

# RILIS NASIONAL

## Sentra Rendang Kota Padang Senilai Rp27 Miliar Bakal Segera Rampung

Afrizal - [PADANG.RILISNASIONAL.COM](http://PADANG.RILISNASIONAL.COM)

Jan 7, 2022 - 21:11



PADANG,— Pembangunan sentra rendang di Kelurahan Lubuk Buaya, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang bakal segera rampung. Pembangunan pusat produksi dan pemasaran produk kuliner tersebut didukung oleh Dana Alokasi Khusus Fisik sebesar Rp27 miliar dari Kementerian Perindustrian.

“Sejak dilakukannya peletakan batu pertama per 25 Mei 2021 lalu, pengerjaan sentra rendang Kota Padang kini sudah mendekati finish,” ujar Wali Kota

Padang, Hendri Septa, Kamis (6/1/2021).

Sebagai informasi, sentra rendang tersebut dibangun di atas lahan 5.112 meter persegi dan terdiri atas gedung promosi, gedung produksi, gedung kantor/UPTD, dan gedung utilitas.

Selain itu, kawasan tersebut juga bakal dilengkapi fasilitas dan bangunan penunjang seperti pagar, area parkir, taman, pos jaga, area bermain anak, dan sebagainya. Pembangunan fasilitas dan bangunan penunjang itu rencananya dilaksanakan pada tahun ini dengan menggunakan dana dari Anggaran Pendapatan Belanja Daerah Kota Padang.

Hendri mengatakan hadirnya sentra rendang di Kota Padang ini termasuk dalam salah satu misi Kota Padang yakni “Mewujudkan Kota Padang Sebagai Pusat Perdagangan dan Ekonomi Kreatif”.

“Sentra Rendang ini diharapkan tidak saja menjadi tempat produksi, pemasaran, pengembangan dan pelatihan buat seluruh industri kecil menengah (IKM) yang berhubungan dengan rendang, namun juga bisa dijadikan sebagai pusat tourism attraction di Kota Padang,” jelasnya.

“Begitu juga diharapkan bisa menjadi pusat penelitian, pengembangan, dan pembelajaran terkait rendang bagi masyarakat terutama generasi muda kita,” imbuhnya.

Sementara itu, Kepala Dinas Tenaga Kerja dan Perindustrian Kota Padang, Dian Fakri mengatakan, tujuan pembangunan sentra rendang Kota Padang ini untuk memfasilitasi para pelaku IKM rendang Kota Padang agar bisa melakukan kegiatan di tempat produksi yang khusus dan memenuhi prinsip cara produksi pangan olahan yang baik.

“Masing-masing IKM rendang nantinya kita harapkan dapat mempergunakan ruang produksi sendiri dengan tata letak yang sebelumnya sudah mengaplikasikan prinsip-prinsip GMP sesuai dengan petunjuk dari Tim Teknis Tenaga Ahli dari BPOM,” sampainya.

“Sentra rendang juga akan menyediakan peralatan penunjang produksi yang bisa digunakan oleh IKM rendang,” sambungnya. (\*\*)