



► PASAR TRADISIONAL

Surga Kuliner Jogja itu Bernama Pasar Kranggan

Pasar tradisional Kranggan di Kota Jogja menyimpan segudang pilihan kuliner yang menarik bagi pengunjung. Keberadaan kuliner-kuliner itu hadir berbarengan dengan potensi pengunjung pasar tradisional yang selalu ramai. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Yosef Leon.

Aktivitas di Pasar Kranggan masih cukup ramai meski Matahari sudah hampir tepat di atas kepala pada Jumat (22/7). Pandangan mata akan langsung disajikan dengan deretan lapak kuliner yang

ada di sisi selatan pasar. Jenisnya tentu saja beraneka ragam. Satu di antaranya adalah jenang gempol, makanan khas Jawa yang cukup populer.

Adalah Jamiyem, 56, pemilik Jenang Bu Jum yang kadung dikenal dengan jenang sembilan macam dan delapan rasanya. Lapaknya yang menyempil di muka sebelah selatan pasar terlihat kentara dengan deretan panci berisi berbagai jenis jenang yang diletakkan di atas meja lapak.

Hilir mudik pembeli tak pernah surut terlihat dan terus

berdatangan ke lapaknya. Dengan sigap, ia tampak piawai menyendok sedikit demi sedikit berbagai jenis jenang ke dalam wadah plastik berukuran sedang untuk kemudian dibawa pulang oleh para pembeli.

Total ada sembilan macam jenang dan delapan rasa yang dijualnya. Di antaranya biji salak, mutiara, pati garut (wortel dan jagung manis), sumsum, kacang ijo, ketan hitam, ankrang, ubi rambat rasa jahe, candil rasa nangka.



Penjual jenang melayani pembeli yang mencoba salah satu kuliner di kawasan Pasar Kranggan, Jogja, Jumat (22/7).

► Halaman 8

Surga Kuliner...

Biasanya pembeli memilih secara acak, bisa dua jenis, tiga jenis atau menggabungkan semuanya. "Harusnya dulu 12 jenis tapi sekarang tinggal sembilan," kata Jamiyem.

Ia mengaku sudah 25 tahun berjualan di pasar itu. Awalnya lotek yang dijadikan sumber penghasilan, lantaran dirasa cukup repot ia beralih ke jenang.

"Kalau jenang ini sudah 10 tahun. Awalnya cuma tiga jenis saja, lama-lama tambah terus sampai sekarang jadi sembilan jenis," jelas dia.

Jenang mempunyai rasa manis dan gurih. Kuliner legendaris ini dari teksturnya berbentuk kenyal seperti dodol. Umumnya dibuat dari tepung beras putih, ketan hitam, monte atau biasa disebut mutiara, dan berbagai jenis umbi-umbian. Gula jawa dan gula pasir serta santan menjadi pelengkap dari rasa manis dan gurih makanan ini.

"Rasa-rasa yang baru sekarang saya jual dari hasil ide sendiri, hanya terinspirasi dan coba-coba saja. Kadang saya tambah jahe biar lebih segar," ungkap Jamiyem.

Karena letak Pasar Kranggan yang berdekatan dengan Tugu Pal Putih, tidak sedikit wisatawan datang dan mencoba aneka kuliner tradisional dan khas di tempat itu. "Musim libur kadang wisatawan juga banyak yang mampir. Bukan dari Jogja saja. Banyak sekali dari luar kota. Sekali beli banyak, dan cepat

habis," jelas dia.

Di lantai dua pasar yang terletak di Jalan Diponegoro itu juga terdapat sejumlah kuliner. Beroperasi sejak 2019 lalu, The French Press (TFP) Kopi Warung jadi salah satu pilihan kuliner bagi muda mudi di Pasar Kranggan. Keberadaannya agak sedikit berbeda dibandingkan restoran dan kafe arus utama yang biasanya cenderung memilih area seputaran kampus atau pedesaan dan pusat ekonomi.

Tempat ini menyajikan sajian menu masakan barat atau *western food*. Setiap hari menu yang ditawarkan juga berganti-ganti guna memberikan pilihan rasa baru kepada para pengunjung. Pilihan bersantap untuk sarapan biasanya berupa *sandwich*, salad, hingga panekuk. Kemudian pada makan siang ada *main course*, olahan ayam maupun daging. "Semangatnya mungkin mau mengajak anak-anak muda untuk membiasakan nongkrong di pasar tradisional. Cabang yang di Solo juga letaknya di pasar tradisional," kata pengelola TFP Kopi Warung, Erdwind Nathanael.

Restoran ini menempati lantai dua sebelah selatan Pasar Kranggan. Satu kios khusus untuk proses penyajian pesanan pengunjung, sementara dua kios lainnya digunakan untuk area makan.

"Sekarang geliatnya sudah mulai. Pengunjung kebanyakan memang muda mudi. Campur juga kebanyakan mahasiswa dan

para pekerja kantoran sekitar sini," jelasnya.

Kurang lebih ada 10 menu yang jadi andalan di tempat ini. Setiap hari kepala koki akan membuat daftar menu yang harus disajikan beserta resep. Para pengelola nantinya menyesuaikan sehingga menu yang ditawarkan setiap harinya selalu berbeda. "Diperbarui setiap hari kalau di sini, biar pengunjung tidak bosan," kata Erdwind.

Pandemi Covid-19

Keberadaan kuliner-kuliner yang punya daya tarik tersendiri di Pasar Kranggan jadi pelengkap aktivitas di pasar itu selama ini.

Pandemi Covid-19 yang mulai cukup melandai juga berpengaruh terhadap kembali ramainya aktivitas pasar. Saat Covid-19 meledak tahun lalu, pembatasan kapasitas pasar membawa dampak cukup serius.

"Tapi sekarang kan sudah agak terkendali. Kami tetap usahakan agar pedagang dan pengunjung patuh dengan protokol kesehatan," kata Lurah Pasar Kranggan, Sumarjono.

Kurang lebih ada ratusan lapak kuliner yang tersebar di seputaran Pasar Kranggan. Keberadaannya sudah eksis sejak pasar itu berdiri. "Jenisnya juga macam-macam, masyarakat tentu jadi lebih nyaman karena banyak pilihan kuliner dengan berbagai ciri khas tertentu," katanya. (yosef@harianjogja.com).

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1.	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 24 Juni 2026
Kepala

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