



MEITIKA CANDRA LANTIVA/RADAR JOGJA

DITATA: Perajin Genteng di Padukuhan Karangberan, Margodadi, Seyegan, Sleman Marsono menjemur Genteng buatannya di halaman rumahnya kemarin (12/12).

Menelisk Sentra Genteng di Karangberan

# Kesulitan Bahan Baku, hingga Perajin Alih Profesi

SLEMAN, Radar Jogja - Padukuhan Karangberan, Margodadi, Seyegan, menjadi salah satu sentra kerajinan Genteng di Kabupaten Sleman. Namun seiring perkembangan, perajin mulai menurun. Di lain sisi tenaga dan bahan baku semakin sulit.

Hal ini di rasakan Kelompok Agung Buwono Pengrajin Genteng setempat. Ketua kelompok, Marsono mengatakan, dulu, 2006 ada sebanyak 23 anggota kelompok produktif menjadi perajin Genteng. Namun perlahan, menurun hanya 16 perajin yang masih produktif hingga sekarang. Sebagian perajin memilih beralih profesi. Misalnya, sebagai buruh proyek ada juga yang bertani. Perajin Genteng tak lagi menjadi profesi andalan. Melainkan sampingan. "Namun mereka yang bertahan, rata-rata meneruskan usaha, warisan orangtuanya," ungkap Marsono di rumahnya, kemarin (12/12).

Contohnya dia sendiri. Salah satu perajin Genteng yang bertahan karena meneruskan usaha orang tua. Meski, tantangan sebagai perajin semakin berat.

Menurutnya, penurunan produksi karena faktor persaingan perkembangan Genteng dengan bahan lain. Namun tidak signifikan. Kendala terbesar menurutnya, ada pada tenaga pekerja dan bahan baku. Selain itu faktor cuaca.

Marsono menjelaskan, meski sudah banyak aneka Genteng di jual di pasaran. Namun, pasaran Genteng terbuat dari terakota ini tidak kehilangan pangsa pasar. Pangsa pasar perorangan masih ada. Demikian juga pengepul. "Masih banyak," katanya.

Meski pangsa pasar terbuka, produksi tidak bisa dioptimalkan. Dalam sebulan, umumnya hanya sekali produksi Genteng. Yakni, sebanyak 7.000 biji Genteng matang. Dikerjakan hanya keluarga. Produksi tidak bisa dikedep.

"Mencari tenaga tambahan yang mau dibayar murah kan sulit. Katakanlah ikut buruh proyek sehari bisa mendapatkan Rp 70 ribu - Rp 80 ribu,

ya mereka pilih ikut proyek karena tenaga bikin Genteng *nggak* sampai segitu," ungkap pria 47 tahun itu.

Lanjut dia, per bijinya Genteng dijual Rp 1.250. Dikatakan, usaha perajin Genteng hanya sebatas modal berjalan, keuntungannya tipis hanya untuk balik modal.

Kendala yang dihadapi perajin, lambat laun mencari bahan baku susah. Semenjak lahan perbukitan di sekitarnya di jual pengembang. Perajin menjeri pasokan bahan baku sampai ke Kulonprogo. Meski demikian, hasilnya berbeda. Bahan baku dari perbukitan se- kitar, Seyegan dan Godean memiliki kualitas yang lebih unggul.

Dulu, ucapnya, pemilik lahan di Gunung Kwagon hanya menjual tanahnya kepada perajin Genteng sekitar. Sekarang dijual ke pengembang berupa sertifikat hak milik (SHM). "Akibatnya kami kesulitan mencari bahan baku," katanya.

Sementara kendala musiman yang kerap dihadapi, terkait cuaca. Musim penghujan seperti ini, proses produksi memerlukan waktu lebih lama. Karena hanya mengandalkan cahaya matahari. "Kalau kemarau, dua bulan kita bisa bakar tiga kali. Kalau penghujan, pembakaran bisa molor 1,5 bulan sampai dua bulan," tandasnya.

Hal senada disampaikan Suparja, anggota kelompok Agung Buwono lainnya. Suparja masih bertahan sebagai perajin dikarenakan pekerjaan tersebut satu-satunya yang bisa dia tekuni. "Karena tak punya keahlian lain," katanya. Dia juga tak mempunyai pilihan. Ingin meneruskan usaha keluarganya. "Kalau Genteng di sini rata-rata dijualnya masih di wilayah lokal DiJ dan sekitarnya," imbuh dia. (mel/bah/by)



ISTIMEWA

# Jogjakarta Jadi Destinasi Nobar Teroooss IndiHome

JOGJA, Radar Jogja - Ada pemandangan berbeda di Liquid Bar and Kitchen Yogyakarta, Sabtu (10/12). Jika biasanya kafe tersebut dikunjungi oleh orang-orang untuk sekedar nongkrong biasa, kali ini ada ratusan orang mendatangi kafe tersebut. Mereka menggunakan pernak-pernik dan atribut sepak bola untuk menonton pertandingan perempat final antara Portugal melawan Maroko.

Itulah gambaran keseruan acara "Nonton Bareng Teroooss" yang digelar IndiHome bersama Surya Citra Media selaku *official broadcaster* FIFA World Cup Qatar 2022 ketika menggelar nonton bareng piala dunia Qatar 2022. Venue acara nonton bareng bahkan sudah penuh sesak 60 menit sebelum pertandingan dimulai sekitar pukul 22.00.

Wajar saja sebab tidak hanya pertandingan bola semata, tersedianya *booth* IndiHome turut menambah keseruan acara Nonton Bareng Teroooss tersebut. "Adanya *booth* IndiHome yang hadir tidak hanya untuk pelanggan setia saja melainkan untuk seluruh pencinta sepak bola di Jogjakarta. IndiHome menyediakan beragam hadiah menarik, adanya mini kuis dan lain sebagainya yang tersedia di *booth*," kata Vice President Marketing

Management PT Telkom Indonesia (Persero) Tbk, E. Kurniawan di lokasi.

Sambil menunggu pertandingan dimulai, pengunjung bisa menghabiskan waktu untuk berpartisipasi dalam turnamen *game Pro Evolution Soccer*, *juggling challenge*, *spin wheel*, dan kuis menarik berhadiah dengan dimenangkan oleh pertunjukan musik hingga *dance* yang tiada henti. Dan yang tidak kalah penting, acara ini tidak dipungut biaya sepeserpun.

Boleh dikatakan gelaran Piala Dunia 2022 menjadi salah satu kejayaan yang paling seru. Kejutan terjadi pada partai sebelumnya, Kroasia berhasil memulangkan Brazil lebih cepat melalui babak adu penalti dan melaju ke partai semi final. Tentunya sisa pertandingan hingga partai puncak akan semakin seru.

Bagi yang mau merasakan serunya Nonton Bareng Teroooss Piala Dunia 2022 IndiHome jangan khawatir. Rangkaian acara nonton bareng akan digelar kembali pada pertandingan final tanggal 18 Desember 2022 mendatang yang berlokasi di Jakarta. Untuk informasi lebih lanjut *follow* seluruh akun sosial media IndiHome agar tidak ketinggalan informasinya. (vis/bah/by)

Dinas Koperasi dan UKM DIY Beri Pelatihan Pedagang Kuliner Teras Malioboro 1

# Butuh Kolaborasi agar Pelaku UMKM Naik Kelas

Sebanyak 60 pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM) Teras Malioboro (TM) 1 subsektor kuliner telah mendapatkan pendampingan. Mereka juga diberi pelatihan. Tujuannya dalam rangka mengubah cara pandang dan menyesuaikan pola berjalan dengan era kekinian.

"PELATIHAN itu dilakukan setelah adanya masukan masyarakat terkait kualitas produk, penyajian dan pelayanan di TM 1," ujar Kepala Dinas Koperasi dan UKM DIY Sri Nurkysitiwi kemarin (12/12).

Menurut Siwi, sapaan akrabnya, pelatihan berlangsung tiga hari. Selama acara dibutuhkan komitmen peserta. Mereka ikut pelatihan dengan konsekuensi tidak berjualan. Para pedagang kuliner itu harus meninggalkan usaha selama beberapa hari. Mereka mencari ilmu agar dalam rangka mewujudkan UMKM naik kelas. Pelaksanaan pelatihan telah

dilaksanakan pada November lalu. Peserta dibagi dalam dua angkatan.

Pelatihan diawali dengan pemaparan materi dari sejumlah profesional di bidang wirausaha. Materinya soal upaya mengubah cara pandang wirausaha. Peserta juga diajak kunjungan lapangan ke pabrik *frozen food* di Godean, Sleman, dan pengemasan kaleng di Sorosutan, Kota Jogja.

"Acara paling seru pada hari ketiga atau terakhir. Peserta melakukan praktik memasak bersama Chef Sholeh dan Chef Timbul," cerita Siwi.

Profil kedua chef tersebut dianggap menarik. Sebab, keduanya memiliki latar belakang pekerjaan di restoran hotel ternama. Praktik memasak ini membuat hidangan sederhana. Membuat tepung krispi, sambal dan bumbu nasi goreng. Peserta antusias mengikuti sesi ini.

"Mereka memperhatikan sangat serius dan tanya jawab langsung dengan pemateri," jelasnya.

Kepala Balai Layanan Bisnis UMKM Dinas Koperasi dan UKM DIY Hellen Phornica mengatakan, materi pelatihan merupakan

kombinasi antara teori dan praktik. Itu semua dibutuhkan dalam proses pelatihan tersebut. Harapannya setelah mengikuti pelatihan, peserta segera mempraktikkannya. Ada perubahan pelayanan yang semakin baik.

"Juga ada kreativitas tenan dalam mempromosikan produk jualannya," terang pengelola TM 1 ini. Menurut Hellen, butuh kolaborasi bersama mewujudkan sejumlah harapan tersebut. Khususnya menyangku cara pandang dalam menyajikan kuliner di TM 1.

Salah satu peserta pelatihan Ari Anthony menceritakan, pelatihan ini materinya cukup menarik. Apa yang disampaikan sangat mengedukasi para UMKM subsektor kuliner TM 1. Terutama dalam membantu menemukan ide-ide dan inovasi baru. Dia berharap, setelah pelatihan ini rekan-rekannya lebih punya semangat. Menerapkan semua ilmu yang diberikan pemateri. "Ini supaya bisa mewujudkan mimpi UMKM naik kelas yang sesungguhnya," harapnya. (wia/kus/by)



UBAH CARA BERPIKIR: Sebanyak 60 pelaku UMKM Teras Malioboro 1 subsektor kuliner mengikuti pelatihan. Di sela mengikuti acara, mereka berfoto bersama.

ISTIMEWA

INFO PERTANIAN DAN KETAHANAN PANGAN

Fungsi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY

# Jalankan 13 Pelayanan Publik, Tolok Ukur Kinerja Pemerintah

Pelayanan publik menjadi tolok ukur kinerja pemerintah yang paling kasat mata. Masyarakat dapat langsung menilai dari kualitas layanan publik yang diterima. Sebab, kualitas layanan publik dirasakan masyarakat dari semua kalangan.

TERKAIT dengan itu, pertanian menjadi sektor penting pembangunan ekonomi karena fungsi dan perannya dalam penyediaan pangan bagi penduduk, pakan dan energi. Juga tempat bergantungnya mata pencaharian penduduk di pedesaan.

"Sektor pertanian mempunyai sumbangan yang berarti dalam pembentukan produk domestik bruto (PDB), peningkatan devisa dan peningkatan kesejahteraan petani. Pembangunan pertanian menjadi motor penggerak dan penyangga perekonomian nasional," kata Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY Sugeng Purwanto kemarin (12/12).

Berdasarkan ketugasannya, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY mempunyai tugas membantu Gubernur DIY melaksanakan urusan pemerintahan bidang pertanian dan urusan pemerintahan bidang pangan. Karena itu, instansi yang dipimpin Sugeng ini mempunyai sejumlah fungsi.

Antara lain, penyusunan program kerja dinas, perumusan kebijakan teknis bidang tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan.

Kemudian pelaksanaan fasilitasi dan pengembangan produksi tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, serta peternakan dan kesehatan hewan. Fasilitasi dan pengembangan ketahanan pangan, pelaksanaan pengembangan pascapanen, pengolahan, mutu dan



KUSNO S UTOMO/RADAR JOGJA

BAHAS RAPBD 2023: Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY Sugeng Purwanto (kanan) memberikan penjelasan dalam rapat kerja dengan Komisi B DPRD DIY.

Sektor pertanian mempunyai sumbangan yang berarti dalam pembentukan produk domestik bruto (PDB), peningkatan devisa dan peningkatan kesejahteraan petani. Pembangunan pertanian menjadi motor penggerak dan penyangga perekonomian nasional."

SUGENG PURWANTO Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY

pemasaran hasil tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, serta peternakan dan kesehatan hewan.

Fasilitas pembiayaan usaha tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan. Kemudian pemantauan, pengevaluasian dan pelaporan pelaksanaan kebijakan bidang pertanian dan ketahanan pangan.

Pelaksanaan koordinasi, pemantauan, evaluasi, pembinaan dan pengawasan urusan pemerintahan bidang pertanian dan pangan yang menjadi kewenangan kabupaten/kota. Ditambah pelaksanaan tugas lain yang diberikan gubernur sesuai dengan tugas dan fungsi dinas.

Menurut Sugeng terkait dengan pelayanan publik berupaya menyediakan informasi mengenai perkembangan pertanian di DIY melalui standar pelayanan pada Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY dengan ruang lingkup pelayanan barang, jasa, dan administratif.

Meliputi 13 bentuk pelayanan. Yakni pelayanan informasi publik, pelayanan pengaduan, pelayanan praktik kerja lapangan dan pelayanan registrasi lahan usaha hortikultura. Selanjutnya, pelayanan rekomendasi pemasukan/ pengeluaran ternak hewan kesayangan serta produk asal hewan.

Pelaksanaan sertifikasi dan surveilans nomor kontrol (NKV) unit usaha pangan asal hewan yang memenuhi syarat, pelayanan penerbitan sertifikat penerapan penanganan yang baik pangan segar asal tumbuhan (SPPB-PSAT) serta pelayanan penerbitan sertifikat kesehatan pangan segar asal tumbuhan (PSAT)/ *health certificate*.

Selanjutnya, pelayanan izin edar pangan segar asal tumbuhan produk dalam negeri (PSAT-PD), pelayanan sertifikasi prima 2 dan 3, pelayanan izin rumah pengemasan. Pelayanan informasi dan pembelian komoditas pangan di pasar mitra tani (PMT) dan pelayanan informasi dan pembelian di pasar tani. (kus/by)