

DPRD DIY MENILAI
Pemda Kurang Perhatian pada UMKM

YOGYA (KR) - Komisi B DPRD DIY menilai, banyak pelaku UMKM di DIY yang tidak mendapatkan perhatian pemerintah. Hal tersebut seakan senada dengan statement yang disampaikan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Sandiaga Salahudin Uno.

Tak hanya perhatian, pelaku UMKM ini juga tidak mendapatkan perlindungan dari pemerintah. Untuk itu, Komisi B DPRD DIY mendesak agar Pemda memberikan fasilitas sebagai dukungan perkembangan UMKM.

"Jumlah pelaku UMKM di Kota Yogyakarta saja sudah mencapai 45 ribu. Belum empat kabupaten lain. Dan mereka selama ini belum mendapatkan perhatian, perlindungan maupun fasilitas dari Pemda DIY," kata anggota Komisi B DPRD DIY Dwi Wahyu, Kamis (27/20).

Padahal selama ini keberadaan UMKM menjadi salah satu fondasi perekonomian pariwisata DIY. Dwi melihat Pemda belum optimal dalam membantu perkembangan mereka untuk naik kelas. Belum ada indikator yang bisa digunakan untuk melihat

tingkat perkembangan pelaku UMKM.

Keberadaan aplikasi Si Bakul yang digadang-gadang Dinas Koperasi dan UMKM DIY sebagai fasilitas naik kelas juga belum banyak digunakan oleh pelaku UMKM. "Banyak UMKM yang belum tahu sistem dan tata kelola masuk ke Si Bakul. Diskop UMKM harusnya memiliki laboratorium untuk meneliti kesulitan apa yang membuat pelaku tidak bisa dan menyediakan sistem terpadu untuk meningkatkan pemasaran," lanjutnya.

Padahal anggaran untuk UMKM tidak kecil. Melalui Dana Alokasi Khusus (DAK), Pemda DIY telah menerima Rp 9 M. Dari jumlah tersebut Rp 8 M telah dimanfaatkan Diskop UMKM hanya untuk pendataan UMKM.

Selain itu menurut Dwi, perhatian Pemda DIY terhadap lokasi pasar bagi UMKM juga sangat terbatas. Hal itu terbukti, di mana titik-titik potensial bagi UMKM banyak dikuasi oleh pemilik modal besar. "Apalagi perhatian dari sisi perkembangan pemasaran dan kualitas produk," tegasnya. (Awh)-f

YSMN-BMM KERJA SAMA
Kembangkan Program Tahfidz Unggulan



KR-Istimewa

Penandatanganan kerja sama YSMN-BMM.

YOGYA (KR) - Yayasan Suluh Melayu Nusantara (YSMN) dengan program pesantren tahfidz Quran menjalin kerja sama dengan Baitul Maal Muamalat (BMM) untuk bersama-sama membumikan Alquran dan mengembangkan program tahfidz unggulan. Penandatanganan kerja sama berlangsung di Gedung Pesantren Tahfidz Suluh Melayu, Jalan

Gambiran 85 Umbulharjo Yogyakarta pada 24 Oktober lalu.

Ketua YSMN Noor Aslan menuturkan, YSMN memiliki infrastruktur gedung yang sangat memadai, sementara BMM memiliki program unggul didukung SDM berkualitas. "Diharapkan keduanya (YSMN, BMM) bersinergi mengembangkan program tahfidz unggulan dengan fasilitas

gedung berkelas dan target output yang profesional," kata Noor, Kamis (27/10).

Pembina YSMN Mahyudin Al Mudra mengatakan, gedung Pesantren Tahfidz Alquran Suluh Melayu dibangun dengan visi pesantren modern pencetak generasi Islam berjiwa qurani, memiliki semangat entrepreneur, menguasai IPTEK serta berakhlakul karimah. "Diharapkan dengan kerja sama ini maka visi dibangunnya gedung ini dapat terwujud dengan baik," tutur Mahyudin.

Direktur Eksekutif BMM Nanang Basuki sangat terkesan dengan gedung Pesantren Tahfidz Alquran Suluh Melayu yang megah dan siap digunakan untuk tahfidz center. (Dev)-f

EATOF, Akselerator Pemulihan Pariwisata DIY

YOGYA (KR) - Pandemi Covid-19 menimbulkan perlambatan perekonomian secara multiplier effect pada sektor pariwisata sebagai salah satu penopang perekonomian DIY.

Oleh karenanya, DIY melalui kerja sama dengan East Asia Inter-Regional Tourism Forum (EATOF) berupaya meningkatkan daya saing dan mengembangkan pasar bersama untuk saling memasarkan destinasi wisata. Sehingga bisa menjadi akselerator pemulihan pariwisata di DIY.

"Kami berkomitmen untuk selalu aktif serta mendukung program kerja EATOF. Dengan sinergi berbagai pihak dan dilaksanakan dengan penuh kebulatan tekad, kami amat yakin nantinya pariwisata pascapandemi Covid-19 akan pulih dengan cepat," kata Wakil Gubernur DIY Sri Paduka Paku Alam X dalam

acara agenda *Governor's Conference and Joint Declaration for the 17th East Asia Inter-Regional Tourism Forum (EATOF) General Assembly 2022*, di Ruang IDMC Lantai 2 Gedhong Pracimasana, Kompleks Kepatihan, Rabu (26/10) sore secara daring.

Kegiatan kali mengambil tema 'The Revival of East Asia Regional Tourism in the New Normal Era'.

Wagub DIY menyampaikan, sebagai salah satu provinsi anggota EATOF, Pemda DIY memiliki komitmen yang kuat untuk melakukan kerja sama pariwisata. Salah satu kerja sama yang dilakukan oleh Pemda DIY, yakni kerja sama an-

tarprovinsi yang tergabung dalam EATOF ini, yang sudah berjalan sejak tahun 2000. Kerja sama tersebut juga diwujudkan dalam partisipasi bersama pada event pariwisata yang diselenggarakan oleh provinsi-provinsi anggota EATOF. Seperti DIY yang akan menjadi tuan rumah penyelenggaraan Asean Tourism Forum (ATF) pada 2-5 Februari 2023 mendatang yang menjadi Travel Exchange bagi buyer dan seller dari negara-negara anggota ASEAN dan juga para buyer dari industri pariwisata di Eropa dan Asia.

"Melalui General Assembly EATOF ini, Yogyakarta mengundang dan sangat mengharapkan partisipasi anggota EATOF dalam ATF di Yogyakarta 2023," ungkap Paku Alam X.

Paku Alam X mengatakan, saat ini sektor pari-

GELAR PAMERAN PARIWISATA DAN KESEHATAN

DIY Siap Jadi Destinasi 'Pariwisata Kesehatan'

YOGYA (KR) - DIY mulai merambah wisata kesehatan. SDM untuk mendukung konsep tersebut sudah ada, materinya juga tidak kurang. Daripada berobat ke LN, DIY juga bisa melakukan itu. "Kami optimis DIY mampu" kata dr Lutfi Hidayat SpOT(K), salah satu panitia Jogja Persi Expo ketika silaturahmi di SKH Kedaulatan Rakyat, Kamis (27/10). Sebab SDM dan peralatan sudah sangat baik.

Untuk melaksanakan hal tersebut, Perhimpunan Rumah Sakit Seluruh Indonesia (Persi) DIY sudah menjalin kerja sama dengan berbagai pihak seperti GIPI



KR-Franz Boedisukamanto

Tim dari Persi DIY saat silaturahmi.

dan Asita DIY. Dalam silaturahmi bersama dengan dr Theresia H serta Khrisma dari RSA UGM dijelaskan, untuk mendukung hal tersebut mulai Jumat (28/10)

hari ini dilaksanakan berbagai kegiatan di Pakuwon Mall Yogyakarta.

Acara yang akan digelar sampai 30 Oktober 2022 tersebut diisi dengan pame-

ran kesehatan, juga pariwisata produk dalam negeri. Selain itu presentasi serta talkshow Jogja Persi Expo. Untuk lomba hand hygiene dance, platting competition, lomba protokol kesehatan dance serta gambar.

Pameran diikuti 40 peserta terdiri rumah sakit, klinik, laboratorium, asosiasi dan pelaku wisata. Sebagai pembicara kunci, Menteri Kesehatan Budi Gunadi Sadikin, Menparekraf Sandiaga Uno dan Menteri Luar Negeri Retno Marsudi. Sedang seminar nasional akan menghadirkan para dokter yang berpengalaman di bidangnya. (Rar)-f

PANGGUNG

MARDON, BURUH PABRIK KELAPA SAWIT
Masih Tidak 'PD' Tembus Top 18 DA-5

JUJUR Mardon Syah mengaku masih sering tidak 'PD', percaya diri. Lelaki asal Rokan Hulu kelahiran 14 Desember 1999 ini seakan masih tidak percaya bisa ikut masuk ke Babak Top 18. Namun dengan penuh semangat, kini dengan berbasis dari *marawis* dan *tilawah* ia mencoba peruntungan untuk menjadi yang terbaik dalam kompetisi D'Academy 5.

Perjalanannya diakui menanjak penuh onak duri. Tidak melanjutkan kuliah selepas SMA, ia bahkan menjadi buruh di pabrik kelapa sawit. Namun 'PD' muncul tatkala tampilan saat di Top 24, sempat memukau para juri hingga mendapatkan *all standing ovation*. Mardon seakan mampu menghipnotis penonton dengan cengkok khas dalam suara lembutnya.

"Saya memang ingin mengolaborasikan basic *marawis*, *tilawah* saya dengan dangdut," ujar pengagum Faul dan King Nassar ini. Tanpa ragu, ketika jumpa media virtual Rabu (26/10) sore bersama Rahm Bogor mengaku, lagunya kelak akan menjadi kearab-araban.

Mengikuti D'Academy 5 diakui memberi banyak pelajaran yang luar biasa. Di sini, ujar buruh pabrik yang mampu tembus Top 18 DA-5 ini, mulai dari belajar nyanyi dangdut yang baik, me-



KR-Fadmi Sustiwi

Mardon Rokan Hulu

nari sambil menyanyi, Mardon Syah juga merasa dilatih mental dan pribadi yang kuat serta belajar attitude yang baik. "Dari pengalaman dan pelajaran itulah saya yakin, dangdut bisa dikolaborasikan dengan *marawis* atau *tilawah*," sebutnya.

Selama ini, ia sering bermarawis dan disuka pendengarnya. Karenanya, teman-teman kerja pun mendorong untuk ikut ajang pencarian bakat di televisi swasta. "Tapi dua kali mengikuti Liga Dangdut Indonesia (Lida) ternyata tidak lolos," ungkap Mardon yang dalam dalam babak Top 18 meraih polling tertinggi 52,11%.

Sempat *dheg-dheg-an* kala membawakan lagunya King Nassar, sebab takut dikomplain karena tidak pas. "*Alhamdulillah* waktu itu

dapat melewati dengan baik, bahkan dapat *standing ovation*. King Nassar bahkan memberi semangat supaya bisa tampil lagi lebih *wowwww*," katanya.

Ia semakin bersemangat ketika King Nassar pun ikut berjingkrak kala wakil Rokan Hulu Provinsi Riau ini membawakan lagunya.

"Meski menjadi pemacu, namun saya sempat sedih ketika mengecewakan Mak-e Soimah," katanya. Dan lebih sedih lagi, tambahnya, setiap ada yang tersenggol dan akhirnya ke luar dari ajang tersebut.

Meski ini kompetisi, tambah Mardon Syah tapi selama di asrama di sini telah menjadikan kami seperti saudara. Hanya saya juga paham, lanjutnya, setiap ada pertemuan pasti ada pisahan. (Fsy)-f

GAIA COSMO HOTEL YOGYAKARTA
Steak A la Plancha di Naicla Steak & Grill



A la plancha grill

KR-Istimewa

YOGYA (KR) - GAIA Cosmo Hotel Yogyakarta resmi membuka Naicla Steak & Grill pada 8 Oktober 2022 lalu. Mengusung tema "a la plancha", yang merupakan metode klasik memasak daging dengan dipanggang di atas pelat baja datar menggunakan sumber api dari kayu bakar dengan temperatur tinggi sebesar 300 derajat Celcius.

"Sehingga proses memasak lebih cepat dan tepat. Memakai bahan-bahan terbaik dari lokal maupun Australia dan Amerika. Daging dibumbui secara sederhana, sehingga akan mengeluarkan rasa autentik dari daging tersebut. Daging yang dimasak akan terasa lembut dan juicy di bagian dalam," jelas General Manager GAIA Cosmo Hotel Yogyakarta Ivan Andries kepada KR, Selasa (25/10).

Menjadi satu-satunya steakhouse di Yogyakarta yang menggunakan metode memasak in", lanjutnya, tamu dapat menyaksikan secara langsung proses memasak menggunakan wood-fire a la plancha serta berinteraksi dengan grill master (sebutan untuk orang yang mengolah daging hingga matang).

"Naicla Steak & Grill terletak di rooftop GAIA Cosmo Hotel Yogyakarta, sehingga tamu dapat melihat keindahan kota Yogyakarta sambil menikmati berbagai menu yang tersedia. Untuk single portion, tamu

dapat memilih daging Tendeloin, Sirlain, dan Ribeye. Selain steak, tamu dapat memesan Chicken Milanese, Duck Breast, dan Blackened Salmon lengkap dengan 2 jenis side dishes yang bisa dipilih sesuai selera," jelasnya.

Terdapat pula menu steak-to-share untuk dinikmati bersama dengan kerabat maupun rekan, seperti AUS Angus Tomahawk, US Tenderloin Loaf, US T-Bone, serta Lamb Rack termasuk 3 jenis side dishes, seluruh menu steak sudah lengkap dengan

mushroom dan blackpepper sauce. Buka Selasa - Minggu (Senin tutup), pukul 16.00 - 23.00. "Tersedia berbagai penawaran menarik dalam rangka pembukaan Naicla Steak & Grill hingga akhir Oktober 2022. Tamu akan mendapat free dessert untuk setiap pembelian menu steak apapun, juga 1 pictcher mocktail gratis setiap pemesanan steak-to share. Detail menu dan informasi lebih lanjut, cek instagram @naiclasteak atau hubungi 0274 5307777," pungkasnya. (Vin)



Tomahawk steak

KR-Istimewa



T-Bone steak

KR-Istimewa