



Potret Kolaborasi Chef Bangun Cita Rasa Oriental di Pasar Kranggan

Sempat Takut Dianggap Pricey karena Suguhkan Menu Mewah

Umumnya pasar rakyat terstigma sebagai lokasi yang kotor. Olahan yang diperdagangkan pun kerap dipertanyakan. Tiga orang pemuda justru melawan arus dengan bangun kuliner Oriental beredukasi di pasar.

SITI FATIMAH, Jogja, Radar Jogja

MONALISA Saputri Ali dan Banny Kuswara sedang duduk di depan kedai. Terkesan agak aneh, ketika beberapa kali pelayan menyodori racik minuman. Dicipip cuma sehisap, kemudian memberi komentar. Pelayan yang menganggu paham, lalu membuat racik baru.



UBAH DOGMA: Dari kiri, Monalisa Saputra Ali, Devianika Wibowo, dan Banny Kuswara di salah satu kedai yang mereka kelola di Pasar Kranggan, Jogja, kemarin (19/1).

Sekilas tidak dapat langsung diketahui Monadan Banny adalah chef. Mengingat lokasi kedai berada di Pasar Kranggan, Jalan Diponegoro, Jetis, Kota Jogja. Terlebih keduanya nongkrong tanpa apron. Mengaburkan kultus, ciri khas sang kepala dapur. "Kami memang tidak mau terlalu menonjolkan (pengelola kedai; Red) di sini merupakan chef," cetus Devianika Wibowo, kepala keuangan empat kedai di Pasar Kranggan saat diwawancarai kemarin (19/1).

Pipit, sapaan akrabnya, lebih suka terjadinya pembauran antara pelaku kuliner dan lokasi bisnisnya yang merupakan pasar rakyat.

► *Boca Sempat... Hal 7*

Sempat Takut Dianggap Pricey karena Suguhkan Menu Mewah

Sambungan dari hal 1

Kendati dua rekannya, Mona dan Bonny, tersertifikasi Indonesian Chef Association. "Kami nggak mau terlalu menonjolkan, karena kalau sudah bilang chef pasti terstigma premium," lontarnya, kemudian tertawa.

Dalam pemahaman Pipit, ada dua stigma besar yang harus mereka hancurkan. Demi mewujudkan impian bangun bisnis kuliner Oriental di Pasar Kranggan. Pertama, stigma pasar rakyat yang dianggap lokasi kotor. "Kami sedang mengubah dogma itu. Bahwa nggak perlu ke tempat fancy (fantastis, Red) kamu bisa dapat makanan enak dan berkualitas," ucapnya.

Kedua, stigma pricey atau mahal olahan disuguhkan oleh chef. "Padahal kami

lebih ingin mengedukasi anak muda," cetusnya bersemangat. Melalui suguhan apik yang diolah Banny dan Mona, perempuan 33 tahun ini ingin menunjukkan standar makanan berkualitas.

"Mulainya lewat foto estetis, tapi tujuan utama kami adalah kami mau *ngasih* tahu, kalau ada standar makanan. Goalnya bukan masalah cari uang, tapi edukasi kalau makanan harusnya seperti ini," paparnya.

Setelah cukup senggang, *Radar Jogja* berbincang dengan Mona. Pengajar di sekolah kuliner di Jogja ini memulai langkahnya di Pasar Kranggan pada Juli 2022. Dia kemudian mengajak Banny bergabung dan mendapat Pipit dalam pengelolaan keuangan. "Aku ajak Banny, tapi pingin Asian Food. Ya udah jalan, terus

dessert aku masukin pelan-pelan," beberrnya.

Dalam kedai *dessert* miliknya, Mona menerapkan konsep *Korean look*. Jadi olahan tidak hanya lezat, tapi juga menarik untuk dibuat konten. "Jadi orang sekarang lebih ke *experience*. Makanan mewah tapi di pasar. Apa lagi sekarang zamannya konten. Kalau bisa makan sambil konten, vibes-nya beda. Kayak kebanggaan tersendiri," jelasnya.

Latar belakang Mona yang merupakan chef, tentu memberi standar pada kualitas makanan. Dia sempat merasa ragu, memberi harga pada makanan olahannya. "Awalnya pas di Mekar Makmoer, takut dinilai pricey. Tapi ternyata yang jajan di sini uang jajaninya banyak sekali. Benaran. Konsumtif banget. Harga Rp 40 ribu sampai Rp

50 ribu masih kebeli," ungkapnya berseri-seri.

Banny pun menilai pelanggannya di Pasar Kranggan memiliki segmentasi khusus. Utamanya penikmat olahan *Asian food*. "Pasarnya ada dan lumayan besar. Tidak lepas, di wilayah ini (sekitar Pasar Kranggan, Red) warga Tionghoa lumayan banyak," sebutnya.

Dalam membangun diri, Banny juga tidak menutup diri pada kritikan. Terutama pada loyal customer yang memiliki pengetahuan lebih terkait rasa olahan. "Bagi seorang pebisnis, kritik itu penting. Kami mendeng customer mengkritik dengan keras. Daring dan tidak kembali. Kritik itu justru membangun kami. Kami sebisa mungkin mendengarkan," beberrnya membagi tips. (*laz/fj*)

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

Yogyakarta, 01 Juli 2026

Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

NIP. 19690723 199603 1 005