



## Singkong Naik Daun, Gatot Thiwul Jadi Primadona

Rasa kangen akan jajanan tradisional yang telah lama tergeser dengan makanan ringan modern, serta hidangan siap saji menjadi alasan para pengunjung memborong jajanan pasar di Festival Jajanan Pasar Kota Jogja, pada 4-5 Juni 2014, di kompleks Monumen Serangan Oemoem 1 Maret. Bagaimana kisah dibalik jajanan pasar yang kini kembali dilirik dan menjadi simbol kebangkitan ketahanan pangan Jogja? Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Uli Febriarni

**W**iwik Mumaningsih menyempatkan waktunya dari pengunjung yang sedari tadi bolak-balik ke stan yang ia jaga, stan jajan pasar Kecamatan Kraton.

Dalam Festival Jajan Pasar yang dilaksanakan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Pertanian (Disperindagkoptan) Kota Jogja kali ini, ia dan rekan ibu-ibu membawa beragam jajan pasar yang unik. Mayoritas terbuat dari umbi-umbian seperti singkong serta ubi ungu. Ada sawut telo, klepon ubi ungu, talam ubi ungu, kroket singkong, sakura dari singkong, dan lainnya.

"Kini, banyak pembeli yang lebih menyukai olahan jajanan pasar dari umbi-umbian. Lebih sehat dan sekarang, jajan pasar jadi tren lagi," tutur Wiwik, sembari terus melayani pengunjung pada Rabu (4/6).

Umbi-umbian, lanjut Wiwik, lebih aman dibanding tepung terigu. Meski proses pengolahan jajan pasar dengan singkong dan ubi ungu, lebih rumit. "Kalau pakai tepung kan tinggal diuleni. Kalau pakai umbi, kita olah dulu umbinya, baru dicampur bahan olahan, untuk jadi jajan pasar," lanjut Wiwik, yang juga membawa produk olahan jus di stannya bersama ibu-ibu dari kecamatan yang sama itu.

Menurut Wiwik, jajan pasar yang terbuat dari umbi-umbian, lebih aman dikonsumsi, karena kadar gula yang sudah lebih rendah ketimbang tepung yang langsung diolah. "Umbi-umbian kan harus diparut dulu, direbus, baru diuleni. Proses yang lebih panjang membantu mengurangi kadar gula terkandung dalam karbohidrat, yang berasal dari umbi-umbian tadi. Bahkan karena sudah manis alami, takaran gula yang digunakan lebih sedikit loh, dibanding ketika pakai terigu," terang Wiwik yang aktif mengikuti pelatihan dari Disperindagkoptan Kota Jogja, mengenai usaha mikro kecil menengah (UMKM) tersebut.

Dengan menggunakan kembali umbi-umbian sebagai bahan baku olahan jajan pasar, Wiwik melihatnya sebagai bentuk pembuktian atas ketahanan pangan kota Jogja. Meski sedang naik daun, jajan pasar memiliki tantangan yang tidak kecil, yakni daya tahan makanan yang kalah awet dengan cemilan atau snack modern, seperti kue

dan cookies.

"Jenis makanannya basah, maka, kami mengolahnya sebaik mungkin, memerhatikan higienitas dan keamanan kemasan. Kelompok usaha kecamatan amat mengurangi pengemasan makanan dengan menggunakan staples. Kami memilih menggantinya dengan isolasi. Kalau pembeli kurang teliti, nanti staplesnya ikut termakan. Atau bisa melukai jari," papar Wiwik.

Meski pengolahan jajan pasar berbahan umbi lebih rumit dibanding tepung, Wiwik dan ibu-ibu lain di stan kecamatan Kraton, tak mematok harga tinggi. Seluruh panganan yang disebutkan di atas tadi, hanya dilabeli harga Rp1.500.

Salah satu pengunjung, Ita Rahmita, menyatakan, bahwa jajanan pasar yang dijual di stan Festival Jajan Pasar Disperindagkoptan 2014 tersebut, adalah jajanan yang perlu dilestarikan keberadaannya, di atas gempuran jajanan modern. "Kalau perlu, di tiap stand ada penjelasan tentang makanannya, sejarahnya, cara membuat. Jangan sampai punah. Jangan sampai lupa dengan jajan pasar seperti ini," ujar Ita yang datang dari Jakarta.

Penjual jajan pasar yang lain, Naomi Theresa, dari stan Kecamatan Gondokusuman, membawa jajan pasar khas Gunungkidul berupa tiwul, gatot, lupis, klepon. Sebanyak 80 porsi. Yang tiap produknya, beralaskan daun pisang. "Paling laku, dan cepat habis itu tiwul dan



Harian Jogja/Uli Febriliani

**Salah** satu stan jajan pasar pada Festival Jajan Pasar Disperindagkoptan Kota Jogja 2014 di kompleks Serangan Oemoem 1 Maret, Rabu (4/6). Pameran yang digelar hingga hari ini bertujuan meningkatkan ketahanan pangan lokal dan sekaligus kesejahteraan masyarakat melalui Usaha mikro kecil menengah

gatot. Kan sudah jarang ada yang jual ya, dan kebanyakan yang beli tadi, bilang kangen dengan dua makanan itu," tutur Naomi.

Pedagang yang lain, Ameng, dari Kecamatan Pakualaman, juga membawa ketan bintul, yang diakui sebagai jajan pasar khas Gunungkidul. Dari beberapa jajan pasar yang dibawanya, ketan bintul, sebagai panganan dari ketan yang diberi kacang tolo dan kelapa, menjadi

primadona.

"Bawa enting-enting gepuk, jagung susu, clorot, lempeng ketelan, wajik dan ketan bintul. Paling laris ketan bintul. Katanya bilang kangen sama makanan itu. Bahkan, dibanding wajik, pembeli lebih memilih ketan bintul," jelas Ameng.

Stan yang lainnya, membawa jajan pasar seperti corobikang, lemet, lapis, kue ku dan lainnya. Mau icip-icip gratis? Ada stannya juga loh. (uli@harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 28 Mei 2026  
Kepala

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