Angkat Tema Kearifan Lokal, Bupati Kudus Puji Gondangmanis Festival

Hartopo : Semoga Festival Ini Dapat Menciptakan Ekonomi Kerakyatan

KUDUS - Apresiasi dan dukungan penuh diberikan Bupati Kudus H.M. Hartopo kala menghadiri Gondangmanis Festival, Minggu (9/10) pagi. Pihaknya berharap dengan diselenggarakannya festival ini dapat meningkatkan dan menggali potensi-potensi ekonomi yang ada di Desa Gondangmanis. Turut hadir dalam kesempatan tersebut Ketua TP PKK Kudus, Camat Bae, Kades Gondangmanis, komunitas sepeda onthel, dan seluruh lapisan masyarakat.

"Semoga dengan festival ini dapat menumbuhkan ekonomi kerakyatan yang ada di Gondangmanis sehingga tercipta kesejahteraan masyarakat," kata Hartopo ketika membuka festival.

Dalam acara Gondangmanis Festival, turut diperkenalkan produk UMKM lokal sebagai identitas asli Desa Gondangmanis. Yakni inovasi makanan khas desa tersebut berupa Nyamplung Telo dan Pecel Gondang. Bupati Hartopo melaunching produk lokal tersebut dan mengimbau agar segera mematenkan hak ciptanya untuk mendapatkan pengakuan.

"Makanan ini adalah hasil inovasi dari Masyarakat Desa Gondangmanis, segera dipatenkan produknya sebagai ciri khas yang dimiliki agar tidak diakui daerah lain," pesannya.

Hartopo menilai saat ini geliat ekonomi masyarakat perlahan mulai bangkit. Oleh karena itu, pihaknya meminta masyarakat khususnya para pelaku UMKM terus berinovasi menciptakan hal baru agar mampu bersaing dalam dunia usaha.

"Dengan terus menumbuhnya UMKM di Kudus, menandakan bahwa kesejahteraan masyarakat makin meningkat. Terus lakukan inovasi terhadap suatu produk sehingga mampu bersaing," pungkasnya.

Susanto, Kepala Desa Gondangmanis mengatakan bahwa hal ini merupakan upaya pemerintah desa dalam rangka menumbuhkan potensi UMKM agar sejalan dengan program Pemkab Kudus, salah satunya dengan menyelenggarakan festival tersebut.

"Semoga dengan festival ini dapat mendukung UMKM Desa Gondangmanis agar semakin menggeliat dalam meningkatkan ekonomi kerakyatan yang sejalan dengan Pemkab Kudus," harapnya.

Susanto mengatakan bahwa gagasan Festival Gondangmanis ini selain untuk menumbuhkan ekonomi kerakyatan, juga bertujuan untuk melaunching dan mengangkat kearifan lokal desanya atas produk baru yang dihasilkan berupa Nyamplung Telo dan Pecel Gondang.

"Nyamplung Telo ini sejenis kolak, yang menjadi perbedaan adalah diolah dengan sedemikian rupa dan dicampur dengan ketan. Sedangkan Pecel Gondang berbeda dengan pecel lainnya, karena menggunakan kacang mede sebagai campuran bumbunya," jelasnya. (\*)