



Media: Joglo Jogja

Hari: Rabu

Tanggal: 05 Maret 2025

Halaman: 1



SIAP SANTAP: Petugas menyiapkan makanan untuk buka puasa Kampung Ramadan Jogokariyan Yogyakarta.

Dulu 600 Piring, Kini 3.500 Piring

YOGYAKARTA, *Joglo Jogja* - Sudah 21 tahun, Kampung Ramadan Jogokariyan (KRJ) konsisten menyediakan hidangan berbuka puasa terhadap masyarakat. Juga, pasar sore yang menampilkan berbagai potensi UMKM sekitar.

Sudah sejak 2004, KRJ menginspirasi umat muslim tak hanya di Yogyakarta. Tapi, juga Indonesia, yang tertarik menikmati berbuka puasa di Masjid Jogokariyan.

Salah satunya Lita Mariyani, warga Kalimatan Selatan yang

rela jauh-jauh menyeberang Pulau Jawa, untuk sekedar menikmati hidangan piring terbang dari KRJ.

"Iya, di sini menyediakan tiga ribu piring yang rata semuanya sama. Tidak membedakan, siapa pun mendapatkan piring yang sama," kata Lita, saat ditemui wartawan, Selasa (4/3/2025).

Ia mengungkapkan, sudah dua Ramadan, dirinya menikmati puasa di KRJ. Hal tersebut, tak lepas tertarik dengan hidangan makanan gratis berbuka puasa dan suasana KRJ.

"Sudah dua kali berturut-turut tahun lalu dan tahun ini ke sini. Ternyata benar, semua dirakit sendiri, dan tidak membedakan," jelasnya.

Wakil Ketua Panitia KRJ 1446 Hijriyah M. Falah Akbar mengungkapkan, awal KRJ tahun 2004 silam, tak seperti saat ini pelaksanaannya. Saat itu, tetap menggunakan piring terbang, tapi dengan jumlah terbatas sekitar 600 piring.

"Untuk takjil (makanan berbuka) ya mungkin kita awalnya mulai dari 600 sampai 700 dulu

awalnya. Kenapa bisa semakin banyak mungkin karena kita ada transparansi di sini. Setiap infak yang masuk, donasi yang masuk itu insyaallah akan kita laporkan penggunaannya melalui buletin Idul Fitri setiap 1 Syawal akan terbit buletin," katanya.

Saat ini per hari masjid mengumumkan menyediakan 3.500 porsi makanan. Namun pada praktiknya masjid bisa membuat sekitar 4.000 porsi untuk mengantisipasi ramainya jemaah.

■ Baca **DULU...** Hal 11

Dulu 600 Piring, Kini 3.500 Piring

sambungan dari hal Joglo Jogja

"Kita mempublikasikan 3.500 tapi yang keluar bisa lebih," jelasnya.

Anggaran untuk piring terbang ini pun mencapai puluhan juta rupiah. Uang tersebut berasal dari donasi para jemaah. "Untuk dana yang dikeluarkan setiap harinya bisa Rp 50 juta, bahkan Rp 60 juta," jelasnya.

Menu makanan berbuka pun bervariasi sesuai dengan kese-

pakatan ibu-ibu yang memasak. Mereka mengadakan pertemuan dan berdiskusi. "Karena di sini masaknya itu mengandalkan ibu-ibu dasawisma jadi mereka berdiskusi untuk menentukan menu setiap harinya," bebernya.

Menunya pun bermacam. Ada gulai hingga rawon. Kebanyakan adalah masakan-masakan tradisional di Indonesia.

Falah Akbar mengatakan, penggunaan piring untuk menyajikan makanan berbuka adalah salah satu langkah untuk meminimalisir sampah. "Kita kan mengurangi sampah nasi boks. Tapi kami juga memiliki divisi khusus bergerak di pengelolaan sampah. Setelah Magrib mereka biasanya mulai bekerja.

Untuk pedagang, Tahun ini

jumlah pedagang di pasar sore Jogokariyan juga makin banyak. Jika tahun lalu 350 pedagang tahun ini sekitar 390-an pedagang.

Bahkan, masyarakat yang hendak berjualan pun sempat viral di medsos sampai harus antri. "Iya. Memang membludak antusiasnya karena mungkin mereka juga sudah tahu pengunjung di sini potensial," katanya. (eri/amd/wa)

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

Yogyakarta, 29 Juli 2026

Kepala

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