



Berburu Jajanan Kuno di Pasar Tertua Jogja

Bukan hanya sebagai tempat belanja, pasar tradisional di Jogja menyimpan beragam keunikan. Salah satunya di Pasar Legi Kotagede yang adalah pasar tertua di Jogja. Tak hanya menjumpai bangunan cagar budaya, di sana Anda akan dimanjakan dengan kudapan kuno yang lezat. Berikut ini ulasan wartawan Harian Jogja, Lajeng Padmaratri

Pasar Legi Kotagede atau yang disebut Pasar Kotagede terletak di Jalan Mondorakan No. 172 B Kecamatan Kotagede, Kota Jogja.

Mengunjungi Pasar Kotagede seolah akan membawa pengunjung kembali ke masa lalu. Tak dipungkiri, bangunan pasar yang masih khas corak kerajaan Jawa ini memang warisan kemegahan Kerajaan Mataram Islam sejak abad ke-16.

Namun, bertandang ke pasar ini tak hanya berwisata historis, melainkan juga berwisata kuliner. Sebab, pasar ini menawarkan jajanan enak dan ramah di kantong.

Meski dikenal sebagai Pasar Legi, pasar ini tidak hanya buka saat Legi (hari Jawa). Setiap saat, pedagang akan memenuhi area pasar baik di dalam maupun di luar gedung. "Wistawan yang ingin menikmati jajanan di pasar ini disarankan untuk datang pada sore hari. Perburuan kuliner akan dipenuhi oleh sensasi nostalgia akan jajanan zaman dahulu.

Kue Putu dan Klepon

Kue putu agaknya menjadi jenis jajanan yang berisik, tetapi selalu dinantikan banyak orang. Baik ketemu uap, suara *ngling* yang berasal dari tabung bambu ini seolah memanggil pengunjung untuk mencicipi putu-ayu manis yang bertulut gurihnya

parutan kelapa.

Di Pasar Kotagede, Anda bisa mampir membeli kue putu-ayu di gerobak milik Pak Wasdi mulai pukul 16.00 WIB. Di sana, istrinya, Wastiyanto, sudah siap melayani pembeli sambil menata tabung-tabung bambu seukuran lima sentimeter berisi adonan kue putu. Mulanya ia mengepal-kepal adonan ketan yang telah diisi gula jawa di tengahnya, kemudian kepalan itu ia masukkan ke tabung bambu. Tak lupa, ia menambahkan parutan kelapa dan menguapinya selama beberapa menit.

Suami istri ini sudah berjualan sejak 1993 di depan Pasar Kotagede. Tak hanya kue putu seharga Rp750 per butir, Wastiyanto juga menjual jajanan berbahan ketan berbalut kelapa lain, yaitu klepon seharga Rp400 per butir dan cenil seharga Rp200 per butir. "Sehari bisa habis enam sampai tujuh butir kelapa untuk jualan," ujar dia kepada *Harian Jogja* pekan lalu.

Kue Apem Beras

Beranjak sedikit ke arah barat, pengunjung akan bertemu dengan jajanan yang kerap hadir dalam acara kenduri, yaitu kue apem. Sejak pukul 16.00 WIB Muryanto sudah mulai memanggang kue apem. Adonannya terbuat dari tepung beras, parutan kelapa,

santan, telur, ragi, serta gula pasir. Dalam satu cetakan di atas tungku, ia bisa memanggang enam buah bulatan kue apem.

Kue apem bukannya tak begitu manis, beradu dengan gurih campuran kelapa di dalamnya. Aromanya juga khas adonan panggangan yang menggoda selera. Meski begitu, Muryanto menyebutkan pelanggannya suka apem yang masih hangat. Sehingga, ia tidak terlalu sering memanggang banyak kue apem karena takut dingin dan tidak terbeli. "Sehari bisa terjual 200 sampai 250 bulatan," katanya. Untuk satu bulatan kue apem dijualnya dengan harga Rp1.500.

Bakpao Goreng

Tak hanya kuliner tradisional, di Pasar Kotagede juga dapat ditemui jajanan akulturasi yang sudah banyak diminati masyarakat, yaitu bakpao. Namun, pembeli tak hanya bisa membeli bakpao biasa yang hangat dari kukusan, melainkan juga bisa mencicipi bakpao goreng. Dari depan Pasar Kotagede, Anda bisa berjalan ke timur ke arah persimpangan untuk menemukan sepeda gerobak bertuliskan Bakpao Goreng Mega Jaya.

Bakpao tersedia dengan beragam isian, mulai dari kacang hijau, cokelat, serta ayam. Untuk satu buah bakpao kukus, Anda bisa mendapatkannya seharga Rp3.000. Namun, jika menginginkan bakpao goreng, satu buahnya dihargai Rp5.000 dan Rp8.000 jika membeli dua buah.

Ridwan, penjualnya, sudah mangkal di pinggir jalan seberang Pasar Kotagede sedari pukul 17.00 WIB. Ia akan berjualan sampai pukul 22.00 WIB. Meski bakpao umumnya dinikmati selagi hangat

dari kukusan, tak jarang pembeli juga meminati sajian bakpao goreng. Bakpao goreng tersebut akan disajikan hangat karena baru digoreng ketika ada pembeli yang memesan. "Kadang yang beli bakpao goreng itu kalangan mahasiswa," ungkapnya.

Jamu Tradisional

Setelah lelah berkeliling mencari kudapan, silakan mencicipi jamu tradisional di depan Pasar Kotagede. Lain dari jamu pada umumnya, minuman jamu di sini ditajuk langsung sesuai pesanan pembeli. Di antara beberapa penjual jamu, salah satunya ialah Prapto, seorang nenek berusia 71 tahun.

Nenek Prapto sudah berjualan sejak tahun 1970 di depan Pasar Kotagede. Kini, setiap sore ia membuka dagangannya mulai pukul 16.00-20.00 WIB. Ia menyediakan berbagai jenis jamu, mulai dari beras kencur, kunir asem, hingga jamu-jamu tertentu sesuai keluhan pembeli, misalnya saja obat meriang maupun nyeri haid.

Setelah mendapat pesanan dari pembeli itulah Prapto mulai meracik jamunya langsung dengan tangannya. Untuk menikmati jamu buatan Prapto, pengunjung dapat meminumnya langsung di situ maupun dibungkus. Satu gelas jamu cukup dihargai dengan Rp5.000 saja. Murah meriah dan dapat menyehatkan badan.

Tentu panganan tradisional di Pasar Kotagede tak hanya itu. Masih ada lagi beragam jajanan pasar yang lezat dan ramah di kantong. Anda disarankan untuk tidak datang setelah Matahari terbenam, sebab biasanya telah habis terjual. (redaksi@harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 26 November 2024
Kepala

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