



Saatnya Angkringan Naik Kelas

TAJUK

Pemerintah Kota (Pemkot) Jogja akan melakukan standarisasi angkringan. Langkah ini dilakukan untuk menjamin mutu dan keamanan makanan yang disajikan di warung angkringan. Saat ini standarisasi angkringan di Kota Jogja tersebut diagendakan dalam Program Enak dan Cetha (Echa).

Sebagai langkah awal, program Echa yang dijalankan Pemkot Jogja sudah memiliki 10 angkringan percontohan yang teruji mutu dan keamanan sajian makanannya. Pemkot Jogja juga berencana memasifkan program itu ke angkringan lain. Sekretaris Daerah

(Sekda) Kota Jogja, Aman Yuriadijaya menyebutkan Pemkot sudah menyiapkan formulir untuk memulai program tersebut khususnya terkait dengan skor keamanan pangan (SKP) yang diimbangi dengan pengujian mikroba dalam sajian angkringan.

Program ini patut diapresiasi. Ini merupakan langkah maju yang dilakukan Pemkot untuk membuat angkringan naik kelas. Artinya, makanan dan minuman yang dijual dan disajikan di angkringan harus benar-benar memenuhi standar, baik mutunya maupun keamanannya.

Suka tidak suka bahwa angkringan sudah menjadi salah satu ikon

bagi Jogja. Banyak wisatawan dari luar Jogja ingin menikmati kuliner khas Jogja. Meski berupa nasi kucing, oseng-oseng mercon, sambel teri, sate usus, teh jahe, kopi jos, aneka baceman dan menu lainnya, angkringan begitu banyak digemari.

Harganya pun cukup bersahabat dan ramah di kantong. Bagi sebagian orang, ada romantisisme saat menikmati menu khas kampung tersebut. Bahkan, sebagian wisatawan menganggap belum ke Jogja jika belum menikmati menu angkringan dengan suasananya yang sangat khas itu.

Kami memandang terobosan Pemkot yang akan melakukan standarisasi angkringan sangatlah tepat karena program ini akan mendukung sektor pariwisata. Angkringan adalah kuliner otentik Jogja. Sudah saatnya angkringan yang menghadirkan menu sederhana ala kampung ditata dengan baik khususnya yang berkaitan dengan kualitasnya. Dengan demikian angkringan bisa hadir dengan menu yang terjaga higienitasnya, dan rasanya. Kalau perlu diupayakan juga label halal bagi mereka, yang masuk klaster standarisasi.

Memang upaya ini tidak mudah. Namun, program ini harus dimulai dari sekarang dan bertahap.

Jika saat ini baru sepuluh angkringan, tahun depan bisa naik dua atau tiga kali lipat. Namun, hal yang perlu menjadi catatan Pemkot agar program standarisasi ini jangan sampai mematikan usaha angkringan yang lain. Sebab, jumlah angkringan di Jogja mencapai ribuan dan telah menjadi salah satu sektor penggerak perekonomian masyarakat mengingat makanan yang dijual di angkringan kebanyakan adalah produk rumah tangga dan UMKM.

Di sisi lain, program standarisasi ini bukan untuk memodernisasi dan mengubah ciri khas angkringan. Namun yang beda adalah keamanan pangan, kebersihan

lokasi terjaga. Kalau perlu *hospitality*-nya pun juga ikut distandarkan. Jika ini bisa dilakukan, ini akan menopang industri pariwisata di Jogja. Bukan tidak mungkin, jika angkringan ini hadir dengan sentuhan yang beda, gaya yang khas dan unik maka bisa menarik wisatawan lokal bahkan mancanegara.

Kita berharap program ini bisa menjadi kebijakan yang berkelanjutan. Sebab, wisata kuliner sangat besar sekali potensinya. Jadi, kebijakan Pemkot Jogja yang akan "memoles" angkringan harus didukung. Saatnya angkringan Jogja naik kelas.

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

Yogyakarta, 21 September 2024
Kepala

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