



Media: Minggu Pagi

Hari: Kamis

Tanggal: 26 September 2019

Halaman: 2

Pojok Yogya
 PASAR NGASEM YOGYAKARTA
Apem Warisan Keluarga

PASAR Ngasem kini tak lagi berkisah tentang aneka burung-peliharaan, seperti belasan tahun silam. Pasar Ngasem kini identik dengan keberadaan aneka kuliner tradisional. Tak heran jika setiap pagi, entah bertepatan dengan hari minggu, hari libur maupun hari biasa, selalu disesaki oleh orang-orang yang berbelanja untuk kebutuhan sehari-hari, pasar tradisional ini juga dikunjungi oleh para pemburu kuliner tradisional.

Salah satu kuliner tradisional legendaris yang menjadi objek perburuan di pasar Ngasem adalah kue apem. Seandainya ada lga tempat penjualan kue apem di pasar Ngasem. Keliganya selalu ramai diserbu para penggemar kue apem. Para pembeli ini rela menunggu atau mengantri. Sili, salah satu penjual kue apem di Pasar Ngasem, menuturkan setiap hari ia menyiapkan setidaknya 6 kilogram tepung beras, kelapa muda parut, gula pasir, ragi untuk membuat adonan kue apem. Adonan tersebut disiapkan sore hari, dibantu suaminya Kelik, setelah pulang kerja.

"Saya siapkan telur juga karena ada dua jenis apem yang saya jual, yaitu apem biasa dan apem telur. Apem biasa itu, kelapa mudanya lebih terasa, sedangkan apem telur terasa lebih lembut, mirip-mirip kue pukis. Mana yang lebih enak, ya tergantung kesenangannya yang beli," kata Sili, di sela-sela membuat kue apem. Minggu (23/9) pagi, Sili menjelaskan ia mewarisi profesi sebagai penjual kue apem dari sang nenek Imo Prawiro, yang berjualan kue apem, tak jauh dari pasar Ngasem, sekitar 1960-an. Sang nenek lalu mewariskan resep kue apem dan profesi tersebut, berturut-turut kepada ibunya, sang budhe, lalu dirinya.

Pukul 04.30 WIB, Sili sudah berada di pasar Ngasem untuk mempersiapkan kue apem dagangannya. Adonan apem itu dicetak menggunakan cetakan khusus untuk kue apem dan dimasak dengan tungku arang. Tidak seperti kue apem yang banyak dijual di pasaran, yang hanya enak disantap ketika dalam kondisi hangat, menurut para pelanggannya, kue apem buatan Sili tetap enak disantap sekalipun tak lagi hangat. Ini karena kue apem buatan Sili benar-benar dibuat dari tepung beras.

"Satu kilogram adonan itu bisa jadi sekitar 80 kue apem. Satu kue apem, baik yang pakai telur maupun tidak, harganya sama, Rp 3000 per buah. Ya, harganya memang saya buat sama meskipun untuk satu panci kecil adonan apem telur itu, paling tidak butuh 5 butir telur, lebih dari seperempat kilogram itu," katanya. Para pemburu kue apem Pasar Ngasem biasanya rela datang lebih dini agar tak gagai. Pasalnya, penjualan kue apem ini berlangsung dalam tempo yang singkat. Kue apem Sili misalnya, sekitar pukul 10.00 WIB sudah ludes terjual, apalagi pada hari Minggu dan hari libur.

"Saya memang setiap hari bekerja di luar, tapi hasil penjualan kue apem ini justru yang menjadi penghasilan pokok keluarga," kata Kelik, yang mendampingi sang isteri melayani pembeli kue apem. ■

Ig. Trihastono

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

Yogyakarta, 10 Januari 2025
Kepala

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