



► **KULINER PASAR KRANGGAN**

Rela Antre demi Seporsi Lopis Legendaris

Kota Jogja terkenal sebagai kota wisata. Selain objek wisata alam, di Kota Jogja juga banyak terdapat wisata kuliner. Bahkan sejumlah wisata kuliner itu sudah memulai usahanya sejak puluhan tahun lalu. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Tri Indah Lestari.

Hawa dingin menusuk tulang yang melanda Bumi Mataram akhir-akhir ini, tak menghentikan aktivitas Satinem, 76. Bersama putrinya, Mukinem, ia bergegas menuju salah satu sudut di Jalan Diponegoro Jogja. Sebuah skutik membawa keduanya berikut dagangan yang bakal diujakan

tepat di depan salah satu gerai optik di barat Tugu Pal Putih Jogja, depan Pasar Kranggan.

Sesampainya di tempat dagangan, sejumlah pelanggan sudah lebih dulu tiba menantikan kehadiran Mbah Satinem dan putrinya. Mereka rela antre dari pagi menembus udara dingin hanya untuk merasakan makanan tradisional lopis yang diujakan Mbah Satinem,

Saat Mbah Satinem dan anaknya menyusun dagangannya, seorang lelaki tua membagikan kupon nomor antrean kepada pembeli yang sudah mulai berdatangan pada pukul 05.30 WIB itu.

► Halaman 10



Mbah Satinem saat meracik lopis pesanan pelanggannya, beberapa waktu lalu. Harian Jogja/Sugeng Pranyoto

Rela Antre...

Selesai mempersiapkan dagangan, Mbah Satinem mulai meracik lopis yang dibungkus dengan daun pisang untuk pelanggan pertamanya. Seiring selesainya pesanan pertama di pagi itu jumlah pembeli kian bertambah.

Meski banyak pembeli, proses penjualan berjalan tertib karena sudah ada nomor antrean.

Mereka rela antre dengan sabar demi menikmati lopis yang dibaluri dengan lelehan gula merah dan parutan kelapa.

Pelanggan dapat memilih ingin disajikan secara komplet yang terdiri dari campuran lopis, cenil, gatot, tiwul, dan ketan atau dicampur sesuai selera masing-masing.

Satu porsi lopis yang dibanderol Rp10.000 tersebut memiliki rasa manis, gurih, asin yang bercampur jadi satu.

Diburu Wisatawan

Mbah Satinem sudah melakoni usaha jajanan tradisional sejak 1963 lalu. Sebelum *ngetem*, Satinem muda berjualan keliling dari kampung ke kampung bersama ibunya. Setelah merasa mampu, Mbah Satinem memutuskan berjualan sendiri hingga kini.

Pada usia yang hampir delapan dasawarsa, Mbah Satinem masih cekatan melayani permintaan pelanggan. Ia dibantu Mukinem,

yang seolah berperan menjadi juru bicara sekaligus kasir.

Lantas apa sebenarnya yang membuat lopis Mbah Satinem ini begitu ramai pengunjung? Dari penuturan sejumlah pembeli yang sebagian besar merupakan wisatawan lokal, mereka sengaja datang untuk menjawab rasa penasaran dan mencicipi langsung lopis Mbah Satinem yang diketahui dari media sosial maupun rekomendasi dari teman.

Pembeli mengetahui lokasi itu tak lepas juga karena usaha Mbah Satinem pernah masuk dalam salah satu film dokumenter berdurasi 30 menit di platform *video on-demand Netflix*.

Rentang usia pembeli bermacam-macam dari muda hingga tua. Alya, mahasiswa asal Solo mengaku tertarik dengan lopis Mbah Satinem karena suasananya. Tak hanya, wisatawan lokal, turis mancanegara juga rela antre untuk menikmati makanan tradisional itu.

Hannah dan Tino yang merupakan turis asing berasal dari Austria dan Belanda sengaja datang atas rekomendasi dari seseorang di tempat mereka menginap. Mereka pun mengaku menikmati sajian manis dari jajanan pasar dari Mbah Satinem.

Mukinem menjelaskan pembuatan

lopis membutuhkan proses yang paling lama di antara jajanan lainnya.

"Butuh sekitar empat hingga lima jam untuk mendapat lopis yang sempurna," katanya sambil memberikan uang kembalian ke pembeli.

Ia menambahkan lopis merupakan jajanan pertama yang dibuat dari sore hari, berbeda dengan jajanan lainnya seperti cenil, gatot, tiwul, dan ketan yang diolah sejak tengah malam.

Seiring dengan terik Matahari yang mulai terasa menyengat dagangan Mbah Satinem berangsur-angsur habis. Lapaknya hanya buka tiga atau empat jam hingga dagangan ludes terjual. Berbanding terbalik dengan proses pembuatan yang membutuhkan proses lebih lama.

Pembeli lopis Mbah Satinem harus ekstra sabar untuk mendapatkan jajanan yang diinginkan. Selain antrean yang banyak, Mbah Satinem meracik jajanan dengan begitu pelan. Namun, selagi menunggu pelanggan dapat mencicipi sejumlah jajanan pasar maupun cemilan tradisional yang tersedia seperti klepon, tahu goreng, *risoles*, rempeyek, susu kedelai, abon sapi yang diletakkan di meja kecil Mbah Satinem. (redaksi@harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 21 Juni 2026
 Kepala

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