



► GELAR PESONA UMKM

Makanan Tradisional Jogja Masih Diminati Pasar

Pemerintah Kota (Pemkot) Jogja melalui Dinas Perindustrian Koperasi Usaha Kecil dan Menengah (Disperinkop UKM) melaksanakan *Gelar Pesona UMKM* di Alun-Alun Royal Ambarukmo, Jumat-Minggu (11-13/10). Di hari kedua pada Sabtu (12/10) digelar beberapa agenda salah satunya *Talkshow Kuliner dan Budaya Yogyakarta*.

Hadir menjadi salah satu pembicara, Budayawan/Staf Pengajar Antropologi UGM, Bambang Hidayana. Dia mengatakan banyak makanan tradisional yang dulu sudah tidak punya pasar ternyata saat ini punya pasar. Ia mencontohkan mi letek dan makanan dari umbi-umbian.

Dia menjelaskan untuk melestarikan makanan tradisional harus kembali kepada keberanian dan keyakinan untuk melakukan perubahan perilaku. Mengapa budaya yang bernilai dan mampu menjawab ketahanan pangan ditinggalkan, demi menikmati *junk food* dan makanan pabrikan. "Banyak makanan tradisional



Harian Jogja/Anisatul Umah

General Manager Royal Ambarukmo, Herman Courbois (*dua dari kiri*), Budayawan/Staf Pengajar Antropologi UGM, Bambang Hidayana (*tiga dari kiri*), salah satu pelaku UMKM Sukses, Diah Ayu Mentari (*tiga dari kanan*), dan Penyuluh Hukum Ahli Muda Kanwil Kemenkumham DIY, Dwi Retno Widati (*dua dari kanan*) dalam *Talkshow Kuliner dan Budaya Yogyakarta* di Alun-Alun Royal Ambarukmo Sabtu (12/10).

yang dulunya sudah tidak punya pasar ternyata sekarang punya pasar," katanya saat *talkshow*.

Menurutnya, membiasakan mengonsumsi makanan tradisional perlu dilakukan dengan langkah internalisasi. Sejak kecil anak-anak dikenalkan dengan makanan tradisional, sehingga lidahnya kecanduan. Hal semacam ini telah dilakukan di Jepang.

General Manager Royal Ambarukmo, Herman

Courbois menyampaikan jajarannya menyiapkan salah satu makanan tradisional yakni mi letek di momen bulan puasa. Dia berpandangan makanan tradisional harus diangkat agar naik kelas ke bintang lima.

Selain mi letek, Royal Ambarukmo juga menyediakan menu *ladosan dhahar* makanan kesukaan Sri Sultan Hamengku Buwana II - VII. Setiap ada tamu asing selalu meminta

menu tersebut. "Makanan tradisional harus diangkat agar naik kelas," katanya.

Penyuluh Hukum Ahli Muda Kanwil Kemenkumham DIY, Dwi Retno Widati menekankan pentingnya perlindungan merek, sebab akan bermanfaat dalam pengembangan usahanya. Produk yang punya *brand* bisa berdampak pada nilai ekonomi barang.

Menurutnya, Kanwil Kemenkumham DIY secara masif

melakukan diseminasi, menjangkau masyarakat mendaftarkan perlindungan merek secara *online*. Dia mengatakan Jogja sangat luar biasa, dan sudah mendapatkan penghargaan terkait dengan kesadaran kekayaan intelektual secara umum. "UMKM di Jogja luar biasa, banyak pelaku usahanya," katanya.

Salah satu pelaku UMKM sukses, Diah Ayu Mentari menceritakan awal merintis usaha dari jajanan tradisional bekerjasama dengan toko modern. Dia juga merangkul UMKM sekitar untuk memproduksi jajanan pasar dan ditiptkan di toko-toko modern.

Ia mengaku awalnya terkendala izin karena di 2016 belum masif Nomor Induk Berusaha (NIB) gratis, hingga halal gratis. Setelah dibantu Disperinkop UKM Kota Jogja ia mendapatkan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan NIB, sehingga usahanya bisa lanjut. "Kami sangat berterika kasih kepada Disperinkop UKM Kota Jogja," katanya. (*Anisatul Umah/***)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Koperasi dan UKM	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 26 November 2024
Kepala

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