

Nomor : 01 / MUSDA_HIPPI_DIY / X / 2024

Lampiran : 2 (Dua lembar)

Perihal : Permohonan Nara Sumber

Kepada.

Yth Terlampir

Assalamu'alaikum, wr.wb

Sehubungan dengan akan diselenggarakan acara MUSDA DPD HIPPI DIY Yogyakarta, maka kami dari panitia akan menyelenggarakan acara FGD dengan tema “ *Banaran Culiner Centre Area (BCCA)* “ yang akan kami laksanakan pada :

Hari / Tanggal : Sabtu, 19 Oktober 2024

Tempat : Joglo Kelurahan Banaran , Kecamatan Galur

Acara :

No	Acara	Waktu	Tempat
1	Survey Kawasan	09.00 - 10.00	Titik Kumpul Lapangan Banaran / Depan Kelurahan Banaran (Wisata Air Bleberan, Jembatan Proyek Pandansimo, Tambak Udang, Agro Lombok dan Buah, Kondisi Jalan Diponegoro, Pantai Trisik dan Sungai Gunsaero)
2	FGD	10.30 – 12 .00	Joglo Kelurahan Banaran Kecamatan Galur
3	Isoma	12.00-13.00	Joglo Kelurahan Banaran Kecamatan Galur
4	Penyampaian Kesimpulan & Penutup	13.00-13.30	Joglo Kelurahan Banaran Kecamatan Galur

Demikian surat permohonan ini kami buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta , 7 Oktober 2024

Ketua Panitia



Dra.Siti Ahmidati

Sekretaris



Dr.(Can) Ariyanto, S.E., M.M

Lampiran Daftar Undangan

a. Sektor : **KEBIJAKAN PEMBANGUNAN DESA**

Kebijakan Pembangunan; Ekonomi, Budaya, infrastruktur dan Pariwisata (*Economic, Cultural, Infrastructure and Tourism Village Development Policies*)

1. Kepala Paniradya Kaistimewaan DIY; Aris Eko Nugroho, S.P.,M.Si
2. Kepala Dinas Pekerjaan Umum, Perumahan dan Energi Sumber Daya Mineral DIY (BINA MARGA); Dr. Ir. AR Hanung T, M.Si
3. PJ. Bupati Kulonprogo
4. OPD Pemerintah daerah Kulonprogo (PUPR, Pertanian, Pariwisata, Perdagangan, Koperasi dan UMKM)
5. Kapanewon Galur Kulon Progo ; Drs. Sunarya, MM
6. Lurah Banaran; Haryanta, SH.

b. Sektor: **AKADEMIK; teoritik & Praktis**

1. PROF. DR. Ir. Hj. Dwiyati, MP. (Strategi Pengembangan Agroindustri)
2. Sumartoyo. SE. MM (Restoran: Pengembangan Menu dan Penyajian Berkarakter)
3. Dr. Sarbini Mbahben, M. Phil (Travel Pattern dan Jaringan Pasar Wisata)
4. Dr. Primantoro Nur Vitrianto; Sustainaibelity & CBT
5. Dr. Adhitalaziale (Arsitektur Resto Klasik); Perancangan Kawasan
6. Dr. Jussac (Healthy Environmental & Culiner)
7. Dr. Ronny Sugiantoro (Pencitraan dalam Local wisdom)
8. Dr. Sri Handari Wahyuningsih. SE.,M.Si. CHRM (UMY); Manajemen kuliner Tradisiional
9. Dr. Cant. Arya Jogkem (Bisnis Restoran; Kiat-kiat); Restoran Berbasis pasar wisata massal.
10. Dr. Cant. Fera Dhian Anggraini (Kafe pedesaan)
11. Rektadeskarina. ST. M.T (Desa wisata dan Persaingan pasar)
12. Agung Yulianto. S.Com. M. Com. M. Par (Strategi Pemasaran Berbasis Medsos Milenial).
13. Dok. Cant. Sabda E. Priyanto. M. Par (Aksesbility; Antar destinasi)
14. PHRI DIY & KULONPROGO
15. POKDARWIS Banaran
16. Petani Lombok dan Buah Banaran

17. Pengelola Tambak
18. Pengelola Pantai Trisik dan Penangkaran Penyu
19. Pengelola Wisata Air Bleberan
20. Pengelola Wisata Air Sungai Gunaero
21. Pondok Pesantren Askar kauni dan Segoro Ati
22. Ketua Dasawisma
23. Ketua / tokoh Muhammadiyah Banaran
24. Anggota HIPPI DPC (5 orang / DPC).

c. Sektor : PAGUYUBAN PARIWISATA @ PRAKTISI

1. Ketua PHRI DIY & KULONPROGO
2. GIPI DIY
3. Ketua ASITA DIY
4. Ketua FOSIPA INDONESIA
5. Ketua IPI DIY
6. Ketua ASPPI DIY



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



No : 3.3/ST/LPPM-STIPRAM/X/2024

Yogyakarta, 12 Oktober 2024

Hal : Penugasan Sebagai Narasumber

Focus Group Discussion "Banaran Culinary Center Area"

SURAT TUGAS

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, berdasarkan surat Pimpinan DPD HIPPI DI Yogyakarta, Nomor: MUSDA_HIPPI_DIY / X / 2024 menugaskan kepada:

No	Nama Dosen	NIDN	Prodi
1	Rekta Deskaria, S.T., M.Sc.	0331128803	S1 Pariwisata
2	Dr. Sarbini, M. Phil	0522086001	S1 Pariwisata
3	Dr. Primantoro Nur Vitrianto, M.Si	0516088001	S1 Pariwisata
4	Dr. Adhita Agung Prakoso, M.Sc	0507048302	S1 Pariwisata
5	Dr. Jussac Maulana M, M.Sc	0515118101	S2 Pariwisata
6	Dr. Ronny Sugiantoro, MM	0515016001	S1 pariwisata

Untuk menjadi Narasumber dalam Kegiatan: **"Focus Group Discussion "Banaran Culinary Center Area"** yang diselenggarakan oleh DPD HIPPI DI Yogyakarta pada:

Hari/ Tanggal : Sabtu, 19 Oktober 2024

Pukul : 09:00 WIB – Selesai

Tempat : Joglo Kelurahan Banaran , Kecamatan Galur Kulon Progo

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Penyelenggara Kegiatan
Mengetahui

Ketua LPPM



Prof. Dr. Ir. Sony Heru Priyanto, MM

NIDN. 0614096601

SERTIFIKAT

DIPERSEMBAHKAN KEPADA:

REKTA



Terima Kasih Karena Telah menjadi Narasumber Dalam Acara Focus
Group discussion dengan Materi Desain Kawasan Banaran Culiner Area
pada tanggal 19 Oktober 2024



DR. SARBINI., M.PHIL
Ketua Penyelenggara Acara



FOCUS GROUP DISCUSSION BANARAN CULINARY AREA

STRATEGI

PENGEMBANGAN KAWASAN BANARAN SEBAGAI SALAH SATU STRATEGI
PENGEMBANGAN DAYA TARIK WISATA PESISIR SELATAN YOGYAKARTA



Rekta Deskarina, S.T.,M.Sc

Joglo Kalurahan Banaran

19 OKTOBER 2024

Tujuan

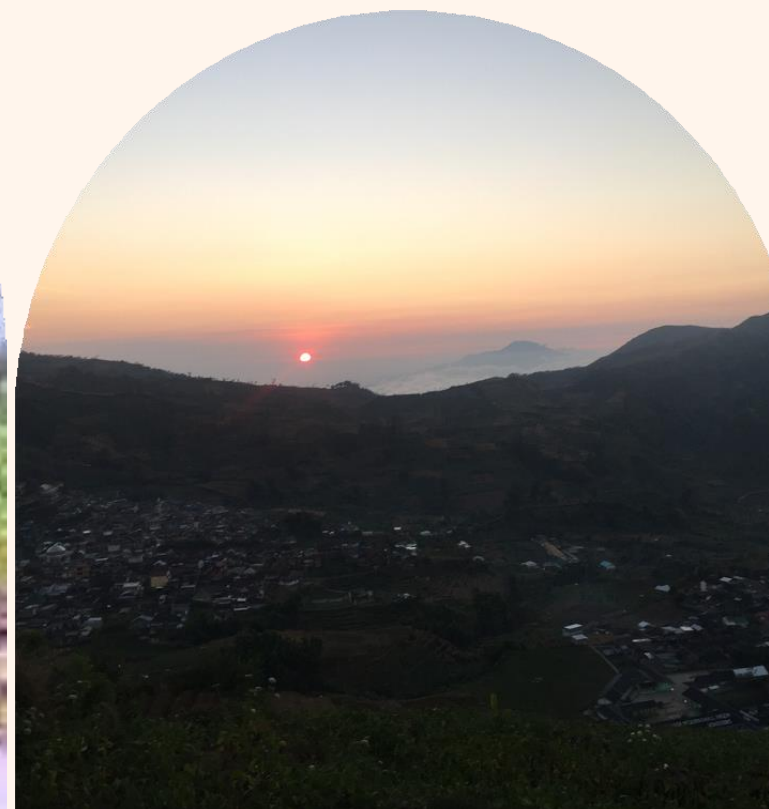
Memiliki model pengembangan Banaran sebagai kawasan wisata kuliner berbasis nilai-nilai kearifan lokal

Manfaat

Sebagai landasan pelaksanaan pengembangan kawasan wisata kuliner Banaran



Potensi dan Peluang Banaran dan sekitar



Konsep Regenerative Tourism

- Regenerative tourism; pariwisata regeneratif, atau pariwisata pemulihan.
 - Konsep pengembangan pariwisata yang berupaya merubah paradigma ekonomi pariwisata dengan sustainabiliti, ekowisata, dijalankan bukan untuk tujuan ekonomi semata.
 - Fokus pada pemulihan dan regenerasi lingkungan serta masyarakat.
- Melibatkan desain dan pengelolaan aktivitas pariwisata dengan langkah meminimalisir dampak negatif (lingkungan dan masyarakat), tetapi juga kontribusi aktif pemulihan dan peningkatan kualitas keduanya.

- Pariwisata regeneratif bersifat holistik dan memiliki pendekatan sistem kehidupan.
- Kolaborasi dan kemitraan merupakan keharusan, dan mendorong keragaman sistem ekonomi lokal untuk menghindari ketergantungan berlebihan pada pariwisata untuk kelangsungan hidup masyarakat.



Menguatkan Nilai-Nilai Kearifan Lokal



**PENGEMBANGAN FASILITAS DENGAN MENGUATKAN
TIPOLOGI BANGUNAN PESISIR**

Menguatkan Nilai-Nilai Kearifan Lokal



PENGGUNAAN MATERIAL LOKAL PADA BANGUNAN MAUPUN FURNITUR, MISAL: DARI POHON KELAPA



