



► WISATA KULINER

Bakpia dan Gudeg Masih Jadi Primadona

Sejumlah pusat toko oleh-oleh di Kota Jogja diserbu wisatawan yang berburu buah tangan khas wilayah ini saat libur Lebaran. Peningkatan penjualan di setiap toko sampai 50% dibandingkan hari biasa. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Yosef Leon.

Dominica Ivana, 22, wisatawan asal Salatiga tak pusing lagi memikirkan oleh-oleh yang mau dibawanya ke kota asal sepulang dari Jogja. Di benaknya sudah terbersit keinginan membeli bakpia di

TERAKHIR

Jalan KS Tubun, atau dikenal sebagai kawasan Pathuk, sebelum pulang.

Buah tangan berupa kuliner selalu dipilihnya dibandingkan barang lainnya saat dia pergi ke suatu daerah. Selain lebih gampang dibawa dan terjangkau harganya, kuliner lebih mudah diingat sebagai ciri khas wilayah. "Kalau balik dari Jogja pasti beli bakpia. Ini saya beli enam kotak buat keluarga dan teman-teman di Salatiga," katanya

ditemui di outlet bakpia Pathok 25, Sabtu (13/4).

Ica, sapaan akrabnya, berlibur di rumah keluarganya selama Lebaran 2024 ini. Sepekan penuh dia beraktivitas di Jogja dan baru balik ke Salatiga akhir pekan ini. Setelah puas berlibur baru mahasiswa salah satu kampus swasta ini berburu oleh-oleh. "Biasanya sehari sebelum pulang baru beli oleh-oleh biar lebih tahan lama. Bakpia kan jarang yang pakai pengawat," jelasnya.



Harian Jogja/Yosef Leon

Sejumlah wisatawan berburu oleh-oleh bakpia di Toko Bakpia Pathok 25 kawasan Jalan KS Tubun, Jogja, Sabtu (13/4).

► Halaman 10

Bakpia dan...

Kawasan Pathuk memang lama dikenal sebagai sentra penjual bakpia di Kota Jogja. Saat musim liburan tiba, area ini selalu padat dengan mobil pribadi, tukang becak yang mengantar wisatawan mencari oleh-oleh, maupun bus berukuran jumbo.

Tak terkecuali di libur Lebaran ini. Pada akhir pekan lalu kawasan tersebut dipenuhi wisatawan yang berburu buah tangan khas Jogja. Puncak pembelian di sejumlah toko bakpia di kawasan itu diperkirakan terjadi pada Sabtu dan Minggu ini.

Pengawas Bakpia Pathok 25, Ahmad Sudrajat, mengatakan meski terlihat ramai, penjualan tahun ini menurun dibandingkan dengan Lebaran tahun lalu. Pada tahun ini kenaikan penjualan baru dirasakan sejak H + 3 Lebaran dengan rata-rata 20%-50% setiap hari per toko. "Kalau tahun lalu H-4 sudah ramai, sekarang hari Lebaran saja masih sepi. Kenaikan dibandingkan hari biasa mencapai 20 sampai 50 persen," katanya.

Menurut Ahmad, turunnya daya beli masyarakat untuk berburu

buah tangan dimungkinkan akibat faktor waktu Lebaran yang berbarengan dengan masa masuknya anak-anak sekolah ke tahun ajaran baru, sehingga masyarakat mengurangi belanja oleh-oleh. "Soal harga kami tidak ada kenaikan, kenaikan itu kalau permintaan pasar naik tinggi sekali dan kami kerepotan, sekarang tetap harganya," kata dia.

Sentra Gudeg

Selain bakpia, Jogja juga punya kuliner khas lainnya yakni gudeg. Makanan yang identik dengan rasa gurih manis ini pun kerap menjadi salah satu pilihan wisatawan untuk dijadikan sebagai oleh-oleh. Di Jogja, sentranya ada di Wijilan yang juga disesaki pengunjung saat libur Lebaran ini.

Menurut salah satu penjual gudeg, Wulan, pada musim libur Lebaran kunjungan wisatawan makin padat. Biasanya menjelang siang hingga malam dengan kenaikan omzet mencapai 50% dibandingkan hari biasanya. "Ada peningkatan penjualan

sejak awal liburan kemarin dan sekarang di akhir pekan pun makin ramai. Peningkatan mencapai 50 persen dibanding hari biasa," jelas Wulan.

Wulan menambahkan pengunjung di Kampung Wijilan sebagian besar berasal dari luar DIY, mulai dari Jakarta, Bandung atau Semarang. Gudeg kering masih menjadi pilihan bagi wisatawan saat ini. Selain itu banyak juga pesanan gudeg kaleng untuk dibawa pulang.

Mila, pengunjung asal Jakarta mengaku selalu menyempatkan diri ke Kampung Wijilan yang terletak tidak jauh dari Alun-Alun Utara. Tujuannya tak lain untuk membeli Gudeg Wijilan.

"Ya rasa gudeg di sini tak berubah. Dari dulu sampai sekarang rasanya sama, karena ini resep turun-temurun. Saya pun mengenalkan kuliner lokal kepada anak-anak saya," jelas Mila. Mila juga membungkus gudeg untuk dibawa sebagai oleh-oleh. Biasanya sajian kuliner itu dibungkus dalam besek atau dikemas dalam kaleng. (yosef@

harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 15 Januari 2025
Kepala

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