



Media: Radar

Hari: Selasa

Tanggal: 17 Januari 2023

Halaman: 1

EKONOMI

Pasar Kranggan Jadi Hidden Gem Menjanjikan

JOGIA, Radar Jogja - Ada *hidden gem* atau sesuatu (wisata, Red) tersembunyi di Pasar Kranggan. Lokasinya kini bahkan menjadi *tongkrongan* kekinian pemuda di Kota Pelajar. Tepatnya berada di lantai dua pasar yang beralamat di Poncowinatan, Gowongan, Jetis, Kota Jogja atau Jalan Pangeran Diponegoro.

Banny Kuswara merupakan salah satu pelaku kuliner yang bernaung di Pasar Kranggan. Menurutnya ada keunikan tersendiri, dengan membuka kuliner kekinian, di lokasi yang kental dengan tradisionalitas ini. Wadah yang tak biasa dalam melakukan usaha mikro kecil menengah (UMKM). "Karena menu yang kami jual seharusnya tidak di pasar" ujarnya kepada *Radar Jogja* diwawancarai kemarin (16/1).

Pemuda 29 tahun merupakan pemilik Djaya Koeah, Bake Me to The Moon, Mekar Makmoer, dan You and Me. Menu yang dijualnya merupakan olahan khusus dengan penyajian terkontrol yang apik. "Di sini (pelaku kuliner di Pasar Kranggan lantai dua, Red) sebetulnya pebisnis lama. Beberapa *chef* juga," ungkapnya.

Banny berharap, ada perubahan stigma pasar rakyat. Melalui konsep unik yang diusung para pelaku kuliner di Pasar Kranggan lantai dua. "Kalau berbicara pasar, pasti ekspektasinya kotor. Kami coba untuk mengubah stigma itu. Jadi pasar bisa dijadikan pusat kuliner kok. Dengan penataan yang baik dan bagus. Ditambah konsep menu yang matang," paparnya.

Sebagai pemuda, Banny pun mengerti betul suguhan premium dengan suasana pasar rakyat memiliki nilai jual. Terutama untuk menggaet milenial dan generasi Z. "Beda banget, menyuguhkan kuliner kekinian di lokasi yang tradisional," cetusnya.

Terbukti, sebagian besar pengunjung yang datang memang mencari *value* yang ditawarkan di Pasar Kranggan lantai dua. Pelanggan bukan hanya menikmati hidangan yang lezat. Namun sekaligus dapat mengabadikan foto di lokasi dengan aktivitas tradisional. "Lokasinya di ring satu lagi, dekat Tugu Jogja. Orang bisa datang juga sekalian berwisata. Di era 4.0, penjualan digital di sini juga strategis," jabarnya.

Kendati begitu, Banny tetap merasa butuh perhatian dari pemerintah. Utamanya dalam pemeliharaan pasar. "Kami sebagai penyewa ruko bingung. Ada kerusakan, kami mengeluh ke pengelola tapi mereka tidak mampu," ujarnya.

Selain itu, Banny merasa membutuhkan promosi. Ini agar Pasar Kranggan lantai dua makin dikenal. "Kalau ada keterkaitan dengan dinas yang berwenang, kami bisa disambungkan. Entah itu dijadikan pusat wisata kuliner atau kuliner gastronomi nanti kami gali," tandasnya.

Salah satu pemuda yang mengaku nyaman nongkrong di Pasar Kranggan adalah Oni. Pemuda 24 tahun ini turut mengajak dua orang teman perempuannya. Untuk mencicipi sajian kopi *batter* yang tidak dijual di *coffee shop* kekinian. "Karena di sini feeling-nya beda. Di sini jadi lebih *classic contemporary*," lontarnya. (**fat/din/by**)



SAJIAN KHAS: Sejumlah pengunjung tengah menikmati suasana dan hidangan di Pasar Kranggan kemarin (16/1).

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

Yogyakarta, 30 September 2024
Kepala

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