



Media: Kedaulatan Rakyat

Hari: Kamis

Tanggal: 05 Juni 2014

Halaman: 1

**FESTIVAL JAJAN PASAR KHAS YOGYA**  
**Dari Tiwul Hingga Clorot, Cepat Ludes**

**TIWUL**, gethuk, kipo, lumpia, wajik, klepon, ongol-ongol, lupis, awut-awut, nogosari, risoles, kue ku, lempur, clorot dan puluhan jenis jajanan tradisional khas Yogyakarta ludes dalam sekejap diserbu pengunjung. Tidak tanggung-tanggung pengunjung mengambil sebanyak mungkin yang mereka mampu aneka jajanan pasar yang sengaja disajikan dalam tumpah berderet-deret dalam Festival Jajanan Pasar di Monumen Serangan Oemoem 1 Maret Yogyakarta, Rabu (4/6).

Festival jajanan pasar tersebut menampilkan lebih dari 40 jenis makanan khas Yogyakarta yang sebagian besar dibuat dengan menggunakan bahan-bahan lokal seperti ketela, kelapa, ketan, pisang dan lain-lain. Bahkan makanan tradisional yang langka di pasaran sengaja dimunculkan seperti nogosari, kipo, apem guna mengobati rasa kangen akan panganan khas tersebut. Tidak heran, antusiasme pengunjung dalam kegiatan tersebut tinggi.

"Saya dapat dapat enam jenis jajanan pasar yang paling saya suka dan kangenin ini nih Kue Ku dan kipo. Mumpung ada jadi sebisa mungkin ambil banyak," kata Rita, salah satu pengunjung yang sengaja datang usai pulang sekolah bersama teman-temannya tersebut.

"Senada, Ridwan bersama keluarganya tidak ketinggalan memanfaatkan momen disajikannya puluhan jenis jajanan pasar dengan cuma-cuma ini. Awalnya hanya ingin jalan-jalan di Kawasan Yitik Nol Kilometer namun mengetahui ada Festival Jajanan Pasar lantas mengajak istri dan buah hatinya sekalian mampir. \* Bersambung hal 7 kol 3



Rita Darmasari Nurulhidayah

**Pengunjung menyerbu jajanan pasar yang disediakan gratis di Festival Jajanan Pasar.**

**Dari Tiwul**..... Sambungan hal 1

"Wah tidak sia-sia mampir, banyak makanan favorit saya dan istri apalagi gratis jelas sangat menyenangkan. Saya bisa menemukan kembali wajik dan awut-awut karena susah didapatnya, rasanya itu loh manis-manis enak," ujar Ridwan.

Sementara itu, salah satu peserta pameran festival tersebut, Umi mengakui jajanan pasar yang di bawaanya dalam hari pertama pameran ini memang masih terbatas jumlahnya. Rata-rata para peserta masih membawa dalam jumlah yang terbatas karena ada beberapa jenis jajanan pasar tidak awet apalagi yang menggunakan parutan kelapa. "Jajanan tradisional khas Yogya ini banyak menggunakan bahan makanan lokal seperti ketela dan lontar, misal awut-awut ini tidak tahan lama. Begitu pula dengan ketan, kipo, ceni hanya mampu bertahan paling tidak satu hari," tuturnya.

1. ....  
 2. ....  
 3. ....  
 4. ....  
 5. ....

Sekretaris Daerah (Selda) Kota Yogyakarta, Tilik Sulastri mengatakan kuliner terbukti menjadi daya tarik wisata di DIY, jangan sampai potensi kuliner khas Yogyakarta tergerus oleh makanan instan. Untuk itu, pihaknya telah berupaya merangkul para pelaku pembuat jajanan pasar guna dikembangkan dalam skala lebih luas lagi khususnya sektor pariwisata kuliner.

"Jajanan tradisional harus tampil untuk menarik wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Jajanan tradisional yang kita miliki tidak hanya bakpia saja, masih banyak lagi lainnya seperti clorot, gethuk, kipo, apem dan lain-lain bisa menjadi primadona kuliner khas Yogyakarta," katanya.

Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Disperindagkop) Kota Yogyakarta, Iri H Suyana menegaskan meskipun belum pernah, jajanan pasar yang memang diproduksi dalam volume terbatas, tidak tahan lama dan cukup sulit ini membuatnya menjadi sulit didapat karena tidak semua pedagang menjualnya. Banyak makanan tradisional tidak dipasarkan tetapi dibuat berdasarkan pesanan. "Jajanan pasar memang agak ribet dan tidak tahan lama sehingga tidak berkembang sebagaimana mestinya karena tidak memakai pengawet. Kami tengah berupaya supaya jajanan pasar ini menjadi hidangan ringan di setiap hotel," kata Suyana.

Selain mempromosikan jajanan pasar melalui festival seperti ini, pihaknya memang telah bekerja sama dengan Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) dan Asosiasi Pengusaha Jasa Boga Indonesia (APJI) setempat guna memasarkan produk olahan tradisional khas Yogyakarta bisa marketable dengan modifikasi dan kreasi.

Festival jajanan pasar tersebut diikuti oleh 15 stan di antaranya berasal dari masing-masing kecamatan di Kota Yogyakarta yang menampilkan berbagai jajanan khas dari wilayahnya. Dalam festival tersebut juga digelar demo memasak yaitu pembuatan clorot dari pati garut, pembuatan legendo dari tepung casava dan rol singkong rasa stroberi serta lomba makan jajanan pasar tradisional selama dua hari penyelenggaraan festival tersebut. (\*-24)-d

ig. trihastono, s.sos. mm  
 NIP. 19690723 199603 1 005

- Disperindag  
 kopitan  
 ✓ Positif  
 ✓ Biasa  
 ✓ Utt diket

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

Yogyakarta, 29 Mei 2026  
 Kepala

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