



► PASAR KANGEN

Sesaat Kembali ke Masa Lalu

Pasar Kangen kembali digelar di pelataran Taman Budaya Yogyakarta (TBY) mulai Jumat (27/7). Pada hari pertama, ribuan orang mendatangi acara tahunan tersebut. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Stefani Yulindriani.

Delapan jam sebelum Pasar Kangen dibuka, Yuda Andreas mulai mencampur sekitar 30 kilogram tepung beras bersama bahan-bahan andalan lainnya di dapur pribadinya. Adonan tersebut kemudian dibawanya ke pelataran Taman Budaya Yogyakarta, tempat



Harian Jogja/Stefani Yulindriani

Warga mendatangi Pasar Kangen di pelataran Taman Budaya Yogyakarta, Jumat (27/7).

penyelenggaraan Pasar Kangen. Di bilik bambu yang telah tersedia, Yuda mulai menuang sekitar dua sendok adonan pada wajan tanah liat. Tak

lama kemudian, serabi-serabi dengan wangi pandan dan cokelat telah siap disantap.

Sesaat Kembali...

Sehari-hari Yuda juga menjajakan serabi di sisi selatan Pasar Telo, Kota Jogja. Pekerjaan itu dia jalani sejak 2020. Sebelumnya, Yuda bekerja pada orang lain, kemudian memutuskan untuk mencoba resep bikinannya untuk dipasarkan. Ternyata banyak lidah tertarik dengan serabi bikinannya. Selama Pasar Kangen, serabi buatan Yuda memikat banyak pengunjung. Untuk tiga buah serabi, Yuda mematok harga Rp10.000. "Sehari tergantung pembelinya, tingkat keramaiannya, [omzetnya] sekitar Rp3,3 juta per hari," katanya.

Sementara di sisi lain pelataran, Kristin menuangkan limun, minuman soda berwarna-warni dalam gelas-gelas plastik. Untuk setiap gelas, pembeli membayar Rp5.000.

Selagi menuangkan air soda, Kristin bercerita sudah mulai menjual limun sejak Pasar Kangen pada 2017. Limun dipilih karena minuman itu ikonik. "Kami mau menjual limun karena dia [limun] sudah lama, minuman soda pertama dan pembuatannya juga di Jogja," katanya.

Kristin saat ini sehari-hari beraktivitas sebagai mahasiswa. Minuman itu didapatkannya dari sebuah pabrik limun di Jogja yang masih beroperasi hingga saat ini. Dalam Pasar Kangen tahun lalu, Kristin mengaku bisa mendapatkan

omzet rata-rata Rp8 juta per hari. Kemudian, ada Sulistio yang menjajakan selendang mayang, makanan khas Betawi. Sulistio mengaku baru pertama berjualan di Pasar Kangen. Meski begitu, menurunnya minat pengunjung cukup tinggi.

Sulistio bercerita sehari-hari dia tidak menjual selendang mayang. Inisiatif untuk menjual selendang mayang muncul setelah jajanan buatan istrinya dipuji anak-anaknya. Kemudian, dia pun mencoba mendaftarkan diri berjualan di Pasar Kangen. Setelah kurasi sekitar satu bulan, pujian nikmatnya selendang mayang bikin istrinya itu dihaturkan banyak orang, bukan hanya anak-anaknya. "Harapannya makanan tradisional terus terlestarikan, terangkat. Meski ada makanan modern yang serba *fast food*, tetapi makanan lokal tidak ditinggalkan," katanya.

Amel, salah satu pengunjung turut kepincut dengan daya tarik Pasar Kangen. Dia datang dari Jalan Kaliurang untuk menikmati panganan lawas yang terjadi di sana. "Pengin *nyobain* makanan di sini."

Clorot seharga Rp10.000 per tiga biji dibelinya. Ia sudah jarang menemukan jajanan lawas, karena itu momen Pasar Kangen selalu dinantikannya.

Berbeda lagi dengan Sarah yang datang bersama temannya, Bagus. Mereka mengaku tidak

sengaja datang ke acara itu. "Tadi jalan-jalan di Pasar Beringharjo, terus lihat-lihat di sini ramai, terus ke sini."

Mereka yang selama ini tinggal di Ibu Kota merasa takjub dengan konsep yang diusung Pasar Kangen. Kuliner yang selama ini jarang ditemukan pun dapat mereka temukan. "Enggak *nyangka nemu* kerak telur disini, tadi beli kerak telurnya. Enak [rasanya]."

Ada pula Enggar, perempuan asal Gedongkuning yang datang menemani ibunya, Sita. Enggar datang karena ingin mengajak ibunya menikmati makanan masa lalu. "Jadi ingat makanan zaman saya kecil, bikin ingat zaman dulu," katanya.

Sejenak Pasar Kangen menyihir sejumlah orang, ada yang mampir untuk memuaskan lapar dengan jajanan lawasan yang kaya rasa, ada yang memuaskan dahaga dengan seteguk minuman lawas, ada pula mereka yang hanya terduduk di atas batak pelataran, tersenyum melihat gemulainya para penari di panggung hiburan.

Alunan gamelan menjadi pengiring tarian yang disajikan sore itu. Menjelang senja, semakin banyak orang berdatangan, gandingan tangan beberapa orang kian erat, semakin banyak senyum yang tersungging, dan banyak tawa yang mencuat.

(stefani@harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 22 Juli 2026
Kepala

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