



Neni Ridarineni

Pasar Sore Ramadhan bisa meningkatkan taraf hidupnya

Di sore hari setiap bulan Ramadhan, di Kauman Yogyakarta, khususnya di salah satu gang sempit sekitar 100 meter yang berada di sisi selatan Jalan KH Ahmad Dahlan, masyarakat Yogyakarta dan sekitarnya berdatangan untuk mencari makanan untuk berbuka puasa. Wilayah ini dikenal sebagai Pasar Sore Ramadhan Kauman.

Sejak pukul 14.30 para pembeli sudah mulai berdatangan. Menurut Pengelola Pasar Sore Ramadhan Kauman, Muhammad Chawari, kegiatan seperti ini sudah ada sekitar tahun 1970-an. Pada awalnya penjual dan pembeli hanya warga Kauman sendiri, sekitar 10 orang. Namun waktu itu yang dijual hanya lauk pauk dan sayur. Di antaranya, balado telur, balado jengkol, balado teri, ikan goreng/bakar, ayam goreng/bakar, dari gudeg, gulai, rendang, sate, tongseng, brongkos. Dalam perkembangannya dijual juga makanan takjilan khas Kauman seperti kicak, carang gesing, pis koppor, dan sebagainya.

Dari tahun ke tahun jumlah

penjual makanan maupun jenis makanan yang dijual terus bertambah. Sekarang ada sekitar 100 penjual dan jumlah makanannya pun bertambah. Menurut warga asli Kauman dan juga pengurus PP Nasyiatul Aisyiyah, Widyastuti, kicak biasanya hanya ada pada bulan Ramadhan saja.

"Warga Kauman berusaha mempertahankan jajanan khas ini dan masih cukup banyak warga yang membuat kicak dan menjualnya, sekitar 25 orang," tutur dia pada *Republika*, Rabu (18/8).

Kicak merupakan salah satu jajanan yang dicari bila orang datang ke Pasar Sore Ramadhan Kauman. "Mungkin karena rasanya yang manis cocok untuk makanan berbuka puasa yang membuat orang tertarik untuk membeli kicak," kata Widyastuti.

Kicak terbuat dari jadah/uli yaitu ketan yang diberi parutan kelapa dan gula pasir. Untuk melengkapi cita rasa di atasnya diberi potongan nangka dan daun pandan. Kicak ada yang dijual dalam kemasan plastik mika dan ada yang dibungkus dengan daun pisang dan kertas dijual dengan harga sekitar Rp 1.750-2 ribu per bungkus.

Kini penjual dan jenis makanan yang dijual di Pasar Sore yang berada di RW 10 dan RW 13 Kauman ini tidak hanya berasal dari Kauman, melainkan juga dari luar Kauman, seperti Sleman, Bantul, dan sebagainya. Pasar Sore Ramadhan Kauman yang mengawali adanya 'pasar' jajanan berbuka puasa

di Bulan Ramadhan. "Sekarang sudah ada Pasar Nitikan, Pasar Jogokariyan, dan sebagainya," kata Widyastuti.

Sejak sekitar 15 tahun yang lalu pasar ini dikelola Panitia Pasar Sore Ramadhan. Para pedagang tidak perlu membawa dan memasang tenda/deklit sendiri, tetapi sudah disediakan panitia. Selain itu, juga lampu telah disediakan panitia, pedagang hanya menyediakan meja saja.

Pasar Sore Ramadhan Kauman yang ada sejak tahun 1970-an bisa menumbuhkan jiwa wirausaha. Selain itu, juga sebagai syiar gema Ramadhan di Kota Yogyakarta. Diharapkan Pasar Sore Ramadhan dapat menaikkan taraf hidup masyarakat. Karena sekitar 85 persen pedagang di pasar ini setiap hari (di luar bulan Ramadhan) juga penjual makanan dan minuman, sedangkan 15 persen pedagang musiman (hanya berjualan di saat bulan Ramadhan).

Ibu-ibu penjual makanan yang kebanyakan dari Kauman ingin melestarikan makanan khas sini. Pasar sore Ramadhan Kauman ini bisa sebagai salah satu alternatif wisata kuliner khususnya di Bulan Ramadhan, kata Widyastuti. Setiap hari pengunjungnya ratusan orang. Tempat parkir yang di dekat gang masuk Pasar Sore Ramadhan di pinggir Jalan KHA Dahlan setiap sore hingga menjelang buka puasa selalu dipenuhi kendaraan roda dua maupun roda empat.

■ ed: heri

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kecamatan/Kemantren Gondomanan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Ngupasan			

Yogyakarta, 20 Januari 2025
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005