



Gebyar UMKM

Es Pisang Ijo Bamban, Minuman Segar saat Musim Panas

MENGUPAS kuliner minuman di Kota Gudeg memang tidak bakal ada habisnya. Tangan terampil dan kreatif warga Yogyakarta selalu menyajikan menu yang menggugah selera.

Salah satu minuman segar yang bisa dinikmati di musim panas adalah es pisang ijo. Minuman berbahan dasar pisang yang berbalut adonan tepung, serta kemeriahan warna yang dipadukan dengan bubur santan, dan siraman sirup ini tampak menarik untuk dicoba.

Tak heran jika kudapan itu menjadi satu di antara minuman favorit generasi milenial. Hal ini diutarakan pemilik kedai es

pisang ijo bamban, Aisyah Janah. Menurutnya, banyak anak muda baik dari kalangan sekolah menengah pertama (SMP), sekolah menengah atas (SMA), hingga mahasiswa yang kerap membeli es pisang ijo buatannya.

"Biasanya kalau liburan banyak yang datang dari luar kota untuk beli es ini. Ada yang dari Jakarta, Bandung, hingga Semarang," terangnya kepada Joglo Jogja saat ditemui di kedainya, kemarin.

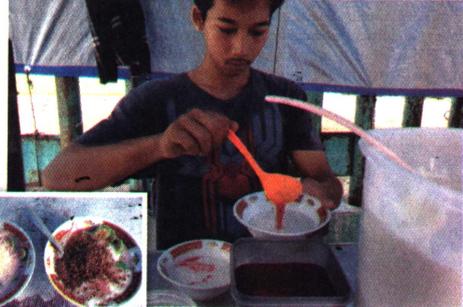
Tidak hanya itu, Aisyah pernah mendapatkan konsumen dari Aceh yang sedang berkunjung ke Yogyakarta dan memintanya untuk dibungkuskan semua bahan es pisang

ijo secara terpisah. Tujuannya, agar selama di perjalanan udara tidak tumpah dan masih enak dinikmati saat konsumen tersebut tiba di kota asalnya.

Menu di kedai es pisang ijo bamban pun bervariasi. Mulai dari es kopyor, hingga es pisang ijo dengan varian *topping* meses, coklat, coco crunch, kacang, sampai keju.

Es pisang ijo original dijual seharga Rp 11 ribu dan es kopyor di-bandrol harga Rp 7 ribu per porsi. Bila menghendaki tambahan *topping* maka ada tambahan harga Rp 4 ribu.

Baca ES PISANG... Hal II



SEGAR: 2 jenis sajian es pisang ijo bamban.

TERAMPIL: Pedagang es pisang ijo bamban saat meracik dagangannya untuk pelanggan di kedainya, kemarin.

Es Pisang Ijo Bamban, Minuman Segar saat Musim Panas

sambungan dari hal Joglo Jogja

Dengan adanya variasi menu yang ditawarkan, Aisyah bisa menjual 200 porsi es pisang ijo setiap harinya. Bahkan omzetnya pun bisa mencapai Rp 2.5 juta per hari.

Kendati demikian, setiap hari ia bersama sang suami bernama Mislani harus bangun setiap pukul 07.00 untuk membuat es pisang ijo. Sedangkan untuk bahan-bahannya, mereka tidak perlu pergi ke pasar karena sudah ada orang yang mengantarkan ke rumah.

Untuk membuat es pisang

ijo, Mislani dan Aisyah membutuhkan bahan dasar utama yakni tepung terigu, pisang, air, dan gula. Setelah semuanya siap, pukul 10.00 hingga jam 22.00 mereka akan membuka kedainya di dekat Stadion Mandala Krida atau di Kelurahan Semaki, Kemantren Umbulharjo, Kota Yogyakarta.

Warung es pisang ijo bamban khas berdiri dengan tenda dan gerobak sederhana. Dekorasi warna hijau dan terletak di ujung gerbang stadion membuat kedainya

mudah ditemukan.

Aisyah turut menceritakan awal mula berdirinya es pisang ijo bamban. Pada 2006, ia diajak oleh temannya untuk belajar membuat es pisang ijo di Kota Palu, Sulawesi Tengah.

"Jadi, dua tahun saya belajar membuat es pisang ijo di sana," imbuhnya.

Setelah itu, sejak 2008 hingga kini dia dan suami membuka usaha es pisang ijo bamban di dekat Stadion Mandala Krida. Bahkan kini ia memiliki cabang di Jalan Keloran, Kelurahan Tirton-

irmolo, Kapanewon Kasihan, Kabupaten Bantul.

Ciri khas es pisang ijo bamban yakni semua isian dibuat sendiri terutama fla yang diolah dari tepung beras dan santan. Sirupnya juga buatan sendiri dari gula, esens, dan pewarna makanan.

"Pisang hijaunya kami buat dari bahan pisang raja dan lapan hijaunya dari tepung terigu, tepung tapioka, kental manis. Dan yang menjadi *best seller* disini adalah es pisang ijo *topping* coklat" tambahnya. (cr5/mg4)

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

Yogyakarta, 22 September 2024
 Kepala

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