



JODE KULINER

Serasa Makan Ikan di Pantai Depok



MERAPI-AMIN KUNTARI

Suasana Jode kuliner di Jogja Fish Market.

JIKA anda termasuk penggemar ikan di Pantai Depok, tak perlu jauh-jauh untuk memuaskan kesenangan tersebut. Kini, sajian ikan Pantai Depok, hadir di Kota Yogya, tepatnya di Jogja Fish Market Sorosutan Umbulharjo. Sedikitnya ada 5 warung cabang Pantai Depok buka di sana. Pusat kuliner ikan ini bernama Jode, singkatan dari Jogja Depok.

Menu yang disajikan, sama persis dengan menu ikan di Pantai Depok. Mulai dari ikan laut, udang, kepiting hingga cumi tersedia di sana. Jika di Pantai Depok anda harus membeli ikan terlebih dahulu baru kemudian dibawa ke warung, di Jode pedagang ikan dan warung menjadi satu tim. "Konsumen tinggal datang, memilih ikan, kemudian duduk menunggu masakan matang. Kami juga menyediakan lesehan yang persis seperti di Pantai Depok. Hanya saja, di sini pengunjung tidak merasakan aroma angin pantai," jelas Turmiyati dari Warung de' Bagong.

Ia menjelaskan, warung yang dibuka di Jode, merupakan cabang warung yang ada di Pantai Depok. Pengunjung tak perlu khawatir akan adanya perbedaan rasa antara di Jode dan Pantai Depok karena kokinya sama. "Masakan yang kami sajikan, sama persis dengan di Pantai Depok, seperti goreng, bakar, tumis, asam manis, goreng tepung," imbuhnya.

Sementara penjual ikan, Marini menambahkan, ikan-ikan yang dijual di Jode didatangkan dari Pantai Depok. Meski demikian, ia tidak menaikkan harga ikan yang dijual meski perlu tambahan biaya pengiriman ikan. "Harganya masih sama dengan yang dijual di Pantai Depok. Kita lihat dulu nanti perkembangannya seperti apa. Kita optimis Jode bisa ramai seperti di Pantai Depok, karena kuliner di Yogya mudah berkembang. Apalagi Yogya merupakan kota pariwisata," jelasnya. (Unt)-b

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 27 Desember 2024
Kepala

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