PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS KOMUNIKASI, INFORMATIKA DAN PERSANDIAN
Jalan Kenari No. 56 Yogyakarta, KodePos 55165 Telp. (0274) 515865, 562682
EMAIL : kominfosandi@jogjakota.go.id
HOTLINE SMS : 081 2278 0001; HOTLINE EMAIL: upik@jogjakota.go.id;
WEBSITE : www.jogjakota.go.id

Media: Radar Hari: Senin Tanggal: 20 Mei 2024 Halaman: 1

Langka, Penjual sampai Tutup Satu Warung

PENJUAL gudeg saat momen libur Lebaran lalu omzet naik empat kali lipat dibandingkan hari biasa. Namun tingginya permintaan nangka muda (gori) sebagai bahan baku gudeg, tidak seimbang dengan ketersediaan stok di Jogja ■

*Baca **Langka**... Hal 7*

Langka, Penjual sampai Tutup Satu Warung

Sambungan dari hal 1

Ini yang menyebabkan kelangkaan dan harga melambung tinggi. "Untuk sekarang agak menurun, tapi saat Lebaran lalu lumayan tinggi permintaanya," ujar salah seorang pengusaha gudeg Jogja, Tri Wahyuni, kepada *Radar Jogja* (12/5).

Ia mengaku kesulitan mencari gori saat permintaan sedang tinggi-tingginya. Hal itu dikarenakan banyak pengunjung luar daerah saat Lebaran berkunjung ke Jogja yang ingin makan makanan khas Jogja. "Kemarin itu warung saya sampai ada yang tutup satu, karena memang tidak ada barangnya," tuturnya.

Pemilik warung Gudeg Bu S Yuni ini juga mengatakan, biasanya saat momen liburan khususnya libur Lebaran, pihaknya selalu membeli bahan baku nangka muda sekitar 40-50 kg dalam sehari. Namun pada Lebaran tahun ini ia hanya mendapatkan sekitar 15 kg saja. "Karena itu warung yang buka hanya satu, 15 kg hanya cukup satu warung," ungkapnya.

Selain langka, Yuni mengatakan harga komoditas gori waktu itu naik drastis. Semula direntang harga Rp 10 ribu menjadi Rp 25 ribu untuk satu kilonya. "Naik banyak, otomatis harga jual (gudeg) juga saya naikkan, karena dari bahan bakunya saja naik tinggi," jelasnya.

Selain harga nangka muda yang naik, kenaikan komoditas bahan baku gudeg lainya adalah ayam. Yuni menyampaikan saat momen Lebaran harga ayam naik hingga dua kali lipat.

"Kita tidak bisa mengantisipasi kelangkaan nangka, karena itu *kan* bukan dibuat dan alami. Jadi tidak bisa dibikin banyak," ujarnya tersenyum.

Untuk memenuhi kebutuhan nangka muda, Yuni mendapatkanya dari penjual langganan yang berjualan di pasar. Gori biasanya akan langsung diantar ke rumah setelah dirinya pesan.

"Mulai langka itu H-2 Lebaran. Itu tidak ada nangka sama sekali sampai H+2, karena mereka (penjual) juga pada libur, selain memang barangnya juga tidak ada," ujarnya.

Ia menyampaikan harga komoditas nangka muda saat ini menyentuh Rp 15 ribu untuk satu kilonya. Setiap harinya ia mengurus dua warung gudeg miliknya yakni di Jalan Wijilan dan di daerah Patukan, Gamping, Sleman. **(oso/laz/hep/by)**

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

Yogyakarta, 18 Januari 2025
Kepala

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