



PULUHAN UMKM IKUTI KURASI PRODUK Kuliner Lokal Didorong Semakin Kompetitif

YOGYA (KR) - Dinas Perindustrian, Koperasi dan UKM (Perinkop UKM) Kota Yogyakarta berupaya menggenjot daya saing para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) lokal agar mampu memperluas akses pasar. Sebanyak 28 pelaku UMKM kuliner binaan mengikuti agenda kurasi kualitas produk yang difokuskan pada tiga produk khas, yakni bakpia, minuman rempah, serta camilan ringan.

Dalam prosesnya, kegiatan yang digawangi Bidang Usaha Mikro Kecil ini melibatkan tim ahli pangan, praktisi industri, hingga pendamping untuk menguji kelayakan produk peserta secara menyeluruh.

Kepala Dinas Perinkop UKM Kota Yogyakarta Tri Karyadi Riyanto Raharjo, menegaskan kurasi ini diposisikan sebagai jembatan strategis untuk meningkatkan mutu produk sekaligus mempertemukan pelaku UMK dengan calon mitra usaha potensial.

Menurutnya, tiga fondasi utama yang wajib dipenuhi UMKM

meliputi legalitas, kualitas rasa, hingga tampilan kemasan agar dapat membendung gempuran produk luar.

"Kurasi ini kita lakukan agar produk-produk UMKM Jogja makin enak, kemasannya makin menarik, dan standarnya makin siap. Tujuannya satu, agar mitra dan buyer tertarik untuk bekerja sama," tuturnya, Selasa (11/8).

Lebih lanjut Tri Karyadi menekankan pentingnya penguatan standar mutu agar produk olahan asli Kota Gudeg tidak hanya menjadi penonton, melainkan mampu merajai pasar ritel modern, hotel, kafe, hingga pasar nasional.

"Rumah kita besar, pasar kita luas. Yuk kita siapkan bersama-sama agar UMKM Jogja bisa jadi tuan rumah di negeri sendiri," tambahnya.

Selama proses kurasi berlangsung, para peserta membawa sampel produk untuk dipresentasikan langsung di hadapan tim kurator. Penilaian dilakukan secara teliti yang mencakup aspek cita rasa, kemasan, konsistensi

mutu, hingga jaminan keamanan pangan. Langkah mendalam ini ditujukan agar produk-produk UMKM yang lolos benar-benar kompetitif dan siap diserap oleh pasar yang lebih luas.

Kesempatan berharga ini dirasakan langsung oleh para pelaku usaha lokal, salah satunya Dwi Sudiantono selaku pemilik Gubug Rempah yang merintis usahanya sejak 2018. Pengusaha minuman rempah yang biasa memasarkan produknya lewat platform digital dan toko oleh-oleh ini mengaku mendapat pelajaran berharga dari masukan para tim ahli.

"Dapat masukan dari sisi buyer juga. Jadi tahu selera pasar dan standar yang dicari mitra. Rasanya seperti dikasih kelas privat," ujarnya.

Senada dengan Dwi, Maharani pemilik Griya Bakpia yang telah mengantongi NIB, PIRT, dan sertifikasi Halal berharap produk yang lolos kurasi kelak rutin difasilitasi dalam ajang pameran berkelas guna memperluas jangkauan pasar. **(Dhi)-f**

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

Yogyakarta, 04 September 2026
Kepala

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