



SEBELUM MILIKI KIOS JAJAN PASAR

Titip Jual Talam Ubi di Pasar Tiban Kauman



Suasana kios jajan pasar yang dikelola pasutri, Yogo dan Dewi.

PASAR Tiban Kauman, Yogya dikenal sebagai pelopor Pasar Sore Ramadhan di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Yakni, sebagai jujukan berburu makanan-minuman untuk buka puasa. Selain itu, tak sedikit pemilik usaha

rumahan/UMKM membuka lapak di Pasar Tiban Kauman maupun sekadar titip jual makanan-minuman yang cocok dijadikan sebagai santapan buka puasa.

Pasangan suami istri (pasutri) asal Ngebel, Tamantirto, Bantul, Yogo Subronto dan Dewi RA termasuk yang bisa titip jual makanan tradisional jenis kue talam ubi di Pasar Tiban Ramadhan.

"Tahun 2000 silam, waktu itu saya masih menjadi guru honorer mengajar seni tari di beberapa SD. Guna menambal pendapatan keluarga, membuat talam ubi untuk dititipkan di Pasar Tiban Kauman dan beberapa penjual jajan pasar," ungkap Dewi, baru-baru ini.

Bahan baku yang digunakan untuk membuat talam ubi, lanjutnya, dapat jenis ubi ungu maupun kuning/oranye. Cita rasa yang lembut dan manis khas, menjadikan talam ubi disenangi berbagai kalangan. Tahapan membuat talam ubi pun tak terlalu rumit, yakni diawali dengan mengukus bahan baku wujud ubi. Lalu dilembutkan dengan ditambah santan dengan kekentalan sedang, tepung sagu,

tepung beras, gula dan garam.

Lalu membuat adonan kedua, yakni berbahan tepung beras, tapioka, santan kental serta garam. Semua bahan dicampur dan diaduk-aduk sampai rata. Setelah itu menuang bahan adonan pertama ke dalam cetakan talam ubi sekitar tiga perempat cetakan saja serta sudah diolesi sedikit minyak goreng.

Selanjutnya dikukus dengan api sedang selama 10 menit, setelah itu menuang adonan kedua di atasnya sampai penuh. Masih dikukus lagi selama 10 menit, diangkat, diangin-anginkan sampai dingin, dikeluarkan dari cetakan dan siap dipasarkan.

"Setiap Ramadhan ada sekitar 600 kue talam ubi, kami titipkan di beberapa lapak Pasar Tiban Kauman, warung maupun lapak penjualan jajan pasar. Waktu itu, setahu saya yang ada Pasar Sore Ramadhan baru di Kauman Yogya," papar Dewi.

Dalam perkembangannya, lanjut Dewi, ia diangkat menjadi guru tetap (PNS). Suatu saat, ia dan suaminya

membuka warung nasi rames dan menyediakan beberapa jenis makanan. Pembuatan talam ubinya, akhirnya berhenti. Sekitar delapan tahun lalu, usaha warung makannya tak berlanjut, namun ia dan suaminya fokus pada penjualan jajan pasar.

Seiring perjalanan waktu, kios jajan pasarnya bertambah satu, sehingga punya dua kios, yakni Dewi 1 dan Dewi 2. Khusus yang Dewi 2 (lokasi juga di Ngebel Tamantirto) dipegang oleh anak sulung dan menantunya.

Sedangkan di Dewi 1, lebih banyak dijaga suaminya, namun setiap pas tak mengajar di SD, ia banyak berada di kios jajan pasarnya. Jam buka pada Ramadhan antara pukul 14.00 hingga selepas Maghrib.

"Semua makanan terutama jenis makanan basah yang awetnya hanya sehari-dua hari merupakan titipan. Sebelum kios jajan pasar kami tutup, para penitip makanan-minuman ke sini lagi. Kami membayar makanan-minuman yang laku terjual," jelas Dewi. (Yan)

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

Yogyakarta, 12 November 2024
Kepala

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