



Sentra Gudug Wijilan Ramai Pengunjung Saat Libur Akhir Tahun

Permintaan Meroket Empat Kali Lipat

Yogyakarta dan gudug adalah dua hal yang tak terpisahkan. Anggapan itu terus membekas di hati para wisatawan yang kemudian menyempatkan diri mencicipi kuliner tersebut saat berlibur ke Yogya.

Aromaangka muda yang berpadu dengan gurihnya santan dan manisnya gula Jawa, menyeruak di sepanjang Jalan Wijilan, Kemantran Kraton, Kota Yogyakarta. Di tengah keramaian libur Natal dan Tahun Baru (Nataru), hiruk-pikuk kendaraan berplat luar kota tampak memadati kawasan yang melegenda sebagai sentra kuliner legendaris tersebut.

Bagi para pengusaha gudug, momen Nataru bukan sekadar pergantian kalender, melainkan masa "panen raya" dan sarat potensi pundi-pundi. Di salah satu sudut ikonik, Gudug Yu Djum 167, kesiubukan karyawan tampak meningkat berkali-kali lipat dibandingkan hari biasanya, seiring mengulangnya antrean wisatawan.

Manajer Bisnis Gudug Yu Djum 167, Ismail Jiwo, meng-

ungkapkan bahwa lonjakan kunjungan selama periode Nataru tahun ini memang cukup signifikan. Tidak tanggung-tanggung, pria yang akrab disapa Aji itu bilang, kenaikan permintaan hidangan gudug dengan beragam lauk mencapai lebih dari tiga kali lipat.

"Kalau lonjakannya jelas sekali, bisa tiga sampai empat kali lipat dari hari-hari biasa. Bisa dilihat sendiri dari kondisi jalanan yang jauh lebih ramai," ujarnya, Kamis (1/1/26).

Meski dikenal sebagai kuliner tradisional, ia menyadari, bahwa selera pasar terus bergerak, sehingga butuh gebrakan untuk menarik minat generasi baru dan "memanggil" kembali konsumen lama. Salah satunya adalah kolaborasi lintas produk berupa Bakpao Gudug, bekerja sama dengan brand lokal, Butter

Hour, yang kini menjadi buruan wisatawan. "Ini salah satu cara untuk menarik kembali konsumen yang mungkin sudah lama tidak mampir ke sini. Kita ingin ada sesuatu yang baru di tengah sajian tradisional kami," imbuhnya.

Perubahan pola konsumsi pascapandemi Covid-19 juga ditangkap jeli oleh para pelaku usaha gudug yang beroperasi di sepanjang Jalan Wijilan. Jika dulu gudug identik dengan atau kendil yang memiliki masa simpan terbatas, dewasa ini teknologi sterilisasi benar-benar mengubah segalanya. Gudug kaleng dan gudug frozen atau beku, sontak menjadi primadona baru, yang diklaim mampu bertahan hingga satu tahun tanpa mengubah cita rasa aslinya.

"Penyajianya juga praktis, tinggal dipanaskan saja, bisa pakai *microwave*, ditumis, atau bahkan langsung dikonsumsi pun bisa karena sudah steril," ungkap Aji.

Inovasi tersebut, rupanya

menjadi solusi ampuh bagi para wisatawan yang ingin membawa oleh-oleh hidangan gudug ke luar kota atau bahkan luar negeri. Aji bercerita, banyak konsumennya adalah warga Indonesia yang tinggal di mancanegara atau diaspora yang memborong gudug kaleng sebagai "obat kangen" akan kampung halaman.

"Biasanya mereka untuk mengobati kangen itu ya bawa gudug kaleng dari sini, atau mungkin sekalian teman-temannya yang di sana juga ada yang menitip," tandasnya.

Pengaruh

Kendati masa libur panjang Nataru sukses memberikan angin segar, Aji tidak memungkiri, bahwa kondisi Wijilan pada hari kerja atau *weekdays* cenderung melandai. Denyut nadi ekonomi di sentra gudug yang dihuni belasan pedagang tersebut, sangat bergantung pada akhir pekan dan agenda-agenda besar di Kota Pelajar.

"Kalau hari biasa, ya biasa



TRIBUN JOGJA/AZKA RAMADHAN

LEGENDARIS - Warga melintas di kawasan sentra gudug Wijilan, Kota Yogyakarta, Kamis (1/1).

saja. Wijilan sangat dipengaruhi sama *event*. Misalnya *event* lari, *running*, atau konser-konser musik, itu sangat berpengaruh mendatangkan orang ke sini," ungkapnya.

Kini, dengan belasan lapak gudug yang berjejer di sepanjang jalan bersejarah tersebut,

Wijilan tidak berhenti bergerak, dan terus bersolek. Di tengah gempuran kuliner modern, Wijilan membuktikan, dengan inovasi dan ketekunan menjaga rasa, kuliner legendaris tak akan pernah kehilangan tempat di hati para penikmatnya. **(Azka Ramadhan)**

| 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