



FESTIVAL ANGKRINGAN DISAMBUUT POSITIF

Potensial Dikembangkan di Seluruh Pasar Tradisional

YOGYA (KR) - Gelaran Festival Angkringan Yogyakarta (FAYK) yang sudah digelar untuk kedua kalinya ini mendapat sambutan positif. Festival tersebut bahkan potensial untuk dikembangkan lokasinya dengan menyasar seluruh pasar tradisional secara bergantian.

Kepala Dinas Perdagangan Kota Yogya Veroniva Ambar Ismuwardani, menjelaskan angkringan menjadi salah satu destinasi wisata kuliner yang kerap diburu oleh wisatawan.

"Ketika gelaran ini betul-betul diminati oleh masyarakat maka bisa kita gelar di pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Yogya secara bergiliran," jelasnya, Minggu (8/12).

Festival angkringan pada tahun ini digelar selama tiga hari pada 6-8 Desember 2024. Lokasinya juga masih sama pada gelaran pertama

kali tahun lalu yakni di Pasar Ngasem yang telah memiliki plaza yang memadai. Total ada 58 tenan di antaranya 24 tenan angkringan, 24 kuliner tradisional dan street food, serta 10 tenan dari warga sekitar yang merupakan penjual di Pasar Ngasem.

Ambar menambahkan selain harganya yang murah meriah, angkringan menjadi wadah atau tempat untuk bercengkrama bersama teman maupun sahabat. Sehingga angkringan menggambarkan kesederhanaan dan tempat bertemu atau saling interaksi bagi masyarakat. "Semoga ini menginspirasi banyak pihak terutama di pasar-pasar tradisional karena sangat potensial untuk dikembangkan di sana," imbuhnya.

Dirinya pun berharap dengan upaya yang dilakukan bersama

mampu menumbuhkan perekonomian pasar. Dengan begitu, pasar bukan hanya tempat yang menyediakan bahan pokok melainkan juga menjadi tempat wisata, edukasi, budaya dan pengembangan kreatif. "Jangan sampai pasar ilang kumandange," tandasnya.

Selaras dengan hal tersebut Kepala UPT Pusat Bisnis Dinas Perdagangan Kota Yogya Agung Dini Wahyudi, mengatakan Pasar Ngasem dipilih sebagai lokasi festival angkringan sejak tahun lalu lantaran menjadi representasi pembangunan ekonomi kreatif dan event pariwisata. Di samping itu, fungsi pasar tidak hanya sebagai tempat transaksi jual beli secara konvensional. Dirinya juga berharap para penjual mampu menjaga angkringan mereka sebagai salah satu identitas budaya Yogyakarta yang

penuh dengan nilai kesederhanaan, keramahan, dan kebersamaan.

"Untuk para pengusaha angkringan, saya berharap untuk terus mempertahankan kualitas, kebersihan, dan pelayanan agar usaha ini dapat terus maju dan berkembang," harapnya.

Salah satu penjual angkringan Jejer Mbah Barjo, Andika Bagong, mengaku selalu mengenakan kostum 'Bagong' sebagai salah satu ciri khas dagangannya. Angkringan miliknya menyediakan minuman khas, yakni jahe jeruk nipis pakai kencur (Jakencruk), berbagai makanan sate-satean dan berbagai macam nasi kucing.

"Saya sudah mengikuti sejak tahun kemarin. Gelaran semacam ini mampu membantu para UMKM dalam menumbuhkan perekonomian," katanya. **(Dhi)-f**

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

Yogyakarta, 11 Agustus 2026
Kepala

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