



POTENSI: Sebanyak 42 peserta Festival Pangan Lokal Yogyakarta sedang menata produk olahan sebagai oleh-oleh pangan lokal, akhir pekan kemarin (24/8).

Pangan Lokal Jadi Oleh-oleh Khas yang Unik

YOGYAKARTA, *Joglo Jogja* - Sebagai kota wisata, Yogyakarta tidak terpisahkan dengan kuliner maupun oleh-oleh atau buah tangan. Namun, potensi

pangan lokal belum banyak dilirik pelaku usaha oleh-oleh.

"Sebagai Kota Wisata, oleh-oleh itu menjadi sesuatu yang tidak terpisahkan. Orang

mengira oleh-oleh hanya itu-itu saja, misalnya bakpia. Kami ingin mengangkat potensi-potensi lain yang nyambung dengan Sumbu Filosofi,

dan memanfaatkan potensi pangan lokal," ujar Ketua Tim Kerja Ketahanan Pangan DIY Supriyanto ditemui akhir pekan kemarin (24/8).

Pihaknya ingin mengingatkan kembali potensi pangan lokal dari seluruh kemantren di Yogyakarta.

■ Baca PANGAN... Hal II

Pangan Lokal Jadi Oleh-oleh Khas yang Unik

sambungan dari hal Jogja Jogja

Salah satunya dengan menggelar Festival Pangan Lokal selama tiga hari, Jumat (23/8) hingga Minggu (25/8). Festival ini berlangsung di Lapangan Widorokandang SMA Negeri 3, Kotabaru, Kota Yogya. Terdapat 44 stan ditata menyerupai Sumbu Filosofi yang mencerminkan *segoro amarto* (semangat gotong royong).

Supriyanto menjelaskan, kegiatan ini melibatkan 45 Kelurahan dari 14 Kemantren (Kecamatan). "Pada hari kedua ada dua kegiatan besar, kampanye gerakan makan buah Nusantara yang diikuti kurang lebih 300 peserta. Ada juga lomba B2SA diikuti 42 peserta dengan tema "Oleh-Oleh Pangan Lokal". Jadi oleh-oleh yang be-

ragam, bergizi seimbang dan aman," terang Supriyanto saat ditemui di lokasi lomba.

Dia menerangkan, tujuannya untuk mengeksplorasi hasil olahan yang diciptakan oleh masyarakat. Menciptakan oleh-oleh yang unik, berbahan dasar lokal dari kebun sendiri yang merepresentasikan Yogyakarta secara umum.

Selain partisipasi dari warga dan OPD (Organisasi Perangkat Daerah), pihaknya juga melibatkan akademisi sebagai pembina hingga *influencer*. "Termasuk Rumah Sakit Akademik UGM, Pendidikan Teknik Boga UNY, dan Indonesia Chef Association," ujarnya.

Berkaca minimnya lahan di perkotaan, pihaknya mengajak

masyarakat memanfaatkan pekarangan untuk menanam sayuran, umbi-umbian hingga ternak lele. Dia mengatakan, di Yogya saat ini ada 129 Kampung Sayur dan 18 Kampung Pangan Lestari.

"Harapannya agar tidak bergantung di tempat lain. Bisa dilihat hasil-hasil tanaman yang ditata, semenarik mungkin untuk diikuti lomba Landscape Sayur," terangnya.

Dia menambahkan, total hadiah yang disediakan sebagai wujud kepedulian Pemkot Yogyakarta untuk para petani agar lebih termotivasi kurang lebih sebesar Rp 80 juta. Hadiah itu akan diberikan untuk empat kategori lomba.

Terpisah, tidak jauh dari pintu masuk festival terdapat stan

dari kelompok Tani Timoho Ngremboko dari Kemantren Gondokusuman yang menjual produk minuman dawet Barong (Baciro Terong). Kelompok ini berinovasi menjadikan sayuran terong menjadi dawet dan dijual per cup Rp 5 ribu.

"Sebelumnya ada bimtek, terus diajari membuat olahan dawet terong dari dagingnya dan kalau kulitnya juga bisa dibuat kripik. Pelatihannya dari (KTNA) Kontak Tani Nelayan Andalan," tuturnya.

Dia menambahkan, Kemantren Baciro merupakan kampung sayur. Semua bahannya hasil menanam sendiri pakai bekas galon dan memanfaatkan lahan memanjang di pinggir kali. (cr5/ree)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pertanian dan Pangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 30 November 2024
Kepala

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