

MAGAZINE

Bertemu Menparekraf Sandiaga Uno, Pj. Wako Rida Ingin Rendang Payakumbuh Jadi Brand Leader Pasar Global

Linda Sari - PAYAKUMBUH.MAGZ.CO.ID

Feb 23, 2023 - 13:15



Bertemu Menparekraf Sandiaga Uno, Pj. Wako Rida Ingin Rendang Payakumbuh Jadi Brand Leader Pasar Global

Jakarta --- Penjabat Wali Kota Payakumbuh Rida Ananda mendapat kesempatan untuk mempresentasikan peluang pemasaran rendang Payakumbuh langsung dihadapan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Salahuddin Uno, di Jakarta (Rabu, 22/2). Sebagai Kota yang telah merebranding diri menjadi City of

Randang, Payakumbuh terus berupaya agar pemasaran produk rendang bisa lebih meluas dan memberikan dampak positif bagi UMKM di Kota Payakumbuh. "Kami mengucapkan terima kasih banyak kepada Kemenparekraf RI yang telah memberikan peluang dan dukungannya terhadap Kota Payakumbuh, baik di sektor Pariwisata dan UMKM, terutama pada produk Rendang. Sebelumnya Kota Payakumbuh juga dipilih untuk mengikuti Program Kharisma Event Nusantara (KEN) yang mengusung Festival Botuang," kata Rida saat didampingi Ketua Dekranasda Elfriza "Chece" Rida dan Kadisparpora Nofriwandi kepada media. Rida juga berharap semoga segala upaya-upaya yang telah dilakukan bisa membawa perekonomian Kota Payakumbuh menjadi lebih baik dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. "Saat ini Koperasi Sentra Rendang Payo telah melakukan ekspor ke berbagai negara di benua Eropa dan Asia. Dan untuk kedepannya, Koperasi Sentra Rendang Payo ingin menjadi Brand Leader untuk Rendang dalam pasar global serta menjadi produsen Rendang terbesar Dunia," kata Rida. Untuk mewujudkan itu, di hadapan Menparekraf RI, Rida memaparkan langkah komit yang telah dilakukan Pemko Payakumbuh mulai dari pencanangan kampung rendang di Kelurahan Sungai Durian, pembangunan sentra IKM Rendang di Kelurahan Padang Kaduduak, melengkapi sarana prasarana sentra IKM, dan deklarasi Payakumbuh City Of Randang. Kemudian, melengkapi standarisasi dan sertifikasi sentra IKM, dan membentuk UPTD serta mengembangkan kerjasama pemasaran, standar ISO 22000, operasional RPH moderen untuk menunjang kualitas bahan baku daging. "Untuk tahun 2022 ini kami telah melaunching School Of Randang (SOR) dan MoU dengan UNP untuk pembangunan Prodi Kuliner Minang di Payakumbuh, Serta ambil Bagian dalam Program Spice Up The World. Alhamdulillah, telah ada ekspor perdana produk Sentra Rendang, dan Pembangunan Kampus Prodi Kuliner Minang UNP," ujarnya. Sementara itu, Menparekraf Sandiaga Uno mengapresiasi semangat Kota Payakumbuh yang terus gigih mewujudkan tumbuh kembang ekonomi kerakyatan melalui produk kuliner lokalnya yang telah mendunia. Apalagi, brand kota The City of Randang yang unik sudah menjadi modal awal bagi langkah-langkah yang perlu ditempuh oleh Pemko Payakumbuh. "Kita akan terus mendorong produk lokal go internasional, selain peluang pasarnya besar, peluang lain yang bisa kita dapat adalah dengan menarik banyak minat wisatawan untuk datang ke daerah," pungkasnya.