



↳ GELAR PESONA UMKM

Belasan Koki Amatir Adu Resep Bakmi Jawa

Belasan koki amatir mengikuti kompetisi memasak bakmi Jawa di Alun-Alun Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, Minggu (13/10). Selama dua jam, mereka berusaha menyajikan sajian bakmi Jawa dengan resep andalan masing-masing.

Kompetisi ini merupakan bagian dari kegiatan *Gelar Pesona UMKM*. Kegiatan ini diinisiasi oleh Dinas Perindustrian Koperasi dan UKM (Disperinkop UKM) Kota Jogja yang dilaksanakan sejak Kamis (10/10).

Salah satu dewan juri, Bambang Hidayana menuturkan kompetisi ini mendorong peserta untuk kreatif. Dosen Departemen Antropologi Fakultas Ilmu Budaya UGM ini mengatakan sajian bakmi Jawa sangat mudah ditemukan di Jogja dan banyak digemari oleh masyarakat. Untuk itu, peserta perlu menampilkan ke-khasan dari makanan yang disajikan. "Kesulitannya adalah membuat cita rasa yang khas karena di mana-mana ada bakmi. Bagaimana pengunjung yang mencicipi punya kesan bahwa bakminya enak," ujar Bambang saat ditemui di Alun-Alun Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, Minggu (13/10).

Bambang menuturkan kreativitas, rasa, dan presentasi sajian bakmi Jawa menjadi aspek penilaian. Dia mengapresiasi kegiatan ini. Lomba memasak bakmi Jawa bisa menjadi ajang mengembangkan kreativitas



Harian Jogja/Aiff Anissa Karlin

Sejumlah peserta memasak bakmi Jawa di ajang lomba masak bakmi Jawa dalam *Gelar Pesona UMKM* yang digelar Disperinkop UKM Kota Jogja di Alun-Alun Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, Minggu (13/10).

utama bagi peserta pelaku usaha kuliner. Ini juga bisa menjadi modal untuk merintis usaha kuliner.

Gelar Pesona UMKM merupakan pameran kuliner yang diinisiasi oleh Disperinkop UKM Kota Jogja dalam rangka memperkenalkan produk kuliner berbasis budaya dan kekinian di Jogja. Kegiatan ini juga mendukung UMKM kuliner di Kota Jogja dalam rangka memperluas jaringan pasar.

Kepala Disperinkop UKM Kota Jogja, Tri Karyadi Riyanto Raharjo menuturkan

kuliner merupakan elemen penting dalam identitas budaya suatu daerah. Totok, sapaannya, mengatakan kuliner punya peran krusial dalam memperkenalkan serta melestarikan warisan budaya.

"Kota Jogja dikenal sebagai pusat kebudayaan, memiliki kekayaan kuliner yang tidak hanya menggugah selera tetapi juga kaya nilai budaya dan sejarah. Selain kuliner tradisional, Jogja juga berkembang dengan inovasi kuliner kekinian yang menarik minat banyak orang," ujar Totok. Di event ini Disperinkop mengusung

tema *Ragam Rasa, Ragam Asa: Kuliner Jogja Menggoda Selera Nusantara*. Tema ini mengangkat kekayaan kuliner yang ada di Jogja dan bagaimana kuliner tersebut memengaruhi serta menggugah selera masyarakat di seluruh Nusantara. Setelah kegiatan ini, diharapkan para peserta dapat terus mengembangkan inovasi kuliner berbasis budaya dan kekinian Jogja serta inovasi untuk menetapkan peluang pasar dan membuat hantaran atau hampers makanan. (Aiff Anissa Karlin/*)

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