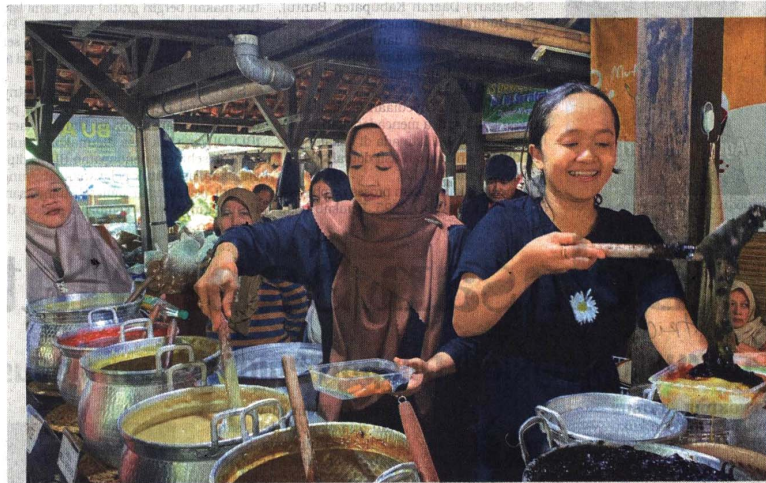




KULINER - Keramaian pengunjung warung jenang Yu Jumilah di Pasar Ngasem, Kota Yogya, Senin (30/12).

Jajanan Tradisional Laris Diserbu Wisatawan, Omzet Pedagang Naik Lima Kali Lipat

YOGYA, TRIBUN - Momen libur perayaan Natal dan Tahun Baru (Nataru) menjadi berkah tersendiri bagi para pelaku usaha sektor kuliner di Kota Yogya. Tak terkecuali bagi para pedagang di Pasar Ngasem, Kecamatan Kraton, yang belakangan ini menjadi sentra makanan tradisional di Kota Pelajar.

Berdasar pantauan Tribun Jogja, Senin (30/12), satu di antara kuliner yang paling diburu wisatawan ialah aneka jenang di warung Yu Jumilah. Benar saja, antrean wisatawan tampak mengular, hingga menimbulkan kepadatan di pasar tradisional yang berlokasi di pusat kota tersebut.

Pemilik warung Yu Jumilah, Fajar Suryati, menuturkan, penambahan stok harus dilakukan untuk mengantisipasi naiknya permintaan. Tidak tanggung-tanggung, ia menyebut, sepanjang libur panjang ini, pening-

katannya mencapai lima kali lipat dibandingkan hari-hari biasa.

"Peningkatannya lima kali lipat. Kalau hari biasa, kami butuh kelapa muda sekitar 20 liter, tapi sekarang bisa sampai 100 liter," ungkap Fajar.

Dijelaskan, terdapat sembilan jenis jenang yang dijual di warung Yu Jumilah, yakni jenang monte, candil, grendil, lobe-lobe, pati telo, ngangg-rang, dan sumsum.

Menurutnya, jenang sumsum yang terdiri dari varian original dan pandan, selama ini menjadi pilihan favorit para pelanggannya. "Tapi, di liburan ini, karena kebanyakan yang beli itu wisatawan luar daerah, belum pernah mencoba, jadi pengen ngicipin semua. Makanya, rata-rata minta campur," ucapnya.

Fajar pun memastikan, harga yang dipatoknya sepanjang momen Nataru tidak berubah dan tetap selaras

dengan hari-hari biasa. Pembeli bisa memilih antara porsi besar yang dibanderol Rp10.000, atau Rp6.000 untuk porsi kecil yang dibatasi dua varian jenang saja.

"Harganya masih sangat terjangkau dan tidak ada perubahan. Kalau ramainya itu sudah kisaran dua minggu terakhir ini ya," ungkapnya.

Wisatawan asal Surabaya, Lukman, mengatakan, dirinya mendapat informasi soal penjaja jenang sejak 1970-an tersebut dari kerabatnya. Oleh sebab itu, dalam kunjungannya ke Kota Yogya kali ini, ia pun tidak mau melewatkan kesempatan untuk menyambangi Pasar Ngasem.

"Sengaja mampir ke sini, karena memang suka sama makanan tradisional seperti ini, enak ya. Apalagi, ada beberapa jenis jenang yang di Surabaya nggak ada terangnya. (aka) ya bisa dipelajari

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

Yogyakarta, 10 Agustus 2026
Kepala

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