# YOGYAKARTA

PAMERAN FOTO 'OLEH-OLEH DARI KYOTO'

### Pajang 65 Karya Eni Takasashi



Eni Takasashi ketika menjelaskan foto-foto yang dipajang di Museum Beteng Vredeburg.

PAMERAN foto bertajuk 'Oleh-oleh dari Kyoto' karya Sri Eni Budi Lestari (Eni Takahashi), dikuratori oleh dosen ISI Yogyakarta Mahendradewa yang dipajang di ruang Museum Beteng Vredeburg Yogyakarta. Foto yang dipajang di antaranya bangunan, kereta api, lingkungan alam, kehidupan sosial sosial dan budaya di Kyoto.

Hal tersebut, diungkapkan Prof Inajati Adrisijanti (Komisaris Utama PT BP Kedaulatan Rakyat), saat membuka pameran foto, Jumat (12/8) siang, ditandai pengguntingan pita didampingi oleh Eni Takasashi, Yani Sapto Hoedojo dan Sigit Sugito. Pembukaan pameran foto yang akan berlangsung hingga Selasa (16/8), diisi pembacaan puisi oleh Yani Saptohoedojo, Evi Idawati dan RA Yudi Aningtyas ST.

Inajati Adrisijanti menambahkan. Eni Takahashi merupakan pekerja keras dan mempunyai hobi fotografi. "Bahkan ketika saya di Kyoto, dijemput oleh Eni Takahashi dan sempat diajak mampir di apartemennya pula. Karena itu, ketika diminta untuk membuka pameran foto karya Eni Takahashi langsung disanggupi dengan senang hati. Karena ketika saya berkunjung di Kyoto Eni banyak membantu," kenang Inajati Adrisijanti.

Kepala Kundha Kabudayan (Kebudayaan) DIY Dian Lakshmi Pratiwi SS MA memaparkan, foto yang dipajang telah mengingatkan ketika berkunjung di Kyoto. "Kami, kalau ke Kyoto, Mbak Eni Takasashi ini yang membantu memandu. Bahkan sempat mampir di apartemennya dijamu masakan ala Jepang pula," cerita Dian Lakshmi Pratiwi.

Eni menambahkan, selain memajang karya foto, ia juga memamerkan pakaian Kimono dan sekaligus bisa praktik cara mengenakannya. "Dengan pameran ini saya ingin berbagi pengalaman melalui karya foto di kampung halaman saya yang kedua karena hidup di Kyoto lebih dari 25 tahun. Kampung halaman yang pertama di Yogya, menempuh pendidikan SMA dan kuliah di Yogya. Semoga pameran foto kali bisa bermanfaat dan menginspirasi," kata Eni Takasashi, yang juga menjadi dosen luar bahasa Program Studi Bahasa Indonesia di sebuah Universitas Kyoto.

BERI PERLINDUNGAN PRODUK UKM

## Pemkot Fasilitasi Pendaftaran Merek

**YOGYA** (**KR**) - Pemkot Yogya menjembatani atau memfasilitasi pendaftaran merek bagi industri kecil dan menengah. Upaya tersebut sebagai bagian untuk memberikan perlindungan produk jika mereknya sudah terdaftar dalam Hak Kekayaan Intelektual (HKI).

Kepala Bidang Perindustrian Dinas Perindustrian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (DPKUKM) Kota Yogya Prabaningtyas, mengungkapkan fasilitasi pendaftaran merek untuk HKI tersebut merupakan tindak lanjut dari program kelas pelatihan yang diikuti pelaku industri kecil menengah (IKM) di Kota Yogya pada tahun lalu. "Kegiatan ini baru pertama kali kami lakukan. Kami bekerja sama dengan pusat studi salah satu universitas di Yogyakarta," ungkapnya, Jumat (12/8).

Diakuinya, dengan tercatat sebagai HKI maka produk yang dihasilkannya akan mendapatkan perlindungan. Di samping itu, produk yang telah memiliki ciri khas tersebut juga mampu meningkatkan daya saing di pasaran. Harapannya kualitas produk dari industri kecil dan menengah juga semakin bagus.

Prabaningtyas menambahkan, fasilitasi pendaftaran merek tidak hanya dilakukan dengan memberikan dukungan pada aspek pembiayaan. Pihaknya tetap memberikan pendampingan sejak proses penyiapan berkas pendaftaran hingga pendaftaran. "Ketika ada kendala, misalnya

sudah ada merek sama yang terdaftar, maka kami membantu untuk memperbaikinya. Begitu pula jika logo yang digunakan kurang tepat juga kami dampingi untuk perbaikan," imbuhnya.

Dengan fasilitasi yang diberikan, maka pelaku industri kecil dan menengah tidak perlu mengeluarkan biaya sepeser pun untuk mendaftarkan merek mereka. Jika mengurus secara langsung, maka dibutuhkan biaya sekitar Rp 500.000 untuk mengurus pendaftaran merek di Kantor Kementerian Hukum dan HAM.

Sedangkan untuk dapat mengakses fasilitasi tersebut, syaratnya adalah terdaftar sebagai IKM binaan Dinas Perindustrian Koperasi dan UKM Kota Yogya dan memiliki KTP Kota Yogya. Hingga saat ini sudah ada 13 IKM dari

berbagai jenis usaha seperti batik, fesyen, dan kuliner yang sudah siap mendaftarkan merek.

Selain pendampingan merek untuk IKM yang bersifat perorangan, fasilitasi juga diberikan untuk pendaftaran merek secara kolektif. Nantinya merek tersebut bisa digunakan untuk seluruh anggota dalam satu sentra yang sama. "Saat ini, kami juga memberikan pendampingan kepada tiga sentra bakpia untuk kolektif branding," tandasnya.

Di Kota Yogya, lanjut Prabaningtyas, terdapat 30 sentra IKM dan diharapkan seluruh pelaku usaha bisa mendaftarkan merek mereka sehingga memberikan perlindungan untuk produk yang dihasilkan. Apalagi beberapa pelaku usaha besar juga banyak vang telah mendaftarkan secara pribadi.

### Minggu, Diupayakan Hari Libur Sampah

YOGYA (KR) - Setiap hari Minggu diupayakan menjadi hari libur sampah. Hal ini lantaran selama dua bulan ini setiap Minggu, Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Piyungan juga menutup aktivitas penerimaan sampah.

Kepala Bidang Pengelolaan Persampahan Dinas Lingkungan Hidup (DLH) Kota Yogya Ahmad Haryoko, menjelaskan pihaknya hanya bisa mengimbau agar warga juga libur membuang sampah ke depo sampah atau Tempat Pembuangan Sementara (TPS) masing-masing setiap hari Minggu. "Sifatnya baru sekadar imbauan untuk mengurangi volume sampah yang dibuang ke Tempat Pembuangan Akhir Piyungan. Apalagi sudah dua bulan ini TPA Piyungan juga tutup tiap Ahad," tandasnya, Jumat (12/8).

Kendati masih sebatas imbauan, namun hari Minggu sebagai hari libur membuang sampah diharapkan mampu menjadi gerakan di masyarakat. Tujuannya untuk mengurangi volume sampah yang harus disetorkan ke TPA Piyungan. Sehingga masyarakat harus terus membiasakan pemilahan dan pengolahan sampah. Ahmad Haryono, mene-

kankan masyarakat dapat menerapkan berbagai langkah untuk mengurangi volume sampah yang dibuang ke tempat TPS atau depo. Di antaranya dengan melakukan pemilahan sampah rumah tangga. Sampah dibedakan atas sampah organik dan anorganik. Sampah organik dapat diolah menjadi kompos atau melalui metode pengolahan lain seperti eco enzyme sehingga bisa dimanfaatkan kembali.

Sedangkan sampah anor-

ganik dapat disetor ke bank sampah yang saat ini sudah tersebar di 565 lokasi di Kota Yogya. Aktivitas bank sampah di wilayah diharapkan juga semakin meningkat setiap hari Minggu. "Pengurangan sampah atau libur membuang sampah ke TPS dan depo memang bersifat imbauan karena kalau untuk menutup TPS maupun depo juga tidak mudah, butuh biaya untuk membangun pintu," urainya.

Saat ini terdapat 74 TPS atau depo sampah yang ada di Kota Yogya. Semua penampungan sampah itu pun bersifat terbuka dan tidak dikunci. (Dhi)-f



### Pencegahan Kekerasan Terhadap Perempuan



KR-Devid Permana

Pembicara memaparkan materi dalam FGD dan Workshop.

YOGYA (KR) - DPD Forum Pemberdayaan Perempuan Indonesia (FPPI) DIY berkomitmen untuk terus memperkuat upaya pencegahan kekerasan terhadap perempuan serta pencegahan pernikahan dini. Salah satu upayanya dengan menggelar workshop yang akan menghasilkan langkah-langkah konkrit dalam menekan dua persoalan tersebut (kekerasan terhadap perempuan dan pernikahan dini).

Demikian disampaikan Ketua DPD FPPI DIY Prof Ir Wiendu Nuryanti MArch PhD dalam acara FGD dan workshop bertema 'Wujudkan Perempuan Tangguh, Bebaskan dari Kekerasan dan Pernikahan Dini'di Balai Kunti, Mandala Bhakti Wanitatama Yogyakarta, Jumat (12/8). Kegiatan kerja sama antara FPPI DIY dan Badan Kesatuan Bangsa dan Politik (Kesbangpol) DIY diikuti tak kurang 50 peserta terdiri anggota FP-PI se-DIY dan organisasi perempuan lainnya di DIY.

Workshop menghadirkan dua narasumber yaitu Guru Besar Fakultas Psikologi UGM Prof Drs Koentjoro dan pendiri sekaligus Pengurus LBH APIK, Dr Dra Budi Wahyuni MM MA dipandu moderator Wakil Ketua FPPI DIY Susie Fitri H SH MM. Hadir dalam acara Nur Icha Amalah dari Badan Kesbangpol DIY yang sekaligus membuka acara. Kegiatan didukung oleh Yayasan Hari Ibu-Kowani dan ikut memeriahkan acara, Makeover Cosmetic (salah satu brand makeup dari PT Paragon Technology and Innovation)

yang memberikan kesempatan makeover.

Menurut Prof Wiendu, dalam waktu dekat di Gedung Wanita (Mandala Bhakti Wanitatama Yogya-

karta) ini akan diluncurkan

Indonesia Women Center sebagai pusat pemajuan wanita dan pemberdayaan perempuan. Berbagai kegiatan akan diselenggarakan seperti pelatihan, inkubasi bisnis, pemberdayaan UMKM perempuan, dan tak kalah penting pencegahan kekerasan terhadap perempuan dan anti per-

"Harapannya dengan adanya Indonesia Women Center di Gedung Wanita ini orang akan mudah berkonsultasi mencari solusi segala macam persoalan terkait perempuan (kekerasan pada perempuan dan pernikahan dini). Akan ada ahli-ahli yang siap memberikan pendampingan dan mencari solusi

atau rujukan. Rencananya seperti itu dan terus kita matangkan. Sembari menuju ke sana kita adakan workshop ini," ujarnya.

Lebih lanjut dikatakan Prof Wiendu, setelah mengikuti workshop ini, para peserta workshop yang terdiri anggota DPC FPPI se-DIY dan organisasi perempuan jaringannya menyosialisasikan pencegahan kekerasan terhadap perempuan dan pencegahan pernikahan dini di tengah masyarakat. "Semakin banyak yang bisa memberi bantuan tentu akan semakin baik. Dan masyarakat perlu diberi edukasi bahwa persoalan tadi ada solusinya," pungkasnva. (Dev)-f



Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda

#### Tampil Menarik dengan Filosofi Luhur



Kadinas Perindag DIY mendampingi Asisten 2 Sekda DIY

YOGYA (KR) - BERANEKA macam makanan tradisional dari Yogya dengan berbagai variasi dari jenis Songgobuwono Lemper, Brongkos, Gudeg Manggar, Bakpia, Wingko dan lainnya turut menyemarakkan Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda, 12-14 Agustus 2022 di Atrium Plaza Ambarrukmo Yogya. Selain menikmati kuliner jadul tempo dulu, pengunjung juga mendapatkan edukasi filosofi luhur dengan narasi dan histori dalam proses pembuatan makanan tradisional.

"Kaum milenial perlu dikenalkan makanan tradisional yang saat ini juga tampil menarik dikemas hygienis dengan branding yang tidak kalah dari produk-produk pendatang seperti fast food dan junk food yang menjamur," ungkap Kepala Dnas Perindustrian dan Perdagangan (Perindag) DIY Ir Syam Arjayanti MPA kepada KR di sela kunjungan ke stand usai pembukaan festival.

Mendampingi Asisten 2 Sekda DIY Bidang Perekonomian dan Pembangunan DIY Wiyos Santoso yang sebelumnya membuka festival, Syam Arjayanti menunjukkan penampilan menarik ratusan makananmakanan tradisional yang termasuk dalam 15 jenis makanan tradisional warisan tak benda lengkap dengan narasinya. "Dikemas modern makanan tradisional juga bisa tahan lama," ucapnya

Sedang Wiyos Santoso mengapresiasi Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda yang digelar di Mall dengan pengunjung dari berbagai segmen. "Semakin banyak yang mengenal makanan tradisional bisa terus dilestarikan sebagai kekayaan budaya juga potensi menggairahkan perekonomian dan pariwisata," ujarnya.

Sementara Kepala Dinas Pariwisata DIY Singgih Raharjo SH MEd dan Kepala Dinas Kebudayaan DIY, Dian Lakshmi Pratiwi SS



turut meninjau stand

MA yang turut hadir dalam pembukaan festival dan meninjau stand menyatakan even ini bukan sekedar promosi makanan lokal tradisional yang menjadi warisan budaya tak benda tapi juga gastronomi dengan proses pembuatan dan latar belakang sejarah yang penuh filosofi."

Perlu dikenalkan warisan budaya tak benda yang diberikan Kementrian Kebudayaan dan Pendidikan sekaligus melestarikan makanan tradisional supaya tidak tergerus karena potensial menarik minat wisatawan," tegas Singgih.Demikian juga Dian Lakshmi Pratiwi melihat dari sisi budaya sangat mengapresiasi.makanan tradisional yang dipamerkan dengan filosofi budaya yang tinggi. "Menjadi karya budaya bangsa Indonesia yang bisa dibanggakan," ucap

Lebih lanjut Kadinas Perindag DIY Ir Syam Arjayanti menegaskan melalui Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda yang dihelat sejak Juli s/d Agustus 2022. Disperindag DIY terus memperkenalkan Makanan Tradisional Khas Yogya dan mendorong untuk maju agar mampu bersaing.

"Penting memberikan wawasan, pengetahuan, informasi kepada penjual atau produsen makanan tradisional tentang standarisasi produk sehingga produk makanan tradisional memiliki nilai tambah dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas lagi dengan harapan dapat meningkatkan omzet bagi para penjual, menghidupkan lagi makanan tradisional yang terancam punah, juga dapat menyaingi produk makanan lain,'

Pameran Makanan Tradisional ini diikuti 200 IKM Pangan Tradisional dalam 30 stand. "Dilanjutkan Temu Kemitraan Minggu (14/8) berbarengan dengan Lomba Inovasi Pangan Tradisional Khas Jogja," jelasnya. (Vin)





### **PEMBERITAHUAN**

#### PT. BANK NEGARA INDONESIA (Persero) Tbk. KANTOR CABANG MAGELANG

Untuk mewujudkan Komitmen kami dalam memberikan layanan terbaik kepada masyarakat Kabupaten Magelang, BNI Cabang Magelang akan melakukan pemindahan alamat outlet Kantor Cabang Pembantu Tanjung pada tanggal 19 September 2022 sebagai berikut:

Alamat sebelumnya

PT Bank Negara Indonesia (Persero) Tbk. KANTOR CABANG PEMBANTU TANJUNG Ruko C Grand Tanjung, Banjarnegoro, Mertoyudan, Kab. Magelang

Alamat baru

PT Bank Negara Indonesia (Persero) Tbk. KANTOR CABANG PEMBANTU TEMPURAN Jln. Magelang-Purworejo, RT 002 RW 012, Dsn. Bowan, Ds. Tanggulrejo, Kec. Tempuran, Kab. Magelang

Demikian Kami sampaikan, atas perhatiannya kami ucapkan terimakasih.

PT. Bank Negara Indonesia (Persero) Tbk. Kantor Cabang Magelang

