



Praktik Kuliner Tradisional-Modern di Bendhung Lepen



KR-Istimewa

Peserta dan narasumber disela kegiatan Pelatihan Pengelolaan Keuangan Sederhana dan Praktek Kuliner Tradisional-Modern yang digelar Tim PW-UJB.

YOGYA (KR) - Tim Pengabdian Berbasis Wilayah Universitas Janabadra (PW-UJB) kembali menggelar kegiatan pemberdayaan masyarakat, melalui pelatihan bertema "Pengelolaan Keuangan Secara Sederhana dan Praktek Kuliner Tradisional Modern". Kegiatan berlangsung di Pendopo Bendhung Lepen, Kelurahan Giwangan, Kota Yogyakarta, Rabu (17/9) dengan diikuti oleh 50 pelaku UMKM yang bergerak di kawasan Kampung Wisata Bendhung Lepen.

Ir B Tresno Sumbodo MSi, Ketua Tim Pengabdian PW-UJB sekaligus dosen senior Fakultas Pertanian UJB menekankan pentingnya ketert-

iban administrasi keuangan dalam mengelola usaha. "Pelaku UMKM perlu memisahkan keuangan usaha dari keuangan keluarga agar perkembangan bisnis bisa diukur secara jelas, sekaligus mendorong keberlanjutan usaha," ungkapnya. Tresno juga mengingatkan agar UMKM kuliner terus berinovasi mengikuti selera konsumen dengan produk-produk yang menarik, sehat, dan berkualitas.

Sebelum sesi materi utama, Ir Slamet Haryanto, Ketua LPMK Giwangan, mewakili Lurah Giwangan, Dyah Murniwarini Amd mendorong pelaku UMKM untuk semakin kreatif mengembangkan potensi kuliner

khas Giwangan. Ia juga mengapresiasi keberlanjutan pendampingan dari Universitas Janabadra yang memasuki tahun ketiga melalui hibah Program Pengabdian Berbasis Wilayah (PW) dari Kemendikbudristek-DPPM.

Pelatihan menghadirkan dua narasumber utama, Siti Rochmah Ika SE Akt MSc (dosen senior Prodi Akuntansi Fakultas Ekonomi UJB sekaligus anggota tim pengabdian) yang membawakan materi tentang pengelolaan keuangan usaha UMKM secara sederhana agar tidak bercampur dengan keuangan pribadi. Dengan sistem pencatatan sederhana, UMKM dapat mengetahui perkembangan usaha,

apakah mengalami keuntungan atau sebaliknya.

Hermawan Prasetyanto SSos SST MM (Par), dosen senior AMPTA dengan kompetensi di bidang pariwisata dan kuliner, memberikan sesi praktik kuliner dengan menu tradisional dan modern berbahan dasar lokal, seperti ikan nila, ikan bawal, buah klengkeng, dan anggur-komoditas unggulan Kampung Wisata Giwangan. Salah satu menu favorit yang dipraktikkan adalah camilan dan es krim berbahan klengkeng dan anggur, yang diharapkan dapat menjadi jajanan khas baru di kawasan wisata Bendhung Lepen.

Kegiatan pelatihan ini tidak hanya memperkaya keterampilan pengelolaan usaha, tetapi juga membuka peluang pengembangan produk kuliner inovatif yang dapat mendukung daya tarik Kampung Wisata Bendhung Lepen. Kehadiran Universitas Janabadra melalui program PW-UJB menjadi bukti nyata sinergi kampus bersama masyarakat dalam mendorong penguatan UMKM berbasis potensi lokal. (Dev)-f

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Giwangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui
2. Dinas Pariwisata			

Yogyakarta, 01 Juli 2026
 Kepala

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