



Menyesap Nostalgia di Pasar Beringharjo, Kala Wingko dan Bakpia Ngasem Jadi Primadona Wisatawan

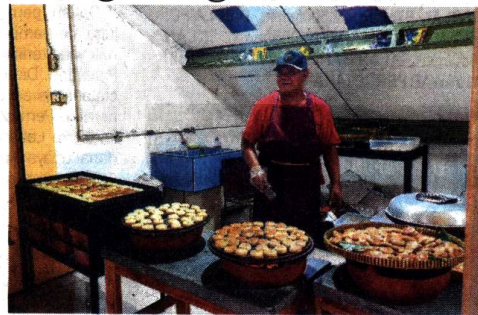
Pendatang Baru yang Langsung Diburu

Aroma gurih kelapa bakar dan manisnya adonan ketan menyeruak di antara kerutuhan lantai dua Pasar Beringharjo, Kota Yogyakarta. Di bagian tengah pasar, yang jadi sentra kuliner khas, kepulan asap tipis keluar dari tungku-tungku berbahan bakar arang yang dipertahankan secara tradisional. Tangan terampil Wastran pun tampak lincah membolak-balik bulatan-bulatan pipih di atas panggangan berbentuk persegi panjang di bagian depan kios.

Itulah Wingko dan Bakpia Ngasem, kuliner yang belakangan ini menjadi buah bibir dan buruan utama para pelancong yang singgah di jantung Kota Yogyakarta. "Ini me-

mang cabang dari Pasar Ngasem. Di sini baru buka sekitar tiga minggu, sejak pertengahan Ramadan kemarin," ungkap Wasiran, Kamis (9/4).

● ke halaman 7



TRIBUN JOGJA/AZKA RAMADHAN

PENYAJIAN
 - Proses penyajian Wingko dan Bakpia Ngasem yang kini meramaikan geliat wisata kuliner di Pasar Beringharjo, Kota Yogyakarta, Kamis (9/4).

Pendatang Baru

● Sambungan Hal 1

Kehadiran kudapan khas di Pasar Beringharjo ini, seolah jadi oase bagi wisatawan yang kerap mengantre panjang di lokasi asalnya di Pasar Ngasem. Oleh sebab itu, meski berstatus pendatang baru di Beringharjo, antusiasme pembeli tak bisa dipandang sebelah mata, khususnya saat akhir pekan.

"Kalau hari Jumat sampai Minggu itu paling ramai. Bisa habis 20 sampai 24 boks, satu kotaknya isi 150 biji. Kalau ditotal, ya bisa ribuan. Harganya tetap terjangkau, wingko Rp3.000 dan bakpia Rp2.500 per biji," jelasnya.

Salah satu daya tarik utama yang membuat wisatawan rela mengantre dan menanti adalah konsep "fresh from the oven", baik

bakpia maupun wingko. Pengunjung bisa melihat langsung proses pembuatan dari adonan tepung ketan, kelapa, dan gula yang dimasak menggunakan tungku arang.

Toni, seorang wisatawan asal Solo, Jawa Tengah, mengaku sengaja bergeser ke Pasar Beringharjo setelah mendapati antrean di Pasar Ngasem sudah terlalu mengular. Pria yang bertamasya ke Kota Yogyakarta bersama rombongan komunitasnya tersebut, memang sudah ngebet mencicipi Wingko dan Bakpia Ngasem.

"Tadi pagi ke Ngasem antre banget, lalu dikasih tahu kalau buka di sini. Saya suka karena dimasak dadakan, jadi masih panas. Apalagi masakannya pakai tungku tradisional, rasanya khas," ungkapnya.

Kepala Dinas Perdagangan Kota Yogyakarta, Veronica Ambar Ismuwardani me-

ngatakan, berbagai upaya ditempuh untuk menggeliatkan pasar rakyat. Menarik kuliner viral seperti Wingko dan Bakpia Ngasem ke Beringharjo pun jadi langkah strategis untuk memecah kepadatan sekaligus menambah daya tarik.

"Kita tahu Pasar Ngasem sudah sangat *crowded* (padat). Maka, kita bawa kuliner yang sedang viral itu ke sini (Beringharjo) untuk menambah pilihan konsumen dan meramaikan lantai dua," katanya.

Menurutnya, Pasar Beringharjo bukan sekadar tempat transaksi ekonomi, melainkan ruang pelestarian budaya yang senantiasa dijaga Pemkot Yogyakarta. Selaras data yang dihimpun Dinas Perdagangan, tren kunjungan ke Pasar Beringharjo pun konsisten tinggi dan menyentuh 17 ribu orang pada libur Lebaran lalu.

"Karena ini pasar wisata dan budaya, dengan daya tarik termasuk kuliner tradisional. Kita ingin mengenal-kannya ke anak-anak muda, sekaligus menjaga sisi nostalgianya," tandasnya.

Ambar berharap, dengan semakin beragamnya pilihan kuliner *legend* dan kontemporer, pasar-pasar tradisional seperti Beringharjo, Ngasem, dan Kranggan menjadi destinasi unggulan yang tak lekang oleh zaman. Dengan begitu, perputaran ekonomi dari sektor pariwisata pun semakin dirasakan oleh warga masyarakat, khususnya para pelaku usaha di pasar rakyat.

"Harapan kami memang pasar ini menjadi destinasi. Jadi, yang dikunjungi bukan hanya di titik-titik destinasi wisata khusus begitu, karena saya kira pasar juga bisa menjadi tujuan wisata," pungkasnya. **(Azka Ramadhan)**

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

Yogyakarta, 20 Mei 2026
Kepala

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