

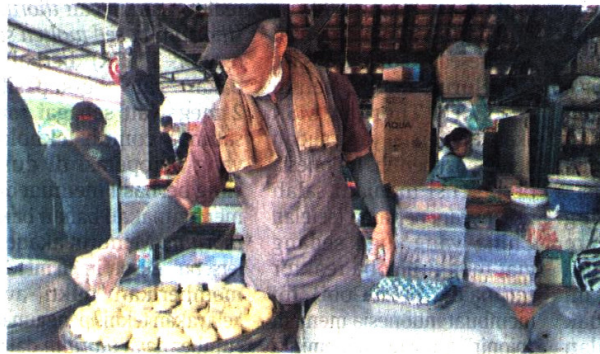


► KULINER TRADISIONAL

Wingko & Bakpia Makin Legit di Akhir Tahun

Libur akhir tahun membawa berkah bagi pengusaha kuliner tradisional di Kota Jogja. Lapak wingko dan bakpia di Pasar Ngasem mencatat lonjakan omzet hingga tiga kali lipat seiring meningkatnya arus wisatawan. Berikut laporan wartawan Harian Jogja Stefani Yulindriani.

Berada tak jauh dari kawasan wisata Taman Sari, Wingko dan Bakpia Ngasem menjadi incaran wisatawan yang mencari oleh-oleh khas Jogja. Aroma wingko yang dipanggang di atas tungku arang menjadi daya tarik tersendiri, terutama bagi



Harian Jogja/Stefani Yulindriani

Arifin, manajer sekaligus adik dari pendiri usaha Wingko dan Bakpia Ngasem memasak bakpia di lapaknya pada Minggu (21/12).

pelancong yang ingin merasakan jajanan tradisional dengan proses memasak autentik.

Kenaikan kunjungan wisata selama libur panjang turut mendongkrak permintaan.

Pembeli tak hanya datang dari dalam kota, tetapi juga dari Bandung, Jakarta, hingga luar Pulau Jawa yang menjadikan wingko dan bakpia sebagai simbol buah tangan dari Kota Gudeg.

Aroma kelapa parut yang dipanggang di atas tungku arang menyeruak di sudut Pasar Ngasem, Kota Jogja. Di tengah riuh wisatawan yang lalu-lalang seusai menyusuri kawasan Taman Sari, antrean pembeli tampak mengular di salah satu lapak sederhana, yakni Wingko dan Bakpia Ngasem.

Wingko &...

Menjelang libur akhir tahun, denyut aktivitas di lapak ini semakin terasa. Tangan-tangan cekatan tak berhenti membalik wingko di atas tungku, sementara bakpia hangat tersusun rapi menunggu dibawa pulang sebagai buah tangan. Bagi Arifin, manajer sekaligus adik dari pendiri usaha ini, pemandangan seperti ini sudah menjadi pertanda satu hal yaitu penjualan sedang naik-naiknya.

"Kalau hari biasa omzet sekitar Rp30 juta sampai Rp40 juta per hari, terutama saat akhir pekan. Tapi kalau masuk libur panjang seperti sekarang, bisa naik sampai tiga kali lipat. Kemungkinannya tembus Rp60 juta sampai Rp65 juta per hari," katanya, Minggu (21/12).

Usaha Wingko dan Bakpia Ngasem tersebut bermula pada 2022. Kala itu, Wiwid, kakak Arifin, sekadar mencoba resep wingko buatannya sendiri. Tak disangka, cita rasa sederhana dengan sentuhan tradisional

justru menarik perhatian pembeli. Dari coba-coba itulah, usaha keluarga ini perlahan tumbuh dan menemukan pasarnya.

Seiring meningkatnya arus wisata ke Jogja, pembeli Wingko dan Bakpia Ngasem tak hanya datang dari sekitar kota. Arifin mengaku banyak pelanggan berasal dari Bandung, Jakarta, hingga luar Pulau Jawa. Bagi mereka, jajanan pasar ini menjadi simbol kecil perjalanan liburan di Kota Gudeg.

Menariknya, lapak ini hanya menjual dua produk yaitu wingko dan bakpia. Wingko dipertahankan dengan rasa orisinil, sementara bakpia hadir dengan isian kacang hijau hanya yang tersedia. Sementara bakpia dengan varian cokelat dan keju hanya dibuat hanya berdasarkan pesanan.

"Awalnya wingko itu produk utama, bakpia cuma pendamping. Tapi ternyata bakpia juga laris. Sekarang permintaannya

seimbang," katanya.

Dia menuturkan produksi jajanan tersebut dilakukan di dapur khusus di kawasan Godean. Di sana, bahan dasar bakpia dan wingko diolah menjadi produk setengah jadi. Kemudian, proses pemasakan lanjutan tetap dilakukan di Pasar Ngasem. Langkah tersebut dilakukan bukan sekadar untuk mengefektifkan proses pembuatan produknya, namun juga agar pembeli dapat melihat langsung proses pembuatan wingko dan bakpia yang masih tradisional.

Di Pasar Ngasem, wingko dan bakpia wajib dimasak menggunakan tungku berbahan bakar arang. Selain mengikuti aturan pengelola pasar yang melarang penggunaan gas, cara ini juga dipertahankan sebagai bentuk kearifan lokal.

"[Wingko dan bakpia yang dimasak dengan tungku] Rasanya beda. Lebih wangi, lebih khas," katanya. (stefani@harianjogja.com)

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

Yogyakarta, 07 Juni 2026
Kepala

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