan dan cara penyajiannya agar menarik. Praktek membuat makanan tradisional juga dilakukan dalam pelatihan tersebut antara lain membuat garang asem, sangga buwana dan putri mandi. Melalui pelatihan tersebut, Yusup berharap pelaku UMKM di Kelurahan Keparakan mendapatkan tambahan pengetahuan terkait dengan pengolahan makanan.



Peserta pelatihan pembuatan kuliner tradisional di Kelurahan Keparakan berfoto bersama, belum lama ini.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Keparakan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 10 Juli 2026
Kepala

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