



Pedagang Nangka Muda Bahan Baku Gudeg Kebanjiran Berkah Saat Ramadan

Permintaan Naik 30 Persen Jelang Idulfitri

Ramadan tak hanya membawa berkah bagi pedagang takjil. Para penjual gori atau nangka muda sebagai bahan baku pembuatan gudeg juga merasakan manisnya rezeki di bulan puasa ini.

Bagi Giarti, pedagang gori di Pasar Beringharjo, Kota Yogyakarta, datangnya bulan Ramadan menjadi momen yang paling ditunggu. Tangan terampilnya tak henti mencacah gori yang permintaannya mulai meroket demi memastikan dapur-dapur gudeg di Yogyakarta te-

tap mengepul selama libur panjang. Bagi jutaan wisatawan yang diprediksi meramaikan Kota Pelajar ini, tentu rasanya tak akan lengkap jika pulang tanpa menjinjing buah tangan. Di antara ragam pilihan, kudapan gudeg yang telah menjadi ikon kuliner dan identitas Yogyakarta, selalu menjadi primadona yang paling diburu.

● ke halaman 11



TRIBUN JOGJA/HANIF SURYO

KUPAS - Pedagang nangka muda, Giarti, sedang mengupas dan mencacah nangka muda atau gori di lapaknya yang terletak di Pasar Beringharjo, Yogyakarta, Senin (9/3).

Permintaan Naik

● Sambungan Hal 1

Tingginya permintaan gudeg jelang libur panjang ini rupanya membawa efek domino yang manis bagi para pedagang di pasar tradisional. Meningkatnya produksi gudeg membuat permintaan akan bahan baku utamanya, yakni gori, ikut-ikutan melambung naik. Mengandalkan usaha yang diwariskan dari simbah dan ibunya, Giarti menyebutkan bahwa peningkatan penjualan sudah mulai terasa sejak sepekan terakhir.

"Alhamdulillah sudah mulai ramai ketimbang kemarin, sekitar 20-30 persen. Mulai naiknya sejak satu minggu. InsyaAllah ini naik karena permintaan kan

banyak. Karena, itu spesifik masakan khasnya Yogya, insyaAllah. Sama ini juga, (masakan) Padang. Kita juga punya langganan orang Padang," ujar Giarti di sela-sela kesibukannya melayani pembeli, Senin (9/3).

Menariknya, meski gudeg adalah napas kuliner Yogya, bahan baku nangka muda dengan kualitas terbaik justru tidak didapatkan dari wilayah Yogyakarta itu sendiri. Giarti sangat selektif dalam memilih bahan dan lebih mengandalkan pasokan dari daerah pesisir selatan Jawa Tengah, tepatnya Kebumen. Menurutnya, nangka dari daerah tersebut memiliki karakteristik yang sempurna untuk dimasak menjadi gudeg yang tahan lama dan legit.

"Kalau dari Yogya kan me-

mang enggak ada. Kualitasnya lebih bagus yang dari sana, dari Kebumen. Kadar airnya kan sedikit, jadi bisa kesat. Paling bagus itu dari daerah Kebumen," terangnya merinci keistimewaan gori Kebumen.

Kondisi pasokan saat ini terbilang sangat aman, sebuah situasi yang patut disyukuri oleh para pedagang. Giarti mengenang masa-masa sulit dua tahun lalu saat bahan baku langka, yang membuat harganya sempat melonjak tak terkendali hingga menyentuh angka Rp40.000, bahkan ia harus mendatangkan gori jauh-jauh dari Sumatera.

Harga stabil

Kini, dengan stok yang melimpah dari Kebumen, harga nangka muda di lapak Giarti terbilang stabil

di kisaran Rp16.000 hingga Rp17.000 per kilogram. Ia juga menerapkan strategi harga yang fleksibel, disesuaikan dengan kuantitas pembelian maupun layanan pesan antar.

"Kemarin ada pembeli minta diantarkan. Diantar ke sana harganya Rp20.000, tapi kan memang ada ongkir juga. Kalau beli di sini masih Rp16.000. Tapi, kalau pelanggan-pelanggan yang lama, kita nanti lain harganya, kita menyesuaikan saja," jelas Giarti.

Tingginya roda perputaran di pasar tradisional ini membuat Giarti menjual 2-3 kuintal nangka muda dalam sehari. "Tentunya peningkatan ini saya syukuri nggih, apalagi saat awal puasa itu benar benar lesu," pungkasnya. (**Azka Ramadhan**)

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

Yogyakarta, 24 Mei 2026
 Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

