

Kuliner  
**YOGYAKARTA**

PANTAS DIKENANG  
SEPANJANG MASA

MURDIJATI GARDJITO DKK





Kuliner  
**YOGYAKARTA**

PANTAS DIKENANG  
SEPANJANG MASA



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Jakarta



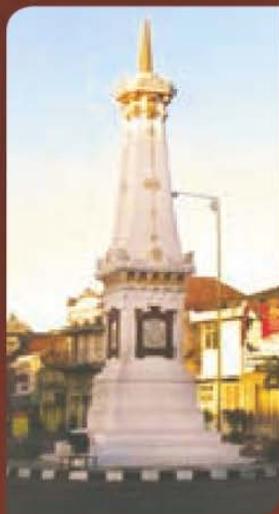
# KULINER YOGYAKARTA

## PANTAS DIKENANG SEPANJANG MASA

Oleh: **Murdijati Gardjito Dkk**

GM 617205008

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270



**EDITOR** **TIM PENGUMPUL DATA DAN**

**Intarina Hardiman** **HASIL WAWANCARA**  
**Yosephine Retno Astuti**

**TIM PENULIS** **Heppy Dwiati**

**Murdijati Gardjito** **Ade Krisna Nindyarani**  
**Rhaesfaty Galih Putri** **Astri Martanti Putri**  
**Charunisa Chayatinufus** **Fiki Amalia**  
**Chairunisa Chayatinufus** **Rhaesfaty Galih Putri**

**TIM FOTOGRAFER**

**Fandinata Amrizal** **FOTO RESEP**  
**Auliyaur Rohman** **Koleksi Gramedia Pustaka Utama**

**Chairunisa Chayatinufus** **PENYELARAS AKHIR**  
**M. Alim Nurhalimi** **Ima Hardiman**

**Fera Dwi Elyana** **DESAIN GRAFIS**  
**Koleksi foto PKMT UGM** **Fransiska Sri Hariyanti**

**Gagas Ulung** **Aloysius Agung**

Diterbitkan pertama kali oleh PT. Gramedia Pustaka Utama  
Anggota IKAPI, Jakarta, 2017

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113 Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia  
Isi di luar Tanggung Jawab Percetakan

# daftar isi

<b>SAMBUTAN GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA</b>	<b>5</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>6</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>8</b>
<b>BAB II SEJARAH YOGYAKARTA</b>	<b>16</b>
<b>BAB III PENDUKUNG KEKAYAAN DAN KULINER YOGYAKARTA</b>	<b>42</b>
A. Alam dan Lingkungan	44
B. Lahan dan Hasil Bumi	52
C. Pasar Tradisional yang Berdaya	60
D. Pariwisata dan Wisata Kuliner yang Menggoda	82
<b>BAB IV MASYARAKAT YOGYAKARTA DENGAN TRADISI KULINERNYA</b>	<b>90</b>
A. Tradisi Kuliner dalam Kehidupan Sehari-hari	92
B. Tradisi Kuliner Terkait Waktu Tertentu	104
C. Tradisi Kuliner dalam Daur Hidup	120
D. Tradisi Kuliner Terkait Kegiatan Tertentu	142
E. Tradisi Kuliner Terkait Ritual dan Keagamaan	162
F. Tradisi Kuliner Terkait Kekuasaan dan Kenegaraan	166
<b>BAB V DAPUR DAN PERALATAN MEMASAK</b>	<b>176</b>
A. Dapur Masyarakat Umum	178
B. Dapur di Lingkungan Keraton	192
<b>BAB VI RAGAM KULINER SEHARI-HARI MASYARAKAT YOGYAKARTA</b>	<b>194</b>
<b>I. Rumahan</b>	<b>196</b>
A. Makanan Pokok	196
<b>B. Lauk Pauk</b>	<b>203</b>
a. Berkuah	203
b. Tidak Berkuah	226
<b>C. Kudapan</b>	<b>279</b>
a. Basah	279
b. Kering	341

D. Minuman	353
E. Jamu	362
II. Warungan	365
A. Makanan Pokok	365
B. Lauk Pauk	372
a. Berkuah	372
b. Tidak berkuah	389
C. Kudapan	396
D. Minuman	401
<b>BAB VII RAGAM KULINER TERKAIT DENGAN BERBAGAI UPACARA</b>	<b>402</b>
A. Kupat, Nasi, dan Tumpeng	404
B. Pelengkap (Lauk Pauk, Sambal, dan Kudapan)	417
C. Minuman	441
<b>BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA</b>	<b>442</b>
A. Hampir Punah Ternyata Unggul	444
B. Kombinasi Tempo Dulu, Asyik, dan Menyehatkan	449
C. Legendaris, Nikmat, Sedap	458
D. Meski Ekstrim Namun Tetap Nikmat dan Menggugah Selera	470
E. Top Markotop	480
F. Yang Sedap dan Ngangeni	488
G. Cinderamata	494
H. Yang Laris	500
I. Nama-nama yang Menggoda	508
J. Yang Unik dari Jogja	511
<b>BAB IX JAMU, ANGKRINGAN, DAN LESEHAN</b>	<b>534</b>
<b>TENTANG PENULIS</b>	<b>556</b>
<b>TENTANG AKI</b>	<b>559</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>560</b>



Gubernur  
Daerah Istimewa Yogyakarta

*Assalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Kita menyadari bahwa masakan Indonesia adalah salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat. Kekayaan jenis masakannya merupakan cermin keberagaman budaya dan tradisi Nusantara dan menempati peran penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya dengan bumbu berasal dari rempah-rempah serta dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi adat daerah masing-masing.

Setiap daerah pasti memiliki kuliner istimewa yang mencirikan daerah tersebut. Demikian juga Yogyakarta yang sangat kaya dengan berbagai jenis makanan yang bersifat tradisional, dan merupakan kekayaan makanan sebagai salah satu daya tarik utama pariwisata. Yogyakarta memang merupakan satu daerah yang memiliki beragam makanan khas yang memiliki ciri khas dengan rasa manisnya. Namun begitu ada juga ada beberapa jenis kuliner yang tidak memiliki atau hanya sedikit rasa manisnya.

Makanan tradisional Yogyakarta mencakup sejarah, potensi alam, budaya makan masyarakat, telah berkontribusi secara signifikan dalam mendukung sektor pariwisata dengan berkembangnya wisata makanan (*food tourism*) yang menekankan pada kegiatan/petualangan mengkonsumsi berbagai jenis menu makanan khas Yogyakarta baik langsung dinikmati maupun untuk buah tangan. Dengan banyaknya ragam makanan yang merupakan produk asli daerah, memiliki nilai penting sebagai daya tarik pariwisata, karena pada umumnya pengeluaran makanan merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah akomodasi dari total pengeluaran wisatawan.

Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi DIY untuk mengembangkan makanan khas Yogyakarta, yang berdampak tidak hanya pada pendapatan daerah yang meningkat, tetapi juga akan meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan sosial masyarakat lokal. Sehingga kemampuan mengolah, menyajikan, menampilkan, mempromosikan makanan dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata secara keseluruhan.

Untuk itu, atas nama Pemerintah Daerah DIY, Saya menyambut baik diterbitkannya buku "Kuliner Yogyakarta, Pantas Dikenang Sepanjang Masa". Semoga buku ini, dapat menjadi referensi dan panduan bagi masyarakat terlebih bagi para wisatawan di dalam memilih sajian kuliner yang ada di Yogyakarta.

Terima kasih.

*Wassalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Yogyakarta, Mei 2016  
GUBERNUR  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

  
HAMENGGU BUWONO X

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan YME bahwa atas kehendaknya buku ini bisa diselesaikan dengan upaya yang tidak mudah, karena para penulis yang lahir di Yogyakarta merasa banyak tahu tetapi akhirnya kesulitan untuk merangkainya menjadi suatu naskah yang pantas dibaca.

Seungguhnya Yogyakarta memang banyak daya tariknya sejak daerah itu dibentuk kemudian dinamika masyarakatnya termasuk kulinernya. Sangat menarik pula lokasi di dalam daerah itu mempunyai perubahan yang tidak sama dengan bagian daerah lainnya sehingga tidak mudah untuk mendapat lokasi yang mewakili perubahan-perubahan yang terjadi khususnya konsentrasi daerah kuliner.

Beruntung bahwa pasar tradisional yang jumlahnya lebih dari 150 masih tetap eksis sehingga melacak gambaran perubahan dan eksistensi makanannya masih memungkinkan untuk dilakukan. Lebih beruntung lagi bahwa di Jogja kami mendapat dukungan dan bantuan para asisten peneliti Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM dari berbagai tahun yang hasil temuannya menjadi bahan untuk dirangkum menjadi tulisan ini, mereka itu adalah Heppy Dwiarti dan Yosephine Retno Astuti sebagai surveyor awal kemudian disusul oleh Astri Martanti Putri, Ade Krisna N., Chairunisa Chayatinufus, Rhaesfaty Galih Putri, dan Fiki Amalia yang telah melakukan berbagai macam verifikasi data dan mengambil foto. Tidak kalah penting tim fotografer yang terdiri atas Fera Dwi Elyana, Fandinata Amrizal, Auliyaur Rohman, M. Alim Nurhalimi, dan kawan-kawan yang telah memperjelas uraian dalam buku ini dengan mengambil foto-foto dengan tidak kenal lelah. Juga kepada Prof. Dr. Ir. E. Purnama Darmadji, M.Sc yang telah bersedia membaca dan menilai kesesuaian buku ini dalam melukiskan tradisi masyarakat Yogyakarta dan kepada Ibu Amaliah, S.TP yang bersedia meneliti resep-resep dalam buku ini.

Berbagai makanan untuk keperluan ritual dan sesaji terwujud berkat bantuan dari Ibu Nurhayati yang bersedia membuatnya dengan kombinasi yang sangat bervariasi menurut kebutuhan dan beliau

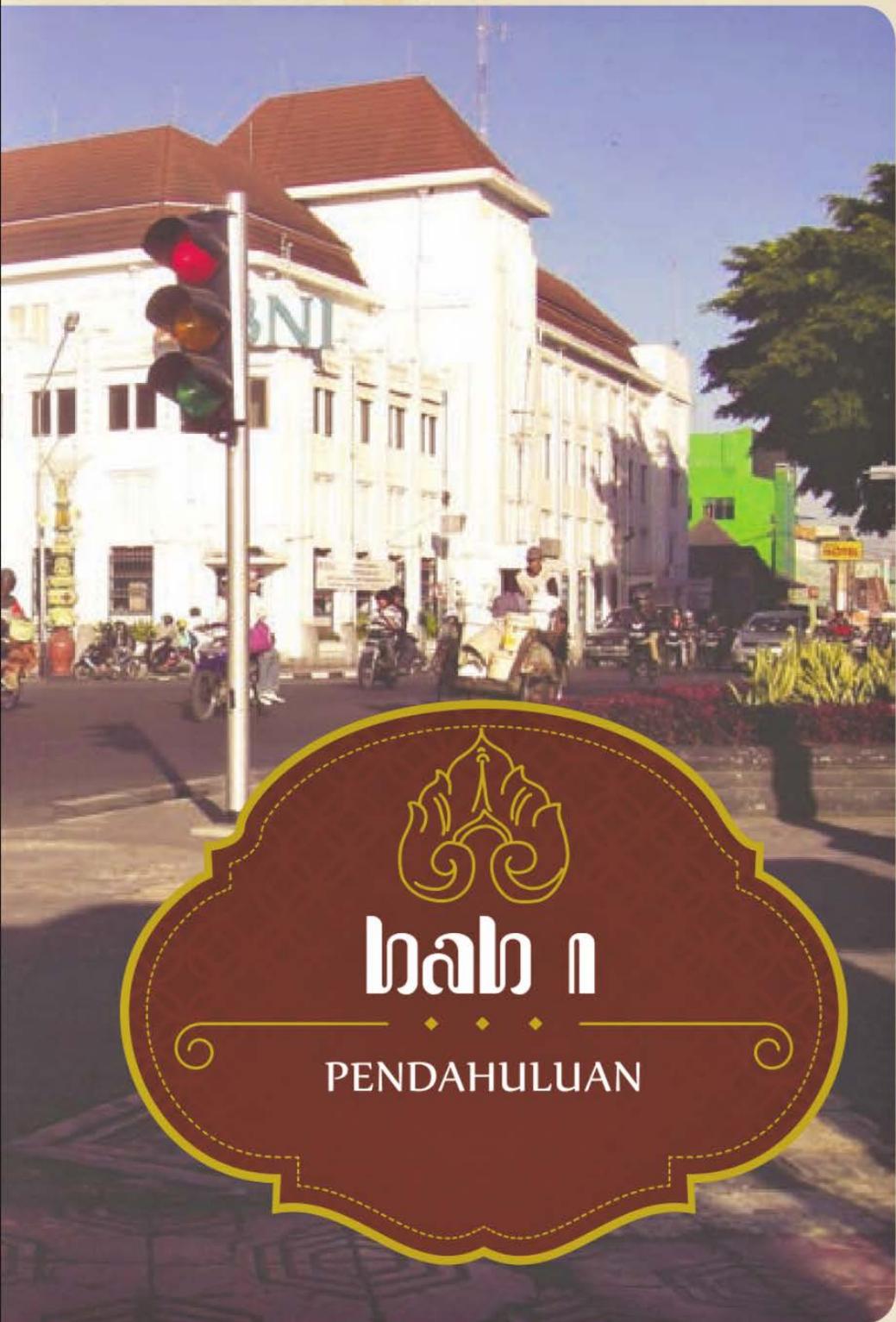
bersedia memenuhinya dengan baik untuk diambil gambar. Dari lingkungan Keraton Yogyakarta, kami juga sangat berterimakasih atas informasi, bantuan, dan pengambilan foto-foto atas upacara dan kegiatan Keraton Yogyakarta melalui Ibu KRT Hamong Tedjonegoro, yang telah berkenan membantu melengkapi buku ini. Para penulis sangat berterimakasih kepada semua pihak yang disebutkan di atas. Dalam situasi masyarakat yang sedang bersemangat untuk mempertunjukkan keistimewaan, sangat mendukung penulisan buku ini sebagai salah satu dokumen budaya yang dapat diwariskan kepada generasi muda. Sebenarnya masih banyak berbagai pihak yang juga membantu penyempurnaan uraian yang tertulis dalam buku ini seperti wawancara dengan Prof. Sumiyati dari Fakultas Ilmu Budaya UGM yang sangat menarik tentang pembagian wilayah tempat tinggal berdasarkan profesi masyarakat untuk Kota Jogja, hal ini sangat unik dan istimewa. Tradisi yang masih berlangsung pada berbagai kalangan masyarakat saat ini kembali digalakkan untuk mendukung promosi desa wisata. Sangat menarik untuk dikumpulkan menjadi rangkaian dokumen kuliner yang berharga bagi generasi penerus.

Para penulis yang bergiat di Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) UGM sangat terbantu untuk menggunakan informasi hasil penelitian, dokumentasi, foto dan lain-lain yang pernah dilakukan di PKMT. Hasil penelitian dari Balai Pelestarian Nilai Budaya Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (dahulu Pusat Kajian Sejarah dan Nilai Tradisi Depdiknas) sangat mendukung tertulisnya buku ini pula. Lebih beruntung lagi karena PT Gramedia Pustaka Utama melalui Ibu Inta Hardiman sebagai salah satu pimpinannya bersedia menerbitkan buku ini sehingga informasi yang terdapat di dalamnya dapat tersebar luas di kalangan masyarakat. Diharapkan buku ini mampu menjadi jembatan informasi antara hasil penelitian dan masyarakat yang memerlukan informasi dari penelitian tersebut untuk pelestarian warisan budaya bangsa.

Sulitnya hasil penelitian yang mewakili seluruh perubahan yang terjadi membuat masih terasanya kekurangan buku ini. Dengan demikian masih diperlukan kajian-kajian yang mampu melengkapi dokumentasi yang lebih lengkap tentang budaya kuliner masyarakat Yogyakarta. Apa yang tertulis hanyalah sebagian kecil dari yang mungkin terjadi pada kurun waktu setelah kemerdekaan hingga saat ini. Kepada para pembaca yang lebih mengetahui dan bersedia memberikan saran dan koreksi sangat diharapkan demi lebih lengkapnya dokumentasi berikutnya. Hanya ucapan terimakasih lah yang pantas kami persembahkan kepada semua pihak yang telah berkontribusi menyelesaikan buku ini termasuk para penulis buku terdahulu yang disitasi demi kelengkapan buku ini. Semoga apa yang tertulis disini bermanfaat untuk melengkapi kajian lain yang memerlukannya.

Yogyakarta, Desember 2015  
Tim penulis





**bab 1**

**PENDAHULUAN**

Buku kuliner Yogyakarta didahului dengan uraian terbentuknya 4 kabupaten dan Kota Yogyakarta pada tahun 1755 yaitu setelah Perjanjian Giyanti, saat Perang Diponegoro, sekitar Kebangkitan Nasional, era kemerdekaan hingga Undang-undang No. 3 tahun 1950.

**M**emang terjadi perubahan wilayah diantara kabupaten kota berkali-kali sehingga dapat terjadi kemungkinan tidak mudah membedakan kuliner masing-masing kabupaten dan kota secara tegas. Bahkan Gunungkidul dahulu merupakan bagian wilayah

dari Kasunanan Surakarta, baru pada tahun 1931 daerah tersebut masuk dalam wilayah Yogyakarta. Ini dapat menjelaskan mengapa kuliner Gunungkidul cukup jauh berbeda dengan 3 kabupaten dan kota di Yogyakarta. Untuk mengurangi kerancuan tentang hal ini, maka hasil kajian kuliner digabung menjadi satu sebagai kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta.



Tradisi ngapem di  
Kraton Yogyakarta.



Perkembangan berikutnya Yogyakarta memiliki lembaran sejarah zaman kolonial yang penuh perjuangan melawan kolonialisme Belanda. Perjuangan ini berlanjut pada era menjelang kemerdekaan. Yogyakarta memegang peranan penting dalam sejarah terbentuknya Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI). Setelah lebih dari setengah abad maka sebagian besar masyarakat terdidik di Indonesia pernah belajar dan bermukim di Yogyakarta. Saat ini 70 tahun setelah merdeka, mereka yang pernah belajar di Jogja pensiun dari masa tugasnya dan menikmati hari tuanya di Kota Yogyakarta. Sementara kaum muda terpelajar

setiap tahun datang dan pergi tinggal untuk belajar di Yogyakarta secara berkesinambungan. Situasi seperti inilah yang membentuk perkembangan kuliner Yogyakarta hingga saat ini.

Daerah pertanian basah baik dataran rendah maupun dataran tinggi (Sleman, Kulonprogo, dan Bantul) membuat Yogyakarta dapat mencukupi kebutuhan bahan pangan pokok setiap kurun waktu sehingga sebagai suatu provinsi Yogyakarta tidak pernah mempunyai masalah kekurangan beras sepanjang tahun. Di sisi lain, lahan kering (Gunungkidul) memiliki wilayah lebih dari sepertiga luas Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki potensi untuk

**Masyarakat Yogyakarta adalah masyarakat yang tetap mempertahankan tradisi dan budaya yang dikembangkan dari waktu ke waktu**



pengembangan komoditi non beras non terigu seperti ubi kayu dan ubi jalar serta jagung. Meskipun hutan di bawah tegakan tanaman hutan muda belum dimanfaatkan secara optimal, produksi dan konsumsi ketela pohon Yogyakarta cukup bagus, sebagian besar penduduknya masih mengkonsumsi 9 macam ubi dan umbi diluar ketela pohon (Murdijati, 2013). Apabila ada ekstensifikasi lahan di bawah tegakan tanaman hutan muda dilakukan secara efisien, potensi Yogyakarta sebagai penghasil aneka bahan pangan sumber karbohidrat

akan potensial. Dan kemungkinan dapat memelihara kebiasaan makan warganya yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia dengan berbagai bahan pangan pokok dari daerah asalnya kecuali untuk sagu. Hal ini pantas menjadi perhatian para penentu kebijakan demi memelihara ketahanan pangan masyarakat.

Masyarakat Yogyakarta adalah masyarakat yang tetap mempertahankan tradisi dan budaya yang dikembangkan dari waktu ke waktu. Budaya kuliner dipengaruhi oleh hasil produksi daerah dan segala sesuatu yang dihasilkan





saling bantu apabila punya hajat, saling menumbang apabila ada keperluan merupakan kegiatan sehari-hari yang mengasyikkan. Buku ini berusaha merangkum semua kegiatan ritual sosial dan budaya terkait makanan menjadi satu kegiatan masyarakat yang pantas didokumentasikan.

Ada satu bab khusus yang berbicara tentang aneka macam makanan beserta resepnya yang terdiri dari 46 makanan pokok dan tumpeng, 245 lauk pauk (hewani dan nabati), 254 kudapan, 43 minuman, dan 4 macam sambal. Semua itu merupakan rangkuman

hasil wawancara para narasumber dan kajian pustaka hasil penelitian serta buku-buku populer yang beredar di masyarakat. Sehingga untuk mencapai resep standar masih diperlukan pekerjaan lanjutan yang dimaksudkan untuk menguji resep pilihan tersebut di atas. Resep-resep tersebut di atas merupakan hasil kekayaan budaya masyarakat tersendiri yang masih terlacak hingga saat ini. Hal-

hal yang unik, menarik, aneh dituliskan serba singkat untuk memancing diskusi dan kajian berikutnya disajikan dalam bab Pernak-pernik Kuliner Yogyakarta.

Apa yang dibicarakan dalam buku ini merupakan langkah awal pendokumentasian kuliner Yogyakarta yang diharapkan ada kajian lanjut yang lebih jauh mampu menjelaskan kaitan dengan budaya masyarakat dari dulu

sampai kini. Tidak dapat dihindari pula kenyataan, bahwa selain resep yang tercantum sebagai kuliner Yogyakarta ini masih beredar pula di tengah masyarakat hasil akulturasi seperti bakso, mi ayam, ketoprak, kupat tahu, aneka roti dan kue, martabak, dan lain-lain.

Baru-baru ini pemerintah telah mencanangkan susunan menu kuliner ikon Indonesia, namun itu dilakukan dengan mengambil jalan pintas yang belum disertai kajian sahah tentang kebenarannya sebagai ikon. Berdasarkan eksistensi dan

popularitasnya di tengah masyarakat dalam salah satu halaman buku ini dicoba dikemukakan kuliner khas

Yogyakarta yang pantas disebut sebagai ikon kuliner Yogyakarta. Hal ini dilakukan dengan maksud untuk mendapatkan tanggapan dan kajian lebih lanjut tentang ketepatannya sebagai ikon kuliner Yogyakarta. Suatu bukti

bahwa Yogyakarta Istimewa dalam kulinerinya dicoba ditampilkan pula kuliner Jogja yang terkait dengan upacara ritual dan tradisi Yogyakarta. Diharapkan melalui buku ini akan dapat tertulis buku-buku berikutnya yang meneguhkan kuliner Yogyakarta sebagai budaya yang perlu dipertahankan dari masa ke masa.

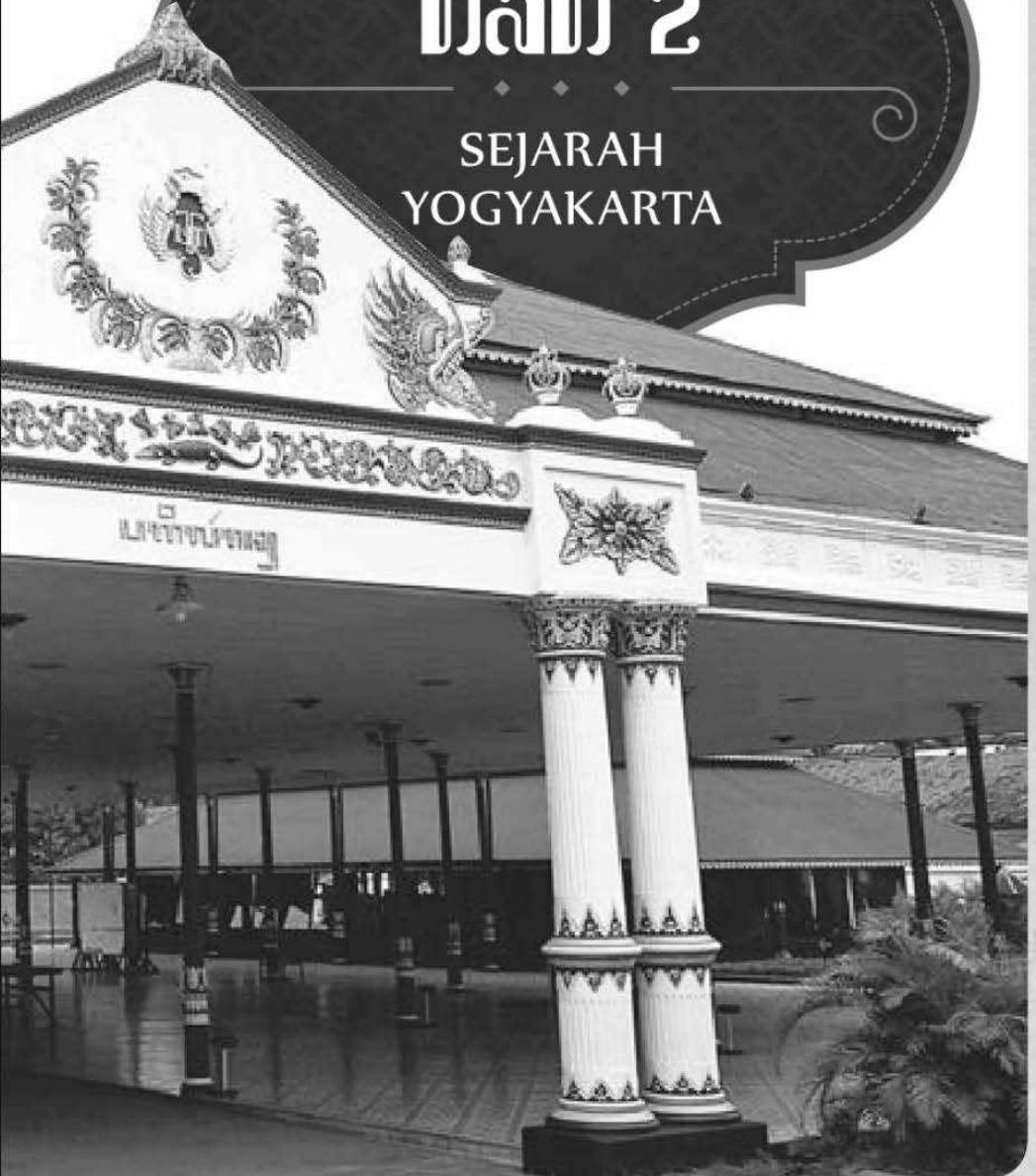
**Apa yang dibicarakan dalam buku ini merupakan langkah awal pendokumentasian kuliner Yogyakarta yang diharapkan ada kajian lanjut yang lebih jauh mampu menjelaskan kaitan dengan budaya masyarakat dari dulu sampai kini**

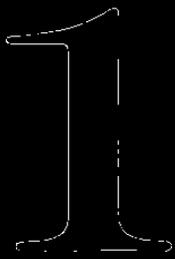




# Bab 2

## SEJARAH YOGYAKARTA





# YOGYAKARTA SEBELUM PERGERAKAN NASIONAL

ada abad ke-18, Yogyakarta mengalami sejarah yang berpengaruh pada kehidupan masyarakat hingga

saat ini yaitu sejarah berdirinya Kasultanan *Ngayogyakarta Hadiningrat* yang tidak dapat terlepas dari sejarah perjalanan Kerajaan Mataram Islam. Kerajaan Mataram Islam mencapai puncaknya pada masa pemerintahan Sultan Agung Hanyokrokusumo (1613-1645). Akan tetapi pada perjalanannya, pengganti Sultan Agung yaitu Hamangkurat I (1647-1677) justru bersahabat dengan VOC. Hamangkurat II (1677-1703) menyerahkan Semarang kepada VOC. Selain itu pada abad ini pula tepatnya tahun 1755 terjadi momentum yang sangat bersejarah bagi Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu dengan terbentuknya Kota Yogyakarta melalui Perjanjian Giyanti.

Kota Yogyakarta sebagai ibukota Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sekarang ini mempunyai latar belakang sejarah yang panjang. Keberadaannya tidak dapat dipisahkan dengan Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat. Tahun 1755 terjadi peristiwa penting dalam sejarah berdirinya Kasultanan ini, dimana tanggal 13 Februari 1755 diadakan suatu perjanjian yang terkenal dengan Perjanjian Giyanti atau *Palihan Nagari*. Perjanjian Giyanti itu sendiri berisi tentang pembagian Kerajaan Mataram yang berkedudukan di Surakarta di bawah pemerintahan Paku Buwono III. Separuh kerajaan tetap berada di Surakarta di bawah pemerintahan Paku Buwono III dengan sebutan Kasunanan Surakarta, sedangkan yang separuh lainnya berada di bawah pemerintahan Pangeran Mangkubumi dengan pusat pemerintahan di Yogyakarta. Kerajaan tersebut dikenal dengan Kasultanan Ngayogyakarta



Yogyakarta tidak hanya memiliki arti penting bagi masyarakat Yogyakarta, akan tetapi juga bagi perjuangan bangsa dan eksistensi Negara Republik Indonesia

Hadiningrat dengan Pangeran Mangkubumi sebagai raja pertama (Sultan Hamengku Buana I).

Sebelum Negara Republik Indonesia terbentuk, Yogyakarta sudah memiliki pemerintahan, yaitu Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat dan Kadipaten Pakualaman. Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat berdiri sejak 1756 oleh Pangeran Mangkubumi yang kemudian bergelar Hamengku Buwana I, sementara Kadipaten Pakualaman berdiri sejak tahun 1813, didirikan oleh Pangeran Notokusumo yang kemudian bergelar Adipati Paku Alam I. Kedua pemerintahan itu oleh Pemerintah Hindia Belanda diakui sebagai kerajaan yang mempunyai hal untuk mengatur rumah tangganya sendiri.

Dalam dinamika kehidupan bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara, Kota Yogyakarta mempunyai peran sangat penting dan strategis. Yogyakarta tidak hanya memiliki arti penting bagi masyarakat Yogyakarta, akan tetapi juga bagi perjuangan bangsa dan eksistensi Negara Republik Indonesia.

Oleh karena itu, Yogyakarta juga dikenal sebagai kota perjuangan dan kota revolusi. Di Kota Yogyakarta pula para pejuang dan pahlawan bangsa menentang penjajahan Belanda dan Jepang yang membuahkan lahirnya Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) pada tanggal 17 Agustus 1945. Yogyakarta kembali mempunyai peran penting, ketika keamanan Kota Jakarta terancam oleh kekuatan Belanda yang ingin kembali menguasai Indonesia. Di saat genting itu, Kota Yogyakarta tampil sebagai "penyelamat" negara dengan kesediaannya menjadi Ibu Kota Negara Indonesia sejak tanggal 4 Januari 1946.

Mencari lokasi Kota Yogyakarta sekarang, dahulu digambarkan dalam tembang Pocung yang syairnya sebagai berikut:

**Bapak Pocung**  
(memberi tahu bahwa tembangnya itu  
adalah tembang Pocung)  
**Pasar Mlathi kidul Denggung**  
(Pasar Kecamatan Mlati terletak di sebelah selatan  
Desa Denggung)  
**Kricak lor negoro**  
(Kampung Kricak terletak di sebelah utara  
Kota Yogyakarta)  
**Pasar Gedhe loring loji**  
(Pasar Gedhe (sekarang bernama Beringharjo) terletak  
di sebelah utara gedung-gedung, sekarang  
di kilometer 0 yang berbentuk bangunan kolonial)  
**Menggok ngetan kesasar ning Gondomanan** (kalau  
berbelok ke timur, sampailah ke  
Kampung Gondomanan)

Demikianlah cara orang dahulu melukiskan lokasi Kota Yogyakarta. Jalan-jalan di kota itu memang lurus utara selatan atau dari barat ke timur, hanya





Di dalam Kota Yogyakarta, terdapat kampung-kampung, istimewanya nama setiap kampung adalah sesuai profesi orang-orang yang tinggal di dalam kampung itu. Bagi kampung yang ditinggali para bangsawan yang berpengaruh, nama bangsawan itu juga menjadi nama wilayah setempat diberi akhiran an. Seperti Suryowijayan adalah sekitar kediaman Pangeran Suryowijaya, Brontokusuman sekitar tempat tinggal Kanjeng Raden Tumenggung (KRT). Brontokusuma, BPH. Puger – Pugeran; BPH. Bintoro – Bintaran; GPH – Tejukusumo – Tejukusuman; KRT. Gondokusuma

– Gondokusuman; KRT. Sindunegara – Sindunegaran; KRT. Sosrowijaya – Sosrowijayan, KRT. Notoyuda – Notoyudan dan seterusnya. Nama kampung yang menunjukkan tempat tinggal masyarakat yang profesinya sejenis dapat dicontohkan *Siliran* (urusan penerangan lampu); *Gandekan* (petugas yang menjadi utusan dalem: konco gandek); *Patehan* (petugas yang mengurus pembuatan minuman teh untuk raja dan petugas yang ada di dalam keraton); *Gamelan* (petugas yang mengurus pemeliharaan kuda); *Gemblakan* (tempat ahli pembuat barang-barang logam); *Sayangan*



(tempat para perajin tembaga); *Kemasan* (tempat tinggal para perajin emas); *Pandeyan* (berkarya sebagai pandai besi); *Mergangsan* (membuat gamelan); *Jlagran* (berprofesi sebagai tukang batu: jlogro); *Bludiran* (tempat tinggal mereka yang pandai memasang benang hias, manik-manik atau hiasan lain di atas kain sebagai busana para raja dan keluarganya dalam berbagai kesempatan); *Batikan* (ditinggali mereka yang berprofesi sebagai pembatik). Toponim yang mencerminkan jabatan yang cukup penting, antara lain *Pajeksan* (tempat tinggal pejabat pengadilan, karena *Pajeksan* berasal dari kata *jeksa* atau *jaksa* pemutus pengadilan). *Kemetiran* (tempat tinggal para juru antar surat); *Ketandan* (tempat tinggal mereka yang memungut pajak di pasar); *Gandekan* (mereka

yang pandai menari yang lucu-lucu); *Palawijan* (tempat tinggal mereka yang dianugrahi cacat tubuh bermacam-macam); *Mertolulutan* (petugas yang bertugas untuk melakukan eksekusi hukuman mati); *Kauman* (tempat tinggal para kaum yaitu mereka yang bertugas untuk berdoa dan mengaji kalau ada selamatan). Untuk profesi di bidang kuliner ada nama kampung yang menunjukkan profesinya. Yaitu kampung Gondokusuman sebagai tempat tinggal R. Ay Gondokusuma yang berprofesi sebagai kepala dapur kraton.

Pemukiman lain yang ditunjukkan dengan toponim adalah kesatuan prajurit yang mempunyai tugas mempertahankan dan menjaga keamanan kerajaan. Toponim tersebut antara lain *Wirobrajan* (prajurit *Wirabaja*),

Ketanggungan (prajurit Ketanggung), Patangpuluhan (prajurit Patangpuluh), dan Bugisan (prajurit Bugis). Kelima pemukiman tersebut terletak di sebelah barat benteng. Di sebelah selatan benteng dapat ditemukan toponim Daengan, Jogokaryan, Mantrijeron, dan Prawirotaman. Dua toponim lainnya berada di sebelah timur benteng, yaitu Surokarsan dan Nyutran. Nah demikianlah sampai saat ini belum pernah mendengar riwayat kota lain seperti Kota Yogyakarta yang istimewa ini.

Kondisi di atas mencerminkan bahwa Kota Yogyakarta merupakan kota tua sezaman dengan keberadaan Kasultanan Ngayogyakarta. Menurut sejarah, Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat dibangun pada tempat bernama Hutan Beringin, yaitu kota kecil yang indah. Di lokasi tersebut berdiri pesanggrahan yang dinamakan Pesanggrahan Garjitowati. Istana itu mulai ditempati hari Kamis Pahing, 7 Oktober 1756, yang kemudian tanggal tersebut dijadikan sebagai hari lahir Yogyakarta (sumber: Prof. Sumiati).

Kota Yogyakarta sebagai ibukota kerajaan dihuni oleh etnis-etnis asing, misalnya Cina, Arab, dan Eropa. Masyarakat Cina bermukim di Ketandan yang pada mulanya merupakan tempat tinggal etnis Cina yang diangkat sebagai pemungut pajak bagi pedagang pasar, oleh Sultan. Profesi ini disebut "Kanca Tanda Pamisis", tanda membayar pajak dengan uang receh. Hunian masyarakat Eropa berada di Loji

Kecil dan Kota Baru. Pertumbuhan Kota Baru sebagai pemukiman orang Belanda sebagai akibat Loji Kecil tidak lagi dapat menampung orang-orang kulit putih. Pemukiman Kotabaru sebagai kompleks perumahan orang Belanda dilengkapi dengan sarana dan prasarana, diantaranya jalan, rumah sakit, pendidikan, dan lapangan olah raga, kolam renang, serta pembuangan limbah yang teratur. Nama-nama jalan banyak yang diturunkan dari kata asing, seperti kretek kekek berasal dari kata *kerk weg* dibaca kretek kekek, *koeli trein* menjadi klitren. Orang-orang

Arab tinggal di Kampung Sayidan karena sebutan orang Arab oleh masyarakat lokal adalah nDara Sayid.

Keberadaan Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat menyebabkan Yogyakarta menjadi salah satu pusat kebudayaan, khususnya kebudayaan Jawa.

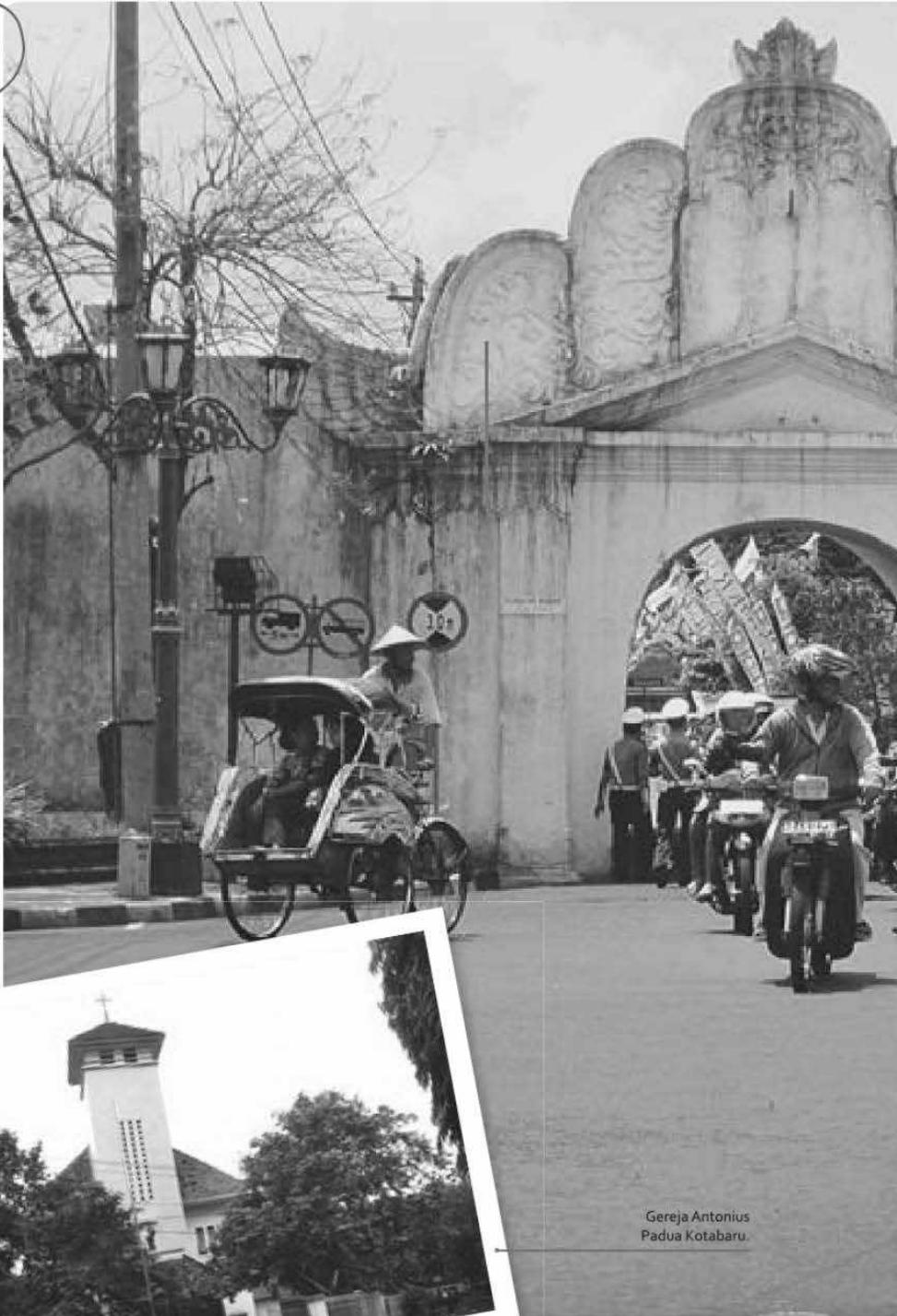
Banyak berkembang

kebudayaan, baik bersifat *tangible* (kasad mata) maupun *intangible* (tidak kasad mata atau tidak teraba). Ragam budaya kategori *tangible* diantaranya adalah bangunan baik berlagam indies maupun lokal. Bangunan indies misalnya Kantor Pos Besar, Bank Indonesia, Gedung Agung, sedangkan keraton, rumah-rumah Pangeran dengan arsitektur Jawanya menyimbolkan budaya kerajaan.

Simbol budaya kerajaan ditunjukkan pula dari peninggalan, berupa pesanggrahan atau taman, misalnya Tamansari dan pemukiman para abdi dalem dan sentana di

## Kota Yogyakarta sebagai ibukota kerajaan dihuni oleh etnis-etnis asing, misalnya Cina, Arab, dan Eropa.

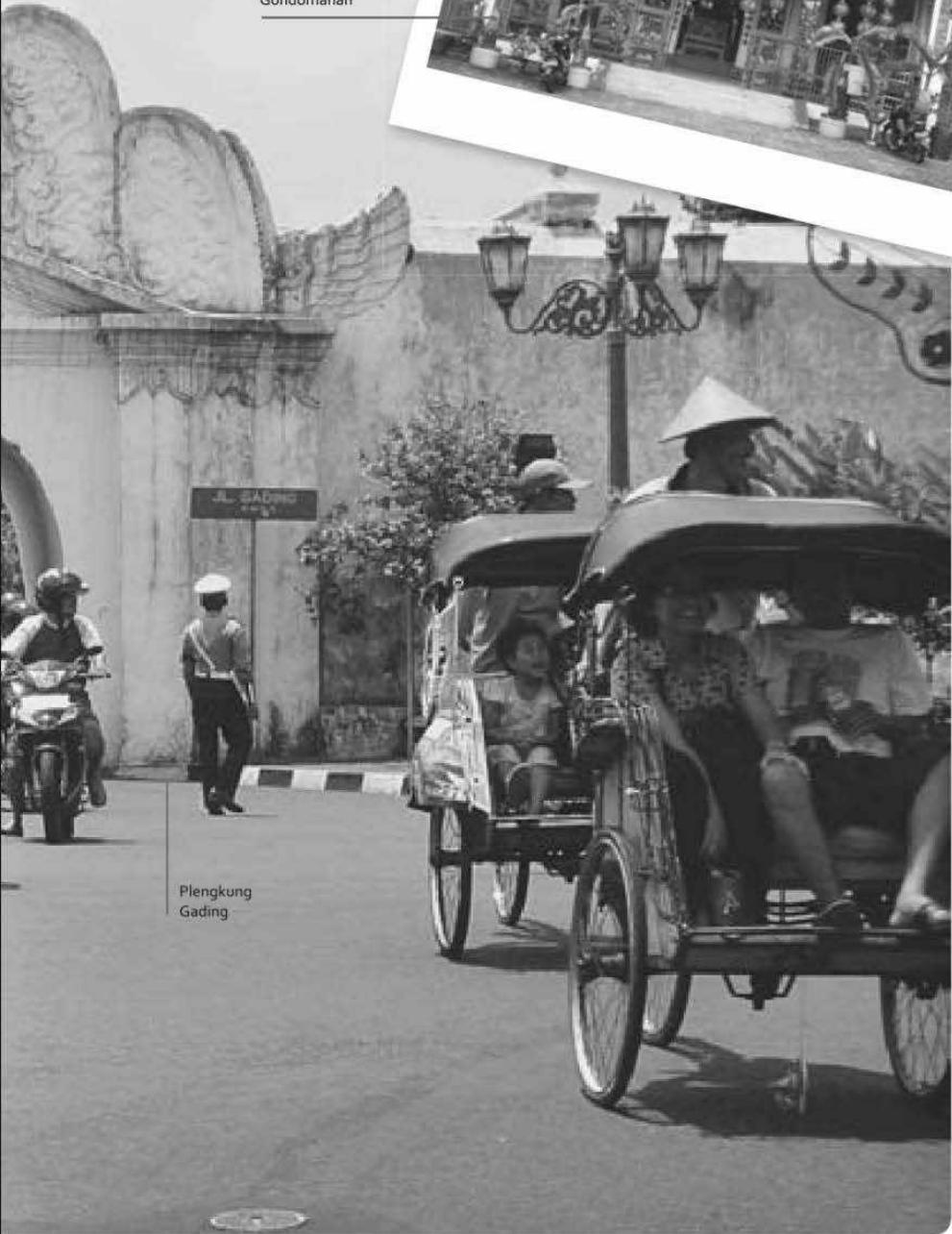
BAB II SEJARAH YOGYAKARTA



Gereja Antonius  
Padua Kotabaru.



Kelenteng Fuk  
Ling Miao di  
Gondomanan



Plengkung  
Gading

dalam benteng (*njeron beteng*). Pada mulanya pemukiman ini memancarkan nuansa Jawa dengan bentuk rumahnya yang tradisional Jawa dengan bahan tidak permanen. Terdapat ketentuan yang digariskan pihak keraton bahwa bangunan di dalam benteng tidak boleh dibuat permanen, karena mereka tidak memegang hak milik. Status mereka adalah mempunyai hak pakai sebagai *magersari* maupun *ngindung*.

Pesona Kota Yogyakarta dapat dilihat melalui hasil seni kriya, misalnya barang-barang yang terbuat dari perak, kulit, benang/kain, serat, tanah liat, dan batu. Dari bahan-bahan tersebut dapat dihasilkan benda seni yang unik dan menarik. Beberapa hasil kriya tersebut malah menjadi ikon Kota Yogyakarta, seperti batik dengan gaya Yogyakarta, wayang, dan perak. Selain itu Yogyakarta mempunyai budaya lain seperti kuliner. Untuk melukiskan makanan yang merupakan makanan nikmat di daerah Yogyakarta di bawah ini dituliskan tembang Gambuh seperti tertulis di bawah ini:

***Sega penak iwak dudu***

*(nasi yang dibungkus pakai daun dimakan bersama masakan daging berkuah)*

***Sambel goreng tur petene utuh***

*(masakan sambel goreng dengan campuran petai kupas utuh)*

***Gudeg manggar tur lawuhe iwak pithik***

*(gudeg bunga kelapa dan opor ayam)*

***Empal gepuk babat iso***

*(masakan daging dan jerohan sapi)*

***Brongkose iwak congor***

*(sayur brongkos yang dimasak bersama daging bibir sapi)*

Pada zamannya hidangan yang disebutkan dalam syair di atas sudah menjadi makanan kesukaan masyarakat karena sangat nikmat. Dan kiranya sampai sekarang syair itu masih relevan.

Makanan yang ada di Yogyakarta dibedakan menjadi makanan yang disantap dalam kehidupan sehari-hari, maupun dibuat sebagai *ubarampe* upacara atau sebagai suguhan dalam suatu upacara keraton. Dalam perkembangannya, jenis-jenis makanan tersebut menjadi dagangan di pasar sebagai makanan tradisional. Pada gilirannya jenis makanan tertentu dapat dijadikan ikon wilayah tertentu, yang artinya makanan dapat pula berfungsi sebagai cinderamata bagi wisatawan.

Setelah pembentukan Kota Yogyakarta yang kaya akan sejarah dan keunikan, pada abad ke-19 terbentuknya wilayah lainnya yang juga merupakan wilayah bagian dari Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu Bantul dan Gunungkidul.

Pembentukan wilayah Kabupaten Bantul berawal dari perang antara

Pangeran Diponegoro melawan penjajah sejak tahun 1825 hingga 1830. Pemerintah Hindia Belanda kemudian membentuk komisi khusus untuk menangani daerah Vorstenlanden yang bertugas menangani pemerintahan daerah Mataram, Pajang, Sokawati, dan Gunungkidul. Kontrak Kasunanan Surakarta dengan Yogyakarta dilakukan baik hal pembagian wilayah dan pembentukan wilayah administratif. Kemudian Pemerintah Hindia Belanda dan Sultan Yogyakarta mengadakan kontrak kerja sama tentang pembagian wilayah administratif baru dalam Kasultanan disertai penetapan jabatan kepala wilayahnya. Saat itu Kasultanan Yogyakarta dibagi menjadi tiga kabupaten yaitu Bantulkarang untuk kawasan selatan, Deggung untuk kawasan utara, dan Kalasan untuk kawasan timur. Menindaklanjuti pembagian wilayah baru Kasultanan Yogyakarta, tanggal 20 Juli 1831 secara resmi ditetapkan pembentukan Kabupaten Bantul yang sebelumnya dikenal bernama Bantulkarang. Seorang Nayaka Kasultanan Yogyakarta bernama Raden Tumenggung Mangun Negara kemudian dipercaya Sri Sultan Hamengkubuwono V untuk memangku jabatan sebagai Bupati Bantul. Tanggal 20 Juli ini lah yang setiap tahunnya diperingati sebagai hari Jadi Kabupaten Bantul (BAPPEDA Kabupaten Bantul, 2013).

Ada berkah pula akan keberadaan Belanda ketika itu. Bantul dengan produksi gula tebu yang melimpah, mendorong Belanda untuk membangun pabrik gula tebu



## Makanan yang ada di Yogyakarta dibedakan menjadi makanan yang disantap dalam kehidupan sehari-hari, maupun dibuat sebagai ubarampe upacara atau sebagai suguhan dalam suatu upacara keraton.

pada masa kolonial Belanda tersebut. Selain itu keadaan alam Bantul yang terletak di pesisir juga menjadikan Bantul sebagai penghasil kelapa. Maka dari itu, dua bahan ini menjadi primadona bagi warga Bantul karena hasilnya sangat melimpah. Lebih menjadi primadona lagi ketika kedua bahan tersebut dikombinasikan menjadi suatu makanan khas yakni geplak. Ya, geplak adalah perpaduan antara gula pasir dan kelapa yang warnanya bermacam-macam dan

tentunya rasanya yang sangat manis...menjadikan Bantul dikenal akan geplaknya. Kondisi alam Bantul yang merupakan pesisir selatan juga menjadi faktor pendorong masyarakat Bantul menjadi kreatif, tepatnya di daerah pesisir pantai Parangtritis banyak hewan-hewan laut seperti jingking dan undur-undur. Kedua hewan ini lantas diolah menjadi salah satu makanan khas Yogyakarta yakni rempeyek jingking dan rempeyek undur-undur. Dimana lagi kita bisa menjumpai rempeyek seperti ini selain di Bantul? Unik bukan?

Selain Kabupaten Bantul pada abad ke-19 juga merupakan momen bersejarah bagi Gunungkidul. Dahulu Gunungkidul merupakan sebuah hutan yang didalamnya terdapat Desa Pongangan yang dihuni beberapa orang pelarian dari Majapahit. Desa ini dipimpin oleh R. Dewa Katong. Kemudian desa tersebut semakin ramai dan perkembangan penduduk tersebut didengar oleh raja Mataram Sunan Amangkurat Amral yang berkedudukan di Kartosuro. Kemudian ia mengutus Senopati Ki Tumenggung Prawiropekso. Tumenggung Prawiropekso menasehati R. Suromejo agar meminta izin pada Raja Mataram, karena daerah tersebut masuk dalam wilayah kekuasaannya, akan tetapi R. Suromejo tidak bersedia dan akhirnya terjadilah peperangan yang mengakibatkan dia tewas. Begitu juga 2 anak dan menantunya. Ki Pontjodirjo yang merupakan anak R Suromejo akhirnya menyerahkan diri kepada Pangeran Sambernyowo dan diangkat menjadi Bupati

Gunungkidul I. Namun Bupati Mas Tumenggung Pontjodirjo tidak lama menjabat karena adanya penentuan batas-batas daerah Gunungkidul antara Sultan dan Mangkunegaran II pada tanggal 13 Mei 1831. Gunungkidul (selain Ngawen sebagai daerah *enclave* Mangkunegaran) menjadi kabupaten di bawah kekuasaan Kasultanan Yogyakarta (BAPPEDA Kabupaten Gunungkidul, 2013).

Menurut Mr R.M Suryodiningrat dan pendapat B.M.Mr.A.K Pringgodigdo berdirinya Gunungkidul (daerah administrasi) tahun 1831 setahun sesudah Perang Diponegoro, bersamaan dengan terbentuknya kabupaten lain di Yogyakarta.

Kondisi alam Gunungkidul yakni dataran tinggi, membuat daerah ini dikenal sebagai tadah hujan. Oleh karenanya di Gunungkidul sulit untuk ditanami padi. Tapi kondisi inilah yang membuat Gunungkidul dikenal pula akan beberapa makanan khasnya. Di Gunungkidul karena sulit untuk ditanami padi, maka makanan pokoknya adalah ketela dan jagung sehingga banyak beberapa makanan seperti gatot dan tiwul yang terbuat dari ketela. Adapula nasi jagung, demplo jagung, dan masih banyak yang lainnya. Belum lagi di Gunungkidul banyak ditanami pohon jati sehingga banyak terdapat belalang kayu dan ulat jati. Hal ini mendorong warga Gunungkidul untuk kreatif menciptakan olahan masakan berbahan dasar belalang kayu dan ulat jati yakni dibacem dan digoreng. Inilah yang membuat Gunungkidul kaya pula akan kulinernya.



Pemandangan dari  
Plengkung Gading

Cinderamata di  
sepanjang jalan  
Malioboro

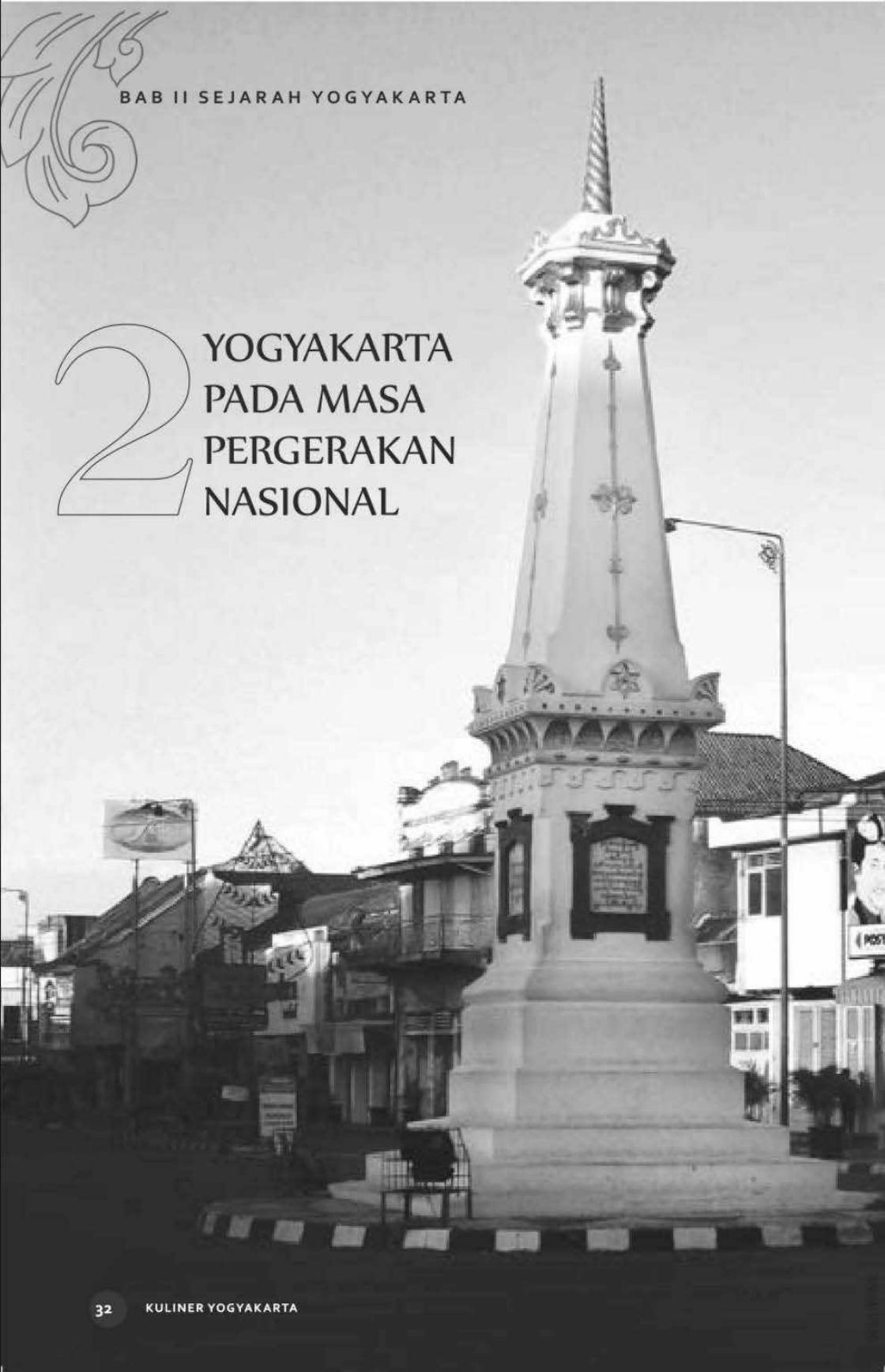


Benteng Vredenburg

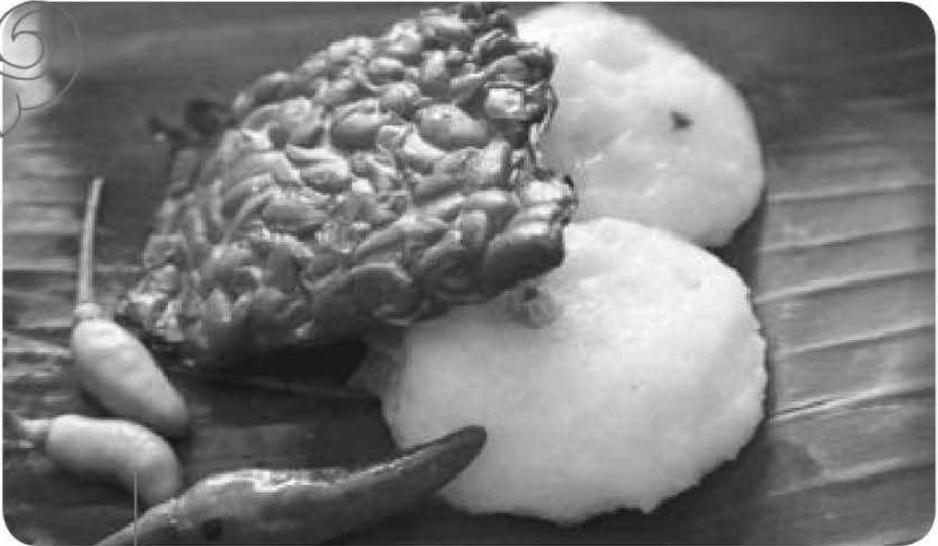
Pedagang batik di  
pasar Beringharjo



# 2 YOGYAKARTA PADA MASA PERGERAKAN NASIONAL







Jadah tempe  
Kaliurang

Pada masa pergerakan nasional juga terjadi sebuah momentum dimana terjadi pembentukan salah satu Kabupaten di Yogyakarta yaitu Kabupaten Sleman. Dahulu Kabupaten Sleman disebut dengan Sulaiman. Secara administratif, keberadaan Kabupaten Sleman dapat dilacak pada Rijktsblad no. 11 tahun 1916 yang membagi wilayah Kasultanan Yogyakarta (Mataram) dalam 3 Kabupaten, yakni Kalasan, Bantul, dan Sulaiman (yang kemudian disebut Sleman). Kabupaten membawahi distrik yang dikepalai seorang Panji. Pada tahun 1927 terjadi wilayah Kesultanan Yogyakarta mengalami penyederhanaan yaitu enam Kabupaten yang terdapat di wilayah kasultanan disederhanakan menjadi 4 kabupaten yakni Kota Yogyakarta, Kabupaten Bantul, Kabupaten Kulon Progo, dan Gunungkidul. Dalam hal ini, Kabupaten Sleman mengalami penurunan status menjadi distrik Kabupaten Yogyakarta. Pada tahun 1940 wilayah kasultanan

Yogyakarta tetap terbagi dalam 4 Kabupaten dengan pemampatan pada distrik masing-masing kabupaten. Kabupaten di Yogyakarta, terdiri 2 (dua) distrik (Distrik Kota dan Distrik Sleman) (RPJMD Kabupaten Sleman 2011-2015, 2014).

Sleman dengan dataran tingginya mendorong munculnya berbagai makanan khas. Salah satunya adalah olahan salak. Salak pondoh yang banyak ditanam di Kabupaten Sleman ini memberikan berkah tersendiri bagi warga Sleman. Tidak hanya salak yang dijual dalam bentuk buah, akan tetapi banyak olahan salak yang inovatif seperti manisan dan keripik salak. Selain itu di daerah Kaliurang yang dingin juga ada kuliner khas yang sangat lezat dan unik yakni sate kelinci. Ada pula makanan khas yang lain yang cocok pula dinikmati di tengah suasana Kaliurang yang sejuk yakni jadah tempe, ampyang kacang, dan rempeyek yang renyah.

# 3 YOGYAKARTA PADA MASA PENDUDUKAN JEPANG

asa pendudukan Jepang di Yogyakarta berlangsung sejak tanggal 6 Maret 1942.

Mereka menempati gedung-gedung pemerintah yang semula ditempati pemerintah Belanda. Pendudukan tentara Jepang atas kota Yogyakarta berjalan sangat lancar tanpa ada perlawanan. Dengan semboyan Tiga A (Nipon Cahaya Asia, Nipon Pemimpin Asia dan Nipon Pelindung Asia), mereka melakukan pawai dengan jalan kaki dan bersepeda bergerak menuju pusat kota Yogyakarta. Hal ini dilakukan untuk menarik simpati rakyat Yogyakarta. Tanggal 7 Maret 1942, pemerintah Jepang memberlakukan UU nomor 1 tahun 1942 bahwa kedudukan pimpinan daerah tetap diakui tetapi

berada di bawah pengawasan Kooti Zium Kyoku Tjokan (Gubernur Jepang) yang berkantor di Gedung Tjokan Kantai (Gedung Agung). Pusat kekuatan tentara Jepang disamping ditempatkan di Kotabaru juga dipusatkan di Benteng Vredeburg. Tentara Jepang yang bermarkas di Benteng Vredeburg adalah Kempeitei yaitu tentara pilihan yang terkenal keras dan kejam. Penguasaan Jepang atas Benteng Vredeburg berlangsung dari tahun 1942 sampai dengan tahun 1945, ketika proklamasi telah berkumandang dan nasionalisasi bangunan-bangunan yang dikuasai Jepang mulai dilaksanakan. Selama itu meskipun secara de facto dikuasai oleh Jepang tetapi secara yuridis formal status tanah tetap milik kesultanan (Suhatno, 2006).

# 4 YOGYAKARTA PASCA KEMERDEKAAN

Pasca Proklamasi 17 Agustus 1945, Sri Sultan Hamengku Buwono IX mengeluarkan dekrit kerajaan yang disebut

Amanat 5 September 1945. Inti dari dekrit kerajaan adalah melakukan integrasi monarki Ngayogyakarta Hadiningrat ke dalam NKRI. Dekrit Amanat 5 September 1945 ini diikuti oleh dekrit yang dikeluarkan oleh Paku Alam VIII. Pada tanggal 18 Mei 1946, secara resmi digunakan nama Daerah Istimewa Yogyakarta yang menegaskan penyatuan dua kerajaan dan sekaligus menjadi daerah istimewa dari NKRI. Pemerintahan monarki persatuan kemudian



Pada tanggal 18 Mei 1946, secara resmi digunakan nama Daerah Istimewa Yogyakarta yang menegaskan penyatuan dua kerajaan dan sekaligus menjadi daerah istimewa dari NKRI



Daerah Istimewa Yogyakarta juga pernah menjadi ibukota Republik Indonesia tepatnya pada tahun 1946, dimana pada saat itu keamanana di Jakarta sangat buruk karena kehadiran bangsa Belanda yang kembali menjajah Indonesia setelah kemerdekaan.

berlangsung hingga dikeluarkannya Undang-Undang No 3 Tahun 1950 yang juga disebutkan penegasan secara administratif apabila Kesultanan Yogyakarta dan Paku Alaman merupakan bagian integral dari NKRI. Pembagian wilayah administratif berdasarkan UU No. 3 Tahun 1950 Tentang DI Yogyakarta adalah:

1. Kabupaten Bantul dengan ibukota Bantul.
2. Kabupaten Gunungkidul dengan ibukota Wonosari.
3. Kulon Progo dengan ibukota Wates.
4. Kabupaten Sleman dengan ibukota Sleman.
5. Kota Yogyakarta sebagai ibukota provinsi.

Pengaturan keistimewaan DIY dan pemerintahannya selanjutnya diatur dengan UU No 1/1957 tentang Pokok-Pokok Pemerintahan Daerah. Pengaturan Daerah Istimewa

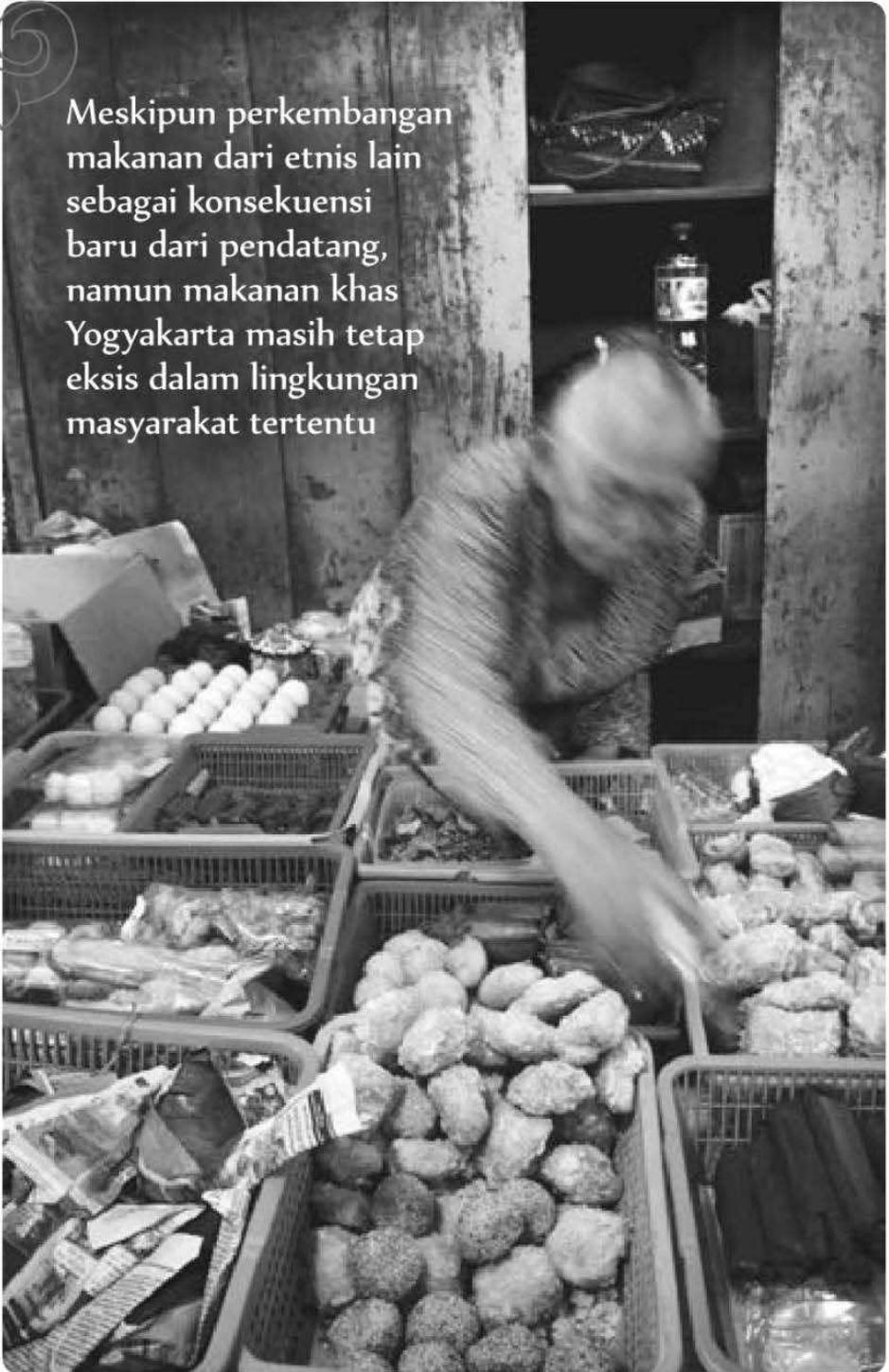
terdapat baik dalam diktum maupun penjelasannya. Substansi istimewa bagi Daerah Istimewa Yogyakarta dapat dilihat dalam kontrak politik antara Nagari Kasultanan Yogyakarta & Kadipaten Puro Pakualaman dengan Pemimpin Besar Revolusi Soekarno. Substansi Istimewa bagi Daerah Istimewa Yogyakarta terdiri dari tiga hal:

**1** Istimewa dalam hal Sejarah Pembentukan Pemerintahan Daerah Istimewa.

**2** Istimewa dalam hal Bentuk Pemerintahan Daerah Istimewa Yogyakarta yang terdiri dari penggabungan dua wilayah Kasultanan & Pakualaman menjadi satu daerah setingkat provinsi yang bersifat kerajaan dalam satu kesatuan wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia.



Meskipun perkembangan makanan dari etnis lain sebagai konsekuensi baru dari pendatang, namun makanan khas Yogyakarta masih tetap eksis dalam lingkungan masyarakat tertentu



Kulon Progo juga menjadi salah satu pusat peternakan kambing etawa. Nah...Tidak hanya Parangtritis atau Gunungkidul saja yang punya pantai, di Kulon Progo juga ada Pantai Glagah namanya. Di pantai ini kita bisa menemukan makanan yang unik lainnya yang juga berbahan dasar undur-undur. Makanan itu adalah undur-undur *crispy*. Di sepanjang Pantai Glagah banyak pedagang menjajakan makanan khas satu ini.

Pada saat ini di Daerah Istimewa Yogyakarta terdapat tiga Kabupaten yaitu Bantul, Gunungkidul, dan Sleman serta satu kota yaitu Kota Yogyakarta. Akan tetapi telah disebutkan sebelumnya bahwa Yogyakarta memang istimewa, salah satunya adalah Yogyakarta merupakan provinsi yang gubernurnya dijabat oleh Raja

dari Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat sehingga Yogyakarta merupakan provinsi yang sarat akan budaya yang luhur. Selain itu keberadaan beberapa kabupaten dan kota di Yogyakarta membuat Yogya juga semakin menunjukkan eksistensi dan ciri khasnya dalam beberapa aspek, salah satunya adalah kuliner. Dari beberapa kabupaten serta satu kota yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki kuliner khasnya masing-masing membuat Yogyakarta pantas dijuluki sebagai provinsi dengan sejuta kenikmatan kuliner yang melegenda dan akan memanjakan lidah siapapun yang menikmatinya. Selain itu karena keistimewanya pula, Yogyakarta masih terkenal akan adat istiadat yang kental serta berkaitan dengan kuliner khasnya.

Dari beberapa kabupaten serta satu kota yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki kuliner khasnya masing-masing membuat Yogyakarta pantas dijuluki sebagai provinsi dengan sejuta kenikmatan kuliner yang melegenda dan akan memanjakan lidah siapapun yang menikmatinya.





# Bab 3

PENDUKUNG KEKAYAAN  
MAKANAN DAN KULINER  
YOGYAKARTA



## ALAM DAN LINGKUNGAN

tidak bisa dipungkiri bahwa kondisi alam, kesuburan tanah, keuletan masyarakat petani untuk mengelola

kesuburan tanah dan kondisi alam tersebut menjadi faktor penentu dalam menghasilkan bahan pangan. *Wulu wetu* bumi ini secara tradisi digolongkan menjadi padi, *palawija* (biji-bijian, polong, dan kacang), *polo kependem* (bahan makanan yang terpendam dalam tanah seperti gadung, suweg, gembili), *polo gemantung* (bahan pangan yang tergantung pada dahan tanaman di atas tanah di udara seperti mangga, labu siam), *polo kesimpar* (bagian tanaman yang terletak di atas tanah tapi tidak tergantung, jadi hanya terletak di atas tanah saja seperti semangka, labu kuning). Keadaan alam dan lingkungan Kota Yogyakarta dapat dilihat dari segi letak wilayah, luas wilayah, karakteristik wilayah, tipe tanah, iklim, dan tata guna tanah.

Yogyakarta terletak di tengah-tengah alam yang indah, dikelilingi alam dan peninggalan sejarah yang memesona. Pagi hari bila cuaca sedang baik, coba saja menghadap ke utara, kita akan disuguhkan pemandangan Gunung Merapi yang menyegarkan mata. Bila pergi ke arah selatan, akan ditemui Pantai Parangtritis yang kondang itu. Jika ingin menengok Roro Jonggrang, langsung saja ke arah timur menuju Candi Prambanan. Pergi ke arah barat juga tidak akan kecewa, ada Waduk Sermo yang terbentang di kaki Perbukitan Menoreh yang indah.

Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki 1 kota dan 4 kabupaten. Luas Kota Yogyakarta sebesar 3.250 hektar atau hanya 1,025 % dari luas Provinsi DIY; Kabupaten Kulon Progo dengan luas 58.627 hektar (18,40%); Kabupaten Bantul dengan luas 50.685 hektar (15,91%); Kabupaten Gunungkidul dengan luas 148.536 hektar (46,62%); dan Kabupaten Sleman dengan luas 57.482 hektar (18,04%). Kota Yogyakarta



Kesibukan nelayan  
di sekitar Pantai Baron  
Gunungkidul

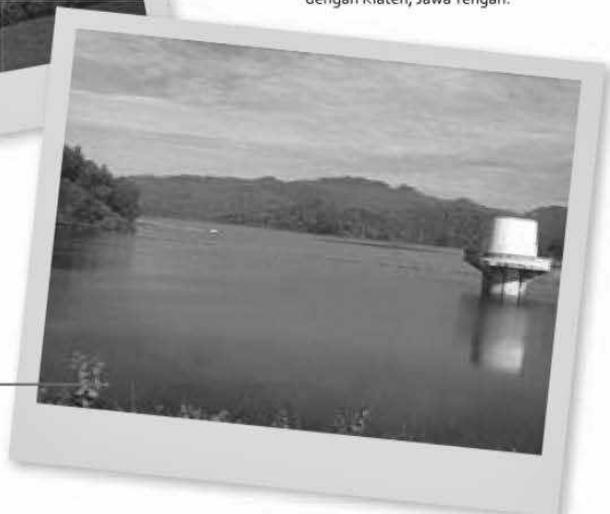


Pemandangan Gunung  
Merapi di sebelah utara  
Yogyakarta

Yogyakarta terletak di  
tengah-tengah alam  
yang indah,  
dikelilingi alam dan  
peninggalan sejarah  
yang memesona



Kiri Candi Prambanan Sleman, berbatasan  
dengan Klaten, Jawa Tengah.



Waduk Sermo yang  
ada di Kabupaten  
Kulon Progo.



Sungai Gajahwong yang mengalir di sebelah timur Kota Yogyakarta.



Sungai Winongo yang mengalir di sebelah barat Kota Yogyakarta.

memiliki luas wilayah paling sempit dibandingkan daerah tingkat II lainnya. Kota Yogyakarta terbagi menjadi 14 Kecamatan (Mantrijeron, Keraton, Mergansan, Ngampilan, Pakualaman, Gondokusuman, Wirobrajan, Gondomanan, Tegalrejo, Jetis, Danurejan, Umbulharjo, Kotagede, dan Gedongtengen), 45 Kelurahan, 617 RW, dan 2.531 RT.

Kota Yogyakarta memiliki kemiringan lahan yang relatif datar berkisar antara 0-3 % ke arah selatan dan mengalir tiga buah sungai besar, yaitu Sungai Winongo di sebelah barat, Sungai Code di tengah, dan Sungai Gajahwong di sebelah timur. Mitos yang berkembang dalam masyarakat tentang 3 sungai itu adalah bahwa Sungai Winongo merupakan jalan raya penghubung kepentingan kerajaan laut selatan (Nyi Roro Kidul) dengan penguasa Gunung Merapi, karenanya masyarakat

sering mengkait-kaitkan robongan "lampor" yaitu iring-iringan bala tentara yang pergi mondar mandir ke arah utara atau selatan dengan bebunyian yang khas meskipun tidak pernah ada penjelasan dengan bukti yang kasat mata tentang hal ini. Sungai Code membelah Kota Jogja menjadi 2, dan mengesankan batas wilayah antara kasultanan dan puro pakualaman. Konon di sepanjang sungai itu di sisi barat dan timur sering mondar-mandir "penjaga" Kota Jogja yaitu Kyai Djojudo dan Kyai Djegot. Kyai Djegot dengkurnya sangat keras, sedangkan Kyai Djoyudo kegemarannya makan roti randon dan kopi pahit, konon suka menghisap candu. Sungai Gajahwong adalah sungai yang menyimpan misteri juga karena sehari-hari aliran airnya tenang dan dangkal, akan tetapi suatu saat tiba-tiba dapat menjadi sungai besar yang deras aliran airnya.

Wilayah Kota Yogyakarta terbagi ke dalam lima bagian kota dengan pembagian sebagai berikut:

#### WILAYAH I

Wilayah ini memiliki ketinggian kurang lebih antara 91-117 m di atas permukaan laut rata-rata. Yang termasuk dalam wilayah ini antara lain: sebagian Kecamatan Jetis, Kecamatan Gedongtengen, Kecamatan Ngampilan, Kecamatan Keraton, dan Kecamatan Gondomanan.

#### WILAYAH II

Ketinggian wilayah ini kurang lebih berkisar antara 97-114 m di atas permukaan laut rata-rata. Adapun kecamatan yang masuk dalam wilayah ini adalah Tegalrejo dan sebagian Kecamatan Wirobrajan.

#### WILAYAH III

Wilayah ini memiliki ketinggian kurang lebih 102-130 m di atas permukaan laut rata-rata. Kecamatan Gondokusuman, Kecamatan Danurejan, Kecamatan Pakualaman, dan sebagian kecil Kecamatan Umbulharjo.

#### WILAYAH IV

Ketinggian wilayah IV ini kurang lebih antara 75-102 m di atas permukaan laut rata-rata. Yang termasuk dalam wilayah ini adalah sebagian Kecamatan Umbulharjo, Kecamatan Kotagede, dan Kecamatan Mergangsan.

#### WILAYAH V

Wilayah ini ketinggiannya kurang lebih berkisar antara 83-102 m di atas permukaan laut rata-rata. Kecamatan Wirobrajan, Kecamatan Mantrijeron, sebagian Kecamatan Gondomanan, dan sebagian Kecamatan Mergangsan masuk dalam wilayah ini.

## BAB III PENDUKUNG KEKAYAAN MAKANAN DAN KULINER YOGYAKARTA

Stasiun Tugu di Kecamatan Gedongtengen masih menyisakan arsitektur kolonial yang tampak jelas pada dinding-dindingnya.



Pojok Beteng Kulon terletak di sudut paling barat dan paling selatan dari keseluruhan Kecamatan Keraton.



Monumen Pangeran Diponegoro Sasana Wiratama yang menempati bekas kediaman Pangeran Diponegoro di Kecamatan Tegalrejo.



Stadion Mandala Krida di kawasan Kecamatan Gondokusuman hingga kini masih dimanfaatkan oleh warga sekitar sebagai tempat berolahraga.



Jalan layang di sekitar Stasiun Lempuyangan yang merupakan jalur alternatif untuk menghindari kemacetan di sekitar perlintasan kereta api (terletak di perbatasan antara Kecamatan Gondokusuman di utara dan Danurejan di selatan).



Gedung Pusat Universitas Gadjah Mada.



Kebun Binatang Gembira Loka yang terletak di dua wilayah kecamatan yaitu Kecamatan Umbulharjo dan Kecamatan Kotagede sampai sekarang masih menjadi tempat hiburan dengan koleksi binatang terlengkap di Yogyakarta.



Penggunaan lahan dibedakan menjadi lahan sawah dan lahan bukan sawah. Lahan bukan sawah meliputi lahan untuk bangunan dan sekitarnya, tegal/kebun, ladang/huma, padang rumput, tambak, kolam/tebat/empang, lahan yang sementara tidak diusahakan, lahan untuk tanaman kayu-kayuan dan perkebunan negara/swasta.

**TABEL 1. LUAS LAHAN PERTANIAN DAN BUKAN PERTANIAN (HEKTAR) DI YOGYAKARTA 2013**

Kabupaten/Kota	Luas lahan		Luas Lahan Bukan Pertanian	Jumlah
	Sawah	Bukan sawah		
Yogyakarta	71	191	2.988	3.250
Kulon Progo	10.297	35.027	13.303	58.627
Bantul	15.471	14.125	21.089	50.685
Gunungkidul	7.865	117.829	22.842	148.536
Sleman	22.835	15.449	19.198	57.482

SUMBER: DAFTAR SP-LAHAN, DINAS PERTANIAN KAB./KOTA, D.I. YOGYAKARTA (2013)

Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2010, penduduk Daerah Istimewa Yogyakarta berjumlah 3.457.491 orang. Berdasarkan hasil proyeksi sensus penduduk tahun 2010 jumlah penduduk tahun 2013 tercatat 3.594.854 orang. Dengan 20% dari penduduk produktifnya adalah pelajar dan mahasiswa.

**TABEL 2. JUMLAH PENDUDUK MENURUT JENIS KELAMIN DI YOGYAKARTA 2013**

Kabupaten/Kota	Laki-laki	Perempuan	Jumlah	Sex Ratio (%)	Laju Pertumbuhan 2010 (%)
Yogyakarta	195.704	207.005	402.709	94,54	0,89
Kulonprogo	197.600	205.603	403.203	96,11	0,91
Bantul	469.981	477.085	947.066	98,51	0,96
Gunungkidul	337.696	362.496	700.192	93,16	0,91
Sleman	195.704	207.005	402.709	94,54	0,89
DIY	1.775.872	1.818.982	3.594.854	97,63	0,98

SUMBER: PROYEKSI PENDUDUK INDONESIA 2010-2035 (2013)

# B LAHAN DAN HASIL BUMI

Yogyakarta sebagai bagian dari Pulau Jawa, yang merupakan salah satu pulau yang memiliki lahan persawahan terbesar, terutama padi. Lahan persawahan yang terdapat di Yogyakarta mampu memproduksi padi. Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa dari produksi pertanian padi di Yogyakarta, komoditas yang paling banyak diproduksi adalah padi. Seperti diketahui, padi nantinya akan diolah menjadi beras, dimana beras itu sendiri merupakan bahan pangan yang utama bagi sebagian besar masyarakat di Indonesia.

## **PERTANIAN DAN PERKEBUNAN**

Rupanya ada hubungan beras dengan Kerajaan Mataram

yang berhubungan dengan kota Yogyakarta. Pada masa pemerintahan Kerajaan Mataram sekitar abad ke-16 sampai 18, beras rupanya sudah dijadikan sebagai komoditas politik dan merupakan simbol stabilitas ekonomi dan politik. Terjadinya masalah dalam kekuasaan kerajaan dapat dihubungkan dengan produksi beras, dimana raja bisa dragung-agungkan masyarakatnya bila dapat mengatasi masalah beras. Terdapat sedikit cerita dalam sejarah Kerajaan Mataram yang menggambarkan bahwa penyokong pendiri Kerajaan Mataram, Ki Ageng Pemanahan, adalah melalui keamanan pasokan beras. Pada mulanya, Kerajaan Mataram berdiri pada wilayah yang masih berwujud hutan, tetapi berkat kepemimpinan Ki Ageng Pemanahan, Mataram dapat diubah



Pada masa pemerintahan Kerajaan Mataram sekitar abad ke-16 sampai 18, beras rupanya sudah dijadikan sebagai komoditas politik dan merupakan simbol stabilitas ekonomi dan politik.

menjadi kawasan pertanian yang makmur, sandang pangan murah, dan sawah berlimpah. Indikator yang digunakan untuk mengukur stabilitas ekonomi dan politik serta dapat tercapainya kemakmuran adalah beras atau dapat dikatakan memiliki pasokan pangan yang cukup. Kerajaan Mataram pun pernah mengalami kehancuran saat diserbu oleh pasukan Trunajaya dari Madura, yang menyebabkan Raja Amangkurat I mengungsi hingga wafat. Dalam keadaan tersebut terjadi kekurangan pangan. Hal inilah yang menyebabkan Kerajaan Mataram berada dalam keadaan yang menyedihkan. Rupanya krisis pangan juga terjadi pada pemerintahan Raja Amangkurat

II, yang mengakibatkan kerajaan dipandang rendah. Baru setelah pemerintahan Pangeran Puger yang merupakan adik Amangkurat II, harga pangan dapat kembali murah, setelah usaha beliau dalam mengembalikan harga pangan dan sandang menjadi terjangkau oleh rakyat. Pasokan beras pun digunakan untuk penentuan letak pusat kerajaan. Saat VOC melalui Mayor JAB van Hohendorff menyarankan pemindahan keraton dari Kartasura ke Desa Sala (yang kemudian dikenal dengan Surakarta Hadiningrat) didasarkan melalui pertimbangan kemudahan pasokan beras, sehingga diharapkan harga padi dan beras akan murah.



Hamparan lahan padi di sekitar Yogyakarta



**TABEL 3. PRODUKSI TANAMAN BAHAN MAKANAN  
MENURUT JENISNYA PER SUB ROUND DI D.I. YOGYAKARTA 2013**

Jenis Tanaman	Sub Round			Jumlah
	I (Jan – April)	II (Mei – Agustus)	III (Sept – Des)	
Padi Sawah	294.394	278.535	148.745	721.674
Padi Ladang	187.992	12.130	28	200.150
Jagung	192.688	37.110	59.782	289.580
Kedelai	10.344	19.010	2.323	31.677
Kacang Tanah	20.206	42.656	7.972	70.834
Kacang Hijau	160	123	35	318
Ubi Kayu	4.704	719.067	289.794	1.013.565
Ubi Jalar	803	1.129	3.019	4.951
Cantel	52	59	24	135

SUMBER: DAFTAR SP-PADI DAN SP-PALAWIJA, DINAS PERTANIAN KAB./KOTA, D.I. YOGYAKARTA 2013

Pada tahun 2013, produksi padi tercatat sebesar 921.824 ton (menurun sebesar 2,58 % dari tahun sebelumnya). Secara lebih rinci, sebanyak 721.674 ton (78,29 %) merupakan padi sawah dan sebanyak 200.150 ton (21,71 %) merupakan padi ladang, dengan luas panen masing-masing sebesar 114.547 ha dan 44.719 ha diperoleh produktivitas panen sebesar 63,00 kuintal per ha untuk padi sawah dan 44,76 kuintal per ha untuk padi ladang. Produksi "palawija" didominasi oleh komoditas ubi kayu sebesar 1.013.565 ton, kemudian jagung sebesar 289.580 ton, serta kacang tanah dan kedelai masing-masing 70.834 ton dan 31.677 ton. Selain itu ada pula hasil pertanian lain seperti ubi jalar, kacang hijau, serta cantel yang produksinya relatif kecil yaitu masing-masing 4.951 ton,

318 ton, dan 135 ton. Komoditas yang mengalami kenaikan produksi apabila dibandingkan dengan tahun 2012 adalah ubi kayu, kacang tanah, dan kacang hijau 16,99 %, 12,61 %, dan 6,00 %, sedangkan cantel, jagung, kedelai, padi, dan ubi jalar mengalami penurunan masing-masing sebesar 30,33 %, 13,97 %, 12,09 %, 2,58 %, dan 0,19 %.

Tanaman sayuran dengan hasil paling besar pada tahun 2013 adalah cabe besar, bawang merah, dan sawi dengan produksi masing-masing sebesar 171.335 kuintal, 95.406 kuintal dan 64.470 kuintal. Sedangkan bawang merah dan sawi keduanya mengalami penurunan produksi sebesar 19,52 % dan 2,36 %, sedangkan cabe besar meningkat 4,11 %. Komoditi buahan yang mempunyai produksi terbesar pada tahun 2013 yaitu salak, pisang,

## Komoditi buahan yang mempunyai produksi terbesar pada tahun 2013 yaitu salak, pisang, mangga, dan nangka

mangga, dan nangka. Produksi salak mencapai 1.061.448 kuintal atau mengalami peningkatan sebesar 163,64% dibandingkan dengan produksi tahun sebelumnya yang mencapai 402.614 kuintal. Produksi pisang, mangga, dan nangka masing-masing sebanyak 568.497 kuintal, 368.891 kuintal, dan 267.144 kuintal. Sementara itu, komoditas yang paling sedikit dihasilkan ialah jeruk besar dan markisa/konyal yakni masing-masing hanya sebanyak 4.475 kuintal dan 2.783 kuintal. Pada tahun yang sama, juga terdapat beberapa komoditas yang menurun produksinya yaitu pisang, mangga, rambutan, durian, alpukat, sawo, jambu biji, jambu air, manggis, sirsak, belimbing, dan markisa/konyal.

Tanaman perkebunan yang cukup potensial di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah kelapa dan tebu. Pada tahun 2013, kelapa berproduksi sebesar 55.752,70 ton atau turun 1,50 %, sementara tebu mencapai 15.960,79 ton atau turun 5,72 %.

## PERIKANAN

Data perikanan tahun 2013 mencatat bahwa produksi perikanan DIY mencapai 60.226,6 ton atau naik sebesar 14,17% dibandingkan dengan tahun 2012 yang tercatat sebesar 52.749,4 ton. Sekitar 95,48% dari total produksi perikanan merupakan hasil budi daya perikanan darat dan selebihnya 4,52% adalah hasil perikanan laut. Produksi terbesar perikanan darat berasal dari budi daya di kolam yang mencapai 56.787,5 ton (95,44%), disusul hasil dari budi daya perairan umum sebesar 1.602,6 ton (2,69%).

## PETERNAKAN

Populasi ternak di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2013 sebesar 820.045 ekor mengalami penurunan sebesar 7,01%, dari 881.867 ekor pada tahun 2012. Penurunan populasi ternak ini disebabkan berkurangnya populasi ternak sapi sebesar 23,88% atau sebanyak 85.593 ekor, kemudian ternak kerbau sebesar 14,26% atau sebanyak 163 ekor. Adapun ternak

**Sekitar 95,48% dari total produksi perikanan merupakan hasil budi daya perikanan darat**



Suasana di TPI  
Pantai Depok,  
Bantul.

Ikan laut hasil  
tangkapan nelayan



Kesibukan para  
nelayan di sekitar  
Pantai Baron,  
Gunungkidul

Kolam pembibitan ikan air  
tawar di Balai Benih Ikan Unit  
Kerja Budidaya Air Tawar  
Cangkringan.





Sapi potong milik kelompok tani ditanakkan dalam kandang kelompok.



Kambing yang termasuk dalam kelompok ternak kecil memiliki populasi yang cukup banyak.



Kandang ayam petelur yang dikondisikan dengan baik untuk mengoptimalkan produksi telur.

lain tetap mengalami peningkatan terutama pada ternak kuda yang bertambah sebesar 9,23% atau sebanyak 150 ekor.

Secara komposisi, jenis ternak yang dominan adalah kambing sebanyak 369.730 ekor atau 45,09% dari total ternak, kemudian sapi potong sebanyak 272.793 ekor (33,27%) dan domba sebanyak 256.860 ekor (19,13%), sedangkan ternak lainnya hanya 19.485 ekor (2,52%).

Adapun populasi ternak unggas pada tahun 2013 sebanyak

13.130.364 ekor. Populasi unggas ini didominasi oleh ayam ras sebesar 70,99% atau sebanyak 9.320.591 ekor. Jumlah unggas yang dipotong mencapai 46.776.235 ekor, terdiri dari ayam kampung sebesar 16,28%, 82,66% ayam ras (77,07% ayam pedaging dan 5,59% ayam petelur). Selain daging, produksi peternakan yang banyak dikonsumsi adalah telur. Produksi telur pada tahun 2013 mencapai 509,695 juta butir, naik 4,22% dari tahun 2012.

# C PASAR TRADISIONAL YANG BERDAYA



## Keberadaan pasar dalam masyarakat menjadi penting karena pasar merupakan pranata yang dinamis. Baik secara berkala maupun insidental warga masyarakat saling berhubungan untuk melakukan transaksi jual-beli barang dan jasa.

**M**unculnya sebuah pasar berhubungan dengan tindakan ekonomi yang mencakup konsumsi, produksi, dan distribusi, serta adanya hukum penawaran dan permintaan. Oleh karena itu, pasar menjadi tempat individu mendapatkan suatu barang dan jasa yang tidak dapat dihasilkan sendiri. Keberadaan pasar dalam masyarakat menjadi penting karena pasar merupakan pranata yang dinamis. Baik secara berkala maupun insidental warga masyarakat saling berhubungan untuk melakukan transaksi jual-beli barang dan jasa. Namun pada kenyataannya, pasar tidak hanya sebagai tempat untuk tukar-menukar barang dan jasa, akan tetapi juga sebagai "tempat hiburan" karena sebagai tempat berinteraksi antar individu untuk memenuhi berbagai kepentingan, baik perorangan maupun kelompok.

Dari prasasti dan sumber-sumber tertulis telah terbukti bahwa pasar sudah ada sejak abad

ke-9. Pada masyarakat Jawa Kuno dikenal konsep *panatur desa* dan *pangastu desa*. Konsep panatur desa diterapkan melalui keberadaan pasar, yaitu sistem klasifikasi hari-hari pasar atau *pancawara*. Dalam *pancawara* disebutkan bahwa dalam sepekan terdiri atas lima nama hari yang didasarkan kronologi, yaitu *umanis/manis*, *pahing*, *pon*, *wage*, *kaliwon*, dimana sekarang dikenal dengan nama *legi*, *pahing*, *pon*, *wage*, dan *kliwon*. Dalam masyarakat Jawa, hari pasaran tersebut digunakan untuk menandai berlangsungnya pasar di suatu desa, seperti yang sekarang masih dijalankan, terutama yang berlangsung di desa-desa. Pada awalnya, pasar-pasar yang terselenggara pada hari pasaran hanya menempati lokasi yang strategis, misalnya tanah kosong, lapangan, kebun, pertigaan, atau poros jalan. Dalam perkembangannya, pasar-pasar tersebut berubah menjadi pasar permanen yang buka setiap hari. Meskipun untuk pasar-pasar tertentu aktivitas teramainya pada saat hari pasaran tertentu.

**TABEL 4. AREA DAN NAMA PASAR DI LINGKUNGAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

AREA	NAMA PASAR
<p><b>KOTA YOGYAKARTA: 32 PASAR TERSEBAR DI 14 KECAMATAN</b></p>	<p>Pasar Beringharjo, Pasar Kranggan, Pasar Demangan, Pasar Bantul, Pasar Sentul, Pasar Serangan, Pasar Pathuk, Pasar Legi Patangpuluhan, Pasar Lempuyangan, Pasar Tamansari, Pasar Gedongkuning, Pasar Senen, Pasar Pujokusuman, Pasar Gading, Pasar Karangwaru, Pasar Sanggrahan Baciro, Pasar Talok Gendeng, Pasar Kluwih Ngadikusuman, Pasar Sawo Prawirodirjan, Pasar Telo, Pasar Pace Semaki, Pasar Suryobrantan, Pasar Pingit, Pasar Terban, Pasar Ledok Gondokusuman, Pasar Kembang, Pasar Ciptomulyo, Pasar Khlitikan Pakuncen, Pasar Sepeda Tunjungsari, Pasar Buah dan Sayur Giwangan, Pasar Satwa dan Tanaman Hias (PASTY), Pasar Bursa Agro dan Ikan Hias.</p>
<p><b>KABUPATEN BANTUL: 27 PASAR TERSEBAR DI 17 KECAMATAN</b></p>	<p>Pasar Bantul, Pasar Niten, Pasar Jodog, Pasar Gesikan, Pasar Gatak, Pasar Turi, Pasar Angruksari, Pasar Celep, Pasar Sangkeh, Pasar Grogol, Pasar Semampir, Pasar Sungapan, Pasar Pasar Mangiran, Pasar Gumulan, Pasar Sorobayan, Pasar Koripan, Pasar Jragan, Pasar Pundong, Pasar Bendosari, Pasar Barongan, Pasar Jejeran, Pasar Kedaton Pleret, Pasar Ngipik, Pasar Piyungan, Pasar Panasan, Pasar Dlingo, Pasar Imogiri</p>
AREA	NAMA PASAR
<p><b>KABUPATEN SLEMAN: 35 PASAR TERSEBAR DI 17 KECAMATAN</b></p>	<p>Pasar Umum Condong Catur, Pasar Umum Sambi Legi, Pasar Umum Monjali, Pasar Umum Gamping, Pasar Umum Prambanan, Pasar Umum Getan, Pasar Umum Sleman, Pasar Umum Kebon Agung, Pasar Umum Godean, Pasar Umum Cebongan, Pasar Umum Ngino, Pasar Umum Deggung, Pasar Umum Ngablak, Pasar Umum Tempel, Pasar Umum Turi, Pasar Umum Pakem, Pasar Hewan Pakem, Pasar Umum Kalasan, Pasar Umum Wonosari, Pasar Umum Srowulan, Pasar Umum Tegalsari, Pasar Umum Ngijon, Pasar Umum Gendol, Pasar Umum Jangkang, Pasar Umum Kejambon, Pasar Umum Protojayan, Pasar Umum Kenaran, Pasar Umum Balangan, Pasar Umum Bronggang, Pasar Umum Setum, Pasar Hewan Tempel, Pasar Umum Medari, Pasar Umum Hewan Prambanan, Pasar Umum Salakan, Pasar Umum Pucung</p>

AREA	NAMA PASAR
<p><b>KABUPATEN GUNUNGKIDUL: 39 PASAR TERSEBAR DI 18 KECAMATAN</b></p>	<p>Pasar Umum Argosari, Wonosari; Pasar Umum Karangtengah, Wonosari; Pasar Unggas Kepek, Wonosari; Pasar Umum Munggi, Semanu; Pasar Hewan Munggi, Semanu; Pasar Umum Ngenep, Semanu; Pasar Umum Tengeran, Karangmojo; Pasar Umum Wonoto, Karangmojo; Pasar Umum Wiladeg, Karangmojo; Pasar Umum Grogol, Karangmojo; Pasar Umum Mlambang, Semin, Pasar Hewan Kembarsari, Semin; Pasar Umum Kampung, Ngawen; Pasar Umum Sambeng, Ngawen; Pasar Umum Karangijo, Ponjong; Pasar Umum Jimbaran, Ponjong; Pasar Umum Bedoyo, Ponjong; Pasar Umum Baran, Rongkop; Pasar Hewan Pakel, Rongkop; Pasar Umum Ngrancah, Girisubo; Pasar Umum Jepitu, Girisubo; Pasar Hewan Jepitu, Girisubo; Pasar Umum Kasihan, Girisubo; Pasar Umum Ngeplang Tepus; Pasar Umum Tepus, Tepus; Pasar Umum Menthel, Tanjungsari; Pasar Umum Trowono, Saptosari; Pasar Hewan Trowono, Saptosari; Pasar Umum Dondong, Saptosari; Pasar Umum Klampok, Purwosari; Pasar Umum Pucung, Saptosari; Pasar Umum Legundi, Panggang; Pasar Umum Ngawu, Playen; Pasar Hewan Ngawu, Playen; Pasar Hewan Siyonoharjo, Playen; Pasar Umum Gedangan –Gedangsari; Pasar Umum Ngalang, Gedangsari; Pasar Umum Nglipar, Nglipar; Pasar Umum Wotgaleh, Nglipar</p>
<p><b>KABUPATEN KULON PROGO: 30 PASAR TERSEBAR DI 12 KECAMATAN. HAMPIR SEMUA MEMILIKI HARI PASARAN SELAIN PASAR JAGALAN</b></p>	<p>Pasar Glaeng, Pasar Pripih, Pasar Temon, Pasar Dondongsari, Pasar Menguri, Pasar Wates, Pasar Burung, Pasar Bendungan, Pasar Gejlig, Pasar Ngaglik, Pasar Ngebung, Pasar Panjatan, Pasar Sewugalur, Pasar Kranggan, Pasar Brosot, Pasar Kasihan, Pasar Maesan, Pasar Bangeran/Ponkeongan, Pasar Siluwok, Pasar Jombokan, Pasar Pengasih, Pasar Clereng, Pasar Nanggrung, Pasar Sentolo, Pasar Niten, Pasar Nanggulan, Pasar Kenteng, Pasar Dekso, Pasar Klangan, Pasar Jagalan (pasar harian)</p>

Karena pasar tradisional merupakan tempat display, tempat untuk bertemu produsen pembuat makanan tradisional menggelar dagangannya dan bertemu dengan pembeli, sehingga dinamakan *jajan pasar*. Peran untuk memasyarakatkan dan memasarkan makanan tradisional menjadi

sangat penting karena wahana ini merupakan perjumpaan yang paling mudah terjadi antara masyarakat yang membutuhkan makanan dan produsen makanan. Hasil jerih payah dari produsen makanan, akan digunakan untuk membeli makanan yang lain.





## GAMBARAN KONDISI PASAR

Pasar-pasar di Kota Yogyakarta memiliki kekhasan sendiri-sendiri, baik dari jenis komoditas yang dijual, waktu beroperasinya, maupun tingkat kebersihannya.

**PASAR BERINGHARJO** merupakan pasar yang paling terkenal di Yogyakarta. Bahkan, Pasar Beringharjo merupakan salah satu tujuan wisatawan untuk berbelanja bila sedang berada di Yogyakarta. Pasar Beringharjo menjual berbagai jenis komoditas. Namun, yang paling terkenal adalah batiknya.

Pada mulanya wilayah Pasar Beringharjo merupakan hutan beringin. Setelah berdirinya Kesultanan Ngayogyakarta Hadiningrat pada tahun 1758 M, wilayah ini dijadikan tempat transaksi ekonomi oleh warga Yogyakarta. Ratusan tahun kemudian Keraton Yogyakarta memandang perlu membangun pasar yang lebih representatif. Pada 24 Maret 1925 *Nederlansch Indisch Beton Maatschappij* (Perusahaan Beton Hindia Belanda) ditugaskan membangun los-los pasar. Pada akhir Agustus 1925, 11 kios telah terselesaikan dan yang lainnya menyusul secara bertahap.

Nama Beringharjo baru diberikan setelah bertahtanya Sri Sultan Hamengku Buwono VIII

pada tanggal 24 Maret 1925. Beliau memerintahkan agar semua instansi di bawah naungan Kesultanan Ngayogyakarta Hadiningrat menggunakan Bahasa Jawa. Digunakanlah nama Beringharjo yang artinya wilayah yang semula hutan beringin (*bering*) diharapkan dapat memberikan kesejahteraan (*harjo*). Nama beringharjo dinilai tepat karena lokasi pasar merupakan bekas hutan beringin dan pohon beringin merupakan lambang kebesaran dan pengayoman bagi banyak orang.

Ciri khas bangunan Pasar Beringharjo dapat dilihat dari interior bangunan yang merupakan perpaduan antara arsitektur kolonial dan tradisional Jawa. Karena itu meski berstatus Pasar Tradisional, Beringharjo dikatakan cukup modern. Pasar tradisional di tengah jantung kota Yogyakarta tak bergeming oleh kehadiran pusat belanja modern di sekitarnya. Pasar ini terdiri dari dua bangunan yang terpisah yaitu bagian barat dan timur. Bangunan utama di bagian barat terdiri dari dua lantai, adapun bangunan kedua di bagian timur terdiri dari tiga lantai. Pintu masuk utama pasar ini ada di bagian barat yang menghadap Jalan Malioboro. Pintu gerbang utama ini merupakan bangunan dengan ciri khas kolonial bertuliskan Pasar Beringharjo dengan aksara latin dan aksara Jawa.

Pasar Beringharjo tidak pernah

Digunakanlah nama Beringharjo yang artinya wilayah yang semula hutan beringin (*bering*) diharapkan dapat memberikan kesejahteraan (*harjo*).



Pasar Beringharjo  
(tampak dari pintu barat)



Pasar Beringharjo  
(tampak dari pintu timur)

sepi pembeli, mulai pagi hingga petang. Tidak kurang dari 7.000 pedagang yang menggelar barang dagangannya di Pasar Beringharjo. Pasar Beringharjo berlokasi di jantung Kota Yogyakarta, tepatnya di Jalan Pabringan No.1 DIY Indonesia 55122. Lokasinya berada di ujung selatan kawasan Malioboro berdampingan dengan Benteng Vredenburg, Taman Budaya, dan Shopping Center. Di sebelah barat daya pasar ini ada Gedung Agung. Di sebelah selatan dan tenggara pasar ini terdapat Taman Pintar dan Keraton Yogyakarta. Di dalam pasar ini terdapat penjual gado-gado pasar yang legendaris, sayurannya segar, bumbunya legit, dan jumlahnya cukup. Sehingga gado-gado tersebut sangat terasa pas bila disantap. Selain itu Pasar Beringharjo makanan khas Yogyakarta, hampir semua makanan ada seperti pedagang besar cinau hijau. Kemudian masakan daging dan ikan yang sangat lezat (empal, baceman, terik, dan kicik). Lalu ada satu los khusus

yang menjual makanan angkringan seperti soto, mie ayam, mie kocok atau nasi rames. Di depan pasar sederet penjual pecel kembang turi menantikan pembeli dan siapa pun pasti tertarik untuk makan di situ karena suasananya. Apalagi penjaja es teh selalu berseliweran di sekitar bakul pecel itu. Makanan kecil seperti bakpia, geplak, krasikan, dan lain-lain, demikian juga krupuk, kripik dan cemilan kering seperti itu semua ada. Pasar Beringharjo adalah pusat makanan dan jajan di Yogyakarta yang tidak pernah sepi pengunjung dan peminat. Semua orang puas atas barang-barang yang didisplay baik harga dan mutunya. Belum lagi buah-buahan segar seperti pisang dan salak pondoh kita bisa memilihnya dengan memuaskan. Apa saja yang dicari di Pasar Beringharjo pasti dapat ditemukan. Jangan ditanya kalau Sabtu dan Minggu pasarnya pasti sesak termasuk sate gajah yang baunya sangat merangsang dan penjualnya tinggal segelintir saja di pasar itu.



Salah satu sudut Pasar Telo Karangkajen.



**PASAR TELO KARANGKAJEN** juga merupakan pasar yang unik di Kota Yogyakarta. Pasar ini menjual berbagai macam jenis ubi, seperti ubi jalar (madu, remis, ubi jalar ungu, ubi jalar putih), singkong (meni, ketan, mentega, kaspo), dan kimpul. Ubi- ubi yang dijual di Pasar Telo berasal dari petani di daerah Tawangmangu, Ambarawa, Magelang, Tempel Sleman, dan Ngawi. Pembeli di Pasar Telo ini adalah pembeli untuk konsumsi keluarga, dan para pedagang pasar tradisional di sekitar Yogyakarta. Pasar Telo adalah satu-satunya pasar ubi dan umbi yang ada di Yogyakarta. Merupakan pusat perdagangan ubi yang berada di tengah-tengah kampung batik dan turis. Sekarang posisinya menjadi unik.

**PASAR LEMPUYANGAN** yang terletak di Jalan Hayam Wuruk Yogyakarta jauh dari kesan-kesan negatif seperti yang biasa melekat pada pasar tradisional seperti becek, kumuh, dan kotor. Bersih dan teratur, itulah kesan yang terlihat saat melihat kondisi pertama kali Pasar Lempuyangan yang telah berhasil memperoleh penghargaan sebagai pasar terbaik tingkat nasional untuk kategori pengelolaan kebersihan pasar. Hal tersebut dapat diraih berkat peran aktif pedagang pasar yang mampu menerjemahkan program 'Pasarku Resik Rejekine Apik' yang diluncurkan sejak 2007 lalu. Adapun kriteria yang digunakan dalam pemilihan penghargaan pasar terbersih meliputi pengaturan pedagang, kebersihan, penghijauan, serta pengelolaan sampah.



Bersih dan teratur, itulah kesan yang terlihat saat melihat kondisi pertama kali Pasar Lempuyangan yang telah berhasil memperoleh penghargaan sebagai pasar terbaik tingkat nasional untuk kategori pengelolaan kebersihan pasar.



### PASAR KRANGGAN

terkenal dengan jajãn pasarnya yang lengkap. Para pedagang jajan pasar ini mulai berjualan di pasar pukul 3.00 pagi. Para pedagang jajan pasar ini menjual barang dagangannya di luar pasar.

Meskipun masih dapat dijumpai pedagang jajan pasar di dalam pasar. Namun, penjualan di dalam pasar relatif lebih sepi dibandingkan di luar pasar. Hal ini dikarenakan lokasi penjualan yang dekat dengan jalan raya menyebabkannya lebih strategis dijangkau konsumen. Lebih dari setengah abad yang lalu, Pasar Kranggan ini terkenal dengan penjual gudeg Mbah Diryo. Tempat para nenek membelikan nasi gudeg untuk cucunya kalau cita-citanya tercapai. Pasar Kranggan sejak dulu terkenal dengan pasar pagi makanan basah untuk seluruh Kota Yogyakarta. Mulai jam 3 pagi sampai jam 6 para pedagang makanan kecil, jajan pasar, selalu siap melayani pelanggan yang adalah para pedagang makanan kecil di pasar-pasar lain. Di Pasar Kranggan juga terdapat pedagang tangan kedua yang berjualan hingga sore hari. Pasar Kranggan adalah tempat masuknya dagangan bahan pangan dari arah utara Magelang, Pakem, atau luar kota yang lain. Sehingga boleh dikatakan Pasar Kranggan adalah nomer duanya Pasar Beringharjo. Meskipun penjualnya tidak sebanyak di Pasar Beringharjo tetapi tiap komoditi ada pedagangnya seperti bandeng presto, rempeyek, serta aneka lauk matang yang lain. Di Pasar Kranggan ini juga terdapat makanan khas yang langka seperti jenang upih, ubi, dan umbi menurut waktu panennya, buah-buahan langka seperti duwet (jamblang), gowok, serta aneka jenis mangga yang sulit dicari di supermarket pada musimnya.



**PASAR KOTAGEDE** merupakan pasar tertua di Yogyakarta. Pasar ini memiliki keterkaitan historis dan fisiologis dengan Kasultanan Mataram. Pasar Kotagede merupakan satu-satunya pasar di Kota Yogyakarta yang memiliki ciri khas berdagang pada hari pasaran Jawa. Pada hari pasaran Legi, pasar ini sangat ramai dikunjungi oleh pedagang dari luar kota Yogyakarta, seperti Bantul, Sleman, bahkan Muntilan dan Klaten. Pasar Kotagede terkenal akan jajanan pasar yang khas, yaitu kipo.

Sesuai dengan namanya **Pasar Sepeda Tunjungsari**, komoditas yang dijual adalah sepeda. Pedagang dari pasar ini merupakan hasil relokasi dari pasar sepeda yang dulu berada di kawasan Puro Pakualaman Yogyakarta. Dalam perkembangannya, di Pasar Tunjungsari juga terjadi transaksi jual beli sepeda motor dan mobil bekas. Pada saat gempa bumi 27 Mei 2006, pasar ini hancur total dan telah direnovasi secara bertahap.



Pasar Kotagede merupakan satu-satunya pasar di Kota Yogyakarta yang memiliki ciri khas berdagang pada hari pasaran Jawa

**PASAR TERBAN** disebut juga dengan pasar ayam oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan sebagian besar pedagangnya menjual ayam potong. Jasa pemotongan ayam juga tersedia di pasar ini dengan tarif yang relatif murah dan terjangkau. Pedagang ayam yang terdapat di Pasar Terban sebagian besar merupakan hasil relokasi dari Pasar Beringharjo pada tahun 1992.

**PASAR PATHUK** terletak di sebelah timur Kampung Pathuk yang populer dengan makanan khas Yogyakarta, bakpia pathuk. Komoditas yang dijual di Pasar Pathuk memiliki kualitas kelas satu. Pasar ini juga menjual makanan lauk pauk yang tidak dijumpai di pasar tradisional lainnya, seperti babi kecap dan sate babi. Selain itu, Pasar Pathuk terkenal dengan tauco dan sayur mayurnya yang beraneka ragam. Tauco yang dijual di Pasar Pathuk berasal dari Pekalongan, Medan, dan Malaysia. Sedangkan sayuran yang dijual, antara lain jamur (kuping, *shitake*, tiram, merang, sampinon), terong gelatik, pakcoi (sawi sendok), jakbung (sawi pahit), sawi asin, sawi putih, paprika (merah, kuning, hijau), kubis hijau, kubis merah, bayam merah, daun *mint*, daun basil, daun *dill*, kailan, baby jipang, lobak, pacai/ horinso/bayam jepang, kocai, lencak, *rosemary*. Sayuran tersebut berasal dari Bandung, Kopeng.

**PASAR INDUK BUAH DAN SAYUR GIWANGAN** merupakan pengembangan dari Pasar Giwangan. Pedagang di pasar ini merupakan hasil relokasi pedagang buah dan sayur yang berada di selatan Pasar Beringharjo, yaitu kawasan Shopping Center, Jalan Sriwedani, Jalan Pabringan, dan sekitarnya pada tahun 2004. Pasar ini memiliki ciri khas yang berbeda dengan pasar lainnya, karena satu-satunya pasar yang khusus memperjualbelikan buah dan sayur mayur dan buka selama 24 jam nonstop. Pemasok di Pasar Giwangan sebagian besar berasal dari luar Kota Yogyakarta, seperti Wonosobo, Kebumen, Boyolali, Magelang, Klaten, Malang, dan kota lainnya. Seperti komoditas buah jeruk yang dipasok dari daerah Jember, semangka dan melon dari Ngawi, apel dari Malang, nanas dan belimbing dari Blitar, jambu dari Kendal, pisang dari Malang dan Mojokerto, salak dari Tempel, wortel dari Tawangmangu, ubi jalar dari Ngawi, kentang dari Dieng, dan sayur mayur dari daerah lereng Merapi. Pedagang di pasar ini mampu melayani masyarakat yang membutuhkan buah dan sayur dalam jumlah besar maupun eceran. Pembelinya selain dari masyarakat biasa, pedagang pasar tradisional, juga dari hotel, rumah sakit, dan supermarket di Yogyakarta.

RUMAH POTONG UNGGAS  
"MARCO ONO"  
PASAR TERBAN LGS B. NO.5, YOGYAKARTA



Ayam-ayam yang diperdagangkan di Pasar Terban

Jasa pemotongan ayam yang tersedia di Pasar Terban.



Aktivitas pagi hari di Pasar Patuk.

Pasar Induk Buah dan Sayur Giwangan yang merupakan pengembangan dari Pasar Giwangan



### BAB III PENDUKUNG KEKAYAAN MAKANAN DAN KULINER YOGYAKARTA

Pasar Klithikan  
Pakuncen



Berbagai macam  
tanaman hias yang  
tersedia di PASTY

Zona Satwa PASTY  
yang merupakan  
relokasi pedagang  
dari Pasar Ngasem.



**PASAR KLITHIKAN PAKUNCEN** merupakan ikon wisata baru di Kota Yogyakarta. Jenis dagangan klithikan pada mulanya berupa barang yang kalau dilempar mengeluarkan suara *klithik*. Pada perkembangannya semua barang yang merupakan bagian dari suatu peralatan baik barang bekas yang sudah dianggap tidak bermanfaat maupun barang baru disebut *klithikan*. Keunikannya, barang yang sulit diperoleh di toko-toko pada umumnya, justru akan mudah diperoleh di pasar ini. Keunikan lainnya, yaitu saat melakukan aktivitas jual beli pedagang klithikan selalu duduk lesehan, tidak menggunakan kursi.

### **PASAR SATWA DAN TANAMAN HIAS (PASTY)**

yang terletak di Jalan. Bantul km 1, Dongkelan merupakan relokasi dari pasar burung Ngasem dan diresmikan pada tanggal 22 April 2010 oleh Walikota Yogyakarta. Sebanyak 287 pedagang di Pasar Ngasem telah dipindah dengan baik di lokasi ini, baik pedagang di kios, los, maupun lapak. Para pengusaha dan kalangan perbankan membuat PASTY penuh dengan taman, sehingga membuat PASTY pantas disebut sebagai pasar di dalam taman. Yogyakarta sebagai daerah perkotaan merupakan konsumen utama hasil pertanian *hobbies*. Untuk melayani kebutuhan masyarakat tersebut Pemerintah Kota Yogyakarta membangun sentra pemasaran komoditas pertanian perkotaan terpadu melalui pengembangan Kebun Bibit Dongkelan Barat sebagai Bursa Pemasaran Pertanian Perkotaan atau lebih populer disebut sebagai **Bursa Agro Jogja (BAJ)**. Dengan luas lahan kurang lebih 14.030 m<sup>2</sup>, BAJ terletak di Dongkelan, Kelurahan Gedongkiwo, Kecamatan Mantrijeron, Kota Yogyakarta.

BAJ, yang resmi dibuka oleh Walikota Yogyakarta pada 20 Januari 2008 ini dirancang sebagai tempat yang nyaman untuk berbagai kegiatan yang mendukung pengembangan pertanian pola perkotaan dengan kegiatan meliputi, pengembangan promosi dan informasi teknologi pertanian pola perkotaan melalui berbagai kegiatan pameran dan lomba pertanian pola perkotaan yang bernuansa *hobbies*, pengembangan pemasaran hasil pertanian pola perkotaan melalui penyediaan sarana tempat penjualan, dan pengembangan taman pendidikan pertanian. Zona Retail Ikan Hias terdiri dari dua puluh kios yang ditempati oleh Pedagang Ikan Hias Pasar Ngasem yang direlokasikan ke BAJ sejak 2007.

Situasi pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Yogyakarta berbeda-beda. Untuk pasar-pasar besar dan menengah, seperti Beringharjo, Kranggan, Sentul, Demangan, Serangan, Legi Kotagede umumnya mulai beroperasi pada pukul 03.00-04.00 pagi sampai siang menjelang sore antara pukul 13.00 sampai 17.00. Pasar-pasar tradisional ini cukup ramai dikunjungi pembeli, terutama pukul 07.00-08.00.

Sedangkan untuk pasar-pasar kecil, seperti Pingit, Karangwaru, Lempuyangan, Gading, Terban, Telo rata-rata mulai beroperasi pada pukul 06.00 pagi dan tutup pada pukul 12.00-13.00, rata-rata pasar-pasar tersebut tidak terlalu ramai dikunjungi pembeli.

Namun, Pasar Pingit masih tetap buka sampai malam hari karena ada beberapa pedagang yang menjajakan dagangannya pada malam hari, seperti pecel lele, bakmi jawa, dan nasi goreng.

Sedangkan untuk Pasar Gading buka pada pagi hari sampai sore hari, pagi untuk makanan dan lauk pauk, jajan pasar, sedangkan sore untuk sayuran.

### PASAR SERANGAN

kecil dan biasa-biasa saja, tetapi istimewa karena ada besengek tempe bengkuk dan tiwul turuk bintul atau tiwul kacang, bumbu dan cara memasaknya bagus sehingga rasanya paling enak di seluruh Kota Yogyakarta.

Sedangkan **PASAR SENTUL** terkenal sebagai perdagangan jagung manis dan jagung biasa. Banyak penjaja jagung yang kulakan di pasar itu.

**Pasar Serangan kecil dan biasa-biasa saja, tetapi istimewa karena ada besengek tempe bengkuk dan tiwul turuk bintul atau tiwul kacang, bumbu dan cara memasaknya bagus sehingga rasanya paling enak di seluruh Kota Yogyakarta.**

**PASAR NGASEM** adalah pasar tua yang sangat menyenangkan karena semua makanan orang Jogja diujakan dalam pasar itu. Seperti nasi gundangan, nasi kucing, aneka cemilan, aneka makanan tradisional dari ketela, dan liwet sukun. Disini juga tersedia aneka bahan jamu serta jamu tradisional baik yang diminum maupun yang digunakan sebagai obat tradisional untuk tubuh seperti pilis, tapel, parem dan sebagainya. Sayur-sayuran dan ikan segar juga dapat dibeli di pasar ini dengan harga bagus. **PASAR LEGI** termasuk pasar tradisional yang cukup besar dan lengkap, khususnya makanan tradisional seperti bongko, ayung-ayung, pelas, dan lain-lain. Juga growol, gatot, tiwul, beserta kethak blondo tersedia setiap hari.

Jumlah pasar tradisional dalam kota Yogyakarta dinilai masih memadai, apalagi untuk transaksi makanan tradisional. Di pasar-pasar itu masih dapat ditunjukkan bahwa



Pasar Serangan



Pasar Sentul



Pasar Ngasem  
Tamansari



Pasar Legi  
Patangpuluhan

Penjual kue  
Pasar Serangan





Penjual tiwul  
Pasar Legi  
Patangpuluhan

Sebenarnya *jajan pasar* itu adalah makanan tradisional yang dibuat dan dikonsumsi masyarakat sehari-hari.



Pasar Ngasem,

selain nasi penduduk Yogyakarta masih mengonsumsi jagung (jagung manis, jagung rebus, jagung bakar, grontol, marning, brondong jagung, dan jenang jagung), kemudian beras patah atau menir (meniran, jenang upih, bubur sumsum, bongkotan/ bongko ketan, nagasari, clorot dan lain-lain), ketela pohon (gatot, tiwul, tiwul alus, tiwul kacang, gethuk, lenthok, cemplon, combro, sawut, mendut, lemet, bengawan solo, dan growol), ubi jalar (ubi jalar rebus, aneka panganan dari ubi jalar seperti grubi, ampyang, keripik, dan lain-lain), ubi dan umbi (gembili, gembulu, kleci, gadung, suweg, kimpul, talas, dan lain-lain), labu kuning, sukun, serta beras ketan (putih dan hitam). Apabila diperhitungkan potensinya ternyata komoditas non beras non terigu di Yogyakarta cukup digunakan untuk memenuhi kebutuhan sekali makan dalam sehari bagi 30% penduduk Yogyakarta. Sehingga meskipun DIY jumlah produksi beras maupun ketersediaannya berlebih dalam memenuhi kebutuhan masyarakat namun perlu anjuran mengonsumsi sumber karbohidrat lain demi memenuhi kebutuhan gizi seimbang yang juga dapat dipenuhi dari produksi Yogyakarta sendiri.

Pasar-pasar tradisional ini memenuhi kebutuhan penduduk sehari-hari dalam bentuk *jajan pasar*. Sebenarnya *jajan pasar* itu adalah

makanan tradisional yang dibuat dan dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Hanya dalam bentuk dan susunan untuk keperluan ritual sebutannya adalah jajan pasar karena merupakan jajanan yang dapat dibeli di pasar. Jadi jenis makanan dalam jajan pasar ini bervariasi tergantung pada jenis makanan jajanan yang ada di pasar karena musim atau masalah teknis lainnya. Jajan pasar untuk keperluan ritual biasanya dilengkapi dengan

**Jajan pasar untuk keperluan ritual biasanya dilengkapi dengan “kembang sunduk” yaitu satu bungkus bunga tabur mawar, melati, kenanga, kantil yang dibungkus dan disemat dengan lidi**

“kembang sunduk” yaitu satu bungkus bunga tabur mawar, melati, kenanga, kantil yang dibungkus dan disemat dengan lidi yang disisakan tangkainya memanjang kemudian sisa tangkai tadi diberi beberapa jenis makanan manis yang dirangkai di lidi tersebut. Kadang-kadang rangkaian ini juga disertai sebungkus sarih pinang yang disebut suruh ayu serta seperangkat pisang

raja dan pisang raja pulut. Jajan pasar, kembang sunduk, suruh ayu, dan pisang raja tadi ditata menjadi sesaji untuk keperluan ritual tertentu. Demikianlah peran pasar tradisional yang sangat penting untuk menyediakan kebutuhan makan sehari-hari serta kebutuhan hidup yang lain. Dirasa sangat penting untuk diperhatikan dan dilestarikan, serta ditingkatkan kebersihannya supaya lebih bermartabat bagi makanan tradisional.



Penjual kue  
Pasar Pathuk



Penjual jajanan  
Pasar Prawirotaman



Penjual dawet  
Pasar Ngasem

# D PARIWISATA DAN WISATA KULINER YANG MENGGODA

ogyakarta merupakan daerah tujuan wisata ke-2 setelah Bali. Berdasarkan data kunjungan wisatawan di Kementerian

Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, setiap 5 tahun kunjungan wisata naik dua kali lipat. Selain itu, data dari sebuah survei yang dilakukan Hilton Worldwide terhadap 2.700 wisatawan dari sembilan negara di Asia Pasifik menyatakan bahwa **makanan dan minuman merupakan faktor penentu dalam memilih tujuan wisata**. Sebanyak 86% wisatawan merasa wajib mencicipi makanan khas lokal saat mereka berkunjung ke suatu tempat wisata, 90% wisatawan mencari pengalaman kuliner yang unik saat mereka berkunjung ke suatu tempat karena

menemukan pengalaman bersantap yang memuaskan (Daneswari, 2014). Semua unsur pariwisata, baik pelaku maupun operator dan semua pemangku kepentingan perlu makan. Yang dibutuhkan oleh para wisatawan Nusantara adalah makanan yang praktis, enak, murah, dan cepat saji. Sedangkan yang dibutuhkan wisatawan mancanegara adalah makanan yang higienis, aman, autentik, unik, dan khas daerah setempat. Para operator dan *stakeholder* perlu makanan sehari-hari untuk menjalankan tugas dan fungsinya dalam menyukseskan program kunjungan wisata dengan baik. Selain itu wisatawan Nusantara juga selalu mencari makanan tradisional yang khas sebagai cinderamata. Dalam hal ini dibutuhkan makanan yang mudah



dibawa, tahan lama, cita rasanya disukai, dan harganya terjangkau. Dengan demikian, menyiapkan makanan untuk keempat kepentingan yang disebutkan di depan merupakan pekerjaan besar yang melibatkan berbagai pihak secara kontinyu, konsisten, baik jumlah, mutu maupun keamanannya.

Kegiatan kompleks dan besar ini memunculkan ide dan pemikiran untuk memberikan kegiatan kepada pedagang makanan sesuai kemampuan ekonomi dan kepentingan konsumen mulai dari angkringan, lesehan, sampai kafe, restoran, hotel, dan industri jasa boga lain yang besar. Malioboro merupakan salah satu tempat khas yang biasanya menjadi tujuan utama wisatawan domestik maupun mancanegara ketika berkunjung ke Yogyakarta. Akibatnya, di sepanjang Jalan Malioboro ramai para penjaja makanan untuk memuaskan perut para wisatawan. Mulai pagi hari, para pedagang kaki lima sibuk mendorong gerobak dan menyiapkan menata dagangannya. Pada pagi sampai siang hari, mudah sekali ditemukan pedagang gudeg, soto, bakso, lotek, pecel, gado-gado, ketoprak, dan masih banyak lagi. Tidak ketinggalan berbagai minuman segar yang dicari untuk melepas dahaga di tengah teriknya sinar matahari di Malioboro, yang paling populer adalah es dawet. Menjelang sore, para pedagang tadi mulai berhenti berjualan dan diganti oleh pedagang lain. Jangan heran kalau saat malam hari terlihat pemandangan orang-orang duduk bersila di bawah sambil menikmati hidangan. Karena lesehan dan

angkringan menjadi pilihan untuk makan malam bagi para wisatawan yang tidak banyak ditemukan di kota lain. Lesehan biasanya menyediakan menu berbagai daging unggas yang digoreng atau dibakar bersama dengan sambal dan lalapannya, sedangkan angkringan memperdagangkan sego kucing, yaitu nasi bungkus dengan porsi kucing, dan berbagai lauk pauk seperti sate usus, sate telur puyuh, dan tempe mendoan dengan harga miring. Minumannya pun bermacam-macam, tapi yang unik dari angkringan adalah kopi joss, yaitu kopi hitam yang diberi tambahan arang membara.

Gudeg di Malioboro memang unik, karena tersedia 24 jam. Teh nasgitel juga merupakan minuman khas yang tersedia di Yogyakarta, yaitu panas legi kentel. Tidak hanya pedagang kaki lima, restoran dan cafe pun juga banyak ditemukan di sepanjang Malioboro. Dan tidak hanya menyajikan makanan modern dan tradisional Yogyakarta, ada juga kafe bernuansa daerah lain. Seperti kafe bernuansa khas Bali, sehingga para wisatawan bisa merasakan suasana Bali di Kota Yogyakarta. Tidak hanya Bali, rumah makan bernuansa daerah selain Yogyakarta pun banyak ditemukan.

Kota Gudeg, sebutan lain dari kota Jogja. Dengan cita rasanya yang manis, makanan khas Yogyakarta ini digemari banyak wisatawan. Sentra penjualan gudeg di Yogyakarta ada 2, yaitu di Wijilan dan Barek. Di sepanjang jalan tersebut dapat dijumpai banyak pedagang gudeg, dengan ciri khasnya masing-



masing. Kebanyakan yang dijual adalah gudeg kering, karena lebih tahan lama. Sedangkan gudeg basah dapat ditemui di kampung-kampung di Kota Yogyakarta. Selain itu, Yogyakarta juga terkenal dengan sebutan Kota Pelajar karena banyaknya sekolah, institut, dan universitas yang berada di Yogyakarta. Sehingga banyak pelajar dan mahasiswa dari luar yang berdatangan untuk menuntut ilmu. Sebagai akibatnya terjadi pertumbuhan di beberapa daerah yang lokasinya berdekatan dengan kampus-kampus. Banyak fasilitas-fasilitas baru yang dibangun untuk memenuhi kebutuhan para pelajar perantau. Dari situ tumbuh industri kreatif baru yang sangat potensial. Contohnya di daerah Seturan, karena lokasinya yang dikelilingi oleh beberapa universitas dan sekolah tinggi, daerah ini menjadi ramai dan padat dengan berbagai jajanannya. Di sepanjang jalan berjejer warung-warung dengan selera anak muda, mulai dari kaki lima, angkringan, sampai kafe dan restoran. Setiap kedai memiliki ciri khas sendiri untuk dapat menarik pelanggannya. Angkringan dan burjo menjadi alternatif kuliner dengan harga miring. Sedangkan bila ingin nongkrong santai dapat memilih kafe dengan suasana yang asyik.

Ada lagi makanan nikmat yang hanya ada di Yogyakarta, yaitu sate klathak. Sate daging kambing yang dibakar hanya dengan dibumbui garam. Yang unik adalah ketika sate lain menggunakan bambu sebagai tusuk sate, maka sate klathak menggunakan besi jeruji sepeda. Meskipun bumbunya sederhana,

tetapi rasanya sangat nikmat. Ada lagi warung legendaris yang sampai sekarang masih laris dan lebih dicari-cari oleh para wisatawan, yaitu Soto Kadipiro. Rasanya yang segar dan nikmat sungguh *ngangen*. Warung ini telah berdiri lebih dari 60 tahun, sampai sekarang warungnya masih di tempat yang sama, dengan suasana yang sama. Bagi para pengunjung yang sudah berusia, Soto Kadipiro selain nikmat, juga memiliki rasa nostalgia.

Namun di beberapa tempat terjadi wisata kuliner yang menarik meskipun hanya beberapa saat, misalnya Mauludan dengan nasi rasulan yang selalu menyertai, di alun-alun utara selama perayaan sekaten. Di tempat lain yaitu di Kauman, masjid Jogokaryan, kampus Bulaksumur, jalur Gaza di bagian selatan Kota Yogyakarta. Kauman sebagai pasar ramadhan tertua dulunya hanya menyediakan jajan pasar tempo dulu, tapi sekarang menyediakan lauk pauk nabati dan hewani seperti gudeg, ikan, pecel, gundangan, dan aneka baceman. Pasar ramadhan yang lain juga ramai pengunjung dan peminatnya, pasar ramadhan ini hanya buka selama bulan ramadhan. Pada waktu-waktu tertentu, ada keramaian seperti pasar ramadhan di Kauman, di selatan Kota Jogja yaitu di Jogokaryan dan di area kampus UGM menjadi pasar ramadhan yang menarik dan banyak dinikmati masyarakat untuk *ngabuburit*. Tidak ketinggalan Pasar Malam Sekaten selalu ditunggu-tunggu oleh masyarakat Jogja dan pendatangannya. Dalam rangkaian acara Sekaten, terdapat aneka hiburan masyarakat yang disajikan

Kota Gudeg, sebutan lain dari kota Jogja. Dengan cita rasanya yang manis, makanan khas Yogyakarta ini digemari banyak wisatawan



### BAB III PENDUKUNG KEKAYAAN MAKANAN DAN KULINER YOGYAKARTA

oleh penyelenggara tiap malam dengan adanya pertunjukan seni di panggung utama dan wahana hiburan bagi keluarga. Tidak kalah menarik, pedagang aneka makanan dan jajanan sampai baju bekas atau dikenal *awul-awul* pun ada di Pasar Malam Sekaten ini.

Pada hari Minggu pagi, wisata kuliner ada di kawasan Kampus Bulak Sumur. Mula-mula banyak orang-orang jogging, dan setelahnya mencari

sarapan. Kemudian berkembang menjadi pasar kaget, yang kemudian ramai pedagang dan pembeli. Hal ini dibuktikan dengan parkir motor dan mobil yang memenuhi Kampus UGM. Meskipun pasar ini hanya beroperasi dari jam 6 pagi sampai sekitar jam 10, tetapi pasar ini cukup lengkap.

Terdapatnya kantong-kantong parkir bis pariwisata mendatangkan penjual asongan, pada tempat



Jika siang hari dawet camcau menjadi primadona, maka pada malam hari yang paling ramai adalah wedang ronde.

tersebut. Jika siang hari dawet camcau menjadi primadona, maka pada malam hari yang paling ramai adalah wedang ronde. Bahkan di sekeliling alun-alun utara dan selatan, kombinasi jagung bakar dan wedang ronde menjadi makanan favorit anak-anak muda. Suasana semarak makin terasa di alun-alun kidul dengan adanya *odong-odong* yang dapat disewa. *Odong-odong* ini dilengkapi lampu warna-warni, yang tertarik tidak hanya anak-anak, tapi remaja dan orang tua pun ikut tertarik.

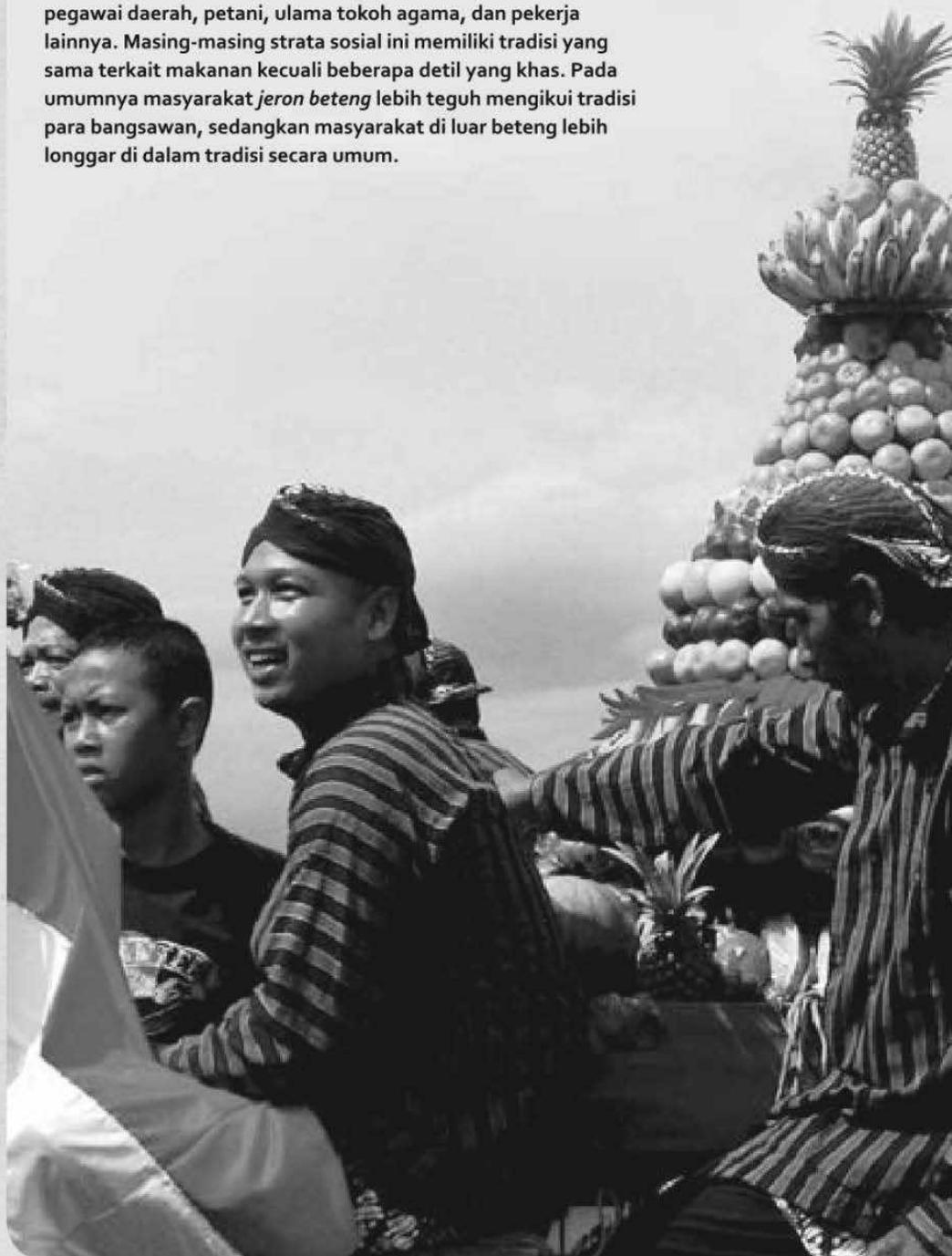
Rasanya belum lengkap bila berkunjung ke suatu daerah tetapi tidak mencicipi makanan khasnya. Dan makanan tradisional suatu daerah pun biasanya digunakan sebagai cinderamata untuk dibawa ke daerah asal sang wisatawan untuk dibagi-bagikan kepada kerabat maupun dinikmati sendiri. Dalam memilih makanan untuk cinderamata, tentu wisatawan cenderung memilih makanan yang lebih praktis dalam membawa dan daya tahan yang lebih lama. Makanan khas Yogyakarta yang biasanya dibawa sebagai oleh-oleh adalah gudeg, ayam goreng, geplak, bakpia, yangko, ampyang, jadah, wajik, emping, kipo, dan masih banyak lagi.

Semakin berkembangnya makanan khas Yogyakarta dalam dunia wisata kuliner memacu semakin maraknya sentra makanan khas Yogyakarta bermunculan. Umumnya sentra makanan ini sudah ada sejak dulu dan populer di kalangan wisatawan karena makanannya yang legendaris. Banyak sentra makanan yang tersebar di seluruh penjuru Kota

Yogyakarta, mulai dari makanan pokok sampai kudapan. Hampir di seluruh kota timbul pusat oleh-oleh, khususnya di jalan keluar ketika wisatawan keluar dari Yogyakarta.

Program pembangunan pariwisata di Indonesia yang digolongkan menjadi industri ekonomi kreatif sangat pesat di Indonesia. Potensi pariwisata yang berkembang pesat juga berdampak pada industri pariwisata seperti cinderamata, kerajinan, dan wisata kuliner. *Multi player effect* di bidang ekonomi termasuk besar bahkan menduduki ranking ke-2 setelah kereta api. Karena itu riset dan pengembangan wisata kuliner untuk mengimbangi kemajuan pariwisata sangat penting dilakukan. Wisata kuliner lokal (*food tourism*) tentunya akan berdampak pada meningkatnya daya tarik wisata; meningkatnya jumlah wisatawan; meningkatnya pengalaman wisatawan; memperkuat identitas daerah; dan stimulasi pertumbuhan sektor lainnya. Sangat jelas bahwa kuliner menyumbang pengaruh berkesinambungan terhadap perkembangan pariwisata (Steinmetz, 2010). Juga meningkatkan lama tinggal di Yogyakarta. Di Yogyakarta wisata kuliner ini dapat tumbuh berkembang seiring dengan pengembangan desa wisata, pengembangan seni pertunjukan daerah yang asli serta pembukaan restoran dan warung yang bernuansa etnis. Pluralisme penduduk di DIY memungkinkan untuk pengembangan wisata kuliner berbasis budaya seperti *ethnic food* dan makanan tradisional lain.

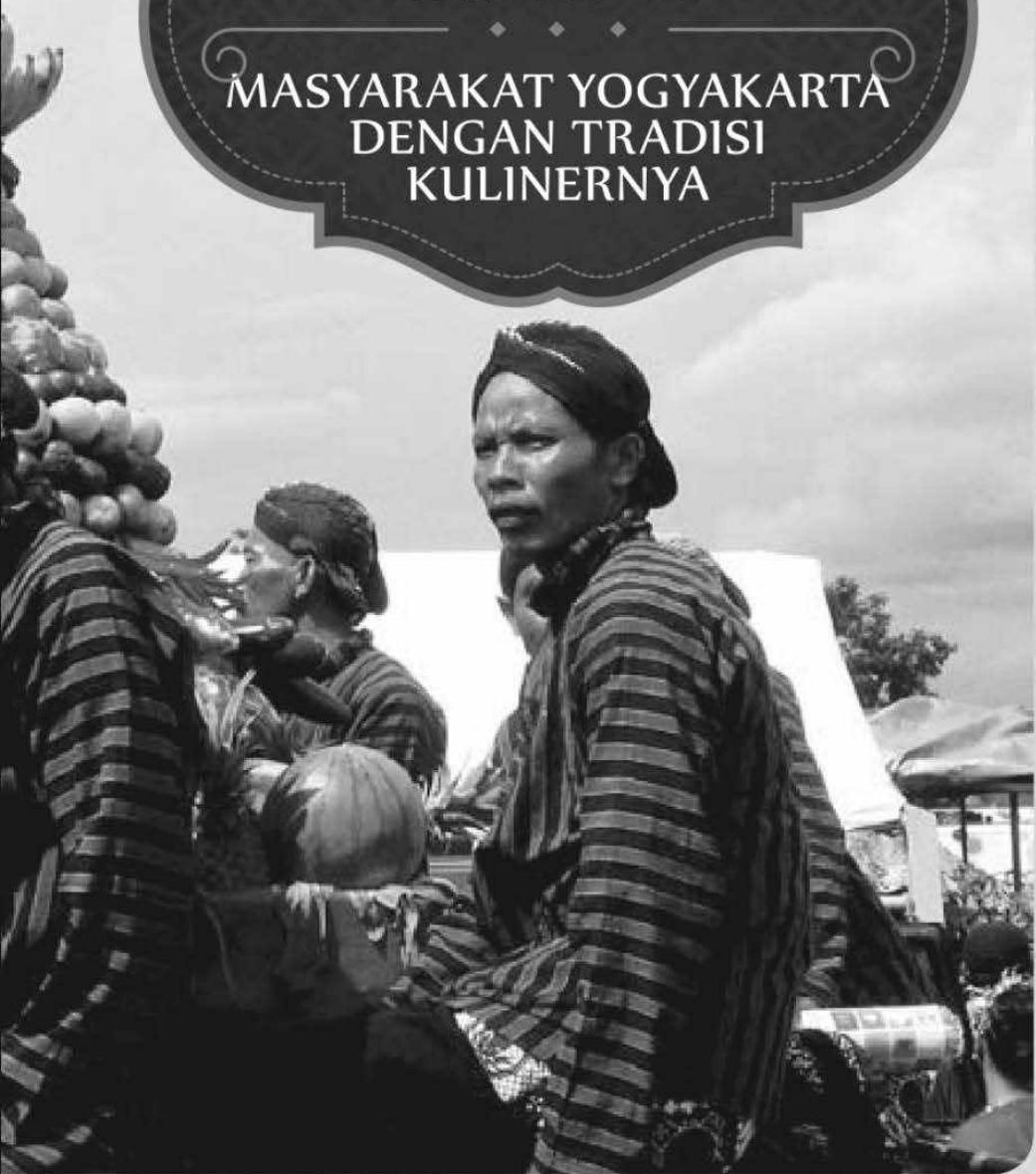
Masyarakat Yogyakarta tempo dulu terdiri atas strata bangsawan dan masyarakat kebanyakan yang dapat dikelompokkan menjadi pegawai daerah, petani, ulama tokoh agama, dan pekerja lainnya. Masing-masing strata sosial ini memiliki tradisi yang sama terkait makanan kecuali beberapa detil yang khas. Pada umumnya masyarakat *jeron beteng* lebih teguh mengikui tradisi para bangsawan, sedangkan masyarakat di luar beteng lebih longgar di dalam tradisi secara umum.





# Bab 4

MASYARAKAT YOGYAKARTA  
DENGAN TRADISI  
KULINERNYA



# A TRADISI MAKAN PARA RAJA

## A. TRADISI MAKAN PARA RAJA

Tradisi atau kebiasaan makan para Raja di Keraton Yogyakarta berbeda satu sama lain antara Sultan HB VIII, Sultan HB IX, dan Sultan HB X. Hal ini berkenaan dengan perkembangan zaman yang juga berubah dari waktu ke waktu. Tidak jauh berbeda dengan masyarakat secara umum, para Raja Keraton makan tiga kali dalam sehari yaitu makan pagi (sarapan), makan siang, dan makan malam, hanya saja yang membedakannya adalah cara penyajian serta hidangan yang disajikan.

### 1 MAKAN PAGI

Pada masa pemerintahan HB VIII, hidangan disajikan pada pukul 07.00 yang bertempat di Njamban dekat dengan Ngindrakila sehingga yang melayani ladosan dhahar dalem adalah abdi dalem yang berjumlah tiga orang. Hidangannya cukup sederhana yakni hanya minum teh atau cokelat susu dan rokok serta ditambah dengan hidangan roti sobek dan makanan kecil seperti mete dan kue kering. Roti sobek dibawa dengan baki oleh abdi dalem yang mengenakan busana tradisional dan memakai samir. Makanan tersebut dibawa dari Pawon

Gondokusuman menuju Patehan Kraton. Setelah dari Patehan Kraton maka baki yang berisi makanan di bawa ke Ngindrakila secara beriringan. Abdi dalem paling depan membawa minuman dan yang terakhir membawa roti.

Sedangkan pada Sultan HB IX, menu yang dihidangkan berbeda dengan Sultan HB VIII. Untuk makan pagi menu yang dihidangkan adalah telur rebus setengah matang dengan ditambahkan sedikit garam dan merica serta nasi gudheg. Sedangkan untuk minumannya adalah teh hangat dengan gula batu. Semua makanan, minuman dan peralatan

diletakkan di atas baki. Di atas baki juga disediakan *wijikan* karena beliau makan menggunakan tangan tanpa memakai sendok.

Tata cara *ladosan dhahar dalem* pada masa Sultan HB IX juga berbeda dengan masa Sultan HB VIII. Sultan dilayani oleh para istri dan dibantu para *bedhaya*. Mereka membawa makanan dan minuman ke Gedung Jene dengan *laku ndadhok* menuju meja yang telah disediakan sementara Sultan HB IX menunggu sambil duduk lesehan di bawah.

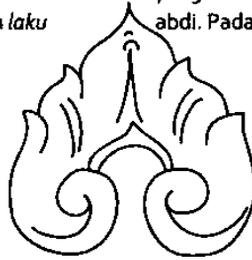
Biasanya Sultan makan dengan piring yang berukuran sangat besar dipenuhi dengan nasi dan lauk pauknya seperti semur terung, sayur lodeh, dan tempe garit. Porsi yang besar ini disengaja karena setelah dirasa cukup, sisa makanan (kuah dalem) akan dibagikan kepada para putra dan klangenan dalem sampai para keparak atau pembantu. Setelah Sultan selesai menyantap, makanan diambil oleh abdi dalem sambil menyembah terlebih dahulu. Untuk para istri Sultan, hidangan dibawa nampun oleh keparak ke tempat tinggal mereka. Cadhongan (sisa makanan dari Sultan) diberikan kepada dua abdi dalem bupati dan dua abdi dalem wedana yang sedang *caos*. Makanan ditempatkan dalam *besi* atau tempat sayur yang berbentuk bulat lonjong dan terbuat dari porselen dan disajikan oleh para abdi dalem *bedhaya*.

Pada masa Sultan HB X, terdapat perubahan dalam kebiasaan makannya termasuk makan pagi. Pada masa Sultan

HB X, para abdi dalem tidak harus menunggu Raja untuk makan, akan tetapi pada saat Raja sedang makan, para abdi dalem mengerjakan pekerjaan lainnya di dapur. Pada masa Sultan HB X ini istri, anak-anaknya serta abdi dalem memasak bersama dan menunya juga ditentukan oleh sang istri. Sedangkan yang bertugas berbelanja adalah para abdi. Pada saat makan pagi ini menu

yang biasa disiapkan adalah telur rebus, roti, dan pisang rebus serta minumannya adalah teh dan kopi. Minum teh di Yogyakarta termasuk salah satu budaya hal ini karena masyarakat Yogyakarta telah biasa minum teh sejak dahulu kala. Keraton Yogyakarta yang merupakan pusat kebudayaan mempunyai bangunan yang digunakan untuk mempersiapkan minuman Sultan dan Abdi dalem keraton yang disebut Gedung Patehan. Salah satu minuman yang selalu disajikan setiap hari adalah minuman teh dan minuman teh

yang disajikan merupakan teh wangi. Minuman disajikan di dapur Gedung Patehan dan air direbus dengan anglo serta menggunakan *ceret* biasa.



## Tradisi atau kebiasaan makan para Raja di Keraton Yogyakarta berbeda satu sama lain antara Sultan HB VIII, Sultan HB IX, dan Sultan HB X.

### 2 MAKAN SIANG

Pada masa Sultan HB VIII, makan siang dilakukan pukul 14.00. Setiap hari, Sultan dilayani oleh sebanyak 60 orang *bedhaya*. Untuk keperluan makan siang, maka makanan dimasak di Pawon

## Minum teh di Yogyakarta termasuk salah satu budaya hal ini karena masyarakat Yogyakarta telah biasa minum teh sejak dahulu kala.

Gondokusuman oleh para putri yang belum menikah dibantu oleh abdi dalem di bawah pimpinan Ray. Gondokusumo.

Setelah semua makanan masak maka seorang keparak memberitahukan kepada abdi dalem di Ngindrakila yang sedang *caos*. Kemudian ketiga abdi dalem yang bersamir membawa makanan yang telah disiapkan di meja. Hidangan makan siang pada masa Sultan HB VIII ini terdiri dari minuman berupa teh dan air putih, hidangan pembuka berupa makanan kecil yang terdiri dari pisang raja goreng tanpa gandum yang dibubuhi irisan keju; semur kukup yakni semur soon yang diletakkan di atas pinggan dan dibungkus atau ditutup dengan kentang halus yang kemudian dilangseng. Selain itu juga disediakan ledre, sumaewo, nogosari, gethuk, panekuk, dan manuk enom. Hidangan lainnya adalah nasi liwet serta lauk pauk seperti glendoh, lidah asap, sop, lodeh terung, dan lodeh bung. Disediakan pula buah-buahan berupa manggis, mangga, duku, dan pisang ambon. Cara membawa hidangan dari Pawon Gondokusuman ke Ngindrakila tidak berbeda dengan ketika mengantarkan makan pagi.

Bersamaan dengan Sultan, para istri yang sedang *tampi* (bertugas menemani Sultan untuk makan) juga bersantap siang di Gedung

Jene dengan dilayani *bedhaya*. Cara makan dan pelayannya tidak jauh berbeda dengan Raja. Salah satu set hidangannya berupa dua buah tumpeng dengan lauk pauk dendeng age, lombok kethok, dan kedelai hitam yang digoreng.

Sedangkan pada masa Sultan HB IX, makan siang biasanya dipersiapkan dan dimasak oleh istri Sultan yang biasa disebut engon persembahan istri. Tetapi beliau juga sering memasak sendiri. Dalam kesempatan ini yang bertugas melayani beliau adalah para istri. Pada saat beliau memasak, segala perlengkapan dipersiapkan sendiri dan hanya sesekali mengutus para istri maupun putrinya untuk menghadap dan menemuinya. Menu yang biasa dimasak adalah setup-setupan. Setelah itu beliau akan dilayani oleh sang istri. Setelah beliau selesai dhahar barulah para istri beserta putra dan putri Sultan yang sedang menghadap akan menyusul makan. Tetapi tak jarang pula mereka makan secara bersama-sama pada suatu ruang tengah di Gedung Jene. Apabila Sultan dhahar masakannya sendiri, maka beliau makan tanpa menggunakan meja pendek. Akan tetapi apabila beliau makan masakan istri atau keparak maka beliau makan menggunakan meja pendek. Salah satu hidangan yang biasa disajikan untuk Sultan HB IX ini adalah Nasi raja lele yang dicampur dengan daun pandan dengan lauk pauk swar-swir daging bebek dengan sirup nanas, gulai sapi, sayur bobor yang dilengkapi dengan sambel lethok dan sambel jenggot, urip-urip lele, dan gecok genem. Kemudian disediakan pula makanan kecil berupa panekuk



Pada masa Sultan HB VIII,  
makan siang dilakukan pukul  
14.00. Setiap hari, Sultan  
diladeni oleh sebanyak  
60 orang bedhaya.

berisi enten-enten, podeng angin, dan sebagai minumannya adalah air teh dan camcao.

Pada masa Sultan HB X, tata cara makan siang tidak jauh berbeda pada makan pagi.

### 3 MAKAN MALAM

Pada masa Sultan HB VIII, menu makan malam tidak jauh berbeda dengan siang hari, baik masakan maupun penyajiannya. Akan tetapi Sultan jarang makan pada waktu malam. Beliau hanya makan pada sore hari, itupun makanan kecil berupa pisang keju, roti sobek atau kue kering. Terkadang beliau juga makan hidangan berupa sate kambing dari Pawon Prabeya. Untuk minuman pada sore hari disediakan teh dan bir Jawa. Untuk para istri, pada malam hari tidak makan tetapi hanya menikmati hidangan teh, susu, atau cokelat disertai makanan kecil seperti lempur, nogosari, dan pisang goreng. Sedangkan pada masa Sultan HB IX, makan malam dilakukan di tempat atau pondok istri yang sedang bertugas (*tampi*). Akan tetapi yang bertugas tetap para abdi, meski yang melayani adalah sang istri yang sedang dikunjungi sang Raja. Pada saat itu, beliau memperoleh tambahan lauk-pauk dan makanan kecil dari para istri yang lainnya yang sedang tidak bertugas. Di pondok ini, tata caranya tidak jauh berbeda dengan makan pagi dan makan malam yaitu dengan cara lesehan, tanpa menggunakan meja dan tidak menggunakan peralatan makan, karena hanya menggunakan tangan saja.

Adapun perlengkapan makan yang digunakan untuk ladosan

dahar dalam antara lain adalah sebagai berikut:

**1. Perlengkapan makan:** *Piring jegong* (piring yang permukaannya cekung), *piring ceper* (piring yang permukaannya cenderung rata) besar dan kecil dimana piring-piring tersebut diletakkan dalam baki yang berbentuk persegi panjang; piring panjang (tempat sayur yang berbetuk bulat panjang); besi berbentuk bulat atau lonjong dan bertutup (terbuat dari porselen untuk makanan yang berkuah); *cething* tempat nasi; *aglik* (tempat buah berbentuk bulat dan berkaki dan terbuat dari bahan porselen); *wijikan* (mutlak harus ada karena Sultan makan dengan menggunakan tangan) dan serbet. Peralatan untuk mengambil makanan yaitu *enthong*, sendok sayur, sendok makan, garpu, pisau (semuanya diletakkan dalam baki persegi yang terbuat dari emas 18 karat).

**2. Perlengkapan minum:** Cangkir porselen berlepek (untuk Sultan HB VIII berwarna merah muda) tutupnya terbuat dari emas 18 karat, sendok kecil (diletakkan di atas lepek). Semuanya diletakkan dalam baki emas berbentuk bulat panjang. Selain itu untuk Sultan HB IX juga ada *ceret* yang dinamakan Nyai Miji.

**3. Perlengkapan rokok** yaitu asbak dan korek api yang diletakkan dalam baki bulat yang terbuat dari emas 18 karat. Sedangkan peralatan makan dan minum untuk istri Sultan terbuat dari perak. Sedangkan untuk para *bedhaya* terbuat dari logam biasa.

(NOOR, DKK, 1997)

## B. TRADISI MAKAN PARA BANGSAWAN YANG TINGGAL DI LUAR TEMBOK KERATON

Keluarga bangsawan tempo dulu memiliki kebiasaan makan dengan merencanakan menu harian terlebih dahulu dan dibicarakan oleh sang istri kepada *abdi tata lados dhahar*, yang kemudian meneruskannya kepada yang bertugas belanja dan memasak.

Para *abdi tata lados dhahar* tersebut setiap pagi, siang, dan malam hari selalu menyiapkan hidangan untuk keluarga, menata meja, dan kelengkapannya sesuai menu yang sudah ditetapkan Sang Raden Ayu atau Gusti. Bila ada tamu, acara makan ini dilakukan bersama dengan tamu. Bila tidak ada tamu, anak-anak yang sudah mulai bisa duduk dan berbicara diberi kesempatan untuk *marak dhahar*, yaitu menyaksikan orang tuanya bersantap, tanpa ikut makan makanan yang dinikmati orang tuanya.

Bila anak ingin makan, maka sang emban si anak akan menyuapi dengan makanan yang telah tersedia,

berbeda dengan makanan yang disajikan di meja makan orang tuanya. Sedangkan untuk putra yang sudah dapat duduk di kursi tanpa disuapi, mereka sudah boleh *nderek dhahar*, yaitu ikut makan bersama orang tuanya.

Sebelum makan pagi, pada keluarga bangsawan biasa dilakukan minum teh atau kopi. Teh pagi biasa disajikan dengan gula batu dan disebut *gadjah njerum*. Kebiasaan minum teh nasgitel (panas, legi, kentel) ini biasa dilakukan pada pagi hari untuk relaksasi dan bersantai di pagi hari.

Pada saat makan pagi atau sarapan, keluarga bangsawan

memilih menu yang praktis dan mudah disajikan, seperti gudeg, nasi goreng, nasi langgi, roti, dan sejenisnya yang sudah disiapkan sejak sore harinya. Untuk perlengkapan makan, seperti piring, umumnya kepala keluarga dan istri memiliki piring yang khusus berbeda dengan anggota keluarga yang lain. Dalam acara santap pagi ini selalu disediakan tempat cuci

**Teh pagi biasa disajikan dengan gula batu dan disebut *gadjah njerum*. Kebiasaan minum teh nasgitel (panas, legi, kentel) ini biasa dilakukan pada pagi hari untuk relaksasi dan bersantai di pagi hari**

Dalam acara makan ini pun ditanamkan unggah-ungguh dalam keluarga bangsawan, dimana hubungan keluarga yang lebih tua harus mendapat bagian lebih dulu, lebih banyak, dan lebih lengkap dibandingkan yang lebih muda.

tangan dan sabun, gelas untuk minum air putih atau setup-setupan. Pada pagi hari biasanya disediakan segelas susu atau jamu khusus sesuai dengan permintaan. Kemudian, para abdi *tata lados dhahar* segera membereskan meja dan mengatur makanan bersisa yang disebut *lorodan* untuk keluarga lain atau para abdi. Setelah makan pagi selesai, para bangsawan laki-laki melanjutkan aktivitasnya, biasanya mereka pergi ke keraton untuk bertugas, ke kantor, atau melakukan hobi seperti kesenian, berkuda, latihan memanah, dan masih banyak lagi. Sementara para Gusti atau Raden Ayu berkunjung ke sanak saudara, berjalan-jalan ke toko, belanja, ataupun tamasya, disamping hari-hari tertentu harus bertugas di keraton untuk caos dhahar pusaka atau lainnya.

Untuk makan siang, lauk yang disajikan lebih lengkap dibandingkan makan pagi. Pada makan siang ini, disediakan buah, puding, atau menu segar lain. Sedangkan tata cara makannya sama seperti makan pagi. Setelah sore hari, biasanya para bangsawan juga melakukan ritual minum teh yang dilakukan

di serambi rumah atau di halaman yang telah dibuatkan tempat duduk sembari memberi makan binatang peliharaannya. Bagi anak yang sudah besar, si anak akan diminta untuk membawa lengser (baki) minuman secara bergiliran untuk orang tuanya, yang diberi istilah *tampi*.

Makan malam di kalangan bangsawan merupakan ritual yang paling lengkap karena biasanya para anggota keluarga berada di rumah. Makan malam diakhiri dengan duduk minum teh atau kopi dan hidangan ringan.

Dalam acara makan ini pun ditanamkan unggah-ungguh dalam keluarga bangsawan, dimana hubungan keluarga yang lebih tua harus mendapat bagian lebih dulu, lebih banyak, dan lebih lengkap dibandingkan yang lebih muda. Mengenai etika makan, terdapat beberapa pantangan yaitu dilarang menyangga piring, dan pantang menambah porsi makan. Selain itu juga tidak diperkenankan untuk *glegeken* (bersendawa), *kecap* (mulutnya berbunyi), bunyi beradunya sendok, garpu dan piring serta tidak boleh pula berbicara pada saat makan.

## C. TRADISI MAKAN PARA ABDI DALEM

Tradisi makan dan minum kalangan abdi dalem sebenarnya sama dengan tetangga di sekitarnya. Kehidupan para abdi dalem amat bervariasi, ada yang kaya namun ada pula yang kekurangan. Kebiasaan makan dan minum mereka seperti masyarakat pada umumnya yaitu tiga kali sehari umumnya pagi, siang atau sore dan malam hari. Untuk abdi dalem ini pada pagi hari hanya sekedar minum teh yang manis dan kental atau nasgitel. Selain itu juga disertai hidangan pisang goreng atau pisang *godog*, atau juga terkadang ketela goreng dan rebus. Tak jarang mereka memperoleh pisang dan ketela tersebut dari pekarangannya sendiri, tetapi jika tidak ada maka mereka membelinya di warung.

Makan pagi dilakukan kira-kira pada pukul 07.00 atau sebelum mereka *sowan* atau piket ke keraton. Kemudian makan siang dilakukan pukul 12.00. Untuk makan sore atau malam hari dilakukan sebelum maghrib. Jadwal makan tersebut sangat dipatuhi oleh para abdi dalem. Apabila pada saatnya makan tetapi mereka sedang mengerjakan sesuatu maka mereka akan istirahat untuk makan. Setelah selesai makan barulah mereka melanjutkan pekerjaan mereka. Akan tetapi sebenarnya juga tidak ada aturan yang sangat ketat, apabila di keraton sudah tidak ada pekerjaan maka mereka diperbolehkan untuk makan di rumah atau di warung-warung terdekat.

Pada saat para abdi dalem makan di rumah, kebiasaan makannya pun berbeda tergantung dari status sosialnya. Apabila abdi dalem tersebut termasuk keluarga yang mampu maka kegiatan makan dilakukan di ruang makan. Akan tetapi bagi mereka yang kekurangan kegiatan makan dan minum dapat dilakukan dimana saja, bisa di ruang tengah atau juga di dapur. Hal ini dikarenakan di rumah mereka tidak terdapat ruangan khusus untuk makan. Untuk memasak dan mempersiapkan segala perlengkapan makan maka dikerjakan oleh istri dan anak perempuannya yang telah dewasa. Ada pula kebiasaan para abdi dalem ketika makan yakni dengan duduk bersila di atas lantai. Hal ini bisa dilakukan oleh abdi dalem yang tergolong mampu maupun yang kurang mampu.

Menu yang biasa disajikan bagi para abdi dalem ini adalah tahu bacem, tahu goreng, tempe bacem, telur dadar, dan krupuk. Untuk makanan penutup biasanya disediakan buah pepaya yang diambil di pekarangan mereka. Untuk minuman maka biasanya hanya teh atau air putih saja. Khusus untuk air putih maka biasanya disimpan dalam kendhi sehingga dingin dan segar. Apabila ingin minum air putih maka tinggal menuangkan di dalam gelas, atau bahkan bisa juga langsung diminum dari kendhi.

Peralatan makan yang digunakan pun sederhana mulai dari

cething atau bakul yang terbuat dari bambu yang dianyam, mangkuk sayur, sendok, piring, panci kecil untuk cuci tangan, dan kendhi. Semua kelengkapan ini selalu ada di meja atau di lantai saat acara makan tiba.

Mengenai tata cara makannya, awalnya makanan disajikan di atas meja maupun ditata di atas tikar yang dilantai, oleh istri atau anak perempuan yang telah dewasa. Pada saat makan ini mereka biasanya juga mengikuti aturan yang ada di keraton yaitu salah satunya adalah apabila makan tidak boleh berbicara sebab akan menghilangkan kenikmatan dari makanan itu sendiri. Biasanya suami dan istri makan berdua terlebih dahulu, kemudian disusul anak-anak setelah ayah dan ibu mereka beranjak dari meja atau tikar. Akan tetapi juga tak jarang mereka makan bersama apabila memungkinkan. Setelah selesai makan, minum air putih yang biasanya diletakkan dalam kendhi. Selesai makan, ayah ini kemudian meninggalkan meja makan atau tikar sedangkan ibu atau istrinya akan membereskan piring yang kotor dan mengumpulkan makanan yang masih utuh dibantu oleh anak perempuannya. Sedangkan untuk makan dan minum abdi dalem pada saat bertugas di Pawon Wetan pada masa HB X, biasanya hanya sekali sehari yaitu pada pukul 11.00. Untuk menunya adalah srundeng (parutan kelapa yang digoreng), tempe bacem, peyek kedelai hitam, dan peyek gereh.

Ada hal yang unik disini yaitu, para abdi dalem tetap merasa kenyang hingga malam hari padahal makannya hanya satu kali sehari. Hal

ini dikarenakan mereka mempunyai keyakinan bahwa makanan yang mereka makan merupakan berkah dalem yang diberikan seusai ladosan.

Pada saat mereka makan di keraton, biasanya para abdi dalem ini makan dengan menggunakan tangan dan makanan yang disajikan diletakkan di atas pincukan daun pisang. Apabila tidak menggunakan sendok, terkadang memakai suru atau alat yang menyerupai sendok yang terbuat dari daun pisang. Posisi duduknya lesehan, dengan duduk bersila dan ada yang timpuh. Pada saat itu terkadang ada pula kelebihan masakan sehingga sisa makan akan dibagikan kepada abdi dalem yang bertugas memasak. Kelebihan makan tersebut disebut dengan *kucuh dalem*.

Makan bersama di keraton biasanya dilakukan hanya pada siang hari. Sarapan biasa mereka lakukan di rumah dan pada malam hari mereka makan di rumah karena mereka tidak menginap di keraton.

Pada masa pemerintahan HB X, terdapat paguyuban abdi dalem. Kegiatan ini berkaitan dengan kelahiran HB X. Kegiatan ini dilakukan secara bergantian karena memerlukan lokasi yang luas sehingga penyelenggaraannya biasanya di rumah abdi dalem yang mempunyai pendapa. Adapun makan yang disajikannya adalah makanan kecil, makan besar dan minuman. Cara makannya pun dengan lesehan dan duduk bersila, sehingga yang melayani untuk makan atau menyajikan makanan kepada para hadirin menyesuaikan diri dengan cara jongkok atau dikenal dengan *taku ndhodhok* (NOOR, DKK, 1997).

## D. TRADISI MAKAN MASYARAKAT SECARA UMUM

Mengenai kebiasaan makan, masyarakat Daerah Istimewa Yogyakarta secara umum makan tiga kali sehari yakni pagi, siang, dan malam. Dalam penyajian makan sehari-hari, masyarakat Yogyakarta cenderung menyesuaikan dengan kemampuan wilayah tempat tinggal dan keadaan ekonomi mereka.

Pada makan pagi misalnya, bagi orang yang mampu dalam menyajikan makan pagi merupakan makanan yang cenderung mudah pengolahannya dan tidak memerlukan waktu pengolahan yang lama seperti mengkonsumsi roti, nasi goreng atau nasi putih dengan telur ceplok saja. Sedangkan

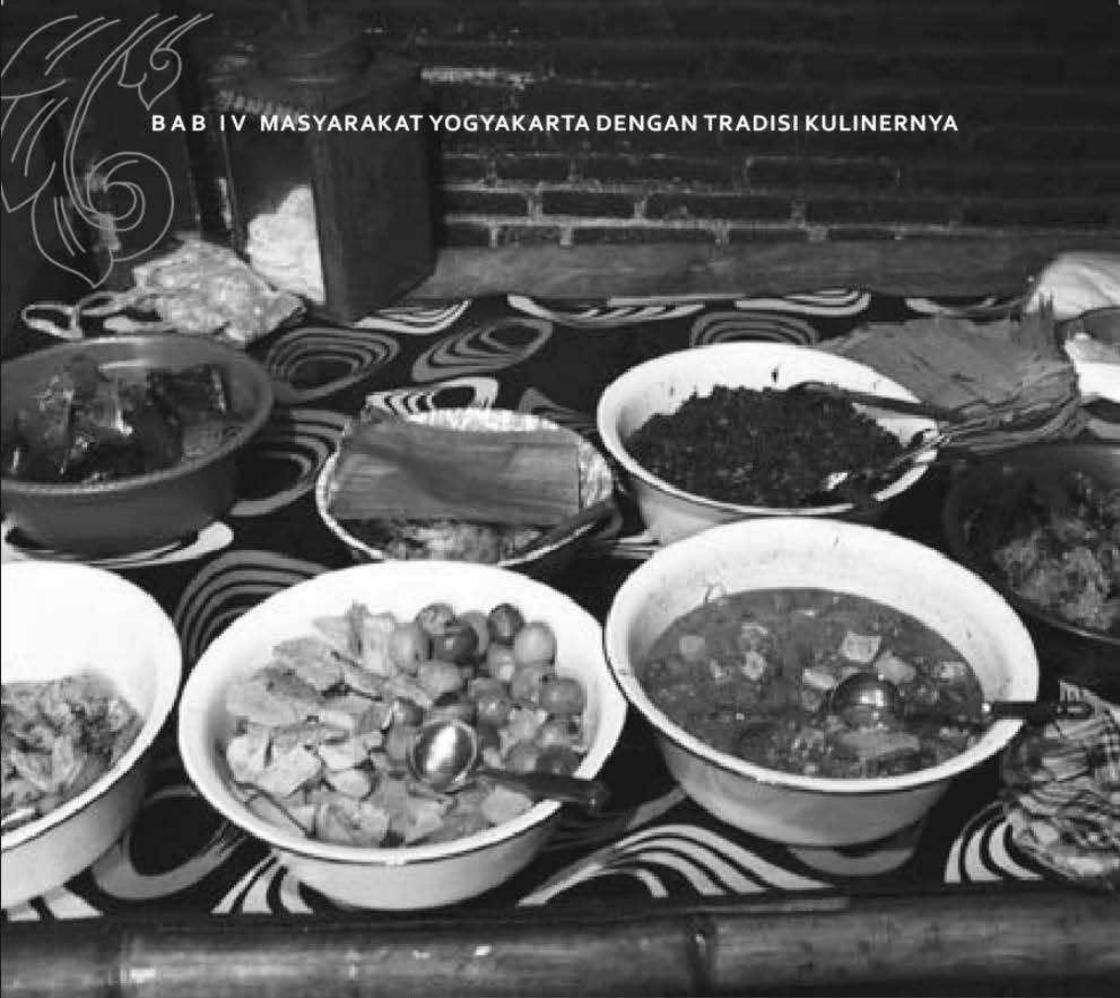
untuk minuman biasanya berupa teh, kopi, atau susu. Minuman teh merupakan salah satu minuman yang telah membudaya di masyarakat Yogyakarta. Pagi hari sebelum beraktivitas, teh nasgitel (panas, manis dan kental) disajikan dan sore hari teh disajikan lagi tapi disertai makanan kecil seperti singkong rebus, pisang goreng, atau jadah goreng. Tradisi lain dari minum teh ditemukan di Yogyakarta yaitu teh

disajikan dengan menyeduh teh sebanyak 8 gram dengan air panas ke dalam teko dari tanah liat, kemudian ditambah air mendidih sebanyak 450 cc dan disajikan dengan cangkir keramik kecil yang berisi gula batu sebanyak 83,3, gram sehingga minuman teh yang dihasilkan adalah

minuman teh nasgitel yang biasa disebut di Yogyakarta teh *gajah njerum*. Akan tetapi bagi keluarga yang tidak mampu maka mereka tidak pernah makan pagi. Sebagai contoh adalah masyarakat yang tinggal di daerah pegunungan yang setiap harinya bekerja berat namun sudah terbiasa dan membiasakan diri tidak melakukan sarapan pagi. Hal ini dikarenakan

terbatasnya tanah yang dimiliki dan hasil panen setiap musim tanam yang tidak mencukupi untuk musim berikutnya. Belum lagi ketika terjadi musim kemarau dan sudah kehabisan persediaan pangan maka mereka terpaksa makan sisa-sisa makanan yang telah dijemur atau dikeringkan. Apalagi memang tidak semua masyarakat di DIY menggunakan beras sebagai makanan pokok, tetapi ada pula yang menggunakan jagung

**Dalam penyajian makan sehari-hari, masyarakat Yogyakarta cenderung menyesuaikan dengan kemampuan wilayah tempat tinggal dan keadaan ekonomi mereka.**



## Masyarakat DIY di pedesaan memiliki kesulitan untuk mengembangkan jenis makanan dan minuman.

dan ketela pohon sebagai makanan pokoknya seperti pada penduduk yang tinggal di daerah pegunungan yang tanahnya termasuk tadah hujan, dimana sebagai tadah hujan maka tidak dapat ditanami padi. Oleh karena itu makanan yang disajikan masing-masing wilayah di DIY tidak sama baik menu, gizi, bahan maupun cara pengolahannya.

Sebenarnya, bisa saja dilakukan pengolahan bahan makanan lain sebagai pengganti makanan pokok. Akan tetapi ini menjadi sulit bagi masyarakat tersebut karena mengonsumsi makanan pokok tersebut sudah menjadi kebiasaan yang telah lama mengakar dalam kehidupan masyarakat yang bersangkutan sehingga muncul kesan bahwa makanan pokok pengganti itu kurang mantap ketika dikonsumsi. Makanan pokok pengganti tersebut justru dibuat pada saat peristiwa khusus misalnya ada tamu yang berkunjung atau pada saat upacara. Misalnya di suatu daerah yang biasa mengonsumsi jagung, justru menyediakan beras dengan membelinya untuk keperluan upacara.

Untuk makan siang dan makan malam, menu yang dihidangkan lebih fleksibel dari pada makan pagi bagi masyarakat. Akan tetapi variasi makanan dalam makan siang dan malam antara pedesaan dan perkotaan terdapat perbedaan. Masyarakat DIY di

pedesaan memiliki kesulitan untuk mengembangkan jenis makanan dan minuman. Jumlah makanan yang disediakan atau dikonsumsi terbatas setiap harinya. Sayur biasanya hanya diambil dari hasil kebun atau ladang dan tidak banyak menggunakan bumbu. Di pedesaan, apabila sayur dan lauk habis mereka cukup makan sambal sebagai pengganti sayur. Mengenai kuantitas makanan dan minuman yang dikonsumsi, maka pada masyarakat pedesaan umumnya relatif sedikit. Biasanya sayur diolah dengan sederhana dan tidak menyimpang dari kebiasaan yang dilakukan orang tua mereka baik terkait bumbu, cara pengolahan maupun alat yang digunakan. Sebagai contoh mereka mengolah ikan asin yang hanya dibakar atau dimasukkan dalam abu yang masih panas. Mereka beranggapan bahwa ikan asin tersebut rasanya lebih enak. Akan tetapi pada masyarakat perkotaan sayur bisa diperoleh di pusat perbelanjaan yang menjual aneka jenis sayur dan inovasi pengolahan yang lebih banyak serta selalu bervariasi setiap harinya.

Dalam penyajian makan masyarakat pedesaan tata cara penyajiannya sangat sederhana dengan alat-alat seperti piring, sendok, *cething*, dan mangkok. Biasanya penyajian ini dilakukan di atas balai-balai yang diberi alas tikar. Cara makannya pun biasa menggunakan tangan. Sedangkan pada masyarakat perkotaan, alat-alat yang digunakan hampir sama dengan masyarakat pedesaan tetapi hidangannya diletakkan di atas meja yang dialasi taplak meja (MOERTIJPTO, DKK, 1994).

# B

## TRADISI KULINER TERKAIT WAKTU TERTEWU

ntuk merayakan suatu peristiwa penting, masyarakat Jawa mempunyai suatu kebiasaan membuat tumpeng. Falsafah tumpeng itu sendiri berkaitan dengan kondisi geografis Indonesia (terutama Pulau Jawa) dimana banyak ditemui gunung berapi. Tumpeng berasal dari tradisi masyarakat Indonesia zaman dahulu yang memuliakan gunung sebagai tempat bersemayam arwah nenek moyang. Kebudayaan Hindu pun berpengaruh terhadap filosofi tumpeng, dimana tumpeng yang dicetak kerucut ini dimaksudkan meniru gunung suci Mahameru, tempat bersemayamnya dewa-dewi. Tumpeng itu sendiri menurut

tradisi Islam Jawa merupakan kependekan dari bahasa Jawa, *yen metu kudu sing mumpeng* (bila melakukan sesuatu haruslah berpikir keras dan benar meskipun *jarwa dhosoknya yen metu kudu sing mumpeng*). Lauk yang disajikan bersama tumpeng terdiri dari 7 macam, angka 7 dalam bahasa Jawa disebut *pitu*, maksudnya pitulungan (pertolongan). Jadi, tumpeng dimaksudkan untuk memohon pertolongan kepada Tuhan sehingga memperoleh kebaikan dan terhindar dari keburukan, serta memperoleh kemuliaan yang memberi pertolongan (Anonim, 2012 ).

Berikut adalah tradisi masyarakat Jawa di Yogyakarta terkait waktu tertentu serta makanan khas terkait tradisi.

Tumpeng berasal dari tradisi masyarakat Indonesia zaman dahulu yang memuliakan gunung sebagai tempat bersemayam arwah nenek moyang.



## 1 SURAN

Tradisi suran diyakini sesuai dengan tradisi dakwah Walisongo, dimana masyarakat Jawa yang melakukan tradisi ini berarti melestarikan budaya leluhur. Tradisi suran ini dijalankan dengan disertai laku prihatin, seperti *lek-lekan* atau berjaga, tidak tidur semalam. Laku *lek-lekan* tersebut sering pula disertai dengan ritual lain, yaitu dengan jalan kaki tanpa bicara (*tapa bisu*) mengelilingi benteng keraton. Sebelum dilakukan laku ritual biasanya didahului dengan selamatan menggunakan beberapa sesajen berupa ingkung, nasi liwet, jajan pasar, dan bubur suran (jenang manggul). Bubur suran itu biasanya terdiri dari bermacam-macam butir biji-bijian, seperti jagung, kacang-kacangan, dan lain-lain, diaduk dengan kelapa dan diletakkan di atas bubur. Bubur suran yang diberikan pada bulan Suro sekarang ini telah diubah supaya rasanya lezat. Untuk makanan tambahan dihidangkan ayam goreng, sambal goreng, abon, serundeng, tempe goreng, rempah, entho-entho, dan telur dadar yang

diiris halus (Tirtakoesoema, 1996). Sesebuah desa akan membacakan doa berbahasa Jawa yang dicampur dengan bahasa Arab.

Salah satu desa yang masih melakukan tradisi Suran adalah Desa Banyuraden, Kecamatan Gamping. Upacara tradisi ini biasa diselenggarakan pada Bulan Suro setiap tanggal 7 malam (menurut kalender Jawa). Tradisi Suran di desa ini dilakukan untuk memperingati salah seorang tokoh yang memiliki kharisma luar biasa. Pada masa hidupnya ia peduli dengan penderitaan masyarakat kecil, dan suka menolong tanpa pamrih.

Upacara Suran selalu disertai dengan sesaji yang terdiri atas *dhaharan asrep* (tanpa garam), antara lain berupa sambel goreng, sayur bening, tempe goreng, klepon, apem, nasi kebuli, pisang, roti tawar, unjukan teh dan kopi, dan kembang setaman. Selain itu, diadakan pula salawatan yang dilengkapi sesaji, terdiri atas tumpeng megana, tumpeng gurih, tumpeng sak uruping damar, tumpeng sega unggul,



ingkung ayam, pisang raja, jajan pasar, 7 macam jenang, dan kembang setaman.

Dalam upacara tersebut terdapat tradisi membagikan nasi yang dikenal dengan Kendhi Ijo. Lauk-pauk nasi tersebut adalah sayur kacang tholo dan gubahan. Sebelum dibagikan kepada khalayak nasi dibungkus dengan daun pisang. Acara ini mencerminkan kedermawanan Ki Wirasuta sebagai panutan, baik untuk keluarga maupun masyarakat luas (Atmosudiro, 2011).

Masyarakat Yogyakarta di daerah Kaliurang melakukan ritual dengan cara yang berbeda. Rangkaian upacara sakral, diawali dengan pengambilan air, oleh para sesepuh Desa Kaliurang dari tujuh sumber mata air di sekitar kaki Gunung Merapi. Ritual ini sebagai perlambang adanya hubungan yang dekat antara alam semesta dengan manusia. Sementara itu, warga lainnya tak kalah sibuk mempersiapkan perlengkapan untuk prosesi malam harinya. Puluhan kilo beras disiapkan. Untuk dibuat sebagai nasi tumpeng, dodol (jenang alot), serta makanan lainnya, sebagai sesaji kepada penguasa alam semesta, agar masyarakat di kawasan Kaliurang terhindar dari gangguan roh-roh jahat, dan mendapatkan kemakmuran dalam kehidupannya. Air dari tujuh sumber mata air yang berbeda dikumpulkan dalam bejana, dicampur dengan beraneka kembang. Air ini akan dipergunakan untuk mencuci pusaka, juga untuk membersihkan diri dalam ritual menyambut datangnya bulan Suro, saat tengah malam. Saat malam menjelang puluhan

warga Kaliurang dan warga lain dari kawasan Yogyakarta, dan sekitarnya, berkumpul di sebuah tanah lapang di kaki Gunung Merapi, yang diyakini sebagai tempat pertama leluhur mereka menghuni kawasan Kaliurang, Yogyakarta. Dari tempat ini mereka akan berkeliling desa, dengan mengarak benda-benda pusaka berupa tombak dan payung peninggalan para leluhur. Arak-arakan ini mereka sebut dengan Kirab Broto. Selama berkeliling desa, puluhan peserta kirab tidak diperkenankan berbicara satu sama lainnya. Maksudnya, supaya mereka lebih berkonsentrasi dalam menjalani upacara. Sepanjang perjalanan, beberapa peserta Kirab Broto menebar beras kuning, bunga, serta kemenyan. Dan di setiap persimpangan jalan, mereka memecahkan kendi-kendi. Tujuannya mengusir roh jahat yang bersemayam di desa mereka. Ritual malam 1 Sura di Kaliurang, Yogyakarta ini, memuncak saat peserta Kirab Broto telah kembali dari mengelilingi desa. Di tanah lapang, tempat mereka mengawali kirab, para peserta kirab dan penduduk di kawasan Kaliurang, membersihkan diri dengan membasuh muka, dan sekujur tubuhnya, menggunakan air dari tujuh sumber mata air (Soepanto, dkk, 1992).

## 2 SAPARAN

Desa Ambarketawang memiliki tradisi khas berupa penyembelihan bekakak, sepasang boneka *temanten* (pengantin Jawa) yang terbuat dari tepung ketan dan tepung beras yang didalamnya diisi dengan *juruh* (air

gula jawa). Tradisi ini dilaksanakan setahun sekali dalam bulan Sapar dalam Kalender Jawa. Tradisi ini terkait dengan tokoh Ki Wirasuta, satu dari tiga bersaudara dengan Ki Wirajamba, dan Ki Wiradana yang merupakan abdi dalem Hamengkubuwana I yang sangat dikasihi.

Bekakak, tiruan manusia tersebut dibuat dari tepung ketan dan *juruh*, sehingga warnanya merah kecokelatan. Dalam upacara tersebut dibuat dua pasang pengantin, satu bergaya Solo dan satu bergaya Yogyakarta. Pembuatan bekakak dilakukan oleh kaum pria, sedangkan penyiapan bahan mentah dikerjakan oleh kaum wanita. Kaum wanita juga melakukan *gejog lesung* atau *kothekan* yang mengiringi saat pembuatan bekakak itu dibuat dengan bermacam irama, misalnya *kebogiro*, *thong-thongsat*, dan *kutut manggung*.

Ditilik dari bahan dan cara pembuatannya, maka bekakak adalah sejenis makanan yang dibuat secara khusus dan dihubungkan dengan tradisi yang bermakna menyembelih korban manusia atau hewan. Oleh karena penyembelihan bekakak adalah suatu upacara, maka

banyak rangkaian dan ubarampe yang bermacam pula. Sesaji dalam upacara ini dibedakan menjadi 3 kelompok. Dua kelompok diletakkan dalam *joli* bersama-sama dengan pengantin bekakak, sedangkan satu kelompok diletakkan dalam *jodhang*. Jenis makanan yang digunakan dalam sesaji pengantin bekakak, terdiri atas nasi gurih (*sega wuduk*) yang ditempatkan pada *pengaron* kecil, nasi liwet ditempatkan dalam *kendil* kecil yang dilengkapi rangkaian daun-daunan (daun dhadhap, daun turi, dan daun kara) yang disiram air panas, telur ayam mentah, dan sambel goreng, tumpeng sak urubing dhamar, kolak kencana (kolak dari pisang emas), pecel pitik, jangan menir, urip-urip lele, pindang antep, ayam lembaran, minuman kopi manis dan tawar, *jenewer* (nama minuman keras pada waktu itu), rokok, rujak degan, rujak dheplok, padi, tebu, nangka sabrang (*sirsat*), gecok mentah, ulam jerohan, dan guruh mentah.

Ketika pembangunan Keraton Yogyakarta sedang berlangsung, para abdi dalem tinggal di pesanggrahan Ambarketawang kecuali Ki Wirasuta yang memilih tinggal di sebuah gua di Gunung Gamping. Pada bulan purnama, antara tanggal 10 dan 15, pada hari Jumat, terjadi musibah, Gunung Gamping longsor. Ki Wirasuta dan keluarganya tertimpa longsor dan dinyatakan hilang karena jasadnya tidak ditemukan. Hilangnya Ki Wirasuta dan keluarganya di Gunung Gamping ini menimbulkan keyakinan pada masyarakat sekitar bahwa jiwa dan arwah Ki Wirasuta tetap ada di Gunung Gamping.

**Desa Ambarketawang memiliki tradisi khas berupa penyembelihan bekakak, sepasang boneka temanten (pengantin Jawa) yang terbuat dari tepung ketan dan tepung beras yang didalamnya diisi dengan juruh**



Upacara Saparan  
semula bertujuan  
untuk  
menghormati  
kesetiaan Ki  
Wirasuta dan  
Nyi Wirasuta  
kepada Sri Sultan  
Hamengkubuwana I.



Upacara Saparan semula bertujuan untuk menghormati kesetiaan Ki Wirasuta dan Nyi Wirasuta kepada Sri Sultan Hamengkubuwana I. Tapi kemudian berubah dan dimaksudkan untuk mendapatkan keselamatan bagi penduduk yang mengambil batu gamping agar terhindar dari bencana. Sebab pengambilan batu gamping cukup sulit dan berbahaya. Adapun sesaji yang disiapkan untuk upacara Saparan berupa:

- Nasi rasulan/*sega wuduk*
- Sega golong
- Nasi ambengan
- Tumpeng sak urubing damar
- Golong ketos enten-enten Rujak, dawet, teh, dan kopi
- Tumpeng megana
- Ketan, kolak, apem
- Jajan pasar
- Gejog mentah (daging dan jerohan sapi mentah yang diiris kecil-kecil)
- Panggang ayam
- Panggang dara
- Telur, tebu, kelapa, ayam hidup (Astuti, 2004)

### 3 NUMPLAK WAJIK

Upacara ini merupakan upacara permulaan pembuatan gunung pada upacara selanjutnya yakni upacara garebeg maulud. Upacara ini dilakukan pada tanggal 8 Maulud atau empat hari sebelum upacara garebeg maulud. Upacara numplak wajik ini terjadi di lingkungan Keraton Yogyakarta.

Pada upacara numplak wajik ini perlengkapan, terutama terkait makanan sangat bervariasi yaitu

digunakan untuk sajen serta keperluan bahan pangan dan makanan untuk gunung, berikut bahan pangan dan makanan dalam upacara numplak wajik:

#### • SAJEN

- ▶ Tujuh macam jenang yakni jenang baro-baro, jenang abang, jenang putih, jenang palang putih, jenang abang-putih, dan jenang plirangan
- ▶ Tujuh macam rujak yaitu rujak degan, rujak nanas, rujak jambu kluthuk, rujak salak, rujang nangka, rujak bengoang, dan rujak edan
- ▶ Tumpeng robyong
- ▶ Delapan ancak berisi bermacam nasi yaitu nasi punar, nasi putih dengan lauk pauknya, nasi majemuk, nasi golong dengan lauk pauknya, nasi hitam, dan nasi asrep-asrepan
- ▶ Satu ambeng berisi nasi gurih (*sega wuduk*) beserta lauk pauknya
- ▶ Abon-abon
- ▶ sebuah empluk berisi beras, bawang merah, bawang putih, kemiri, kluwak, sebutir telur, dan ayam mentah
- ▶ Sebuah ancak berisi jajan pasar yaitu lempeng, tape, kacang, pisang, jambu, salak, dan bengkuang

#### • MAKANAN UNTUK PERLENGKAPAN GUNUNGAN

Makanan ini telah dimasak beberapa minggu sebelum pelaksanaan upacara numplak wajik, antara lain:

- ▶ Kucu, berbentuk bulat berwarna putih
- ▶ Upil-upil, berbentuk persegi kecil berwarna putih, merah, kuning,

Numplak Wajik merupakan upacara permulaan pembuatan gunungan pada upacara selanjutnya yakni upacara garebeg maulud. Upacara ini dilakukan pada tanggal 8 Maulud atau empat hari sebelum upacara garebeg maulud.

hijau, dan hitam

- ▶ Tlapukan berbentuk bintang segi enam, berjumlah 500 buah
- ▶ Rengginan berbentuk bundar seperti roda, berjumlah paling sedikit 500 buah

#### • RANGKAIAN MAKANAN UNTUK PERLENGKAPAN GUNUNGAN

Setelah makanan untuk gunungan tersedia maka makanan tersebut dirangkai, berikut nama-nama dari rangkaian makanan tersebut

- ▶ Tlapukan yang berisi satu stel tlapukan dan ditambah dengan sebuah kucu, lima buah upil-upil yang semuanya dirangkai menjadi satu, diberi tangkai cukup panjang sehingga membentuk seperti sekuntum bunga mekar. Dimana 5 buah upil-upil sebagai kepala benang, kucu sebagai kepala putik dan tlapukan sebagai mahkota bunga
- ▶ Rengginan yang dirangkai dengan satu buah kucu dan lima buah upil-upil dan dibentuk seperti sekuntum bunga serta diberi tangkai yang panjang
- ▶ Sabunan yang terbuat dari legendar pada jaman dahulu, akan tetapi sekarang dibuat dari klaras (daun pisang yang sudah dijemur kering), lalu klaras

diberti tangkai sujen yang cukup panjang, penampang klaras bertangkai sujen ditancapkan tangkai kucu dan upil-upil.

#### • MAKANAN UNTUK HIASAN GUNUNGAN

- ▶ Tedheng, berbentuk segitiga sama sisi, berwarna merah dan berjumlah 25 buah, tetapi yang dipasang hanya 24 buah
- ▶ Eblek, berbentuk persegi
- ▶ Betetan, berbentuk seperti betet, berwarna merah dan jumlahnya 30 buah untuk menghias gunungan putri sebanyak 12 buah, untuk gunungan dharat 12 buah dan sisanya untuk menghias gunungan pawuhan
- ▶ Ilat-ilatan, yang berwarna merah, kuning, hijau, hitam, dan putih, 60 buah berwarna hitam, 70 buah dengan lima macam warna digunakan untuk hiasan mustaka gunungan dharat
- ▶ Ole-ole, merupakan rangkaian yang terdiri dari kucu dan upil-upil
- ▶ Bedheran, berbentuk seperti ikan badher dan digunakan untuk mustaka gunungan laki-laki, untuk sebuah gunungan laki-laki diperlukan lima buah badheran
- ▶ Bendhul berbentuk bola, teksturnya keras dan berwarna kuning tua

- ▶ Tangkilan kacang berwujud kacang panjang, cabai merah dan cabai hijau serta kucu dimana rangkaianannya adalah 4 buah kacang panjang, sebuah cabai merah, sebuah cabai hijau, setangkai kucu yang diikat menjadi satu lalu diberi tangkai.

Pada upacara numplak wajik ini dilakukan pemindahan wajik dari dalam keranjang ke atas dhumpal yaitu dasar kerangka gunungan putri. Setelah wajik di tumpak diatas buntal lalu ditata tepat di tengah-tengah dhumpal, kemudian disekelilingnya dipasang rengreng bambu sebagai pagar. Wajik tersebut berfungsi sebagai inti dari gunungan putri yakni tempat menancapkan tangkai mustaka serta tangkai tlapukan, rengginnan, dll (Soepanto, dkk, 1992).

### 4 GAREBEG MAULUD

Upacara Garebeg Maulud disebut juga upacara *miyosipun hajad dalem* dimana pada upacara ini maksudnya adalah menghantarkan atau mengiringi keluarnya hajad dalem berwujud gunungan dari dalam keraton ke masjid besar, bersama-sama dengan banyak pengiring. Upacara ini dilakukan tepat pada tanggal 12 bulan Maulud (Rabiul awal).

Dalam tradisi Jawa, seperti Yogyakarta, upacara Mauludan dirayakan dengan dibunyikannya gamelan Sekati di Masjid Besar Kauman sebagai awal upacara. Oleh karena itu, upacara ini oleh masyarakat luas sering disebut *Sekatenan*. Kata Sekaten merupakan bentuk transformasi kalimat "Syahadat". Oleh masyarakat Jawa,

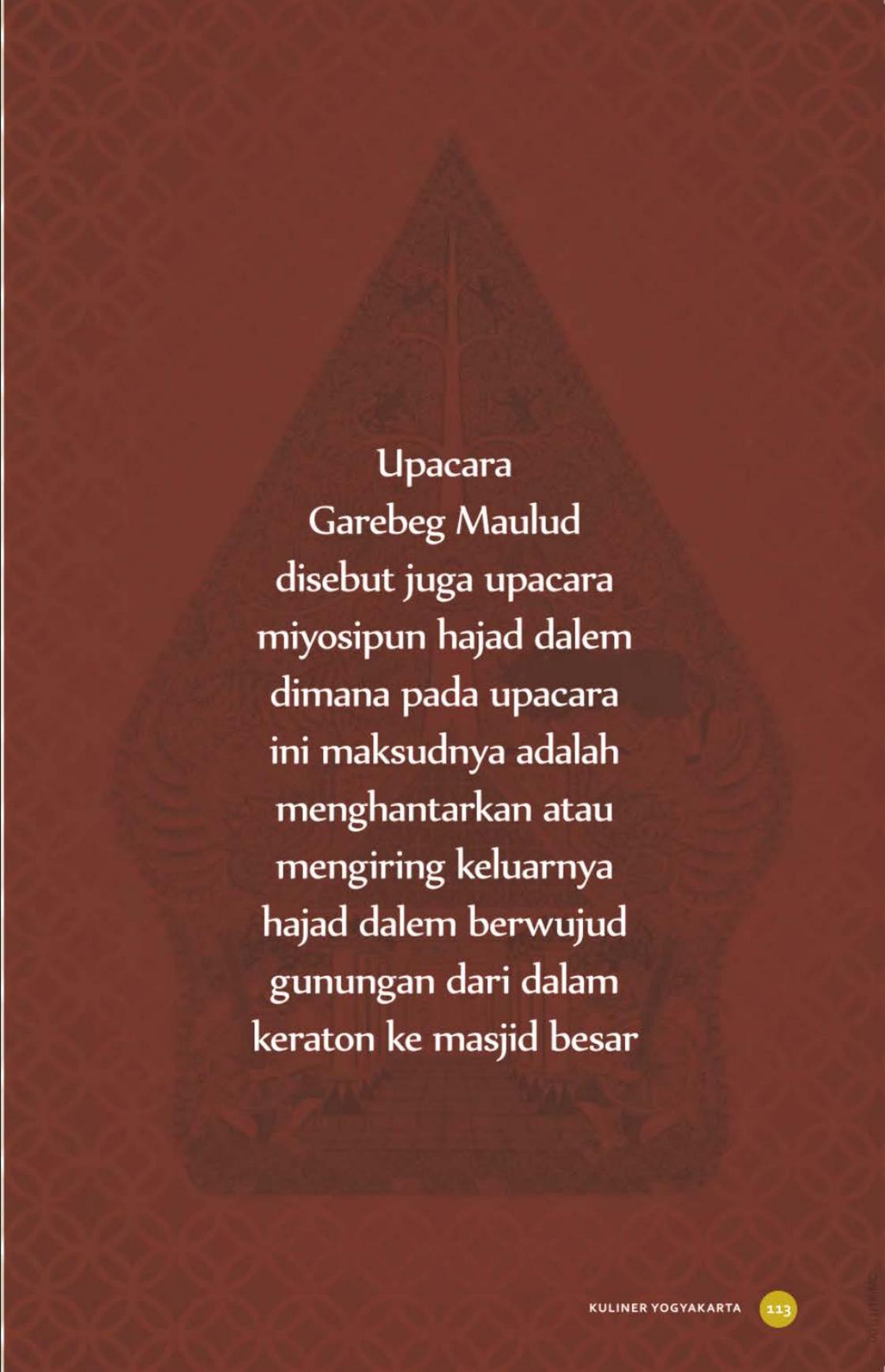
Syahadat sering diucapkan sebagai Syahadatan yang lama-kelamaan bertransformasi dengan kultur dan sastra Jawa menjadi sekaten. Perayaan Sekaten diawali dengan "Sekaten Sepisanan" artinya saat gamelan, yang terdiri dari dua perangkat, yaitu Kyai Nogowilogo dan Kyai Guntur Madu dibunyikan pertama kali. Ritual yang dilakukan sebelum gamelan dibunyikan adalah pemberian "sedekah" *Ngarso Dalem* yang dikenal dengan istilah udhik-udhik "berupa uang keping" dan bunga. Udhik-udhik itu oleh Ngarso Dalem disebar untuk diperebutkan oleh masyarakat.

Persiapan yang paling utama pada upacara Garebeg Maulud ini adalah gunungan. Gunungan adalah berbagai jenis makanan dan sayur-sayuran yang diatur meninggi hingga menyerupai bentuk gunung. Terdapat enam macam gunungan, antara lain:

#### a. Gunungan laki-laki

Gunungan laki-laki atau biasa disebut dengan gunungan kakung melambangkan pribadi baginda raja. Gunungan ini berbentuk kerucut setinggi 2 meter. Puncak gunungan disebut mustaka yang terdiri dari rangkaian lima buah badheran (mustaka gunungan laki-laki yang berwujud seperti ikan) yang diikat bersama dengan tangkai-tangkai bendhul yang berjumlah 140 buah. Di bawah susunan bendhul yang paling bawah secara melingkar, dipasang sangsangan yaitu telur rebus sebanyak 20 butir dan dirangkai dengan tali.

Tubuh gunungan laki-laki dimulai dari sebelah bawah susunan bendhul hingga ke dasar gunungan dan dihias



Upacara  
Garebeg Maulud  
disebut juga upacara  
miyosipun hajad dalem  
dimana pada upacara  
ini maksudnya adalah  
menghantarkan atau  
mengiring keluarnya  
hajad dalem berwujud  
gunungan dari dalam  
keraton ke masjid besar

dengan tangkilan kacang hingga rangka gunung tertutupi. Pada bagian tubuh gunung dihiasi 15 buah pelokan yang digantungkan di seluruh permukaan kerucut gunung. Pelokan ialah telur dadar. Pada jarak sekitar 50 cm, di sebelah bawah sangsangan telur rebus yang bertangkai ditancapkan atau disebut dengan sujen. Sujen inilah yang ditusukkan disela kacang.

Gunungan laki-laki ini diangkut ke Masjid Besar menggunakan *Jodhang* (kotak dari kayu jati, warna merah tua). Pada tiap *jodhang* diletakkan 3 buah tumpeng dari nasi serta lauk pauknya.

#### **b. Gunungan Perempuan**

Gunungan perempuan atau gunungan putri melambangkan pribadi permasuri baginda raja. Gunungan perempuan ini bentuknya mirip dengan piala ukuran besar. Bagian dasar lebih kecil dan bagian atas paling lebar membentuk kerucut yang tidak runcing terlihat seperti piala. Mustaka gunungan perempuan berbentuk seperti gunungan wayang kulit. Di sekitar mustaka diikatkan 60 buah ilat-ilatan yang bertangkai. Kemudian diatur upil-upil yang warnanya beragam, di sebelah bawah lingkaran upil-upil itu diaturlah tlapukan yang warnanya juga bermacam-macam, penuh melingkar, kira-kira dalam tujuh lapis lingkaran. Lingkaran yang paling luar atau paling bawah, diatur beberapa lapis rengginan yang bentuknya mirip dengan tutup piala.

Pada tubuh gunungan, digantungkan hiasan yaitu 4 buah eblek dan 11 buah tedheng yang digantungkan dengan tali-tali.

Pada bagian dasar tiang, diletakkan sebakul wajik. Gunungan ini juga diletakkan dalam *jodhang*. Setelah sajen dan berbagai makanan serta buah-buahan diletakkan di atas *jodhang* lalu ditutupi dengan kain.

#### **c. Gunungan Dharat**

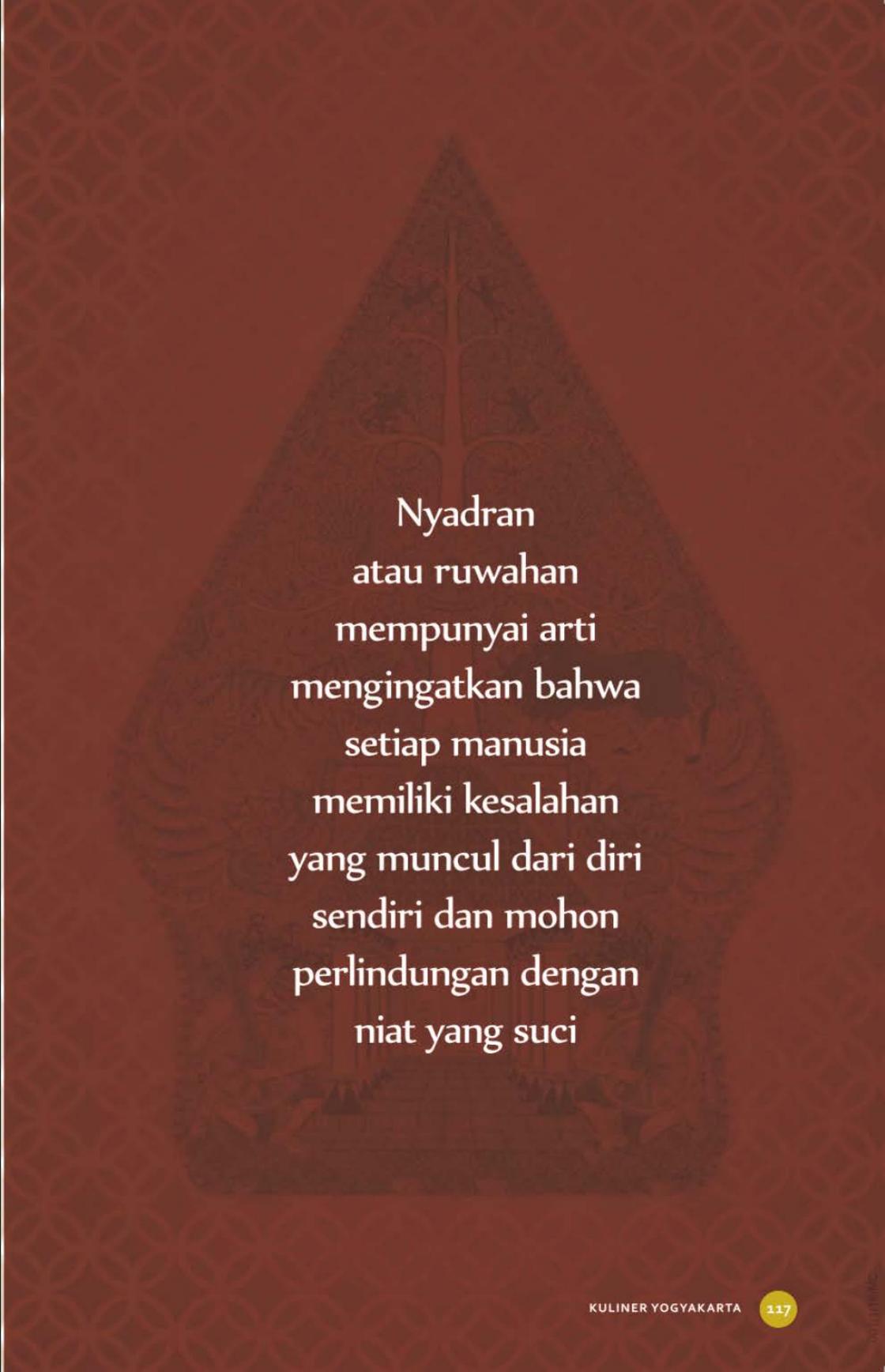
Gunungan dharat melambangkan para pangeran yakni putra dan putri baginda raja. Bentuk gunungan dharat mirip dengan gunungan perempuan, akan tetapi pada gunungan dharat tanpa wajik. Kemudian warna mustakanya tidak berwarna merah tetapi berwarna hitam, ilat-ilatannya pun tidak berwarna hitam, tetapi berwarna merah, kuning, hijau, hitam, dan putih. Upil-upil disusun di puncak yang tumpul, warnanya diurutkan dari putih, merah, hijau, kuning, dan hitam dari dalam keluar. Di luar lagi disusun tlapukan dari warna putih, merah, hijau, kuning, dan hitam. Kemudian pada bagian lingkaran yang paling luar disusun rengginan satu baris. Dua belas betetan dan delapan buah ole-ole ditancapkan. Tedheng berwarna merah sebanyak 12 buah digantungkan di sekeliling gunungan.

#### **d. Gunungan Gepak**

Gunungan gepak melambangkan putri raja. Gunungan gepak berbentuk seperti *jodhang*. Jenis makanan yang diisikan pada gunungan ini adalah sejenis buah-buahan seperti nanas, pisang, pepaya, jeruk bali, jeruk keprok, rambutan, duku, dan salak. Serta beberapa umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi jalar, uwi, gembili, midra, dan kentang. Ada pula berbagai







Nyadran  
atau ruwahan  
mempunyai arti  
mengingatnkan bahwa  
setiap manusia  
memiliki kesalahan  
yang muncul dari diri  
sendiri dan mohon  
perlindungan dengan  
niat yang suci

membersihkan makam leluhur sebelum akhirnya nyadran bersama atau ziarah kubur sambil membawa kembang setaman dan kemenyan atau setinggi. Tradisi Ruwahan yang dilakukan di bulan Ruwah bertujuan untuk mengirim doa untuk para leluhur yang sudah meninggal. Di Kraton Kasultanan Yogyakarta dan kalangan bangsawan, selama bulan Ruwah (sebelum melakukan ziarah kubur) ada tradisi ngapem, yaitu membuat sajian berupa apem juga ketan dan kolak yang selain dimakan sendiri juga dikirimkan ke tetangga terdekat.

Ketan kolak apem juga dikaitkan dengan kata asal nama-nama itu. Ketan merupakan lafal orang Jawa dalam menyebut *Khotan*. Dalam bahasa Arab, dalam kata tersebut bermakna kesalahan. Dengan demikian, pemakaian ketan sebagai ubarampe dalam upacara Nyadran atau ruwahan mempunyai arti mengingatkan bahwa setiap manusia memiliki kesalahan yang muncul dari diri sendiri dan mohon perlindungan dengan niat yang suci yang diwujudkan sebagai warna ketan yang putih bersih. Adanya ketan dalam upacara ini mengisyaratkan bahwa para keluarga yang datang untuk nyadran melakukan permohonan maaf atas kesalahan para leluhurnya. Kolak berasal dari *khologo* dan dari kata tersebut terbentuk kata *kholiq* atau *khaliq*. Dengan demikian, kolak itu sendiri bermakna bahwa para pelaku nyadran didekatkan pada Sang *Khaliq*. Harapan yang sama juga dimohonkan untuk para leluhur mereka. Sedangkan apem berasal dari bahasa Arab *Affum* atau *Alwan*

yang berarti permintaan maaf baik untuk diri sendiri maupun untuk keluarga yang meninggal. Serta kebulatan tekad untuk memohon perlindungan terhadap Tuhan Yang Maha Esa.

Di masyarakat pedesaan tradisi Ruwahan berupa nyadran yang biasa dilakukan di makam atau di rumah seseorang yang dituakan. Masing-masing keluarga membawa berbagai macam makanan ke tempat nyadran kemudian dilakukan doa bersama dipimpin oleh seorang kaum dan makanan yang dibawa kemudian saling ditukarkan antar keluarga dan dimakan bersama-sama di tempat itu. Nyadran diselenggarakan pada waktu yang berbeda-beda tergantung tradisi masing-masing desa. Ada desa yang menyelenggarakan nyadran setiap tanggal 15 Ruwah, ada juga yang jatuh pada tanggal 17, 20, 21, atau 25 Ruwah.

Makanan yang biasa digunakan untuk nyadran biasanya berupa nasi ambengan, berbagai macam kue-kue tradisional seperti wajik, jadah, dan tape ketan, ketan-kolak-apem, serta berbagai macam buah-buahan, seperti jeruk, jambu, dan pisang (Astuti, 2004).

## 8 NYADRAN

Upacara nyadran dilakukan sebagai ungkapan syukur atas berkah dari Tuhan Yang Maha Kuasa juga untuk mengirim doa bagi arwah para leluhur, keluarga atau kerabat. Tradisi ini juga diisi dengan kenduri warga masyarakat sebagai ungkapan terima kasih atas limpahan rezeki dan keselamatan dalam bekerja.

Nyadran di Yogyakarta dilakukan

pada bulan menjelang bulan puasa (Sya'ban). Upacaranya juga hampir sama dengan upacara nyadran di daerah lain, yaitu dengan datang ke pemakaman leluhur. Dalam pembagian tugasnya, perempuan biasanya membawakan sesaji – sesaji dan makanan, sedangkan laki laki mengadakan pengajian di pemakamannya. Sesaji dalam upacara nyadran ini antara lain:

- a. Tumpeng alus
- b. Tumpeng robuyong
- c. Nasi liwet
- d. Nasi ambengan
- e. Nasi golong
- f. Inkung
- g. Ketan-kolak-apem

## 9 GAREBEG PASA

Garebeg Pasa ini disebut Gerebeg Pasa karena diselenggarakan untuk menghormati bulan suci Ramadhan. Disamping itu Garebeg pasa juga dimaksudkan untuk menghormati malam kemuliaan atau Malam Lailatul Qadar yang diperkirakan terjadi antara tanggal 21 bulan Ramadhan sampai 29 bulan Ramadhan. Pada Garebeg Pasa ini tata cara yang dilakukan sama dengan garebeg pada umumnya yang dilakukan di lingkungan keraton.

## 10 SYAWALAN

Pada saat Lebaran (tanggal 1 Syawal) diselenggarakan tradisi Syawalan sebagai ungkapan syukur karena telah selamat menjalankan ibadah puasa dan untuk menyongsong hari raya Idul Fitri. Tradisi ini diselenggarakan oleh keraton, kalangan bangsawan, dan masyarakat pedesaan. Hidangan

yang dibuat adalah ketupat opor. Sedangkan hidangan yang lain sangat beragam, antara lain ada tape ketan, emping, serta kue-kue yang banyak dijual menjelang Lebaran. Setelah selesai shalat led, seluruh anggota keluarga bermaaf-maafan dilanjutkan dengan makan bersama. Di daerah Sleman bagian barat, hidangan berupa opor ayam bisa juga diganti dengan hidangan khas lainnya berupa opor bebek.

Yang muda berkunjung ke yang tua untuk memohon maaf. Saling kunjung ini selalu ditemui hidangan yang mirip yaitu opor ayam, sambel goreng daging printil, abon, irisan telur dadar, bubuk kedelai, serta krupuk udang.

Keraton juga mengadakan garebeg syawal. Dalam garebeg ini juga terdapat gunungan. Banyak pula masyarakat yang berebut makanan pada gunungan ini dan dipercaya bahwa makanan yang ada dalam gunungan tersebut dapat mendatangkan berkah dan kesejahteraan. Beberapa jenis makanan ada yang dipercaya jika ditanam di sawah ataupun di kebun dapat menyuburkan tanah, sehingga hasil panen akan baik.

Pada Garebeg Sawal juga dilakukan pemberian sedekah dari raja dan keluarga kerajaan yang dibagi kepada pengunjung, rakyat setempat, sekaligus sebagai ajang silaturahmi antara pemimpin dengan rakyat bawah, serta sebagai syiar dakwah Islam. Selain itu, ada pula tradisi di bulan Syawal diwarnai dengan berbagi makanan kupat dan lepet, yang menyimbolkan rasa minta maaf kepada tetangga dan kerabat.

# C

## TRADISI KULINER DALAM DAUR HIDUP

**M**asyarakat Yogyakarta, sebagai bagian dari orang Jawa, mayoritas masih menganut kejawen. Artinya mereka menganut kaidah agama, yang mayoritas Islam, namun masih sangat memelihara tradisi sebagai orang Jawa. Orang Jawa itu penuh pertimbangan dalam memelihara hubungan dengan lingkungannya apakah itu lingkungan fisik, sosial atau dengan Tuhan beserta ciptaanNya termasuk lingkungan yang gaib yang tidak kasat mata. Sepanjang hidupnya, masyarakat Jawa memiliki tradisi di setiap momen kehidupan mulai dari kelahiran sampai kematian.

### 1 UPACARA KEHAMILAN

#### a. UPACARA NGEBOR-NGEBORI

Ngebor-ngebori adalah selamatan yang dilakukan pertama kali pada saat kehamilan satu bulan. Selamatan ini hanya berbentuk membuat sesaji, sesaji ini terdiri dari air yang dilengkapi dengan bunga setaman dan jeneng abor abor, yaitu semacam jeneng sungsum tetapi tanpa juruh.

#### b. UPACARA NGLIMANI

Upacara ini merupakan upacara yang dilakukan untuk wanita yang hamil kelima bulan. Tujuan dari dilakukan upacara nglimani ini adalah agar bayi yang dikandung ibu hamil akan lahir dengan selamat. Upacara ini disertai

dengan beberapa sajian yang diperlukan sejak kandungan berusia satu hingga lima bulan sehingga merupakan selamatan yang sesajinya merupakan sesaji sejak kandungan satu hingga lima bulan. Sesajian ini antara lain:

**1. Masa hamil satu bulan** (pada upacara ngebor-ngebori)

**2. Masa hamil dua dan tiga bulan, berupa:**

**a.** Nasi tumpeng (nasi yang dibentuk seperti kerucut lengkap gubahan) yang dilengkapi dengan berbagai macam sambal diantaranya sambal puyang, laos, kedelai, keluak, dan kacang. Sambal dan gubahan

diletakkan di sekitar tumpeng. Di atas gubahan diletakkan satu butir telur yang telah dibelah menjadi lima bagian.

**b.** Jenang merah, jenang putih dan jenang baro-baro.

**c.** Jajan pasar yang terdiri dari berbagai macam buah-buahan dan makanan kecil.

**d.** Empon-empon yang terdiri dari berbagai macam ramuan Jawa seperti kunyit, kencur, lempuyang, jahe, dan bengle.

**3. Masa hamil keempat bulan**

**a.** Nasi punar dengan lauk daging kerbau yang terdiri dari tubuh kerbau seperti usus, otak, daging, dan hati.



- b. Ketupat sinto
- c. Ketupat jago adalah ketupat terbuat dari delapan helai janur. Bentuknya segitiga sama kaki dengan ujung yang menjuntai di kanan kiri. Helaian janur di bagian atasnya diikat. Jika bayinya laki-laki, kelak ia akan menjadi jago, berwatak ksatria, dan mempunyai kedudukan tinggi.
- d. Ketupat *sida lungguh*, ketupat ini menjadi simbol dituipkannya roh ke dalam kandungan, sehingga si jabang bayi diberi kedudukan (*sida lungguh*) sebagai manusia kecil. Bentuknya kecil dengan ujung-ujung di kanan dan kiri.

#### 4. Masa hamil kelima bulan

- a. Nasi tumpeng
- b. Nasi punar
- c. Nasi gurih (*sega wuduk*) dan asakan
- d. Enten-enten
- e. Uler-uleran yaitu makanan kecil yang terbuat dari tepung beras dan diberi warna sedemikian rupa sehingga menyerupai ulat.

Setelah semua sajian tersedia maka para tetangga diundang untuk melakukan selamatan yang disebut kenduri. Kenduri ini diadakan pada malam hari (Murniatmo, dkk, 1981).

#### c. UPACARA MITONI/TINGKEBAN

Upacara ini dilakukan pada saat usia kandungan tujuh bulan. Upacara ini dilakukan bagi wanita pada kehamilan pertamanya. Di kalangan masyarakat Yogyakarta baik dari golongan rakyat biasa maupun golongan bangsawan keluarga raja, menganggap upacara ini merupakan upacara yang paling penting diantara upacara lain dalam

masa kehamilan. Terdapat anggapan bahwa melahirkan anak tanpa upacara tingkeban disebut *ngebokake anak* atau menyamakan anak dengan kerbau.

Di lingkungan keraton, apabila akan melakukan upacara tingkeban adalah hari Selasa atau Sabtu sedangkan golongan rakyat biasa biasanya mengambil hari Rabu atau Sabtu. Akan tetapi ketentuan tanggalnya sama menurut perhitungan Jawa yakni yang ganjil dan tanggal-tanggal sebelum bulan purnama misalnya tanggal 1,3,4,7,9,11,13, dan 15.

Adapun upacara ini diawali dengan siraman, kemudian dilanjutkan dengan memasukkan telur ayam kampung ke dalam kain (sarung) calon ibu oleh suami melalui perut sampai pecah, hal ini merupakan simbol harapan supaya bayi lahir dengan lancar, tanpa suatu halangan. Selanjutnya adalah Berganti Nyamping sebanyak tujuh kali secara bergantian, pemutusan Lawe atau janur kuning yang dilingkarkan di perut calon ibu, dilakukan calon ayah menggunakan keris Brojol yang ujungnya diberi rempah kunir, dilanjutkan dengan calon nenek dari pihak calon ibu yang menggendong kelapa gading dengan ditemani oleh ibu besan dimana sebelumnya kelapa gading diteroboskan dari atas ke dalam kain yang dipakai calon ibu lewat perut, terus ke bawah, diterima (ditampani) oleh calon nenek, maknanya agar bayi dapat lahir dengan mudah, tanpa kesulitan serta pemecahan kelapa gading oleh sang suami atau ayah bayi dan yang terakhir adalah upacara memilih nasi kuning

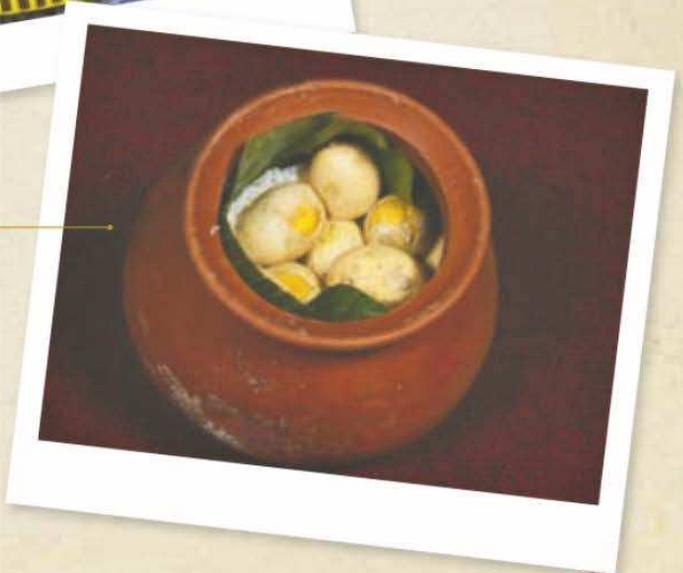


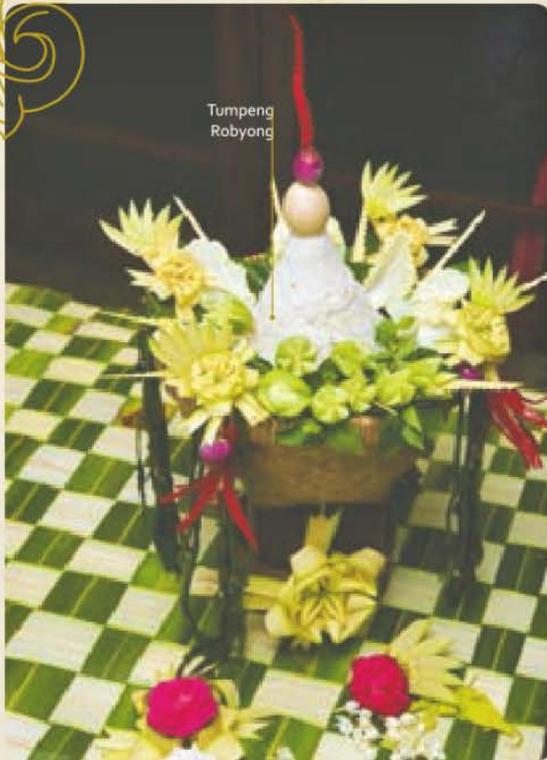
Jajan Pasar



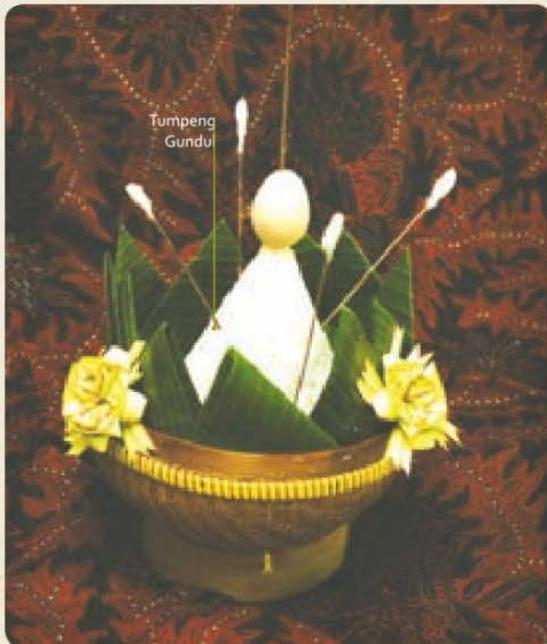
Tumpeng

Telur rebus





Tumpeng Robyong



Tumpeng Gundu

yang diletakkan di dalam takir oleh sang suami. Setelah itu dilanjutkan dengan upacara jual dawet dan rujak, pembayaran dengan pecahan genteng (*kreweng*), yang dibentuk bulat, seolah-olah seperti uang logam. Hasil penjualan dikumpulkan dalam kuali yang terbuat dari tanah liat. Kuali yang berisi uang kreweng dipecah di depan pintu. Maknanya agar anak yang dilahirkan banyak mendapat rejeki, dapat menghidupi keluarganya dan banyak amal

(MURNIATMO, DKK, 1981).

Oleh karena upacara ini sangat penting dilakukan, maka sajian untuk upacara selamat atau kenduri dan upacara mandi atau siraman ini cukup banyak. Antara golongan bangsawan dan rakyat sajiannya dibedakan, antara lain:

**Sajen:**

- Tumpeng Robyong yaitu tumpeng yang diberi hiasan dengan bermacam-macam sayuran
- Jajan pasar yaitu terdiri dari buah-buahan, empon-empon, ampo, pisang raja, gula kelapa, dan kelapa
- Tumpeng gundul
- Sekul asrep-asrepan
- Ayam yang masih hidup
- Sebutir kelapa
- 5 macam jenang terdiri dari jenang merah, jenang putih, jenang merah-putih, jenang palang, dan jenang baro-baro

**Kenduri:**

- Nasi majemukan
- Nasi punar
- Nasi gurih (*sega wuduk*) lengkap dengan ingkung ayam



ini adalah bubur procot atau bubur sumsum yang diberi pisang raja yang matang di pohon. Bubur ini diletakkan pada takir daun pisang, dan setiap takir diletakkan pisang yang menelantang seperti bayi yang baru lahir. Kemudian bubur tersebut dibagikan kepada keluarga, kerabat, dan tetangga. Selain itu juga ibu hamil minum minyak kelapa yang dibuat dengan cara basa/klenthikan yang terbuat dari santan kelapa yang direbus dan diambil minyaknya (ANONIM, 2009).

#### f. DHAWET PLENCING

Sesaji ini disediakan pada selamatan kecil ketika usia kehamilan ibu hamil sudah melebihi 9 bulan namun belum melahirkan bahkan mendekati 10 bulan kehamilan. Sesajinya adalah *dhawet plencing* santan dan air gula kelapa (*juruh*). Dhawet dijual menggunakan pecahan genteng (*kreweng*) atau gerabah yang dibagikan tuan rumah, kemudian anak-anak menukar dhawet dengan pecahan genteng tersebut (ANONIM, 2009).

## 2 UPACARA KELAHIRAN DAN MASA BAYI

### a. UPACARA KELAHIRAN (BROKOHAN)

Upacara brokohan dalam adat Jawa dihubungkan dengan lahirnya warga baru dalam suatu keluarga, dan identik dengan rasa syukur. Kata brokohan itu sendiri berasal dari bahasa Arab, yaitu barokah yang bermakna mengharapkan berkah dari Tuhan.

Selain upacara brokohan, kelahiran warga baru bagi keluarga Jawa yang masih menjalankan adat *kejawen*,

dibarengi dengan kegiatan *brubuh* yang bertujuan untuk menolak bala. Perlengkapan yang dibutuhkan untuk kegiatan ini, antara lain daun-daunan, misalnya godhong apa-apa, dadap srep, alang-alang, kelor, girang, dan eri (onak) dari mojo dan widara. Daun-daunan itu diikat kemudian dipasang dipenjuru/sudut rumah, dan pintu masuk. Di tepi ambang pintu dibuat garis vertikal selang-seling warna hitam dan putih yang dibuat dari sebilah bambu. Ubarampe lain yang juga dibuat adalah tumbak sewu yang dibentuk dari sapu lidi diposisikan terbalik. Pada ujung lidi diberi bawang merah dan cabe. Tumbak sewu ini diletakkan di dekat tempat tidur bayi yang baru lahir. Dengan adanya tumbak sewu diharapkan makhluk halus yang akan mengganggu bayi tidak akan berani mendekati bayi atau untuk menolak bala (ATMOSUDIRO, 2011).

Sesaji untuk upacara brokohan adalah sebagai berikut:

#### a. Kraton Kasultanan Yogyakarta

- *Jenang tingalan*
- *Jajan pasar*
- Satu sisir pisang raja dan satu sisir pisang pulut
- Dawet, gula kelapa, telur ayam mentah, bunga *sritaman*: jumlahnya sesuai dengan jumlah hari dan tanggal kelahiran menurut Tahun Jawa.

Setelah semua sesaji didoakan, kemudian *bancakan*, *Jenang tingalan*, *pisang* maupun *Jajan pasar* dibagikan kepada anak-anak kecil disekitar rumah, sedangkan sesaji berupa dawet, gula kelapa, telur



Nasi Ambengan



Pisang pulut



Jenang tinggalan

ayam mentah, dan bunga *sritaman* dibagikan kepada tetangga dekat.

**b. Kalangan Bangsawan**

Pada saat selamatan brokohan, sesaji yang dibuat hanya berupa dawet, telur mentah, kelapa, gula kelapa, dan bunga *sritaman*. Biasanya jumlahnya sesuai dengan jumlah hari dan tanggal kelahiran menurut Tahun Jawa. Semua sesaji setelah didoakan oleh dukun bayi atau orang yang dituakan kemudian dibagikan kepada tetangga dekat.

**c. Masyarakat pedesaan**

Selamatan *brokohan* di masyarakat pedesaan diikuti oleh ibu-ibu yang merupakan tetangga dekat dari ibu yang baru saja melahirkan. Ibu-ibu yang mengikuti *selamatan* ini harus masih bersuami (bukan janda) dan masih mendapatkan menstruasi. Dalam selamatan ini dibuat sesaji berupa:

- Nasi ambengan
- *Ingkung* ayam jago
- Bunga *sritaman*, suruh ayu, uang logam

Sesaji tersebut didoakan bersama-sama, kemudian dibagikan kepada semua ibu yang hadir untuk dimakan bersama di tempat itu atau dibawa pulang (Astuti, 2004).

**b. UPACARA SEPASARAN DAN PUPUTAN**

Dalam bahasa Indonesia, sepasar berarti 5 hari. Sepasaran ini tidak selalu dilakukan tepat setelah 5 hari setelah kelahiran bayi. Akan tetapi menunggu tali pusar bayi putus atau puput. Apabila puput sebelum bayi berumur lima hari maka selamatan ini diadakan pada saat bayi berumur lima hari. Pada malam

sepasaran ini bayi yang diselamati tidak ditudurkan melainkan dibawa ke ruang tamu untuk dipangku oleh hadirin. Hal ini dilakukan karena terdapat kepercayaan bahwa bayi yang baru selesai puput menjadi incarah roh jahat sehingga perlu dijaga. Selain itu di tempat tidur bayi diletakkan beberapa bahan seperti dlingo, bengle, kencur, lempuyang, kunyit, bawang merah dan bawang putih, cabe, temulawak, temu ireng, dan semuanya itu merupakan syarat untuk menolak sarap tawon atau incarah dari arwah jahat tersebut. Mengenai sesaji yang diletakkan ditempat tembuni, terdapat perbedaan antara golongan bangsawan dan rakyat biasa, antara lain:

**a. Golongan Bangsawan**

- Bubur lima macam
- Jajan pasar
- Nasi ambeng
- Nasi asrep-asrepan yaitu nasi yang lauk pauhnya tidak pedas
- Nasi tumpeng gudangan
- Nasi golong yang dilengkapi dengan panggang ayam dan telur rebus

**b. Rakyat Biasa**

- Segu tumpeng janganan
- Jenang abang-putih
- Jenang baro-baro
- Jajan pasar

Semua sajian tersebut dikendurikan untuk orang tua. Pada keesokan harinya diadakan kenduri lagi tetapi khusus untuk anak-anak dan disebut bancakan. Bancakan ini terdiri dari nasi tumpeng, gudangan, dan telur rebus.





Semua sesaji tersebut dikendurikan untuk para tetangga yang hadir. Pada pagi harinya diadakan bancakan untuk anak-anak yang terdiri dari gubahan dan telur rebus (Moertjipto, dkk, 1994).

#### d. UPACARA TEDHAK SITEN

Upacara tedhak siten ini dilakukan pada saat usia anak mencapai 7 bulan. Tedhak artinya turun sedangkan siti berarti tanah. Oleh karena itu maksud dari upacara tedhak siten ini adalah upacara turun tanah untuk pertama kalinya bagi anak yang berusia 7 bulan. Upacara ini diadakan karena terdapat anggapan bahwa tanah mempunyai kekuatan gaib. Pada upacara ini sajian yang dihidangkan untuk selamat dibedakan antara golongan bangsawan dan rakyat biasa.

##### a. Golongan Bangsawan

- Tumpeng robyong
- Nasi gurih (*sega wuduk*) lengkap dengan lauk pauk
- Jenang baro-baro
- Jenang merah dan jenang putih
- Kue singkong

##### b. Rakyat Biasa

- Nasi tumpeng gubahan
- Jenang abang
- Jenang putih
- Jenang baro-baro
- Jajan pasar

Sajian tersebut akan dibagikan kepada para tamu yang hadir setelah upacara selesai. Sedangkan pada acara inti dari tedhak siten ini adalah meminta sang anak untuk memilih beberapa barang yang diletakkan di depannya. Dimana kegiatan tersebut dilakukan di dalam kurungan ayam.

Ada pula beberapa bahan pangan yang juga menjadi pilihan bagi si anak yaitu satu genggam padi, kapas, beras kuning dan beberapa mata uang serta perhiasan. Selain itu terdapat beberapa bahan pangan yang disediakan dalam acara ini antara lain:

- Beras kuning
- Tujuh warna jadah yakni warna merah, putih, hitam, biru, kuning, ungu, dan jambon. Maksud dari tujuh warna jadah ini untuk memberi peringatan kepada si anak agar dalam hidup selalu waspada terhadap berbagai macam godaan
- Panggang ayam yang menggambarkan pedoman hidup si anak
- Tangga tebu yang secara simbolis menggambarkan tingkatan-tingkatan hidup yang akan dialami oleh anak. Tangga tebu ini terbuat dari tebu rejuna yang sudah tua sehingga apabila dimakan rasanya akan manis. Dengan demikian diharapkan agar kehidupan yang diperoleh anak akan selalu baik. (MURNIATMO, DKK, 1981)

## 3 UPACARA MASA KANAK-KANAK

### a. UPACARA NYETAUN

Setelah anak berumur satu tahun maka diadakan suatu upacara selamat untuk anak tersebut yaitu upacara nyetaun. Adapun wujud dari pada selamat nyetaun ini adalah nasi tumpeng dengan lauknya yang berupa gubahan dan telur rebus. Selain itu juga disediakan jenang gaul untuk menyelamati gigi yang telah tumbuh. Walaupun sebenarnya

gigi telah tumbuh pada waktu anak berumur kurang dari satu tahun, maka upacara ini disebut juga upacara gaulan (MURNIATMO, DKK, 1981).

#### **b. UPACARA SAPIHAN**

Upacara Sapihan ini bertujuan untuk menyelamati anak, pada saat si anak tidak lagi menyusu kepada ibunya. Ada perbedaan usia anak yang akan disapih antara masyarakat di pedesaan dan perkotaan. Di pedesaan, anak perempuan mulai disapih pada waktu berumur 15-16 bulan dan anak laki-laki usia 18-19 bulan. Sedangkan di perkotaan anak perempuan mulai disapih pada umur 1 tahun dan anak laki-laki pada usia 10 bulan.

Untuk nyapih ini diadakan atau dibuatkan beberapa sajian berupa:

- Ketupat yang dibelah dan diberi daging abon
- Bekatul yang dibentuk bulat-bulat kecil lalu dikukus
- Tumpeng kecil sebanyak 7 buah
- Minyak kelapa yang dituangkan dalam sebuah piring yang berisi air
- Telur ayam mentah

Selanjutnya si anak akan dibawa luar rumah dan kepala anak dibenturkan pada pohon pisang raja. Setelah lima hari disapih lalu dibuatkan nasi sayur bobor yang dijual pada anak-anak kecil dengan uang berupa pecahan genteng atau *kreweng* yang kemudian dikumpulkan dan diberi kembang kemenyan kemudian dibuang ke sungai (MURNIATMO, DKK, 1981).

#### **c. UPACARA SUNATAN/TETAKAN**

Upacara sunatan saat peralihan dari masa kanak-kanak ke masa

dewasa yang diadakan setelah anak laki-laki berumur sekitar 12 tahun. Upacara ini bagi orang yang mampu kadang-kadang dirayakan secara besar-besaran dengan pertunjukkan wayang kulit dan apabila tidak mampu maka hanya cukup dengan selamat sederhana yang disaksikan oleh beberapa anggota kerabat dan tetangganya. Dalam upacara selamat sunatan antara golongan bangsawan dan rakyat biasa dibedakan sajiannya, antara lain:

#### **a. Golongan Bangsawan**

- Tumpeng robyong
- Tumpeng gundul
- Sanggabuwana
- Tumpeng kencana
- Jenang baro-baro

#### **b. Rakyat Biasa**

- Nasi golong dengan lauk pauknya
- Nasi tumpeng among-among
- Jenang abang putih
- Panggang ayam
- Jajan pasar

Setelah disunat sang anak tidak diperbolehkan untuk makan makanan yang berbau amis seperti daging-dagingan yaitu daging kambing, ikan sungai, dll serta makanan yang rasanya pedas karena makanan tersebut menyebabkan luka tidak kunjung sembuh (MOERTJIPTO, DKK, 1994).

#### **d. UPACARA TETESAN**

Upacara *tetesan* ini layaknya dilakukan sama dengan sunatan. Akan tetapi tetesan ini dilakukan pada anak perempuan. Upacara ini bisa dilakukan pada saat masih kecil



Pasang tarub



Tumpeng  
Moncowarno  
(sajen bucalan)



Jajan pasar



pengharapan kedua orang tua akan kebahagiaan hidup kedua mempelai.

- Pisang raja, jenis pisang ini memiliki nilai diantara jenis lainnya. Simbol ini menggambarkan mempelai laki-laki yang akan bertemu dengan mempelai wanita.
- Daun beringin melambangkan bahwa keluarga yang dibentuk kedua mempelai akan memberikan pengayoman pada kerabat yang membutuhkan. Selain tuwuhan ada pula beberapa sesaji khusus sebelum pemasangan tarub. Sesaji tersebut terdiri dari:
  - nasi tumpeng
  - pisang
  - kelapa
  - berbagai macam lauk pauk
  - kue
  - minuman
  - jamu
  - daging kerbau
  - gula kelapa

Sesaji tersebut mempunyai makna agar mendapat berkah dari Tuhan dan restu dari para leluhur serta untuk menolak godaan dari para makhluk jahat. Sesaji biasanya diletakkan di tempat-tempat tertentu seperti: dapur, kamar mandi, pintu depan rumah, bawah tarub, jalan dekat rumah, dan lain-lain.

#### e. UPACARA SIRAMAN

Upacara siraman diselenggarakan sore hari menjelang hari pernikahan dengan tujuan untuk membersihkan calon pengantin dari segala macam kotoran maupun gangguan agar dapat menjalani kehidupan berumah tangga dengan keadaan

yang bersih. Dalam upacara ini, pengantin putri dimandikan dengan air kembang setaman oleh bapak dan ibunya juga oleh para pinisepuh yang diundang dalam upacara tersebut. Air yang digunakan berasal dari 7 sumber mata air yang berbeda. Sesaji yang dibuat untuk upacara siraman manten adalah:

#### Keraton Kasultanan Yogyakarta

- Nasi asrep-asrepan
- Tumpeng *robjong*
- Tumpeng *gundhul*
- Tumpeng *moncowarno*: tumpeng kecil-kecil berwarna merah, biru, kuning, hijau, dan cokelat, buah-buahan, irisan ubi jalar dan ubi kayu, *empon-empon*, *kembang setaman* (diletakkan dalam *ancak*).
- Sesisir pisang raja dan sesisir pisang pulut
- *Jajan pasar*
- *Jenang tingalan*

#### Kalangan Bangsawan:

- Nasi gudangan
- Nasi asrep-asrepan
- *Jenang tingalan*
- Tumpeng *moncowarno*: tumpeng kecil-kecil berwarna merah, biru, kuning, hijau, dan cokelat, buah-buahan, irisan ubi jalar dan ubi kayu, *empon-empon*, *kembang setaman* (diletakkan dalam *ancak*).
- *Jajan pasar*

#### Masyarakat pedesaan

- *Sega wuduk*
- Ketan, kolak, apem
- Jajan pasar
- Dua sisir pisang raja dan ayam hidup

Semua sesaji yang telah disebutkan



di atas setelah didoakan diletakkan di dekat tempat siraman dan dibiarkan sampai upacara selesai kemudian dimakan bersama-sama (ASTUTI, 2004).

#### f. UPACARA MIDODARENI

Midodareni dilakukan pada malam hari menjelang perkawinan. Di rumah pihak mempelai perempuan diadakan pertemuan yang dihadiri oleh anggota kerabat gadis serta para tetangga dekat. Menurut kepercayaan, pada malam midodareni para bidadari dari kayangan akan turun dan memberikan doa restunya kepada mempelai perempuan. Di dalam malam midodareni ini inti dari sesaji yang harus ada adalah nasi gurih (*sega wuduk*) dan ingkung ayam jantan lengkap dengan jeroannya yang akan dibagikan kepada mereka yang ada atau datang. Namun terkadang ditambah pula makanan lain seperti:

- pisang raja yang bagus

- berjumlah genap satu tangkap
- jajanan pasar lengkap
- sambel goreng
- lalapan (timun dan kemangi)

Khusus untuk pengantin perempuan dibuat pindang antep, yaitu jeroan ayam dibumbu pindang dan dimakan dengan nasi gurih (*sega wuduk*) setelah pukul 12 malam dan disebut *dhahar widodaren*.

#### g. UPACARA AKAD NIKAH

Setelah upacara ijab selesai, kemudian dilanjutkan dengan upacara *panggih*. Upacara *panggih* yaitu upacara bertemunya pengantin laki-laki dengan pengantin perempuan. Sebelum pengantin laki-laki datang, maka oleh pihak mempelai wanita diberikan beberapa pakaian dan perlengkapannya, dimana pakaian tersebut bercorak sidomukti. Setelah semua dipersiapkan maka pada saat pengantin laki-laki sampai di pintu gerbang upacara diadakan.



sebuah kuali bertutup kain sindhur yang berisi kacang kawak, kedelai kawak, agung kawak dan beras kawak serta kelapa muda atau degan.

#### **k. UPACARA NGUNDUH MANTU**

Upacara ngunduh mantu dilakukan pada saat hari ke-5 setelah pernikahan (sepasar) kedua mempelai tinggal pada keluarga mempelai perempuan. Orang tua mempelai laki-laki meminta mempelai perempuan untuk dibawa ke rumahnya. Pada upacara ini tidak banyak bahan pangan yang disiapkan antara lain:

- Gedhang raja/pisang raja yang berjumlah genap
- Jajan pasar
- Serta hidangan lain yang biasa disediakan dalam upacara perkawinan (ANONIM, 2014)

#### **I. TRADISI JENANG SUMSUMAN**

Upacara jenang sumsuman dilakukan setelah semua acara perkawinan selesai. Tradisi jenang sumsuman merupakan ungkapan syukur karena acara berjalan dengan baik dan selamat, tidak ada kurang satu apapun, dan semua dalam keadaan sehat walafiat. Biasanya jenang sumsuman diselenggarakan pada malam hari, yaitu malam berikutnya setelah acara perkawinan. Pada penyelenggaraan upacara perkawinan, tentunya terdapat kerja sama panitia khusus atau orang-orang yang membantu berjalannya proses upacara tersebut. Setelah upacara perkawinan selesai maka semua orang yang membantu proses upacara perkawinan akan diundang menghadiri upacara jenang

sumsuman. Jenang sumsum tersebut menjadi menu utama dalam upacara ini. Maka selain ungkapan rasa syukur, upacara ini juga dimaksudkan agar setelah bekerja dan makan jenang sumsum tenaga orang-orang tersebut diharapkan segera pulih kembali. Setelah upacara ini gotong royong dalam upacara perkawinan dianggap telah selesai. Jadi upacara jenang sumsuman ini juga bisa dikatakan sebagai upacara pembubaran panita pesta perkawinan.

## **5 UPACARA KEMATIAN**

Menurut kepercayaan orang Jawa, arwah orang yang sudah meninggal sebelum 100 harinya masih ada di dunia ini, sehingga perlu dibuat selamatan agar arwah tersebut segera diterima di surga dan tidak mengganggu orang-orang atau keluarga yang masih hidup di dunia. Rangkaian upacara bagi mereka yang meninggal dunia adalah surtanah saat hari meninggalnya dan peringatan hari kematian yang pelaksanaannya sebagai berikut.

#### **a. UPACARA SURTANAH**

Upacara ini merupakan upacara kematian pada saat jenazah dikuburkan. Tujuan dari diadakannya upacara ini adalah agar roh orang yang meninggal mendapat tempat yang layak dan diterima di sisi Tuhan. Adapun makanan yang merupakan sesaji yang harus ada dalam upacara ini dibedakan antara golongan bangsawan dan rakyat biasa.

#### **a. Golongan Bangsawan**

- Tumpeng asahan lengkap dengan lauk pakuinya





Tumpeng pungkur

#### b. Rakyat Biasa

Sajiannya sama dengan upacara nelung dina pada rakyat biasa

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### d. UPACARA MATANG PULUH DINA

Upacara *matang puluh dina* diadakan pada hari keempat puluh sesudah orang itu meninggal dunia. Adapun sajian-sajian yang dibutuhkan antara lain sama seperti upacara pitung dina, hanya ditambah sajian untuk khataman (pembacaan Al-Qur'an), pada saat khataman ini baik pada golongan bangsawan maupun rakyat biasa, sajiannya hampir sama yakni:

- Nasi uduk
- Inkung ayam
- Kedelai kupas goreng
- Sambal goreng

(MURNIATMO, DKK, 1981)

#### e. UPACARA NYATUS DINA

Upacara nyatus dina ini diadakan pada hari ke seratus sesudah orang tersebut meninggal dunia. Tata cara dan sajian yang dihidangkan sama dengan upacara matang puluh dina, begitu pula upacara yang disebut *mendhak pisan* dan *mendhak pindo* yaitu upacara yang diadakan setelah setahun dan dua tahun meninggal

(MURNIATMO, DKK, 1981).

#### f. UPACARA NYEWU

Upacara nyewu merupakan upacara yang dilakukan setelah keseribu hari kematian seseorang.

Upacara ini merupakan upacara yang paling besar diadakan dibandingkan dengan upacara-upacara peringatan kematian sebelumnya. Upacara ini diadakan pada waktu malam hari dan biasanya diadakan pula pembacaan kitab suci Al Qur'an dan tahlilan. Macam sajian yang dihidangkan sama seperti pada upacara *matang puluh dina*, hanya ditambah kicek daging kambing (sate). Selain itu juga dilengkapi dengan dua sisir pisang raja, gula kelapa, sebutir kelapa, dan satu takir beras. Pada upacara ini juga dilakukan pelepasan burung merpati yang melambangkan bahwa burung yang lepas itu merupakan kendaraan roh pada waktu menuju surga (Murniatmo, dkk, 1981).

#### g. UPACARA KOL

Setelah upacara nyewu dina, terkadang masih ada pula orang yang mengadakan upacara sesudah hari keseribu tersebut yang disebut dengan upacara kol. Upacara ini diadakan bertepatan dengan hari pasaran (hari kematiannya) dan bulan pada waktu orang itu meninggal dunia.

PWada upacara ini sajian yang harus ada untuk melengkapi upacara adalah ketan-kolak-apem dan pisang raja serta makanan kesukaan orang yang telah meninggal dunia. Ada pula makanan berupa nasi asahan dan nasi gurih (*sega wuduk*).

(MURNIATMO, DKK, 1981).

# D

## TRADISI KULINER TERKAIT KEGIATAN TERTEENTU

### 1 TRADISI NYUMBANG DALAM PERHELATAN

Kegiatan nyumbang merupakan bagian dari pernyataan hubungan sosial yang merupakan manifestasi dari gotong royong dalam kehidupan manusia terutama bagi masyarakat Jawa. Tradisi selamatan merupakan suatu kebiasaan masyarakat mengadakan sebuah perhelatan dengan membuat dan menyediakan berbagai macam makanan yang dibungkus atau dipaket ke dalam sebuah wadah anyaman bambu yang disebut *beseq*, kemudian *beseq* tersebut dibagikan kepada masyarakat sekitar dan dibagikan kepada sanak keluarganya dengan tiap orang mendapatkan satu bungkus makanan yang disebut *punjungan*. Anggota masyarakat mendapatkan *punjungan* tersebut

kemudian mendatangi perhelatan selamatan yang ada dengan memberi sumbangan sesuai dengan kemampuannya, bisa tenaga atau *rewang*, hasil bumi atau uang.

Nyumbang tergantung dengan profesi misalnya petani maka, mereka akan menyumbangkan barang-barang kebutuhan pokok dari hasil pertanian atau perkebunan mereka sendiri. Mereka menanam padi dan memberi hasil panen padinya untuk disumbangkan. Kalau mempunyai pohon kelapa maka beberapa buah kelapa lah yang disumbangkan, ada pula sumbangan tenaga yang biasa disebut *rewang*. Para ibu bekerja sama di dapur dengan ibu lain untuk menyiapkan masakan yang nantinya akan diberikan sebagai ungkapan rasa terima kasih kepada warga yang

sudah menyumbang. Sebagian bertugas memasak, sebagian bertugas mengantarkan makanan dan sebagian lagi bertugas melayani tamu yang berkunjung untuk nyumbang. Ada pula yang bertugas mengatur kemana *ater-ater* akan dikirimkan.

Ada dua cara dalam nyumbang, yang pertama sumbangan langsung diserahkan ke dapur. Umumnya sumbangan tersebut berupa kebutuhan pokok seperti beras, gula, teh dan bahan masakan lainnya. Sumbangan tersebut langsung diberikan di dapur dan langsung diolah dan dimasak menjadi makanan, baik yang diberikan kepada para tamu yang datang menyumbang maupun makanan yang digunakan pada saat hajat berlangsung. Ada pula yang memberikan sumbangan kepada nyonya rumah, dan nyonya rumah yang akan menyerahkan ke tukang masak di dapur.

*Punjungan* atau lebih dikenal dengan *tonjokan* merupakan bingkisan makanan dalam besek yang berisi nasi dan sejumlah sayur maupun lauk-pauk seperti sambel goreng, bahun, capjaek, telur rebus, ayam goreng, dan kerupuk. *Punjungan* biasanya diberikan kepada tetangga terdekat dengan harapan akan datang (menyumbang), selain itu juga diberikan kepada masyarakat yang sudah membantu rewang atau memasak di rumah sang penggelar hajatan sebagai ungkapan rasa terima kasih. *Punjungan* juga bisa diartikan sebagai

undangan atau sebuah tanda atau informasi kepada warga kalau ada hajatan. Setelah diberi *punjungan* maka warga segera datang dan nyumbang ke rumah yang memiliki hajatan. Ketika para tamu datang ke rumah tersebut maka suguhan berupa teh panas, emping, tape dan berbagai macam makanan tradisional. Masyarakat yang menyumbang mendapatkan *ater-ater* sesuai dengan besar sumbangan yang diberikan.

## 2 UPACARA SRI NEGAL

Upacara ini berkenaan dengan peristiwa kesuburan tanah. Dilakukannya upacara Sri Negal bertujuan untuk memohon perlindungan pada Dewi Sri agar tanaman yang sedang ditanam dapat berhasil. Upacara ini dihadiri oleh penduduk dalam satu RT, kaum atau modin dan orang yang memiliki tanaman atau ladang/orang yang berkepentingan untuk kenduri. Pada upacara ini disediakan beberapa jenis makanan sebagai sesaji berupa:

- Nasi gurih (*sega wuduk*)
- Nasi golong
- Tumpeng robyong
- Tumpeng alus

Nasi ambengan





Tumpeng alus

- Nasi ambengan
- Inkung
- Lalapan

Sesaji tersebut nantinya akan dimakan secara bersama-sama duduk di dalam satu tikar membentuk suatu lingkaran (Moertjipto, dkk, 1984).

### 3 UPACARA GARAP SITI (MENGOLAH TANAH)

Upacara ini merupakan upacara yang berkaitan dengan kesuburan tanah. Upacara ini bertujuan untuk memperoleh keselamatan dan agar dalam menebarkan benih tidak gagal dan berbuah banyak. Upacara garap siti dilaksanakan setelah tanah pertanian sudah siap ditaburi benih padi yakni setelah dibajak. Pada upacara ini dilaksanakan beberapa tahap yakni membajak tanah, nyadran taunan, dan garap siti itu sendiri.

#### a. Membajak Tanah

Pada saat membajak tanah tidak dilakukan selamatan sehingga tidak disediakan sesaji.

#### b. Nyadran Taunan

Bagi tempat yang masih memiliki resan yaitu tempat tumbuhnya pohon besar yang dianggap tinggalnya roh halus, menyiapkan upacara selamatan nyadran taunan. Adapun sesaji pada selamatan ini adalah:

- Jadah
- Sebuah tumpeng alus yaitu tumpeng tanpa lauk pauk. Tumpeng alus ini melambangkan sebuah pengharapan kepada Tuhan agar permohonan dikabulkan dan dijauhkan dari godaan.
- Sebuah tumpeng gurih yaitu nasi tumpeng gurih beserta lauk pauk dan sayuran yang dibumbui urap.
- Dua buah sega giling yaitu nasi putih biasa yang dibungkus dengan daun pisang, dilipat pada kedua ujungnya
- Dua buah sega seredan yaitu nasi putih yang dibungkus dengan daun pisang, cara membungkusnya dilipat hanya sebelah ujungnya saja. Ujung yang lain, dibiarkan memanjang.



- Segalawet yaitu nasi putih biasa, diletakkan di daun pisang atau di piring. Segalawet bersama segagiling dan segaseredan ini melambangkan rasa terima kasih kepada roh halus penjaga tanah pertaniannya karena selama ini telah menjaga keselamatan tanah pertaniannya.
- Ketan yang diberi gula merah
- Ketan putih biasa tanpa dibumbui sesuatu
- Peram yang terdiri dari irisan kunyit dan bawang merah
- Degan atau kelapa muda

Upacara ini dilakukan setelah membajak sawah, lebih tepatnya setelah dilakukan pembakaran kemenyan. Nasi selamatan yang ditempatkan dalam kiso dibagikan. Disisi lain juga disediakan tempat sesaji khusus yang disebut *panjang ilang* yang terbuat dari janur dibentuk seperti keranjang. Didalamnya diisikan sesaji berupa nasi dan lauk pauk serta sesajen lain. Berbagai macam sesajen itu diletakkan di *panjang ilang* yang dialasi daun keladi.

### c. Garap Siti

Persiapan tahap berikutnya dalam rangkaian upacara garap siti adalah menyediakan sesaji dan perlengkapan selamatan antara lain:

- Sebuah tumpeng alus
- Sebuah tumpeng mong-mong yaitu nasi tumpeng yang disekitarnya diberi sayur mayur yaitu gubahan yang terdiri dari bayem, kacang panjang, dan kecambah kacang hijau. Sayuran tersebut direbus dan diberi bumbu urap. Tumpeng

mong-mong ini merupakan lambang pengharapan kepada roh halus bernama Nyai Mong, Kaki Mong, Nyai Bodho, Kaki Bodho, kepada mereka bagaimana telah menjaga keselamatan orang yang sedang mengadakan selamatan. Selain itu juga sebagai lambang pengharapan kepada roh halus Kyai Dhoyongwunut, Nyai Dhoyongwunut yang dianggap sebagai penjaga hewan ternak yang telah membantu para petani agar diberi keteguhan dan keselamatan.

- Segalawet
- Segagolong 7 jodho (*7 pasang*), melambangkan penghormatan dan harapan agar diberi keselamatan pada saat akan menanam padi sehingga dapat tumbuh dengan lebat apa yang ditanamnya.
- Segagiling 2 buah
- Sebuah bathok bolu yaitu tempurung kelapa yang sudah dibersihkan dibuat setengah lingkaran. Bagian dalam diberi alas daun pisang diberi nasi putih. Di atas nasi putih diletakkan daun-daunan mentah yaitu daun pace, daun turi, daun pare, dan sebutir atau dua butir telur. Bathok bolu ini merupakan sesajen yang ditujukan bagi penjaga pintu yang setiap hari selalu dilalui orang untuk keluar masuk.
- Jenang putih, melambangkan harapan pada orang tua agar diberi restu.
- Jenang merah, melambangkan sebuah harapan kepada orang tua, agar keduanya memberi

segaseredan



maaf atas segala kesalahan anaknya yang kini mengadakan selamatan.

- Jenang baro-baro, melambangkan penghormatan pada air ketuba dan tembuni yang dianggap sebagai saudaranya karena keduanya menyertai ketika manusia lahir. Selain dihormati, pada hari selamatan itu juga dimintai pula pertolongan untuk memperoleh keselamatan.
- Jenang plirangan, melambangkan penghormatan pada bala tentara Nyai Roro Kidul melalui darat maupun udara, agar manusia dan makhluk halus seiring sejalan dan ia tidak akan mengganggu.
- Tiga bungkus bekatul
- Kue serabi
- Pisang ambon

Pada saat garap siti ini diadakan penebaran benih padi. Menjelang penebaran benih padi, dilakukan beberapa ritual dan permohonan doa. Setelah itu nasi kenduri dibagikan kepada para hadirin dan mereka juga membawa berkat atau nasi kenduri yang dibawa pulang ke rumah. Pagi harinya setelah selamatan para petani pergi ke ladang sambil membawa pisang ambon dan kue srahi, sebagai sesaji yang diletakkan di tempat tersebut. Kemudian benih padi baru ditaburkan.

#### 4 UPACARA WIWIT

Upacara wiwit diadakan di sawah pada saat menjelang padi akan dituai pada keesokan harinya. Pada upacara ini dilakukan selamatan di sawah



dan ditujukan kepada Dhyang sawah dengan tujuan meminta agar para petani di tempat itu diberikan keselamatan dan hasil panen yang baik. Pada selamatan tersebut disediakan sesaji, diantaranya:

- Tumpeng robyong
- Tumpeng alus
- Tumpeng among-among
- *Sega wuduk*
- *Sega giling*
- *Sega liwet*
- Kupat luar
- Kupat lepet
- Kupat bucu
- Gudangan
- Telur rebus
- Gereh bakar
- Sambel gepeng
- Bekatul
- Pulo gimbal
- Pulo grinsing
- Uwi, gembili, pisang, kimpul dan ketela rebus (YUNUS, 1895)

## 5 UPACARA LABUH (MEMANEN PADI PERTAMA KALI)

Upacara labuh juga disebut dengan upacara *nnglengi*. Upacara ini diadakan ketika akan mulai memetik padi pertama kalinya. Upacara

ini dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur yang ditujukan kepada Dewi Sri yaitu Dewi padi petani orang Indonesia. Untuk menyelenggarakan upacara labuh ini terdapat sesaji yang perlu disiapkan di ladang dan di rumah. Berikut sesaji yang disiapkan di ladang antara lain:

- Jadah woran yaitu ketan dengan enten-enten, diberi tanduk dua buah. Jadah woran ini melambangkan ternak yang membantu petani dalam bertani
- Dua lintingan bekatul, dimaksudkan untuk sajian penjaga ladang dan diharapkan dapat menyenangkannya
- Dua buah bungkusan bekatul merupakan sajen untuk Dewi Sri
- Nasi dengan sambel gepeng yaitu cabe digoreng kemudian dihaluskan. Di atasnya diberi ikan asin gerek pethek yang

digoreng

- Juruh (cairan gula kelapa) merupakan sesajen untuk Dewi Sri agar merasa senang
- Pulo Gimbal, terbuat dari jagung yang digoreng dihaluskan dan dicampur gula



**Dewi Sri adalah tokoh mitos dalam cerita rakyat Indonesia. Dewi Sri dianggap bisa mengendalikan makanan di Bumi, terutama padi yang menjadi bahan makanan pokok masyarakat Indonesia.**

- Pulo Gringsing yaitu ketan yang disangrai, pulo gringsing beserta pulo gimbal merupakan sajian yang ditujukan untuk makhluk-makhluk halus yang tinggal di ladang dan sekitarnya.

- Telur
- Rakan yaitu sesaji yang terdiri dari ubi-ubian yang terdiri atas uwi, gambili, sente juga pisang sepet yang dikukus, jewawut, jeli, dan batang jagung. Untuk jewawut, jeli dan batang jagung ditumbuk halus. Rakan ini ditempatkan dalam wadah yang

disebut *panjang ilang*

- Tumpeng alus
- Tumpeng among-among
- *Sega wuduk*
- Sega liwet
- Sega giling
- Dua buah kupa luwar, ketupat ini bentuknya agak memanjang. Maksudnya adalah untuk melunasi atau menepati janji /

nadzar

- Dua buah kupa lepet, ketupat ini dimaksudkan untuk meminta maaf atas semua kesalahannya
- Dua buah kupa bucu lima, ketupat ini dilambangkan sebagai adanya 4 mata angin dan satu sebagai pusatnya. Dalam bahasa Jawa terkenal dengan sebutan *keblat papat lima pancer*.

Sedangkan untuk sesaji di rumah, selain membakar kemenyan, makanan yang disediakan lebih sedikit yaitu hanya bekatul, dan sepinggan sayur menir daun kelor yang merupakan sesaji bagi Dewi Sri dan maksudnya adalah untuk menyegarkan badan tetap bugar dan sehat seperti halnya padi yang disimpan tetap berkualitas bagus. Dalam masyarakat Jawa, Dewi Sri adalah tokoh mitos dalam cerita rakyat Indonesia. Dewi Sri dianggap bisa mengendalikan makanan di Bumi, terutama padi yang menjadi bahan makanan pokok masyarakat Indonesia. Dewi Sri dianggap sebagai dewi tertinggi dan dewi terpenting bagi masyarakat agraris, seperti di Indonesia. Sosok Dewi ini diagungkan dan dimuliakan. Dalam

cerita ini, Dewi Sri digambarkan sebagai putri kahyangan yang santun dan cantik yang menikah dengan seorang lelaki di Bumi. Putri tersebut memiliki sikap dan perilaku yang bertanggung jawab dan percaya diri. Ia selalu menyediakan makanan bagi keluarganya tanpa proses memasak. Namun saat janji dilanggar oleh suaminya, ia kembali ke Kahyangan. Sejak saat itu manusia harus menanam padi dan memasak untuk kebutuhan pokok.

Pada hari yang telah ditentukan, sesaji serta nasi selamatan ditempatkan di *nyiru* dan *bakul* yang kemudian dibawa ke ladang. Kemudian dilakukan ritual dan pembacaan doa. Setelah itu penyelenggara membagi nasi selamatan kepada yang hadir termasuk anak-anak. Diisikan pula ke dalam *panjang ilang*, rakan serta sedikit nasi selamatan (YUNUS, 1985).

## 6 UPACARA MUNGGAH LUMBUNG

Upacara ini dilakukan pada saat akan menyimpan padi di lumbung. Upacara ini dilakukan sederhana dan sifatnya perorangan. Mereka mengadakan sesaji berupa jenang-jenangan 5 macam dan kembang menyan yang disediakan oleh pemilik sawah. Upacara ini dilakukan agar mendapatkan perlindungan dalam bertani nantinya (YUNUS, 1985).

## 7 UPACARA RASULAN

Upacara Rasulan ini diadakan sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan YME yang telah melimpahkan karuniannya melalui jasa para leluhur sehingga hasil pertanian mereka berhasil dengan baik.

**Upacara Rasulan ini diadakan sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan YME yang telah melimpahkan karuniannya melalui jasa para leluhur sehingga hasil pertanian mereka berhasil dengan baik.**

## Upacara Ngalangi merupakan upacara adat penangkapan ikan. Upacara ini dimaksudkan agar hasil pencaharian ikan di laut memadai.

### a. Kepungan Resan atau Pemberian Berkat

Acara kenduri yang bertempat di bawah pohon resan. Resan merupakan pohon besar yang dianggap keramat oleh warga desa. Upacara ini dihadiri oleh seluruh warga desa, diawali dengan doa. Kemudian dibagikan berkat kepada warga berupa ingkung ayam dan nasi gurih (*sega wuduk*). Berkat disediakan oleh kelompok RT yang telah mendapat giliran membuat berkat. Tujuan dari Kepungan Resan ini adalah sebagai bentuk penghormatan kepada leluhur yang telah menjaga keselarasan desa tersebut. Malam harinya sekitar setelah maghrib panitia konsumsi baik laki-laki maupun perempuan menyiapkan hidangan masakan yang digunakan untuk keesokan harinya. Kaum perempuan khusus memasak sedangkan laki-laki memasak air untuk minum, dll. Adapun memasak pada kegiatan ini adalah membuat lempur, kacang bawang, emping goreng, kentang, menanak nasi dan menggoreng ayam. Kegiatan masak memasak ini dilakukan hingga larut malam.

### b. Kepungan Mbale

Upacara ini merupakan hari kedua tradisi Rasulan atau sebagai puncak

acara, maka terdapat seni Jathilan dan pegelaran Wayang kulit semalam suntuk. Acara ini diadakan di Balai dusun dan pesertanya adalah kaum bapak. Pada acara ini masing-masing peserta kecuali tamu undangan dan donatur membawa weton dari rumah. Weton adalah sebuah bingkisan berkat yang isinya nasi, ayam ingkung lengkap dengan lauk pauknya seperti oseng tempe, bakmi dan kerupukserta ditambah dengan sebuah pisang yang dikemas dalam wadah yaitu tenggok. Oleh sebab itu, disebut juga *tenggokweton*. Dalam acara ini pada saat istirahat, panitia konsumsi dibantu oleh para pemuda menghidangkan makan berupa nasi dengan lauk ayam goreng, janganan lombok, oseng tempe, dan kerupuk

(YULIANA, 2013).

## 8 UPACARA NGALANGI

Upacara Ngalangi merupakan upacara adat penangkapan ikan. Upacara ini dimaksudkan agar hasil pencaharian ikan di laut memadai. Pada upacara ini disediakan beberapa sesaji yang dilabuh di laut maupun yang dibawa ke pantai.

Sesaji yang dilabuh berupa:

- Sega liwet
- Sega giling
- Tumpeng alus
- Tumpak yaitu jadah yang diberi santan, ditumbuk halus dan diberi gula kelapa, diperuntukkan bagi makhluk halus penjaga lautan
- Jadah tua yakni jadah tanpa rasa manis yang diperuntukkan bagi makhluk halus penjaga lautan
- Rakan, dimaksudkan untuk makhluk halus penunggu



batu karang agar menjaga keselamatan upacara

- Kupat luar
- Tukon pasar sebagai pelengkap sesaji untuk menggembirakan makhluk halus penunggu kedung
- Jenang putih
- Jenang merah
- Jenang baro-baro, melambangkan penghormatan pada air ketuban dan tembuni yang dianggap saudaranya. Pada upacara tersebut kedua saudara itu diminta bantuannya untuk memperoleh keselamatan. Sedangkan sesaji yang diletakkan di *panjang ilang* dan dibawa ke pantai antara lain:
  - Nasi ambengan dengan rangkaian lauk pauk. Lauk pauk tersebut harus kering dan harus ada cabuk yakni bijian yang telah dipipit dan diambil sarinya, atau dikenal dengan ampas wijen. (Suhatno, dkk, 1988)

## 9 UPACARA BANJIR

Upacara banjir di Yogyakarta pada dasarnya tidak ada, akan tetapi walaupun sederhana ada tanggapan yang berupa tindakan secara tradisional bahwa banjir benar-benar terjadi. Upacara ini dilakukan agar menawarkan penyakit menular yang terbawa oleh banjir. Tidak ada sesaji yang disediakan tetapi yang utama adalah garam, sebagai penawar penyakit menular yang dibawa banjir. Garam, dengan rasanya yang asin dapat mengusir atau menolak penyakit yang ditimbulkan oleh roh halus. Penyakit atau perbuatan tidak baik yang disebabkan oleh roh halus itu akan menjadi tawar.

## 10 UPACARA BANJIR LAHAR

Upacara secara khusus yang berhubungan dengan banjir lahar sebenarnya tidak ada, tetapi ada suatu reaksi yang berupa tindakan tradisional untuk menanggapi banjir lahar tersebut. Apabila akan terjadi banjir lahar, sebelum banjir membesar, mereka membawa sesaji dan meletakkannya ditempat keramat yaitu di pinggir sungai.

Sesaji tersebut berupa:

- Kelapa muda yang kulitnya berwarna hijau yang melambangkan bahwa masyarakat masih percaya adanya Bagindha Klir yaitu roh halus penjaga air. Kelapa muda ini diperuntukkan bagi roh halus tersebut. Masyarakat beranggapan bahwa banjir itu ada yang menggerakkan yaitu roh halus. Maka pemberian kelapa muda yang kulitnya berwarna hijau kepada roh halus mempunyai maksud agar banjir tidak meluap dan naik ke sawah-sawah milik penduduk
- Gula kelapa yang merupakan kegemaran yang berkuasa. Diharapkan gula kelapa ini akan mampu membusuk yang berkuasa agar bersedia menghentikan banjir lahar.

(YUNUS, 1985)

## 11 UPACARA BECEKAN

Upacara ini mempunyai hubungan erat dengan air yakni upacara untuk meminta hujan agar tanah di wilayah mereka subur. Upacara ini biasa dilakukan di Kali (Sungai) Gendol. Disebut becekan

Kambing yang disembelih untuk becek harus kambing jantan dan dikenal dengan sebutan kambing Jawa. Hal ini karena terdapat kepercayaan bahwa kambing jantan itu tidak kotor dan tidak suka berbuat dosa



karena hujan akan membasahi tanah yang tadinya kering menjadi becek. Itulah sebabnya upacara ini disebut becekan. Kata becek mengandung arti lain yaitu nama sesaji dalam upacara tersebut yakni daging kambing yang dimasak gulai. Tetapi bila dihidangkan untuk sesaji, tidak disebut gulai kambing, tetapi disebut dengan becek.

Upacara becekan biasa juga disebut dengan istilah *dandan kali*. Upacara ini diawali dengan membakar kemenyan, kemudian dilakukan penyembelihan kambing di tengah sungai. Kambing yang disembelih untuk becek harus kambing jantan dan dikenal dengan sebutan kambing Jawa. Hal ini karena terdapat kepercayaan bahwa kambing jantan itu tidak kotor dan tidak suka berbuat dosa.

Pembuatan becek dilakukan oleh masing-masing dukuh dari desa. Sesudah kambing disembelih, maka kelompok setiap dukuh sibuk memasak. Pekerjaan menyembelih hingga memasak dilakukan oleh laki-laki. Pada saat itu di atas tebing banyak penduduk yang menunggu becek selesai dimasak. Apabila sudah ada aba-aba bahwa becek sudah matang maka penduduk tersebut turun ke sungai dan meminta becek untuk dibawa pulang ke rumah. Setelah upacara di sungai ini maka diadakan upacara di sumur. Kemudian di sumur tersebut juga diadakan doa bersama dan dilanjutkan makan bersama. Sebagian makanan kenduri ada yang dibawa pulang oleh pengikut upacara. Setelah upacara di sumur selesai maka mereka kembali lagi ke sungai dengan membawa ambeng.

Dibagikan pula becek kepada pengikut upacara. Upacara di tengah sungai ini sangat sederhana, tidak ada tumpeng atau ingkung maupun panggang ayam, hanya nasi biasa atau nasi ambeng serta jajan pasar serta becek yang diperoleh. Makanan tersebut didoakan dan tidak dimakan di tempat itu tetapi dibawa ke rumah.

a. Upacara kenduri di sumur tua Sumur tua tersebut dianggap keramat oleh masyarakat karena selalu memberikan sumber penghidupan bagi masyarakat. Sesaji yang dihidangkan dalam upacara kenduri ini antara lain:

- Tumpeng
- Nasi gurih (*sega wuduk*)
- Nasi ambeng
- Jajan pasar
- Panggang ayam

Nasi tumpeng diletakkan di ambeng. Kemudian Nasi tumpeng tersebut diletakkan di tengah ambeng dan dikelilingi oleh beberapa lauk pauk serta kerupuk. Lauk pauk dan kerupuk tidak banyak sehingga ambeng seolah-olah kosong dan hanya berisi tumpeng saja. Disini intinya adalah tumpeng yang berkaitan erat dengan daging ayam utuh yang sudah diberi bumbu kemudian dipanggang. Perpaduan tumpeng dan ayam selalu disediakan pada upacara Becekan karena perpaduan tumpeng dan panggang ayam ini merupakan persembahan bagi penguasa Gunung Merapi (di Sungai Gendol), dimana makanan ini merupakan makanan kegemaran penguasa Gunung tersebut.

Pada upacara di sumur tidak disediakan becek atau gulai kambing. Sajen pada upacara ini

## Upacara bersih telaga merupakan upacara yang biasanya dilakukan oleh masyarakat Gunungkidul. Bersih Telaga merupakan suatu tradisi membersihkan telaga secara bersama-sama oleh penduduk yang menggunakannya.

tidak berlimpah sehingga terkesan cukup sederhana. Setiap rumah menyiapkan sesaji di rumah masing-masing.

### b. Upacara di Tengah Sungai

- Nasi biasa
- Becek
- Jajan pasar yang terdiri dari pisang, jagung, jadah, tetel, enthik, uwi, jeruk, salak, mentimun, beberapa roti, dan kacang. Jajan pasar ini diletakkan dalam ambeng tersendiri.

(YUNUS, 1985)

## 12 UPACARA BERSIH TELAGA

Upacara bersih telaga merupakan upacara yang biasanya dilakukan oleh masyarakat Gunungkidul. Bersih Telaga merupakan suatu tradisi membersihkan telaga secara bersama-sama oleh penduduk yang menggunakannya. Upacara ini bertujuan untuk memohon kelestarian dan memperingati hari ketika telaga (tandhon air) dibuat. Selain tentunya dilakukan pembersihan telaga, pada upacara ini juga dilakukan penyembelihan hewan ternak yang dikerjakan

oleh beberapa orang laki-laki yang kemudian dimasak, akan tetapi menurut tradisi, masakan tersebut tidak boleh dicicipi. Selain itu juga dilakukan kenduri selamatan oleh penduduk setempat terutama orang-orang sekitar yang menggunakan air telaga.

Beberapa bahan makan untuk kenduri seperti nasi selamatan dimasak oleh para wanita di rumah masing-masing. Nasi ini kemudian akan dibawa oleh para suami ke telaga untuk kelengkapan upacara.

Setelah ternak disembelih di telaga maka beberapa orang laki-laki di telaga tersebut memasak makanan yang digunakan untuk selamatan terutama daging hewan ternak yang mereka sembelih, akan tetapi tentunya hewan ternak yang disembelih dicuci terlebih dahulu. Hewan ternak tersebut biasanya ayam atau kambing. Setelah makanan siap maka diletakkanlah nasi dan daging hewan yang dimasak, dan semuanya disiapkan oleh laki-laki. Kemudian dilakukan doa bersama barulah setelah itu beberapa orang laki-laki tersebut membagi nasi selamatan dan lauknya kepada para peserta kenduri. Ada pula makanan yang dibawa pulang oleh peserta upacara yang dibungkus dengan daun pisang biasa (YUNUS, 1985).

## 13 UPACARA KUPATAN JOLOSUTRO

Kupatan berasal dari kata kupat yang berarti kupatan sedangkan Jolosutro adalah nama suatu desa dalam Kelurahan Sri Mulyo, Kabupaten Bantul. Kupatan di Jolosutro ini bagi penduduk setempat merupakan upacara Bersih Desa atau Rasulan.

Dalam setiap upacara, ketupat ini selalu ada, walaupun ketupat tersebut hanya pelengkap. Ketupat itu sebenarnya tidak masuk sesaji, pada saat lampau kupat dihadirkan untuk menjamu tamu terutama tamu dari pihak pemerintahan maupun kerabat Keraton Yogyakarta yang menghadiri upacara tersebut. Kupat dari Jolosutro selalu ditanyakan karena cara memasaknya sangat khas. Dahulu hidangan kupat tidak pernah ada dalam upacara Bersih Desa sampai akhirnya terdapat salah seorang penduduk Jolosutro menjadi abdi dalem di Keraton Yogyakarta. Abdi dalem tersebut selalu pulang ke desanya pada saat pesta Bersih Desa dan ketika ia kembali ke pekerjaannya ia selalu membawa oleh-oleh makanan yang dimasaknya sendiri. Oleh-oleh tersebut adalah kupat yang bungkusnya bukan dari daun kelapa muda tetapi dibungkus dengan daun pohon gebang sehingga ukuran kupatnya melebihi kupat pada umumnya.

Lauk pauk dari kupat tersebut adalah gudeg manggar atau kembang kelapa yang masih muda. Gudeg ini dimasak khusus dengan daging ayam sehingga rasanya menjadi lebih enak dari pada gudeg pada umumnya. Kupat gebang dan gudeg manggar menjadi kegemaran para kerabat Keraton kemudian menjadi ciri khas tiap diadakannya upacara bersih desa di Jolosutro. Rasanya yang khas dan ukuran kupatnya yang besar menjadikan kupat Jolosutro terkenal. Pada saat ini upacara Bersih desa ini masih dikenal dengan upacara Kupatan, walaupun tidak ada lagi makanan kupat dan gudeg manggar.

Upacara ini dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur kepada para leluhur dan terhadap Allah SWT dan Nabi SAW. Upacara ini dilakukan setelah selesai panen. Pada upacara ini juga diadakan kenduri. Dahulu terdapat persaingan membawa kenduri sebanyak-banyaknya dan selengkap-lengkapannya sehingga tempat upacara sangat penuh sesak. Akan tetapi saat ini yang menyiapkan kenduri hanya Kepala Dukuh, Juru Kunci makam, Kepala Desa dan keluarga kepala Desa.

Sehari sebelum upacara, semua bahan kenduri sudah dipersiapkan dalam ancak dan tenggok yang telah terisi makanan yang disebut ambeng. Ambeng ditutup kain dan ambeng baru bisa di bawa ke tempat upacara pada keesokan harinya. Adapun isi ambeng terdiri dari:

- Sekul wajar dengan lauk pauk berupa sambel goreng, semur, gudeg, rempeyek, tempe bakar, dll). Sekul wajar ini digunakan untuk mengirim leluhur yang dimakamkan di Jolosutro, juga sebagai permohonan agar segala dosa mereka diampuni dan setelah mendapat ampun, diharapkan pula agar arwah para leluhur itu dapat memberi keselamatan bagi anak dan cucu.
- *Sega wuduk* dengan rangkaiannya berupa sambel gepeng dan ingkung ayam. *Sega wuduk* ini melambangkan mengirim pepunden masyarakat Jolosutro (Sunan Geseng).
- Tukon pasar yang terdiri dari jadah, jenang, wajik, roti, dsb, kemudian juga dilengkapi buah-buahan seperti mempelam,

pisang, jambu, jeruk, dan salak. Tukon pasar ini merupakan pelengkap sesaji agar sesaji ini dapat berkenan di hati para *pepunden*.

Untuk upacara ini ada pula makanan khusus yang disiapkan antara lain adalah:

- Rengginang yang berbentuk melengkung dengan bintang-bintang di sisi melengkung ke dalam yang melambangkan bentuk yang sakral. Rengginang yang berbentuk segitiga yang menggambarkan orang duduk bersila sedang memohon kepada Allah SWT. Sedangkan bintang-bintang itu seperti berada di punggung orang yang sedang khusuk bersembahyang.
- Puthu kering dan ketan enten-enten yang merupakan makanan kegemaran Sunan Geseng sehingga setiap upacara yang berhubungan dengan Sunan Geseng makanan tersebut pasti disediakan.

## 14 UPACARA REBO WEKASAN

Upacara Rebo Wekasan merupakan upacara tradisional yang terdapat di Desa Wonokromo, Bantul.

Upacara Rebo Wekasan merupakan upacara yang diadakan pada hari Rabu terakhir dalam bulan Sapar. Upacara ini mempunyai makna sebagai ungkapan rasa syukur dan terima kasih atas terhindarnya wabah penyakit yang dahulu pernah menyerang mereka.

Pada saat upacara ini diadakan, banyak sekali para penjual makanan disekitar tempat

upacara dilangsungkan. Ada pula yang membuka warung, tetapi ada pula yang menjajakannya di tepi-tepi jalan. Dari sekian banyak makanan, makanan yang pasti dijual adalah lempur. Lempur tersebut merupakan ciri khas dalam upacara Rebo Wekasan. Lempur tersebut melambangkan bahwa orang yang datang ke tempat upacara hatinya harus lurus seperti lempur yang *lempeng*. Selain itu ada pula makanan lain dalam sesaji yang digunakan dalam upacara selamatan ini tepatnya di tempuran atau di pertemuan antara sungai Opak dan sungai Gajah Wong, antara lain:

- Sekul suci bumbu lembaran yaitu nasi gurih (*sega wuduk*) yang dibentuk tumpeng. Sekul suci ini memiliki makna supaya hatinya bersih, apabila perbuatannya salah maka dapat dimaafkan oleh Tuhan.
- Ingkung ayam
- Lalapan yang terdiri atas kedelai yang digoreng, rambak goreng, kobis mentah yang diiris halus dan kacang panjang yang dipotong pendek
- Jajan pasar
- Jenang abang mempunyai makna untuk mengetahui asal mula terjadinya manusia dari komo abang yaitu dari ibu. Oleh karena itu anak wajib menghormati ibu dan meminta doa restu.
- Jenang putih mempunyai makna untuk mematuhi komo putih dari sang ayah. Oleh karena itu harus menghormati dan meminta doa restu pada ayah.
- Jenang abang-putih mempunyai makna bahwa terjadinya anak

karena bersatunya darah dari ayah dan darah ibu. Maka anak itu mempunyai kewajiban menghormati orang tua dan anak tadi mohon didoakan agar segala rencananya dapat terlaksana.

- Jenang katul yang diberi gula kelapa dan kelapa
- Nasi golong dengan lauk pauknya terdiri dari tempe, rempeyek, gereh, telur dadar, kerupuk, sayur Lombok dan sayur kluwih serta sambel gecek yang terdiri dari ayam, ati dan rempele. Nasi golong sendiri merupakan nasi yang dibuat bulat yang mempunyai makna supaya orang yang punya tekad yang bulat, maka segala apa yang dicita-citakan dapat terlaksana dengan baik.

Semua makanan dalam sesaji yang dikendurikan dibagi-bagikan kepada peserta kenduri. Akan tetapi berhubung tempuran letaknya jauh dari rumah mereka, maka makanan tersebut biasanya dimakan di tempat itu juga hingga habis. Akan tetapi bagi mereka yang rumahnya dekat dari tempuran maka seringkali berkat tersebut dibawa pulang.

Di tempuran, selain upacara selamatan, para hadirin juga mandi di tempuran tersebut, saat itu mereka juga menyiapkan sesaji seperti:

- Nasi putih yaitu nasi yang dibuat seperti kerucut dan tidak diberi lauk pauk, nasi putih ini memiliki makna untuk mengetahui saudaranya (manusia) yang menempati sebelah timur yang disebut Tirtonoto
- Nasi hitam yaitu nasi yang

berwarna hitam dengan cara dicampur dengan jelaga. Nasi ini mempunyai makna untuk mengetahui saudaranya (manusia) yang menempati sebelah utara yang disebut Warudijoyo

- Nasi kuning yaitu nasi yang dicampur dengan kunyit. Nasi kuning ini memiliki makna untuk mengetahui saudaranya (manusia) yang menempati sebelah barat yang disebut Sinontobroto
- Nasi merah yaitu nasi yang di campur dengan gula kelapa atau sejenis bahan pewarna supaya menjadi merah. Nasi ini mempunyai makna untuk mengetahui saudaranya (manusia) yang menempati sebelah selatan yang disebut Purbangkoro.

Sedangkan makanan dalam sesaji untuk upacara di Gunung Permoni berupa:

- Nasi ambengan dengan lauk pauk yang terdiri dari tempe, krupuk, telur dadar, sayur Lombok, dan sayur kluwih dicampur dengan kacang panjang

Semua sesaji tersebut diletakkan di ruang tengah rumah penyelenggara sesaji saat menunggu waktu tibanya dibawa ke tempat upacara. (MOERTIPTO, DKK, 1994)

## 15 UPACARA MEMBANGUN RUMAH

Pada saat mendirikan rumah ditandai dengan memasang kayu paling atas

Tumpeng kendhit



Nasi Merah



Jajan pasar



(molo) masyarakat melakukan selamatan dengan mengundang masyarakat sekitar dan saudara dekat kemudian mereka menyelenggarakan kenduri yang maksudnya memohon agar rumah terbangun lancar, selamat dan menjadi rumah yang penuh berkah. Upacara ini bertujuan membersihkan serta menetralsisir pengaruh-pengaruh yang kurang baik. Setelah upacara selesai kemudian dilanjutkan dengan upacara tolak bala, terutama pada saat mendirikan saka guru sebagai awal pembangunan rumah setelah dibuat pondasi. Saka guru berfungsi untuk mengaitkan bagian-bagian lain dari suatu bangunan (ATMOSUDIRO, 2011).

Sesaji yang dibuat saat memasang molo adalah sebagai berikut:

Keraton Kasultanan Yogyakarta

- *Sega wuduk*
- *Sega golong*
- Nasi ambengan
- Nasi kebuli
- Nasi *asrep-asrepan*
- Tumpeng *kapuronto*
- Tumpeng *megono*
- Tumpeng *duplak*
- Tumpeng *sak urubing damar*
- Tumpeng *kendhit*
- Tumpeng *ropoh/woron*
- Tumpeng *punar/kencono*



Tumpeng duplak

- Tumpeng *robryong*
- Tumpeng *gundhul*
- *Jenang tingalan*
- *Jongkong inthil, kupat lepet, serabi juruh, ketos salak*
- *Jajan pasar*
- Ketan, kolak, apem
- Rujak tujuh macam
- Sesisir pisang mas dan sesisir pisang raja
- Pala gumantung, pala kesimpar, pala kependem
- Gula kelapa, kelapa, telur, beras, ayam hidup Kalangan Bangsawan
- Nasi gudangan
- Tumpeng robryong
- Jajan pasar
- Ayam hidup, kelapa, padi Masyarakat pedesaan
- Nasi gudangan
- Jajan pasar
- Ayam hidup, kelapa, padi

(ASTUTI, 2004)

Tumpeng  
megono



Tumpeng  
kapuronto

## 16 UPACARA SLUP-SLUPAN BOYONGAN PINDAH RUMAH

Pada zaman perpindahan keraton dari Kediri ke Majapahit, pindah ke Demak hingga dari Kartasura ke Surakarta, sajian untuk keselamatan pindah rumah (keraton) yang lalu disederhanakan jadi sajian pindah rumah yang istilahnya Slup-slupan atau boyongan. Perangkat *ubarampenya* harus sangat diperhatikan. Adapun sesaji *ubarampe* pindah rumah yang terkait dengan makanan adalah sbb:

- Sepasang pisang raja suluh dua tandan beserta batangnya, jumlah sisir pada masing-masing tandan sama banyaknya.
- Tumpeng nasi liwet beserta 33 telur ayam dan ingkung
- Jenang Sengkala
- Jenang abang-putih yang melambangkan sikap hormat dan ingat kepada orang tua dan leluhur
- Pisang raja yang sudah masak setangkup

(ANONIM, 2009)

(MURNIATMO, DKK, 1981)

### a. PECOK BAKAL

Sesaji ini digunakan sebagai tolak bala agar suatu pekerjaan penting dapat berjalan dengan baik dan selamat. Sesaji tersebut diantaranya adalah bahan pangan seperti:

- gecok matang dan gecok mentah
- ramuan biji-bijian seperti kedelai, kacang ijo, kacang tolo, jagung, kemiri, wijen, dan kluwak
- telur ayam mentah

- terasi, bawang merah, lombok, gula kelapa, garam, empon-empon, dan rajangan kelapa.

Sesaji tersebut diletakkan pada sudut-sudut rumah, sumur, sumber air, dan tempat-tempat tertentu yang dianggap penting (ANONIM, 2009).

## 17 UPACARA CAOS DHAHAR NYAI PANGGUNG, KYAI ROSA

Upacara Caos Dhahar Nyai Panggung, Kyai Rosa biasa dilakukan di Kotagede. Upacara ini bertujuan untuk memohon kepada Kyai Rosa dapat memberikan bantuannya dan juga sebagai rasa terima kasih kepada dhayang-dhayang Kyai Rosa serta ikut memuliakan “pepundhen” yang tinggal di makam. Pada upacara ini dilakukan tiga tahap yakni tahap Caos dhahar Nyai Panggung, Kyai Rosa, tahap Caos *dahar sekul pethak ganda arum* (berasnya harus yang berbau wangi seperti beras Raja Lele) dan tahap pemberian hewan kurban. Pada setiap tahapan tersebut terdapat sesaji yang harus disiapkan antara lain:

### a. Caos dhahar Nyai Panggung, Kyai Rosa

- Sesaji bunga warna-warni
- Kemenyan
- daun pembungkus

### b. Caos dhahar sekul pethak ganda arum

- Satu piring nasi putih yang masih hangat
- Satu piring ketan kuning (ketan yang diberi warna kuning)
- Satu piring *intip/kerak* nasi





## TRADISI KULINER TERKAIT RITUAL DAN KEAGAMAAN

Agama Islam berkembang baik di kalangan masyarakat Jawa. Hal ini dapat dilihat dari bangunan tempat beribadat agama Islam. Orang Jawa percaya bahwa hidup manusia di dunia ini diatur oleh alam semesta. Hal tersebut menyebabkan mereka bersikap menerima, pasrah terhadap takdir. Orang Jawa percaya bahwa di luar dirinya ada kekuatan yang melebihi dirinya, yang disebut *kasekten* (kesaktian). Di dalam kekuatan tersebut ada makhluk halus dan roh leluhur. Menurut kepercayaan, makhluk halus tersebut dapat mendatangkan kesuksesan, kebahagiaan, ketentraman, maupun keselamatan, tetapi sebaliknya bisa juga menimbulkan gangguan pikiran, kesehatan, bahkan kematian. Maka agar dalam kehidupannya tidak mengalami gangguan perlu

melakukan suatu tindakan, misalnya mengadakan *slametan* dan sesaji di waktu tertentu.

Gumbreg adalah nama wuku untuk waktu tertentu pada kalender Jawa. Di Yogyakarta khususnya di Kabupaten Kulon Progo mempunyai ciri khas dalam menyambut bulan puasa yaitu dengan menggelar upacara adat gumbregi. Upacara ini ditandai dengan makan ketupat bersama dengan hewan-hewan ternak. Tradisi unik itu dilakukan sebagai wujud syukur warga atas hasil pertanian dan peternakan mereka yang melimpah. Pada saat beberapa warga memberikan makan ternak kambing mereka dengan ketupat, warga lainnya yang tak

## Orang Jawa percaya bahwa hidup manusia di dunia ini diatur oleh alam semesta. Hal tersebut menyebabkan mereka bersikap nerima, pasrah terhadap takdir

jauh dari lokasi upacara tersebut menikmati sajian ketupat beserta tempe goreng serta pelas tawon.

Tradisi tersebut diperingati setiap hari Jumat kliwon di bulan Ruwah, bulan dalam kalender Jawa sebelum datangnya bulan Ramadhan. Ketiga makanan khas yang disajikan bersama untuk masyarakat tersebut memiliki makna tersendiri. Ketupat dianggap melambangkan kerukunan dan untuk lebih mendekatkan antara masyarakat dan pemerintah. Pelas tawon menggambarkan persatuan yang kuat serta tetap menjaga kesederhanaan dengan memakan tempe goreng.

Prosesi tradisi unik ini, diawali dengan upacara yang mana warga mengenakan pakaian adat dan bregada membawa berbagai makanan khas tradisional dengan diarak keliling dusun. Kemudian warga membawa hasil olahan panen seperti ketupat, bubur dan aneka makanan tradisional lainnya dengan diiringi suara gamelan. Rangkaian kegiatan itu dinamakan upacara adat gumbregi, yakni salah satu bentuk sedekah atas rasa syukur terhadap hasil panen dan ternak yang melimpah. Rasa syukur itu diwujudkan dengan memberikan makan kepada hewan ternak mereka serta membagi makanan kepada penduduk sekitar.

### 2 UPACARA SELIKURAN

Masyarakat Yogyakarta khususnya di Gunungkidul, memperingati upacara selikuran dengan acara kenduri bersama. Upacara selikuran diadakan pada saat bulan Ramadhan ke-21. Selikuran ini juga menjadi ajang bersedekah makanan yang telah disiapkan dari rumah dan dikumpulkan menjadi satu, sebagian diberikan kepada alim ulama atau tokoh masyarakat untuk takjil. Kenduri yang dibuat pada peringatan selikuran ini menunya sederhana yaitu berupa nasi, sayur lombok, tahu, tempe, mie, dan kerupuk. Makanan sederhana ini kemudian dikumpulkan menjadi satu dan dicampur kemudian dibagikan lagi ke warga sehingga banyak rasa masakan campur menjadi satu.

Upacara selikuran juga diselenggarakan oleh Keraton Yogyakarta pada masa pemerintahan HB VII. Pada upacara selikuran yang dilakukan oleh Sri Sultan HB VII ini dibuat sesaji yang berisi aneka makanan dan juga minuman yang merupakan favorit serta kegemaran dari Sri Sultan Hamengku Buwono VII. Semua makanan dan minuman tersebut selalu hadir di setiap tradisi malam selikuran tersebut (ANONIM, 2022).

**3**UPACARA SAWALAN  
 Pada masyarakat Yogyakarta, tradisi sungkem yang merupakan inti kegiatan syawalan. Sesuai sungkeman, biasanya dilakukan jamuan makan dengan menu utama ketupat yang disebut kupat luar.

Kupat luar memiliki makna filosofi yang dalam. Biasanya kupat luar dibuat dari tiga bahan utama, yaitu janur kuning, beras, dan santan.

Bahan-bahan dari janur kuning, beras dan santan mempunyai makna tersendiri. Janur kuning atau pelepah daun kelapa muda yang digunakan melambangkan tolak bala atau penolak bahaya. Sedangkan beras melambangkan simbol kemakmuran dan dianggap sebagai doa agar masyarakat diberi kelimpahan kemakmuran setelah hari raya. Sementara santan (sari buah kelapa) yang dalam bahasa Jawa disebut *santen*, berima dengan kata ngapunten, yang berarti memohon maaf.

Kata Kupat Luar sendiri berasal dari kata “Pat” atau “Lepat” (kesalahan) dan “Luar” yang berarti di luar, atau terbebas atau terlepas. Maknanya, dengan memakan ketupat, orang diharapkan akan ingat kembali bahwa mereka sudah



**Kata Kupat Luar sendiri berasal dari kata “Pat” atau “Lepat” (kesalahan) dan “Luar” yang berarti di luar, atau terbebas atau terlepas. Maknanya, dengan memakan ketupat, orang diharapkan akan ingat kembali bahwa mereka sudah terlepas dan terbebas dari kesalahan.**

terlepas dan terbebas dari kesalahan. Selanjutnya, mereka berkewajiban untuk saling meminta dan memberi maaf agar kebebasan itu benar-benar sempurna. Makna yang lain, ketupat berasal dari singkatan Ngaku Lepat yang berarti mengakui kesalahan. Maknanya, dengan tradisi ketupat diharapkan setiap orang mau mengakui kesalahan, sehingga memudahkan diri untuk memaafkan kesalahan orang lain dan dosanya akan saling terlebur bersamaan dengan hari raya Idul Fitri. Bentuk dari ketupat pun mempunyai filosofi tersendiri. Bentuk persegi pada ketupat, menjadi simbol atau

Bentuk persegi pada ketupat, menjadi simbol atau perwujudan cara pandang kiblat papat lima pancer.

Cara pandang itu menegaskan adanya harmonisasi dan keseimbangan dengan alam sekitar dalam hidup manusia

perwujudan cara pandang *kiblat papat lima pancer*. Cara pandang itu menegaskan adanya harmonisasi dan keseimbangan dengan alam sekitar dalam hidup manusia yakni empat arah mata angin utama, yaitu timur, selatan, barat, dan utara yang bertumpu pada satu pusat. Maknanya, manusia dalam kehidupan, ke arah manapun dia pergi, hendaknya tidak pernah melupakan pancer yaitu Tuhan Yang Maha Esa.

#### 4 UPACARA PEKSI BUROQ (ISRA' MIRAJ)

Upacara Pembuatan rangkaian makanan yang dinamakan Peksi Buroq merupakan upacara memperingati Isra' Mi'raj. Isra' Mi'raj dilakukan di Keraton Yogyakarta dengan membuat rangkaian makanan seperti peksi buroq, terjadi pada tanggal 27 Rajab, yaitu pada tahun ke-11 dari kenabian Nabi Muhammad SAW. Upacara Peksi Buroq dalam rangka memperingati peristiwa Isra' Mi'raj dilakukan di lingkungan Keraton Yogyakarta. Upacara ini dimaksudkan untuk memberi gambaran "buraq" yang merupakan kendaraan yang digunakan oleh Nabi Muhammad SAW. saat berisra'. Hal itu disimbolkan dengan dua ekor burung jantan dan betina yang sedang bertengger di pohon buah-buahan di taman surga. Burung

buraq dibuat dari buah jeruk bali dan kulitnya. Pembuatan miniatur buraq ini dikerjakan oleh para kerabat dekat Sultan, khususnya kaum putri (Maharkesti, 2000).

Jumlah peksi dua ekor kemudian jumlah pohon buah-buahan ada 3 dan 4 buah. Pohon tersebut dirangkai dari buah-buahan. Tidak terdapat variasi makanan khas pada upacara ini, akan tetapi hanya beberapa buah-buahan. Buah-buahan yang digunakan adalah buah yang sedang musim seperti pisang raja, jeruk bali, jeruk keprok, salak, sawo manila, apel, jambu, bengkoang, dan tebu. Rangkaian buah-buahan tersebut merupakan simbol pohon buah-buahan yang ada di surga (Maharkesti, 2000).

Sedangkan untuk jeruk bali hanya dagingnya sedang kulitnya yang digunakan untuk membuat sayap, ekor, kepala dan untuk badannya terbuat dari jeruk bali utuh yang dipotong pangkalnya. Jeruk ini melambangkan satu padunya kehendak raja dan rakyat (Maharkesti, 2000).

Semua jenis buah-buahan tersebut nantinya akan menjadi rebutan para tamu yang hadir. Buah-buahan yang diperebutkan ini melambangkan kurban atau sedekah dari sultan untuk rakyat karena mereka mempunyai anggapan bahwa apabila berhasil mendapatkan buah-buahan itu maka akan memperoleh berkah (MAHARKESTI, 2000).

# F

## TRADISI KULINER TERKAIT KEKUASAAN DAN KENEGARAAN

### 1 UPACARA TRADISIONAL SIRAMAN PUSAKA

#### a. UPACARA DI DALAM KERATON

Upacara siraman pusaka ini dilakukan oleh kerabat keraton. Upacara siraman ini dilaksanakan selama dua hari dan pusaka yang disirami sekitar 200 pusaka. Upacara siraman pusaka ini bertujuan agar pusaka tidak lekas rapuh dan untuk mengetahui secara awal apabila terjadi kerapuhan atau kerusakan pada pusaka tersebut.

Pada pelaksanaannya, upacara siraman pusaka dilakukan dua tahap yaitu Sugengan dan Siraman Pusaka. Untuk tahap pertama, tahap sugengan, dipersiapkan beberapa makanan yang disiapkan untuk upacara, diantaranya:

- Kambing kendhit. Kambing kendhit disembelih dan dikerok bulunya. Jeroannya diambil,

kemudian dibersihkan kemudian dikembalikan lagi ke perut kambing kemudian dimasukkan dalam kwaron dan digarami agar tidak cepat busuk. Upacaranya dimasak dengan bumbu gule.

Apabila tidak ada kambing kendhit maka sebagai gantinya bisa disembelih kambing hitam. Kambing kendhit ini mempunyai makna bahwa hewan seperti itu adalah kegemaran penguasa Gunung Merapi, tujuan digunakannya sesaji berupa kambing kendhit adalah agar penguasa tersebut tidak mengganggu jalannya upacara.

- Nasi gurih (*sega wuduk*) Selain itu juga disiapkan beberapa uparampe yang berwujud rasulan, terdiri dari:

Dhahar  
rasulan

- Dhahar wuduk dengan lauk pauknya yaitu ingkung ayam jago
- Masing-masing satu besek yang berisi lalapan yaitu kobis mentah yang diiris halus, mentimun yang diiris, kecambah dan daun kemangi, sambel pencok, sambel pecel, krecek, gula kelapa, telur ayam, jenang abang, jenang putih, jenang baro-baro, pisang raja dua sisir, tumpeng robyong, tumpeng gundhul, dhahar asrep, nasi golong, nasi ambeng, kendhi, dan cuwo berisi beras.
- Satu tebok berisi tukon pasar meliputi pisang raja satu sisir, pisang pulut satu sisir, buah-buahan, pala kesimpar, jadah, jenang, roti, kelapa secuwil, dan sepotong gula kelapa
- Satu cething berisi tumpeng yang dihias dengan sundukan

sego  
golong

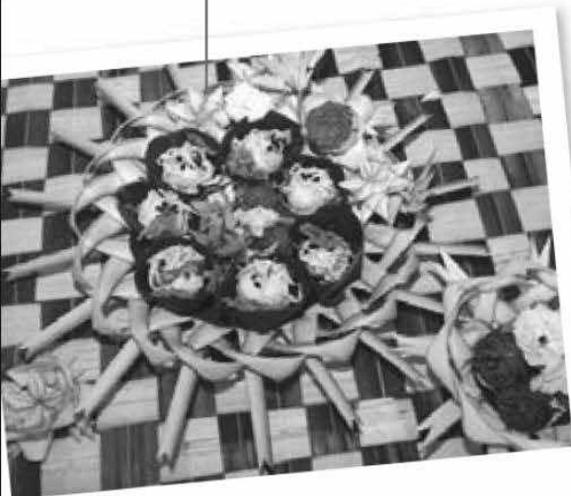


kacang panjang, tempe, lombok, dan krecek

- Satu cething berisi tumpeng dengan sebutir telur rebus
- Satu ekor ayam kemanggang (yang masih hidup)

Upacara sugengan ini dilakukan pada hari Selasa Kliwon tepat dilakukannya upacara siraman pusaka, baik Pawon Wetan (*sekulanggen*) maupun Pawon Kulon (*gebulen*) masing-masing bertugas menyiapkan perlengkapan upacara yang diatur oleh Kraton. *Penyiapan sugengan lumados* untuk siraman Kanjeng Kyai Tandhulawak dan *Ampilan dhalem* (kelengkapan prosesi yang menyertai Sultan) berupa Banyak, Dhalang, Sawung Galing dan Hardawalika dilakukan pada hari Selasa Kliwon dan yang bertugas menyiapkannya adalah Pawon Wetan mendapat tugas menyiapkan perlengkapan *sugengan lumados*. Jenis *sugengan lumados* Kanjeng Kyai Tandhulawak terdiri dari:

- Satu pengaron berisi dhahar rasulan
- Satu ekor ingkung ayam
- Masing-masing satu besek yang berisi inasi golong,





Khusus untuk pelaksanaan upacara siraman pusaka pada tahun Dal (sekali dalam kurun waktu delapan tahun), dilakukan sugengan untuk Kanjeng Kyai Lindhu, yakni berupa:

- Satu pengaron berisi dhahar rasulan
- Masing-masing satu besek berisi ingkung ayam dan kelengkapannya, pisang ayu, sedhah ayu, jajan pasar dan jenang-jenangn, gula kelapa, telur, beras, dhahar golong, pecel ayam, dhahar ambeng, dhahar asrep-asrepan, ketan-kolak-apem, secara terpisah dan dhahar pethak
- Dua cething bersi tumpeng robyong dan gundhul
- Seekor ayam kemanggung
- Serakit pindhang peksi glathik

Pada hari Rebo Legi, Pawon Wetan bertugas menyiapkan kelengkapan upacara untuk Kyai Tunggul Wulung, meliputi:

- Satu pengaron berisi nasi gurih (*sega wuduk*)
- Satu ingkung ayam dan lalapannya
- Masing-masing satu takir berisi sambel pecel dan sambel pencok
- Masing-masing satu besek berisi jajan pasar, sanggan, sedhah ayu, nasi golong, tumpeng robyong, tumpeng gundhul, nasi asrep-asrepan, pala gumantung, pala kependhem, dan pala kesimpar
- Sebuah pegaron berisi wuduk ketan dan srahi lima warna
- Sebuah ancak berisi sesaji untuk Kyai Jayuda
- Masing-masing sebuah besek

berisi kupat lepet, jongkong *inthil*, aneka warna rujak, ketan aneka warna, nasi punar, nasi kebuli, nasi megana, tumpeng kendhit, tumpeng ropoh, tumpeng urubing damar (melambangkan persembahan kepada arwah leluhur dengan tulus dengan permohonan agar memberi keselamatan dan perlindungan secara terus menerus tanpa henti), tumpeng legeh (melambangkan telah diterima oleh para arwah leluhur dan adanya suatu harapan agar arwah para leluhur mengirim keselamatan dan kesejahteraan kepada anak cucu), tumpeng kapuranta, ketan-kolak-apem, dan kolak kencana.

- Serakit tebu dan padi
- Sebuah ingkung soklat (ingkung yang dimasak dengan bumbu kluwak).

Pada hari Rebo Legi, Pawon Kulon menyiapkan perlengkapan sugengan untuk Kanjeng Kyai Jatimulya, Kanjeng Kyai Pangarab-arab, dan sugengan sukuran (dua hari setelah seluruh rangkaian upacara siraman pusaka dilaksanakan). Sugengan untuk Kanjeng Kyai Jatimulya, terdiri dari:

- Sebuah pengaron berisi dhahar rasulan
- Sebuah ingkung besar dan kelengkapannya
- Sebuah cething berisi tumpeng robyong dan tumpeng gundhul
- Sebuah pengaron berisi jenang sorba
- Masing-masing sebuah besek berisi tukon pasar, jenang tiga

warna, tumpeng megana, tumpeng dhuplak, dhahar asrep-asrepan, dhahar golong dan pecel ayam, dhahar ambeng, sedhah ayu, pisang ayu, gula kelapa, telur, beras, ketos, dan golong jene

- Satu takir berisi jenang manggul
- Satu lirang kolak pisang jene, sebuah besek berisi ketan enten-enten, sebuah besek berisi srobi lima tangkep
- Tiga besek ketan-kolak-apem
- Masing-masing sebuah ancak berisi ampyang dan impling

Selain itu ada pula kelengkapan sugengan untuk Kanjeng Kyai Pangarab-arab terdiri dari:

- Sebuah tebok berisi bekakak, sebuah besek berisi tumbasan peken atau jajan pasar, dan jenang-jenangan, sebuah besek berisi pisang ayu dan sedhah ayu
- Sebuah besek berisi gula kelapa, telur, kelapa, dan beras
- Dua buah cething berisi tumpeng robyong dan tumpeng gundhul
- Sebuah takir berisi darah ayam

Adapun untuk perlengkapan sugengan sukuran, adalah sebagai berikut:

- Sebuah pengaron berisi dhahar rasulan
- Masing-masing sebuah besek yang berisi ingkung, dhahar golong, pecel ayam, sayur menir, sayur kluwih, ambeng, dhahar asrep-asrepan, dan kolak-apem

(MAHARKESTI, DKK, 1989)

#### b. UPACARA DI LUAR KERATON

Tata cara upacara siraman pusaka di luar keraton pada dasarnya sama dengan upacara di dalam keraton. Perlengkapan sesajinya pun sama hanya saja terdapat makanan yang tidak ada dalam upacara di dalam keraton yakni pleret. Selain itu, apabila upacara di dalam keraton, rujak hanya empat macam, akan tetapi di luar keraton rujak terdapat tujuh macam yakni rujak degan, rujak nanas, rujak jambu kluthuk, rujak salak, rujak nangka, rujak bengkoang dan rujak edan. Ketujuh rujak ini mengandung makna menjamu roh halus yang menjaga pusaka agar tidak mengganggu. Selain itu ada pula jenang palang, jenang katul dan jenang plirangan. Jenang plirangan melambangkan penghormatan kepada bala tentara Kanjeng Ratu Kidul yang melalui darat maupun udara, kecuali itu juga diharapkan agar makhluk halus tidak mengganggu manusia. Kemudian pada upacara di luar keraton ini juga disediakan nasi rasulan dan nasi suci. Nasi rasulan ini melambangkan penghormatan atau memuliakan para rasul dan nabi sebab selama hidupnya banyak mengorbankan segalanya. Sedangkan nasi suci mengandung makna keselamatan Nabi Muhammad SAW dengan keluarganya dan para sahabatnya terutama bagi penyelenggara upacara apabila ketika ada kesalahan agar dimaafkan. (MAHARKESTI, DKK, 1989).

#### c. UPACARA MENGISI ENCEH (WADAH UNTUK MENAMPUNG AIR) PUSAKA DI MAKAM IMOJIRI

Upacara ini masih berkaitan dengan siraman pusaka Keraton Yogyakarta.

di luar keraton rujak terdapat tujuh macam yakni rujak degan, rujak nanas, rujak jambu kluthuk, rujak salak, rujak nangka, rujak bengkoang dan rujak edan.

Ketujuh rujak ini mengandung makna menjamu roh halus yang menjaga pusaka agar tidak mengganggu



Upacara ini dilaksanakan di halaman Supit Urang Makam Sultan. Pada upacara ini dilakukan pula sugengan. Pada tahap sugengan inilah disediakan beberapa sesaji untuk isi enech pusaka Kyai Danumaya dan Nyai Danumurti diantaranya:

- Nasi putih beserta keraknya
- Gudangan
- Telur rebus
- Sambel goreng
- Sambal gepeng
- Jajan pasar
- Pisang sanggan
- Ingkung ayam bumbu lembaran
- Kolak kaca
- Ketan kolak
- Pindang antep

Nasi putih beserta lauk pauknya mempunyai makna untuk mengirim leluhur yang dimakamkan di Makam Imogiri. Dimohonkan pula agar segala dosa para leluhur yang dimakamkan diampuni oleh Tuhan YME, sesudah diampuni diharapkan agar para arwah leluhur dapat memberi keselamatan pada anak cucu.

#### **d. UPACARA PEMANGKASAN POHON BERINGIN KURUNG KYAI DEWANDARU DAN KYAI WIJAYANDARU**

Pada upacara pemangkasan pohon beringin kurung Kyai Dewandaru dan Kyai Wijayandaru yang ditanam di tengah alun-alun utara, diadakan sesaji untuk sugengan. Adapun sesaji untuk sugengan upacara pemangkasan pohon ini sama dengan sugengan pada upacara siraman pusaka di dalam keraton, hanya saja sesaji pada upacara ini terdapat nasi cekenthongan sebanyak empat puluh biji (MAHARKESTI, DKK, 1989).





## 2 UPACARA SESAJI RAJAWEDHA

Upacara sesaji Rajawedha dilakukan dengan harapan agar diberikan keselamatan dan kesejahteraan dari Tuhan YME, khususnya yang berada di wilayah Yogyakarta. Upacara ini biasanya diadakan di Puro Pakualaman Yogyakarta. Upacara ini sebenarnya dilakukan saat adanya petunjuk gaib supaya melakukan sesaji sugengan Rajawedha. Sesaji dalam bentuk makanan yang disediakan pada upacara sesaji Rajawedha ini antara lain:

- Tumpeng gundhul kecil berwarna-warni yang diletakkan di dalam cething yakni sebanyak 8 pasang
- Tumpeng gundhul besar di dalam cething sebanyak 4 buah
- Ingkung ayam besar di atas baki sebanyak 4 buah
- Kepalan nasi putih lengkap dengan lauk pauknya serta kue basah sebanyak 4 kelompok kecil yang diletakkan dalam sebuah jodhang terbuka
- Buah-buahan hasil perkebunan dan pertanian ditambah dengan jajan pasar serta beberapa macam alat dapur
- Seekor kerbau putih yang akan dikorbankan atau disembelih

Sesaji tersebut kemudian akan diambil oleh peserta upacara sesaji Rajawedha. (SOEMIDJAN, 1984)

## 3 TRADISI NGEBLUK APEM

Tradisi Ngebluk apem dilakukan permaisuri Sultan Kraton Yogyakarta, putri dan kerabat kraton perempuan di Keraton

Yogyakarta bertempat di Sekar Kedhatonan kompleks Keputren Kraton Yogyakarta. Permaisuri Keraton biasanya melakukan tradisi Ngapem dibantu para abdi dalem wanita Kraton Yogyakarta. Para abdi dalem wanita tersebut yang menyediakan segala peralatan memasak apem serta menjaga api dalam tungku tanah tetap menyala dengan mengipas-ngipas arang di dalam tungku.

Sebelum dilakukan proses Ngapem ini, telah dilakukan proses *Ngebluk* atau membuat adonan apem berbahan baku beras ketan khas Yogyakarta. Prosesi *Ngebluk* juga sebagai rangkaian peringatan Tingalan Dalem Jumenengan Sri Sultan Hamengku Buwono X. Apem yang dibuat kraton tidak berbeda dengan apem yang dibuat masyarakat luas.

Pembuatan apem merupakan simbol permohonan ampun kepada Tuhan. Nama Apem dalam bahasa Arab yaitu 'affum' yang memiliki arti ampunan. Makna tradisi ini juga menjadi sarana untuk bersyukur dalam merayakan Jumenengan Ndalem Sultan HB. Apem juga menjadi simbol pemberian kepada masyarakat luas melalui abdi dalem punakawan yang ada di masyarakat. Ratusan apem yang telah dimasak pada proses ngapem ini akan dibagikan pada masyarakat saat dilakukan labuhan Keraton Yogyakarta yang biasanya dilaksanakan di Pantai Parangkusumo Bantul, Gunung Merapi Sleman dan Ndlepih Karanganyar.

#### 4 UPACARA MIYOS DALEM KANJENG KYAI TUNGGUL WULUNG

Upacara ini bertujuan untuk membasmi wabah penyakit menular yang melanda Kota Yogyakarta. Upacara ini dilakukan oleh Sri Sultan serta abdi dalemnya. Pada upacara ini dipersiapkan sesaji yang diantaranya adalah makanan tradisional diantaranya:

- Dhahar rasulan yang terdiri dari nasi gurih (*sega wuduk*) dengan kelengkapan lauk pauknya yang melambangkan penghormatan kepada para Rasul atau Nabi
- Dhahar ambengan yang terdiri atas nasi dengan lauk pauknya yang berupa gorengan
- Dhahar golong berupa nasi yang dikepa bulat
- Dhahar asrep-asrepan yang terdiri atas nasi dengan lauk pauk yang dimasak tanpa bumbu
- Tumpeng tulak yaitu nasi tumpeng yang bagian puncak dan bagian bawahnya diberi warna kuning. Tumpeng tulak ini melambangkan penangkal terhadap malapetaka yang disebarkan oleh para danyang

atau kekuatan negatif terutana yang bersemayam di pegunungan

- Tumpeng jene yaitu nasi tumpeng yang seluruhnya diberi warna kuning. Tumpeng jene melambangkan persembahan kepada para roh-roh terutama yang bersemayam di pegunungan.
  - Tumbasan peken atau jajan pasar
  - Jenang abang
  - Jenang putih
  - Jenang baro-baro yaitu jenang putih yang permukaannya ditancapi potongan kecil-kecil gula kelapa dan ditaburi kelapa sisir.
  - Buah-buahan seperti pisang dan buah kelapa
- Semua sesaji yang berupa makanan tersebut dibagikan kepada para abdi dalem dan para peserta upacara. Hal yang unik adalah para warga yang tinggal di sekitar jalan yang dilalui arak-arakan pada upacara ini berjaga semalam suntuk sambil mempersembahkan sajen Dhahar Rasulan.

(MAHARKESTI, DKK, 1989).





# A DAPUR MASYARAKAT UMUM

## 1 TIPE DAPUR MASYARAKAT PEDESAAN DAN PERKOTAAN

Daerah Istimewa Yogyakarta telah disebutkan di atas terdiri dari beberapa kabupaten dan kota. Dari beberapa kabupaten diantaranya tergolong daerah pedesaan sedangkan yang lainnya adalah daerah perkotaan. Hal ini juga berpengaruh pada tipe-tipe dapur yang ada di masyarakat pedesaan yang umumnya masih tradisional dan dapur di perkotaan yang lebih modern.

Dapur di pedesaan pada umumnya terletak di bagian belakang dan samping rumah tinggal yang menjadi satu dengan rumah tinggal ataupun terpisah dari rumah tinggal, tidak ada dapur di pedesaan yang terletak di bagian depan rumah. Selain sebagai dapur untuk keperluan sehari-hari, dapur di pedesaan biasanya juga digunakan sebagai dapur usaha rumah tangga, misalnya usaha pembuatan tempe, gula jawa, atau rempeyek. Dapur tersebut ada yang menjadi satu dengan dapur rumah tangga untuk keperluan sehari-hari, namun ada pula yang dibuat khusus untuk usaha sehingga

dalam satu rumah tinggal terdapat lebih dari satu dapur. Selain itu, juga digunakan untuk keperluan tertentu seperti kegiatan gotong royong atau melakukan tradisi tertentu seperti ruwatan, ngampem, dll. yang dilakukan oleh anggota keluarga sendiri hingga kegiatan yang besar dan melibatkan banyak orang seperti hajatan atau masyarakat Yogyakarta menyebutnya "ewuh".

Dapur di daerah pedesaan juga terletak di dekat kandang binatang peliharaan seperti kambing atau sapi sehingga limbah untuk dapur biasanya digunakan untuk makan dan minum ternak, tidak terdapat

saluran atau tempat pembuangan limbah khusus. Di pedesaan, dapur memiliki dinding yang terbuat dari anyaman bambu atau *gedeg* dan hanya sebegini kecil yang ber dinding batu bata serta hanya dibuat oleh tetangga sekitar saja dan dikerjakan secara bergotong royong (Sumintarsih, 1993).

Dapur di pedesaan umumnya masih menggunakan tungku tradisional yang diletakkan dalam suatu bangunan rumah atau dibuat khusus dan terpisah dengan dapur. Jenis tungku yang biasa dipakai oleh sebagian besar penduduk pedesaan dapat dilihat pada sub bab macam-macam tungku tradisional.

Berbeda dengan dapur di pedesaan, dapur di perkotaan yang desainnya lebih modern biasanya terletak di bagian belakang atau di bagian depan rumah tinggal dan menjadi satu dengan rumah tinggal

tersebut. Dapur yang terletak di depan rumah tinggal dibuat dengan alasan apabila ada tukang belanja yang lewat di depan rumah maka bahan belanjaan dapat segera diterima. Selain itu, dapur *modern* di perkotaan juga jarang menggunakan tungku tradisional, biasanya di dapur ini sudah menggunakan kompor baik kompor minyak maupun kompor gas sehingga orang yang memasak tidak lagi sambil duduk tetapi lebih banyak berdiri. Namun, ada pula sebagian rumah di perkotaan yang menggunakan tungku seperti *anglo*, itupun pada dapur rumah tangga untuk keperluan usaha seperti warung makan, usaha *catering* ataupun pedagang makanan pikulan maupun dengan gerobak sehingga dapur di perkotaan juga cara memasaknya ada pula dengan duduk. Saluran untuk pembuangan limbah juga lebih tertata rapi.



## 2. MACAM-MACAM TUNGKU TRADISIONAL

Seperti yang telah dijelaskan di atas, bahwa masyarakat pedesaan masih menggunakan tungku tradisional, bahkan sebagian kecil masyarakat perkotaan juga masih ada pula yang menggunakan tungku tradisional. Berikut macam-macam tungku tradisional:



### a. Dhingkel

Dhingkel digunakan untuk keperluan memasak sehari-hari. Dhingkel dilengkapi dengan dua lubang yakni satu lubang untuk memasukkan bahan bakar. Bahan bakar yang digunakan adalah kayu yang diperoleh dari daerah sekitar seperti kayu sana, blarak atau daun kelapa kering, damen atau jerami, mrambut atau kulit gabah, sepet atau serabut kelapa, batok kelapa, dan ranting kayu.



### b. Luweng

Luweng terbuat dari batu bata dan dipolesi dengan tanah liat. Luweng bentuknya hampir sama dengan dhingkel, hanya saja ukurannya yang berbeda, lubang untuk memasak pada luweng lebih banyak dibandingkan dhingkel sehingga biasanya luweng digunakan untuk kegiatan-kegiatan seperti perkawinan, selamatan, dan sebagainya.



### c. Anglo

Anglo terbuat dari tanah liat. Bagian atasnya berbentuk bundar dan tubuhnya berbentuk silinder. Anglo mempunyai bagian-bagian antara lain badan anglo yang dalamnya berongga, lubang kipasan untuk memasukkan angin dan sarangan anglo agar api membara. Lubang-lubang tersebut mempunyai bibir dan lingkaran bibir yang mempunyai tonjolan berfungsi untuk penyangga alat-alat masak. Pada bagian atas yaitu pada dinding-dindingnya yang sempit terdapat lubang angin untuk menjaga kestabilan nyala api. Anglo menggunakan bahan bakar yaitu arang. Anglo tidak hanya digunakan di pedesaan, tetapi sebagian kecil masyarakat perkotaan masih menggunakannya.

#### d. Anglo Grajen

Anglo grajen memiliki bentuk seperti anglo tetapi bahan bakarnya grajen. Sebelum dipakai, di dalam anglo dimasukkan botol atau sepotong bambu yang bulat untuk membuat lubang.



#### e. Keren

Keren terbuat dari tanah liat, ada yang berukuran kecil yang biasanya digunakan untuk memasak keperluan sehari-hari dan ada pula keren besar biasanya untuk keperluan hajat. Keren memiliki lubang untuk memasukkan bahan bakar yang disebut *cangkem keren* atau mulut keren. Di bagian atas juga terdapat sebuah tonjolan untuk meletakkan alat masak. Di bagian depan ada lubang untuk memasukkan bahan bakar. Bahan bakar yang digunakan untuk keren pada umumnya lonjoran bambu, potongan dongklak atau akar bambu maupun tebu, blarak, damen, mrambut, dan sampah (Sumintarsih, 1993).

### 3. PERALATAN MEMASAK TRADISIONAL

#### a. Alat Memasak Berbahan Dasar Tanah Liat, Gerabah, dan Batu

Uraian tentang peralatan memasak tradisional berikut ini sebagian besar diambil dari buku yang ditulis Sumintarsih tahun 1993.



#### 1. Kuali

Kuali berbentuk bulat dan memiliki bibir tetapi pada bagian bawah tidak ada dasarnya. Kuali terbuat dari tanah liat dan ada pula dari gerabah. Kuali digunakan untuk memasak sayur berkuah. Sebelum digunakan maka terdapat beberapa perlakuan seperti diberi tajin atau cairan dari menanak nasi agar kuali tidak berbau tanah dan tidak mudah pecah. Setelah itu didiamkan sebentar dan direndam sehari. Kemudian dibersihkan menggunakan sepet atau serabut kelapa. Barulah kuali dapat digunakan. Dapat pula diberi air dan bekatul lalu dipanaskan hingga mendidih kemudian dicuci, baru dapat dipakai.





## 2. Kendhil

Kendhil berbentuk bulat dibagian atasnya dan dasarnya tidak datar tetapi melengkung. Kendhil besar memiliki tinggi 15 cm dan memiliki garis tengah 10 cm. Sedangkan untuk kendhil kecil memiliki tinggi 12 cm, garis tengah bawah 10 cm. Kendhil digunakan untuk memasak jamu dan ada pula yang menggunakannya untuk merebus air dan untuk memasak sayur. Selain itu kendhil kecil juga biasa digunakan untuk tempat kapur sirih. Sebelum digunakan, kendhil harus dipanaskan terlebih dahulu menggunakan air. Namun di daerah pantai, kendhil harus dibakar terlebih dahulu dengan *kawul* (serutan kayu) selama satu hari agar nanti dalam penggunaannya tidak mudah pecah. Setelah pembakaran, maka didinginkan lalu dicuci (Sumintarsih, 1993).



## 3. Kekep

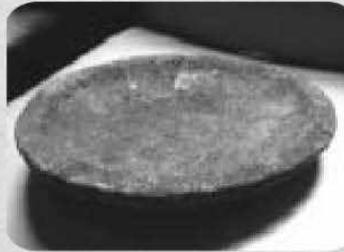
*Kekep* dibedakan menjadi dua yaitu kekep besar dan kecil. *Kekep* kecil umumnya berfungsi untuk tutup kendhil atau kual. Sedangkan kekep besar biasanya dipakai untuk tutup apabila sedang menanak nasi. *Kekep* berbentuk bulat agak mirip dengan cobek dan agak cembung. Ukuran kekep besar berdiameter 28 cm, dan tinggi 16 cm. Sedangkan kekep kecil memiliki garis tengah 22 cm dan tingginya 15 cm. (Sumintarsih, 1993).



#### 4. Genthong

Genthong berbentuk bulat dengan ukuran garis tengah 72 cm, dan tinggi 78 cm, dimana garis tengah lubang atasnya 30 cm serta garis tengah bagian bawah 35 cm. Pada bagian bawah memiliki dasar. Genthong berfungsi sebagai tempat air bersih yang biasa digunakan untuk memasak dan juga berfungsi untuk menyimpan pisang untuk pemeram. Biasanya genthong dilapisi dengan semen agar awet dalam penggunaannya.

Genthong dari tanah liat biasanya tidak memiliki tutup sehingga masyarakat pedesaan biasa menggunakan besek atau kukusan untuk menutup genthong agar isi dalam genthong terhindar dari debu dan menjaga agar air didalamnya tetap bersih. Penggunaan genthong sebagai tempat menyimpan air, biasanya digunakan pula *siwur* yang berfungsi seperti gayung yakni untuk mengambil air dari genthong. *Siwur* ini terbuat dari tempurung kelapa dan memiliki tangkai dari kayu (Sumintarsih, 1993).



#### 5. Cowek/cobek /layah

Alat ini digunakan untuk menghaluskan bumbu atau melumatkan cabai. Di daerah pantai cowek biasa disebut dengan layah. Cowek terbuat dari tanah liat atau batu, bentuknya bulat dan bagian bawah ada dasarnya. Cobek berukuran tinggi 7 cm, dengan garis tengah 30 cm. Biasanya cowek berwarna hitam, dan penumbuknya dapat terbuat dari kayu, tanah liat atau batu disebut dengan *munthu*.



#### 6. Munthu

Munthu merupakan pasangan dari cowek baik dari tanah liat maupun dari batu. Munthu biasa terbuat dari kayu waru atau kayu nangka. Munthu berfungsi sebagai alat untuk menghaluskan bumbu-bumbu.



### 7. Kendhi

Kendhi berfungsi sebagai tempat air minum. Bentuknya bulat dan bagian depan terdapat tonjolan memanjang atau *cucuk* untuk menuangkan air dari dalam. Sebelum digunakan kendhi umumnya dicuci dengan air panas untuk menghilangkan kotoran yang menempel di dalam dan kerak-kerak. Kendhi terbuat dari tanah liat. (Sumintarsih, 1993).



### 8. Lumpang dan Alu

Lumpang dan alu ini ada yang terbuat dari kayu nangka, namun ada pula yang terbuat dari batu. Lumpang berfungsi untuk menghaluskan butiran atau bumbu yang lain.



### 9. Pengaron

Pengaron berfungsi untuk *ngaru* atau proses menanak nasi dan juga untuk tempat mencuci alat makan dan minum yang bocor (Sumintarsih, 1993). Sebelum pengaron digunakan untuk pertama kalinya, maka pengaron harus diberi bekatul dan air terlebih dahulu kemudian dipanaskan hingga mendidih, lalu dibersihkan dan diletakkan dengan posisi tengkurap.

## b. Alat Memasak yang Berbahan Dasar Logam, Besi, Tembaga, dan Aluminium



### 1. Dandang

Dandang terbuat dari tembaga. Dandang ini berfungsi untuk menanak nasi dengan kukusan terutama pada waktu hajatan. Dandang berbentuk bulat panjang dan mempunyai ukuran garis tengah bagian atas 18 cm, garis tengah bagian tengah 18 cm, garis tengah bagian bawah 29 cm, dan tinggi 34 cm.



## 2. Ketel

Ketel berbentuk bulat dan mempunyai dasar, pada bagian atas tutup ketel terdapat pegangan. Ketel digunakan untuk menanak nasi. Ketel ini terbuat dari alumunium dan ada pula yang dari besi (Sumintarsih, 1993).



## 3. Wajan

Wajan terbuat dari alumunium dan ada pula yang terbuat dari besi. Wajan berbentuk bulat dan tidak memiliki dasar. Wajan mempunyai garis tengah sekitar 63 cm dan tinggi 22 cm. Wajan berfungsi untuk menggoreng, akan tetapi ada pula yang digunakan untuk memasak sayur. (Sumintarsih, 1993).



## 4. Ceret

Ceret berfungsi untuk memasak air. Ceret ada yang terbuat dari besi, alumunium, ataupun kaleng. Ceret ini bentuknya bulat dan terdapat pegangan serta lubang untuk menuang air (Sumintarsih, 1993).



## 5. Erok / Serok

Erok/serok berbentuk bulat yang terbuat dari seng sedangkan yang dari bambu berbentuk segitiga. Erok-erok yang dari seng dilubangi kecil-kecil. Sedangkan tangkainya bulat panjang atau pipih persegi. Erok-erok berfungsi untuk meniriskan bahan yang digoreng dari minyak (Sumintarsih, 1993).



### 6. Susruk / Sothil

Susruk atau sothil adalah pasangan erok-erok. Susruk berfungsi untuk membalik makanan agar matangnya merata dan mengambil makanan yang digoreng. Susruk terbuat dari kaleng, aluminium, dan ada pula yang dari besi. Susruk ini bentuk ujungnya berbentuk persegi dengan tangkai memanjang. Susruk saat ini ada beberapa jenis yakni dari kaleng yang terdapat lubang-lubang seperti erok-erok dan dari *stainless steel* yang bentuknya berbeda dari sothil zaman dulu, atau dikenal dengan sothil buntu.



### 7. Kalo

Kalo ada yang terbuat dari anyaman bambu dan ada pula yang terbuat dari aluminium serta berbentuk bulat. Kalo berfungsi untuk menyaring santan saat santan diperas. Apabila kalo sudah rusak maka biasanya digunakan untuk mencuci sayuran atau untuk tutup sayur yang ada di kuah serta juga ada yang digunakan untuk menyimpan bumbu (Sumintarsih, 1993).



### 8. Panci

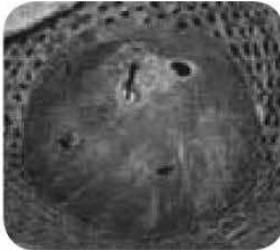
Panci terbuat dari aluminium, tetapi ada pula yang terbuat dari besi. Panci aluminium mempunyai ukuran garis tengah 24 cm dengan tinggi 14 cm, sedangkan untuk panci besi berukuran garis tengah 23 cm dan tinggi 21 cm. Panci berfungsi untuk memasak sayur, namun ada pula yang menggunakannya untuk mencuci bahan makanan.



**9. Soblok**  
Fungsi utama soblok sama dengan dandang, yaitu untuk menanak nasi model kukus. Soblok

umumnya terbuat dari aluminium. Bentuk soblok aluminium dibedakan menjadi dua yakni mirip dengan panci, tetapi di bagian tengah terdapat kukusannya (angiang), dan soblok yang bentuknya mirip dengan silinder atau drum. Soblok dengan bentuk silinder saat ini biasa disebut juga dandang karena dandang yang pada umumnya terbuat dari kuningan atau tembaga sudah jarang dijumpai sehingga soblok bentuk silinder ini adalah penggantinya, oleh karenanya masyarakat menyebutnya dandang. Bagian atas dan bawah memiliki diameter yang sama besar.

### c. Alat Memasak Berbahan Dasar Kayu dan Tempurung Kelapa



#### 1. Penyaton

Penyaton terbuat dari tempurung kelapa (*bathok*), bentuknya bulat dan terdapat lubang. Garis tengahnya berukuran 10 cm, dengan tingginya 5 cm. Lubang pada penyaton tersebut berfungsi agar uap bisa naik keatas. Penyaton sendiri berfungsi sebagai alat memasak nasi pada kukusan.



#### 2. Irus

Bentuk irus bermacam-macam ada yang cekung dan ada yang tidak cekung serta tangkainya panjang. Irus terbuat dari tempurung kelapa sedangkan tangkainya terbuat dari bambu. Irus ini berfungsi untuk mengambil sayur dan mengaduk sayur.





## 2. Salang

Salang terbuat dari kulit bambu dan bagian bawahnya berbentuk bulat yang disambung dengan tali bambu yang panjang kemudian digantungkan pada atap dapur. Fungsi salang adalah untuk menggantungkan makanan mentah atau matang agar tidak terkena semut dan juga untuk meletakkan nasi yang telah ditanak agar cepat dingin.



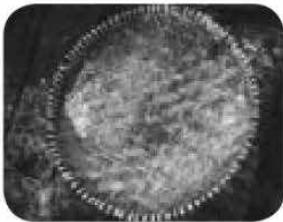
## 4. Tenggok

Tenggok berfungsi untuk menyimpan beras, kedelai, dan gabah. Tenggok dapat pula digunakan sebagai tempat bumbu dan tempat nasi serta lauk pauk pada saat hajatan



## 4. Tampah

Tampah berbentuk bulat dan terbuat dari anyaman bambu, mempunyai bingkai yang terbuat dari belahan bambu di sekeliling bulatannya. Tampah memiliki ukuran dengan garis tengah 36 cm, dan tinggi bingkai 6 cm, terdapat bingkai di bagian atas dari belahan bambu dengan lebar sekitar 3-5cm. Tampah berfungsi untuk membersihkan beras dan sebagai tempat menjemur kerupuk, ikan asin, dan bahan makanan kering lainnya.



## 5. Tambir

Tambir adalah tampah atau nyiru dengan sisi tepi bulat. Tambir ini adalah tampah tetapi dengan ukuran yang lebih kecil dan bagian pinggirnya lebih tipis atau lebih pendek tetapi bulat kemudian diikat dengan anyaman bambu sebagai dasarnya. Fungsi tambir sama dengan tampah.



## 6. Besek

Besek terbuat dari anyaman bambu yang digunakan untuk menyimpan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, dan bumbu lainnya.

## 4. DAPUR TRADISIONAL DAN NILAI-NILAI BUDAYA

### a. Pengetahuan Lokal dalam Membangun Dapur

Di dalam bahasa Jawa dapur disebut dengan istilah pawon yang berasal dari kata dasar *awu* yang berarti abu. Keadaannya dapat dikatakan serba hitam karena abu. Selain itu, abu bersifat halus dan mudah beterbangan pula. Terlihat pula bergelantungan sawang yang hitam oleh asap api. Dapur terletak terpisah dengan rumah tinggal dibagian belakang dan tidak banyak dikunjungi tamu. Dapur dibangun pada saat hari kelahiran nyonya rumah dan dihindari pada saat hari geblag atau hari meninggalnya keluarga dekat.

### b. Kepercayaan, Pantangan dan Penangkal Sehubungan dengan Dapur

Berkaitan dengan kepercayaan terhadap adanya ancaman bencana bagi orang yang berbuat lalai terhadap dapur dan alat-alat dapur serta kegiatan memasak, maka orang Jawa mempunyai pantangan yang harus dipatuhi agar terhindar dari bencana tersebut. Pantangan tersebut antara lain:

- a. Pada waktu memasak harus dijaga betul jangan sampai dandang roboh dan mematahkan munthu. Apabila hal itu terjadi maka harus diadakan ruwatan.
- b. Pada saat memasak juga tidak boleh sembarangan dalam menggunakan alat seperti menggunakan kukusan sebagai topi karena menurut kepercayaan masyarakat apabila hal ini terjadi maka yang bersangkutan memiliki kemungkinan disambar petir. Selain itu dilarang untuk duduk diatas telenan, tampah maupun tenggok karena dipercaya apabila menduduki alat tersebut akan terkena penyakit ambeien.
- c. Dipercaya juga enthong, irus dan kulit bawang merah tidak boleh sampai terbakar. Ketiga nya harus dijaga supaya jangan sampai terbakar.
- d. Pada saat hajatan menyapu dapur dilakukan saat hajatan usai, hal ini dilakukan agar supaya partisipasi tetangga yang berbentuk sumbangan mengalir dengan lancar.
- e. Agar menanak nasi menggunakan luweng cepat matang maka pada saat menanak nasi harus disediakan ayam yang diikat didekat luweng dilengkapi sesajen berupa pisang rojo setangkup, satu butir telur masak dan satu butir telur mentah, jajanan pasar, sebungkus sekar telon, tembakau, dan kemenyan. Begitu juga memasak dengan dhingkel, agar masakan cepat matang maka disediakan loloh atau sesaji.
- f. Beberapa pantangan juga dianut oleh warga pedesaan seperti wanita hamil dilarang membakar tempurung kelapa supaya bayi tidak mudah terkejut karena suara tempurung saat dibakar. Pantangan lain yakni memasukkan kayu api dalam tungku menggunakan kaki. Hal ini berbahaya dan disimbolkan dimakan bethara kala atau mengalami celaka.

# B DAPUR DI LINGKUNGAN KERATON

Dapur di lingkungan keraton sangat berbeda dengan dapur pada masyarakat secara umum. Apabila pada masyarakat umum dapur di dalam rumah hanya berjumlah satu untuk keperluan memasak sehari-hari dan ada pula yang berjumlah lebih dari satu itupun untuk keperluan rumah tangga. Akan tetapi, di lingkungan keraton dapur yang tersedia bermacam-macam dan mempunyai fungsi yang berbeda-beda pula karena Raja umumnya beristri lebih dari satu. Semua hidangan yang diolah di beberapa dapur tersebut tentunya dipersembahkan kepada Raja. Di lingkungan Keraton Yogyakarta yang merupakan tempat tinggal Sultan dan keluarga, memiliki dapur penyiap makanan sekaligus para abdi dalem atau petugas wanita maupun

laki-laki yang bertugas menyiapkan makanan dan minuman. Dapur disini sama dengan dapur pada masyarakat biasa yang menyebut dapur adalah *pawon*. Terdapat 5 pawon utama di lingkungan keraton antara lain:

## 1 Pawon Gebulen

Nama gebuli berasal dari salah satu set menu yaitu dhahar kebuli. Gebuli berasal dari kata kebuli yaitu memasak nasi yang berbumbu seperti gulai kambing dan diberi kelengkapan tertentu. Pada pawon ini disediakan semacam nasi rames dengan kelengkapannya berupa sop kimlo yang dihidangkan dalam wadah tertutup yang disebut *besi* untuk para kerabat. Pawon ini dipimpin oleh seorang petugas yang mendapat *paringan ndalem* nama Raden Ayu Gebuli.

## 2 Pawon Sekulanggen

Dapur ini terletak di sebelah Tenggara Keraton. Pawon ini dipimpin oleh seorang petugas yang bernama Nyi Lurah Sekulanggi. Di dalam pawon inilah para abdi dalem menyiapkan makanan yang berupa *tempelangan* (membungkus nasi dengan cara tertentu) yang terdiri dari sebungkus nasi dan lauk pauknya serta sesaji untuk upacara yang dilakukan dalam Keraton Yogyakarta. Salah satunya adalah Besen atau semacam nasi rames. Lauk pada *tempelangan* ini adalah tempe bacem.

## 3 Pawon Patehan

Pada pawon patehan ini digunakan sebagai tempat untuk menyiapkan minuman. Pawon ini dipimpin oleh abdi dalem laki-laki. Pada pawon inilah biasanya minuman teh disiapkan setiap harinya untuk Raja yang dibawa ke satu tempat tertentu lebih tepatnya di sebelah Selatan Mondrogini untuk persiapan *Ladosan Ndalem*. Minuman ini nantinya dibawa abdi dalem perempuan menggunakan baki, cangkir dan teko yang ditata dalam *lengser* yang dipayungi. Selain itu Pawon Patehan juga digunakan untuk menyiapkan minuman bagi semua tamu saat upacara di lingkungan Keraton seperti pada saat upacara Ngabekten, Jumenengan Pangeran, dll.

## 4 Pawon Gondokusuman dan Pawon Prabeya

Kedua pawon ini digunakan untuk menyiapkan *dhahar dalem* yaitu hidangan sehari-hari untuk Raja. Masakan pada Pawon Gondokusuman ini terkenal lezat dan disukai keluarga Keraton. Sejak Sri Sultan Hamengkubuwono VII bertahta, pawon ini sudah sangat dikenal hingga awal Sri Sultan Hamengkubuwono IX. Pawon Prabeyo dipimpin oleh R.W. Prawiro Dicokro dan dilanjutkan oleh R.W. Hendrobudjono yang memasak kuliner Jawa dan masakan pengaruh Eropa, Belanda, dll.

## 5 Pawon Pintakan (KrAy Pintaka Purnomo), Pawon Windyaningrum (KrAy Windyaningrum) dan Pawon Hastungkar (KrAy Hastungkar)

Ketiga pawon ini merupakan dapur di kediaman para istri dari Sri Sultan HB IX. Ketiga dapur tersebut setiap harinya menyelenggarakan memasak hidangan yang di sukai Sri Sultan. Pada Pawon Pintakan, menu yang dimasak adalah nasi goreng, puding angin, *bludderdeg*, urip-urip lele, pisang keju, kroket, dan *zwaartzuur*. Sedangkan Pawon Windyaningrum digunakan untuk memasak hidangan berupa puding cabinet, podeng randa tapa, kue berdapan, sayur bobor, dan baceman. Kemudian untuk Pawon Hastungkar biasa digunakan untuk memasak wedusan, gulai kambing, panekuk, dan lotis buah.





# Bab 6

RAGAM KULINER  
SEHARI-HARI MASYARAKAT  
YOGYAKARTA

Masyarakat Yogyakarta memiliki ragam kuliner yang tidak sedikit jumlahnya, yang dapat dikelompokkan menjadi beberapa kategori. Ada masakan rumahan, masakan yang dijual di pasar, warung, atau dijajakan keliling atau biasa disebut sebagai masakan warungan, dan ada pula masakan yang digunakan untuk suguhan seperti nasi gulai, nasi rames, nasi brongkos, nasi kare, nasi rawon, nasi pecel, nasi gudeg komplit, dan opor ayam.

# 1

## RUMAHAN A. MAKANAN POKOK

Di bawah ini adalah berbagai jenis makanan pokok yang terbuat dari bahan dasar beras, ketela, dan jagung



### 1. BUBUR BERAS (Anonim, 2009<sup>a</sup>)

**Bahan:**

- Beras 300 g, dicuci bersih
- Air 2.000 ml
- Daun salam 4 lembar
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Air dididihkan, beras dimasukkan, dan dimasak hingga mendidih sambil sesekali diaduk hingga beras menjadi lunak.
2. Daun salam dan garam ditambahkan, diaduk. Api dikecilkan, sesekali diaduk hingga menjadi bubur

### 2. BUBUR JAGUNG

**Bahan:**

- Santan cair 1.250 ml
- Gula kelapa 200 g, diiris halus
- Tepung jagung 125 g
- Santan kental 125 ml
- Garam

**Cara membuat:**

1. Santan, gula kelapa dan tepung jagung, dicampurkan dan diaduk hingga rata, dimasak hingga masak, diangkat.
2. Garam ditambahkan pada santan kental, direbus sambil diaduk.
3. Bubur dihidangkan di piring dan disiram dengan santan kental.

### 3. BETHAK AYAM (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Beras 1.000 g
- Santan dari 1 butir kelapa 500 ml
- Ayam betina muda 1 ekor utuh
- Jeroan ayam kampung (rempelo, hati, dan jantung) 1 buah lengkap diiris-iris

#### Bumbu :

- Daun salam 2 lembar
- Bawang merah utuh 3 buah
- Cabai hijau 10 buah, diiris tipis
- Santan kental dari ½ butir kelapa 100 ml

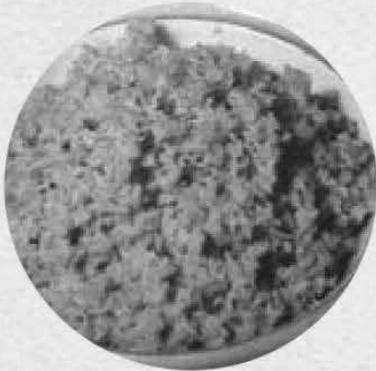
- Tempe semangit 4 buah
- Petai cina secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya

#### Cara membuat:

1. Beras dan santan dimasak dengan api kecil hingga mendidih. Ayam bersama garam, daun salam dan bawang merah utuh dimasukkan, dimasak hingga nasi dan ayam masak.
2. Sambal cabai hijau: Santan kental dimasak dengan api kecil bersama dengan irisan



- cabai hijau, tempe semangit, petai cina, garam, dan sedikit gula kelapa hingga mendidih, kemudian masukkan irisan jeroan ayam. Masak dalam keadaan tertutup hingga jeroan matang.
3. Nasi disajikan dengan sambal cabai hijau.



### 4. DHAHAR PANDAN WANGI

(DHAHAR IJEM)

#### Bahan:

- Beras 500 g
- Daun pandan 10 lembar
- Air

#### Cara membuat:

1. Daun pandan ditumbuk halus, diuleni dengan air secukupnya, kemudian disaring untuk diambil airnya.
2. Beras dan air pandan dimasak dengan api kecil hingga harum dan masak (ditim)
3. Disajikan bersama aneka lauk.

## 5. KETUPAT

**Bahan:**

- Beras 1.000 g
- Selongsong ketupat 10 buah
- Air 4.000 ml

**Cara membuat:**

1. Beras dicuci bersih, ditiriskan.
2. Salah satu sudut ketupat dibuka, beras diisikan hingga setengahnya. Dirapatkan kembali.
3. Ditata di dalam panci, diberi air hingga ketupat terendam. Direbus dalam api besar selama 4-8 jam hingga ketupat masak. Diangkat dan ditiriskan dengan posisi menggantung supaya ketupat tiris sempurna.



## 6. LONTONG (ANONIM, 2009A)

**Bahan:**

- Beras 500 g
- Air bersih secukupnya
- Selongsongan daun pisang secukupnya
- Lidi bersih secukupnya

**Cara membuat:**

1. Daun pisang dibentuk menjadi bulat lonjong panjang dengan diameter kurang lebih 4 cm dan bagian daun yang licin menghadap ke luar.
2. Salah satu ujung selongsongan daun pisang disematkan dengan potongan lidi agar terkunci rapat. Ujung yang satu digunakan untuk memasukkan beras.
3. Masukkan beras yang sudah dicuci ke dalam panci berisi air bersih hingga permukaan air lebih satu ruas jari dari permukaan beras.
4. Beras dimasak dengan api sedang sekitar 10-15 menit sampai jadi *aronan* (tanda sudah jadi aronan yakni airnya habis) lalu diangkat.
5. *Aronan* beras dimasukkan sebanyak 3-4 sendok makan ke dalam daun pisang yang sudah dibentuk tadi, lalu ujung yang terbuka disematkan dengan potongan lidi bersih.
6. Air diisikan ke dandang lalu dididihkan. Selongsongan lontong yang telah diisi *aronan* dimasukkan ke dalam dandang secara vertikal dan dimasak sekitar 1,5-2 jam.
7. Lontong selama dimasak harus terendam air sampai masak. Diangkat, ditiriskan, dan ditunggu hingga dingin. Lontong siap disajikan.



## 7. NASI GROWOL (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Ketela pohon
- Air

### Cara membuat:

1. Ketela pohon diambil yang tua, dikupas dan dicuci bersih kemudian direndam dalam air selama 2 hingga 3 hari. Apabila selama 2 hari ketela belum lunak, maka perlu diberi tular. Tular adalah pati yang diambil dari tempat untuk mencincang ketela yang sudah lunak.
2. Setelah ketela yang direndam tadi lunak, maka diangkat dan dicuci bersih. Setelah bersih lalu ditiriskan untuk kemudian mengeluarkan sisa air yang berbau.
3. Setelah dipipit (dipres dengan menggunakan 2 batang kayu) kemudian dicincang sampai lumat atau halus baru dikukus sampai masak.
4. Growol ini dicetak dengan cething diberi alas daun pisang.

## 8. NASI GURIH JAGUNG

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Jagung berasan 250 g

### Bumbu:

- Garam 1 ½ sdt
- Santan 600 ml

### Cara membuat:

1. Jagung berasan, garam dan santan direbus setengah masak, kemudian dikukus lagi hingga masak.
2. Setelah masak, diletakkan di piring. Biasanya disajikan dengan abon, telur dadar, lalapan, dan mentimun.

## 9. NASI GORENG SAPI

### Bahan:

- Nasi putih 800 g
- Daging has dalam 200 g, dipotong serong tipis

### Bumbu:

- Kecap asin 1 sdt
- Merica bubuk ¼ sdt
- Tepung maizena 1 sdt
- Kucai 4 tangkai, dipotong 4 cm
- Margarin 2 sdm
- Bawang bombai ½ buah, dipotong tipis serong
- Bawang putih 4 siung, dicincang
- Merica hitam ½ sdm, ditumbuk kasar
- Saus tiram 1 sdm
- Minyak wijen 1 sdm
- Kecap manis 1 sdm

### Cara membuat:

1. Daging has dalam yang telah dipotong-potong, diberi kecap asin, merica bubuk, dan tepung maizena, diaduk rata dan digoreng sebentar.
2. Margarin dipanaskan. Bawang putih ditumis hingga kekuningan, daging yang sudah digoreng sebentar dan dibumbui, dimasukkan dalam tumisan bumbu. Semua bumbu lainnya kemudian dimasukkan.
3. Nasi putih dimasukkan, tambahkan merica dan kucai. Beri garam sesuai selera. Disajikan hangat.

### 10. NASI JAGUNG

**Bahan:**

- Beras jagung 1 kg (dibuat dengan cara jagung dipipil kemudian direndam dalam air dan ditumbuk)
- Air 500 ml

**Cara membuat:**

1. Beras jagung dicuci lalu dimasukkan ke dalam panci yang diisi air secukupnya, kemudian dipanaskan di atas api.
2. Setelah airnya mendidih, diaduk-aduk sampai airnya kering. Beras jagung sudah setengah masak, kemudian dikukus hingga masak, setelah itu nasi jagung siap dihidangkan.



### 11. NASI KETAN DAN SERUNDENG (ANONIM, 2012F)

**Bahan:**

- Beras ketan 1.000 g

**Bumbu:**

- Santan 500 ml
- Kelapa 1 butir, diparut
- Garam ½ sdt
- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 2 siung
- Gula kelapa 100 g
- Asam jawa 2 biji
- Ketumbar 1 sdt
- Kunyit ½ ruas
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun jeruk purut 3 lbr
- Daun salam 3 lbr
- 1 ruas lengkuas, dimemarkan

**Cara membuat:**

1. Pembuatan nasi ketan: Beras ketan direndam selama 3 jam, dicuci kemudian dikukus hingga setengah masak. Santan dan garam direbus hingga mendidih dengan api kecil dan sering diaduk agar santan tidak pecah. Beras ketan setengah masak dicampur/di-karu dengan santan. Kemudian dikukus lagi hingga masak dan didinginkan.
2. Pembuatan serundeng : Kelapa diparut memanjang. Semua bumbu, kecuali serai, daun jeruk, dan lengkuas dihaluskan. Ditumis hingga harum lalu ditambahkan serai, daun jeruk, dan lengkuas. Kelapa parut dimasukkan dan dicampur dengan bumbu hingga rata. Dimasak sampai kering.
3. Penyajian: Nasi ketan ditaruh dalam wadah kemudian di atasnya ditaburi dengan serundeng.





## 12. NASI KOYOR

(ANONIM, 2012A)

### Bahan:

- Daging sandung lamur 500 g

### Bumbu:

- Bawang merah
- Daun salam 5 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Kecap manis 5 sendok makan
- Cabai rawit merah dan hijau 15 buah
- Garam 1 sendok teh

### Bumbu yang dihaluskan:

- Jahe 1 ½ ruas
- Kunyit 1 ½ ruas
- Bawang putih 8 siung
- Bawang merah 8 buah
- Cabai merah 5 buah

### Cara membuat:

1. Daging dipotong-potong dan direbus hingga empuk dan air menyusut.
2. Bumbu halus, daun salam, garam, lengkuas, ditumis hingga harum. Bumbu tersebut dituangkan ke dalam rebusan daging, diberi kecap manis. Dimasak hingga mendidih dan kuah menyusut.
3. Cabai rawit dimasukkan, dimasak hingga mengental dan masak. Dihidangkan bersama dengan nasi.

## 13. NASI MERAH/SEGO ABANG

(KUMPULAN RESEP MASAKAN INDONESIA, 2015)

### Bahan:

- Beras merah 400 g, dicuci bersih, disisihkan
- Air 500 ml

### Cara membuat:

1. Air dididihkan. Beras merah dimasukkan, diaduk rata hingga air meresap. Angkat.
2. Diamkan *aronan* hingga tidak beruap.
3. Dikukus hingga masak. Biasanya disajikan dengan sayur lombok ijo dan pelengkap lainnya. (Resep sayur lombok ijo dapat dilihat pada resep lauk pauk)



### 14. NASI RAMES

Nasi rames merupakan hidangan nasi putih dengan campuran aneka lauk yakni empat sampai tujuh macam, yaitu sayur, daging, ikan, telur, dan bahan lain lauk pauk sesuai selera penikmatnya. Berikut ini salah satu contoh nasi rames yang terdiri dari bakmi dan bihun goreng, sambel kering tempe, dan ayam dengan bumbu kare bersama lalapannya berupa irisan mendtimun. Resep bakmi goreng, kering tempe dan kare terdapat pada resep lauk pauk makanan rumahan. Nasi rames ini tidak hanya dapat disajikan sebagai makanan rumahan namun juga biasa dijual di warung-warung makan atau termasuk masakan warungan. Selain itu dapat pula dijadikan sebagai makanan suguhan yang dilengkapi dengan kerupuk udang atau kerupuk yang lain.



### 15. NASI THIWUL

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Singkong 350 g, dikupas dan dikeringkan (gaplek)
- Air 350 ml

#### Cara membuat:

1. Gaplek dicuci bersih, dijemur hingga kering kemudian ditumbuk hingga halus.
2. Gaplek yang telah halus selanjutnya diayak hingga menghasilkan tepung. Kemudian setelah menjadi tepung, diberi air sedikit lalu dicampur sampai merata.
3. Selanjutnya adonan ini dibuat bulatan kecil-kecil dengan *diinteri* (tepung berair digerakkan melingkar di atas tampah), setelah itu dikukus hingga matang.
4. Nasi thiwul yang sudah matang ada yang ditumbuk, namun ada pula yang tidak sesuai dengan selera masing-masing.

### 16. SOMPIL (GUNUNGKIDUL)

#### Bahan:

- Beras putih
- Air untuk merebus
- Daun pisang

#### Cara membuat:

1. Beras putih dicuci bersih. Daun pisang dibentuk contong atau seperti kerucut yang terbalik, namun jangan sampai ada lubang di bagian bawahnya karena beras akan tumpah nantinya.
2. Beras yang telah dicuci dimasukkan ke dalam contong sekitar  $\frac{1}{4}$  contong, kemudian disemat dengan lidi dan dibentuk hingga berbentuk segitiga. Setelah itu direbus selama 4 jam. Diangkat dan ditiriskan.

## 17. NASITIM (MOERTIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Beras 250 g, dicuci bersih, direndam selama 1 jam
- Daging ayam 150 g, dipotong kotak

Bumbu:

- Bawang merah 1 buah
- Bawang putih 2 siung, dicincang halus
- Merica
- Pala
- Garam
- Daun salam

Cara membuat:

1. Beras dicuci, ditanak hingga setengah matang. Daging ayam dimasukkan, dicampur dengan beras setengah matang.
2. Bumbu-bumbu dihaluskan. Alat penanak nasi diisi air kira-kira 1/3 bagian. Kemudian panci yang berisi nasi dimasukkan kedalam alat penanak nasi dan direbus hingga masak.



## B. LAUK PAUK

Lauk pauk dibicarakan dalam kategori yang berkuah dan tidak berkuah (kering). Lauk pauk yang berkuah sendiri dikelompokkan menjadi dua, bersantan dan tidak bersantan. Sedangkan lauk pauk yang tidak berkuah atau yang kering dikelompokkan menjadi 10 kelompok yaitu bahan segar, peragian, sambal, tumis, kukus, rebus, bacem, goreng, dan panggang/bakar.

### a. KUAH

#### 1) Bersantan

## 18. AYAM DUDUH (ASTUTI, 2004)

Bahan:

- Ayam 1 ekor (1.500 g)

Bumbu :

- Santan kental 600 ml
- Air secukupnya
- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Lengkuas 1 iris, dimemarkan
- Daun salam 3 lembar
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Bawang merah, bawang putih, ketumbar dan garam dihaluskan.
2. Ayam direbus bersama bumbu halus, lengkuas, dan daun salam. Dimasak sampai air habis.
3. Santan dituang dan dimasak kembali sampai kuah tinggal sedikit.

19. KOTHOK TERUNG (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Terung 2 buah diiris melintang
- Kacang panjang 5 buah dipotong
- Daun melinjo secukupnya

Bumbu:

- Santan 250 ml
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 2 siung
- Cabai hijau 5 buah
- Daun salam 3 lembar
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Petai 3 butir, diiris

- kecil kemudian ditusuk dengan lidi, semua menjadi satu rangkaian tusukan tebal
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
  - Tempe semagit 2 buah

Cara membuat:

1. Bawang merah dan bawang putih dihaluskan. Cabai diiris tipis. Santan direbus, tambahkan bahan lainnya. Masak sambil diaduk-aduk sampai mendidih.
2. Terung, kacang panjang, daun melinjo dimasukkan, dimasak hingga matang.



20. BUMBU RUJAK AYAM (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Ayam 1 ekor, dibagi 12
- Santan 600 ml

Bumbu :

- Cabai merah 6 buah
- Bawang merah 1- buah
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Garam secukupnya
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Serai 1 batang
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Ayam direbus sebentar. Bawang merah, bawang putih, ketumbar dan cabai merah dihaluskan kemudian ditumis dengan minyak hingga harum.
2. Masukkan ayam, santan, garam, daun salam, lengkuas, dan serai. Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan matang.



## 21. BUNTIL DAUN TALAS (ROSLIYANI, 2009)

### Bahan:

- Daun talas yang tangkainya warnanya hitam 13 lembar
- Ikan teri 150 g, dicuci bersih dan ditiriskan
- Petai 25 mata, dikupas dan dipotong menjadi 3 bagian

### Bumbu yang dihaluskan:

- Cabai merah 4 buah
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 10 buah
- Jahe 1 cm
- Kencur 1 cm
- Lengkuas 1 cm
- Ketumbar 2 sdt
- Garam, gula secukupnya

### Bahan bumbu kuah:

- Santan 500 ml dari satu buah kelapa
- Daun salam 1 lembar
- Cabai merah 5 buah
- Bawang putih 2 siung
- Kelapa ½ tua diparut memanjang
- Cabai rawit 20 buah
- Bawang merah 6 buah
- Jahe 1 cm
- Sedikit kencur
- Garam, gula secukupnya

### Cara membuat:

1. Daun talas dicuci dan ditiriskan kemudian dilayukan atau dikukus sebentar.
2. Petai dikupas dan diiris-iris halus. Kelapa diparut. Bumbu dihaluskan kecuali cabe.
3. Kelapa parut, bumbu yang dihaluskan, petai, ikan teri dicampur rata.
4. Tiga lembar tumpukan daun talas dibentangkan. Seperempat adonan diletakkan di atasnya, kemudian ditutup lagi dengan tumpukan 3 lembar daun talas, lalu seperempat adonan kelapa diletakkan lagi di atasnya.
5. Daun talas dilipat hingga isi di dalamnya tertutup rapi, kemudian dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus selama kurang lebih 2 jam.
6. Untuk kuahnya, santan, dan daun salam serta bumbu yang sudah dihaluskan dimasak hingga mendidih.
7. Cabe rawit dimasukkan, dimasak hingga santannya kental.
8. Disajikan dengan bungkus daun pisang dibuka dan kuah disiramkan di atasnya.

## 22. KUMBU PENJALIN (MURDIJATI, DKK, 2010)

### Bahan:

- Kumbut penjalin (asparagus) 200 g

### Bumbu:

- Susu cair 250 ml
- Telur ayam rebus 1 butir
- Bawang merah 3 buah, diiris tipis
- Merica ½ sdt
- Cengkih 3 buah
- Pala secukupnya, dihaluskan

- Garam halus secukupnya
- Kayu manis 1 ruas
- Gula pasir secukupnya
- Minyak sayur secukupnya

### Cara membuat:

1. Bawang merah ditumis dengan minyak sayur hingga harum.
2. Merica, pala, garam, gula, cengkih, dan kayu

manis dimasukkan.

3. Susu dituang. Masak hingga mendidih. Masukkan kumbut penjalin. Masak sambil terus diaduk.
4. Telur rebus dipotong kecil-kecil, kumbut penjalin siap disajikan.

23. BUNTIL DAUN PEPAYA (ANONIM, 2012B)

Bahan:

- Daun pepaya 20 lembar
- Ikan peda 2 ekor
- Jerami untuk pengikatnya
- Cabai merah 4 buah atau menurut kesukaan
- Bawang putih 3 siung

Bumbu:

- Kelapa muda ½ butir, diparut memanjang
- Terasi 1 sdt
- Cabai rawit 20 buah
- Kencur ½ ruas
- Garam secukupnya



Cara membuat:

1. Daun pepaya dicuci, ditiriskan kemudian dilayukan sebentar.
2. Ikan peda diambil dagingnya kemudian dihancurkan.
3. Petai dikupas, diiris-iris halus. Cabai merah dan cabai rawit dicuci dan dibuang tangkainya.
4. Cabai, bawang putih, dan terasi serta garam dihaluskan jadi satu. Kelapa parut, ikan peda, petai dicampurkan dengan bumbu yang telah dihaluskan.
5. Daun pepaya ditata 3- 4 helai, di atasnya ditaruh campuran kelapa parut dan bumbu.
6. Daun pepaya dilipat bagian pinggirnya sehingga campuran kelapa dan bumbu tertutup dan buntill berbentuk persegi, kemudian diikat dengan jerami.
7. Dikukus sampai daunnya lunak (sekitar 4 jam), jika warna telah menjadi hijau tua dan daunnya menjadi sangat lunak buntill telah masak.
8. Dibuatkan kuah, kuahnya dibuat dari santan dengan bumbu yang sama seperti bumbu halus yang digunakan untuk membumbui kelapa. Santan dimasak hingga agak kental kemudian disiramkan di atas buntill sesaat sebelum dinikmati.

24. OPOR BEBEK (ANONIM, 2012B)

Bahan:

- Bebek 1 ekor

Bumbu:

- Santan kental 1.000 ml
- Santan encer 500 ml
- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 5 siung
- Kemiri 10 biji
- Serai 2 btg dimemarkan
- Lengkuas ½ ruas dimemarkan
- Asam 6 biji

- Ketumbar 3 sdt
- Daun jeruk purut 4 helai
- Gula kelapa 3 sdm
- Terasi 1 sdt
- Garam 2 sdm

Cara membuat:

1. Bebek dipotong-potong seperlunya. Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali lengkuas, serai, dan daun jeruk purut.
2. Daging bebek direbus

dalam santan encer bersama bumbu sampai mendidih dan daging bebek menjadi lunak.

3. Santan kental dan asam dimasukkan, dan terus dipanaskan sampai masak dan santannya tinggal setengah sambil diaduk-aduk.

## 25. SAYUR BESENGEK (ASTUTI, 2004)

### Bahan:

- Tempe 100 g, dipotong-potong
- Tahu 100 g, dipotong-potong
- Telur 2 butir

### Bumbu:

- Gula kelapa 50 g
- Santan kental 800 ml
- Lengkuas 2 iris, dimemarkan

- Daun salam 2 lembar
- Kubis 4 lembar, dirajang kasar
- Kacang panjang 25 g, dipotong-potong

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 4 siung
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 4 butir
- Ketumbar ½ sdt
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Bumbu halus dimasak dengan sedikit santan sampai harum.
2. Santan kental dan bahan-bahan lain dimasukkan, dimasak sampai mendidih sambil terus diaduk.

## 26. MANGUT LELE (TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

Disajikan untuk 4 orang

### Bahan:

- Lele 500 g, dibersihkan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 4 siung
- Kunyit 1 cm
- Kemiri 3 buah
- Merica butir ¼ sdt
- Garam 1½ sdt

### Bumbu:

- Daun salam 1 lembar
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Jahe 2 cm, dimemarkan
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Petai 1 papan, dibelah dua
- Tempe 100 gr, dipotong persegi



- Daun kol, 3 lembar, diiris kasar
- Belimbing wuluh 2 buah, dibelah memanjang
- Cabai rawit merah 6 buah, ditumbuk kasar
- Gula pasir 1 sdt

### Cara membuat:

1. Lele digoreng hingga masak atau berwarna kecokelatan, diangkat dan disisihkan
2. Bumbu halus ditumis bersama daun salam, lengkuas, dan jahe hingga harum dan tampak matang.
3. Masukkan santan, aduk perlahan hingga mendidih.
4. Masukkan lele goreng, petai, cabai rawit merah, dan gula pasir. Aduk rata, masak hingga bumbu meresap dan kuah meresap. Angkat dan sajikan.



### 29. OPOR AYAM (TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

Opor ayam juga bisa disajikan sebagai makanan suguhan dan dilengkapi dengan bistik daging.

#### Disajikan untuk 6 porsi

##### Bahan:

- Ayam 1 ekor, dipotong 8 bagian
- Minyak goreng

##### Bumbu :

- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Serai 3 batang, dimemarkan
- Daun jeruk 3 lembar
- Daun salam 4 lembar
- Santal cair 600 ml
- Irisan gula kelapa 1 sdm
- Santan kental 300 ml\*

- Asam jawa ½ sdt, dilarutkan dalam air panas
- Bawang goreng 2 sdm

##### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 6 siung
- Ketumbar 1 sdm, disangrai
- Jintan ½ sdt
- Merica butir ½ sdt
- Jahe 2 cm
- Kemiri 4 buah, disangrai
- Garam 2 sdt



##### Cara membuat:

1. Bumbu ditumis, dihaluskan bersama lengkuas, serai, daun jeruk, dan daun salam hingga harum. Ayam dimasukkan, diaduk hingga berubah warna.
2. Santan cair dan gula kelapa ditambahkan, dimasak hingga ayam setengah matang.
3. Santan kental dan air asam jawa dimasukkan, api dikecilkan, dimasak sambil sesekali diaduk hingga mendidih dan ayam menjadi lunak dan terasa berbumbu, diangkat dan disajikan dengan taburan bawang goreng. Opor ini biasanya dihidangkan hangat dan dimakan dengan nasi atau ketupat atau lontong.

### 30. SAMBAL GORENG OTAK

##### Bahan:

- Otak sapi 1 buah, dikukus

dimemarkan

- Gula kelapa secukupnya
- Garam secukupnya

masukkan gula kelapa, garam, petai.

##### Bumbu :

- Santan 300 ml
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah 8 buah
- Petai 5 buah
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas,

##### Cara membuat:

1. Cabai merah, bawang merah, dan bawang putih diiris-iris, kemudian ditumis dan dihaluskan.
2. Didihkan santan,

3. Otak dipotong besar, dimasukkan bersama dengan daun salam dan lengkuas ke dalam santan mendidih, dimasak hingga masak dan disajikan.

31. SAYUR PODOMORO (GARTIKAYATI, 2014)

Bahan:

- Kangkung 200 g
- Daging sapi 100 g
- Udang kupas kulit 100 g
- Tempe

Bumbu:

- Santan encer 750 ml
- Santan kental 250 ml
- Daun salam 1 lembar
- Bawang merah 6 siung
- Bawang putih 2 siung
- Ketumbar 2 sdm
- Kemiri 3 buah



Cara membuat:

1. Kangkung disiangi, dicuci bersih, dan ditiriskan.
2. Daging dipotong-potong dan direbus. Udang dan tempe dipotong kecil-kecil
3. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, lengkuas, cabai, garam, dan gula dihaluskan.
4. Santan cair dijerang bersama kaldu rebusan daging. Bumbu yang sudah dihaluskan dimasukkan, diaduk hingga mendidih.
5. Masukkan daging yang telah direbus sebelumnya, juga udang dan tempe, dimasak sampai matang.
6. Kangkung dimasukkan, dimasak agak layu kemudian santan kental dimasukkan, diaduk agar santan tidak pecah. Pemanasan diakhiri apabila kangkung telah lunak.

32. SAYUR LODEH DAUN SINGKONG

Bahan:

- Daun singkong

Bumbu:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Cabai merah atau hijau
- Daun salam
- Gula kelapa
- Garam

Cara membuat:

1. Daun singkong disiram dengan air panas, diaduk hingga layu, ditiriskan, dicuci, dan dipotong-potong.
2. Kelapa diparut, diambil santannya. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam.
3. Bumbu-bumbu dimasukkan dalam panci, santan dituangkan dan direbus hingga mendidih.
4. Daun singkong dimasukkan, diaduk terus hingga daun singkong lunak dan masak.

### 33. SAMBAL GORENG DAGING (JOYOKUSUMO, 1999)

#### Bahan:

- Daging 500 g
- Telur 3 butir
- Kapri 100 gr, disiangi
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 2 sdt

#### Bumbu :

- Garam ½ sdt
- Minyak goreng 3 sdm, untuk menumis
- Ebi 1 sdt
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas jari, dimemarkan
- Santan cair 400 ml
- Santan kental 200 ml
- Petai 1 papan

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah besar 8 buah,
- Asam jawa 1 sdt
- Kencur 1 ruas jari
- Kemiri 2 butir



#### Cara membuat:

1. Daging direbus, dicincang kemudian dicampurkan dengan telur dan garam, kemudian dibentuk bulatan-bulatan kecil.
2. Minyak dipanaskan, bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan ebi ditumis hingga harum.
3. Santan cair ditambahkan, didiamkan sebentar sampai mendidih.
4. Bulatan-bulatan daging dimasukkan, dimasak hingga matang.
5. Santan kental, petai, kapri, garam, dan gula kelapa dimasukkan, dimasak hingga kuah agak mengering.

### 34. SAYUR BENICE (DWIARTI, 2004)

#### Bahan:

- Kangkung
- Kedelai hitam
- Santan
- Belimbing wuluh

#### Bumbu:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Kencur
- Daun jeruk purut
- Salam
- Lengkuas

#### Cara membuat:

1. Santan dimasak bersama bumbu yang sudah dihaluskan, masukkan daun jeruk purut, salam, dan lengkuas.
2. Kedelai hitam dan kangkung dimasukkan.
3. Setelah kangkung agak layu kemudian diangkat.



### 38. SAYUR BOMBRONG

#### Bahan:

- Kacang panjang 4 buah, dipotong panjang
- Jagung muda 5 buah, diiris tipis bulat melintang
- Daun melinjo secukupnya
- Tempe semangit secukupnya

#### Bumbu:

- Bawang merah 8 buah, diiris tipis

- Bawang putih 3 siung, diiris tipis
- Santan 300 ml
- Cabai hijau 2 buah, diiris serong
- Petai rese secukupnya
- Daun salam 2 lembar
- Garam secukupnya
- Lengkuas 1 ruas
- Minyak goreng secukupnya

#### Cara membuat:

1. Bawang merah dan

bawang putih ditumis hingga harum, cabai hijau dimasukkan dan diaduk hingga layu.

2. Santan, jagung muda, tempe semangit, petai rese, daun salam, dan lengkuas dimasukkan, dimasak hingga mendidih.
3. Kacang panjang dan daun melinjo dimasukkan, setelah matang diangkat.

### 39. SAMBAL GORENG KRECEK (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

#### Bahan:

- Kerupuk kulit khusus masakan, direndam hingga lembek 250 g
- Kacang tolo 250 g, direndam semalaman, direbus

#### Bumbu:

- Cabai rawit merah dan hijau 30 buah
- Asam jawa 5 mata, diseduh dengan air panas
- Santan encer 1,5 liter
- Santan kental 500 ml
- Minyak untuk menumis 5 sdm

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 12 butir
- Bawang putih 10 siung
- Cabai merah besar 8 buah, direbus
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 1 sdm



#### Cara membuat:

1. Bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan kelapa parut dan daun jeruk, kemudian dikukus selama 30 menit
2. Semua sayuran dicampurkan dengan kelapa berbumbu, diaduk rata.

40. SAYUR LODEH CAMPUR

Bahan:

- Kluwih 250 g, dipotong 2x2 cm
- Tempe 100 g, dipotong 2x2 cm
- Kacang panjang 100 g, dipotong-potong 2 cm
- Terong 150 g, dipotong 2x2 cm
- Jagung muda 200 g, dipotong panjang
- Daun melinjo 50 g, dibelah 2

Bumbu:

- Udang kering (rese) 1 sdm
- Daun salam 1 lembar
- Lengkuas 1 potong



- Santan kental 200 ml
- Santan encer 750 ml
- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 1 siung

Bumbu yang Dihaluskan:

- Cabai merah 2 buah
- Ketumbar 1 sdt
- Garam 1 ½ sdt
- Gula kelapa 1 sdt

Cara membuat:

1. Santan encer, kluwih, daun salam, dan lengkuas direbus hingga kluwih hampir masak.
2. Tempe, udang kering dan bumbu serta kacang dimasukkan, direbus setengah masak.
3. Daun melinjo, terong dan santan kental dimasukkan, dimasak terus hingga santan seluruhnya matang.
4. Garam dan gula ditambahkan, dilanjutkan hingga matang.

41. SAYUR LODEH JANTUNG PISANG

Bahan:

- Jantung pisang (biasanya pisang kepok/pisang biji/pisang kluthuk)
- Daun melinjo
- Udang kering

Bumbu:

- Bawang merah
- Bawang putih
- Cabai merah atau hijau

- Gula kelapa
- Garam
- Petai
- Tempe bosok

Cara membuat:

1. Jantung pisang dibakar hingga masak. Kulitnya yang gosong diambil, kemudian dipotong-potong melintang.
2. Kelapa diparut dan

diambil santannya.

Bumbu diiris halus.

Petai dipotong-potong, tempe bosok dikupas dari bungkusnya.

3. Santan direbus bersama bumbu sambil diaduk, setelah mendidih maka semua bahan dimasukkan, dimasak hingga matang.

## 42. SAYUR LOMBOK IJO (KUMPULAN RESEP MASAKAN INDONESIA, 2015)

### Bahan:

- Tempe 300 g, dipotong kotak ½ cm
- Kacang panjang 10 lonjor, dipotong 2 cm

### Bumbu:

- Santan encer 300 ml dari ½ butir kelapa
- Bawang merah 5 buah, diiris tipis
- Bawang putih 2 siung, diiris tipis
- Terasi ½ sdt
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Daun salam 2 lembar
- Kemiri 3 butir, dihaluskan
- Gula kelapa ½ sdt
- Garam 1 sdt
- Cabai hijau, diiris miring tipis
- Santan kental 150 ml dari ½ butir kelapa



### Cara membuat:

1. Santan encer, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, lengkuas, dan daun salam direbus hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, tempe dimasukkan,

diaduk rata. Kacang panjang ditambahkan, diaduk hingga layu. Santan kental, gula, dan garam dimasukkan, dimasak sambil diaduk hingga matang.

## 43. SAYUR NANGKA MUDA (TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

### Bahan:

- Daging tetelan sapi 250 g, dipotong dadu
- Nangka muda (gori) 500 g, dipotong

### Bumbu:

- Air 1000 ml
- Minyak goreng 2 sdm
- Bawang merah 4 butir
- Daun salam 2 lembar
- Serai 2 batang
- Santan 500 ml
- Garam 1 sdt
- Gula kelapa ½ sdt

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 4 siung
- Bawang merah 4 butir

- Kemiri 4 butir
- Jahe 2 cm
- Ketumbar 1 sdt

### Cara membuat:

1. Daging dan nangka muda direbus sampai empuk.
2. Bawang merah iris ditumis sampai harum, bumbu halus dimasukkan bersama salam dan serai. Diaduk-aduk sampai masak lalu tumisan bumbu dimasukkan pada



rebusan nangka muda dan tetelan.

3. Ditambahkan santan sambil diaduk, dan ditambahkan garam dan gula kelapa. Api dikecilkan, dimasak sampai bumbu menyerap dan matang.





#### 48. KICIK

**Bahan:**

- Daging sapi cincang 500 g
- Tepung kanji sedikit

**Bumbu:**

- Air 300 ml
- Kecap manis 1 sdm
- Cabai merah 10 buah
- Bawang merah 6 siung
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar 2 sdt
- Merica secukupnya
- Gula kelapa 2 sdt
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Semua bumbu dihaluskan. Daging sapi



cincang dicampurkan dengan tepung kanji dengan sedikit merica dan garam. Campuran tersebut dibulatkan.

2. Air dididihkan, bumbu halus, garam, gula, dan

kecap dimasukkan.

Setelah itu daging sapi cincang yang dibulatkan dimasukkan dan dimasak hingga kuah menyusut. Cabai rawit utuh dimasukkan.

#### 49. BAKMOY

**Bahan:**

- Daging ayam rebus 200 g
- Udang kecil 100 g
- Tahu 100 g

**Bumbu:**

- Bawang putih 4 siung
- Merica bubuk ½ sdt
- Kecap asin 1 sdt
- Garam
- Air 100 ml
- Seledri
- Daun bawang
- Bawang goreng
- Bawang putih goreng
- Bawang putih 3 siung

**Bumbu kuah:**

- Kaldu daging 700 ml
- Merica bubuk 1/8 sdt
- Bawang putih 3 siung
- Garam

**Cara membuat:**

1. Bawang putih cincang ditumis sampai harum, kemudian daging ayam dan udang dimasukkan, dimasak sampai matang.
2. Tahu, merica bubuk, dan garam ditambahkan, dimasak sampai mendidih. Ditaburi dengan bawang goreng dan disajikan dengan kuah kaldu.

## 50. MIE LETHEK GODHOG

Mie Lethek merupakan mie yang berwarna kusam. Dalam Bahasa Jawa, kusam berarti lethekek. Mi ini kusam karena bahan dasarnya adalah singkong atau gaplek (singkong yang dikeringkan).

### Bahan:

- Mie lethekek 400 g
- Telur ayam 1 butir
- Kubis dipotong agak halus 3 lembar, diiris kasar
- Daun bawang 2 batang, dipotong serong
- Paha ayam 1 potong, direbus, disuwir-suwir
- Seledri 2 batang, diiris halus
- Bawang goreng secukupnya

### Bumbu:

- Bawang putih 2 siung
- Kemiri 3 butir
- Ebi ½ sdm, direndam air panas hingga lunak
- Merica bubuk ¼ sdt
- Garam secukupnya



### Cara membuat:

1. Bumbu halus ditumis hingga harum dan matang, disisihkan di pinggir wajan.
2. Telur dimasukkan, dibuat orak-arik. Ayam dan sayuran dimasukkan, diaduk rata dengan bumbu dan telur.
3. Air ditambahkan sedikit untuk meratakan

4. bumbu, diaduk rata. Mie lethekek dan bumbu lain dimasukkan, diaduk rata dan dimasak hingga meresap.
4. Disajikan dengan taburan bawang goreng dan seledri yang telah dicincang.

## 51. SAYUR MENIR DAUN KELOR

### Bahan:

- Daun kelor 2 ikat
- Labu siam 250 g
- Jagung muda 5 buah
- Daun kemangi 1 ikat

### Bumbu:

- Bawang merah 5 buah
- Temu kunci 1 ruas jari
- Gula pasir ½ sdm
- Garam 1/2 sdt

### Cara membuat:

1. Daun kelor direbus setengah masak. Labu dikupas, diiris-iris. Biji jagung pipil.
2. Bawang merah, gula, dan garam dihaluskan.
3. Air 1 liter dididihkan, semua bumbu dimasukkan. Daun kelor, labu siam, dan jagung serta daun kemangi ditambahkan, dimasak hingga matang.

52. SAYUR MENIR BAYAM (ASTUTI, 2004)

Bahan:

- Jagung manis dipotong bulat-bulat 2 buah
- Bayam 1 ikat, disiangi

Bumbu:

- Air 1500 ml
- Bawang merah 5 siung diiris halus
- Temu kunci 5 cm, dikupas dan dimemarkan
- Kencur 1 ruas sunthi dimemarkan
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 2 sdm

Cara membuat:

1. Air dididihkan bersama dengan bawang merah, temu kunci, kencur sunthi, dan jagung.
2. Setelah mendidih, bayam, garam, dan gula pasir dimasukkan dan dimasak sebentar saja. Diangkat dan disajikan.



53. LESAH (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Soun 100 g
- Taoge 100 g
- Daging ayam 500 g
- Kol putih 100 g
- Daun bawang 3 g

Bumbu:

- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 4 buah
- Ketumbar ¼ sdt
- Kemiri 3 buah
- Kunyit 1 ruas
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 ruas
- Merica ½ sdt

Cara membuat:

1. Kemiri, kunyit, dan merica digoreng. Bawang merah, bawang putih dan bumbu yang digoreng dihaluskan, kemudian bumbu tersebut ditumis hingga harum.
2. Ayam bersama daun salam, lengkuas, serai, dan jahe direbus setengah lunak. Tumis bumbu dimasukkan. Garam, gula, ditambahkan, dimasak hingga ayam matang.
3. Setelah matang, ayam diangkat dan disuwir-suwir.
4. Bihun, taoge, ayam suwir disusun di mangkuk, ditaburi bawang goreng. Kemangi atau seledri ditambahkan. Kemudian kuahnya disiramkan diatasnya.

## 54. SEMUR DADARAN TELUR

### Bahan:

- Telur ayam 3 butir
- Soun halus 50 g, direndam sebentar hingga lunak, ditiriskan

### Bumbu:

- Bawang merah 4 buah
- Bawang putih 2 siung
- Merica, pala halus dan garrah sesuai selera
- Cengkih 5 butir

- Kecap manis 2 sdm
- Bawang goreng secukupnya
- Minyak goreng untuk menumis

### Cara membuat:

1. Telur dikocok hingga rata, kemudian didadar, diiris tipis, disisihkan.
2. Minyak dipanaskan. Bawang merah dan

bawang putih diiris kemudian ditumis hingga harum.

3. Merica, pala, garam, dan cengkih ditambahkan, diaduk rata, Soun dan kecap ditambahkan, diaduk rata,
4. Irisan dadar dimasukkan, diaduk rata, diangkat. Bawang goreng ditaburkan di atasnya.

## 55. SEMUR AYAM

### Bahan:

- Daging ayam 600 g, dibagi menjadi 7 potong

### Bumbu:

- Kaldu 500 ml
- Bawang merah 6 butir
- Mentega 3 sdm
- Merica bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Kecap 3 sdm

### Cara membuat:

1. Potongan ayam direbus sebentar, ditiriskan,
2. Bawang merah diiris halus kemudian ditumis dengan mentega hingga harum, kemudian ayam dimasukkan beserta kaldu.

3. Merica bubuk, garam, dan kecap ditambahkan, dimasak hingga bumbu

meresap, diangkat dan disajikan.





## 59. SEMUR LIDAH

### Bahan:

- Lidah sapi 500 g
- Kentang 150 g, dipotong kotak

### Bumbu:

- Kecap manis 6 sdm
- Kecap asin 1 sdm
- Pala bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Air 500 ml
- Cabai rawit merah 2 buah, diiris tipis
- Daun jeruk 3 lembar, tulang daunnya dibuang
- Bawang merah goreng 2 sdm

### Cara membuat:

1. Air dididihkan. Lidah sapi yang telah dicuci dimasukkan, direbus



2. Lidah sapi dimasukkan dalam panci. Kecap manis, kecap asin, pala bubuk, merica, dan daun jeruk ditambahkan.

3. Air ditambahkan, dibiarkan mendidih.
4. Kentang dimasukkan, dimasak di atas api kecil sampai mengental. Disajikan dengan taburan bawang goreng dan cabai rawit merah.

## 60. SEMUR TERUNG

### Bahan:

- Terung 500 g

### Bumbu :

- Bawang merah 4 buah (diiris halus)
- Bawang putih 2 siung (diiris halus)
- Margarin 1 sdm
- Minyak goreng untuk menumis
- Kecap manis 5 sdm
- Merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Pala bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Terung dicuci lalu dipotong bulat-bulat. Terung kemudian digoreng hingga berwarna kecoklatan.
2. Margarin dipanaskan. Bumbu yang telah diiris ditumis hingga harum. Air dituangkan. Kecap, merica, pala, dan garam ditambahkan, dimasak hingga mendidih.
3. Terung yang sudah digoreng dimasukkan, didiamkan sebentar sampai bumbu meresap dalam terung, diangkat.

61. **SETUP PAKIS TAJI**

(MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Daun pakis muda 2 ikat
- Telur rebus 3 buah, diiris persegi

**Bumbu :**

- Santan atau susu cair 250 ml
- Merica ½ sdt, dihaluskan
- Pala secukupnya
- Cengkih 2 butir
- Kayu manis ½ ruas

**Cara membuat:**

1. Daun pakis direbus dengan air hingga masak, ditiriskan. Santan atau susu cair dimasak dengan merica, pala, cengkih, dan kayu manis dengan api kecil sampai mendidih, daun pakis dimasukkan.
2. Setelah daun pakis lunak, irisan telur rebus dimasukkan, diangkat.

62. **SIRCIS** (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Kentang 1.000 g
- Wortel 500 g
- Buncis 250 g
- Daging sapi 250 g
- Telur rebus 3 butir
- Susu cair secukupnya

**Bumbu:**

- Mentega 20 g
- Tomat secukupnya

- Bawang merah 4 buah, diiris halus
- Merica ½ sdt, dihaluskan
- Pala secukupnya
- Cengkih secukupnya
- Kayu manis 1 ruas jari telunjuk
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kentang, wortel, dan buncis direbus, kemudian dikupas dan dipotong sebesar dadu ukuran ½ cm.
2. Daging sapi direbus hingga lunak, dipotong dadu ukuran ½ cm.
3. Telur rebus dikupas, dipotong dadu putih telurnya, dan kuningnya dihaluskan.
4. Irisan bawang merah ditumis dengan mentega hingga harum. Susu cair, merica, pala, gula pasir, garam, cengkih, dan kayu manis dimasukkan, dimasak hingga mendidih dengan api kecil.
5. Kentang, wortel, buncis dimasukkan, diaduk terus hingga tercampur rata. Kuning telur dimasukkan dan putih telur juga dimasukkan, diaduk rata, diangkat, dan bagian atasnya dihiasi dengan potongan tomat.

63. **SUP JAGUNG MUDA**

**Bahan:**

- Jagung muda 3 buah, diiris-iris
- Wortel 300 g, diiris-iris
- Bunga kol 300 g, diiris-iris
- Seledri 1 tangkai, diiris-iris
- Daun bawang 3 lembar, diiris-iris
- Daging ayam 100 g, dipotong-potong dadu
- Air secukupnya

**Bumbu:**

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 2 siung
- Garam, pala, dan merica secukupnya

**Cara membuat:**

1. Bawang merah, bawang putih, pala, merica, dan daging ditumis hingga harum

2. Air dimasukkan. Jagung muda, wortel, bunga kol, daun bawang, dan seledri dimasukkan.
3. Apabila sayuran sudah masak maka diangkat dan disajikan panas.

## 64. SUP KACANG HIJAU (BOGA, 2020)

### Bahan:

- Daging tetelan 500 g
- Kacang hijau 100 g, dicuci, dituangi air mendidih, direndam dengan air dingin, ditiriskan
- Wortel 4 buah, dipotong membulat 2 cm
- Tomat 1 buah, dibelah delapan

### Bumbu:

- Bawang merah 8 butir, ditirisi tipis
- Merica bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Pala bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Daun bawang dan seledri, diikat simpul

### Cara

#### membuat:

1. Daging tetelan direbus dengan 1250 ml air bersama garam merica, dan pala.
2. Buih yang mengapung di permukaan kaldu, dibuang, dimasak hingga lunak.
3. Kacang hijau dimasukkan, setelah

mulai merekah, semua sisa bahan berikut bawang merah ditumis setengah masak dengan 2 sdm margarin, diangkat setelah semua masak.



## 65. SUP BUNTUT SAPI

### Bahan:

- Buntut sapi 1 kg, dipotong-potong menurut ruas
- Wortel 200 g, dipotong bulat melintang
- Kentang 300 g, dibelah menjadi empat

### Bumbu:

- Seledri 1 btg
- Bawang merah 8 buah
- Merica  $\frac{1}{2}$  sdt, dihaluskan
- Pala secukupnya, dihaluskan
- Garam secukupnya
- Margarin secukupnya

### Cara membuat:

1. Buntut sapi direbus dengan 1,5 liter air hingga empuk. Garam dan pala dimasukkan.
2. Bawang merah diiris halus, kemudian ditumis dengan margarin hingga layu dan harum. Kemudian dituangkan dalam rebusan buntut sapi.

3. Wortel, kentang, seledri, merica, dan garam dimasukkan, dimasak hingga masak.



66. SUP TOMAT

Bahan:

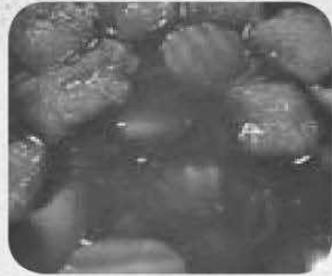
- Dada ayam 1 buah, direbus
- Wortel 2 buah

Bumbu:

- Bawang merah 8 buah
- Kaldu 500 ml
- Tomat merah 4 buah
- Mentega 3 sdm
- Merica bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Daun bawang dan seledri secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Tomat diseduh sebentar dengan air panas, kemudian diambil sarinya dengan cara dihancurkan dan disaring.
2. Dada ayam dipotong kotak-kotak, wortel dikupas dan diiris tipis bulat melintang, bawang merah diiris tipis, daun bawang dan seledri diiris tipis pula.
3. Bawang merah dtumis dengan mentega hingga



- harum, potongan dada ayam dimasukkan bersama potongan wortel dan kaldu.
4. Merica, garam, dan gula pasir dimasukkan, sebelum diangkat maka daun bawang dan seledri dimasukkan, sop tomat siap disajikan.

b. TIDAK BERKUAH

1)BAHAN SEGAR

67. GECOK PITIK

Bahan:

- Ayam 1 ekor, dipotong 1/2 bagian

Bumbu :

- Serai 2 batang, diambil putihnya, dimemarkan
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Garam 2 sdt
- Merica bubuk 1/4 sdt
- Gula kelapa 1 sdt, disisir
- Kelapa parut kasar 75 g, disangrai, dihaluskan
- Santan 750 ml dari 1/2 butir kelapa
- Belimbing wuluh 5 buah, dipotong-potong

- Bawang merah 5 butir, diiris tipis, digoreng

- Cabai merah besar 3 buah, diiris tipis, digoreng
- Daun jeruk 3 lembar, dibuang tulang daunnya, diiris halus
- Minyak 2 sdm untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 3 siung
- Cabai rawit merah 3 buah
- Kemiri 3 butir, disangrai

Cara membuat:

1. Minyak dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan, serai dan lengkuas ditumis hingga harum.
2. Ayam ditambahkan, diaduk hingga berubah warna.
3. Garam, merica bubuk, gula merah dan kelapa sangrai dimasukkan. Santan dituangkan, dimasak hingga mendidih.
4. Belimbing wuluh ditambahkan, diaduk rata, diimasak hingga masak.

## 68. ACAR MENTIMUN

### Bahan:

- Mentimun segar 1 kg
- Wortel 2 buah
- Cuka makan 2 sdm
- Gula pasir 3 sdm
- Bawang merah 3 siung
- Garam 1 sdt
- Cabai rawit 3 buah

### Cara membuat:

1. Mentimun dikupas kulitnya. Kemudian dipotong menjadi empat bagian memanjang, diiris tipis. Wortel dikupas kulitnya, dipotong memanjang pula.
2. Mentimun dan wortel diletakkan didalam suatu wadah. Irisan mentimun tersebut diberi dengan sedikit air, jahe, serai, cuka, gula, dan garam yang sudah dihaluskan. Kemudian cabai rawit utuh ditambahkan.

## 69. LULUR KAMBING MENTAH

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)  
(GUNUNGKIDUL)

### Bahan:

- Kambing mentah

### Cara membuat:

Kambing yang telah disembelih, diambil daging bagian lurusnya saja. Lulur adalah otot yang terletak pada tulang belakang. Kemudian langsung ditelan.

## 70. URAP MENTIMUN

### Bahan:

- Mentimun 2 buah  
dibuang isinya, dipotong dadu kecil

### Bahan dan Bumbu

#### Sambal Kelapa:

- Kelapa setengah tua 1/2 butir, diparut memanjang disisihkan.
- Daun jeruk 2 lembar, diiris halus
- Cabai merah besar 3 buah
- Bawang putih 1 siung
- Terasi 1sdt
- Garam 1 sdt
- Gula merah 1 sdm, disisir
- Daun jeruk 2 lembar, tulang daunnya dibuang

### Cara membuat:

1. Cabai merah besar, terasi, gula kelapa dan kencur, bawang merah dan putih dihaluskan.
2. Bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan kelapa parut, diaduk hingga merata dan diberi daun jeruk. Dikukus hingga masak. Diangkat.

### Penyajian:

Mentimun yang telah dipotong-potong dicampur dengan sambal kelapa hingga merata, siap disajikan.

72. SELAT USAR (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Telur ayam rebus 3 butir
- Mentimun 1 buah
- Tomat 1 buah
- Daun selada 1 ikat
- Merica  $\frac{1}{2}$  sdt, dihaluskan
- Pala halus  $\frac{1}{2}$  sdt
- Gula pasir secukupnya
- Mentega seukupnya
- Cuka secukupnya

Cara membuat:

1. Telur dikupas, kuning dan putihnya dipisahkan, dicincang persegi kecil putih telurnya.
2. Mentimun dikupas, dibelah memanjang dan bijinya dibuang, dipotong kotak kecil-kecil daging buahnya.
3. Tomat dan isinya dibelah dan isinya dibuang, dipotong kotak-kotak kecil daging buahnya.

4. Saus: Kuning telur dihaluskan dengan merica, pala, gula pasir, garam, sedikit cuka. Kemudian sedikit air dan mentega ditambahkan, diaduk hingga tercampur rata.
5. Selada diatur di atas piring, kemudian di atasnya diberi potongan mentimun, putih telur, dan tomat.
6. Saus disiramkan di atasnya.

73. SELAT TIMUN (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Telur ayam rebus 3 butir
- Mentimun 3 buah
- Daun selada 1 ikat
- Bawang merah 5 buah
- Merica 5 buah
- Gula pasir secukupnya
- Cuka secukupnya

Cara membuat:

1. Telur rebus dikupas, dipisahkan antara kuning dan putihnya, kemudian putih telurnya dicincang persegi.
2. Mentimun dikupas, dibelah memanjang dan bijinya dibuang, dipotong-potong kotak kecil daging buahnya
3. Saus: Kuning telur dihaluskan dengan merica, pala, gula pasir, garam, dan sedikit cuka, diaduk hingga tercampur rata bersama potongan mentimun putih telur, dan cincangan bawang merah.
4. Sajikan di atas piring yang sudah diberi alas daun selada.

74. DAWET DAGING MENTAH

(GUNUNGKIDUL)

Bahan:

- Daging kambing mentah

Bumbu:

- Santan
- Garam
- Air

Cara membuat:

1. Daging kambing yang masih segar dicuci lalu dipotong kecil-kecil.
2. Daging kambing potong dimasukkan dalam santan. Garam ditambahkan ke dalam campuran santan dan daging kambing.

## 75. TRANCAM

### Bahan:

- Kacang panjang 1 ikat, dipotong  $\frac{1}{2}$  cm
- Mentimun 1 bush, dipotong  $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$  cm
- Taoge pendek 50 g, dibersihkan dari sisa kulit ari
- Daun kemangi 1 ikat, diambil ujungnya saja
- Tempe 1 papan dikukus, dipotong  $1 \times 1$  cm
- Kelapa setengah tua  $\frac{1}{2}$  butir, diparut memanjang

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 2 siung
- Merah besar 3 cabai
- Kencur 1 ruas
- Daun jeruk purut 1 lbr
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt
- Gula kelapa secukupnya

### Cara membuat:

1. Bumbu halus dicampur dengan kelapa yang



sudah diparut, dikukus 15 menit.

2. Tempe dikukus selama 10 menit.
3. Semua bahan dicampur bersama bumbu kelapa.

## 71. SELADA JAWA

### Bahan:

- Telur 5 butir, direbus hingga masak
- Tomat 250 g
- Mentimun 250 g
- Kentang 500 g
- Minyak goreng secukupnya
- Daun selada 250 g
- Margarin, dicairkan

### Bahan dan Bumbu Saus:

- Merica dan pala secukupnya
- Gula pasir 50 g
- Cuka 1 sdt
- Mayones 6 sdm

### Cara membuat:

1. Telur dibelah menjadi dua. Kuning telurnya diambil, lalu dihaluskan.
2. Putih telur diiris tipis, disisihkan. Tomat, mentimun dan kentang diupas. Tomat dipotong-potong berbentuk dadu kecil. Mentimun dan kentang diiris tipis.
3. Minyak dipanaskan. Kentang digoreng hingga kecokelatan, ditiriskan.
4. Saus: Kuning telur dicampur dengan merica, pala, gula, cuka, mayones, dan margarin cair, diaduk rata.
5. Selada, tomat, mentimun, kentang, dan putih telur disusun diatas piring saji. Saus disiramkan diatasnya.

## 76. URAP SAYURAN

### Bahan:

- Taoge 250 g, dibuang akarnya
- Daun singkong 100 g, direbus
- Kacang panjang 20 buah, dipetik
- Kelapa muda 1 butir, diparut memanjang
- Bayam 100 g, direbus
- Kangkung 100 g, direbus

### Bumbu:

- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Minyak goreng 2 sdm

### Bumbu yang dihaluskan:

- Cabai merah 3 buah

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 3 siung
- Terasi bakar ½ sdt
- Kencur 3 cm
- Asam jawa 1 sdt
- Air 3 sdm
- Gula kelapa 1 sdt
- Garam 1 sdt

### Cara membuat:

1. Bumbu halus bersama daun salam dan lengkuas terbalut bumbu, air dituangkan sampai bumbu meresap.
2. Sayuran diatur lalu bumbu kelapa ditaburkan diatasnya.



## 2) Peragian

### 77. SEMAYI

#### Bahan:

- Ampas kelapa dari 1 buah kelapa yang diparut kemudian diperas, diambil bagian yang diparut tadi
- Daun pisang untuk membungkus

#### Cara membuat:

1. Ampas kelapa yang sudah dibungkus dengan daun kelapa dibiarkan kurang lebih dua hari dua malam.
2. Semua bumbu dihaluskan. Bumbu tersebut dimasukkan dalam daun pisang, digulung kemudian dipanggang di atas api tetapi diatasnya diberi batu bata hingga masak.

### 78. TEMPE BOSOK

#### Bahan:

- Tempe mentah

#### Cara membuat:

1. Tempe disimpan dua atau tiga hari supaya busuk.
2. Setelah itu dapat digunakan untuk membuat masakan.



### 81. SAMBEL KLUWAK

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Kluwak 5 buah
- Cabai rawit 5 buah
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt
- Bawang merah 5 buah
- Minyak kelapa secukupnya

**Cara membuat:**

1. Cabai rawit, garam, bawang putih, dan kluwak yang sudah diambil tempurungnya digiling bersama di cobek.
2. Apabila sudah kelihatan halus, minyak goreng ditambahkan sedikit, diaduk rata.

### 82. SAMBEL BAWANG TEMPE LOMBOK IJO

**Bahan:**

- Tempe 2 buah
- Bawang putih 2 siung
- Ketumbar secukupnya
- Cabai hijau atau rawit 4 buah
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tempe dibumbui dengan ketumbar, bawang putih, dan garam yang telah dihaluskan, kemudian digoreng,
2. Bawang putih, cabai, garam, dan tempe dihaluskan akan tetapi tidak terlalu lembut, disajikan.

### 83. SAMBEL KEMIRI

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Cabai rawit 5 buah
- Cabai merah 3 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 6 butir
- Kencur 1 cm
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt

**Cara membuat:**

1. Kemiri dihilangkan tempurungnya, digoreng dengan minyak panas hingga kering. Kemiri dihaluskan bersama dengan cabai rawit, bawang putih, gula, dan garam.



#### 84. SAMBEL BAJAK (GANIE, 2009)

**Bahan:**

- Bawang merah 3 buah
- Cabai merah tanpa biji 6 buah
- Terasi goreng atau bakar 1 sdt
- Kemiri 2 butir
- Garam ½ sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Minyak 2 sdm, untuk menumis
- Air 50 ml

**Cara membuat:**

1. Bawang merah cabai merah terasi dan kemiri dihaluskan. Garam dan gula pasir ditambahkan.
2. Minyak dipanaskan, bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum
3. Air ditambahkan, dimasak sambil diaduk hingga meresap.



#### 85. SAMBEL LEMPUYANG (ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Lempuyang muda 1 ruas diparut
- Taoge/kecambah secukupnya
- Kemangi secukupnya
- Kelapa muda 500 g diparut memanjang
- Gula kelapa 100 g disisir
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk purut 2 lembar
- Air 200 ml

**Cara membuat:**

1. Kelapa muda parut dicampur dengan bumbu halus, gula kelapa, daun salam, dan daun jeruk purut sampai rata. Kemudian dimasak dengan air sampai kering.
2. Lempuyang yang sudah diparut dicampur dengan bumbu gubahan, kecambah dan kemangi, diaduk rata.

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 2 siung
- Kencur 1 ruas
- Garam secukupnya

**86. SAMBEL KETIMUN** (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Mentimun muda 1 buah

**Bumbu:**

- Cabai merah 2 buah
- Terasi yang dibakar secukupnya
- Kemiri yang sudah dibakar dan kulitnya dihilangkan 2 butir

- Ebi kering, ditumbuk 2 sdm
- Gula dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Mentimun dicuci bersih, dipotong tipis-tipis, diaduk dengan garam, kemudian dibiarkan kira-

- kira setengah jam.
2. Ketimun diletakkan di piring, Sementara itu kemiri yang sudah dihilangkan tempurungnya, cabai dan garam yang ditumbuk, diseduh dengan cuka.



**87. SAMBEL TEMPE**

**Bahan:**

- Tempe 4 potong, digoreng atau dibakar

**Bumbu:**

- Cabai merah 8 buah
- Bawang putih 1 siung
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

Tempe goreng atau tempe bakar, garam, bawang putih digiling bersama di cobek hingga halus.

**88. SAMBEL TERASI** (ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Bawang merah 2 siung
- Bawang putih 2 siung
- Cabai merah 5 buah
- Tomat 1 buah
- Terasi
- Gula pasir ½ sdt
- Garam ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Cabai digoreng, setelah layu tomat dan terasi dimasukkan.
2. Bahan yang telah digoreng dihaluskan, ditambahkan gula pasir dan garam.



## 4) Tumis

### 89. ACAR BANDENG

#### Bahan:

- Ikan bandeng 2 ekor, masing-masing dipotong 4 bagian
- Telur puyuh 10 butir, direbus, dikupas kemudian digoreng

#### Bumbu:

- Kucai 2 tangkai, dipotong 2 cm
- Cabai rawit 6 buah, masing-masing dibelah 2 bagian
- Garam  $\frac{3}{4}$  sdt
- Gula kelapa  $\frac{1}{2}$  sdt
- Cuka  $\frac{1}{2}$  sdt
- Air 250 ml
- Minyak makan 2 sdm untuk menumis

#### Bumbu Perendam

(dihaluskan):

- Bawang putih 2 siung
- Ketumbar 1 sdt

- Garam  $1\frac{1}{2}$  sdt
- Air asam jawa  $\frac{1}{2}$  sdt
- Air 100 ml

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 4 buah
- Kemiri 3 utir, disangrai
- Kunyit 2 cm, dibakar

Cara membuat:

1. Ikan bandeng dilumuri dengan bahan perendam yang telah dihaluskan, didiamkan selama 10 menit.
2. Ikan bandeng yang telah dilumuri bumbu digoreng dalam minyak panas hingga masak, diangkat, dan disisihkan.



3. Minyak dipanaskan, bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum. Cabai rawit dimasukkan, diaduk rata. Air, garam, dan gula kelapa ditambahkan, dimasak hingga mendidih.
4. Ikan bandeng dan telur puyuh dimasukkan, diaduk rata. Cuka dan kucai ditambahkan, diaduk rata.

### 90. AYAM WORTEL

#### Bahan:

- Ayam goreng ala mbok Berek
- Wortel 250 g, diiris tipis membulat

#### Bumbu:

- Bawang merah 3 buah
- Bawang putih 1 siung
- Cabai merah 2 buah
- Daun bawang 2 batang, diiris kasar
- Air secukupnya

- Sari kaldu 3 sdm
- Minyak secukupnya untuk menumis

Cara membuat:

1. Tulang ayam dibuang, dagingnya diambil kemudian dipotong-potong dadu kecil, disisihkan.
2. Minyak dipanaskan. Bawang merah, bawang

putih, cabai, dan daun bawang ditumis hingga aromanya harum. Air ditambahkan sedikit, diaduk-aduk.

3. Daging ayam dan wortel dimasukkan dalam tumisan bumbu. Sari kaldu ditambahkan, diaduk rata dan mata, diangkat.

90. CAPCAY GORENG

Bahan:

- Bakso sapi 3 buah, diiris
- Telur puyuh 10 butir, direbus, dikupas
- wortel 1 batang
- Kapri 15 buah, dipotong 2 bagian
- Jagung muda 10 buah, diiris serong
- Sawi hijau 10 lembar, dipotong 3 cm
- Bunga kol 100 gr, dipotong per kuntum
- Daun bawang 2 batang, dipotong-potong 2 cm

Bumbu :

- Air 50 ml
- Bawang putih 4 siung, dirajang halus
- Bawang merah 4 butir, diiris tipis
- Jahe 2 cm, dimemarkan
- Tomat 1 buah, dipotong 4 bagian
- Saus tiram 1 sdm



- Merica bubuk 1 sdt
- Gula pasir 1 sdt
- Garam 2 sdt
- Tepung maizena 2 sdm
- Minyak untuk menumis

Wortel, kapri, buncis, dan jagung muda dimasukkan, diaduk hingga layu.

3. Sawi hijau, bunga kol, dan daun bawang dimasukkan. Saus tiram, merica bubuk, gula pasir, dan garam ditambahkan. Aduk rata.
4. Air dimasukkan, dikentalkan dengan larutan tepung maizena, diaduk hingga sayuran masak. Angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Minyak dipanaskan. Bawang putih, bawang merah, jahe ditumis hingga harum. Tomat dimasukkan dan diaduk hingga layu.
2. Bakso sapi dan telur puyuh dimasukkan.

92. BLU HAR

(JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Daging sapi 500 g

Bumbu:

- Air 1,000 ml untuk merebus daging
- Minyak goreng 2 sdm
- Daun jeruk 2 lembar
- Kecap manis 5 sdm
- Garam secukupnya
- Bawang goreng secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 8 buah
- Kunyit 1 ruas jari

Cara membuat:

1. Daging direbus hingga empuk. Daging tersebut dipisahkan dari kaldu, dipotong-potong kecil dagingnya.
2. Minyak dipanaskan

dalam wajan, bumbu yang telah dihaluskan, dan daun jeruk ditumis hingga harum. Potongan daging bersama kaldunya dimasukkan.

3. Kecap dan garam ditambahkan, dimasak hingga mendidih, dan bumbu meresap. Angkat. Dihidangkan dengan taburan bawang goreng.

### 93. DENDENG GEPUK

**Bahan:**

- Dendeng daging siap pakai 250 g, dipotong-potong sesuai selera
- Minyak goreng

**Cara membuat:**

1. Dendeng daging sapi direndam dalam air, dipukul-pukul dengan pemukul daging.
2. Dendeng digoreng dalam minyak yang telah dipanaskan. Setelah cukup kering kemudian diangkat.
3. Dendeng tersebut dibakar di atas bara api hingga masak.



### 94. BISTIK AYAM (MURDIJATI, DKK., 2010)

**Bahan:**

- Daging ayam 700 g, direbus setengah masak

**Bumbu:**

- Cabai merah 2 buah
- Cabai hijau 2 buah
- Cuka secukupnya
- Bawang merah 8 siung
- Bawang putih 2 siung
- Merica ½ sdt, dihaluskan
- Kecap manis 5 sdm
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Minyak goreng secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Cabai merah dan cabai hijau dibelah, isinya dibuang.
2. Bawang putih dihaluskan dan sebagian bawang merah ditumis hingga harum, kemudian daging ayam dimasukkan bersama merica, daun salam, lengkuas, garam, cuka serta cabai merah, dan cabai hijau.
3. Dimasak hingga matang dan disajikan.

### 95. ORAK-ARIK JAGUNG

**Bahan:**

- Jagung muda 5 buah, diiris serong
- Telur ayam 4 buah, dikocok lepas
- Wortel 2 buah, diiris memanjang

**Bumbu:**

- Bawang merah 3 buah
- Bawang putih 2 siung
- Cabai merah 2 buah
- Merica dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Jagung dan wortel dicuci bersih, kemudian dipotong-potong.
2. Cabai merah, bawang merah, dan bawang putih dipotong-potong. Minyak dipanaskan, kemudian potongan cabe merah, bawang merah, dan bawang putih dimasukkan, ditumis hingga harum. Telur dikocok lepas. Kocokan telur ditambahkan.
3. Jagung muda dan wortel dimasukkan. Air ditambahkan sedikit. Merica dan garam ditambahkan, diaduk rata, dimasak hingga matang.

### 96. OSENG-OSENG AYAM BEREK DAN WORTEL

**Bahan:**

- Ayam goreng Mbok Berek (tanpa kepala dan leher) 2 ekor

**Bumbu :**

- Bawang putih 5 siung
- Bawang merah 8 buah
- Cabai merah 6 buah
- Wortel 2 buah, diiris memanjang
- Kecap secukupnya

- Mentega atau minyak goreng secukupnya

**Cara membuat:**

1. Cabai merah diiris serong memanjang. Bawang merah dan bawang putih dikupas, kemudian diiris tipis.
2. Bawang merah, bawang putih, dan cabai ditumis hingga harum, irisan

wortel dan kecap dimasukkan.

3. Ayam dipotong-potong sesuai selera, dimasukkan ke dalam tumisan, dan diaduk hingga tercampur merata, diangkat dan disajikan.

### 97. MASAK OOOO

(JOYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

- Rebung 500 g
- Daging ayam 250 g
- Taoco 2 sdm
- Kecap manis 2 sdm
- Minyak goreng 2 sdm, untuk menumis

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 2 butir
- Bawang putih 2 siung
- Jahe 3 cm
- Merica dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Rebung dikupas kemudian dicuci bersih. Kemudian direbus hingga masak dan lunak. Rebung tersebut dipotong-potong kecil tipis. Ayam beserta tulangnya dipotong-potong.
2. Minyak dipanaskan. Bumbu ditumis hingga harum. Rebung dimasukkan, beserta daging ayam, taoco dan kecap, diaduk rata. Kemudian diaduk terus hingga masak.

### 98. TUMIS JAGUNG (PUTREN)

**Bahan:**

- Jagung muda (Putren) 400 g
- Kikil 400 g

**Bumbu:**

- Bawang putih 10 siung
- Bawang merah 10 buah
- Cabai merah keriting 6 buah
- Cabai hijau keriting 6 buah
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 cm
- Gula pasir dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kikil direbus hingga setengah masak.
2. Bawang putih dan bawang merah diiris-iris, kemudian ditumis hingga harum.
3. Jagung diiris-iris, kemudian dimasukkan ke dalam tumisan bumbu. Tomat dipotong-potong dan ditambahkan ke dalam tumisan jagung. Setelah jagung setengah masak, gula, dan garam ditambahkan. Air ditambahkan sedikit, diaduk rata dan dimasak hingga matang.

## 99. DENDENG RAGI

### Bahan:

- Kelapa yang agak tua 1 butir, diparut memanjang
- Daging has sapi 500 g

### Bumbu:

- Bawang merah 6 buah
- Cabai merah 2 buah
- Ketumbar 1 sdt
- Serai 1 batang, dimefmarkan
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimefmarkan
- Kencur, dimefmarkan
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 20 g, disisir halus
- Air asam jawa dari 4 mata, 2 sdm
- Minyak goreng secukupnya

### Cara membuat:

1. Bawang, cabai, dan ketumbar dihaluskan, kemudian dicampur dengan parutan kelapa dan disangari
2. Daging diiris tipis, dimasukkan ke dalam parutan kelapa yang baru disangrai, dimasak dengan api sedang.
3. Bumbu-bumbu lainnya dimasukkan dan air asam jawa juga dimasukkan. Penggorengan ditutup



higga santan hampir habis, kemudian diaduk terus hingga warnanya kecokelatan.

4. Setelah masak, sedikit minyak goreng ditambahkan, diangkat dan dihidangkan.

## 100. DAGING LOMBOK KETHOK (ANONIM, 2014)

### Bahan:

- Daging tetelan/sandung lamur 300 g, direbus hingga empuk dipotong kecil-kecil

### Bumbu:

- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 cm
- Cabai merah besar 2 buah, dipotong bulat
- Bawang merah 5 butir, diiris tipis
- Bawang putih 3 siung, diiris tipis
- Jahe 2 cm, dimefmarkan

- Tomat hijau 2 buah, dipotong kecil-kecil
- Kaldu rebusan daging 200 ml
- Gula kelapa ½ sdm
- Kecap manis 2 sdm
- Kaldu sapi bubuk secukupnya

### Cara membuat:

1. Bawang merah dan bawang putih ditumis hingga masak dan aromanya harum.
2. Daun salam, jahe, dan lengkuas dimasukkan.

3. Daging, air kaldu, dan bumbu lain dimasukkan, dimasak dengan api kecil hingga meresap dan kuah menyusut.
4. Cabai merah, cabai hijau, dan tomat hijau dimasukkan, diaduk sebentar.

101. CILIKAN

Bahan:

- Balungan sapi yang masih mengandung tetelan 1 kg

- Lengkuas 2 iris
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

di tulang sapi dilepaskan "diteteli" dari tulangnya dan diiris kecil-kecil.

Bumbu :

- Bawang putih 5 g
- Cabai merah 50 g
- Bawang merah 5 g
- Daun salam 3 lembar

Cara membuat:

1. Menyiapkan tetelan: Tulang sapi direbus sampai empuk. Daging yang masih menempel

2. Bumbu ditumis, kemudian tetelan dimasukkan. Tetelan digoreng hingga masak.

102. OSENG-OSENG PARE

Bahan:

- Pare 500 g
- Udang 125 g

Bumbu:

- Cabai merah besar 10 butir, diiris-iris
- Bawang merah 4 buah, diiris halus
- Bawang putih 3 siung
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya, untuk menumis

Cara membuat:

1. Pare dicuci, dibuang isinya, diiris-iris kemudian diremas dengan garam dan dicuci kembali.
2. Cabai merah, bawang putih, dan bawang merah diiris tipis-tipis. Udang dibersihkan.
3. Bawang merah dan bawang putih dihaluskan, ditumis bersama cabai dan bawang merah.
4. Setelah setengah masak, pare dimasukkan, diaduk rata dan dimasak hingga masak.

103. TUMIS USAL (GUNUNGKIDUL)

Bahan:

- Usal atau keong laut 250 gram

Bumbu:

- Bawang merah 3 siung
- Bawang putih 4 siung
- Lengkuas secukupnya
- Serai 1 batang
- Cabai hijau 5 buah
- Merica secukupnya
- Daun jeruk 3 lembar

Cara membuat:

1. Usal dibersihkan kemudian direbus hingga masak. Setelah masak, dagingnya diambil dengan cara dicongkel.
2. Bawang merah dan bawang putih serta merica dihaluskan. Kemudian ditumis bersama bumbu lain hingga harum.
3. Usal dimasukkan dalam tumisan, kemudian dimasak hingga masak.

#### 104. SARANG BRAMBANG (DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Daging sandung lamur 250 g

**Bumbu:**

- Cabai merah 5 buah
- Cabai hijau 5 buah
- Bawang merah 4 siung
- Bawang putih 5 siung
- Tomat 2 buah\*
- Cuka secukupnya

- Gula kelapa secukupnya
- Kentang 150 g
- Mentega secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Cabai, bawang merah, dan bawang putih ditumis dengan mentega sampai harum.
2. Daging yang

sudah dipotong kecil dimasukkan, ditambahkan kentang, garam, gula kelapa dan cuka.

3. Setelah mendidih tomat dimasukkan, dimasak sebentar dan diangkat.



#### 105. OSENG-OSENG GAMBAS (DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Gambas 250 g

**Bumbu:**

- Cabai rawit, di potong tipis serong.
- Bawang putih 3 siung, dipotong tipis
- Bawang merah 3 siung, dipotong tipis
- Kecap manis 1 sdm
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng

**Cara membuat:**

1. Minyak goreng dipanaskan, bawang putih dimasukkan hingga harum, cabai rawit dan bawang merah dimasukkan, ditumis hingga setengah matang.
2. Gambas yang sudah dicuci dimasukkan, dimasak hingga berubah warna, kecap dan garam ditambahkan, diaduk sebentar hingga matang.

#### 106. OSENG-OSENG PEPAYA MUDA

**Bahan:**

- Pepaya muda 1 buah

**Bumbu:**

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah 2 buah
- Daun salam 2 lembar
- Gula kelapa dan garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Pepaya muda dikupas, dicacah memanjang kemudian diiris-iris, diremas dengan garam, dicuci hingga bersih dan ditiriskan.
2. Bawang putih dan bawang merah, cabai diiris-iris kemudian ditumis bersama bumbu lain hingga setengah kering.
3. Pepaya dan bumbu dimasukkan, diaduk sampai rata.



### 106. OSENG TERONG

(DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Terung 4 buah, dipotong-potong

**Bumbu:**

- Minyak 1 sdm
- Garam, gula kelapa secukupnya
- Kecap manis 2 sdm
- Bawang merah 3 siung, diiris
- Bawang putih 3 siung, diiris
- Cabai merah 2 buah, diiris halus

**Cara membuat:**

1. Minyak dipanaskan. Bawang merah, bawang putih, dan cabai ditumis sampai layu.
2. Terung, garam, gula, kecap manis dimasukkan. Kemudian diaduk-aduk. Angkat. Siap disajikan.

### 107. OSENG-OSENG DAUN PEPAYA (DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Daun pepaya 200 g
- Bumbu:**
- Bawang merah 4 siung, diiris tipis
  - Bawang putih 2 siung, diiris tipis
  - Lengkuas 2 ruas, dimemarkan
  - Daun salam 3 lembar
  - Gula kelapa 25 g
  - Petai 4 mata, dibelah dua
  - Garam 1 sdt
  - Terasi 1 ½ sdm, dibakar
  - Minyak goreng 20 ml

**Cara membuat:**

1. Daun pepaya direbus hingga lunak. Diangkat, dicuci, dan ditiriskan.
2. Semua bumbu kecuali petai dan garam ditumis hingga harum.
3. Daun pepaya, petai, dan garam dimasukkan, dimasak hingga matang.



### 108. PERKEDEL TOMAT

**Bahan:**

- Tomat merah besar 6 buah
- Daging sapi cincang 500 g
- Telur ayam 2 buah, dikocok

**Bumbu:**

- Kecap 3 sdm
- Bawang merah 8 buah
- Merica secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Salah satu sisi atas tomat dipotong dan

dikeluarkan isinya

2. Daging sapi cincang, telur, dan bumbu lainnya dicampur kemudian dimasukkan ke dalam tomat.
3. Isi tomat dikukus hingga masak, disajikan

## 109. TUMIS KANGKUNG (ANONIM, 2009G)

### Bahan:

- Kangkung 3 ikat

### Bumbu:

- Bawang putih 1 siung
- Bawang merah 2 siung
- Garam secukupnya
- Kecap asin secukupnya
- Merica
- Air secukupnya
- Minyak sayur untuk menumis

### Cara membuat:

1. Minyak sayur dituangkan ke penggorengan lalu dipanaskan. Bawang



merah dan putih ditumis sampai warnanya kecokelatan. Kangkung dimasukkan lalu garam, kecap asin, dan air dimasukkan.

2. Penggorengan ditutup kurang lebih 5 menit atau sampai kangkung menjadi layu. Diangkat dan siap dihidangkan.

## 110. OSENG-OSENG TERI (DWIARTI, 2004)

### Bahan:

- Teri tawar, digoreng kering

### Bumbu:

- Bawang merah 5 siung, diiris halus
- Bawang putih 3 siung, diiris halus
- Daun salam 3 lembar gula kelapa
- Lengkuas ½ ruas, diiris tipis
- Cabai merah besar 3, diiris tipis serong
- Cabai hijau besar 3, diiris tipis serong
- Gula kelapa 2 sdm
- Minyak goreng



### Cara membuat:

1. Bawang merah dan bawang putih ditumis, dimasukkan daun salam dan lengkuas.
2. Cabai ditumis sampai

layu, lalu ditambahkan gula kelapa.

3. Ketika gula kelapa sudah cair, teri goreng dimasukkan, dan diaduk sampai rata.

111. ORAK-ARIK

(MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Wortel 1 buah
- Kubis 2 lembar
- Telur 4 buah

Bumbu :

- Daun bawang 1 batang, diiris tipis melintang
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 2 buah
- Merica ½ sdt
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Kubis dan wortel diiris memanjang.



2. Bawang putih, garam, merica, dan kemiri dihaluskan.
3. Wortel ditumis kemudian kubis dimasukkan bersama bumbu yang telah dihaluskan. Daun bawang dimasukkan dan dimasak hingga layu.
4. Telur dikocok dan dimasukkan ke dalam tumisan sayuran, diaduk-aduk hingga tercampur rata dan telur mengental, diangkat dan disajikan.

## 5) Kukus

112. AYAM KODOK

Bahan:

- Ayam kampung utuh 1 ekor
- Telur rebus 4 butir

Bumbu:

- Susu cair 150 ml
- Bawang merah 5 buah, diiris halus
- Merica 1 sdt, dihaluskan
- Pala secukupnya
- Jahe ½ ruas, dimemarkan
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Serai 1 batang, dimemarkan

- Gula kelapa secukupnya
- Mentega secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Ayam kampung dibersihkan, kemudian kulitnya diambil. Sedikit sayap dan kaki dipotong dibagian ruasnya, akan tetapi tidak sampai lepas.
2. Daging ayam dicincang, dicampur dengan merica, pala, garam, dan susu.
3. Daging cincang berbumbu dimasukkan ke dalam perut ayam yang utuh, telur rebus ditambahkan, kemudian dijahit rapat hingga membentuk ayam utuh kembali. Kepala dan kaki diikat supaya menyerupai ayam yang sedang bersimpuh.
4. Air ditambahkan sedikit, bahan lainnya ditambahkan dan dimasak dengan api kecil hingga bumbu meresap, dikukus, dan disajikan.

### 113. BOTHOK MANDING

**Bahan:**

- Manding atau petai cina yang tua 20 g
- Kelapa agak muda 300 g
- Daun melinjo 10 g, diiris kasar
- Ikan teri nasi 50 g, dicuci bersih
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

**Bumbu:**

- Daun salam 1 lembar, dipotong-potong
- Cabai hijau besar 1 buah, dipotong-potong



**Bumbu yang dihaluskan :**

- Bawang merah 3 butir
- Bawang putih 2 siung
- Cabai merah keriting
- Garam dan gula masing-masing ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Petai cina dikupas kulitnya. Bijinya diambil.
2. Kelapa diparut. Bumbu halus, cabai rawit dan daun salam, kelapa parut

dicampur dengan petai cina hingga merata.

3. Campuran tersebut dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang.

### 114. AYUNG-AYUNG

(ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Kacang tolo 1.000 g
- Kelapa agak muda 1 butir

**Bumbu:**

- Daun salam 2 lbr
- Lengkuas 1 ruas
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 5 siung
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 2 sdm

**Cara membuat:**

1. Kacang tolo direndam semalam lalu dicuci bersih dan ditumbuk kasar.
2. Kelapa muda diparut memanjang.
3. Kacang tolo, parutan kelapa dan bumbu-bumbu, dicampur dan diaduk hingga rata.
4. Adonan dibungkus daun pisang masing-masing 1 sdm (tum). Dikukus sampai matang.



### 118. BOTHOK DAUN SINGKONG

**Bahan:**

- Daun singkong 2 ikat
- Kelapa agak muda  $\frac{1}{4}$  butir
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

**Bumbu:**

- Bawang merah 3 buah
- Bawang putih 2 siung
- Kencur 1 ruas
- Daun salam 2 lembar
- Cabai rawit 4 buah
- Garam dan gula secukupnya

**Cara membuat:**

1. Daun singkong dicuci, dirajang kecil-kecil.



2. Kelapa diparut memanjang. Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali cabe rawit.
3. Bumbu dicampur dengan kelapa parut dan daun singkong,

kemudian dibungkus dengan daun pisang sebesar kepalan tangan. Di dalam bungkusannya tersebut ditambahkan cabai rawit. Selanjutnya dikukus hingga matang.

### 119. MEGANA

(ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Teri goreng 50 g
- Taoge 250 g
- Tempe semangit, secukupnya
- Kangkung 250 g
- Lembayung 250 g
- Kacang panjang 150 g
- Kelapa muda parut

**Bumbu:**

- Daun jeruk purut 2 lembar
- Daun salam 2 lembar
- Gula kelapa 100 g, disisir
- Air 200 ml

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 2 siung



- Kencur sunthi 1 ruas
  - Cabai rawit 4 buah
  - Garam secukupnya
- Cara membuat:**
1. Untuk membuat bumbu megana, kelapa muda parut dicampur dengan bumbu halus, gula kelapa, daun salam, teri goreng, dan daun jeruk

- purut. Diaduk rata.
2. Air ditambahkan, kemudian bumbu dimasak sampai masak.
3. Sayuran direbus, diangkat, dan ditiriskan. D dicampur dengan bumbu kelapa, lalu dibungkus dan dikukus.
4. Megana siap dihidangkan.

**120. MENIRAN**

**Bahan:**

- Beras 1.000 g
- Daun pisang

**Bumbu:**

- Santan kental 600 ml
- Garam ½ sdm

**Cara membuat:**

1. Beras direndam selama 3 jam, lalu dikeringkan.

2. Beras ditumbuk menjadi menir (butirannya lebih kecil dari beras) kemudian dikukus.

3. Santan kental dan garam direbus sampai mendidih.

4. Menir yang sudah dikukus, dicampur

dengan campuran santan dan garam yang sudah mendidih tadi.

5. Didiamkan sebentar hingga dingin, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Dikukus selama 1 jam.

**121. BOTHOK TERI**

**Bahan:**

- Tempe 1 bungkus, diiris dadu
- Teri medan 1 bungkus
- Kelapa ½ tua diparut memanjang
- Daun pisang

**Bumbu:**

- Daun jeruk 3 lembar
- Santan kental 1 gelas

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 3 siung
- Kencur 1 ruas
- Cabai merah besar 3 buah
- Garam secukupnya
- Terasi secukupnya
- Gula secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kelapa parut dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan dan ditambah irisan jeruk.
2. Campuran tersebut dicampurkan dengan tempe dan teri, diaduk rata, kemudian dibungkus dengan daun pisang.
3. Bungkus daun pisang tersebut dikukus selama 40 menit, setelah masak, diangkat.

**122. PELAS (ASTUTI, 2004)**

**Bahan:**

- Kelapa muda 500 g, diparut memanjang
- Kedelai kuning 250 g

**Bumbu:**

- Air secukupnya
- Daun salam 2 lembar

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 3 siung
- Bawang putih 3 siung
- Gula kelapa 100 g
- Lengkuas 1 iris
- Puyang 1 ruas
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kacang kedelai direndam selama 1 jam, ditiriskan dan dihaluskan.
2. Kacang kedelai dicampur dengan kelapa muda parut, daun salam, bumbu halus, dan air secukupnya.
3. Diaduk rata kemudian dimasak sampai kuah habis.



### 126. PELAS TAWON

**Bahan:**

- Tawon muda yang masih di dalam tala 4 cangkir kecil (tolo tawon)
- Kelapa muda 1 butir
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

**Bumbu:**

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 2 siung
- Gula kelapa ½ sdm
- Kencur ½ ruas jari
- Garam 1 sdt

**Cara membuat:**

1. Kelapa diparut. Bumbu-bumbu dihaluskan, dicampur dengan kelapa parut serta tolo tawon yang sebelumnya telah dihancurkan.
2. Campuran tersebut dibungkus dengan daun pisang, disemat kemudian dikukus hingga masak.

### 127. PELAS TEMPE

**Bahan:**

- Tempe bungkus daun 10 buah
- Kelapa setengah tua ½ butir, diparut memanjang
- Daun pisang untuk membungkus

**Bumbu:**

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 3 siung
- Daun salam 3 lembar
- Gula kelapa 10 gram
- Garam secukupnya
- Kencur 1 jari kelingking

**Cara membuat:**

1. Kelapa diparut memanjang. Bumbu-bumbu dihaluskan, serta tempe juga dihaluskan.
2. Bumbu-bumbu, kelapa parut, serta tempe yang sudah halus dicampur hingga rata.
3. Adonan dibungkus menggunakan daun pisang dan dialasi dengan daun salam, dikukus hingga masak.

## 6) Rebus

### 128. GUDHANGAN

(ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Wortel 2 buah
- Kangkung 1 ikat
- Taoge 50 g
- Buncis 10 batang
- Telur ayam 3 butir

**Bumbu :**

- Bawang putih 2 siung
- Terasi yang sudah dibakar, secukupnya
- Daun jeruk purut 3 lembar
- Kencur ½ ruas
- Garam secukupnya



- Cabai merah dan cabai rawit sesuai selera
  - Gula kelapa dan gula pasir, secukupnya
  - Kelapa ½ butir, diparut
- Cara membuat:**
1. Bumbu yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan parutan kelapa, dibungkus dengan daun pisang dan direbus.
  2. Gudhangan dihidangkan bersama irisan tipis mentimun atau daun kemangi dan bumbunya. Kangkung bisa ditukar dengan daun bayam, daun kenikir, daun pepaya, atau daun singkong yang sudah direbus.

## 129. MIE PENTIL

(ANONIM, 2012M)(BANTUL)

### Bahan:

- Pati tapioka 1.000 g (kanji)

### Bumbu :

- Bawang putih 1 siung
- Kemiri 1 butir
- Merica secukupnya
- Minyak goreng

### Cara membuat:

1. Air dididihkan kemudian ditambahkan ke pati



2. Adonan digiling menjadi bentuk mi, kemudian

3. Ditiriskan dan diolesi bumbu halus.



## 130. TELUR PINDANG

(MURDIJATI, DKK, 2010)

### Bahan:

- Telur ayam 5 buah

### Bumbu :

- Bawang merah 2 buah
- Bawang putih 1 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Kluwak 2 buah
- Daun salam 2 lembar
- Garam secukupnya
- Daun jati secukupnya
- Daun bawang merah secukupnya

### Cara membuat:

1. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kluwak dihaluskan.
2. Telur, bumbu halus, daun jati, daun salam, daun bawang merah, dan garam direbus. Apabila telur sudah masak, kulit telur diretakkan dan direbus kembali, kemudian telur dimasak hingga berwarna kecokelatan.



### 133. MISOA

**Bahan:**

- Daging ayam
- Misoa 100 g
- Wortel 2 buah
- Bawang merah goreng
- Loncang seledri

**Bumbu :**

- Bawang putih 5 siung
- Merica 4 butir
- Pala 1 buah
- Daun salam 2 lembar
- Daun bawang merah secukupnya

**Cara membuat:**

1. Bumbu dihaluskan, direbus dengan 800 ml air.
2. Daging ayam dipotong-potong dan direbus, bumbu dimasukkan, kemudian ketika akan diangkat, misoa dimasukkan.
3. Bawang merah goreng dan seledri ditaburkan di atasnya.

## 7) Bacem

### 134. AYAM BACEM

**Bahan:**

- Ayam 1 ekor, dibagi 18 potong

**Bumbu :**

- Air 750 ml
- Air kelapa 1000 ml
- Gula kelapa 50 g
- Asam jawa 3 mata
- Kecap manis 5 sdm
- Garam secukupnya

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1sdt
- Kemiri 5 butir, disangrai

**Cara membuat:**

1. Ayam, air kelapa, gula kelapa, asam, kecap manis, garam, dan bumbu halus direbus bersama.
2. Api dikecilkan. Dimasak hingga kuah kering, kemudian diangkat dan dibiarkan dalam suhu ruangan. Jika akan disantap, ayam bacem ini digoreng terlebih dahulu.





### 138. TELUR BACEM

#### Bahan:

- Telur ayam 10 butir, direbus lalu kulitnya dikupas

#### Bumbu:

- Air kelapa 1 gelas
- Air 1 liter
- Daun salam 5 lembar
- Lengkuas 5 cm, dimemarkan
- Air asam jawa 3 sdm
- Kecap manis 5 sdm
- Gula kelapa 50 g
- Gula pasir 3 sdm
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya



#### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar 1 sdt, disangrai

#### Cara membuat:

1. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum dan warnanya kecokelatan.
2. Telur dan bumbu lain serta bumbu halus yang

telah ditumis dimasak menggunakan api sedang dan ditutup pancinya agar bumbu meresap. Pemasakan ini dilakukan hingga air rebusan menyusut dan telur warnanya menjadi cokelat kehitaman. Setelah itu telur disimpan selama semalam. Sajikan.

### 139. BACEM CEKER

(RADITRINI, 2014)

#### Bahan:

- Ceker ayam 400 g

#### Bumbu :

- Air 750 ml<sup>\*\*\*</sup>
- Gula kelapa 150 g, diiris
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 ruas, dimemarkan

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar ½ sdt
- Garam ½ sdt

#### Cara membuat:

1. Ceker disiram dengan

air panas, kemudian dikuliti dan kukunya dibuang, dicuci bersih.

2. Ceker dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan, air, gula kelapa, daun salam, dan lengkuas. Aduk rata.
3. Ceker dimasak dengan api kecil, sambil sesekali diaduk sampai empuk



dan kuah mengental. Angkat.

4. Ceker digoreng dalam minyak panas, hingga kecokelatan.

### 140. BABAT BACEM

(SAJIAN SEDAP, 2010)

Bahan:

- Babat 1 kg
- Bumbu :
  - Air 1 liter
  - Kecap manis 75 ml
  - Daun salam 1 lembar
  - Lengkuas 2 ruas, dimemarkan
  - Minyak untuk menggoreng
  - Air kelapa 500 ml
  - Garam ½ sdt
  - Gula kelapa sisir 1 sdm
  - Air asam jawa 1 sdm

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 3 siung

Cara membuat:

1. Babat direbus bersama 1 lembar daun salam dalam air hingga



2. Babat direbus kembali bersama daun salam, lengkuas, kecap manis, air kelapa, garam, gula

- mendidih dan masak, diangkat, dipotong-potong.
3. Babat kemudian digoreng dalam minyak panas, diangkat, dan ditiriskan.

### 141. BEBEK BACEM

Bahan:

- Bebek 1 ekor, dipotong
- Bumbu:
  - Bawang putih 10 siung
  - Air kelapa 500 ml
  - Daun salam 2 lembar
  - Lengkuas ½ ruas
  - Air asam 2 sdt
  - Garam 1 ½ sdt

Bumbu yang dihaluskan :

- Bawang putih 10 siung
- Bawang merah 4 siung
- Bawang putih 3 siung
- ketumbar 1 sdt
- Gula kelapa secukupnya
- garam 1 ½ sdt



Cara membuat:

1. Bebek, air kelapa, daun salam, lengkuas, air, asam jawa, garam, dan bumbu halus diaduk rata.
2. Dimasak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai masak dan bumbu meresap.





## 147. SATE TELUR PUYUH

### Bahan:

- Telur puyuh 12 butir
- Bumbu:**
- Gula kelapa 200 g, disisir
- Kecap manis 2 sdm
- Air masak 700 ml
- Tusukan sate 4 batang
- Bawang merah 4 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Garam secukupnya
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas jari



### Cara membuat:

1. Air direbus hingga mendidih. Setelah itu telur puyuh dimasukkan, direbus hingga telur masak, diangkat, ditiriskan, dan dimasukkan dalam air dingin.
2. Telur puyuh kemudian

- dikupas, disisihkan. Bawang merah, ketumbar dan garam dihaluskan. Sedangkan lengkuas dimemarkan.
3. Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan bersama bumbu lain dimasukkan dalam rebusan air. Telur puyuh

- dimasukkan, direbus hingga air hampir habis dan telur puyuh berwarna kecokelatan. Setelah itu diangkat dan didinginkan.
4. Telur puyuh ditusukkan pada tusukan sate dengan setiap tusuk sate berisi 4 buah telur puyuh.

## 148. TAHU DAN TEMPE BACEM

(KINANTHI, 2013)

### Bahan:

- Tahu dan tempe masing-masing 2 buah, masing-masing dipotong empat bagian

### Bumbu:

- Air kelapa 350 ml
- Bawang merah 5 siung, diiris tipis
- Bawang putih 3 siung, diiris tipis
- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Daun salam 1 lembar



- Serai 1 batang, dimemarkan
- Asam 2 mata
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 100 gr, diiris
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

### Cara membuat:

1. Bumbu dicampur dengan air kelapa dicampur



- kemudian didihkan hingga gula larut.
2. Potongan tahu dimasukkan, dimasak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan air kelapa habis.
  3. Tahu tersebut digoreng dengan minyak panas, diangkat.

## 8) Goreng

### 149. ABON DAGING SAPI

**Bahan:**

- Daging sapi 1 kg
- Minyak goreng untuk menggoreng

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 2 sdm
- Gula kelapa 2 sdm
- Garam secukupnya

**Bumbu:**

- Santan kental 300 ml
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ibu jari, dimemarkan

**Cara membuat:**

1. Daging direbus dengan daun salam dan lengkuas. Setelah daging empuk maka diiris tipis-tipis, dipukul-pukul dengan alat pemukul daging hingga memar lalu disuwir-suwir halus.
2. Santan dipanaskan. Daging dan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dimasukkan, diaduk hingga rata hingga santan habis dan kering. Setelah kering, tetap diaduk-aduk agar abon tidak gosong. Membuat abon harus benar-benar kering agar tahan lama.
3. Setelah kering, ditiriskan atau dipress agar minyaknya benar-benar tiris.

### 150. AYAM SAWUT / AYAM LENGKUAS (TIM DAPUR SEHAT, 2011)

**Bahan:**

- Ayam 1 ekor, dipotong 8 bagian

**Bumbu:**

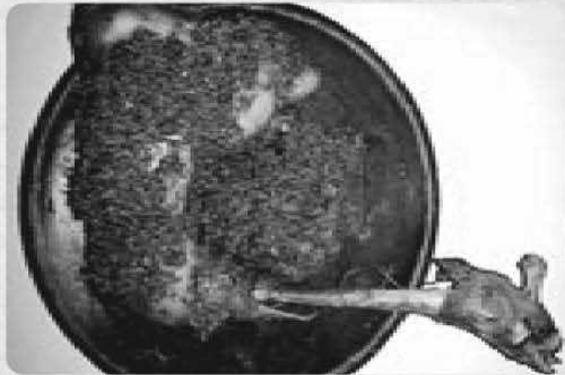
- Lengkuas 100 g, diparut
- Kelapa muda 100 g, diparut
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 3 lembar
- Garam secukupnya
- Air asam 1 sdm
- Air 500 ml
- Minyak goreng 2 sdm

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 7 butir
- Bawang putih 5 siung
- Kemiri 5 butir
- Ketumbar 1 sdt

**Cara membuat:**

1. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis



2. Ayam dimasukkan, diaduk rata. Air dituangkan, garam ditambahkan beserta air asam.

3. Dimasak sampai ayam empuk dan kuah menyusut atau menguap tinggal sedikit sekali, diangkat.
4. Ayam digoreng beserta bumbunya digoreng, diangkat, dan ditiriskan.

### 151. HATI AMPELA GORENG (ANONIM, 2012B)

#### Bahan:

- Ampela ayam 10 hati

#### Bumbu:

- Daun salam 4 lembar
- Air 300 ml
- Minyak goreng
- Garam 1 sdt

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 4 siung
- Kemiri 4 butir
- Lengkuas 1 ruas
- Ketumbar 1 sdm
- Garam ½ sdm



#### Cara membuat:

1. Hati ampela ditaruh dalam wajan, kemudian daun salam, air dan bumbu halus ditambahkan dan diaduk sampai rata. Dimasak sampai matang dan kuah mengental.
2. Minyak dipanaskan, hati ampela dan sisa bumbu digoreng sampai kecokelatan, siap dihidangkan.

### 152. BEBEK SUWIR-SUWIR

#### Bahan:

- Dada bebek 200 g

#### Bumbu:

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 4 siung
- Kecap manis 2 sdm
- Gula kelapa
- Garam

- Merica
- Gula
- Daun salam 1 buah
- Daun jeruk 1 buah
- Serai 1 batang, digeprek
- Jinten bubuk ½ sdt
- Ketumbar bubuk ½ sdt
- Minyak secukupnya

#### Cara membuat:

1. Kulit bebek disayat tipis kemudian dibumbui dengan garam dan merica secukupnya.
2. Bawang merah, bawang putih, kemiri dihaluskan, Sedikit minyak ditambahkan.
3. Bumbu yang dihaluskan ditumis hingga harum. Setelah harum, gula kelapa dimasukkan dan ditunggu hingga meleleh.
4. Setelah meleleh, air ditambahkan, kemudian kecap manis dan gula kelapa dimasukkan hingga berwarna kecokelatan.
5. Jinten bubuk dan ketumbar dimasukkan. Garam dimasukkan serta merica dan gula, dimasak hingga kuah menyusut dan mengental.
6. Setelah itu bebek digoreng dengan minyak panas. Kuah kental untuk memasak bebek sebelum digoreng, dituangkan di atas bebek yang digoreng.



## 151. AYAM GORENG KALASAN

(PRATANA DAN NANIT, 2008)

### Bahan:

- Ayam kampung 1 ekor, dipotong menjadi 4 bagian

### Bumbu:

- Bawang putih 8 siung, dihaluskan
- Garam 1 sdt
- Gula kelapa 50 g, diiris-iris halus
- Soda kue 1 sdt
- Air kelapa 1 liter
- Minyak untuk menggoreng

### Bahan dan Bumbu

#### Sambal:

- Cabai merah keriting 50 g
- Bawang merah 5 buah
- Tomat 1 buah
- Terasi 1 sdt

- Gula kelapa 2 sdm
- Garam ½ sdt
- Minyak goreng

### Cara membuat:

1. Ayam dibersihkan, direbus dengan air kelapa, soda kue, bawang putih, garam dan gula kelapa.
2. Ayam dimasak hingga matang, diangkat dan ditiriskan.
3. Minyak dipanaskan, ayam digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat.
4. Ayam goreng kalasan disajikan dengan sambal.



5. Sambal : Cabai merah dan tomat direbus, dihaluskan
6. Minyak dipanaskan, cabai halus, terasi, gula merah, dan bawang merah ditumis, kemudian digerus sampai halus, dipanaskan hingga masak.

## 157. TAHU TELUR BUMBU PECEL

### Bahan:

- Tahu putih ½ kotak
- Telur ayam 2 butir
- Taoge 30 g
- Kol 1/8 potong
- Sambal pecel sesuai selera

### Bumbu:

- Air panas untuk melarutkan bumbu pecel 3-4 sdm
- Jeruk nipis ½ buah
- Minyak untuk menggoreng 20-30 ml
- Kecap asin secukupnya
- Garam dan merica secukupnya

### Cara membuat:

1. Telur dicampur dengan garam kecap asin dan merica kemudian dikocok lepas.
2. Tahu dicincang kasar lalu dimasukkan ke dalam kocokan telur. Minyak dituang hingga menutupi permukaan wajan sekitar 1-2 cm.
3. Adonan tahu telur dituangkan dalam minyak panas. Kol dan taoge dicuci bersih



- kemudian direbus selama 3 menit, diangkat, dan disajikan di atas tahu telur.
4. Bumbu pecel yang telah diseduh dengan air panas disiramkan di atasnya.

158. AYAM GORENG MBOK BEREK

Bahan:

- Ayam 1 ekor, dibuang kepala dan kakinya
- Santan 500 ml
- Daun salam 2 lembar
- Serai 2 batang, dimemarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 8 siung
- Kemiri 6 butir
- Ketumbar  $\frac{1}{2}$  sdm
- Garam 1 sdm

Bahan Kremesan:

- Santan 250 ml dari  $\frac{1}{4}$  butir kelapa
- Sisa rebusan ayam 250 ml
- Tepung beras 120 gr
- Tepung tapioka 25 gr
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt
- Bawang putih 4 siung, dihaluskan



Cara membuat:

1. Ayam direbus bersama santan, bumbu halus, daun salam, dan serai sampai masak dan meresap, diangkat.
2. Ayam digoreng dalam minyak panas hingga masak, diangkat.
3. Bahan kremesan diaduk rata. Bahan kremesan dituang dalam minyak panas, dikumpulkan dan digoreng sampai masak.
4. Kremesan ditaburkan di atas ayam yang telah digoreng.

159. LELE GORENG

(ANONIM, 2012L)

Bahan:

- Ikan lele 750 g

Bumbu:

- Air 500 ml
- Ketumbar 1 sdm
- Bawang putih 1 siung
- Kunyit  $\frac{1}{2}$  ruas
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdm
- Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Ikan lele dibersihkan, bagian perutnya



2. Lele dicampur dengan bumbu halus. Didiamkan selama  $\frac{1}{2}$  jam agar bumbu meresap.
3. Minyak goreng yang banyak dipanaskan dalam wajan, ikan lele dimasak, digoreng dengan api sedang hingga agak kering dan masak, diangkat.

### 160. KERIPIK BELUT (ANONIM, 2010F)

#### Bahan:

- Belut 1.500 g
- Telur ayam 4 butir
- Tepung beras 250 g

#### Bumbu:

- Ketumbar 1sdt
- Kemiri 1sdt
- Bawang putih 5 siung
- Garam  $1\frac{1}{2}$  sdt
- Daun jeruk, diiris tipis-tipis
- Minyak goreng & mentega

#### Cara membuat:

1. Belut dibersihkan lendirnya dengan abut

gosok, dibuang jerohnya dan dicuci hingga bersih. Kemudian belut digoreng sampai kering dan ditiriskan.

2. Bawang putih, ketumbar, kemiri, dan garam dihaluskan dan dicampur dengan tepung beras. Tambahkan air, telur, dan irisan daun jeruk yang diiris tipis-tipis. Kemudian diaduk hingga rata.



3. Belut dimasukkan ke dalam adonan tepung beras, lalu digoreng satu persatu dengan minyak panas yang diberi campuran mentega sampai berwarna kuning kecokelatan.

### 161. EMPAL GORENG (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Daging paha sapi atau gandum 1 kg

#### Bumbu :

- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 6 siung
- Santan kental dari 1 butir kelapa 250 ml
- Ketumbar 1 sdm
- Garam secukupnya
- Air asam dari 4 mata, 2 sdm
- Gula kelapa 50 g
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 ruas, dimemarkan
- Minyak goreng secukupnya

#### Cara membuat:

1. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, gula, dan garam dihaluskan kemudian dicampur dengan air asam.
2. Daging diletakkan di dalam panci, diuleni dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan daun salam hingga mendidih dan daging lunak.



3. Setelah lunak dan santan menyusut, diangkat, dan daging diiris dalam bentuk persegi, kemudian digoreng.



## 164. PERKEDEL TEMPE BOSOK

### Bahan:

- Tempe bosok 250 g
- Tepung kanji 1 sdm

### Bumbu:

- Garam 1 sdt
- Gula pasir
- Air 2 sdm

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 2 butir
- Cabai rawit 5 buah
- Daun jeruk 2 lembar, diisi tipis
- Cabai merah 2 buah
- kencur ½ cm

### Cara membuat:

1. Tempe dikukus selama 10 menit, kemudian dihaluskan.
2. Garam, gula, tepung kanji, air dan bumbu halus dicampurkan dengan tempe yang dihaluskan.
3. Adonan diambil 1 sdm, dibentuk bulat pipih, kemudian digoreng dalam minyak panas hingga kuning keemasan, diangkat, dan ditiriskan.



## 165. LENTHOK (ANONIM, 2012C)

### Bahan:

- Singkong 500 g

### Bumbu:

- Bawang 2 siung
- Ketumbar ½ sdt
- Merica butiran ½ sdt
- Garam 1 sdt
- Minyak 500 ml untuk menggoreng

### Cara membuat:

1. Singkong dikupas, dikukus, dihaluskan.
2. Bumbu yang sudah dihaluskan dicampur dengan singkong hingga merata.
3. Dibentuk bulat lonjong, lalu digoreng hingga kekuningan.

## 166. ABON MAYANG

### Bahan:

- Otot sapi atau urat sapi 350 g

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 20 g
- Ketumbar 10 g
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 125 g

2. Otot sapi yang telah direbus kemudian disuwir-suwir.
3. Bumbu-bumbu

- dihaluskan dan dicampur dengan suwiran otot sapi, dimasak hingga bumbu meresap.
4. Setelah otot sapi dan bumbu meresap, digoreng hingga kering.



5. Setelah kering, diangkat dan ditiriskan atau diperas untuk mengurangi minyaknya.

### 167. PERKEDEL JAGUNG

**Bahan:**

- Jagung 5 buah
- Tepung tapioka 3 sdm
- Telur 1 butir
- Minyak goreng 250 ml

**Bumbu:**

- Bawang merah 4 buah
- Bawang putih 3 siung
- Merica 1 sdt
- Garam ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Jagung disisir dari tongkolnya, ditumbuk, hingga halus.



2. Bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan jagung.
3. Tepung sagu dan telur dimasukkan, diaduk hingga rata.

4. Adonan diambil sesendok demi sesendok, digoreng hingga masak, diangkat dan ditiriskan.

### 168. BELALANG GORENG (GUNUNGKIDUL)

**Bahan:**

- Belalang 1 kg

**Bumbu:**

- Bawang putih 10 siung
- Bawang merah 15 butir
- Gula pasir 250 g
- Garam 4 sdm

**Cara membuat:**

1. Belalang dibersihkan. Kepalanya ditarik hingga putus untuk membersihkan kotoran yang ada di perut belalang. Sayap dan bulu pada punggung belalang dicabut agar bersih.
2. Belalang kemudian



3. Belalang, gula pasir dan garam dimasukkan

dibersihkan dengan air hangat. Bawang putih dan bawang merah dihaluskan kemudian dimasukkan dalam panci. Belalang ke dalam panci. Air dituang dan belalang direbus selama 30 menit. Setelah masak, diangkat, dan ditiriskan kemudian digoreng sampai berwarna kecokelatan.

## 16g. TEMPE GARIT (SETYOWATI, 2012)

### Bahan:

- Tempe 1 papan

### Bumbu:

- Bawang putih 1 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdm
- Minyak goreng

### Cara membuat:

1. Tempe dipotong-potong sesuai selera. Kemudian digarit-garit pada bagian tengahnya agar bumbu meresap.
2. Bawang putih, ketumbar, dan garam dihaluskan. Kemudian ditambahkan sedikit air.
3. Tempe dimasukkan dalam bumbu dan ditekan-tekan agar bumbu meresap dan dibiarkan selama 15 menit.
4. Minyak goreng dipanaskan, tempe digoreng hingga berwarna kecokelatan.



## 170. UDANG GORENG (DWIARTI, 2004)

### Bahan:

- Udang kecil 350 g
- Tepung beras 3 sdm
- Air 600 ml
- Minyak goreng secukupnya

### Bumbu:

- Susu cair 150 ml
- Ketumbar 1 sdt
- Bawang putih 3 siung
- Garam 1 sdt

### Cara membuat:

1. Udang dicuci bersih, dibuang kepalanya.
2. Udang, air, dan bumbu halus direbus sampai kering kemudian ditiriskan.
3. Tepung beras ditaburkan, diaduk rata sampai udang terbalut tepung.
4. Digoreng diatas api kecil hingga kering.

## 171. ULAM ASEM (ASTUTI, 2004)

### Bahan:

- Babat/iso sapi 250 g

### Bumbu:

- Air 200 ml
- Minyak goreng secukupnya
- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 2 siung
- Gula kelapa 300 g
- Ketumbar 1 sdt
- Kemiri 2 butir
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas  $\frac{1}{2}$  ruas, dimemarkan
- Garam 1 sdt
- Asam jawa secukupnya

### Cara membuat:

1. Gula kelapa disisir. Bawang merah, bawang putih, garam ketumbar, kemiri, dan asam jawa dihaluskan.
2. Babat/iso dipotong-potong menurut selera.
3. Babat/iso direbus dengan air bersama bumbu halus, gula kelapa, lengkuas, dan daun salam sampai airnya habis.
4. Ditiriskan kemudian digoreng sampai masak.



## 174. AYAM GEPREK (FAJAR, 2008)

### Bahan:

- Ayam 1 ekor, dipotong sesuai selera

### Bumbu ayam:

- Bawang putih 2 siung, dihaluskan
- Ketumbar bubuk 1 sdm
- Garam 2 sdt
- Merica 1 sdt

### Bahan pelapis:

- Tepung terigu 3 sdm
- Soda kue ½ sdt
- Telur 1 butir
- Garam dan merica secukupnya

### Bahan Sambal Bawang:

- Cabai rawit 10 buah atau sesuai selera
- Bawang merah 4 buah
- Bawang putih 3 siung

### Cara membuat:

1. Ayam diungkep dengan bumbu ayam selama sekitar 10 menit.
2. Untuk pelapisnya, semua bahan pelapis



dicampur yakni telur dikocok dengan bahan dan bumbu lain hingga merata.

3. Ayam yang sudah diungkep dicelupkan dalam telur yang telah dikocok kemudian ke tepung kering yang sudah dibumbui, dilakukan secara berulang-ulang kemudian ayam digoreng hingga terlihat *crispy* dan berwarna

kuning kecokelatan.

4. Bawang merah, bawang putih, cabe rawit, dan tomat digoreng setengah matang, diangkat kemudian diulek kasar. Garam dan gula ditambahkan.
5. Sambal tersebut diletakkan diatas ayam *crispy*, kemudian digeprek dengan ulekan hingga ayam agak hancur dan tercampur dengan sambal.

## 175. SAMBEL KERING KENTANG

(PRATAMA DAN NANIT, 2008)

### Bahan:

- Kentang 750 g, diiris-iris, digoreng kering

### Bumbu:

- Air asam jawa 1 sdt
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 1 sdm
- Minyak untuk menggoreng

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 7 butir
- Bawang putih 2 siung
- Cabai merah 5 buah

### Cara membuat:

1. Minyak goreng 3 sdm dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum.
2. Air asam, garam, dan gula ditambahkan, diaduk hingga mengental, dan didinginkan,



3. Setelah agak dingin, kentang yang telah digoreng dimasukkan, kemudian diaduk rata.

## 9) Panggang / Bakar

### 176. AYAM BAKAR BUMBU BACEM (DIDI, 2013)

**Bahan:**

- Ayam kampung 1 ekor

**Bumbu:**

- Air 400 ml
- Air kelapa 400 ml
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Gula kelapa 50 g

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 5 butir
- Ketumbar 1 sdt

**Cara membuat:**

1. Ayam diungkep (dimasak dengan api kecil)
2. Ayam dan semua

bumbu dimasak hingga ayam lunak dan bumbu meresap, serta air habis atau menyusut, sesekali ayam dibalik agar merata bumbunya.

3. Ayam diolesi dengan sedikit margarin dan kecap manis, kemudian dipanggang di atas bara api.

### 177. DENDENG AGE (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Daging has dalam 500 g

**Bumbu:**

- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Daun salam 2 lembar
- Santan kental dari 1 butir kelapa 200 ml
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 50 g, disisir halus
- Gula pasir 20 g

**Cara membuat:**

1. Daging sapi direbus hingga lunak, dicincang halus.
2. Daging cincang dibentangkan diantara dua sapitan bambu (bambu tipis yang



- dibelah tengahnya).
3. Areh: semua bahan dan bumbu dicampur dan dimasak dengan api kecil, diaduk agar santan tidak pecah, segera diangkat apabila santan sudah mengental dan volume santan hanya tinggal separuh.
4. Daging dipanggang di

atas bara api sambil diolesi areh, dilakukan berulang hingga areh meresap dan masak, diangkat.

5. Ujung sapitan diberi tangkai daun pepaya sedangkan bagian bawah dililit dengan daun pisang dan diberi tali pengikat.

## 178. AYAM BAKAR KALASAN

### Bahan:

- Ayam kampung 1 ekor, dibelah tetapi tidak sampai putus

### Bumbu:

- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Gula kelapa 50 g, disisir
- Air santan 500 ml
- Air kelapa 250 ml

### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 7 butir
- Bawang putih 5 siung
- Kemiri 5 butir
- Ketumbar 1 sdm

- Jinten ½ sdt

### Bahan Sambal Limau:

- Cabai merah 6 buah
- Terasi ½ sdt
- Jeruk limau 2 buah
- Gula kelapa ½ sdm
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Santan, air kelapa, dan bumbu halus dimasak. Lengkuas, daun salam, dan serai ditambahkan, dimasak hingga bumbu masak dan mendidih. Ayam dan gula kelapa dimasukkan, dimasak



hingga bumbu meresap dan kuah meresap pula.

2. Setelah bumbu meresap, ayam diangkat dan dibakar di atas bara api dan berwarna kecokelatan.
3. Sambal Limau: Semua bahan sambal dihaluskan, air jeruk limau ditambahkan.
4. Ayam bakar kalasan disajikan dengan sambal limau.

## 179.. BLEBET BEBEK

### Bahan:

- Bebek 1 ekor

### Bumbu:

- Kelapa agak muda 1 butir, diparut memanjang
- Santan kentil 200 ml
- Bawang merah 4 buah
- Ketumbar 1 sdt
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Salam secukupnya
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan

### Cara membuat:

1. Areh putih: Bawang merah, ketumbar, garam, dan gula kelapa dihaluskan. Separuh bumbu ini dimasak bersama santan, daun salam, dan lengkuas dengan api kecil, kemudian didihkan sambil diaduk-aduk hingga volume santan tinggal separuh.
2. Isi perut bebek, kaki, paruh, dan tulangnya dihilangkan.
3. Perut bebek diisi dengan parutan kelapa muda dan sisa bumbu halus. Kemudian dijahit



dan dibungkus dengan daun pisang, bagian luarnya dilapis dengan kulit batang pisang, dikukus hingga masak.

4. Setelah masak, diangkat dan ditusuk dengan tusuk sate dan dipanggang di atas bara api. Kemudian dibolak-balik. Areh disiramkan di atasnya, dilakukan berulang kali hingga bebek empuk dan areh meresap.

180. BISTIK EDAN

Bahan:

- Ayam 700 g, direbus setengah masak

Bumbu:

- Cabai merah besar 2 buah
- Cabai hijau besar 2 buah
- Cuka
- Bawang merah 8 buah
- Bawang putih 2 siung
- Merica ½ sdt, dihaluskan

- Kecap manis 5 sdm
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Minyak goreng secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Cabai merah dan cabai hijau dibelah, isinya dibuang

2. Bawang putih dihaluskan dan sebagian bawang merah ditumis hingga harum, kemudian daging ayam, merica, daun salam, lengkuas, garam, cuka, serta cabai merah dan cabai hijau dimasukkan, dimasak hingga masak

181. BISTIK DAGING CINCANG

Bahan:

- Daging cincang 250 g
- Telur 4 butir
- Garam secukupnya

Bahan Saus:

- Margarin 3 sdm
- Bawang merah 8 buah, diiris halus
- Kaldu 300 ml
- Merica bubuk ½ sdt
- Pala bubuk ½ sdt
- Kecap manis 5 sdm
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Daging cincang dicampur dengan telur dan garam diaduk rata. Kemudian dipanggang hingga masak.
2. Saus: Margarin dipanaskan. Bawang merah diiris dan ditumis hingga harum. Kaldu dimasukkan, merica, pala, garam, dan kecap manis ditambahkan, dimasak hingga mendidih.
3. Bistik daging cincang disiram dengan sausnya.

182. GEMBROT

Bahan:

- Kelapa agak tua 200 g

Bumbu:

- Bawang merah 4 buah
- Ketumbar ½ sdt
- Daun salam secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya

Cara membuat:

1. Kelapa diparut memanjang, Semua bahan dan bumbu yang lain dihaluskan, kecuali daun salam, kemudian dicampurkan.
2. Adonan diambil dan diletakkan diatas daun pisang yang sudah dialasi daun salam. Kemudian adonan dibungkus seperti lontong dan dipanggang di atas bara api.

### 183. SAPITAN LIDAH (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Lidah sapi 1 buah
- Daun pisang secukupnya
- Tangkai daun pepaya

#### Bumbu:

- Air kapur sirih secukupnya
- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 3 siung
- Daun salam 2 lembar
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Ketumbar ½ sdt
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Asam jawa 4 mata

#### Cara membuat:

1. Areh putih: Bawang merah dan ketumbar dihaluskan. Santan bersama daun salam, lengkuas, gula kelapa, garam, dan bumbu halus dimasak dengan api kecil, diaduk terus agar santan tidak pecah atau menggumpal. Apabila santan telah mengental dan volumenya tinggal separuh, diangkat.
2. Lidah sapi dicuci dengan air kapur sirih, direbus

dengan garam dan bawang putih hingga lunak.

3. Lidah sapi dijepit dengan sapitan bambu, kemudian dibakar di atas bara api. Areh dioleskan berulang-ulang dan diangkat setelah meresap.
4. Bagian ujung sapitan diberi tangkai daun pepaya, sedangkan bagian bawahnya dililit dengan daun pisang dan diberi tali pengikat.

### 184. TALA TAWON

#### Bahan:

- Tala tawon (sarang tawon yang masih muda) 1 buah

#### Bumbu:

- Santan 200 ml
- Bawang merah 10 buah
- Daun salam secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Ketumbar 1 sdt
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan

#### Cara membuat:

1. Areh putih: Bawang merah dan ketumbar dihaluskan.
2. Santan dimasak,



bumbu yang telah dihaluskan dan bahan lainnya dimasak dengan api kecil, diaduk terus supaya santan tidak pecah atau menggumpal. Apabila santan sudah mengental maka diangkat.

3. Sarang tawon dicuci bersih dan dijepit diantara dua tusuk sate, kemudian dipanggang di atas bara api dan areh diolesi secara merata dan berulang hingga berwarna kekuningan.

185. DENDENG SUWIR

Bahan:

- Daging sapi bagian has 250 g
- Daun pisang secukupnya
- Bilah bambu tipis sebagai penjepit
- Tangkai daun pepaya secukupnya, dipotong-potong ukuran sekitar 5 cm

Bumbu:

- Serai 2 batang, dimemarkan
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 cm

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 8 butir

- Bawang putih 4 siung
- Gula kelapa, diiris 3 sdm
- Ketumbar ½ sdt
- Jahe 5 cm
- Garam 1 sdt

Cara membuat:

1. Daging direbus hingga masak, ditiriskan kemudian di suwir-suwir.
2. Minyak dipanaskan, bumbu halus ditumis hingga harum. Daging dimasukkan, diaduk rata, dimasak hingga bumbu meresap.
3. Saus: Minyak dipanaskan, bumbu halus ditumis hingga harum. Santan

dimasukkan, diaduk hingga kental, diangkat, dan dibiarkan agak dingin.

4. Campuran daging dijepit diantara 4 – 6 bilah ujung bambu, diatur hingga rata dan rapat. Ujung jepitan dimasukkan ke dalam potongan tangkai daun pepaya agar tidak lepas. Kemudian dibakar di atas bara arang sambil sesekali dibalik dan diolesi dengan saus hingga masak. Tangkainya dibungkus dengan daun pisang.

186. KALAK ATI

Bahan:

- Hati sapi 500 g

Bumbu:

- Santan dari 2 butir kelapa 200 ml
- Bawang merah 10 buah
- Daun salam 2 lembar
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Ketumbar ½ sdt
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Asam jawa 4 mata
- Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Areh putih: Bawang merah dan ketumbar dihaluskan hingga menjadi bumbu halus.
2. Santan, lengkuas, daun salam, dan bumbu halus dimasak dengan api kecil, diaduk terus agar santan tidak pecah atau menggumpal, segera diangkat bila santan sudah mengental dan volumenya tinggal separuh.



3. Hati sapi dipotong sesuai selera dan ditusuk-tusuk dengan garpu, kemudian diluleni dengan gula kelapa, air asam, dan garam, didiamkan beberapa saat hingga bumbu meresap.

## 187. GLENDUH PIYIK

### Bahan:

- Piyik (burung dara muda) 1 ekor
- Daging burung dara 100 g, dicincang
- Telur ayam 2 butir

### Bumbu:

- Bawang merah 7 buah
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar 2 sdt
- Kemiri 2 buah
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 lembar, dimemarkan
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Daun jeruk purut 2 lembar
- Santan kental dari 2 butir kelapa 600 ml

### Cara membuat:

1. Areh: Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri, garam, gula kelapa



dihaluskan. Separuh bumbu halus dimasak dengan 300 ml santan dengan api kecil, diaduk hingga santan kental dan mendidih.

2. Isi perut burung dara dikeluarkan, dan diusahakan kulit tetap utuh.
3. Perut burung diisi dengan bawang merah utuh, telur ayam kocok dicampur dengan daging burung dara cincang serta bumbu halus.
4. Perut tersebut dijahit rapat, kemudian

dimasak dengan areh dan daun salam, lengkuas, serai, serta daun jeruk purut ditambahkan.

5. Kaki burung diikat seperti pada cara membuat ayam kodok, dikukus hingga isi perut masak.
6. Burung dara dijepit dengan 2 buah tusuk sate, kemudian dipanggang di atas bara api dan diolesi merata dengan areh, dilakukan berulang kali hingga daging empuk dan areh meresap.

## 188. LIDAH ASIN

### Bahan:

- Lidah sapi 1 buah

### Bumbu:

- Sendawa 1 sdt
- Garam secukupnya
- Mentega secukupnya

### Cara membuat:

1. Lidah sapi disiapkan,

tidak dicuci, namun diremas-remas dengan sendawa dan garam, dicampur hingga merata dan didiamkan selama 12 jam, atau bisa juga digunakan lidah sapi yang sudah siap santap.

2. Lidah sapi disapit

seperti jadah manten, kemudian diolesi dengan mentega dan dipanggang di atas bara api hingga matang.

189. SANGGAR (SATAI JEPIT) (ASTI DAN LAELA, 2009)

DIHIDANGKAN UNTUK 5 ORANG

**Bahan:**

- Daging sapi 500 g

**Bumbu:**

- Gula kelapa 80 g
- Garam dan asam secukupnya
- Bawang merah 40 g, diiris

**Bahan untuk areh:**

- Kelapa tua 1 butir, diambil santannya
- Bawang putih 40 g
- Ketumbar 15 g
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas
- Gula pasir secukupnya

- Tepung beras secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat areh:**

1. Bawang putih, ketumbar, dan lengkuas dihaluskan, kemudian dicampurkan ke dalam santan.
2. Gula pasir dan garam ditambahkan secukupnya.
3. Santan direbus, kemudian dicampurkan dengan sedikit tepung beras sebagai pengental.

**Cara membuat daging:**

1. Bambu kecil yang sudah dibelah disiapkan, kemudian daging yang sudah direbus dijepit, ujung bambu diikat dengan batang daun pepaya agar jepitan tidak lepas.
2. Adonan areh disiramkan ke daging, kemudian dipanggang.
3. Areh disirami kembali dan dipanggang lagi sebanyak tiga atau empat kali.
4. Satai jepit siap untuk dihidangkan.

190. URET DADAP

**Bahan:**

- Uret dadap 10 ekor
- Tusuk satai secukupnya

**Bumbu:**

- Santan 300 ml
- Bawang merah 5 buah
- Daun salam 2 lembar
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya
- Ketumbar 1 sdt
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan

**Cara membuat:**

1. Areh gurih: Bawang merah dan ketumbar dihaluskan. Santan dimasak bersama bumbu halus, daun salam, garam, gula kelapa, lengkuas, dengan api kecil sambil diaduk hingga mendidih dan santan mengental.
2. Uret dadap dimasukkan

dalam air mendidih selama 5 menit, diangkat kemudian ditusuk dengan tusuk sate. Kemudian dibakar dan diberi areh berkali-kali hingga bumbu areh meresap dan masak.

3. Tusuk sate dililit dengan daun pisang dan diberi benang pengikat.

## 191. SATE USUS

### Bahan:

- Serai 2 batang dimemarkan
- Gula pasir 1 sdm
- Garam ½ sdt
- Jahe 2 cm, dibiarkan utuh
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk nipis 3 lembar
- Air untuk merebus
- Minyak untuk menggoreng

### Bumbu yang Dihaluskan:

- Kemiri 3 butir
- Lengkuas 2 cm
- Jahe 2 cm
- Kunyit 2 cm
- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 4 butir

### Cara membuat:

1. Usus dibersihkan, direbus bersama jahe, daun salam, dan daun jeruk hingga masak, diangkat, dan ditiriskan.
2. Setelah itu, usus dipotong-potong dengan panjang sesuai selera. Minyak dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum. Usus ayam, gula pasir, dan

- garam dimasukkan, diaduk rata.
3. Tusuk sate disiapkan, usus ditusukkan hingga habis, dibakar secukupnya.



## A. KUDAPAN

### a. BASAH

#### 192. APEM DOMBA (MOERTIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Tepung beras 250 g
- Air kelapa 150 ml
- Tape singkong 150 g
- Santan 100 ml
- Air 125 ml

### Bumbu:

- Gula pasir 100 g (untuk apem berwarna putih), atau
- Gula kelapa 150 g, diiris halus (untuk apem berwarna coklat)
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Tape dan gula dihaluskan, ditambahkan air kelapa dan air kemudian diaduk sampai gula larut lalu disaring. Air tape dan dituangkan sedikit demi sedikit ke tepung beras sambil diuleni. Kemudian adonan dibiarkan pada suhu kamar selama satu atau dua jam. Santan dimasukkan dan diaduk rata.
2. Adonan tersebut dimasukkan ke dalam cetakan, kemudian dikukus sampai masak.



193. KLENYEM

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Ketela pohon 1 kg
- Kelapa ½ buah, diparut memanjang

Bumbu:

- Garam secukupnya
- Gula kelapa 100 g
- Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Ketela dikupas, dicuci bersih lalu diparut dan diperas.
2. Perasan ketela dicampur dengan kelapa parut dan sedikit garam hingga rata.
3. Adonan tersebut dibentuk bulat-bulat kemudian di bagian

tengahnya diberi gula kelapa yang telah disisir, kemudian dipadatkan.

4. Minyak dipanaskan, klenyem digoreng hingga masak.

194. AWUK-AWUK SAGU MUTIARA (DIDI, 2013)

Bahan:

- Sagu mutiara 250 g warna merah muda
- Gula pasir 150 g
- Kelapa muda ½ butir, diparut memanjang
- Garam 1 sdt
- Vanili 1 bungkus
- Tepung tapioka atau tapioka 2 sdm
- Daun pisang untuk membungkus

Cara membuat:

1. Sagu mutiara direndam kira-kira selama 3 jam hingga mengembang, direbus sebentar hingga masak.
2. Sagu mutiara dicampur dengan bahan lain, diaduk rata,
3. Adonan diletakkan di daun pisang sebanyak 2 sdm, dibungkus



4. Dikukus selama 30 menit atau hingga masak

### 195. INDRLOKO (JOYOKUSUMO, 1999)

#### Bahan:

- Ubi jalar 1 kg, dicuci bersih
- Kelapa 1 butir, diparut
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

#### Bumbu:

- Gula kelapa 200 g, diiris halus
- Garam secukupnya

#### Cara membuat:

1. Ubi direbus bersama kulitnya hingga masak, dikupas, dihaluskan. Ubi halus dicampur bersama dengan parutan kelapa, irisan gula kelapa, dan garam, diaduk rata hingga bisa dibentuk.
2. Adonan dibentuk bulat panjang sambil dikepal-kepal supaya padat,

- kemudian dibungkus dengan daun pisang hingga bentuknya menyerupai lempur,
3. Kemudian bungkusannya berisi adonan dibakar di atas bara api hingga masak sambil dibolak-balik agar tidak hangus. Sebelum dihidangkan, ujung-ujung daun digunting agar daun rapi.

### 196. BLANGGEM (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Singkong 1 kg

#### Bumbu:

- Garam secukupnya
- Gula pasir 300 g
- Minyak goreng untuk menggoreng

#### Cara membuat:

1. Singkong dikupas kulitnya, dipotong-potong dan dicuci kemudian direbus.
2. Setelah masak, ditiriskan dan diberi gula pasir, kemudian didinginkan.
3. Setelah dingin, ditumbuk halus dan dibuat bulatan-bulatan kemudian digoreng hingga berwarna kecokelatan.

### 197. DEMPLO JAGUNG

#### Bahan:

- Gula kelapa 250 g
- Garam 1 sdt
- Kelapa  $\frac{3}{4}$  butir, diparut
- Tepung jagung  $\frac{1}{2}$  kg

#### Cara membuat:

1. Gula kelapa direbus dengan 500 ml air, disaring, dan diberi garam.
2. Kelapa dan tepung dicampur. Air gula dimasukan sedikit demi sedikit, diaduk, diangkat.
3. Adonan dibentuk menjadi sebesar bola dengan diameter 3 cm, dikukus hingga masak, diangkat.



### 101. BENDUL TALES (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Talas rebus 500 g
- Santan kental 300 ml

**Bumbu:**

- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Aren: Santan dimasak dengan api kecil, diaduk terus hingga volume santan tinggal separuh, kemudian gula dan garam ditambahkan.
2. Talas rebus dihaluskan, kemudian dibentuk sebesar bola dengan diameter 3 cm,

dipipihkan dan ditusuk dengan tusuk satai.

3. Satai talas dibakar, areh disiramkan ke arah talas yang dibakar, tiap kali areh mengering areh disiramkan lagi dan dibakar lagi, hal ini dilakukan berulang kali hingga areh meresap dan masak.



### 202. BEKATUL JAGUNG

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Tepung katul jagung
- Daun pisang

**Bumbu:**

- Garam
- Gula kelapa
- Kapur sirih

**Cara membuat:**

1. Tepung bekatul jagung dicampur dengan gula kelapa dan diberi garam serta diberi kapur sirih.
2. Adonan tersebut dibungkus dengan daun pisang atau dimasak dengan kuah hingga masak.

### 203. ARSENG (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Pisang kepok kuning 1 sisir
- Santan cair 500 ml
- Telur ayam kampung 3 butir

**Bumbu:**

- Gula pasir 150 g
- Vanili secukupnya

**Cara membuat:**

1. Telur dikocok sebentar hingga tercampur rata.
2. Pisang kepok dikupas, dan dipotong serong.
3. Santan, pisang, dan gula pasir direbus hingga mendidih. Telur kocok dimasukkan, diaduk.
4. Vanili ditambahkan, diangkat.

204. AREM-AREM

(ROSLIYANI, 2008)

Bahan dan Bumbu nasi:

- Beras 500 g, dicuci dan ditiriskan
- Santan encer 300 ml
- Air 700 ml
- Garam 1 sdt
- Daun salam 2 lembar

Bahan isi :

- Daging cincang 350 g
- Wortel 1 buah, dipotong dadu kecil=kecil
- Santan 300 ml

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 4 siung
- Bawang merah 4 butir
- Cabai merah 5 buah
- Tomat 1 buah, dicincang
- Lengkuas 2 cm
- Gula pasir 2 sdt
- Garam 1 sdt
- Serai 10 cm, dimemarkan

Bahan pembungkus:

- Daun pisang, dipotong 10x20 cm. Apabila daunnya keras, maka direndam dalam air panas terlebih dahulu

Cara membuat:

1. Beras bersama air, santan, garam, dan daun salam diaduk bersama, didihkan dengan api sedang sampai nasi menjadi lembek, diaduk sesekali karena santan pada



bawah panci akan cepat masak.

2. Bumbu halus ditumis.

Daging yang telah dihaluskan, diaduk. Santan dan wortel dituangkan, didihkan dengan api kecil hingga santan menyusut.

3. Daun pisang disiapkan, nasi diletakkan di tengah-tengah daun, ditekan-tekan hingga padat, merata, dan melebar. Kemudian diisi

dengan 1 sdm daging.

Nasi digulung sampai daging tertutup nasi. Daun digulung sambil ditekan hingga padat, dilipat kedua sisi sambil ditekan hingga padat, kemudian dikukus selama 1 jam, diangkat dan disajikan.

## 205. BONGKO (DIDI, 2014)

### Bahan:

- Kacang gude 250 g
- Kelapa muda  $\frac{1}{2}$  butir, diparut memanjang
- Daun pisang secukupnya
- Areh santan kental secukupnya darisantan kelapa yang direbus sampai kental

### Bumbu:

- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar  $\frac{1}{2}$  sdt
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Kencur 1 ruas

- Daun salam 2 lembar, dipotong-potong kasar
- Gula kelapa 1 sdm
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdm
- Cabai rawit secukupnya

### Cara membuat:

1. Kacang gude direndam selama 3 jam, sampai lunak, direbus kemudian ditumbuk kasar. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun salam dan lengkuas.
2. Kacang tumbuk, kelapa parut, lengkuas, daun



3. Adonan dibungkus dengan daun pisang. Adonan areh sebanyak 1 sdm dan satu buah cabai rawit utuh diambil dan ditambahkan, dikukus hingga masak kurang lebih 20 menit, disajikan.

## 206. CETOT (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Ketela pohon
- Kelapa
- Daun pisang

### Bumbu:

- Garam

### Cara membuat:

1. Ketela dikupas, direndam selama 1  $\frac{1}{2}$  hari, dicuci bersih, diparut kemudian dipipit dan diendapkan airnya untuk diambil patinya.
2. Pati dicampur dengan parutan ketela. Campuran tersebut dikukus hingga masak.
3. Setelah masak, ditumbuk hingga halus dan diberi kelapa yang telah diiris tipis-tipis, selanjutnya diletakkan dalam papan yang dialasi daun pisang yang telah dikukus.

## 207. CIMPLUNG

### Bahan:

- Sukun 2 buah
- Santan 750 ml dari  $\frac{1}{2}$  butir kelapa
- Kayu manis 1 batang
- Gula kelapa 300 g

### Cara membuat:

1. Sukun direbus, lalu dipotong-potong bentuk dadu kecil.
2. Santan, gula kelapa, dan kayu manis dimasak sambil diaduk.
3. Sukun dimasukkan, dimasak hingga hingga masak.



## 210. CARA BIKANG

(DWIARTI, 2004)

### Bahan:

- Tepung beras 350 g yang bagus mutunya
- Tepung terigu 2 sdm

### Bumbu:

- Susu cair 500 ml
- Santan 900 ml
- Gula pasir 125 g
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt
- Pewarna kue sesuai selera
- Minyak sayur 1 sdm untuk olesan
- Areh/santan kental rebus 50 ml
- Daun pandan secukupnya

### Cara membuat:

1. 200 ml santan diambil, dicampur dengan 2 sdm tepung beras hingga larut.
2. Dimasak di atas api kecil sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Diangkat.



3. Dituang ke dalam mangkuk besar. Gula, garam, tepung terigu, dan sisa tepung beras ditambahkan. Diaduk-aduk hingga rata sambil dituangi setengah bagian santan yang tersisa hingga menjadi adonan yang licin.
4. Adonan dipukul-pukul dengan telapak tangan selama sekitar 30 menit hingga adonan mulur dan ringan.
5. Sisa santan dituangi, diaduk hingga rata.
6. Adonan diistirahatkan selama 1 jam. Sedikit adonan diambil, diberi pewarna sesuai selera.
7. Cetakan cara bikang dipanaskan di atas api sedang. Diolesi sedikit minyak.
8. Adonan dituang ke dalam lubang cetakan hingga hampir penuh. Ditetesi sedikit adonan berwarna. Dimasak hingga masak. Permukaannya ditetesi dengan sedikit areh.
9. Kue diangkat dengan mencungkil bagian bawahnya hingga kue merekah.
10. Diangkat dan disajikan hangat.

## 211. CEMPORA

### Bahan:

- Tepung beras yang ditumbuk agak kasar 750 g
- Kelapa muda 1 butir, diparut
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 250 g, diiris halus

### Bahan Taburan:

- Campuran kelapa yang agak muda  $\frac{1}{2}$  butir, diparut dan garam secukupnya kemudian dikukus sebentar

### Cara membuat:

1. Tepung beras dicampur dengan kelapa parut dan garam.
2. Mangkuk-mangkuk kecil disiapkan, diisi dengan campuran tepung hingga setengahnya. Irisan gula kelapa ditambahkan, diisi lagi dengan campuran tepung hingga penuh. Kemudian dikukus hingga masak, dikeluarkan dari cetakan selagi panas, dihidangkan dengan ditaburi kelapa parut.

### 212. BLUDERDEG

(MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Tepung terigu 500 g
- Mentega 250 g
- Telur 6 buah

**Bumbu:**

- Ragi secukupnya
- Vanili secukupnya
- Mentega secukupnya
- Gula pasir secukupnya

**Cara membuat:**

1. Telur dan mentega

dikocok hingga mengembang.

Terigu, ragi, dan vanili dimasukkan secara perlahan dan sedikit demi sedikit. Kemudian dikocok lagi hingga lebih mengembang dan didiamkan sekitar 1 jam hingga adonan mengembang atau naik.

2. Adonan dituangkan dalam cetakan yang tengahnya berlubang.

Kemudian dijemur di bawah sinar matahari sekitar 1 jam, hingga adonan mengembang atau naik, kemudian dikukus hingga masak dan didinginkan.

3. Adonan tersebut diiris dan disajikan bersama olesan mentega yang telah dicampur dengan gula halus

### 213. BUR SAREN

**Bahan:**

- Tepung ketan 500 g
- Santan kental 250 ml dari ½ butir kelapa

**Bumbu:**

- Gula kelapa 200 g
- Jahe secukupnya
- Merang secukupnya
- Cengkih secukupnya

**Cara membuat:**

1. Merang dibakar dan abunya diremas-remas dengan air, Air abu disaring dengan kain hingga jernih, kemudian dipanaskan hingga mendidih. Gula kelapa ditambahkan kedalamnya.
2. Tepung dicairkan dengan sedikit air,

lalu dituangkan dalam rebusan gula kelapa.

Jahe dan cengkih yang telah dihaluskan, dimasukkan, diaduk terus agar tidak melekat pada panci. Setelah masak bubur dituangkan dalam wadah, dibiarkan agak mengeras.

3. Areh: Santan kental dipanaskan sambil terus diaduk. Daun pandan ditambahkan secukupnya.

4. Setelah dingin bubur disajikan dengan areh yang dituangkan di atasnya.

5. Biasanya bur saren dibungkus menggunakan daun pisang sehingga bubur disendok sedikit dan diletakkan dalam daun pisang. Areh disiramkan di atasnya, kemudian dibungkus dan disemat dengan lidi.



## 214. CARANG MADU (DWIARTI, 2004)

### Bahan:

- Tepung ketan 250 g
- Tepung beras 250 g
- Tepung tapioka 100 g

### Bumbu:

- Garam
- Santan kental
- Gula kelapa
- Minyak goreng

### Cara membuat:

1. Adonan dibuat dari campuran tepung yang agak kental.
2. Dimasukkan dalam plastik, ujung plastik digunting, dibentuk spiral, dan digoreng hingga kaku.
3. Gula kelapa dilumerkan dan disiram di atasnya. Esok paginya digoreng lagi.

## 215. CEMPLON

### Bahan:

- Singkong 500 g, diparut
- Kelapa muda ½ butir

### Bumbu:

- Garam secukupnya
- Gula kelapa 250 g
- Minyak 250 ml

### Cara membuat:

1. Singkong dikupas dan diparut. Kelapa diparut pula lalu dicampurkan dengan singkong.
2. Garam ditambahkan, dibentuk menjadi bulatan-bulatan, lalu dipipihkan, diisi dengan gula kelapa yang diiris-iris, kemudian dibentuk kembali.
3. Adonan kemudian digoreng dalam minyak panas hingga masak, diangkat.

## 216. CENIL (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Tepung tapioka 400 g dilarutkan dalam 60 ml air mendidih
- Pewarna makanan
- Kelapa 50 g, diparut memanjang

### Bumbu:

- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Tepung tapioka yang sudah dilarutkan dalam air panas dicampur dengan sedikit garam dan diuleni hingga adonan bisa dibentuk.
2. Adonan dibagi tiga, masing-masing diberi



- pewarna hijau, merah, dan kuning.
3. Adonan tersebut dibentuk bulat-bulat kecil seperti kelereng, dimasukkan dalam air

- mendidih, dan setelah masak diangkat.
4. Setelah masak, digulingkan pada kelapa parut yang telah diberi garam dan gula pasir.

217. BUGIS SINGKONG (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Singkong 1 kg
- Pewarna kue secukupnya
- Garam
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

**Bahan Isi:**

- Kacang hijau 100 g
- Gula pasir 100 g

**Cara membuat:**

1. Isi: Kacang hijau dicuci dan direndam dalam air semalam, kemudian direbus dan dicampur dengan gula pasir.
2. Kacang hijau ini dimasak sampai kental dan kering, isi ini sering disebut dengan kumbu.
3. Kulit: Singkong dikupas, dicuci, kemudian

diparut, dan diperas.

4. Perasan singkong dicampur dengan pewarna kue dan garam.
5. Adonan tersebut dibuat bulatan dan diisi dengan kumbu kacang hijau selanjutnya dibungkus berbentuk segitiga dan dikukus hingga masak.

218. JADAH TEMPE BACEM

(YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan:**

- Tempe 2 papan, dipotong dengan tebal 1 cm
- Air kelapa 1 liter

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 6 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdt, disangrai
- Kemiri 3 butir
- Garam 1 ½ sdt

**Bumbu:**

- Asam jawa 4 mata, diseduh dengan air panas
- Gula kelapa 75 g
- Kecap manis 3 sdm
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 4 cm, dimemarkan
- Susu cair 450 ml

**Bahan Jadah:**

- Beras ketan 250 g, direndam selama 2 jam
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Kelapa setengah tua ½ butir, diparut
- Garam 1 sdt

**Cara membuat:**

1. Bacem: Air kelapa dan bumbu yang dihaluskan serta bumbu lainnya dicampur. Tempe dimasukkan, dan dimasak hingga air habis, diangkat, dan digoreng hingga kecokelatan agak hitam, diangkat, dan disisihkan.
2. Jadah: Santan dan



kelapa parut serta garam dicampur, direbus hingga mendidih. Beras ketan dimasukkan, dimasak hingga santan habis, diangkat dan dikukus hingga masak,

3. Ketan ditumbuk hingga halus, dimasukkan ke dalam loyang dan dipadatkan, dikeluarkan kemudian diiris tipis persegi panjang.
4. Jadah disajikan bersama tempe bacem.

## 219. JENANG GAUL

(JOYOKUSUMO, 1999)

### Bahan:

- Tepung ketan 250 g
- Gula kelapa 500 g, diiris halus dibagi menjadi dua
- Air hangat secukupnya
- Santan 750 ml dari ½ butir kelapa
- Garam sesuai selera
- Daun pandan 2 lembar
- Tepung beras dan air 200 ml dilarutkan

### Cara membuat:

1. Tepung ketan dicampur dengan setengah bagian gula kelapa. Air hangat ditambahkan sedikit demi sedikit dan diuleni hingga tidak lengket ditangan dan dapat dibentuk.
2. Adonan sebesar jari tangan dipulung, dipotong-potong serong. Hal ini dilakukan sama untuk adonan lain.
3. Santan direbus bersama sisa gula kelapa, garam, dan daun pandan hingga gula larut, diangkat dan disaring, kemudian direbus kembali.
4. Potongan adonan tepung ketan dimasukkan, diaduk rata. Larutan tepung beras ditambahkan, diaduk perlahan hingga mengental, diangkat.

## 220. JENANG NGANGRANG (TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

Disajikan untuk 4 orang

### Bahan:

- Beras ketan 250 g
- Santan cair 2 liter
- Gula kelapa 400 g, diiris

### Bumbu:

- Garam 1 sdt
- Daun pandan 1 lembar

### Bahan saus santan:

- Santan kental 600 ml
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 1 lembar

### Cara membuat:

1. Beras ketan dan ½ liter santan cair dicampur, dimasak hingga ketan menjadi lunak, disisihkan.
2. Sisa santan dididihkan dengan gula kelapa sampai semua gula larut, diangkat dan disaring.
3. Air gula kelapa, garam, dan daun pandan dimasukkan ke dalam bubur, dimasak kembali sambil sesekali diaduk hingga bubur menjadi kental, diangkat.
4. Saus santan: Semua bahan saus santan dicampur, dimasak hingga mendidih sambil terus diaduk.
5. Bubur disajikan bersama saus santan

### 221. COTOT

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Singkong 500 g

Bumbu:

- Gula pasir 175 g
- Garam secukupnya
- Minyak goreng

Cara membuat:

1. Singkong dikupas kemudian dibersihkan dan dikukus hingga empuk dan masak.
2. Apabila singkong sudah masak, kemudian ditumbuk hingga



- lembut dan diberikan sedikit garam, diratakan.
3. Adonan singkong yang sudah dihaluskan, dipipihkan, dan diisi

dengan gula pasir kemudian ditutup hingga berbentuk seperti telur. Kemudian digoreng dalam minyak panas hingga masak.

### 222. IWEL-IWEL

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Tepung ketan 200 g
- Kelapa ½ butir, diparut memanjang
- Daun pisang untuk membungkus

Bumbu

- Garam ½ sdt
- Gula kelapa 50 g, diiris-iris atau diserut

Cara membuat:

1. Tepung ketan, gula kelapa, garam dicampur dengan parutan kelapa dan air.
2. Campuran tersebut dikukus hingga masak, ditumbuk hingga halus, setelah itu dicampur dengan parutan kelapa yang telah diberi garam.



### 223. DADAR ENTEN (DWIARTI, 2004)

BAHAN:

- Terigu 250 g
- Kelapa parut 150 g
- Telur 2 butir
- Gula kelapa 150 g

CARA MEMBUAT:

1. Adonan kulit dibuat dari campuran terigu, telur, dan ditambahkan air. Didadar di atas wajan datar.
2. Isi dibuat dengan memanaskan gula kelapa hingga mencair, ditambah parutan kelapa, diaduk sampai kering. Isi dibungkus dengan kulit.

## 224. GANDOS (DWIARTI, 2004)

### Bahan:

- Tepung ketan 500 g
- Kelapa ½ butir, diparut memanjang
- Air secukupnya
- Garam ½ sdm
- Minyak goreng secukupnya

### Cara membuat:

1. Kelapa parut dicampur dengan tepung ketan, garam, dan air, kemudian diuleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, kemudian adonan dibentuk menjadi bulat-bulat sebesar telur ayam.
2. Adonan dikukus hingga masak, kemudian digoreng dengan minyak panas hingga berwarna kuning kecekelatan.



## 225. GALUNDENG

### Bahan:

- Tepung terigu 75 g

### Bumbu:

- Garam secukupnya
- Soda kue 6 g
- Minyak untuk menggoreng
- Air es



### Cara membuat:

1. Tepung terigu, soda kue, garam, dan gula pasir dicampur, diaduk rata, Air es ditambahkan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis.
2. Adonan didiamkan selama 30 menit, ditutup menggunakan kain bersih, kemudian diuleni kembali sekitar 5 menit. Ditutup kembali dan didiamkan semalam.
3. Adonan diambil dan dibentuk menjadi kotak.
4. Minyak dipanaskan, adonan digoreng hingga masak, diangkat, dan ditiriskan.



## 226. GATOT

### Bahan:

- Gablek 750 g
- Kelapa 1 butir
- Garam 1 sdm

### Cara membuat:

1. Gablek direndam beberapa hari hingga muncul warna hitam, diiris tipis, kemudian dikukus hingga masak.
2. Kelapa dibersihkan, diparut memanjang. Garam ditambahkan.
3. Gablek yang sudah masak disajikan dengan kelapa parut.

227. GEBLEK (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Pati singkong atau kanji 500 g

Bumbu:

- Kelapa 200 g, diparut
- Garam secukupnya
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar ½ sdm
- Air secukupnya untuk adonan
- Air 2 liter untuk merebus adonan
- Minyak goreng

Cara membuat:

1. Semua bumbu digiling. Air sebanyak 2 liter direbus hingga mendidih.
2. Tepung kanji dan parutan kelapa dicampurkan. Air

ditambahkan, sedikit demi sedikit namun tidak sampai terlalu lembek.

3. Setelah itu adonan dibagi menjadi 3, adonan dibentuk\* menjadi bulat lalu adonan dimasukkan ke dalam air mendidih selama 3 menit, lalu diangkat.
4. Adonan diletakkan pada nampan atau tampah, kemudian dipotong-potong hingga semua adonan terurai, ditunggu sebentar hingga dingin.
5. Adonan diuleni hingga bagian yang masak dan bagian yang tengah masih mentah

tercampur rata, diuleni terus sampai tepung kanji tidak ada yang lengket pada tampah.

6. Adonan dibagi kembali menjadi 3 bagian, adonan dibentuk menjadi silinder dengan diameter sekitar 10 cm.
7. Adonan dipotong menjadi kecil panjang dengan ukuran sekitar 2-3 cm. Kemudian dipelintir lagi atau dibuat menjadi silinder kecil, bagian kecil seukuran ibu jari. Kemudian dibentuk menjadi angka delapan.
8. Kemudian adonan digoreng hingga kering.

228. GUDIR GULOGOSONG (JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Gula pasir 200 g
- Air 600 ml
- Agar-agar 1 bungkus (11 g)

Bahan saus Vla:

- Susu segar 750 ml
- Kuning telur 3 buah, dikocok rata
- Gula pasir 100 g
- Rum 1 sdm

Cara membuat:

1. Gula pasir dipanaskan hingga mencair dan berwarna kecokelatan. Air ditambahkan, dimasak hingga gula larut.
2. Agar-agar yang telah dicairkan dengan sedikit air dimasukkan, diaduk hingga mendidih diangkat kemudian dituang ke dalam cetakan yang telah

dibasahi dengan sedikit air dibiarkan mengeras.

3. Saus vla Susu bersama telur dan gula pasir direbus hingga masak dan mengental. Rum ditambahkan, diaduk rata, diangkat.
4. Agar-agar dihidangkan bersama saus vla.



231. GETHAS

(ANONIM, 2008C)

Bahan:

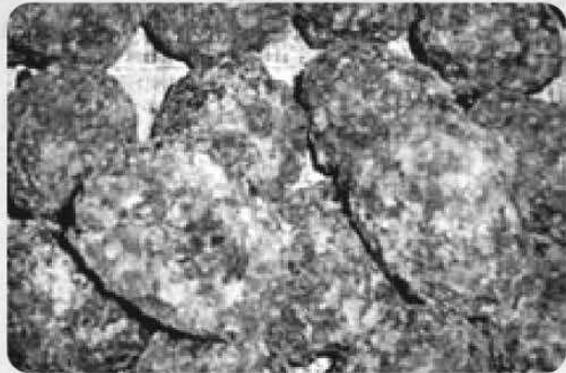
- Tepung ketan 200 g
- Kelapa sedang  
400 g kupas, parut memanjang
- Air kapur sirih 1 sdt
- Garam 1 sdt
- Vanili bubuk ¼ sdt
- Santan 150 ml
- Minyak goreng

Bahan Lapisan:

- Gula pasir 100 g
- Air 50 ml

Cara membuat:

1. Tepung ketan, kelapa, air kapur, garam, dan vanili dicampur, diaduk rata.



2. Santan dituangi sambil diaduk hingga rata.
3. Adonan dibentuk menjadi bulat lonjong lalu dipipihkan.
4. Digoreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan.

Lapisan

1. Gula dan air dimasak hingga meleleh dan mendidih.
2. Getas goreng dimasukkan, diaduk hingga terbalur rata.  
▪ Diangkat.
3. Dibiarkan hingga dingin mengeras.

232. GOMPA

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Beras ketan 500 g
- Daging sapi cacah 250 g
- Telur ayam 2 butir, dikocok

Bumbu:

- Bawang merah 4 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 potong
- Serai 1 batang
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

Cara membuat:

1. Daging cacah dimasak bersama dengan bumbu dan diberi sedikit air supaya meresap.
2. Beras ketan dikukus, kemudian ditumbuk hingga menjadi jadah.
3. Setelah menjadi jadah lalu dibentuk menjadi setengah lingkaran dan dibelah.
4. Pada belahan jadah tersebut diisi dengan daging cacahan yang dicampur dengan

- bumbu, kemudian ditutup kembali dengan tangan.
5. Setelah rapi dan telah berbentuk seperti pastel, lalu dimasukkan dalam telur yang telah dikocok. Kemudian digoreng dalam minyak panas hingga masak.



**235. JENANG ALOT** (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Tepung beras ketan 250 g

**Bumbu:**

- Gula kelapa 1 kg
- Santan 1.500 ml dari 2 butir kelapa
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Santan dipanaskan. Gula kelapa dan garam dimasukkan hingga lumat menjadi satu.
2. Tepung beras ketan dimasukkan, diaduk sampai merata.

Pengadukan dilakukan terus menerus hingga masak.

3. Disediakan cetakan-cetakan yang telah dilapisi daun pisang. Jenang dimasukkan agar dingin. Setelah dingin maka diambil dan disajikan.

**236. JADAH MANTEN** (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan Jadah:**

- Beras ketan 300 g, direndam semalaman
- Santan 300 ml dari ½ butir kelapa
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 2 lembar
- Bambu dibelah lebar tipis
- Tangkai daun pepaya, dipotong 5 cm

**Bahan isi:**

- Daging sapi giling 250 g
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 3 lembar
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Santan 200 ml
- Minyak 1 sdm untuk menumis

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 4 siung
- Kemiri 3 butir
- Merica ½ sdt
- Ketumbar ½ sdt, disangrai
- Pala ¼ sdt
- Gula kelapa 1 sdm, disisir halus
- Kaldu ¼ sdt

**Bahan kulit:**

- Telur 5 butir
- Tepung terigu 3 sdm
- Air 15 sdm
- Garam ½ sdt

**Bahan areh:**

- Santan kental 150 ml
- Garam ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Isi: Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum.
2. Daun salam, daun jeruk, dan serai ditambahkan, ditumis hingga masak.
3. Daging dan santan dimasukkan, dimasak hingga kering, diangkat, dan disisihkan.
4. Kulit: Semua bahan dicampur dan diaduk rata, kemudian dibuat dadar tipis-tipis, disisihkan.
5. Areh: Semua bahan dicampur, didihkan hingga kental.
6. Jadah: Santan dididihkan dengan garam dan daun



pandan.

7. Beras ketan dimasukkan, dimasak hingga santan habis, diangkat.
8. Jadah diambil secukupnya, diisi dengan tumisan daging, ditutup lagi dengan jadah, dirapikan hingga membentuk persegi panjang, dibungkus dengan selebar dadar.
9. Ketan dijepit dengan bambu tipis, ujungnya dirapatkan dengan tangkai daun pepaya, dipanggang di atas bara api, sambil diolesi areh.

### 237. JENANG CANDIL (ANONIM, 2007B)

#### Bahan Bulatan:

- Tepung ketan 250 g
- Gula pasir 3 sdm
- Air kapur sirih 2 sdt
- Garam 1 sdt
- Air 150 ml
- Tepung maizena 2 sdt, dilarutkan dengan sedikit air

#### Bahan Jenang:

- Gula kelapa 250 g
- Gula pasir 75 g
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 2 lembar
- Air 100 ml
- Tepung beras 5 sdm + tepung ketan 5 sdm yang dilarutkan dengan sedikit air

#### Bahan Jenang :

- Santan kental 250 ml
- Daun pandan 1 lembar
- Garam ½ sdt

#### Cara membuat:

1. Gula kelapa, gula pasir, garam, dan pandan direbus dengan 1.000 ml air sampai mendidih dan gula larut. Air gula disaring untuk menghilangkan kotorannya, disisihkan.
2. Semua bahan bulatan dicampur, diaduk rata sampai kalis dan dibentuk bulatan-bulatan kecil.
3. Bulatan-bulatan kecil direbus dalam air gula yang sudah disaring sampai semua bulatan-

- bulatan mengapung.
4. Campuran larutan tepung beras dan tepung ketan ditambahkan, diaduk rata, dimasak dengan api kecil.
5. Diaduk sampai mengental dan masak.

#### Santan:

6. Santan, daun pandan, dan garam dimasak sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah.
7. Setelah mendidih larutan maizena dimasukkan, diaduk rata, dan dimasak sebentar sampai kental.

### 238. JENANG BLOWOK (ASTUTI, 2004)

#### Bahan:

- Tepung beras 500 g
- Santan 1.400 ml
- Garam secukupnya
- Gula kelapa 50 g disisir

#### Cara membuat:

1. Adonan dibuat dari tepung beras, 400 ml santan, dan garam secukupnya.
2. Sisa santan dipanaskan sambil terus diaduk. Adonan dimasukkan sambil terus diaduk sampai terbentuk jenang.
3. Jenang disajikan, atasnya ditaburi dengan sisiran gula kelapa.

239. JENANG GRENDUL (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Singkong 500 g
- Gula kelapa 500 g
- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya
- Daun pandan 2 lembar
- Santan kental 150 ml

Cara membuat:

1. Singkong diparut, kemudian diperas untuk mengeluarkan air patinya, kemudian dicampur dengan garam, diaduk hingga tercampur rata, kemudian adonan dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng



2. Gula kelapa dan gula pasir direbus, diberi sedikit garam dan daun pandan. Setelah mendidih, diangkat kemudian disaring.
3. Air gula dididihkan, bola singkong dimasukkan.
4. Saus santan: Santan, garam, dan daun pandan dimasak dengan api kecil hingga masak.
5. Jenang disajikan dengan saus santan.

240. CARANG GESING (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Pisang kepok 500 g

Bumbu:

- Telur ayam 1 butir
- Daun pandan secukupnya
- Santan siap pakai 200 ml
- Air 100 ml
- Gula pasir 75 g
- Daun pandan secukupnya

Cara membuat:

1. Santan, air, gula pasir dicampur, diaduk hingga rata.
2. Telur dimasukkan, diaduk lagi.
3. Daun pandan yang sudah dipotong-potong dimasukkan.
4. Pisang kepok dipotong tipis-tipis, dimasukkan ke adonan, diaduk rata.
5. Dibungkus bentuk tum dengan daun pisang,



6. Diangkat, ditunggu agak dingin, dan siap dihidangkan.
- disemat menggunakan lidi atau tusuk gigi, lalu dikukus hingga masak.



243. JENANG GEMPOL (ANONIM, 2010F)

Bahan:

- Tepung beras 500 g
- Tepung kanji 5 sdm
- Santan encer secukupnya
- Garam 2 sdt
- Santan 1.000 ml
- Daun pandan 2 lbr

Cara membuat:

1. Tepung beras, tepung kanji, dan 1 sdt garam diadoni dengan santan encer.
2. Air dididihkan, gempol beras dimasukkan hingga masak (mengapung).

3. Santan, 1 sdt garam, dan daun pandan direbus dengan api kecil.
4. Gempol beras dimasukkan hingga mendidih sekali lagi.
5. Disajikan bersama bubur sumsum gula kelapa.



245. JENANG UPIH (ANONIM, 2011)

Bahan:

- Tepung beras 1.000 g
- Vanili bubuk 1/8 sdt
- Gula pasir 1.000 g
- Upih (pelepah daun pinang)
- Santan 2.000 ml

Cara membuat:

1. Tepung beras, gula pasir, dan santan dicampur lalu diaduk-aduk di dalam panci hingga kental.
2. Dicetak dalam upih (pelepah daun pinang). Jika tidak ada bisa dituang di loyang beralas daun pisang.
3. Setelah dingin dipotong-potong dan disajikan dalam piring saji.



## 246. JENTIK MANIS

### Bahan:

- Tepung hunkwe ½ bungkus
- Santan 600 ml
- Daun pandan 2 lembar, dibuat simpul
- Garam ¼ sdt
- Gula pasir 100 g
- Vanili bubuk 1/8 sdt
- Sagu mutiara 20 g

### Cara membuat:

1. Tepung hunkwe dilarutkan dengan 250 ml santan, disisihkan. Sisa santan bersama daun pandan, garam, gula pasir, dan vanili bubuk direbus hingga mendidih.
2. Larutan tepung hunkwe dituangkan, diaduk rata, dimasak lagi sambil diaduk hingga masak, sagu mutiara dimasukkan, diaduk hingga sagu mutiara masak dan menyebar.
3. Adonan diambil, disendokkan di atas plastik, kemudian dilipat dan dibiarkan dingin.

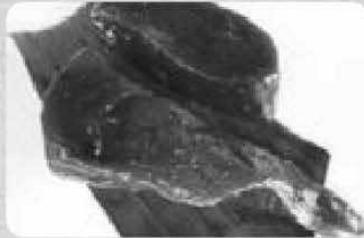
## 247. JENANG TAWONAN

### Bahan:

- Tepung beras 1 kg
- Gula kelapa 1 kg
- Santan 1 liter dari ½ butir kelapa

### Cara membuat:

1. Tepung beras, gula kelapa, dan santan dimasak hingga santan mendidih.
2. Campuran tersebut dituang ke dalam loyang yang telah dialasi daun pisang, kemudian dikukus hingga masak.
3. Setelah jenang dingin, dipotong-potong



## 248. JENANG GARUT

### Bahan:

- Pati garut 200 g

### Bumbu:

- Gula kelapa 100 g
- Gula pasir 50 g
- Garam ½ sdt
- Air 700 ml
- Santan kental 500 ml
- Daun salam 2 lembar

### Cara membuat:

1. Pati garut, gula kelapa yang disisir, gula pasir, garam, dan air dicampur, diaduk hingga semuanya larut, dimasak hingga mendidih dan mengental.
2. Santan, garam, dan daun salam dicampur dan dimasak hingga mendidih.
3. Jenang disajikan bersama campuran santan, garam, dan daun salam.

249. JENANG NOMO (JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan I:

- Tepung ketan 500 g
- Garam ½ sdt
- Air secukupnya
- Santan kental 1 liter
- Daun pandan 2 lembar
- Tepung beras 2 sdm dan air 5 sdm dilarutkan

Bahan II:

- 1 resep jenang gaul, dibuat hingga jadi
- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya

Bahan Kuah:

- Santan encer 1 ½ liter dari 2 butir kelapa
- Gula kelapa 500 g, diiris halus

- Garam ¼ sdt
- Daun pandan 2 lembar

Cara membuat:

1. Bahan I: Tepung ketan dan ¼ sdt garam serta air dicampur rata, diuleni hingga tidak lengket di tangan. Adonan dipulungi sebesar jari tangan, dipotong-potong serong.
2. Santan direbus bersama sisa garam dan daun pandan. Potongan adonan ketan dimasukkan, diaduk rata.

3. Larutan tepung beras dimasukkan, diaduk perlahan hingga kental, diangkat.

4. Bahan Kuah: Santan bersama gula kelapa, garam, dan daun pandan direbus hingga mendidih dan gula larut, sambil terus diaduk, diangkat, dan dibiarkan dingin.

5. Cara menyajikan: 1 sendok sayur jenang gaul (Bahan II) dituangkan dalam mangkuk saji, 1 sendok sayur adonan putih di atasnya, kuahnya disiramkan di atasnya.

250. KETAN SALAK

Bahan:

- Beras ketan 500 g, direndam semalam, ditiriskan

Bumbu:

- Gula kelapa 250 g, diiris halus
- Air 500 ml
- Garam sesuai selera
- Daun pandan 2 lembar
- Kelapa muda 1 butir, dagingnya dipotong-potong
- Kelapa ½ butir, diparut, dikukus bersama sedikit garam

Cara membuat:

1. Beras dikukus setengah masak, diangkat, disishkan.
2. Gula kelapa direbus bersama air, garam, dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut, dimasak terus dengan api kecil hingga mengental.
3. Nasi ketan dan kelapa muda dimasukkan ke dalam rebusan gula diaduk rata, dimasak terus sambil terus diaduk hingga masak dan warna cokelatunya merata, diangkat, dihidangkan bersama kelapa parut.

## 251. KLEPON

### Bahan:

- Tepung beras ketan 250 g
- Kelapa ½ butir, diparut, diberi garam dan dikukus hingga masak

### Bahan Isi:

- Gula kelapa 100 g, disisir halus

### Bumbu:

- Kapur sirih 1 sdt
- Garam ½ sdt
- Air daun pandan
- Air hangat 175 ml

### Cara membuat:

1. Air kapur sirih, garam, air daun pandan, dan air



- hangat dicampur dan diaduk rata.
2. Adonan tersebut diambil sedikit dan dipipihkan. Bahan isi yaitu gula kelapa sisir diletakkan ½ sdt. Adonan ditutup rapat dengan cara dibulatkan.

3. Air dididihkan, kemudian bulatan klepon dimasukkan. Apabila bulatan sudah mengapung, maka bulatan diangkat, dan digulingkan pada parutan kelapa yang telah dikukus dan diberi garam.

## 252. KONTROL KEJEPIT (TROLPIIT) (AJI, 2014)

### Bahan:

- Tepung beras 1 kg
- Gula kelapa ½ kg dicairkan
- Minyak 500 ml
- Kelapa 2 butir diparut memanjang
- Vanili

### Cara membuat:

1. Beras, vanili, dan kelapa yang sudah diparut serta gula kelapa cair dicampurkan.
2. Campuran tersebut kemudian diaduk hingga merata hingga membentuk adonan.



3. Adonan dibentuk bulat-bulat dan digoreng dengan minyak panas hingga warnanya berubah kecokelatan.
4. Apabila sudah masak maka diangkat dengan dua batang kayu atau bambu dengan cara dijapit kedua ujungnya.

## 253. APEM JAGUNG

(MOERTIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Tepung jagung 250 g

### Bumbu:

- Gula kelapa 100 g
- Santan kelapa 500 ml
- Minyak goreng untuk menggoreng

### Cara membuat:

1. Tepung jagung dibuat adonan dengan santan kelapa dan gula kelapa, kemudian digoreng dengan penggoreng cetakan bulat.
2. Selama menggoreng sisa adonan diaduk untuk kemudian digoreng lagi.

254. KRASIKAN

**Bahan:**

- Beras ketan 300 g
- Kelapa parut 1 butir

**Bumbu:**

- Kapur sirih 1 sdt
- Gula kelapa 250 g
- Santan 500 ml

**Cara membuat:**

1. Beras ketan direndam dengan air kapur selama 1 jam, ditiriskan.
2. Beras ketan dan kelapa parut kemudian disangrai hingga kecokelatan dan ditumbuk sampai halus, disisihkan.
3. Gula kelapa direbus dengan santan sampai mendidih, disaring, dan dimasak lagi. Setelah mendidih, ketan dan kelapa tumbuk dimasukkan, diaduk rata hingga kering dan diangkat.
4. Adonan dituang dalam loyang yang sudah dialasi dengan daun pisang, diratakan dan ditekan-tekan supaya padat, didinginkan, dan dipotong-potong.



255. JOKO BRENGOS (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Beras ketan 500 g

**Bumbu:**

- Gula pasir 300 g
- Kuning telur 2 butir
- Susu cair 4,50 ml
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya
- Mentega secukupnya
- Daun pandan 2 lembar
- Tepung maizena

**Cara membuat:**

1. Beras ketan dimasak seperti membuat nasi, dikukus hingga masak. Garam dan daun pandan ditambahkan, diaduk rata hingga garam tercampur rata, kemudian adonan dimasukkan ke dalam cetakan, ditekan-tekan hingga padat.
2. Karamel: Separuh bagian gula dimasak hingga gosong menggunakan panci Teflon dengan api kecil sehingga berwarna coklat dan mencair, setelah itu sisa gula pasir dimasukkan bersama susu cair, vanili, dan kuning telur yang telah dikocok. Kemudian diaduk hingga rata.
3. Selagi panas, karamel dituangkan di atas ketan hingga seluruh permukaan ketan tertutup rata, karamel didiamkan hingga membeku.





259. KICAK (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan:**

- Beras ketan 500 g, direndam 2 jam, ditiriskan
- Kelapa ½ butir, diparut memanjang
- Air 250 ml
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 3 lembar
- Daun pisang secukupnya, untuk alas

**Bahan Saus Gula:**

- Santan 500 ml dari 1 butir kelapa
- Gula kelapa 200 g, diiris-iris
- Garam ½ sdt
- Tepung beras 1 sdt
- Nangka 8 buah, dipotong dadu kecil

**Cara membuat:**

1. Beras ketan dicampurkan dengan kelapa parut, diaduk rata, dikukus selama 25 menit.
2. Air dididihkan, bersama garam dan daun pandan. Beras ketan yang telah dikukus dimasukkan dan dimasak hingga air habis, diangkat, dan dikukus hingga masak, ditumbuk hingga halus.
3. Adonan dimasukkan ke dalam loyang, dipadatkan. Kemudian



dikeluarkan dari loyang, dipotong-potong sesuai selera. Disajikan dengan saus gula.

4. Saus gula: Santan direbus bersama gula kelapa, garam, dan tepung beras hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Potongan nangka dimasukkan, diaduk rata.

259. KETAN UWUR (DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Ketan 500 g
- Kedelai 100 g
- Kelapa ½ butir



**Cara membuat:**

1. Beras ketan dicuci dan direndam selama 3 jam.
2. Kedelai disangrai sampai harum, kulitnya dihilangkan, ditumbuk hingga menjadi bubuk.
3. Ketan dihidangkan dalam sudi, ditaburi dengan bubuk kedelai dan kelapa parut.

260. KERIPIK SALAK

(MUAYYIDAH, 2013)

**Bahan:**

- Salak
- Minyak untuk menggoreng

**Cara membuat:**

1. Salak dikupas dari kulit luar dan kulit arinya, dipisahkan dari bijinya.
2. Salak kemudian dipotong menjadi dua bagian.
3. Irisan salak digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan, diangkat dan ditiriskan.



263. KUE KENTANG (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Kentang 500 g
- Telur 1 butir
- Tepung terigu 100 g

**Bumbu:**

- Gula halus 250 g
- Kayu manis bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Minyak goreng

**Cara membuat:**

1. Kentang direbus dan dihaluskan. Telur dikocok. Kentang halus, tepung terigu, sedikit garam, ditambahkan dan dicampur hingga rata.
2. Adonan kemudian digoreng dengan wajan cetak hingga berwarna kecokelatan.
3. Setelah masak, diangkat, dan disajikan bersama gula halus yang sudah dicampur dengan kayu manis bubuk.

264. KRAWON

**Bahan:**

- Beras cantel 1 kg
- Kelapa 1 butir, diparut
- Daun pisang secukupnya

**Cara membuat:**

1. Beras cantel dicuci, dikukus hingga setengah masak, dimasukkan air panas, dikukus lagi hingga masak benar.
2. Diberi garam secukupnya pada kelapa parut. Kemudian dicampurkan dengan cantel kukus. Cantel dibungkus dengan daun pisang.

265. KONGOS (JOYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

**Lapisan bawah:**

- Beras ketan 500 g, direndam semalam, ditiriskan
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Garam sesuai selera
- Gula pasir 1 sdm
- Daun pandan 1 lembar

**Lapisan atas:**

- Tepung maizena 250 g
- Santan kental 500 ml dari 1 butir kelapa
- Gula pasir 2 sdm
- Gula kelapa 200 g, diiris

halus

- Telur 2 butir
- Tepung beras 2 sdm

**Cara membuat:**

1. Lapisan atas: Beras ketan dikukus hingga setengah masak, diangkat. Santan dicampur dengan garam, gula, dan daun pandan, kemudian dicampurkan ke dalam beras ketan yang telah dikuksu. Kemudian diaduk rata. Adonan tersebut dikukus kembali hingga masak,

dituangkan dalam loyang dan ditekan-tekan hingga padat.

2. Lapisan atas: Semua bahan dicampur untuk lapisan bawah, diaduk rata, dipanaskan sambil terus diaduk hingga agak kental.
3. Adonan dituang ke atas lapisan bawah yang telah padat, permukaannya diratakan. Kemudian dibiarkan dingin dan padat, dipotong sesuai selera.



268. ONDE-ONDE JEPRET

**Bahan:**

- Tepung terigu 250 g
- Wijen 175 g

**Bumbu:**

- Air 150 ml
- Gula pasir 250 g
- Vanili ½ sdt
- Garam secukupnya
- Soda kue ½ sdt
- *Baking powder* ½ sdt
- Telur 1 butir
- Minyak goreng 3 sdm
- Minyak untuk menggoreng

**Cara membuat:**

1. Air, gula pasir, dan vanili dimask

hingga gula hancur, diangkat, disaring, dan didinginkan.

2. Tepung terigu, garam, soda kue, dan *baking powder* diayak, disisihkan.
3. Telur dikocok dan dicampur dengan minyak goreng dan kembali dikocok lepas. Tepung terigu yang sudah diayam bersama soda kue, garam, dan *baking powder* dimasukkan, diaduk hingga rata.
4. Adonan sebanyak 1 sdm diambil dan dibulatkan,



dicelupkan dalam air, kemudian digulingkan di atas wijen.

5. Adonan digoreng dalam minyak panas dengan api sedang. Minyak disiram-siramkan ke adonan hingga jadilah onde-onde yang merekah, ditunggu hingga berwarna kecokelatan.

269. KOLMBENG (ANONIM, 2012M)

**Bahan:**

- Telur 5 buah
- Oalet 36 g
- Ammonium bicarbonate 9 g
- Gula pasir 700 g
- Tepung terigu 1.000 g
- Garam secukupnya
- Air 85 ml
- *Cream of tar tar* ¼ sdt
- Soda kue 1/8 sdt

**Cara membuat:**

1. Semua bahan diaduk atau dimikser, kecuali oalet dan tepung terigu.
2. Setelah tercampur dengan rata, kemudian ditambah oalet.



3. Setelah mengembang, kemudian ditambah tepung terigu dan dioen.

270. KEPELAN

(DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Pisang raja 10 buah, dipotong-potong
- Terigu 250 g
- Gula pasir 2 sdm

**Cara membuat:**

1. Adonan dibuat dari air, terigu, dan gula
2. Potongan pisang dicelupkan ke adonan, kemudian digoreng sampai masak.



273. LEGOMORO (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Beras ketan 1 kg
- Daging sapi 500 g
- Kelapa tua 2 butir

**Bumbu:**

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas
- Serai 1 batang
- Santan kelapa kental dari 1 butir kelapa
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

**Cara membuat:**

1. Beras ketan dimasak dengan garam, santan, dan daun salam.
2. Daging dicacah dan dicampur dengan bumbu kemudian disangrai hingga kering.

3. Ketan diletakkan di selembar daun pisang yang bersih. Ketan ditekan-tekan pada daun hingga membentuk segiempat.
4. Daging cacah yang sudah dimasak diletakkan di tengah ketan dan digulung sehingga posisi daging ada di tengah ketan.
5. Setelah gulungan dibungkus dengan daun pisang yang kedua ujungnya dilipat membentuk segitiga pada kedua sisi silinder ketan yang dibungkus tadi.
6. Sayap segitiga dilipat masing-masing mengelilingi silinder legomoro. Supaya tidak terlepas, bungkusan



daun ini ditali dengan bambu yang diiris tipis menjadi tali atau gagang padi. Lalu dikukus

7. Dalam menghidangkan, 4 legomoro ini ditali menjadi 1 sebagai simbol persatuan keluarga kedua belah pihak calon pengantin pada saat calon pengantin laki-laki melamar calon pengantin perempuan.

274. MEGA MENDUNG (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan:**

- Tepung hunkue 200 g

**Bumbu:**

- Susu cair 1 liter
- Gula pasir 150 gr
- Garam 1 sdt
- Bunga teleng sebagai pewarna secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tepung hunkue dicampur dengan

susu cair, gula, dan garam, dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga mengental, diangkat.

2. Adonan dibagi menjadi dua bagian.
3. Pewarna biru ditambahkan ke dalam satu bagian adonan, diaduk rata.
4. Cetakan kue mangkuk



disiapkan, diisi dengan adonan putih. Adonan biru dituangkan diatasnya, dikukus hingga masak.







281. MENTHO

**Bahan:**

- Tepung beras 500 g
- Telur 3 butir
- Santan 1 liter
- Garam secukupnya
- Minyak goreng untuk olesan
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

**Bahan Isi:**

- Minyak goreng 2 sdm untuk menumis
- Bawang merah 5 buah, kemiri 2 butir dihaluskan
- Daging ayam/sapi 250 g, dicincang

- Santan 250 ml dari ½ butir kelapa
- Gula pasir 1 sdm
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tepung beras, telur, santan, dan garam dicampur, diaduk rata.
2. Wajan datar anti lengket, diolesi dengan minyak. Satu sendok sayur adonan dituang, diratakan, dibuat dadar yang agak tebal, dibiarkan beberapa saat hingga masak, diangkat, dan disishkan.

3. Isi: Minyak dipanaskan, bumbu halus ditumis hingga harum. Daging ayam/sapi dimasukkan, diaduk hingga masak. Santan, gula, dan garam ditambahkan, dimasak sambil terus diaduk hingga mengering, diangkat.
4. Selempang dadar diambil, diisi dengan adonan isi, digulung, dan dilipat, kemudian dibungkus dengan daun pisang, dikukus hingga masak.

282. LEDRE (MURDIJATI, DKK, 2020)

**Bahan:**

- Tepung terigu 500 g
- Tepung beras 500 g
- Telur ayam 7 butir
- Pisang raja 1 sisir

**Bumbu :**

- Kelapa agak tua ¼ butir, diparut memanjang
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya
- Santan 200 ml

**Cara membuat:**

1. Telur dikocok hingga mengembang, kemudian tepung terigu dan tepung beras dimasukkan sedikit

demi sedikit, diaduk sampai tercampur rata.

2. Santan, garam, vanili, dan kelapa parut dimasukkan, diaduk hingga tercampur rata.
3. Wajan dari tanah liat atau cobek dipanaskan, satu sendok makan adonan dituangkan ke dalamnya.
4. Setelah setengah masak pada bagian atasnya diberi pisang dan gula pasir, kemudian ditekan-tekan supaya



menyatu dengan adonan.

5. Setelah adonan kering dan masak, adonan dibalik dan didiamkan sebentar, diangkat, dan disajikan.
6. Ada yang melipat adonan masak menjadi dua sehingga kue ledre ini berbentuk setengah lingkaran.

### 283. LEGONDO (MOERTIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Beras ketan 1 liter, direndam selama 5 jam
- Daun pisang dan tali bambu secukupnya untuk membungkus
- Pisang raja dikukus, untuk isi dipotong menjadi dua memanjang

#### Bumbu:

- Daun pandan 2 hela
- Santan kental 1 gelas dari 1 butir kelapa
- Gula pasir 80 g
- Garam secukupnya

#### Cara membuat:

1. Pengukus disiapkan, beras ketan dibersihkan kemudian dikukus setengah matang kurang lebih seperempat jam.
2. Santan dididihkan bersama garam, gula, dan daun pandan. Beras ketan setengah masak dimasukkan dalam adonan santan, kemudian api dkecilkan dan diaduk hingga santan meresap habis.
3. Sedikit adonan ketan diambil kemudian diletakkan di atas daun pisang dan dipipihkan,
4. Kemudian diisi dengan pisang ditengahnya kemudian digulung hingga pisang tertutup. Diikat dengan tali yang disiapkan hingga rapat, dikukus kembali hingga benar-benar masak.

### 284. MADU MONGSO

#### Bahan:

- Tape ketan hitam 2 kg

#### Bumbu:

- Gula kelapa 300 g
- Gula pasir 100 g
- Daun pandan 4 lembar, disobek-sobek
- Santan 1 ½ liter

#### Cara membuat:

1. Santan, gula kelapa, dan gula pasir serta daun pandan dididihkan bersama, diaduk-aduk supaya tidak hangus sampai kental dan berminyak.
2. Tape ketan dimasukkan, diaduk, dan dimasak dengan api kecil sampai mengering



- dan tidak melekat di tangan, diangkat, dan didinginkan.
3. Kemudian campuran tersebut dibungkus dengan kertas minyak

menurut selera (seperti membungkus permen), disajikan.

285. PANBLITZ (UYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

- Telur 3 butir
- Tepung terigu 250 g
- Margarin 1 sdm
- Garam secukupnya
- Air 500 ml
- Minyak goreng secukupnya, untuk olesan
- Selai nanas secukupnya

**Bahan Saus:**

- Susu cair 1 liter
- Gula pasir 200 g
- Kuning telur 2 butir

- Margarin 1 sdm
- Rum secukupnya

**Cara membuat:**

1. Telur, tepung terigu, margarin, dan garam dicampur. Air ditambahkan, diaduk rata,
2. Wajan datar anti lengket dipanaskan, minyak dioleskan. Setengan sendok sayur adonan dituangkan, diratakan hingga menjadi dadar

- yang tipis, diangkat. Hal yang sama dilakukan hingga adonan habis,
3. Saus: Susu bersama gula pasir direbus hingga mendidih, diangkat. Setelah agak dingin, kuning telur yang sudah dikocok dan margarin dimasukkan, diaduk rata, diangkat, setelah dingin, rum dimasukkan.
  4. Selambar dadar diambil, diisi dengan selai nanas, dilipat, dan dihidangkan bersama sausnya.

286. TAPE GAPLEK

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Gaplek
- Ragi tape

**Cara membuat:**

1. Gaplek dikupas dan dicuci bersih, ditiriskan kemudian dikukus hingga masak.
2. Sesudah masak, diangin-anginkan sampai dingin. Ragi ditambahkan.
3. Gaplek yang telah diberi ragi dibungkus dengan daun pisang atau diletakkan dalam kantong plastik dan ditutup rapat selama satu hari.

287. PISANG KEJU (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Pisang raja 1 sisir
- Keju *cheddar* (tidak harus *cheddar*) secukupnya
- Minyak goreng/mentega secukupnya

**Cara membuat:**

1. Pisang raja digoreng dengan sedikit minyak goreng/mentega hingga masak dan berwarna kecokelatan, kemudian diangkat.
2. Disajikan dengan taburan keju parut diatasnya.

## 288. MENDUT

### Bahan dan Bumbu Kulit:

- Tepung ketan 500 g
- Santan 350 ml
- Garam dan air daun suji/pewarna makanan merah
- Daun pisang secukupnya
- Gula pasir 2 ons
- Gula kelapa secukupnya
- Garam secukupnya

### Bahan Isi:

- Kelapa ¼ butir diparut

### Cara membuat:

#### Kue Mendut

1. Tepung ketan diseduh dengan sedikit air

panas, diaduk lalu diuleni dengan santan, air daun suji, dan garam.

2. Bahan kulit diisi dengan bahan isi, baru dikukus. Caranya dengan membentuk bulatan yang digilas dengan tapak tangan, baru diisi dengan bahan isi, ditutup dengan adonan tadi.
3. Lalu dibungkus dengan daun pisang, setelah masak betul baru diangkat dan dihidangkan.



### Isi

4. Semua bahan dicampur jadi satu dan dimasak dalam wajan, di atas api kecil.
5. Ditunggu sampai masak baru diangkat.
6. Setelah dingin, dibentuk bulat-bulat sebesar telur puyuh, baru diisikan.

## 289. MANUK ENOM (MURDIJATI DKK, 2020)

### Bahan:

- Tape ketan hijau 250 g
- Telur ayam 5 butir
- Susu *full cream* 500ml
- Emping melinjo goreng secukupnya

### Bumbu:

- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya
- Daun pandan 2 lembar

### Cara membuat:

1. Telur dan gula pasir dikocok hingga mengembang, kemudian dimasukkan

susu, garam, dan vanili. Aduk rata.

2. Tape dimasukkan ke dalam loyang, adonan susu dan telur dituangkan ke atas tape, diratakan hingga menutup seluruh permukaan tape.
3. Diletakkan potongan daun pandan di atasnya dan dikukus hingga matang. Disajikan bersama emping goreng.



290. LUPIS

Bahan:

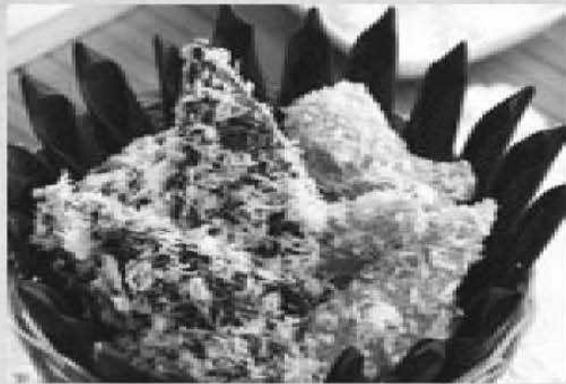
- Ketan 1 kg
- Kelapa ½ butir, diparut memanjang
- Daun pisang untuk membungkus
- Lidi untuk menyemat

Bumbu:

- Air kapur sirih 1 sdm
- Garam ¼ sdt
- Gula kelapa 300 g
- Gula pasir 3 sdm
- Air 125 ml

Cara membuat:

1. Ketan dicampur dengan air kapur, diaduk rata.
2. Daun pisang dirangkap dua, dibentuk silinder 4 cm, disemat salah satu ujungnya. Kemudian diisi ½ bagian dengan



- ketan, dan disemat ujung lainnya.
3. Bungkusan ketan dengan daun pisang direbus hingga semua bagian terendam, dimakas selama 2-3 jam, ditiriskan, dibiarkan dingin.
4. Kelapa dan garam dicampur, dibungkus dengan daun pisang, dikukus selama 10

- menit, disisihkan.
5. Gula kelapa dan gula pasir direbus dengan air hingga kental, disaring.
6. Lupis yang sudah dingin dipotong-potong dengan tebal 1 cm, dihidangkan dengan kelapa parut, larutan gula kelapa disiramkan di atasnya.

291. ONGKLOK KENTANG (JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Kentang 500 gr

Bumbu :

- Garam secukupnya
- Mentega 1 sdm
- Susu 500 ml

Cara membuat:

1. Kentang dikupas, dipotong-potong agak besar.
2. Kentang bersama susu, garam, dan mentega direbus hingga lunak

dan cairannya habis. Kemudian panci ditutup kemudian diguncang-guncang hingga kentang hancur (*diongklok*). Kentang ongklok ini adalah pengganti makanan pokok, dan dimakan bersama daging dan sayuran (wortel, buncis, mentimun, dll dengan daging yang dimasak bistik) yang telah dimasak.

292. OTEK

Bahan:

- Otek 1.000 g
- Gula-kelapa 170 g

Cara membuat:

1. Otek direndam selama 3 jam, dikukus hingga setengah masak.
2. Ditambahkan gula kelapa yang telah disisir ("*di karu*"), dikukus lagi hingga masak.

### 293. PANDEKUK ISI COKELAT (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Tepung terigu 200 g

#### Bumbu:

- Susu cair 450 ml
- Mentega 4 sdm, dicairkan
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Telur ayam 8 butir, dikocok
- Vanili secukupnya

#### Isi:

- Susu cair 300 g
- Cokelat bubuk 4 sdm
- Tepung maizena 3 sdm
- Kuning telur
- Gula pasir secukupnya
- Rum secukupnya
- Vanili secukupnya

#### Cara membuat:

1. Kuning dan putih telur dikocok secara terpisah hingga mengembang
2. Putih telur dicampur bersama dengan susu, terigu, vanili, mentega cair, diaduk hingga menjadi adonan yang tercampur rata.
3. Adonan dituangkan ke dalam wajan anti lengket sebanyak 1 sdm, kemudian dibentuk menjadi lapisan tipis bulat mengikuti bentuk wajan.
4. Kemudian dimasak hingga masak, setelah



dingin maka diisi dengan vla cokelat dan bentuk segitiga.

5. vla cokelat: Susu cair, mentega, gula pasir, dan cokelat bubuk dimasak hingga mendidih. Kocokan telur dimasukkan, kemudian diaduk. Larutan maizena ditambahkan dan diaduk hingga mengental, setelah agak dingin, rum dan vanili dimasukkan,

### 294. NAGASARI (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Tepung beras 200 g
- Pisang kepok secukupnya, dipotong-potong
- Daun pisang secukupnya untuk membungkus

#### Bumbu:

- Santan 500 ml
- Gula pasir 200 g
- Garam ½ sdt
- Daun pandan 3 lembar

#### Cara membuat:

1. Santan, garam, gula pasir, dan daun pandan dicampurkan, direbus di atas api sedang

hingga mendidih sambil diaduk.

2. Api dimatikan, kemudian rebusan santan diangkat. Tepung beras dimasukkan dalam wadah kemudian dilarutkan dengan air hingga tercampur rata, rebusan santan panas dituangkan perlahan dalam wadah yang bersisi tepung beras, diaduk hingga tercampur rata dan homogen, kemudian dipnaskan hingga adonan tersebut masak.



3. Diambil satu sendok makan adonan, diletakkan di atas daun pisang dan diberi potongan pisang pada bagian tengahnya, kemudian dibungkus lalu disemat dengan lidi.
4. Adonan dikukus hingga masak, diangkat, dan didinginkan.

295. ONDE-ONDE (ROS LIYANI, 2008)

Bahan:

- Tepung ketan 200 g
- Tepung kanji 50 g
- Garam ¼ sdt
- Santan hangat 200 ml
- Biji wijen putih 100 g, dicuci, ditiriskan hingga agak kering

Bahan Isi:

- Kacang hijau kupas 150 g
- Gula pasir 100 g
- Vanili bubuk ¼ sdt
- Santan 2 sdm
- Garam ¼ sdt

Cara membuat:

1. Isi: Kacang hijau dikukus hingga lunak, diangkat, dan dihaluskan. Kemudian kacang hijau halus dicampur dengan gula, garam, vanili, dan santan, dimasak di atas api kecil hingga kental



dan menyatu, diangkat, dan didinginkan, kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil diameter 1,5 cm.

2. Kulit: Tepung ketan, tepung kanji, garam, dan santan dicampur hingga merata. Setelah merata kemudian diuleni hingga terbentuk adonan yang kalis.
3. Adonan dibagi menjadi

12 bagian, ditipiskan setiap adonannya, diisi dengan 1 bulatan adonan isi, dibulatkan kembali.

4. Adonan kemudian sedikit dibasahi dan digulingkan dalam wijen hingga tertutup rapat, digoreng dalam minyak di atas api sedang hingga kuning kecoklatan, diangkat dan ditiriskan.

296. TIMUS

Bahan:

- Ubi jalar 100 g
- Tepung tapioka 2 sdm
- Gula pasir 3 sdm

Bumbu:

- Vanili ¼ sdt
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Ubi jalar dikupas kulitnya, kemudian

dicuci bersih, direbus, dan dihaluskan. Ubi jalar yang telah dihaluskan dicampur dengan tepung tapioka dan air ditambahkan sedikit, diuleni hingga kalis.

2. Adonan dibentuk menjadi bulat lonjong, dilakukan hingga adonan habis.



3. Minyak dipanaskan. Adonan ubi jalar digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan, diangkat, dan ditiriskan.

### 297. ROTI JOG (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

##### Roti

- Tepung beras 300 g
- Tepung terigu 600 g
- Telur ayam 1 kg
- Air kelapa 1500 ml
- Garam secukupnya
- Ragi 1 sdm
- Gula pasir secukupnya
- Air hangat secukupnya
- Mentega secukupnya

##### Isi

- Daging ayam tanpa kulit 1,250 kg
- Kentang 750 g
- Bawang merah 6 buah
- Cengkih secukupnya
- Kayu manis secukupnya
- Merica bubuk secukupnya

- Pala bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Kecap manis secukupnya

#### Cara membuat:

##### Roti

1. Tepung beras dan tepung terigu dicampur, kemudian diuleni dengan air kelapa hingga rata.
2. Ragi, sedikit air hangat dan gula pasir dicampur dan didiamkan beberapa sat hingga mengembang naik dan berbuih, kemudian adonan tepung dicampurkan dengan ragi tersebut.

3. Adonan didiamkan selama 12 jam, kemudian diicampur dengan telur yang telah dikocok dan garam ditambahkan.
4. Adonan dituang ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan bagian tengahnya diisi dengan semur.
5. Adonan tersebut dipanggang hingga masak dan berwarna kecokelatan.

##### Isi

1. Kentang dan ayam diiris hingga bentuk dadu.
2. Bawang merah diiris halus, ditumis hingga harum, kemudian semua bahan semur dan dimasak hingga masak.

### 298. ONGOL-ONGOL (DWIARTI, 2004)

#### Bahan:

- Tepung tapioka atau pati singkong 500 g
- Gula kelapa 500 g
- Gula pasir 100 g
- Kelapa ½ butir, diparut

#### Cara membuat:

1. Gula kelapa dan gula pasir direbus hingga larut dan mendidih, ditambahkan garam dan pandan, kemudian disaring.
2. Tapioka dicairkan dan dimasukkan dalam larutan gula sampai kental dan masak sambil diaduk-aduk.
3. Diangkat kemudian didinginkan hingga mengeras. Dipotong-potong dan dihidangkan bersama kelapa parut.









### 306. PONDOH JAGUNG (MOERTIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Tepung jagung 1 kg
- Kelapa 1 butir, diparut memanjang

**Bumbu:**

- Garam secukupnya
- Daun salam 6 lembar

- Santan dari satu butir kelapa

**Cara membuat:**

1. Tepung jagung dicampur dengan santan, kelapa parut, garam, dan daun salam kemudian dimasak hingga



mendidih dan air menyusut.

2. Campuran adonan tersebut kemudian dibentuk bulat-bulat. Kemudian dikukus hingga masak.

### 307. RASA TUNGGAL

**Bahan:**

- Singkong 1 kg

**Bumbu:**

- Gula kelapa 500 g
- Jahe 1 ruas, dimemarkan
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun pandan secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Singkong direbus hingga masak, didinginkan.
2. Gula kelapa, jahe, serai, daun pandan, dan sedikit garam dimasak hingga mengental.
3. Singkong dimasukkan dan direbus, diaduk hingga bumbu meresap.
4. Singkong diangkat dan dililit dengan sobekan kecil daun pisang, disajikan.

### 308. PUTU (TEDJOKUSUMA, 2007)

**Bahan:**

- Beras 250 g, dicuci, direndam semalam, kemudian dicuci lagi, dan ditiriskan
- Beras ketan 250 g, dicuci dan ditiriskan
- Kelapa agak muda 200 g, diparut memanjang

**Bumbu:**

- Garam halus  $\frac{1}{4}$  sdt
- Vanili bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt
- Gula kelapa 150 g, disisir kasar untuk isi
- Kelapa  $\frac{1}{2}$  butir, diparut untuk taburan

**Cara membuat:**

1. Beras dan ketan ditumbuk secara terpisah sampai halus. Kemudian diayak untuk diambil yang halus.
2. Tepung beras dan ketan, kelapa, garam, dan vanili dicampur hingga campurannya merata.
3. Cetakan kue putu disiapkan, adonan diletakkan sampai  $\frac{1}{2}$  tinggi cetakan. Gula kelapa ditambahkan kemudian ditutup dengan adonan lagi, ditekan-tekan sedikit supaya padat. Kemudian dikukus dalam panci pengukus selama 35 menit, hingga masak, diangkat.
4. Putu dikeluarkan dari cetakan, dihidangkan selagi panas. Disajikan dengan dengan parutan kelapa.

309. RONDO SISIG

Bahan:

- Tepung terigu 1 kg
- Ragi 1 sdm
- Gula pasir 200 g
- Garam
- Air

Biang:

- Ragi 2 sdm
- Gula pasir 2 sdm
- Tepung terigu 1 sdm

Bahan Isi:

- Kacang tanah



- Gula kelapa
- Tepung terigu secukupnya
- Air secukupnya

Cara membuat:

1. Kacang disangrai, kulitnya dihilangkan, ditumbuk kasar.
2. Gula kelapa disisir,

dicampur dengan kacang sangrai, dan diberi air sedikit demi sedikit, dimasak hingga masak.

3. Tepung terigu dan bibit dicampur dengan air secukupnya, diuleni hingga kalis, dibiarkan mengembang.
4. Setelah mengembang, adonan ditipiskan, ditengahnya diisi adonan bumbu, dibentuk persegi panjang, dikukus selama 20 menit.

310. RONDO KEPOMO (JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Gula pasir 250 g
- Air 100 ml
- Kuning telur 6 butir, dikocok hingga rata
- Susu 500 ml
- Margarin 2 sdm
- Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara membuat:

1. Gula dipanaskan di atas api kecil hingga mencair dan berwarna kecokelatan. Air dituangkan, dimasak hingga cairan gula karamel larut, diangkat.
2. Cairan gula karamel dicampur dengan kocokan telur, susu, dan margarin, diaduk rata. Kemudian dituangkan ke dalam loyang atau piringan tahan panas yang diolesi margarin, dikukus hingga masak.

311. REGEDEK

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Ketela pohon
- Minyak goreng

Bumbu:

- Garam

Cara membuat:

1. Ketela kupas diparut disaring untuk dihilangkan airnya dan diambil patinya.
2. Setelah patinya diambil, maka dicampur lagi dengan perasan ketela tadi, kemudian dicampur dengan garam dan dibuat bulatan-bulatan sebesar kelereng dan digoreng hingga masak.

### 312. PUTU AYU (SOESILO, 2013)

#### Bahan:

- Tepung terigu 170 g
- Kelapa agak muda  $\frac{1}{4}$  butir, dikupas, diparut memanjang
- Minyak untuk mengoles cetakan

#### Bumbu:

- Gula pasir 225 g
- Telur 3 butir
- Air daun suji 50 ml (didapat dari 12 lembar daun suji yang ditumbuk bersama 2 lembar daun pandan dan diberi air)
- Santan 150 ml dari  $\frac{1}{2}$  butir kelapa
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt

#### Cara membuat:

1. Telur dikocok bersama

gula pasir sampai gula larut dan adonan menjadi kental.

Tepung terigu dimasukkan sambil diayak, diaduk sampai rata,

2. Santan dan air daun suji dituangkan sedikit demi sedikit, diaduk sampai rata, disisihkan.

3. Kelapa parut dicampur dengan garam, disisihkan. Cetakan diolesi dengan minyak goreng. Sejumput kelapa

parut dimasukkan ke dalamnya, dipadatkan.

4. Adonan dituangkan ke dalam cetakan sampai penuh, dikukus dalam dandang panas selama 30 menit dan kue masak, diangkat, dan dikeluarkan dari cetakan setelah dingin.



### 313. RONDO ROYAL (SUNDOKO, 2010)

#### Bahan:

- Telur 1 butir
- Tepung terigu 25 g
- Tepung beras 100 g
- Tape singkong 300 g

#### Bumbu:

- Gula pasir 30 g
- Vanili bubuk  $\frac{1}{2}$  sdt
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt
- Air hangat 200 ml
- Gula kelapa 100 g, disisir
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

#### Cara membuat:

1. Telur dicampur dengan gula, vanili bubuk, dan garam. Campuran tersebut dikocok hingga tercampur rata, air dituangkan, diaduk.

2. Tepung beras dimasukkan secara bergantian dengan tepung terigu sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir, didiamkan selama 15 menit.

3. Bagian tengah tape dibelah, diisi dengan gula kelapa, dirapatkan.

4. Tape dicelupkan ke dalam adonan tepung, digoreng dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat, dan ditiriskan.



314. TIWUL (ANONIM, 2007B)

Bahan:

- Gaplek singkong 6 potong
- Gula kelapa 250 g
- Kelapa parut 500 g
- Garam dan air secukupnya

Cara membuat:

1. Gaplek yang sudah

direndam, diparut atau ditumbuk, dan dicampur dengan larutan gula kelapa, lalu dikukus sampai masak.

2. Setelah tiwul masak, diangkat, dan didinginkan selanjutnya dihidangkan dengan ditambah parutan kelapa.



315. RUJAK GOBET

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Pepaya muda, bengkuang, mentimun, dan mangga masing-masing satu buah

Bahan Kuah :

- Air 600 ml
- Bawang putih 1 siung
- Cabai merah keriting 5 buah
- Gula kelapa 200 g
- Gula pasir 1 sdm

Cara membuat:

1. Semua buah dicuci bersih, dikupas dan diserut kasar, disisihkan.
2. Bawang putih dan cabai keriting dihaluskan. Air direbus hingga mendidih. Bumbu yang telah dihaluskan dimasukkan. Gula kelapa yang disisir ditambahkan, direbus hingga berubah warna dan aromanya harum.
3. Kuah tersebut dituangkan ke dalam serutan buah, dibiarkan dingin.



### 316. SEMAR MENDEM (Aji, 2014)

Semar mendem merupakan camilan tradisional yang berbahan dasar ketan. Camilan ini memiliki rasa manis dan gurih.

#### Bahan:

- Ketan ½ kg
- Santan 500 ml
- Daging ayam, disuwir-suwir/abon
- Telur 6 butir
- Terigu ½ kg
- Daun pandan 4 helai

#### Cara membuat:

1. Ketan dicampur dengan

- santan, kemudian dikukus.
2. Setelah masak, ketan dikepal, dan suwiran daging ayam dimasukkan ke dalam tengah kepalan.
3. Untuk membuat kulit, telur dikocok, terigu ditambahkan kemudian dicampurkan bersama



- terigu kemudian adonan dibuat dadar tipis.
4. Ketan yang berisi suwiran ayam dibungkus dengan adonan dadar tipis.

### 317. RUJAK ES KRIM

#### Bahan:

#### Buah-buahan yang dikupas, kemudian diserut

- Mangga manalagi atau mangga indramayu yang mengkal 300 g
  - Kedondong 300 g
  - Mentimun 300 g
  - Benguang 300 g
  - Ubi merah 200 g
  - Nanas 300 g, dipotong kecil-kecil
  - Es puter rasa kelapa kopyor 500 ml
- #### Bumbu kuah:
- Air masak 300 ml
  - Gula kelapa 200 g, disisir
  - Asam jawa 50 g, dilarutkan dalam 100 ml air

- Cabai rawit 3 buah, dihaluskan
- Cabai merah keriting 2 buah, dihaluskan
- Garam ¼ sdt

#### Cara membuat:

1. Semua buah yang telah diserut diletakkan dalam sebuah wadah.
2. Bumbu kuah: Air bersama gula kelapa, cabai rawit, cabai keriting, dan garam hingga mendidih dan gula larut, diangkat, disaring.
3. Setelah kuah sudah dingin maka dicampurkan kedalam buah.



4. Penyajian: Buah-buahan yang diserut yang telah tercampur dengan kuah diletakkan di atas wadah atau mangkuk kecil. Sebanyak satu scoop es puter diletakkan di atasnya.

318. WAJIK JAGUNG (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Tepung jagung 500 g

Bumbu:

- Santan 1 liter dari 1 buah kelapa
- Gula pasir 250 g

Cara membuat:

1. Semua bahan dan bumbu dimasak dengan api sedang sambil diaduk-aduk agar tidak gosong hingga santannya meresap dan kering.
2. Setelah santannya

mengering, diangkat, dan dituangkan dalam wadah yang telah diolesi minyak kelapa agar tidak lengket. Kemudian didinginkan, setelah dingin dan agak mengeras maka dipotong-potong.

320. SATRIA MUJUNG

(MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Ubi jalar 500 g

Bumbu :

- Kelapa agak tua ½ butir, diparut



memanjang

- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Ubi jalar, direbus kemudian dikupas, dihaluskan dan dicampur dengan kelapa parut, garam, dan gula pasir.
2. Adonan dibungkus dengan daun pisang (digulung), lalu dibakar hingga daun pisang menjadi sedikit kering, diangkat, dan disajikan.

321. SAPITAN DUREN

(UOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Durian 1 buah
- Santan kental 500 ml dari 1 butir kelapa
- Bilah bambu tipis secukupnya untuk sapitan, bagian tengahnya dibelah dua.
- Tangkai daun pepaya, dipotong-potong ukuran 3 cm.
- Daun pisang secukupnya.

Cara membuat:

1. Durian diambil beserta bijinya. Biji durian disusun tiga biji dalam sapitan bambu. Kedua ujung sapitan dimasukkan ke dalam tangkai daun pepaya yang dipotong 2 cm.
2. Santan kental direbus hingga keluar minyaknya, diangkat.
3. Sapitan durian dibakar di atas bara apiu sambil diolesi santan kental, kemudian tangkai sapitan dibungkus dengan daun pisang, disajikan.

### 319. SAGON KELAPA (ROS LIYANI, 2008)

#### Bahan:

- Tepung ketan 150 g
- Kelapa parut 250 g, disangrai
- Telur 2 butir

#### Bumbu:

- Gula pasir 150 g
- Vanili bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt

#### Cara membuat:

1. Tepung ketan dan kelapa sangrai dicampur, disisihkan.
2. Telur dikocok bersama gula pasir hingga kental dan mengembang. anila, garam, dan campuran tepung ketan beserta kelapa sangrai ditambahkan, diaduk rata hingga adonan dapat dipulung.
3. Adonan dimasukkan



dalam loyang ukuran 25x25x3 cm. Margarin dioleskan. Adonan dipotong-potong ukuran 4x3 cm, diletakkan di atas loyang datar. Kemudian adonan dipanggang dalam oven selama 30 menit hingga masak, diangkat dan disajikan.

### 322. SENGKOLON (DWIARTI, 2004)

#### Bahan:

- Tepung ketan 250 g
- Daun pisang untuk alas

#### Bumbu:

- Kelapa  $\frac{1}{2}$  butir diparut memanjang
- Gula pasir 100 g
- Vanili bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt

#### Bahan Taburan:

- Kelapa  $\frac{1}{2}$  butir diparut
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt
- Pewarna merah secukupnya

#### Cara membuat:

1. Tepung ketan, kelapa parut, gula pasir, vanili, dan garam dicampur.
2. Loyang persegi yang dialasi dengan daun pisang disiapkan dan diolesi dengan minyak goreng. Adonan dimasukkan dan diratakan.
3. Atasnya ditaburi dengan bahan bahan taburan yang sudah dicampur rata.
4. Dikukus selama 45 menit atau hingga masak dan diangkat.



323. SERMIER (ANONIM, 2010G)

Bahan:

- Singkong 1.000 g, dikupas, dipotong, dicuci
- Tepung tapioka 50 g

Bumbu:

- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 5 siung
- Daun seledri 3 tangkai, dipotong halus
- Ketumbar 3 sdt
- Merica bubuk 1 sdt
- Gula pasir dan garam secukupnya

Cara membuat:

1. Singkong yang sudah dicuci bersih dikukus sampai lunak.

2. Singkong ditumbuk hingga hancur, empelurnya diambil.
3. Bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan garam dihaluskan.
4. Bumbu dan tepung dicampur dengan singkong.
5. Merica bubuk, daun seledri, dan gula ditambahkan kemudian diaduk rata.
6. Adonan diambil, dicetak menggunakan cetakan dengan ketebalan sesuai selera.

7. Dikeringkan di bawah sinar matahari atau bisa digunakan alat pengering.
8. Dibungkus dengan wadah yang kedap udara, disimpan di tempat yang kering.
9. Disajikan dengan digoreng hingga kekuningan. Dapat ditambahkan penyedap rasa bila perlu.



324. SAWUT SINGKONG (ANONIM, 2007B)

Bahan:

- Singkong 1 kg
- Gula kelapa 250 g
- Gula pasir 100 g
- Kelapa 1 butir
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Singkong dikupas dan dicuci kemudian diparut kasar. Gula kelapa dipotong kasar.
2. Kukusan disiapkan, sebagian parutan singkong diletakkan

- dalam kukusan. Potongan gula kelapa diletakkan bersama gula pasir dan sedikit garam. Parutan singkong diletakkan lagi seperti langkah di atas berkali-kali, sampai adonan habis, kemudian dikukus selama 30 menit.
3. Parutan kelapa yang telah ditambah sedikit garam dikukus selama 10 menit.



4. Sawut yang telah dikukus tadi disajikan bersama parutan kelapa.

### 325. SONGGO BUWONO

#### Bahan dan Bumbu Sus:

- Tepung terigu 120 g
- Air 200 ml
- Margarin 100 gr
- Garam ½ sdt
- Gula ½ sdt
- Telur 4 butir

#### Bahan dan Bumbu Isian Rogut:

- Fillet daging ayam/sapi 200 g, dipotong dadu kecil
- Wortel 1 buah, dipotongdadu
- Bawang bombai 1 buah, diiris halus
- Merica bubuk 1 sdt
- Air 100 ml
- Tepung terigu 3 sdm
- Gula dan garam secukupnya

#### Bahan Pelengkap:

- Daun selada
- Acar timun
- Telur rebus dibelah dua

#### Bahan Pelengkap:

- Butter 30 g
- Telur rebus 2 butir, diambil bagian kuningnya, dihaluskan
- Tepung terigu 40 g
- Mustard 1 sdm
- Air jeruk nipis 1 sdt
- Gula dan garam secukupnya

#### Cara membuat: Sus

1. Air, margarin, garam, dan gula direbus hingga mendidih. Tepung terigu dimasukkan, diaduk cepat hingga halus, didinginkan pada suhu ruang hingga hangat-hangat kuku. Kemudian telur dimasukkan satu per satu.
2. Cetakan cupcake atau muffin disiapkan, diolesi dengan margarin. Telur dimasukkan sambil diaduk.
3. Adonan kemudian dituangkan dalam cetakan dan diratakan.
4. Adonan di panggang hingga sus mengembang, diangkat dari cetakkan, disisihkan.

#### Rogut

1. Bawang bombai dan bawang putih ditumis hingga harum. Daging ayam atau sapi dimasukkan, diaduk rata.
2. Merica dan kaldu bubuk dimasukkan, diaduk rata. Wortel dan air masak dimasukkan, dimasak hingga daging



ayam dan wortel masak serta tidak berkuah.

3. Terigu dimasukkan, diaduk cepat. Gula dan garam ditambahkan, dimasak hingga rogut meletup-letup, diangkat, dan disisihkan.

#### Saus Mustard Jawa

1. Butter dilelehkan. Kuning telur dimasukkan, diaduk cepat. Terigu ditambahkan, diaduk cepat. Mustard, gula, dan garam dimasukkan, diaduk kembali.
2. Air jeruk nipis, diaduk rata. Gula ditambahkan, dimasak hingga meletup-letup, diangkat.

#### Penyajian

Sus dibelah dua. Pelengkap ditata diantara belahan sus tersebut. Satu sdm mustard jawa dituangkan di atas sus.

326. WEDUSAN (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Jeruk bali 1 buah

Bumbu:

- Kecap manis 5 sdm
- Bawang merah 4 buah
- Cuka secukupnya
- Garam secukupnya

- Daun jeruk nipis secukupnya

Cara membuat:

1. Jeruk bali dikupas, kulit arinya dihilangkan dan dipotong-potong.
2. Bawang merah dihaluskan, diberi

kecap, cuka dan sedikit garam.

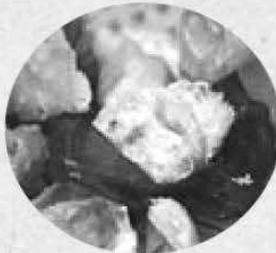
3. Jeruk bali dimasukkan, diaduk hingga tercampur rata, dan diberi irisan daun jeruk nipis.

327. WAJIK KLETHIK (ANONIM,

2007B)

Bahan:

- Gula pasir 750 g
- Ketan 250 g, dicuci dan dimasak hingga masak
- Santan 300 ml
- Kelapa parut 250 g
- Daun jeruk purut 3 lbr
- Kertas minyak warna warni, dipotong 12x12cm



Cara membuat:

1. Gula pasir, santan, daun jeruk purut, kelapa parut dimasak di atas api sedang hingga gula larut dan agak mengental.
2. Ketan dimasukkan, diaduk-aduk hingga mengental (berat).
3. Setelah kalis dan terlihat berminyak diangkat dari atas kompor. Didiamkan sebentar agar tidak terlalu panas lalu dibungkus dengan kertas minyak.

328. TELO LIWET SAMBEL MIJAN

Bahan:

- Singkong 1 kg
- Santan agak kental 600 ml dari ½ butir kelapa
- Garam 1 sdt

Bahan Sambel Mijan:

- Cabai rawit 2 buah
- Asam jawa 1 sdt
- Gula kelapa 100 g
- Air 100 ml
- Petis udang 1 sdm

Cara membuat:

1. Singkong dikupas, dipotong-potong, dan dicuci bersih.
2. Singkong direbus bersama santan dan garam hingga masak, diangkat,
3. Sambel Mijan: Cabai rawit, asam, dan gula kelapa dihaluskan. Air dan petis udang ditambahkan, diaduk rata, kemudian direbus hingga mengental, diangkat.
4. Singkong disajikan bersama sambel mijan dengan cara mencocolkan singkong ke dalam sambel mijan.

### 329. SUMO EWO (MURDIJATI, DKK, 2010)

**Bahan:**

- Tepung terigu 200 g

**Bumbu:**

- Telur ayam 3 butir
- Santan kental 200 ml
- Kelapa agak tua 1 butir, diparut memanjang
- Gula kelapa 100 g
- Vanili secukupnya
- Garam secukupnya
- Margarin secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kuning telur dikocok, tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit, diaduk rata.

2. Putih telur dikocok hingga mengembang, kemudian adonan kuning telur dimasukkan. Garam ditambahkan sedikit, diaduk hingga tercampur rata.

3. Pan dipanaskan, margarin ditambahkan. Adonan dituangkan sebanyak satu sendok dan diratakan seperti membuat dadar.

4. Enten-enten: Gula kelapa disisir halus, kemudian direbus dengan sedikit air



sampai berbuih, kelapa muda parut dimasukkan serta vanili, diaduk rata, diangkat.

5. Satu sendok enten-enten dimasukkan ke dalam dadar, kemudian dilipat berbentuk segiempat, lalu disajikan dengan santan kental yang telah direbus dan diberi sedikit garam, santan tuangkan di atasnya.

### 330. TAPAK KEBO (ANONIM, 2015)

**Bahan:**

- Tepung beras 250 g
- Kelapa agak tua 150 g, diparut memanjang
- Daun pisang untuk dibuat sudi

**Bumbu:**

- Garam ¼ sdt
- Air 2 sdt
- Gula kelapa 150 g, disisir halus

**Cara membuat:**

1. Tepung beras, kelapa muda parut, garam, dan air dicampur, kemudian diaduk rata.
2. Sedikit adonan dimasukkan ke dalam sudi. Gula kelapa ditambahkan di atasnya, ditutup dengan adonan lagi sambil sedikit dipadatkan, dikukus selama 20 menit, atau hingga masak. Setelah masak, dikeluarkan dari sudi.

### 331. TAPAK KUCING

(JOYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

- Pisang raja masak 1 sisir
- Minyak goreng secukupnya
- Gula pasir secukupnya, untuk isi

**Cara membuat:**

1. Pisang raja yang masak dikupas, dipotong-potong menurut panjangnya menjadi 4-5 bagian, digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning cokelat, diangkat, dan ditiriskan.
2. Pisang ditekan dalam posisi berdiri, dibuat lubang ditengahnya dengan sebatang bambu dengan diameter ½ cm, ditusukkan. Gula pasir diisikan ke dalam lubang tersebut.

332. TAPE GORENG

Bahan:

- Tape singkong 500 g, dihaluskan
- Tepung terigu 250 g

Bahan Sambel Mijan:

- Vanili bubuk 1 sdt
- Margarin 3 sdm
- Gula bubuk 75 g
- Minyak goreng untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Tape singkong ditumbuk halus dan dicampur dengan vanili dan margarin, diaduk rata.
2. Tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga bisa dibentuk.
3. Beberapa adonan diambil, dipipihkan.



Minyak dipanaskan. Adonan digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat, dan ditiriskan, Gula bubuk dapat ditaburkan di atasnya.

333. ROTI KEMBANG WARU

Bahan:

- Tepung terigu 1 kg
- Telur 1,5 kg
- Pengembang roti secukupnya
- Susu bubuk 10 g
- Air secukupnya

Bumbu:

- Gula pasir 500 g
- Mentega secukupnya
- Vanili secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Telur dan gula pasir dikocok sampai rata. Kemudian masukkan tepung terigu, susu, garam, pengembang, dan vanili, lalu diaduk sampai rata.
2. Tambahkan air hingga adonan menjadi encer, lalu diaduk hingga rata.
3. Lapihi cetakan dengan



4. Setelah berwarna cokelat keemasan, roti diangkat dari

pangganggan. Roti yang sudah matang diolesi sedikit margarin dan didinginkan.

5. Keluarkan roti kembang waru dari cetakan. Roti kembang waru siap disajikan.

### 334. WAJIK KETAN (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Beras ketan 1 liter

#### Bumbu:

- Santan kelapa 650 ml
- Gula kelapa 1 kg, disisir halus
- Garam 1 sdt

#### Cara membuat:

1. Beras ketan dcuci hingga bersih. Kemudian ditrendam selama 2 jam.
2. Beras ketan kemudian dikukus selama 25-30 menit hingga mekar.
3. Air dan gula kelapa direbus hingga mendidih dan gula benar-benar larut. Beras yang sudah dikukus



4. dimasukkan dalam rebusan gula kelapa. Garam ditambahkan, didiamkan hingga meletup-letup sambil diaduk sesekali hingga kental.
5. Kemudian adonan

dituangkan dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak kelapa, didiamkan hingga dingin, kemudian dipotong-potong.

## b. Kering

### 335. BALOK (RILANDARI, 2014)

#### Bahan:

- Singkong

#### Bumbu:

- Air es secukupnya
- Es batu secukupnya
- Garam 1 sdt
- Seledri 10 batang, diiris halus
- Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng

#### Cara membuat:

1. Singkong dikupas, dipotong kotak-kotak kecil lalu dicuci bersih dan ditiriskan.
2. Singkong digoreng dalam minyak panas dan banyak hingga setengah masak.
3. Singkong dimasukkan dalam campuran air es dan es batu, direndam selama 15 menit, ditiriskan.

4. Singkong digoreng kembali sampai kekuningan dan garing, diangkat, dan ditiriskan.
5. Irisan seledri digoreng sampai kering dengan sedikit minyak. Singkong goreng dimasukkan, ditambahkan garam, diaduk sampai tercampur rata, diangkat dan ditiriskan.

336. CERIPING PISANG (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

- Pisang kepok (mentah) ½ kg
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu:

- Gula pasir 200 g
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 2 lembar, dicuci bersih
- Air kapur sirih 1 sdt

Cara membuat:

1. Pisang dikupas, dan diiris tipis-tipis, kemudian direndam dengan air dan ditambahkan air

kapur sirih, didiamkan selama 30 menit, ditiriskan.

2. Pisang yang sudah direndam dimasukkan dalam wadah. Garam ditambahkan, diaduk rata.
3. Minyak dipanaskan, pisang digoreng hingga masak dan kering, diangkat, dan ditiriskan.
4. Gula pasir direbus dengan air secukupnya hingga mendidih dan gula menjadi larut. Daun pandan yang sudah dicuci bersih



dimasukkan dalam rebusan gula, diaduk hingga harum dan mengental.

5. Ceriping yang sudah digoreng dimasukkan dalam rebusan gula pasir, diaduk hingga merata, diangkat, dan didinginkan.

337. EMPING MELINJO PEDAS MANIS (DIDI, 2013)

Bahan:

- Emping melinjo 200 g, digoreng

- Gula kelapa 2 sdm
- Gula pasir 1 sdt
- Garam ½ sdt

Bumbu:

- Cabai merah 5 buah, diiris tipis, digoreng
- Bawang putih 3 siung, dihaluskan
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk 5 lembar, disobek-sobek
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan

Cara membuat:

1. Bawang putih ditumis hingga harum. Bumbu-bumbu lain dimasukkan.
2. Air dituangkan, dicampur bersama bumbu, dimasak hingga kental.
3. Emping dimasukkan, diaduk rata. Dibiarkan dingin, disimpan dalam wadah kedap udara.

### 338. KACANG BAWANG

#### Bahan:

- Kacang tanah kupas 1 kg
- #### Bumbu :
- Air mendidih 2 liter
  - Garam 2 sdm
  - Bawang putih 5 siung diiris tipis dan digoreng
  - Minyak goreng 1 liter untuk menggoreng

#### Cara membuat:

1. Kacang tanah diletakkan dalam sebuah wadah. Kemudian disiram dengan air mendidih, dibiarkan terendam hingga air menjadi hangat, ditiriskan.
2. Minyak dipanaskan dengan api sedang. Kacang digoreng sambil diaduk hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat dan ditiriskan.
3. Pada saat kacang masih panas, garam ditaburkan di atasnya, diaduk rata. Bawang putih yang telah digoreng ditambahkan, diaduk rata.
4. Kacang kemudian didinginkan dan disimpan dalam wadah kedap udara.

### 339. KERIPIK BAYEM

(MOERTIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Daun bayam 20 lembar
  - Tepung beras 200 g
- #### Bumbu:
- Bawang putih 3 siung, dihaluskan
  - Kemiri 8 butir, dihaluskan
  - Garam secukupnya

#### Cara membuat:

1. Daun bayam, dipilih yang lebar-lebar, dicuci bersih, dan ditiriskan.
2. Bumbu-bumbu dihaluskan, dicampur dengan tepung beras dan diberi air.
3. Daun bayam dicelupkan ke dalam adonan. Minyak dipanaskan, daun bayam yang telah dicelupkan dalam adonan digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan.

### 340. EMPING MELINJO (ANONIM, 2009B)

#### Bahan:

- Biji melinjo yang telah tua
  - Pasir
- diaduk-aduk sampai warna kulit luarnya menjadi kecokelatan (selama 10-15 menit).

#### Cara membuat:

1. Kulit buah melinjo disayat dengan pisau, kemudian dilepaskan sehingga diperoleh biji melinjo tanpa kulit. Pengupasan juga dapat dilakukan dengan alat pengupas.
2. Biji disangrai di dalam wajan dengan pasir dan
3. Setelah warnanya kecokelatan, kemudian dipukul dengan batu/ alu hingga kulit keras dari biji pecah. Biji melinjo yang telah bersih dari kulitnya dipukul-pukul hingga tipis.
4. Dijemur dalam tampah



hingga kering. Emping melinjo yang telah kering digoreng sampai masak dan garing.

341. MATA MALING (AJI, 2014)

Bahan:

- Melinjo merah ½ kg
- Gula ¾ g
- Cabai 250 g



Cara membuat:

1. Kulit melinjo dipisahkan dari isinya, kulitnya diambil dan dicuci.
2. Gula dan cabai dihaluskan lalu diberi air.
3. Melinco yang sudah dibersihkan digoreng hingga terapung dalam minyak atau hingga berwarna kekeklatan.
4. Kulit melinjo yang telah digoreng diampurkan dengan gula, cabai, dan air yang sudah dihaluskan.

342. THOPLEK PELI

Bahan:

- Tepung singkong/gaplek giling 300 g
- Ketumbar ¼ sdt
- Bawang putih 3 suing
- Garam 1 sdt
- Kedelai hitam 100 g

Cara membuat:

1. Tepung singkong dicampurkan dengan sedikit air, diaduk hingga menjadi adonan kental.
2. Ketumbar, bawang putih, dan garam dihaluskan.
3. Bumbu yang telah dihaluskan dicampur dengan adonan kental dan kedelai hitam.
4. Segenggam campuran adonan diambil dan dikepal jari, kemudian digoreng dengan minyak panas hingga kekeklatan.

343. KUE KELINCI

Bahan:

- Tepung terigu 250 g
- Gula halus 100 g
- Telur 2 butir
- Garam ½ sdt
- Margarin 50 gr
- Wijen hitam 1 sdt
- Santan secukupnya
- Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Tepung terigu, gula halus, telur, wijen, garam, dan margarin dicampur, diaduk rata.

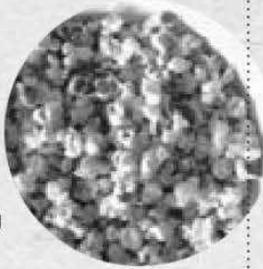
2. Adonan digiling dan dibentuk bulat sebesar jari telunjuk menyerupai tali tambang, dipotong-potong pinggirannya tetapi tidak sampai putus, kemudian dibentuk lingkaran menyerupai kincir atau bunga, dilakukan hingga semua adonan habis.

3. Minyak goreng dipanaskan, adonan digoreng hingga kering, diangkat, dan ditiriskan. Kemudian disimpan dalam wadah kedap udara.

### 344. BERONDONG JAGUNG

#### Bahan:

- Biji jagung 200 g
- Minyak goreng 4 sdm
- Margarin 40 g



#### Bahan Lapisan:

- Air bersih 30 ml
- Gula kelapa 250 g, disisir halus

#### Cara membuat:

1. Margarin dan minyak goreng dipanaskan. Biji jagung dimasukkan kedalamnya dan dibiarkan hingga biji jagung merekah.
2. Bahan lapisan dicampurkan, dimasak di atas api kecil hingga meleleh sambil diaduk rata.
3. Biji jagung yang telah merekah dimasukkan dalam campuran bahan lapisan, diaduk hingga tercampur merata, didiamkan dalam ruangan.

### 345. BOLU EMPRIT

#### Bahan:

- Kelapa parut dari 1 butir kelapa
- Tepung tapioka 750 g
- Gula pasir 300 g
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- *Baking powder* 1 sdt
- Jahe bubuk 1 sdt



#### Cara membuat:

1. Kelapa parut, tepung tapioka, gula pasir, garam, *baking powder*, dan jahe bubuk dicampur rata.
2. Air ditambahkan sedikit demi sedikit sampai habis, tetapi adonan tidak sampai terlalu lembek karena akan sulit dicetak.
3. Didiamkan selama satu jam di dalam wadah dan ditutup. Setelah mengembang, adonan dibuka dan diuleni sebentar.
4. Adonan dicetak menggunakan cetakan bolu emprit.
5. Dipanggang pada suhu 180°C selama 25 menit sampai masak.

### 346. CERIPING SUKUN (MOERTIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Sukun 1 buah
- Minyak goreng

#### Bumbu:

- Gula pasir 1 sdt
- Air kapur sirih 2 sdt
- Air 2 liter
- Ketumbar bubuk 1 sdm
- Garam 1 sdm
- Bawang putih 4 siung, dihaluskan
- Kunyit 1 ruas jari, dihaluskan

#### Cara membuat:

1. Kulit sukun dikupas kemudian sukun dicuci bersih, dipotong, dan diiris tipis-tipis.
2. Irisan sukun direndam dalam air yang telah dicampur dengan air kapur sirih, selama 4-5 jam. Kemudian diangkat dan dicuci bersih, ditiriskan.
3. Semua bumbu yakni garam, ketumbar bubuk,

bawang putih, kunyit, dan gula pasir dicampur, diaduk merata.

4. Irisan sukun dilumuri dengan campuran bumbu hingga merata, didiamkan selama 15 menit agar semua bumbu meresap.
5. Minyak dipanaskan. Sukun digoreng dengan api sedang hingga masak dan berwarna kuning kecokelatan, diangkat, dan ditiriskan.



### 350. KERIPIK GADUNG

**Bahan:**

- Gadung
- Garam
- Abu dapur

**Cara membuat:**

1. Gadung dikupas kemudian dicuci hingga bersih.
2. Gadung diiris tipis,

dilumuri abu sambil diremas-remas. Irisan gadung kemudian dijemur hingga kering.

3. Apabila gadung telah kering maka direndam dengan air selama 3-4 hari (setiap hari air diganti). Kemudian diangkat dan dicuci

bersih.

4. Setelah itu gadung direndam dengan air garam, dijemur kembali di bawah sinar matahari hingga kering.
5. Gadung yang telah kering tersebut digoreng dalam minyak panas.

### 351. KERIPIK PARU (MOERTIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Paru sapi 300 g
- Tepung beras 200 g
- Minyak untuk menggoreng

**Bumbu:**

- Bawang putih 4 siung
- Garam 2 sdt
- Ketumbar 1 sdm

**Cara membuat:**

1. Paru daging lembu dicuci bersih, kemudian direbus. Garam ditambahkan ke dalam rebusan paru.
  2. Setelah paru lunak, diangkat, dan ditiriskan. Setelah paru dingin kemudian diiris tipis-tipis.
  3. Tepung beras dibuat adonan dengan diberi air serta garam dan bawang yang telah dihaluskan ditambahkan.
  4. Sayatan paru satu persatu dimasukkan ke dalam adonan kemudian digoreng dalam minyak panas hingga kering.
- Apabila ingin tanpa tepung berasa, daging paru yang akan digoreng supaya tidak pecah, maka bumbu-bumbu diberi nasi, kemudian paru baru digoreng.

### 352. KERUPUK KARAK

**Bahan:**

- Nasi putih pulen 300 g

**Bumbu:**

- Bawang putih 5 siung
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Bawang putih dan garam dihaluskan.
2. Bumbu halus tersebut dicampurkan dengan nasi putih yang pulen, diaduk rata. Kemudian dikukus selama 15 menit. Setelah itu, ditumbuk pada saat panas hingga halus,
3. Adonan yang sudah lembek dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil kira-kira dengan diameter 3 cm.
4. Setelah itu adonan yang bulat ditekan-tekan hingga tipis, setelah itu dijemur hingga kering.
5. Setelah kering, maka kerupuk siap untuk digoreng dengan minyak panas hingga berwarna kecokelatan.



### 356. MARNING

Bahan:

- Jagung 1 kg
- Bumbu:
- Garam 2 sdm
  - Air kapur ½ gelas
  - Bawang putih 2 siung
  - Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Jagung pipilan direbus dengan air kapur hingga mekar, lalu diangkat.
2. Saat air rebusan masih

hangat, kulit ari jagung dilepaskan dengan tangan.

3. Jagung direbus kembali dengan air hingga mendidih. Setelah mendidih dibumbui dengan garam dan bawang putih yang telah dihaluskan sebelumnya.
4. Jagung direbus lagi hingga benar-benar



masak, kemudian diangkat dan ditiriskan.

5. Jagung dijemur hingga kering, setelah kering digoreng dengan minyak panas dan ditiriskan minyaknya.

### 357. PERMEN TAPE

Bahan:

- Tape singkong ½ kg
- Gula pasir 1 kg
- Kertas warna-warni atau kertas minyak

Cara membuat:

1. Tape dan gula dicampur, direbus di atas api kecil, dan diaduk-aduk terus hingga mengental.
2. Campuran tersebut dituangkan dalam loyang kotak. Didiamkan hingga memadat.
3. Setelah memadat, dipotong-potong sesuai selera, dijemur hingga benar-benar keras.
4. Potongan permen tape dibungkus dengan kertas warna-warni atau kertas minyak.

### 358. SLONDOK ATAU ALEN-ALEN (MOERTIPTO, DKK, 1994)

Bahan:

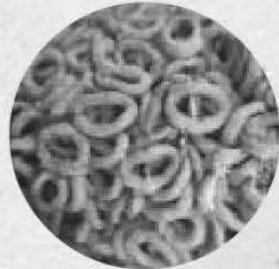
- Ketela pohon

Bumbu:

- Garam
- Kencur
- Bawang putih

Cara membuat:

1. Ketela dikupas, dicuci bersih, dan direndam kurang lebih satu hari dan dicuci lagi kemudian diparut dan dipipit agar keluar air dan tepungnya.
2. Dari hasil tersebut maka diambil 2/3 bagian untuk dikukus sampai masak, kemudian dicampur lagi dengan



yang mentah bersama bumbu yang telah dihaluskan.

3. Setelah tercampur rata, kemudian adonan ditumbuk hingga halus dan dibuat bulat-bulat seperti cincin, dan digoreng hingga berwarna kuning kecekelatan.



359. REMPEYEK KACANG TANAH

Bahan:

- Kacang tanah 250 g
- Tepung beras 125 g
- Santan ½ gelas atau 125 ml
- Minyak goreng 625 ml
- Daun jeruk purut, diiris tipis-tipis

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 siung
- Ketumbar 1 ½ sdt
- Garam 1 ½ sdt

Cara membuat:

1. Kacang tanah diiris menjadi tiga atau empat, terlebih dahulu. Tepung, santan dan bumbu-bumbu, diaduk hingga rata. Kemudian masukkan kacang tanah

dan daun jeruk purut.

2. Adonan diambil sedikit demi sedikit, digoreng dengan api sedang hingga berbentuk bulat tipis, diangkat, dan ditiriskan. Setelah jumlahnya banyak, kemudian penggorengan rempeyek dilakukan sekali lagi. Penggorengan kedua ini menghasilkan rempeyek yang putih dan lebih renyah (kremes). Apabila digunakan



kacang yang utuh, maka kacang yang digunakan harus dipang terbaik dan dikeringkan terlebih dahulu sampai kering betul. Apabila kacang ini basah maka kacang tersebut saat rempeyeknya masak masih terasa lunak (mentah).

360. UNTIR-UNTIR

Bahan:

- Tepung terigu 750 g

Bumbu yang dihaluskan:

- Mentega 375 g
- Gula pasir 250 g
- Santan 180 ml
- Kuning telur 2 butir
- Soda kue ½ sdt

Cara membuat:

1. Semua bahan dicampur, diaduk rata hingga kalis. Dibiarkan selama 30 menit, kemudian digilas dengan adonan mi. Dipipihkan dan



dipotong-potong sesuai selera, lalu dipuntir.

2. Minyak goreng dipanaskan dalam wajan, untir-untir

digoreng hingga kuning kecokelatan. Dibiarkan dalam suhu ruang, dan disimpan dalam wadah kedap udara.

### 361. REMPEYEK KACANG DELE HITAM (KEIN, 2014)

#### Bahan:

- Tepung kanji 25 g
- Tepung beras 250 g
- Kedelai 150 g, direndam semalaman, ditiriskan
- Kuning telur 1 butir, dikocok lepas

#### Bumbu:

- Daun jeruk 30 lembar, tulang daunnya dibuang dan diiris tipis
- Kapur sirih 1 sdt
- Air 500 ml
- Minyak untuk menggoreng

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Kencur 6 cm
- Kunyit 6 cm

- Bawang putih 6 siung
- Kemiri 6 butir
- Garam 1 sdt
- Ketumbar 1 sdm, dijangrai

#### Cara membuat:

1. Tepung beras dan tepung kanji dicampurkan dengan air, kuning telur, air kapur sirih, daun jeruk, dan bumbu yang telah dihaluskan. Kemudian diaduk sampai rata.
2. Minyak dipanaskan. Kurang lebih 30 ml adonan diambil. Kedelai



hitam ditaburkan, disiram-siram dengan minyak panas hingga semua terendam minyak goreng dan berwarna kecokelatan, diangkat, dan ditiriskan. Disimpan dalam wadah kedap udara.

### 362. REMPEYEK TUMPUK

#### Bahan:

- Kacang tanah 200 g
- Tepung terigu 125 g
- Telur 2 butir
- Santan 125 ml

#### Bumbu yang dihaluskan:

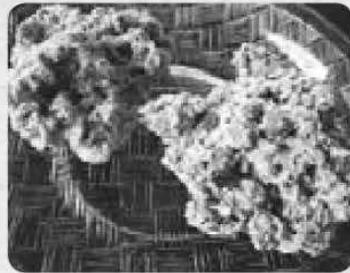
- Bawang merah 6 butir
- Ketumbar 1 sdt
- Kemiri 2 butir
- Garam secukupnya

#### Cara membuat:

1. Semua bahan dicampur hingga rata. Minyak dipanaskan.
2. Satu sendok sayur adonan dituangkan dalam minyak panas

hingga setengah masak. Kemudian rempeyek setengah masak dipindahkan ke penggorengan lain untuk digoreng lagi dan adonan dituangkan lagi hingga bertumpuk-tumpuk dan lapisannya lebih tebal dan berwarna agak kecokelatan.

3. Rempeyek yang sudah bertumpuk-tumpuk lapisannya diangkat dan ditiriskan,



didiamkan selama satu malam sambil dianginkan.

4. Setelah satu hari satu malam, maka digoreng kembali dalam minyak panas hingga warnanya agak keputihan dan renyah.

363. REMPEYEK TERI (DWIARTI, 2004)

Bahan:

- Tepung beras 100 g, dicampur dengan 100 g tepung kanji
- Santan 200 ml
- Teri medan basah 100 g
- Daun jeruk diiris tipis
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 4 buah
- Ketumbar ½ sdm
- Kencur 1 cm
- Kunyit 1 cm

Cara membuat:

1. Tepung beras dan tepung kanji dicampur dan diaduk rata.
2. Santan dituangkan sedikit demi sedikit sampai agak kental
3. Bumbu yang telah dihaluskan dan teri dimasukkan, diaduk rata.
4. Minyak dipanaskan, adonan diambil 1 sdm dan digoreng dalam minyak panas hingga masak dan kering, lakukan hingga adonan habis.



364. WIDARAN (ANONIM, 2009C)

Bahan:

- Telur 1 butir, dikocok hingga berbuih
- Santan kental 100 ml
- Sedikit garam

Bahan gula salut kue widaran:

- Gula pasir 100 g
- Air 50 ml

Cara membuat:

1. Tepung ketan, garam, dan telur dicampur. Diaduk rata dan diremas sambil dituangkan santan sedikit demi sedikit hingga adonan dapat dibentuk. Adonan sesendok demi sesendok diambil, digulung memanjang
- sebesar batang pensil, dibentuk seperti angka 8.
2. Dua wajan disiapkan, masing-masing berisi minyak goreng yang belum dipanaskan.
3. Adonan yang telah dibentuk dimasukkan secukupnya dalam satu wajan. Api sedang dinyalakan, digoreng hingga mengembang dan masak. Api dimatikan, ditiriskan. Bagian berikutnya digoreng dengan wajan
- lain yang berisi minyak dingin. Lakukan cara demikian sampai bahan abis.
4. Dalam penggorengan bersih dan api kecil, gula, dan air dilarutkan sampai kental. Kue widaran goreng dimasukkan, diaduk cepat dan rata.
5. Diangkat, dibiarkan sampai gula kering.



## D. MINUMAN

### 365. ADU LIMO (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Kencur 100 g
- Kunyit 100 g
- Cengkih 6 butir
- Kayu manis 1 ruas
- Jeruk nipis 1 buah
- Gula pasir 500 g
- Air 1200 ml

#### Cara membuat:

1. Kencur dan kunyit diiris tipis, dihancurkan. Air itambahkan secukupnya, diremas-remas sebentar dan disaring.
2. Cairan hasil penyaringan direbus

dengan api kecil, cengkih, gula pasir, dan kayu manis ditambahkan hingga mendidih

3. Air perasan jeruk nipis ditambahkan dan disajikan.

### 366. BIR JAWA (MURDIJATI, DKK, 2010)

#### Bahan:

- Kulit kayu secang 3 potong
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Cengkih 6 butir
- Kayu manis 1 potong
- Jahe 1 ruas
- Pala utuh 1 buah, dihancurkan
- Merica  $\frac{1}{4}$  sdt
- Mesoyi secukupnya
- Buah cabe puyang 4 buah
- Kapulaga secukupnya
- Jeruk nipis 1 buah
- Gula pasir 500 g
- Air 1500 ml

#### Cara membuat:

1. Semua bahan direbus bersama air dengan api kecil hingga mendidih dan berwarna kemerahan, dibiarkan mendidih hingga volume air sekitar 1.000 ml.
2. Setelah itu diangkat, disaring.
3. Air jeruk nipis ditambahkan dan disajikan. Minuman ini bisa disajikan panas atau dingin.

### 367. BAJIGUR (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Bubuk kopi 2 sdm
- Kelapa setengah tua, dipotong kotak-kotak kecil
- Gula kelapa 400 g
- Kolang-kaling 150 g, dibelah menjadi dua
- Roti tawar diiris kotak-kotak, secukupnya
- Santan 900 ml
- Air 350 ml

#### Cara membuat:

1. Kopi, gula kelapa, dan santan diaduk menjadi satu, kemudian dijerang sambil diaduk hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, diangkat. Kolang-kaling diiris tipis memanjang, dimasak kemudian ditiriskan.
3. Cara penyajiannya, kolang-kaling dan irisan roti tawar, irisan kelapa ditata di atas gelas kemudian disiramkan dengan wedang bajigur.

368. ES GOSROK TAPE

**Bahan:**

- Tape ketela 250 g
- Kelapa muda 1 butir, dikerok
- Santan 2 gelas
- Susu 2 gelas
- Es batu yang diserut
- Roti tawar secukupnya, diiris kecil-kecil
- Sirup

1. Tape ketela dan kelapa dikerok dicampur dengan santan yang telah dicampur susu.
2. Es batu yang telah diserut ditambahkan, kemudian diaduk rata.
3. Es gosrok tape siap disajikan bersama roti tawar.
4. Tambahkan sirup sesuai selera.



**Cara membuat:**

1. Tape ketela dan kelapa muda yang telah

369. AIR LEGEN (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Air bunga pohon kelapa/nira

**Cara membuat:**

1. Nira (legen) atau air bunga pohon kelapa diambil dengan disadap dan dimasukkan ke dalam bumbunung yang sudah diberi kayu angin dan air kapur dengan tujuan agar tidak cepat busuk, kemudian disaring.
2. Setelah disaring, air dapat langsung diminum atau dapat direbus dahulu sampai mendidih.

370. ES GABUS (YULIANTO, 2013)

**Bahan:**

- Tepung hunkwe putih 130 g
- Santan kental sedang 1.250 ml
- Gula pasir 250 g
- Pasta pandan secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Tepung hunkwe, gula, santan, dan garam dicampur, dimasak sampai mengental. Pasta pandan ditambahkan, diaduk rata. Kemudian dituang di loyang.
2. Setelah dingin dipotong-potong, dingkus dengan plastik, disimpan di lemari pembeku hingga es membeku, disajikan.





### 377. SARI KEDELE (ANONIM, 2008D)

#### Bahan:

- Kedelai 250 g, dicuci bersih
- Air 1.500 ml
- Garam 1 sdt
- Jahe 2 ruas, dibakar dan dimemarkan
- Gula pasir 150 g
- Daun pandan 2 lembar, diikat

#### Cara membuat:

1. Kedelai direndam dalam air hangat selama 24

- jam. Setelah mekar, kedelai dicuci bersih dan dibuang kulitnya. Diblender dengan 1.500 ml air sampai benar-benar halus, disaring.
2. Direbus dengan api sedang, dicampur

dengan gula, garam, jahe, dan daun pandan. Diaduk-aduk sampai mendidih. Setelah dingin, disaring dengan kain katun yang bersih. Disajikan hangat atau dingin sesuai selera.



### 378. ES KOPYOR (DWIARTI, 2004)

#### Bahan:

- Kelapa kopyor 1 butir
- Sirup 4 sdm
- Air es 800 ml

#### Cara membuat:

Kelapa kopyor diambil isinya dengan serutan. Air es dan sirup ditambahkan, diminum bersama es batu.



### 379. ES TAPE KETAN IJO

Untuk 5 gelas

#### Bahan:

- Tape ketan hijau 250 g
- Gula 100 g
- Air panas
- Air dingin
- Es batu

#### Cara membuat:

1. Gelas disiapkan (5 buah). Tape ketan hijau dimasukkan.
2. Gula ditambahkan, air panas dituangkan secukupnya untuk melarutkan gula, air dingin dituangkan hingga setengah penuh, diaduk rata hingga aroma tape terasa. Es batu ditambahkan.



380. WEDANG UWUH (YULIANTO, 2013)

**Bahan:**

- Air 700 ml
- Serutan kayu secang kering 20 g
- Gula batu 50 g atau gula pasir
- Jahe 6 cm, dimemarkan
- Daun kayu manis kering 2 lembar
- Daun cengkih kering 3 lembar
- Daun pala kering 3 lembar

- Cengkih 10 butir atau batang cengkih kering

**Cara membuat:**

1. Jahe dibakar, dimemarkan. Air dituang dalam panci, kemudian jahe, cengkih atau batang cengkih, daun cengkih, daun kayu manis, daun pala, serutan kayu secang, dan gula batu



dimasukkan, dimasak hingga mendidih.

2. Kemudian direbus hingga kurang lebih 15 menit, diangkat dan disaring (bisa pula tanpa disaring), dituang dalam gelas, disajikan hangat.

381. WEDHANG GEDHANG TELO

(YULIANTO, 2013)

**Bahan:**

- Singkong 1 buah
- Pisang tanduk 1 buah
- Gula aren ½ buah
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya
- Daun pandan 1 lembar
- Kayu manis 6 cm
- Cengkih 2 butir
- Air 500 ml

**Cara membuat:**

1. Air 300 ml dididihkan. Kemudian singkong yang telah dikupas, direbus hingga masak. Air sebanyak 150 ml dididihkan dengan daun padan, garam, gula aren, dan sedikit gula pasir, cengkih, dan kayumanis hingga larut.
2. Apabila cairan gula sudah larut, kemudian disaring dan ditambahkan ke dalam rebusan singkong. Potongan pisang dimasukkan pula, dimasak kembali hingga masak.

382. WEDANG CENGKEH

(JOYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

- Jahe 250 g, dibakar sebentar
- Serai 5 batang
- Cengkih 100 g
- Air 2 liter
- Gula kelapa 150 g
- Gula pasir 100 g
- Garam ¼ sdt

**Cara membuat:**

1. Jahe, serai, dan cengkih dicuci bersih kemudian ditiriskan hingga kering, Jahe dan serai kemudian dimemarkan.
2. Air bersama seluruh bahan, direbus, dimasak hingga gula larut, diangkat, dan disaring saat akan disajikan.



386. WEDANG TAPE SINGKONG (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Jahe 10 cm
- Susu segar 200 ml
- Tape singkong yang masak, dipotong-potong
- Air 300 ml
- Gula kelapa 150 g
- Gula pasir 2 sdm
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun pandan 1 lembar, dipotong-potong

- Kacang tanah 1 sdm, disangrai

**Cara membuat:**

1. Jahe dipanggang di atas bara api hingga agak kecokelatan, diangkat. Kulitnya dikupas, dimemarkan.
2. Jahe bersama gula, serai, dan pandan direbus di atas api kecil,

dimasak hingga airnya menyusut lalu susu cair ditambahkan. Setelah mendidih, diangkat dan disaring.

3. Potongan tape diletakkan di atasnya. Kuah jahe panas dituangkan. Kacang tanah ditaburkan.

387. WEDANG SECANG

(JOYOKUSUMO, 1999)

**Bahan:**

- Air 1 ½ liter
- Serutan kayu secang 50 g
- Mesoyi 1 ruas
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Kayu manis 1 batang
- Jahe 250 g, dibakar, dikupas dan dimemarkan
- Gula pasir 1 kg

**Cara membuat:**

1. Air direbus bersama kayu secang dan bumbu rempah lainnya hingga mendidih, diangkat, dan disaring,
2. Gula pasir dimasukkan, direbus kembali hingga mendidih, dihidangkan selagi panas.

388. WEDANG SERBAT

(DWIARTI, 2004)

**Bahan:**

- Air 1.000 ml
- Jahe 2 ruas dimemarkan
- Serai 3 batang dimemarkan
- Merica 20 butir
- Gula kelapa 250 g
- Gula pasir 50 g

**Cara membuat:**

1. Semua bahan dicampur dalam panci, dimasak sampai mendidih.
2. Disaring dan dihidangkan panas-panas.

### 390. WEDANG REMPAH GULA KELAPA

#### Bahan:

- Jahe 200 g, dicuci bersih, dibakar, dimemarkan
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun pandan 1 lembar, dibuat simpul
- Garam 1/2 sdt
- Gula kelapa 100 g, disisir
- Air 1 liter

#### Cara membuat:

1. Air dididihkan bersama jahe, serai, daun pandan, dan garam hingga aromanya hafum.

2. Gula kelapa dimasukkan, diaduk rata, dimasak sambil diaduk sampai mendidih dan gula larut, kemudian diangkat dan disaring.

### 390. WEDANG TEH CAKOT

(MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Teh
- Gula kelapa

#### Cara membuat:

1. Teh dimasukkan dalam teko atau porong yang sudah berisi gula kelapa. Air panas yang sudah mendidih dituangkan, ditunggu beberapa saat, kemudian diaduk.
2. Air teh tersebut dituangkan dalam cangkir atau gelas.

### 391. WEDANG TEH JAHE

#### Bahan:

- Air 400 ml
- Jahe 8 cm, dibakar, dikupas, diiris, dimemarkan
- Gula pasir 1 sdm
- Teh hitam 1 sdt

#### Cara membuat:

1. Jahe dicuci hingga bersih, kemudian dibakar hingga keluar aromanya.
2. Kulit jahe dikupas, lalu dimemarkan, diiris kecil-kecil.
3. Air direbus hingga mendidih, jahe dimasukkan, ditunggu hingga 3-5 menit.
4. Gelas yang berisi teh dan gula disiapkan. Air rebusan jahe dituangkan, diaduk rata.

E. JAMU

392. BERAS KENCUR (YULIANTO, 2013)

**Bahan:**

- Beras 200 g
- Air mendidih 100 ml
- Kencur 500 g, dibersihkan
- Jahe 50 g, dibersihkan
- Daun pandan 2 lembar
- Kapulaga 10 buah
- Setengah sendok teh kemukus
- Gula kelapa 300 g
- Air 1.500 ml
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Beras dibersihkan, ditiriskan. Kemudian disangrai lalu direndam dalam air mendidih selama 2 jam.
2. Jahe dan kencur disangrai, diangkat, dan disisihkan.
3. Rendaman beras, kencur, jahe yang telah disangrai, kelabet, kapulaga, kemukus, dan sedikit garam dicampur dan dihaluskan.
4. Air bersama gula kelapa dan pandan direbus hingga gula larut dan mendidih.
5. Beras kencur bersama air gula, dicampur kemudian diaduk rata.

393. JAMU DAUN PEPAYA (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

**Bahan:**

- Daun pepaya 5 lembar
- Temu ireng ½ ons
- Adas pulowaras 1 ruas
- Air masak secukupnya
- Garam secukupnya

**Cara membuat:**

1. Temu ireng dikupas kulitnya, dicampur dengan adas, pulowaras, dan daun pepaya, kemudian dicuci bersih dan ditumbuk hingga halus.
2. Air masak ditambahkan secukupnya, lalu airnya diperas.
3. Air perasan tersebut disaring kemudian dimasukkan dalam gelas. Saat akan mengonsumsi, sedikit garam ditambahkan, diaduk rata.

### 394. CABAI PUYANG (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

#### Bahan:

- Temulawak 3 ons
- Lempuyang 3 ons
- Cabai puyang kering 15 buah
- Jeruk nipis 4 buah
- Kayu manis 1 ons
- Jeruk purut 1 buah
- Garam dapur 1 sdt
- Ramuan jamu lengkap ½ bungkus (berisi rempah-rempah dan bisa dibeli di pasar tradisional atau di toko jamu)
- Serai 3 batang
- Air 4 liter

#### Cara membuat:

1. Ramuan jamu lengkap disangrai lalu dihaluskan. Cabai puyang juga disangrai secara terpisah. Disisihkan.
2. Temulawak, lempuyang, serta jeruk purut dicampurkan bersama cabai yang sudah disangrai, lalu ditumbuk bersama dengan ramuan jamu lengkap.
3. Air ditambahkan ke dalam campuran tersebut, kemudian



direbus sambil diaduk-aduk kemudian kayu manis dan batang serai dimasukkan.

4. Apabila sudah mendidih, garam, dan air jeruk nipis, diangkat.

### 395. KUNYIT ASAM (YULIANTO, 2013)

#### Bahan:

- Kunyit 500 g
- Gula kelapa 250 g
- Asam jawa 500 g
- Air 2 liter
- ¼ sdt garam

#### Cara membuat:

1. Kunyit dibersihkan kemudian diparut, disaring, dan airnya diambil.
2. Air perasan kunyit direbus. Asam, gula, dan garam dimasukkan, dimasak hingga mendidih sambil diaduk-aduk hingga masak.

### 396. JAMU PAHITAN

#### Bahan:

- Daun sambiloto kering 3 ons
- Air masak

#### Cara membuat:

1. Semua bahan dicuci kemudian direbus.
2. Rebusan tersebut disaring, siap disajikan.

397. TEMULAWAK (YULIANTO, 2013)

**Bahan:**

- Temulawak 50 g
- Asam kawak 20 g
- Kencur 25 g
- Jinten 10 g
- Air masak 100 ml
- Gula aren 100 g
- Daun pandan 2 lembar
- Air 1 liter

**Cara membuat:**

1. Temulawak dan kencur diiris tipis, disangrai sebentar.

2. Temulawak, asam kawak, jinten, dan 100 ml air dicampur, dan dihaluskan dengan blender atau ditumbuk.
3. Air dididihkan, dengan gula dan daun pandan hingga gula larut,
4. Campuran temulawak dicampur dengan rebusan air gula, diaduk rata dan disaring.

398. UYUP-UYUP

**Bahan:**

- Kencur secukupnya
- Jahe secukupnya
- Bangle secukupnya
- Lengkuas secukupnya
- Kunir secukupnya
- Temulawak secukupnya
- Puyang secukupnya
- Temugiring secukupnya
- Gula pasir sesuai selera

**Cara membuat:**

1. Semua bahan dicuci hingga bersih, tetapi tidak dikupas kulitnya.
2. Semua bahan tersebut kemudian diiris-iris

- tipis. Kemudian ditumbuk kasar. Air masak ditambahkan secukupnya pada bahan yang telah ditambahkan. Setelah itu diperas dengan kain halus.
3. Hasil perasan dimasukkan ke dalam air masak secukupnya. Gula ditambahkan secukupnya sesuai selera, diaduk rata.

# 2

## MAKANAN YANG DAPAT DIBELI DI WARUNG MAKAN (WARUNGAN)

### A. MAKANAN POKOK

#### 399. BUBUR GUDEG (TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

Disajikan untuk 6 orang

##### Bahan dan Bumbu Bubur:

- Beras 500 g
- Air 2 ½ liter
- Garam 1 ½ sdm
- Daun salam 2 lembar
- Daun jambu batu 6 lembar
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 4 cm, dimemarkan

##### Bahan dan Bumbu Gudeg:

- Nangka muda 500 g, dipotong-potong
- Daun jati 4 lembar
- Garam 2 sdm
- Air 800 ml

- Air 800 ml
- Garam 1 sdt
- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 2 sdt
- Kemiri 5 butir
- Garam ½ sdt
- Gula kelapa 5 sdm
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Santan 300 ml, dari ½ butir kelapa

##### Bahan dan Bumbu

##### Pindang Telur:

- Telur ayam 8 butir
- Kulit bawang merah 20 g

##### Cara membuat:

1. Bubur: Semua bahan dan bumbu bubur dicampur, dimasak hingga mejadi bubur sambil sesekali diaduk, diangkat, dan disisihkan.
2. Gudeg: Dasar panci dialasi dengan daun jati. Nangka dan garam dimasukkan, direbus hingga empuk, diangkat, dan ditiriskan
3. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kemiri serta garam dihaluskan. Bumbu halus dicampurkan dengan nangka. Gula kelapa, daun salam, lengkuas, dan santan ditambahkan, diaduk rata dan dimasak di atas api kecil hingga santan habis, diangkat
4. Pindang telur: Semua bahan dimasukkan ke dalam panci, dimasak di atas api sedang hingga telur masak, diangkat telurnya kemudian diketuk-ketuk hingga kulitnya retak. Telur dimasukkan kembali dalam panci, direbus hingga bumbu meresap, diangkat,
5. Bubur dimasukkan ke dalam mangkuk. Gudeg dan telur pindang ditambahkan, siap disajikan.



lengkuas, dan santan ditambahkan, diaduk rata dan dimasak di atas api kecil hingga santan habis, diangkat

4. Pindang telur: Semua bahan dimasukkan ke dalam panci, dimasak di atas api sedang hingga telur masak, diangkat telurnya kemudian diketuk-ketuk hingga kulitnya retak. Telur dimasukkan kembali dalam panci, direbus hingga bumbu meresap, diangkat,
5. Bubur dimasukkan ke dalam mangkuk. Gudeg dan telur pindang ditambahkan, siap disajikan.

400. BAKMI JAWA

**A. BAKMI JAWA (MIE REBUS)**

Warung bakmi Jawa biasanya menyediakan bakmi rebus, goreng, dan nyemek. Mienya bisa bihun, mie telur atau campur, dagingnya pada umumnya daging ayam disuwir, tetapi dengan permintaan khusus bisa meminta ati rempela, sayap, kepala, brutu, ekstra telur, atau bagian lain yang disukai konsumen. Penjual bakmi Jawa juga sering menjual nasi goreng yang bumbunya mirip dengan bakmi. Sering dijumpai juga apa yang disebut magelangan, yaitu masakan bakmi yang dicampur dengan komponen lainnya seperti mie goreng.

**Bahan:**

- Mie telur atau bihun 200 g
- Daging ayam 200 g, disuwir-suwir

**Bumbu:**

- Seledri 1 btg
- Daun bawang 1 btg
- Kubis 2 lbr
- Bawang merah 5 buah, diiris halus
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 2 butir
- Merica bubuk ½ sdt
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Kaldu ayam secukupnya
- Bawang goreng secukupnya

**Cara membuat:**

1. Mie disiram dan direndam dengan air panas, dibiarkan beberapa saat, kemudian ditiriskan.
2. Bawang merah, bawang putih, dan kemiri dihaluskan, kemudian ditumis dengan minyak goreng hingga layu. Kubis dan daging ayam dimasukkan.
3. Kaldu ayam dimasukkan dan dibiarkan hingga mendidih.
4. Mi, merica, dan garam dimasukkan. Setelah mendidih, daun bawang, dan seledri dimasukkan dan diangkat segera.
5. Kemudian disajikan dengan taburan bawang goreng, diteruskan dengan yang lain.



## B. BAKMI JAWA GORENG

(YASA BOGA, 2008)

### Bahan:

- Mi basah 250 g, disiram dan direndam dengan air panas, ditiriskan
- Daging ayam 150 g, direbus, dipotong dadu 1 cm

### Bumbu:

- Daun kol 2 lembar, tulang duannya dibuang, dipotong 2 cm
- Daun bawang 2 batang, dipotong 1 cm
- Seledri 1 batang, dipotong 1 cm
- Kecap manis 2-3 sdm
- Kaldu 150 ml
- Minyak goreng

### Bumbu yang dihaluskan:

- Kemiri 3 buah, digoreng atau disangrai
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 5 buah

### Cara membuat:

1. Minyak goreng dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum.
2. Daging ayam dimasukkan, diaduk hingga rata. Kaldu dimasukkan dan didihkan. Kecap ditambahkan, diaduk rata,
3. Kol, mi dan daun bawang serta seledri dimasukkan, diaduk sampai seluruhnya masak dan kaldu habis, diangkat.



**C. BAKMI NYEMEK** (MULYAWATI DAN ILSE, 2005)

**Bahan:**

- Mi basah 200 g, disiram dan direndam dengan air panas, ditiriskan
- Daging ayam 100 g, direbus, disuwir-suwir 1 cm
- Daun kol 100 g, diiris kasar
- Daun bawang 2 batang, dipotong 1 cm
- Seledri 1 batang, dipotong 1 cm
- Rempela ayam dan hati ayam masing-masing 1 buah, dipotong kecil-kecil

**Bumbu:**

- Bawang merah 2 buah
- Bawang putih 2 siung
- Kemiri 3 butir
- Merica bubuk 1 sdt
- Kecap manis 2-3 sdm
- Kaldu 200 ml ml
- Minyak goreng

**Cara membuat:**

1. Bawang merah, bawang putih, dan kemiri dihaluskan, ditumis hingga harum.
2. Telur ayam, rempela dan ati ayam, serta daging

ayam, dan daun bawang dimasukkan, diaduk hingga rata. Garam dan merica ditambahkan, dimasak hingga matang.

3. Kaldi tuangkan, dimasak hingga mendidih. Kecap manis ditambahkan.
4. Mi dan kol dimasukkan, dimasak terus hingga "nyemek" atau kuah agak mengental, diangkat.
5. Disajikan dengan taburan bawang goreng



**D. MAGELANGAN**

**Bahan:**

- Nasi putih 250 g
- Mi basah 40 g, disiram dan direndam dengan air panas, ditiriskan
- Daging ayam 150 g, direbus, dipotong dadu 1 cm
- Daun kol 75 g, tulang duannya dibuang
- Telur 2 butir, dikocok lepas
- Tomat merah ¼ buah, diiris
- Daun bawang 2 batang, dipotong 1 cm

- Minyak goreng
- secukupnya
- Bawang goreng 1 sdm

**Bumbu:**

- Kecap manis 2-3 sdm

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Kemiri 2 buah, digoreng atau disangrai
- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 2 buah

**Cara membuat:**

1. Minyak goreng

dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum.

2. Daging ayam, telur, dan tomat dimasukkan. Setelah itu daun bawang dan kol juga dimasukkan, diaduk hingga kol layu.
3. Nasi putih, mi, dan kecap dimasukkan, sambil tetap diaduk. Dimasak hingga masak dan semua bumbu tercampur merata pada nasi dan mi, diangkat.
4. Disajikan dengan taburan bawang goreng.



A. TERIK DAGING (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan:**

- Daging sapi has dalam 750 g, dipotong kotak
- Kentang 500 g, dipotong kotak
- Santan 600 ml, dari 1 butir kelapa
- Air 1,5 liter
- Minyak 3 sdm, untuk menumis

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 12 butir
- Bawang putih 8 siung
- Merica 1 sdt
- Ketumbar 1 sdm
- Jinten ½ sdt
- Jahe 3 cm

- Garam 1 sdt
- Santan 600 ml
- Minyak sayur 3 sdm

**Bumbu:**

- Daun salam 2 lembar
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Lengkuas 4 cm, dimemarkan
- Gula pasir 1 sdm
- Kaldu bubuk sapi ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Bumbu yang telah dihaluskan, daun salam, serai, dan lengkuas

- ditumis hingga masak.
2. Daging dimasukkan, diaduk hingga berubah warna. Air, gula pasir, dan kaldu bubuk dituangkan, dimasak hingga daging empuk.
3. Santan kental dan kentang dimasukkan, dimasak sambil sesekali diaduk hingga semua bahan masak dan kuah mengental, diangkat.

B. SAMBAL GORENG KERING TEMPE

**Bahan:**

- Tempe 500 g
- Minyak goreng secukupnya

**Bumbu:**

- Cabai merah 10 buah
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 10 buah
- Lengkuas 2 potong
- Daun salam 3 lembar
- Serai 1 batang
- Asam jawa 2 mata
- Garam ½ sdm
- Gula kelapa 100 g
- Terasi 1 sdt

**Cara membuat:**

1. Tempe diiris kecil-kecil, dikering-anginkan kemudian digoreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan.
2. Cabai merah diiris halus, digoreng hingga kering, diangkat, disisihkan.
3. Bawang merah, bawang putih, garam, gula kelapa, dan terasi dihaluskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis dengan bumbu lainnya hingga aromanya harum.
4. Tempe dimasukkan, diaduk rata. Sesudah kering, diangkat.

## C. SERUNDENG

### Bahan:

- Kelapa 1 butir, diparut memanjang
- Kacang tanah 250 g
- Minyak goreng secukupnya

### Bumbu:

- Bawang merah 2 buah
- Bawang putih 2 siung
- Gula kelapa 1 sdm
- Asam jawa 2 mata
- Terasi 1 sdt
- Garam 1 sdt

### Cara membuat:

1. Kelapa parut disangrai hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat.
2. Kacang direndam dalam air hangat, kulitnya dikupas, digoreng hingga masak.
3. Bumbu dihaluskan dan ditumis hingga harum dan matang.
4. Kemudian ditambahkan kelapa parut yang digoreng, dan dicampurkan dengan kacang goreng

---

## D. CABAI GORENG UDANG

### Bahan:

- Cabai merah tanpa biji 10 buah
- Udang kupas 250 g

### Bumbu:

- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt
- Minyak goreng secukupnya
- Lengkuas 1 cm, dimemarkan
- Daun salam 2 lembar
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 2 siung

### Cara membuat:

1. Minyak dipanaskan. Cabai merah, bawang merah, dan bawang putih serta lengkuas dan daun salam diiris halus dan ditumis dengan minyak panas hingga harum.
2. Udang yang telah dikupas dimasukkan dalam tumisan bumbu, diaduk rata. Garam ditambahkan, dimasak hingga masak.

**B. LAUK PAUK**

**A. KUAH**

**403. BRONGKOS**

(TIM DAPUR DEMEDIA, 2010)

Brongkos, selain dikelompokkan sebagai makanan warungan, tidak jarang pula dimasak dirumah sebagai makanan sehari-hari ataupun sebagai makanan suguhan yang dilengkapi dengan kerupuk udang dan sambal.



**Bahan:**

- Kacang tolo 150 g
- Daging sapi 200 g, dipotong kecil
- Tahu 150 g, dipotong kecil-kecil (bisa tahu putih atau tahu plempung)

**Bumbu:**

- Santan 750 ml dari ½ butir kelapa
- Minyak 4 sdm untuk menumis
- Cabai rawit merah 10 buah, dibiarkan utuh
- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk purut 3 lembar
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Irisan gula kelapa 1 sdm

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 5 butir
- Bawang putih 4 siung
- Cabai merah keriting 8 buah
- Keluwak 2 buah
- Kemiri 3 buah
- Ketumbar ½ sdt
- Kencur 1 cm
- Garam 1 ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Kacang tolo direbus hingga empuk, diangkat, dan disisihkan.
2. Daging sapi direbus hingga empuk, diangkat, dan disisihkan, kemudian tahu digoreng hingga kuning kecokelatan, disisihkan.
3. Bumbu yang telah dihaluskan, ditumis

hingga harum dan masak.

4. Cabai rawit, daun salam, serai, dan lengkuas ditambahkan.
5. Kacang tolo dan daging dimasukkan, diaduk rata. Santan ditambahkan dimasak hingga santan berkurang. Tahu goreng dimasukkan, dimasak hingga bumbu meresap dan kuah tinggal sedikit, diangkat.





#### 407. GUDEG CEKER (INDAR, 2013)

##### Bahan:

- Ceker ayam 10 buah, dicuci bersih
- Nangka muda 750 g, dikupas, dipotong-potong
- Telur 4 butir, direbus hingga masak, dikupas
- Daging sapi 100 g, dipotong-potong

##### Bumbu:

- Air kelapa 500 ml
- Santan kental 750 ml dari 2 butir kelapa
- Daun jati 2 lembar
- Gula kelapa 150 g
- Daun salam 6 lembar
- Lengkuas 4 cm, dimemarkan

##### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 12 buah
- Bawang putih 6 siung
- Kemiri 8 butir, disangrai
- Ketumbar 1 sdm, disangrai
- Garam 1 sdt

##### Cara membuat:

1. Nangka muda dicuci bersih, direbus sebentar dengan air kelapa, diangkat.
2. Panci disiapkan. Dasar panci dialasi dengan daun jati. Setengah bagian nangka muda dan setengah bumbu halus diletakkan di atasnya,



3. Sisa setengah bagian nangka muda, telur, sisa bumbu halus, gula kelapa, daging sapi, dan ceker ayam ditambahkan.
4. Santan dituangkan, dimasak hingga gudeg masak dan ceker lunak, diangkat dan disajikan.

#### 408. GUDEG KERING (ANONIM, 2012)

##### Bahan:

- Nangka muda 1 buah
- Santan 1.500 ml
- Ayam kampung 1 ekor
- Telur bebek 10 butir, direbus dan dikupas

##### Bumbu:

- Bawang merah 12 siung
- Bawang putih 6 siung
- Kemiri 8 butir
- Ketumbar 4 sdt
- Gula kelapa 500 g
- Lengkuas 2 ruas
- Daun salam 3 lembar

- Daun jeruk purut 5 lembar
- Daun jati muda 10 lembar

##### Cara membuat:

1. Daging ayam dicuci bersih, dipanggang sebentar, dipotong-potong menurut bagian-bagian tubuhnya.
2. Nangka muda dikupas, dipotong-potong,

dan direbus dengan daun jati sampai empuk. Diangkat dan dilumatkan menjadi serpihan kecil-kecil.

3. Semua bumbu dihaluskan, dimasukkan ke dalam santan.
4. Semua bahan dimasukkan dalam rebusan termasuk daging ayam dan telur rebus. Dimasak terus sampai kuah mengering.

409. GUDEG DAUN SINGKONG (ASTI DAN LAELA, 2009)

**Bahan dan Bumbu**

**Gudeg:**

- Nangka muda 500 g
- Santan encer 1200 ml
- Daun singkong muda 2 ikat, direbus
- Telur rebus 4 butir
- Ayam kampung ½ ekor, dipotong 8 bagian
- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 2 potong
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 5 siung
- Bawang merah 5 buah
- Kemiri 5 buah
- Ketumbar 1 sdm

**Bahan krecek:**

- Rambak untuk krecek 250 g
- Santan encer 150 ml
- Lengkuas 1 potong
- Daun salam 1 lembar
- Cabai rawit merah
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 2 buah
- Cabai merah besar 4 buah

**Cara membuat:**

1. Nangka muda direbus dengan daun jati hingga berwarna merah dan nangka masak,



ditiriskan, kemudian dihaluskan.

2. Semua bahan dimasukkan dalam panci kecuali daun singkong, dimasak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan santan menyusut
3. Daun singkong dimasukkan, dimasak hingga daun singkong masak.
4. Krecek: Krecek dan cabai rawit dimasukkan, dimasak hingga santan mengering dan bumbu meresap.

410. GUDEG KUAH PUTIH

**Bahan:**

- Nangka muda 500 g
- Tahu putih 5 buah
- Telur ayam 5 butir

**Bumbu:**

- Bawang merah 6 buah
- Bawang putih 4 siung
- Kemiri 5 buah
- Ketumbar 1 sdt
- Merica 1 sdt
- Lengkuas 2 ruas

- Daun salam 2 lembar
- Santan kental 200 ml
- Gula kelapa 1 sdm
- Garam secukupnya
- Air 750 ml

**Cara membuat:**

1. Telur direbus kemudian kulitnya dikupas. Gori direbus hingga setengah lunak. Tahu putih digoreng.

2. Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali santan, lengkuas, dan daun salam. Sedangkan lengkuas digeprek.
3. Air dididihkan. Telur, gori, tahu, dan bumbu halus dimasak hingga nangka muda atau gori lunak. Garam dan gula aren ditambahkan.
4. Santan dimasukkan, ditunggu hingga mendidih.



412. GUDEG YOGYA (ASTI DAN LAELA, 2009)

**Bahan:**

- Nangka muda 1 ½ kg, dipotong ukuran 4 cm

**Bumbu:**

- Asam 1 sdm, dicairkan dengan sedikit air panas
- Gula kelapa 2 sdm, dicairkan dengan sedikit air panas
- Daun salam 6 lembar
- Santan 1 liter
- Garam 1 sdt
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar ¼ sdt
- Jinten ¼ sdt kemiri

10 buah

- Minyak 2 sdm

**Cara membuat:**

1. Nangka muda direbus hingga masak, diangkat, ditiriskan kemudian disisihkan.
2. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, dan kemiri dihaluskan, kemudian disisihkan.
3. Minyak dipanaskan, bumbu yang telah dihaluskan, air asam, air gula kelapa, dan daun salam dimasukkan, ditumis hingga harum.



4. Nangka yang telah direbus dimasukkan, diaduk rata, kemudian garam ditambahkan, diaduk rata.
5. Santan dimasukkan, diaduk rata, dimasak hingga kuah mengental sambil sesekali diaduk, diangkat.

413. GUDEG TELUR

**Bahan:**

- Nangka muda/gori/kluwih 1 kg
- Telur 5 butir
- Daun melinjo 150 g

**Bumbu:**

- Gula kelapa 100 g
- Garam secukupnya
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 ruas jari dimemarkan
- Santan cair 600 ml dan santan kental 200 ml

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 10 butir
- Bawang putih 5 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Kemiri 4 butir

**Cara membuat:**

1. Nangka muda dibersihkan. Nangka muda dimasak dengan semua bumbu. Santan cair ditambahkan, dimasak dengan api kecil.
2. Sementara itu telur direbus hingga masak, dikupas kulitnya.
3. Santan kental dituangkan dalam rebusan nangka. Daun melinjo dan telur rebus dimasukkan dimasak hingga nangka empuk dan berwarna agak kemerahan serta santan agak mengering, diangkat.

#### 414. GUDEG MANGGAR

##### Bahan:

- Manggar muda 1 kg
- Tetelan daging ayam 200 g

##### Bumbu:

- Santan kental 500 ml
- Santan encer 1.500 ml
- Bawang merah 4 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 4 buah
- Ketumbar 1 sdt
- Gula kelapa 1 sdm

- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 1 potong
- Garam 1 sdm

##### Cara membuat:

1. Manggar dikupas kulitnya, dibersihkan, direbus, ditiriskan, dan dipotong-potong.
2. Bumbu dihaluskan kecuali daun salam dan lengkuas. Daging ayam

- atau tetelan direbus bersama bumbu dan diberi santan encer.
3. Sesudah dagingnya lunak, maka manggar dimasukkan. Santan kental dimasukkan sambil diaduk hingga masak.

#### 415. TONGSENG JAMUR

##### Bahan:

- Jamur merang 200 g
- Tomat 1 buah, dipotong 4 bagian
- Kol 3 lembar, dipotong kasar

##### Bumbu:

- Cabai rawit hijau 5 buah
- Cabai rawit merah 4 buah
- Santan encer 500 ml
- Kecap manis 3 sdm
- Kaldu ayam 1 sdt
- Garam secukupnya
- Gula pasir  $\frac{1}{4}$  sdt
- Merica bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt
- Jahe 2 cm, dimemarkan
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Daun jeruk 2 lembar

##### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 4 butir
- Bawang putih 2 siung
- Kunyit 1 cm

##### Cara membuat:

1. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis hingga harum. Santan dan bumbu lain dimasukkan. Jamur merang ditambahkan, dimasak hingga bumbu meresap.
2. Kol dan tomat dimasukkan, dimasak sambil terus diaduk hingga kol layu, diangkat, dan disajikan dengan taburan bawang goreng.

416. TAHU GULING (DIDI, 2014)

**Bahan:**

- Ketupat 2 buah, dipotong kasar
- Tahu putih 4 buah, direndam dalam air garam dan bawang putih sebentar, digoreng dan dipotong kecil-kecil
- Tempe 4 potong, direndam dalam air garam dan bawang putih sebentar, dipotong kecil-kecil
- Kol 3 lembar, dipotong halus
- Daun seledri 2 batang, dicincang halus
- Bawang goreng 1 sdm
- Taoge pendek 50 g,

direndam dalam air panas sebentar

- Kerupuk tapioka

**Bahan dan bumbu kuah:**

- Air 1 liter
- Santan 800 ml dari 1 butir kelapa
- Minyak 3 sdm, untuk menumis

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Air panas 400 ml
- Cabai rawit 4 buah,
- Bawang putih 2 siung
- Daun jeruk 1 lembar
- Gula kelapa 50 g
- Kecap manis 3 sdm
- Garam ½ sdt



**Cara membuat:**

1. Bawang putih, daun jeruk, dan cabai merah dihaluskan. Gula kelapa dan garam ditambahkan, dihaluskan.
2. Air panas dan kecap ditambahkan, diaduk rata.
3. Bahan-bahan ditata di atas piring. Kuah dituangkan ke atasnya.

417. TONGSENG KLUWANG (CODHOT)

**Bahan:**

- Kluwang 1 ekor
- Kol sesuai selera

**Bumbu:**

- Daun jeruk 7 lembar
- Daun salam 3 lembar
- Serai 2 batang
- Tomat 1 buah, dipotong menjadi 6 bagian
- Santan encer 1 liter
- Kecap manis sesuai selera
- Minyak goreng

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 11 butir
- Bawang putih 7 siung
- Ketumbar 2 sdm
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

**Cara membuat:**

1. Kelelawar dicuci bersih kemudian dikuliti dan dibuang tulangnya. Kemudian dipotong kecil-kecil.
2. Minyak goreng dipanaskan. Bumbu

yang telah dihaluskan ditumis hingga harum. Daging dimasukkan, diaduk hingga rata. Daun jeruk, daun salam dan serai, diaduk rata.

3. Santan encer dituangkan dan dimasak hingga mendidih dan hingga daging empuk. Kecap manis sedikit dituangkan, sambil diaduk. Saat akan diangkat, kol dan tomat dimasukkan, dimasak sebentar saja, diangkat.

#### 418. SOTO SAPI

##### Bahan:

- Daging sapi 300 g

##### Bumbu:

- Daun salam 2 lembar
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Lengkuas 3 cm, dimemarkan
- Daun jeruk 5 lembar, dibuang tulangnya
- Daun bawang 2 batang
- Garam ½ sdt
- Air 2 liter
- Minyak untuk menumis 3 sdm

##### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 10 butir

- Bawang putih 5 siung
- Kemiri 4 butir, disangrai
- Kunyit 2 cm, disangrai
- Jahe 3 cm, dimemarkan
- Ketumbar ½ sdm
- Merica ½ sdt

##### Cara membuat:

1. Daging direbus bersama daun salam, serai, lengkuas, dan daun jeruk sampai masak dan empuk, diangkat, kemudian dipotong-potong. Kaldunya diukur sebanyak 1.750 ml.
2. Daging direbus lagi



bersama air kaldu hingga mendidih.

3. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis beserta daun bawang sampai harum. Bumbu tersebut dituang ke rebusan daging, dimasak hingga mendidih dan masak.

#### 419. GULAI AYAM

Selain makanan warungan, gulai ayam dan gulai lain seperti gulai sapi dan kambing juga bisa disajikan sebagai makanan suguhan yang dilengkapi dengan acar mentimun, kerupuk, dan sambal.

##### Bahan:

- Ayam 1.600 g, dicuci, dipotong menjadi 8 bagian
- Santan kental 400 ml
- Santan encer 200 ml

##### Bumbu:

- Serai 2 batang, dimemarkan
- Daun kunyit 2 lembar, dicincang kasar
- Daun jeruk 6 lembar
- Lengkuas 4 cm, dimemarkan
- Asam kandis 3 buah
- Gula kelapa 1 sdm
- Kaldu ayam bubuk 1 sdt
- Garam secukupnya

- Minyak goreng 2 sdm
  - Air 2 liter
- ##### Bumbu yang dihaluskan:
- Cabai merah besar 300 g
  - Bawang merah 5 butir
  - Bawang putih 3 siung
  - Jahe 4 cm
  - Kemiri 6 butir
  - Kunyit 6 cm
  - Merica 1 sdt

##### Cara membuat:

1. Minyak dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis pada minyak panas hingga harum. Serai, daun kunyit, daun jeruk,



dan lengkuas dimasukkan, diaduk hingga rata.

2. Potongan ayam, dimasukkan, diaduk hingga tercampur rata dengan semua bumbunya.
3. Air, santan encer, asam, dan gula kelapa ditambahkan, diaduk rata. Ayam direbus dengan api sedang hingga masak,
4. Santan kental ditambahkan, diaduk lagi. Kaldu ayam bubuk dan garam ditambahkan, dimasak lagi hingga kuah mengental.







## 426. SOTO AYAM NGASEM (AMBARITA, 2014)

Soto Ayam Ngasem bukan soto biasa tetapi soto dengan ciri khas penambahan tempe semangit dan belimbing sayur didalamnya

**Bahan:**

- Ayam kampung 1 ekor, dicuci bersih
- Air ½ liter

**Bumbu:**

- Minyak makan 4 sdm untuk menumis
- Tempe semangit 150 g, dihaluskan
- Belimbing sayur 5 buah, dipotong-potong
- Jahe 2 cm, dimemarkan
- Daun salam 3 lembar
- Daun jeruk 3 lembar
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 5 siung
- Garam 1 sdt

- Kemiri 6 butir
- Pelengkap:**
- Taoge
  - Daun seledri, dicincang
  - Bawang goreng

**Cara membuat:**

1. Ayam kampung direbus hingga masak dan empuk, kemudian diangkat dan disuwir dagingnya, disisihkan,
2. Bumbu yang telah dihaluskan ditumis bersama daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas hingga mengeluarkan aroma harum. Tempe semangit dimasukkan bersama belimbing wuluh, diaduk rata.
3. Tumisan tersebut dituangkan ke dalam



kaldu rebusan ayam kampung, dimasak hingga mendidih serta bumbu meresap.

4. Bahan pelengkap ditata di dalam mangkuk. Suwiran ayam diletakkan di atasnya. Campuran kaldu ayam dan tumisan bumbu dituang di atasnya dan ditaburkan bawang goreng.

Untuk membuat Lenthok, berikut resepnya:

### I. LENTHOK

**Bahan:**

- Singkong 500 g, dikupas, dikukus, dihaluskan

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Ketumbar ½ sdt
- Bawang putih 2 siung
- Garam 1 sdt
- Merica ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Singkong yang telah dihaluskan dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan pula, diadu rata.
2. Adonan tersebut kemudian dibentuk bulat lonjong, kemudian digoreng hingga kekuningan, ditiriskan.
3. Lenthok siap disajikan bersama soto.





## 429. RAWON KOMPLIT

(YASA BOGA, 2008)

Rawon tidak hanya dapat disajikan sebagai makanan warungan akan tetapi juga dapat dijadikan sebagai makanan suguhan yang dilengkapi dengan telur asin, taoge segar, daun kemangi, sambal, dan kerupuk udang.

### Bahan:

- Daging tetelan berlemak 500 g, dicuci, diiris kotak kecil

### Bumbu:

- Lengkuas  $\frac{1}{2}$  jari, dimemarkan
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun jeruk purut 3 lembar
- Minyak goreng secukupnya

### Bumbu yang dihaluskan:

- Kluwak hitam 5 buah, diambil isinya
- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Jahe 1 cm
- Cabai merah 2 buah
- Garam secukupnya
- Asam jawa dan terasi secukupnya

### Cara membuat:

1. Minyak dipanaskan. Bumbu yang telah dihaluskan, lengkuas, serai, dan daun jeruk



- ditumis hingga harum.
2. Potongan daging dimasukkan. Air  $1\frac{1}{2}$  liter ditambahkan, dimasak terus dengan api sedang hingga daging empuk dan bumbunya meresap,
3. Apabila kuah menyusut maka airnya ditambah lagi hingga kuahnya menjadi  $1\frac{1}{2}$  liter atau lebih.
4. Potongan daging dimasukkan, diaduk rata. Kaldu daging sapi dimasukkan, didihkan dengan api sedang,
5. Kentang dan wortel dimasukkan, setelah setengah masak, santan dimasukkan kemudian didihkan.
6. Kol dan soun dimasukkan, diaduk perlahan dengan api kecil sampai seluruhnya masak.





## 2) Rebus

### 432. PINDANG KLUWIH (ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Kluwih 400 g, diiris tipis
- Kacang panjang 50 g, dipotong 3 cm
- Cakar/paha/kepala ayam yang sudah direbus 20 buah
- Santan 600 ml
- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 iris, dimemarkan
- Gula kelapa 50 g\*
- Garam secukupnya

**Bumbu:**

- Bawang merah 3 siung
  - Bawang putih 3 siung
  - Ketumbar ½ sdt
  - Kluwak 1 buah
  - Kemiri 3 butir
- Cara membuat:**
1. Bawang merah, bawang putih, ketumbar, kluwak, kemiri, dan garam dihaluskan.
  2. Santan dimasak bersama bumbu halus,

salam, lengkuas, dan gula kelapa. Diaduk terus sampai mendidih.

3. Kluwih, kacang panjang, dan cakar/paha/kepala ayam dimasukkan, dimasak sebentar, diangkat, dan disajikan.

## 3) Sayuran

### 433. GADO-GADO (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

**Bahan:**

- Kol 2 g, diiris kasar
- Kacang panjang 200 g, dipotong 3 cm, direbus
- Bayam 1 ikat, dipotong-potong, direbus
- Taoge 100 g, direbus
- Mentimun 200 g, diiris-iris
- Tahu goreng
- Tempe goreng
- Bawang goreng
- Telur rebus
- emping
- Cabai rawit merah 6 buah
- Bawang putih 4 siung
- Kencur 4 cm
- Garam 1 ½ sdt
- Gula 150 g, diiris-iris
- Asam jawa 5 mata, diseduh dengan air panas, disaring
- Air masak 400 ml

**Bumbu Kacang:**

- Kacang tanah 250 g, digoreng
  - Cabai merah besar 4 buah
- Cara membuat:**
1. Bumbu kacang: Kacang tanah, cabai, bawang putih, kencur, dan garam dihaluskan.
  2. Gula kelapa dan air asam jawa ditambahkan. Air masak dituangkan sedikit demi



sedikit sambil terus menghaluskan bumbu.

3. Bahan sayuran dicuci bersih. Tahu dan tempe dipotong-potong dan digoreng. Telur direbus.
4. Sayuran, telur rebus, tempe, dan tahu ditata di atas piring, kemudian disiram dengan bumbu kacang. Dapat pula disajikan dengan emping goreng.

#### 434. PECEL

Pecel selain sebagai makan warungan juga bisa dijadikan sebagai makanan suguhan, dilengkapi dengan tahu bacem, kerupuk karak, ayam goreng atau empal goreng, serta wader goreng.

##### Bahan:

- Taoge 75 g direbus
  - Kol 100 g, diiris tipis dan direbus
  - Pepaya muda 150 g, diiserut kasar dan direbus
  - Kenikir 50 g, direbus
  - Daun bayam 50 g, direbus
  - Bunga turi 5 buah, direbus
  - Daun kemangi 1 ikat, diambil daunnya
  - Air masak 250 ml
- Cabai merah 2 buah, direbus
  - Cabai rawit 3 buah, direbus
  - Kencur 5 cm
  - Daun jeruk purut 3 lembar
  - Terasi goreng ¼ sdt
  - Gula kelapa 1 sdt
  - Garam ½ sdt
  - Asam jawa 1 sdt

##### Bahan Sambel Pecel:

- Kacang tanah 100 g, digoreng hingga masak

##### Cara membuat:

1. Semua bahan sambal pecel dihaluskan, air masak ditambahkan, diaduk rata.

2. Nasi ditata di atas piring, sayuran yang sudah direbus disiram dengan kuah pecel, di atasnya diberi daun kemangi.
3. Bumbu pecel disiramkan di atasnya.



#### 435. LOTEK (FAUZIA DAN LISA, 2009)

##### Bahan:

- Kacang panjang 5 lonjor, dipotong 2 cm
  - Wortel, dikups, diiris korek api
  - Labu sayur 1 buah, dikupas, diiris korek api
  - Kangkung sesuai selera, disiangi, dipotong-potong
  - Buncis 10 buah, dipotong 2 cm
  - Bawang goreng 2 sdm
  - Kentang atau ubi rebus 1 potong kecil
  - Air asam 1 sdt
- Air masak 100 ml
  - Kol 3 lembar, diiris
- ##### Bumbu Kacang:
- Kacang tanah 100 g, digoreng
  - Cabe rawit 2 buah
  - Kencur ½ cm
  - Garam secukupnya
  - Gula kelapa ½ sdt

##### Cara membuat:

1. Bahan sayur dicuci, dikukus hingga empuk.
2. Bumbu kacang dihaluskan bersama

3. Sayur diaduk bersama bumbu kacang. Lotek siap disajikan dengan bawang goreng ditaburkan di atasnya.



## 4) Tumis\*

### 436. OSENG-OSENG MERCON (WARISAN KULINER BANGO, 2015)

**Bahan:**

- Daging sapi 500 g (tetelan atau koyor), diiris-iris kecil

**Bumbu:**

- Daun salam 3 lembar
- Lengkuas 3 cm, diiris-iris kecil, digeprek
- Gula kelapa 5 g
- Garam secukupnya
- Minyak goreng 5 sdm
- Air masak 300 ml

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Cabai rawit merah 200 g
- Cabai merah keriting 50 g
- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 5 siung
- Jahe 2 cm

**Cara membuat:**

1. Minyak dipanaskan. Lengkuas, daun salam, serta bumbu halus dimasukkan, ditumis hingga kelihatan agak masak.
2. Daging tetelan dimasukkan ke dalamnya, diaduk hingga bumbu tercampur merata.
3. Air masak ditambahkan, dimasak hingga daging empuk.
4. Gula kelapa, garam, dan kecap manis ditambahkan, diaduk terus hingga bumbu meresap.



## 5) Panggang / Bakar

### 437. SATE GAJIH

**Bahan:**

- Lemak sapi atau gajih
- Tusukan sate

**Bumbu yang dihaluskan:**

- Bawang putih
- Bawang merah
- Garam
- Gula kelapa

**Cara membuat:**

1. Lemak sapi atau gajih dicuci bersih kemudian dipotong-potong. Kemudian direndam dengan air beberapa saat.
2. Bumbu yang telah dihaluskan dicampurkan dengan lemak sapi hingga merata.
3. Gajih ditusukan ke dalam tusuk sate sebanyak 4 potong, dibakar hingga kering dan berwarna kecokelatan.
4. Disajikan dengan bumbu kacang dan kecap manis.



### 438. SATE JARAN/SATE KUDA

#### Bahan:

- Daging kuda 750 g
- Tusuk sate 15 buah

#### Bumbu kecap :

- Daun jeruk 5 lembar, diiris halus
- Bawang merah 10 butir, diiris halus
- Merica bubuk 1 sdm
- Kecap manis 100 ml
- Air jeruk nipis 2 sdm

#### Pelengkap bumbu:

- Kol 50 g, diiris halus
- Tomat 4 buah, diiris tipis
- Bawang goreng 6 sdm untuk taburan
- Cabai rawit 15 buah, diiris halus
- Kecap manis 5 sdm
- Merica bubuk 1 sdt
- Air jeruk limau 2 sdm

#### Cara membuat:

1. Potongan daging kuda sebanyak 3-4 potong

ditusuk dengan tusukan sate.

2. Semua bahan untuk bumbu dicampur rata. Bumbu tersebut dicampur dengan sate. Sate kuda kemudian dibakar diatas bara api sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu.
3. Sate dibakar hingga masak dan disajikan dengan bahan pelengkap.

### 439. SATE KELINCI \*

#### Bahan dan Bumbu Sate:

- Daging kelinci 1 ekor
- Minyak goreng secukupnya
- Tusukan sate secukupnya

#### Bahan Olesan:

- Bawang putih 2 siung
- Bawang merah 4 butir
- Kunyit 2 cm
- Ketumbar 1 sdt
- Asam jawa 1 sdt

#### Bahan Kuah Gulai Kambing:

#### Bahan:

- Kacang tanah 50 g, digoreng
- Cabai rawit 4 buah
- Cabai merah 2 buah
- Air masak 75 ml
- Kecap manis 2 sdm
- Bawang merah 3 buah, diiris tipis
- Gula kelapa

#### Cara membuat:

#### Sate

1. Daging kelinci dicuci bersih. Tulang dari daging kelinci dibuang. Daging kelinci dipotong kecil-kecil berbentuk dadu.
2. Semua bumbu sate dan olesan dicampurkan dan dihaluskan. Potongan daging dicampur dengan minyak goreng dan bumbu olesan, didiamkan sekitar 20-30 menit agar bumbu dapat meresap pada daging kelinci.
3. Sebanyak 3-4 potong daging kelinci ditusuk menggunakan tusukan sate. Kemudian dibakar di atas bara api hingga masak, dibolak-balik saat memanggang

dan sesekali diolesi lagi bumbu oles yang telah dihaluskan.

4. Diolesi dengan baha pengoles hingga masak, disajikan dengan kuah gulai.

#### Bumbu Kacang

1. Kacang tanah digoreng, kemudian dihaluskan dan dicampurkan dengan cabe merah serta cabai rawit hingga merata.
2. Gula kelapa ditambahkan, air dituangkan kemudian diikuti kecap, diaduk hingga merata.

#### Penyajian

3. Sate kelinci ditata di atas piring dan disiram dengan bumbu kacang, bisa juga ditambahkan kecap.

440. SATE KLATHAK (WARISAN KULINER BANGAU, 2015)

Bahan dan Bumbu Sate:

- Daging kambing muda 500 g
- Jeruk limau 1 butir, diperas airnya
- Garam secukupnya

Bahan Olesan:

- Margarin 250 g
- Bawang putih 50 g, dipanggang dan dihaluskan
- Kecap manis 150 g

Bahan Kuah Gulai Kambing:

- Tetelan daging kambing 300 g, diiris tipis
- Cengkih bubuk ½ sdt
- Kayu manis bubuk ½ sdt
- Ketumbar bubuk 1 sdm
- Jintan bubuk ½
- Serai 2 batang
- Daun jeruk 3 lembar
- Air asam jawa 1 sdm
- Minyak goreng 3 sdm
- Santan cair 500 ml
- Santan kental 200 ml

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 2 siung
- Bawang putih 5 siung
- Jahe 2 cm
- Kunyit 2 cm
- Kemiri 3 butir
- Lengkuas 3 cm
- Garam dan merica secukupnya
- Bawang goreng secukupnya



Cara membuat:

Sate

1. Daging kambing dipotong dengan ukuran untuk sate.
2. Daging kambing dibumbui dengan air jeruk limau dan ditambahkan garam secukupnya, didiamkan dalam lemari pendingin. Untuk beberapa lama, sebelum ditusuk dengan tusukan sate (diusahakan tusukan sate terbuat dari bahan besi/stainless steel).
3. Daging pada tusukan besi tersebut dibakar di atas bara api dengan sesekali diolesi dengan baha pengoles hingga masak, disajikan dengan kuah gulai.

Kuah gulai kambing

1. Bumbu yang telah dihaluskan, serai, dan daun jeruk ditumis hingga harum, kemudian irisan tetelan daging dimasukkan, dan ditumis hingga tetelan daging agak masak.
2. Bumbu-bumbu kering atau bubuk dimasukkan. Santan air dimasukkan, dimasak hingga agak mengental dan bumbu terasa masak.
3. Santan ditambahkan, dilanjutkan memasak dengan api sedang.

#### 441. SATE KAMBING (ASTUTI, 2004)

##### Bahan:

- Daging kambing 500 g
- Kecap manis 100 ml

##### Bumbu:

- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 5 siung
- Kemiri 3 butir
- Merica ½ sdt
- Gula kelapa 50 g
- Garam secukupnya

##### Cara membuat:

1. Daging kambing dibersihkan kemudian dipotong kecil-kecil.
2. Daging diuleni dengan bumbu halus sampai rata dan didiamkan

sementara agar bumbu meresap.

3. Daging ditusuk dengan tusukan sate, satu tusuk berisi 4-5 potong daging.
4. Sate dibakar menggunakan arang,

diangkat, dan dilumuri dengan kecap manis, kemudian dibakar kembali. Diulangi 2-3 kali.



#### 442. SATE SAPI KARANG (WIDYA, 2012)

##### Bahan dan Bumbu Sate:

- Daging sapi 250 g, dipotong kecil dadu
- Tusukan sate 10 buah
- Minyak goreng 1 sdm

##### Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Gula kelapa 1 sdm
- Garam ½ sdt

##### Bumbu:

- Lengkuas 1 iris
- Daun salam 1 lembar
- Air secukupnya

##### Cara membuat:

1. Bumbu yang telah

dihaluskan dicampur dengan daun salam, lengkuas, dan potongan daging sapi. Air ditambahkan, kemudian direbus hingga daging lunak dan air menyusut.

2. Daging rebus tersebut dibakar hingga masak.
3. Setelah masak disajikan bersama lontong dan sayur tempe, tidak menggunakan kuah kacang.

443. SATE AYAM (ANONIM, 2012M)

Bahan:

- Dada ayam 2 buah
- Minyak goreng 1 sdm
- Tusuk sate

Bumbu kacang yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 siung
- Bawang putih 2 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Kunyit ½ ruas
- Asam jawa 1 sdt
- Garam secukupnya
- Gula kelapa secukupnya

Cara membuat:

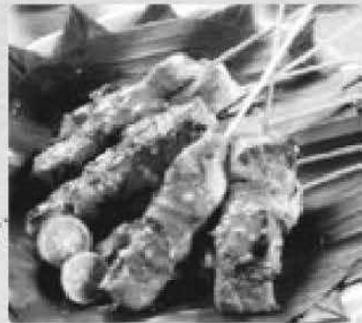
1. Daging dada ayam dipisahkan dari tulangnya.

2. Daging ayam dipotong sesuai selera. Biasanya 1x2x2 cm.

3. Potongan ayam diaduk dengan minyak goreng dan bumbu yang sudah dihaluskan lalu didiamkan selama 15-30 menit supaya bumbu meresap.

4. Kemudian 3-4 potong daging ayam ditusukan pada setiap tusukan sate.

5. Sate dipanggang di atas bara api sampai sate



- masak, jangan lupa sate perlu dibolak-balik waktu memanggang.
6. Sate siap dihidangkan dengan membubuhkan bumbu sate di atasnya lalu ditaburkan irisan bawang merah di atas bumbu sate. Untuk 24 tusuk.

## C. KUDAPAN

444. AMPYANG

(ROS LIYANI, 2008)

Bahan:

- Kacang tanah 150 g
- Gula kelapa 125 g
- Gula pasir 75 g
- Air 75 ml
- Air jahe 1 sdm
- Daun pisang untuk alas

Cara membuat:

1. Kacang tanah disangrai sampai matang.
2. Gula kelapa, gula pasir, air, dan air jahe dimasak hingga

- berambut. Kacang tanah dimasukkan dan diaduk rata.
3. Disendokkan ke atas daun pisang, diratakan,

lalu didiamkan hingga mengering. Disajikan dalam wadah tertutup.



#### 445. GETUK

(MURDIJATI, DKK, 2010)

##### Bahan:

- Ubi manis 1.000 g

##### Bumbu:

- Gula pasir 100 g
- Garam secukupnya
- Kelapa agak tua  
¼ butir, diparut  
memanjang

##### Cara membuat:

1. Ubi dikukus hingga



masak, kulitnya  
dibuang, dan  
dihaluskan. Kemudian  
dicampurkan dengan  
gula pasir, digiling  
sampai benar-benar



halus.

2. Adonan diratakan pada  
loyang dan dipotong,  
potong, disajikan  
dengan ditaburi  
parutan kelapa kelapa.

#### 448. YANGKO

(MOERTIPTO, DKK, 1994)

##### Bahan:

- Tepung ketan 500 g
- Margarin 2 sdm
- Santan 300 ml
- Tepung maizena 100 g
- Garam secukupnya

##### Bahan Isi

- Kacang tanah 140 g
- Gula pasir 140 g

##### Cara membuat:

1. Untuk membuat  
isi yangko, dibuat  
dari kacang tanah  
ditumbuk, kemudian  
disangrai. Gula  
pasir dimasukkan,  
diaduk hingga rata,  
disisihkan.
2. Tepung ketan  
dicampurkan dengan  
air, diaduk hingga  
rata, adonan disaring



- menggunakan kain  
bersih,
3. Margarin yang sudah  
dilelehkan, dituangkan,  
diaduk hingga  
rata, sambil santan  
dituangkan. Garam  
dan pewarna makanan  
ditambahkan, diaduk  
rata.
  4. Cetakan loyang  
disiapkan. Adonan  
yangko ditiangkan,  
dikukus selama 45

- menit, hingga masak,  
loyang diangkat,  
kemudian diiris  
menjadi dua, yang satu  
bagian diberi adonan  
isi kemudian ditutup  
dengan bagian satunya.
5. Kue yangko dipotong  
dengan bentuk kotak-  
kotak, kemudian  
digulingkan di atas  
tepung maizena,  
dibungkus dengan  
kertas minyak.

## 446. BAKPIA PATOK

(TEDJOKUSUMA, 2007)

### Bahan:

#### Bahan A

- Tepung terigu 250 g
- Mentega putih 1 sdm
- Gula tepung 50 g

#### Bahan B

- Tepung terigu 250 g
- Minyak goreng 100 g
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt

#### Bahan Isi

- Kacang hijau 100 g, direndam 1 jam
- Santan 150 ml dari  $\frac{1}{4}$  butir kelapa
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt
- Daun pandan 2 lembar
- Gula pasir 100 g

#### Cara membuat:

##### Kulit

##### Adonan A

Bahan A diuleni sampai kalis.

##### Adonan B

Semua bahan B diaduk sampai bergumpal.

##### Isi

1. Kacang hijau dikukus selama 15 menit. Diangkat.
2. Bahan-bahan lainnya dimasak bersama kacang hijau yang sudah dikukus sampai kalis. Disisihkan, dibentuk bulat.



#### Cara membuat Bakpia

1. Adonan A ditimbang masing-masing 20 g dan adonan B masing-masing 10 g.
2. Adonan A dipipihkan, adonan B dimasukkan di dalamnya, dibentuk bulat.
3. Adonan A yang sudah bercampur dengan adonan B dipipihkan, diisi dengan adonan isi, dibulatkan.
4. Diletakkan di loyang tanpa dioles margarin.
5. Dioen dengan suhu  $180^{\circ}$  C selama 10 menit, lalu dikeluarkan dari oven dan dibalik, dimasukkan lagi ke dalam oven selama 10 menit. Dikeluarkan lagi dan dibalik lagi, dimasukkan ke oven dan biarkan 5 menit, dikeluarkan lagi dan dibalik lagi, lalu dimasukkan ke dalam oven selama 5 menit lagi. Bakpia siap disajikan.

#### 447. GRUBI (MOERTIPTO, DKK, 194)

##### Bahan:

- Ubi jalar 500 g
- Gula kelapa 200 g
- Garam secukupnya

##### Cara membuat:

1. Ubi jalar diiris kecil-kecil memanjang dan direndam sebentar lalu ditiriskan.
2. Irisan tersebut digoreng sampai terendam semua.

3. Setelah kering dan berwarna kuning, guja kelapa, dan garam dimasukkan, diaduk sampai gula mencair.
4. Setelah tercampur rata, diangkat, dan ditiriskan.
5. Segera dimasukkan ke cetakan bulat, ditekan-



tekan dan dibiarkan sampai dingin, setelah itu grubi dikeluarkan dari cetakan.

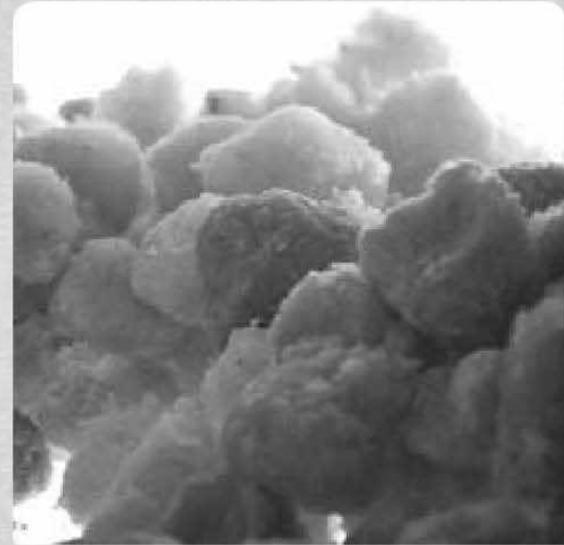
#### 449. GEPLAK

##### Bahan:

- Air 450 ml
- Gula kelapa 300 g
- Gula pasir 300 g
- Garam secukupnya
- Kelapa muda parut 225 g, disangrai
- Tepung beras 450 g, disangrai
- Tepung beras 4 sdm, disangrai

##### Cara membuat:

1. Air direbus bersama gula kelapa, gula pasir, dan garam direbus hingga mendidih dan gula larut, disaring. Kemudian didihkan lagi hingga mengental, disisihkan.
2. Kelapa sangrai dan tepung beras dimasukkan dalam



3. Cetakan persegi 17x17x3 cm ditabur dengan tepung beras. Adonan dituangkan

- dan dipadatkan, dion selama 30 menit hingga Geplak kering dan masak.
4. Setelah dingin, dipotong-potong, disajikan.

450. DODOL TAPE

Bahan:

- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Gula pasir 200 g
- Pewarna kue
- Tape singkong 1 kg, dihaluskan

- Kertas minyak secukupnya

Cara membuat:

1. Santan direbus bersama dengan gula dan pewarna kue hingga kental.

2. Tape dimasukkan kedalam santan yang sedang dimasak, diaduk rata.
3. Dodol dibungkus dengan kertas minyak.

451. KIPO (YULIA DAN ASTUTI, 2008)

Bahan:

- Tepung ketan 250 g
- Santan 100 ml, dididihkan
- Air daun pandan dan daun suji 25 ml
- Daun pisang

Bahan isi:

- Daun pandan 2 lembar
- Air 500 ml
- Gula 100 g, disisir
- Kelapa muda 150 g, diparut menurut tebal daging buahnya (disinggat)
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Isi: Air dipanaskan bersama gula kelapa dan daun pandan hingga mendidih. Setelah mendidih, kelapa parut dan garam dimasukkan, diaduk sampai rata,
2. Selanjutnya tepung ketan dicampur dengan santan panas sedikit demi sedikit sampai



- bisa dibentuk.
3. Air daun suji ditambahkan.
4. Setengah sendok makan adonan kulit diambil, ditipiskan.
5. Setengah sendok teh adonan isi dimasukkan ke dalam

- adonan kulit, dibentuk kembali adonan kue hingga menjadi bulat.
6. Wajan yang sudah dialasi daun pisang dipanaskan. Adonan diletakkan di atasnya dengan sedikit ditekan sampai masak.

## D. MINUMAN

### 452. WEDHANG RONDE

(YULIANTO, 2013)

#### Bahan:

##### Ronde

- Tepung ketan 250 g
- Air

##### Wedang

- Jahe 1 buah, dimemarkan
- Serai 2 batang, dimemarkan
- Air 1 liter
- Gula pasir secukupnya

Selain ronde, terdapat isian lain yaitu terdiri atas

- Kacang goreng tanpa kulit
- Kolang-kaling diberi warna merah, diiris tipis-tipis
- Irisan roti tawar kecil-kecil

#### Cara membuat:

1. Untuk membuat wedangnya, dibuat dengan air direbus bersama gula, serai, dan jahe sampai mendidih dan rasa manis pedasnya pas.
2. Untuk membuat rondonya, tepung ketan diuleni dengan air masak hangat sedikit demi sedikit hingga adonan bisa dibentuk.
3. Adonan dibentuk bulat sebesar kelereng. Air dididihkan dalam panci. Bulatan – bulatan tepung ketan atau ronde dimasukkan, dimasak sampai bulatan mengapung, diangkat, dan ditiriskan.
4. Bulatan ronde dimasukkan ke dalam air wedang, kacang goreng ditambahkan di atasnya beserta kolang-kaling. Wedang ronde disajikan selagi hangat.







# Bab 7

RAGAM KULINER TERKAIT  
DENGAN BERBAGAI  
UPACARA



# A KUPAT, NASI, DAN TUMPENG

Masyarakat Yogyakarta banyak menyelenggarakan upacara seperti yang telah disebutkan dalam bab IV. Ada upacara terkait daur hidup mulai dari kelahiran hingga kematian. Ada upacara terkait waktu tertentu yakni dari suran hingga sawal. Ada pula upacara pada kegiatan tertentu seperti upacara membangun rumah hingga upacara dalam bertanam. Tak ketinggalan upacara terkait kekuasaan seperti garebeg, dan lain-lain, serta upacara keagamaan seperti Isra Mi'raj dan Maulud Nabi. Makanan yang diperlukan untuk keperluan upacara-upacara tersebut di atas kami uraikan di bawah ini.

## 1. KUPAT LUAR

Bahan:

- Beras
- Ketupat yang terbuat dari janur yang dibentuk seperti angka delapan dan berbentuk memanjang (foto seperti apa bentuk dan cara membuatnya)

Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, kemudian direndam selama 2 – 3 jam dengan sedikit garam, ditiriskan.
2. Setelah itu, beras dimasukkan ke dalam ketupat yang sudah dibentuk sampai sepertiga atau setengah penuh.
3. Ketupat berisi beras tersebut dikukus selama 4 hingga 5 jam.

## 2. NASI ATAU SEKUL ASREP-ASREPAN

Bahan:

- Beras putih

Cara membuat:\*

1. Beras putih dicuci bersih, kemudiah ditanak hingga menjadi nasi putih biasa.
2. Nasi putih kemudian ditata di atas tambir yang dialasi daun pisang, dengan susunan lauk pauk berupa kubis rebus, telur rebus, sambal pencok, rempeyek ikan asin, serta ingkung. (Semua lauk ini tanpa diberi garam) dan masing-masing lauk ditempatkan masing-masing dalam sudi (wadah yang dibuat dari daun pisang) dan diatur mengelilingi kenong (nasi yang dicetak dengan mangkok atau bentuk lain) nasi putih. Ingkungnya ditempatkan tersendiri.



## 3. NASI BLAWONG

Bahan:

- Beras

Cara membuat:

1. Beras putih dicuci bersih, kemudian ditanak menjadi nasi. Nasi putih dikenong di atas tambir atau piring besar yang telah dialasi daun pisang.
2. Nasi ini dilengkapi dengan lauk pauk yang ditata di sekeliling nasi yang terdiri atas kubis rebus yang diiris persegi kecil, buncis rebus (irisannya panjangnya 2 cm), taoge rebus, bumbu gubahan, dendeng age, krecek yang digoreng, lombok kethok, kedele hitam yang digoreng, tempe bacem berukuran besar yang digoreng, daging bacem yang digoreng, pindang telur ayam kampung, dan dendeng ragi.
3. Masing-masing lauk ini diletakkan dalam sudi.



#### 4. NASI GOLONG

Bahan:

- Beras

Bumbu:

- Kunyit

Cara membuat:

1. Beras putih dicuci bersih, kemudian ditanak menjadi nasi.
2. Nasi putih yang telah matang dan masih hangat kemudian dibentuk bulatan seukuran bola tennis. Masing-masing bulatan yang berjumlah ganjil diletakkan dalam wadah yang disebut takir yang ukurannya sesuai.
3. Kepalan nasi golong dikelilingi dengan lauk pauk berupa entho-entho, telur dadar yang diiris persegi kecil-kecil, dan gereh pethek. Semua lauk pauk ini diletakkan dalam sudi.

Nasi golong ada beberapa macam, yakni

- a. **Golong kencono:** Nasi putih diberi warna kuning dari perasa kunyit. Kemudian dibulatkan, dialasi dan ditutup dengan lembaran telur dadar. Bulatan nasi kuning tersebut kemudian diletakkan pada piring



yang dialasi daun pisang (Samir).

- b. **Golong ketan:**

Beras ketan ditanak kemudian setelah masak dibuat bulatan seperti nasi golong.

- c. **Golong enten-**

enten: Kelapa muda diparut memanjang, kemudian dimasak dengan gula kelapa, garam ditambahkan secukupnya. Kemudian adonan ini dibuat bulatan sebanyak 2 buah. Setelah itu disajikan bersama golong ketan.

- d. **Golong lola:** Nasi putih

dibulatkan kemudian diletakkan dengan alas selemba daun dadap serep dan di atasnya ditutupi selemba daun dadap serep.

- e. **Golong lulut:** Nasi golong dialasi dan ditutup dengan selemba telur dadar,
- f. **Golong Sewu:** Nasi putih dibulatkan sejumlah seribu buah, kemudian diletakkan pada tambir yang dialasi daun pisang.

## 5. SEGO GILING

Bahan:

- Beras
- Daun pisang

Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, lalu dikukus. Setelah masak, dikaru dan kukus lagi hingga masak menjadi nasi.
2. Setelah menjadi nasi, maka nasi tersebut dibungkus dengan daun pisang yang kedua ujungnya ditekuk ke dalam.

## 6. KUPAT BUCU

Bahan dan cara membuat kupat bucu ini sama dengan kupat luar dan kupat lepet, akan tetapi bentuk dari pembuatan janur untuk ketupatnya berbeda. Ketupat ini berbentuk lima sudut dan bentuknya menyerupai bawang sehingga banyak orang Jawa yang menyebut kupat bucu lima sebagai kupat bawang.

## 7. NASI SEREDAN/ SEGO SEREDAN

Bahan:

- Beras

Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, kemudian ditanak. Setelah matang, beras tersebut dikaru. Setelah kering atau airnya meyusut hingga menjadi nasi, nasi diangkat dan dimasukkan dalam tenggok.
2. Dalam penyajiannya dibungkus dengan daun pisang dan ujungnya dilipat ke dalam.



## 8. TUMPENG DHUPLAK (MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

### Bahan:

- Nasi putih
- Lauk pauk atau pelengkap:
  - Sambal goreng daging giling
  - Capcay
  - Acar ketimun
  - Terik daging sapi atau semur daging
  - Telur pindang
  - Telur ceplok
  - Perkedel
  - Kerupuk udang atau rempeyek kacang

### Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan, dimana terlebih dahulu diletakkan sebutir telur rebus yang belum dikupas sehingga saat diletakkan pada naman bambu puncak tumpeng cekung atau legok sebesar telur rebus, tidak runcing seperti biasanya.
2. Nasi tumpeng ini kemudian disajikan dengan lauk pauk yang diletakkan mengelilingi tumpeng.



## 9. NASI GEBULI (ASTUTI, 2004)

### Bahan:

- Beras 750 g

### Bumbu:

- Santan 100 ml
- Kapulaga 3 buah
- Pala ½ biji
- Kayu manis ½ jari
- Cengkih 5 buah
- Serai dimemarkan 1 batang
- Minyak goreng secukupnya

### Bumbu yang dihaluskan:

- Ketumbar 1 sdt
- Jinten ½ sdt
- Merica 1 sdt
- Jahe 2 cm
- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 5 siung
- Garam secukupnya



### Cara membuat:

1. Beras dikukus sampai setengah matang.
2. Minyak dipanaskan, bumbu halus ditumis dan ditambahkan kapulaga, pala, kayu manis, cengkih, dan serai. Diaduk sampai baunya harum.
3. Dicampur dengan nasi setengah matang dan santan. Dikukus sampai matang.





## 15. NASI RASULAN

Bahan:

- Nasi gurih

Pelengkap:

- Ingkung
- Sambal kacang
- Sambal gepeng
- Sayuran sebagai lalapan yang terdiri dari mentimun, jangkôl, petai, daun kemangi, kol, dan taoge



Cara membuat:

1. Nasi uduk (pembuatan dapat dilihat pada resep nasi wuduk) dikelilingi dengan pelengkap dan diletakkan di tampah.

## 16. TUMPENG AMONG-AMONG

(MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

Bahan:

- Nasi putih

Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan hingga membentuk tumpeng.
2. Setelah terbentuk tumpeng, di sekeliling tumpeng diberi rebusan sayuran seperti bayam, kacang panjang, taoge, kangkung dengan bumbu megana atau gudhangan.



## 17. TUMPENG

### ROBYONG

(MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

#### Bahan:

- Nasi putih

#### Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan. Kemudian puncaknya ditutup dengan lembaran telur dadar atau telur rebus.
2. Puncak tumpeng juga dipasang lidi sepanjang 20 cm yang ujungnya dibungkus kapas. Lidi juga dipasang pada badan tumpeng.



## 18. NASI LIWET / SEGO LIWET

#### Bahan:

- Beras
- Air

#### Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, kemudian ditanak hingga menjadi nasi putih biasa, bisa juga dengan cara dikukus walaupun namanya nasi liwet.
2. Nasi tersebut kemudian diletakkan secukupnya pada daun pisang.

## 19. TUMPENG URIPING DAMAR (TEMBI, NET)

#### Bahan:

- Nasi putih

#### Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan hingga membentuk tumpeng.
2. Tumpeng kecil diletakkan di atas tampah yang dialasi daun pisang. Tumpeng diletakkan di tangan dan disisi kanan kirinya diletakkan lampu yang terbuat dari bumbu.

## 20. TUMPENG GURIH (MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

### Bahan:

- Beras
- Santan

### Lauk pauk atau pelengkap:

- Sambal goreng
- Udang kering
- Telur dadar
- Urap

### Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, kemudian ditanak bersama santan hingga menjadi nasi gurih.
2. Nasi gurih dicetak dengan cetakan yang berbentuk kerucut atau dapat pula dicetak dengan kertas minyak

yang dibuat kerucut, kemudian dilepaskan dari cetakan. Setelah itu tumpeng diletakkan di atas tampah dengan dialasi daun pisang, kemudian dikelilingi dengan lauk-pauk atau pelengkap yang diletakkan dalam takir.

## 21. TUMPENG KENDHIT

(MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

### Bahan:

- Nasi putih
- Nasi kuning

### Cara membuat:

1. Nasi putih dan nasi kuning disiapkan. Akan tetapi kuantitas nasi putih disediakan lebih banyak karena nasi putih pada tumpeng ini ada dua lapis.
2. Untuk lapis pertama digunakan nasi putih yang dipadatkan ke dalam cetakan berbentuk kerucut. Kemudian disusul nasi kuning diletakkan di atasnya dan dipadatkan. Lapis terakhir adalah nasi putih dan dirapatkan lagi.
3. Ketiga lapis tumpeng ini disajikan dengan pelengkap atau lauk



pauk yang pada umumnya sama dengan tumpeng-tumpeng lainnya seperti sambal goreng, kerupuk serta telur. Akan tetapi telur yang digunakan bukan telur rebus tetapi telur ceplok.

4. Selain telur dan sambal goreng, terkadang juga ditambah capcay, acar, semur daging, terik daging, perkedel, dan rempeyek kacang.

## 22. TUMPENG GUNDUL (MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

Bahan:

- Nasi putih

Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan.
2. Tumpeng gundul ini disajikan tidak dengan lauk pauk, hanya tumpeng nasi putih saja, akan tetapi di sekeliling tumpeng diletakkan jenang-jenangan dalam bentuk melingkar.
3. Tumpeng dikelilingi tujuh takir yang masing-masing berisi jenang putih, jenang abang, separuh jenang abang dan separuh jenang putih, jenang putih diberi palang (silang) jenang abang, jenang putih penuh yang di atasnya diberi sedikit parutan kelapa dan irisan gula kelapa, dan jenang putih penuh kemudian ditengah-tengahnya diberi sedikit jenang abang.



## 23. TUMPENG KAPURANTA (MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

Bahan:

- Beras
- Blawu

Pelengkap:

- Sambal goreng daging
- Urap
- Bakmi
- Capcay
- Telur rebus
- Semur daging
- Perkedel
- Acar
- Kerupuk

Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih, kemudian ditanak hingga menjadi nasi putih biasa. Pada saat menanak nasi,



ditambahkan blawu atau kapur biru yang dilarutkan dengan air terlebih dahulu sehingga nasi berwarna biru.

2. Nasi berwarna biru tersebut kemudian dicetak dengan cetakan berbentuk

kerucut atau daun pisang yang dibentuk kerucut sehingga nasi berbentuk tumpeng.

3. Tumpeng tersebut disajikan di atas tampah kemudian dikelilingi dengan takir yang berisi dengan pelengkapny.

## 24. TUMPENG MEGANA

(MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

### Bahan:

- Nasi putih

### Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan kemudian dilengkapi dengan rebusan sayuran kol, kacang panjang, kangkung dan taoge, bumbu megana, dan telur rebus.
2. Telur rebus dimasukkan dalam tumpeng dan sayuran dicampur dengan bumbu megana. Puncak tumpeng ditutup dengan "conthong" daun pisang yang ujungnya dipotong.



## 25. TUMPENG ROPOH

(MURDIJATI DAN LILLY, 2010)

### Bahan:

- Nasi putih

### Cara membuat:

1. Nasi putih dicetak dengan kukusan.
2. Kemudian dilengkapi dengan lauk pauk yang terdiri dari sambal goreng daging giling, capcay, terik daging atau semur, telur pindang atau telur ceplok, perkedel, acar, dan gorengan.
3. Selain itu dilengkapi pula jajan pasar yang terdiri dari pisang raja pulut, abon-abon serta buahan yang terdiri dari jambu, kedondong, bengkuang, dan kembang sunduk.





# B

## PELENGKAP (LAUK PAUK, SAMBAL, DAN KUDAPAN)

Sesaji dalam berbagai upacara di Yogyakarta telah disebutkan di atas bahwa terdapat makanan berupa kupat nasi beserta tumpeng. Dalam penyajian makanan tersebut terdapat pelengkap berupa lauk pauknya, sambal beserta kudapan. Berikut resep makanan pelengkap sesaji.

### A. LAUK PAUK

#### 27. GECOK GENEM

(MURDIJATI, DKK, 2010)

##### Bahan:

- Daging cincang 250 g

##### Bumbu:

- Santan kental 500 ml
- Bawang merah 8 buah, diiris halus
- Bawang putih 3 siung, diiris halus
- Cabai merah 1 buah, diiris halus serong
- Daun salam secukupnya
- Belimbing sayur 3 buah, diiris tipis melintang
- Lengkuas secukupnya
- Kencur secukupnya
- Sunti secukupnya
- Daun pisang secukupnya
- Garam secukupnya
- Bawang merah 8 buah
- Merica secukupnya

##### Cara membuat:

1. Daging cincang dibentuk bulat-bulat, sebesar bola bekel
2. Bungkus dari daun pisang dibuat, di bagian alas diberi daun salam, irisan lengkuas

dan di atasnya diberi 1 bulatan daging, santan, irisan bawang merah, irisan bawang putih, irisan cabe merah, irisan belimbing sayu, kencur, sunti, dan sedikit garam, kemudian disemat dengan potongan lidi dan dikukus hingga matang.





### 30. OSENG-OSENG TEMPE (ASTIDAN LAELA, 2009)

#### Bahan:

- Tempe 600 g, dipotong korek api, digoreng setengah kering
- Tomat 1 buah, diiris kasar
- Daun salam 1 lembar
- Lengkuas 5 cm, dimemarkan
- Garam 1 sdt
- Kecap manis 1 sdm
- Daun bawang 3 batang, diiris kasar
- Udang kering, air asam, dan gula kelapa dimasukkan, diaduk rata.
- Tempe, cabai hijau, cabai merah, tomat, daun salam, lengkuas, dan garam dimasukkan, diaduk rata. Kecap ditambahkan, diaduk rata kemudian daun bawang dimasukkan, diaduk hingga layu. Angkat.

#### Bumbu :

- Bawang putih 3 siung, diiris halus
- Bawang merah 6 butir, diiris halus
- Udang kering 2\*sdm
- Air asam jawa 1 sdm
- Gula kelapa 1 sdm
- Cabai hijau 10 buah, diiris serong tipis
- Cabai merah 6 buah, diiris serong tipis

#### Cara membuat:

1. Minyak dipanaskan. Bawang putih dan bawang merah ditumis hingga harum dan aromanya harum.

### 31. SAYUR MENIR

#### Bahan:

- Labu siam ¼ buah
- Bayam 2 ikat

#### Bumbu:

- Bawang merah 4 buah
- Garam 1/2 sdt
- Gula pasir ¼ sdt
- Temu kunci 1 ruas jari

#### Cara membuat:

1. Labu siam dikupas, dicuci bersih, dipotong-potong. Daun bayam disiangi. Bawang merah, garam, dan gula dihaluskan.
2. Air sebanyak 750 ml dididihkan, bumbu



dimasukkan beserta labu. Apabila labu sudah masak, maka bayam dimasukkan.

Masak hingga bayam layu. Angkat.

32. PINDANG ANTEP

Bahan:

- Daging tanpa lemak 400 g, diiris melintang
- Air 1.500 ml

Bumbu:

- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Daun salam 2 lembar
- Garam 2 sdt

- Bawang merah 6 butir, diiris tipis
- Bawang putih 3 siung
- Cabai merah 4 buah, diiris tipis serong
- Asam jawa 1½ sdt
- Gula pasir ½ sdt

Cara membuat:

1. Daging, air, lengkuas,

dan garam direbus hingga mendidih.

2. Bawang merah, bawang putih, cabai, dan air asam jawa dimasukkan. Masak sampai daging matang dan empuk.

33. TEMPE BAKAR (AULIA, 2014)

Bahan:

- Tempe 350 g, dipotong 3x4 cm

Bumbu :

- Daun salam 2 lembar
- Santan 300 ml dari ½ butir kelapa
- Garam ¾ sdt
- Gula kelapa ¾ sdt
- Minyak untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 4 buah
- Bawang putih 2 siung
- Cabai merah 2 buah
- Kemiri 4 buah
- Ketumbar bubuk ¼ sdt

Cara membuat:

1. Tempe dibakar di atas bara api hingga berwarna kecokelatan. Sisihkan.
2. Bumbu halus dan daun salam ditumis hingga harum. Tempe dimasukkan. Aduk rata.
3. Santan dituangkan, dimasak hingga matang dan meresap.

34. URIP-URIP LELE

(MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Lele 1 kg

Bumbu:

- Daun kemangi 10 lembar
- Santan 200 ml
- Asam sunti secukupnya
- Kencur ½ ruas, dimemarkan
- Bawang merah 7 buah, diiris halus
- Bawang putih 5 siung, diiris halus
- Garam secukupnya
- Daun salam secukupnya
- Lengkuas 1 ruas, dimemarkan
- Cabai merah 5 buah
- Tempe semangit sedikit

### 35. INKGUNG AYAM

**Bahan:**

- Ayam 1 ekor

**Bumbu:**

- Bawang merah 8 butir
- Bawang putih 7 siung
- Ketumbar 1 sdm
- Daun salam 3 lembar
- Laos 3 cm
- Gula kelapa secukupnya
- Garam secukupnya
- Santan dari 1 butir kelapa

**Cara membuat:**

1. Ayam dibersihkan bulunya dan dicuci bersih. Daging bagian dalam atau jeroan dikeluarkan, kemudian dibersihkan juga.
2. Bumbu-bumbu disiapkan seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar dan kemiri dihaluskan.
3. Jeroan yang telah bersih dimasukkan ke dalam rongga ayam, bersama bumbu tadi.
4. Santan dijerang dengan bumbu-bumbu disertai dengan laos, salam, gula kelapa, dan garam.
5. Inkgung ayam mentah itu dimasukkan dalam santan yang telah berbumbu, direbus hingga lunak.

### 36. ENTHO-ENTHO (ASTUTI, 2004)

**Bahan:**

- Kelapa muda 1 butir, diparut memanjang
- Tepung beras 100 g

**Bumbu:**

- Ketumbar 1 sdt
- Bawang putih 2 siung
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

**Cara membuat:**

1. Bumbu dihaluskan, dicampur dengan kelapa parut dan tepung beras sampai rata dan dapat dibentuk.
2. Adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil dan digoreng sampai masak



37. SAYUR BOBOR (SOEWITOMO, 2005)

Disajikan untuk 4 orang

Bahan:

- Labu putih 250 g, dikupas, diiris tipis
- Bayam 1 ikat, disiangi
- Daun kemangi 1 ikat

Bumbu:

- Daun salam 2 lembar
- Lengkuas 2 cm, dimemarkan
- Santan 600 ml dari 1 butir kelapa

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Ketumbar 1 sdt, disangrai
- Kencur 1 cm
- Garam 1 sdt
- Gula pasir 1 sdm

Cara membuat:

1. Santan bersama bumbu halus, daun salam, dan lengkuas dididihkan. Setelah mendidih, labu putih dimasukkan, dimasak hingga lunak.
2. Bayam dan daun kemangi dimasukkan, dimasak sebentar, diangkat
3. Sambal jenggot: Cabai merah, rawit, kencur, terasi, garam, gula pasir, dan bawang putih, parutan kelapa yang diparut menurut



4. Sayur bobor disajikan dengan sambal kelapa selagi hangat.

38. DELE IRENG GORENG

Bahan:

- Kedelai hitam 100 g

Bumbu:

- Asam jawa 4 biji
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Kedelai direndam dengan air asam jawa selama satu malam
2. Kedelai diangkat dan ditiriskan, garam secukupnya ditambahkan, digoreng hingga masak

### 39. PECEL AYAM (ASTUTI, 2004)

#### Bahan:

- Kepala ayam 10 buah (1.000 g)
- Kecambah/taoge secukupnya
- Kemangi secukupnya
- Petai 4 biji, dipotong persegi

#### Bumbu yang dihaluskan:

- Cabai merah 6 buah
- Ketumbar  $\frac{1}{4}$  sdt
- Bawang putih 3 siung
- Bawang merah 2 siung
- Kemiri 3 butir
- Ebi 1 sdt
- Garam secukupnya

daun salam, dan petai. Aduk sampai mendidih.

3. Kepala ayam dimasukkan ke dalam kuah dan ditaburi dengan taoge dan kemangi.

#### Bumbu:

- Daun salam 2 lembar
- Santan kental 800 ml
- Minyak goreng secukupnya

#### Cara membuat :

1. Kepala ayam digoreng sampai masak.
2. Santan dimasak bersama bumbu halus,

---

## c. SAMBAL

### 40. SAMBAL GEPENG (DIDI, 2014)

#### Bahan:

- Kedelai 100 g, digoreng

#### Bumbu :

- Cabai merah 5 buah
- Cabai rawit merah 3 buah
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar  $\frac{1}{4}$  sdt, disangrai
- Kencur 3 cm
- Daun jeruk purut 3 lembar
- Garam  $\frac{1}{2}$  sdt

#### Cara membuat:

1. Cabai rawit dan bawang putih utuh digoreng hingga matang dan cabai kering, kemudian dihaluskan. Daun jeruk purut ditambahkan.
2. Setelah semua bumbu halus, kedelai goreng dimasukkan, dihaluskan lagi tetapi tidak sampai kedelainya menjadi halus.

#### 41. SAMBAL KETHAK

(ASTUTI, 2004)

##### Bahan:

- Kethak blondo (sisa pengolahan minyak kelapa) 300 g
- Bawang putih 3 siung
- Kencur 1 ruas
- Gula kelapa 25 g
- Daun jeruk purut 2 lembar
- Garam secukupnya

##### Cara membuat:

Bumbu dan cabai dihaluskan, dicampur dengan kethak sampai rata. Dikukus sampai masak.

#### 42. SAMBAL PENCOK (ASTUTI, 2004)

##### Bahan:

- Kentang 1 kg

##### Bumbu:

- Minyak goreng 500 ml
- Ebi (udang kering) 50 g
- Bawang putih 5 siung
- Cabai merah keriting 6 buah
- Terasi 1 sdt
- Garam secukupnya
- Gula pasir 3 sdt

##### Cara membuat:

1. Kentang dikupas, diiris bulat tipis, dan direndam dalam air sambil diremas-remas. Air rendaman diganti kurang lebih hingga tiga kali atau hingga air menjadi bening. Kemudian ditiriskan dan digoreng hingga berwarna kuning kecokelatan, diangkat, dan ditiriskan.
2. Ebi dicuci bersih, ditiriskan dan digoreng hingga kuning kecokelatan, diangkat, ditiriskan, dan dihaluskan
3. Bawang putih, cabai merah dan terasi ditumis dengan 3 sdm minyak hingga harum. Ebi ditambahkan, kemudian dibumbui dengan garam, diaduk hingga tercampur rata. Kemudian dimasukkan ke dalam wadah kedap udara.

### d. KUDAPAN

#### 43. JENANG KATUL

##### Bahan:

- Bekatul 500 g
- Santan encer dari  $\frac{1}{2}$  butir kelapa 500 ml
- Garam 1 sdt atau sesuai selera
- Gula kelapa 300 g

##### Cara membuat:

1. Bekatul dijemur sebentar, kemudian diayak untuk memisahkannya dari butiran yang kasar.
2. Bekatul yang halus diambil kemudian dicampur dengan santan encer dan garam, direbus hingga masak.
3. Gula kelapa dicairkan dengan ditambah air, setelah itu air gula merah tersebut dituangkan ke dalam jenang katul.

#### 44. EBLEK

Bahan:

- Beras ketan

Cara membuat:

1. Beras ketan ditanak, kemudian ditumbuk hingga lumat.
2. Adonan tersebut dicetak berbentuk persegi panjang dengan lebar 15 cm dan tebal 1 cm, kemudian dijemur.

#### 45. JENANG PALANG

Palang berarti silang. Jenang palang ini terdiri dari dua jenis yakni jenang merah atau abang dan jenang putih. Ada jenang abang atau merah dengan tanda silang di atasnya terbuat dari jenang putih. Ada jenang putih yang di atasnya terdapat tanda silang dari jenang merah atau abang.

#### 46. CLOROT (YASA BOGA, 2006)

Bahan:

- Tepung beras 50 g
- Tepung tapioka 50 g
- Janur (daun kelapa yang masih muda), dibuang tulang daunnya
- Lidi untuk menyemat

Bumbu:

- Santan 250 ml dari  $\frac{1}{2}$  butir kelapa
- Gula kelapa 150 g, diiris halus
- Garam  $\frac{1}{4}$  sdt

Cara membuat:

1. Tepung beras dan tepung tapioka dicampur dan diayak.
2. Air, gula dan garam dimasak hingga gula larut, diangkat, dan disaring.
3. Santan dicampur dengan air gula, aduk rata, kemudian dituangkan sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung

sambil diaduk hingga licin dan rata.

4. Kukusan disiapkan dengan sarangan berlubang besar atau ditebarkan ampas kelapa di atas sarangan yang dialasai daun pisang. Corong diisi adonan hingga penuh, dikukus selama 15 menit hingga matang.

Membuat Corong

1. Helai daun janur digulung dan dibuat ke arah atas ujung bawah harus kecil dan rapat, kemudian bagian mulut corong disemat.



47. JADAH

Bahan:

- Beras ketan putih 250 g, direndam selama 2 jam
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Kelapa setengah tua ½ butir, diparut memanjang
- Garam 1 sdt

Cara membuat:

1. Santan dan kelapa parut serta garam dicampur, direbus hingga mendidih. Beras ketan dimasukkan, dimasak hingga santan habis, diangkat, dan dikukus hingga matang,
2. Ketan ditumbuk hingga halus, dimasukkan ke dalam loyang dan dipadatkan, dikeluarkan kemudian diiris tipis persegi panjang.



48. BENDHUL

Bahan:

- Tepung beras
- Air kelapa

Bumbu:

- Gula kelapa
- Garam

Cara membuat:

Cara pengolahannya sama dengan mustoko, perbedaannya pada bendhul ini dibentuk tidak pipih akan tetapi dibuat bundar seperti jambu.

49. BETEHTAN

Bahan:

- Beras ketan

Cara membuat:

1. Beras ketan dihaluskan hingga lembut dan dimasukkan ke dalam cetakan yang dibuat dari bambu berbentuk elips atau bulat lonjong.
2. Setelah dicetak lalu diangkat dan pada bagian yang kecil dibelah atau dibengkokkan sehingga bentuknya menyerupai kepala burung. Setelah itu, diberi paruh betet dan diberi warna merah. Kemudian dijemur hingga kering.



## 50. JENANG PUTIH

### Bahan:

- Beras 200 g
- Garam secukupnya
- Santan 1.000 ml
- Air 250 ml

### Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih. Air dan santan direbus hingga mendidih.
2. Beras dimasukkan dalam air dan santan mendidih sambil sesekali diaduk hingga mengental, dan sedikit ditambahkan garam, diaduk kembali hingga matang.

## 51. JENANG ABANG

### Bahan:

- Beras
- Garam
- Gula kelapa
- Santan
- Air

### Cara membuat:

1. Beras dicuci bersih. Air dan santan direbus hingga mendidih.
2. Beras dimasukkan dalam air dan santan yang telah mendidih sambil sesekali diaduk hingga mengental. Masukkan gula kelapa yang telah diiris-iris dan tambahkan pula sedikit garam, diaduk lagi hingga gula larut dan warna jenang menjadi merah.

52. JENANG MANGGUL (MOERTJIPTO, DKK, 1994)

Bahan untuk jenang putih:

- Beras 250 g
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Tempe 200 g
- Kedelai 150 g
- Telur 3 butir
- Tempe bungkil 250 g
- Buncis 100 g
- Taoge 100 g
- Kelapa ½ butir
- Telur bebek atau ayam

Bumbu:

- Bawang merah 4 butir
- Bawang putih 4 siung
- Ketumbar 1 sdt
- Jinten 1 sdt
- Cengkih 4 buah
- Daun salam 3 lembar
- Laos 2 cm
- Serai 1 batang, dimemarkan
- Daun jeruk purut
- Gula kelapa 20 g
- Cabai 2 buah, diiris



Cara membuat:

1. Jenang putih: Beras dikaru bersama santan dan garam.
2. Jenang putih tersebut ditambahkan dengan lauk sayuran seperti taoge dan buncis yang direbus dengan bumbu tumbuk.
3. Bumbu tumbuk: Kelapa diparut, disangrai, setelah kering diangkat dan ditumbuk hingga halus dengan tambahan cabai. Bumbu kemudian ditumis disertai dengan salam, laos, dan serai.
4. Santan dimasukkan disertai gula kelapa dan garam.
5. Bumbu tumbuk tersebut dipanaskan hingga matang.
6. Rangkaian lauk: Tempe diiris-iris dan digoreng. Kedelai digoreng. Telur bebek atau ayam didadar dan diiris tipis.
7. Sambal goreng: Cabai diiris lembut, dicampur dengan tempe bungkil dan cara memasaknya sama seperti membuat sambal goreng seperti biasa.

53. JENANG PROCOT (JOYOKUSUMO, 1999)

Bahan:

- Pisang raja yang sudah tua 8 buah
- Santan 1 liter dari 1 butir kelapa
- Gula kelapa 250 g, diiris halus
- Garam sesuai selera
- Daun pandan 2 lembar
- Tepung beras 250 g
- Air 300 ml

Cara membuat:

1. Pisang dikukus selama sekitar 20 menit, diangkat dan dikupas kemudian disisihkan.
2. Santan bersama irisan gula kelapa, garam, dan daun pandan direbus, dimasak hingga mendidih sambil terus diaduk.
3. Tepung beras dan air dicampur dan diaduk rata. Kemudian dituangkan ke dalam rebusan santan, aduk rata. Pisang kukus dimasukkan, dimasak hingga mengental. Angkat.

## 54. JENANG SUMSUM

### Bahan:

- Tepung beras 150 g
- Santan 1.250 ml dari 1 butir kelapa

### Bahan Sirup Gula:

- Gula kelapa 250 g, disisir
- Air 200 ml
- Garam ½ sdt
- Daun pandan 4 lembar, diikat simpul

### Cara membuat:

1. Tepung beras dilarutkan dengan 600 ml santan, diaduk rata,
2. Campuran santan dan tepung beras dimasak dengan api sedang.
3. Sisa santan, garam dan daun pandan dimasukkan sambil diaduk-aduk hingga mengental. Angkat, sisihkan.
4. Sirup gula: Air dan gula direbus, dimasak dengan api sedang hingga gula larut.
5. Sirup gula tersebut kemudian dituangkan ke dalam jenang sumsum.

## 55. JENANG PLIRINGAN

### Bahan:

- Beras 300 g
- Gula kelapa 300 g
- Santan 1½ liter
- Daun pandan 2 lembar
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Beras dipanaskan bersama santan. Daun pandan dan garam ditambahkan, dimasak terus sambil diaduk menjadi bubur, kemudian bubur dibagi menjadi dua bagian.
2. Salah satu bagian bubur dimasak dengan ditambah irisan gula kelapa, diaduk hingga gula larut dan bubur berwarna merah kecokelatan.
3. Sebuah wadah disediakan, bubur merah diletakkan di atasnya, kemudian bubur putih diletakkan disampingnya.

## 56. JONGKONG INTIL (ROSLIYANI, 2008)

### Bahan:

- Pisang raja 5 buah
- Tepung beras 400 g
- Tepung tapioka 100 g
- Daun pisang untuk membungkus

### Bumbu:

- Gula kelapa 250 g
- Gula pasir 2 sdm
- Santan kental 250 ml dan santan encer 750 ml dari 1 butir kelapa
- Garam secukupnya
- Daun pandan 2 lembar

### Cara membuat:

1. Santan encer, gula kelapa, dan gula pasir dididihkan.
2. Garam, daun pandan ditambahkan, diaduk hingga mendidih, diangkat, lalu didinginkan sebentar.
3. Santan yang masih panas dituangkan ke dalam tepung beras dan tepung tapioka, diuleni hingga kalís.
4. Pisang dikupas, dipotong-potong kotak kecil. Garam ditambahkan ke dalam santan kental.
5. Satu sdm pisang dituang ke atas daun pisang. Adonan tepung ditambahkan, santan kental dituang. Kemudian dibungkus dan dikukus hingga matang. Angkat dan sajikan.

57. PULO GIMBAL

Bahan:

- Jagung 200 g
- Daun jati beberapa lembar untuk membungkus

Bumbu:

- Gula kelapa 100 g, dicairkan
- Minyak kelapa secukupnya untuk menggoreng
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Jagung digoreng dengan minyak panas. Setelah matang, dimasukkan ke dalam gula kelapa yang telah dicairkan.
2. Garam ditambahkan sedikit sehingga menjadi makanan yang disebut pulo gimbal.
3. Pulo gimbal dibungkus dengan daun jati.



58. JENANG ABOR-ABOR

Bahan:

- Tepung beras 250 g
- Santan cair 2.000 ml
- Garam 1 sdt
- Daun pandan 3 lembar

Cara membuat:

1. Tepung beras dicampur dengan santan cair, diaduk merata sampai larut.
2. Larutan tepung dimasak dengan api sedang, dimasukkan garam dan daun pandan. Diaduk sampai larutan tepung menjadi kental dan matang.

59. KETAN MONCOWARNO

Bahan:

- Beras ketan putih 2 kg
- Santan 2 liter
- Garam secukupnya
- Daun salam 3 lembar
- Pewarna merah, hijau, kuning, hitam

Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci bersih, tiriskan. Beras dikukus hingga setengah matang.
2. Ketan setengah matang dituangkan ke dalam panci. Santan, daun salam, dan

garam ditambahkan ke dalamnya, diaduk hingga rata dan air santan meresap ke dalam ketan.

3. Setelah meresap, ketan dikukus kembali hingga matang, diangkat kemudian didinginkan dan dibuat bulatan-bulatan.
4. Pewarna merah diambil secukupnya dan dicampurkan dengan sedikit air kemudian diaduk rata.
5. Ketan diambil

secukupnya dan dicampurkan dengan pewarna sambil diaduk-aduk.

6. Ketan dibuat bulatan lagi sebesar kepalan tangan.
7. Cara yang sama diulangi untuk membuat warna lain.
8. Dalam penyajiannya, ketan putih diletakkan di tengah sementara warna lain diletakkan di sekelilingnya dengan bentuk melingkar.

## 60. KOLAK KENCANA (JOYOKUSUMO, 1999)

### Bahan:

- Pisang mas sebisir santan, dimasak hingga mendidih.

### Bumbu:

- Santan kental 400 ml
  - Gula kelapa
  - Cengkih
  - Kayu manis
  - Garam
  - Vanili
4. Setelah bumbu dan santan tercampur rata dan gula kelapa hancur, maka pisang mas beserta kulitnya dimasukkan, diaduk hingga kuah santan menyusut, kolak diangkat dari panci dan ditiriskan.

### Cara membuat:

1. Sesisir pisang mas dipotong dari tangkainya tetapi tidak dikupas. Cuci bersih, tiriskan agar kering.
2. Santan dimasak sambil diaduk-aduk.
3. Bumbu-bumbu dimasukkan ke dalam
5. Kolak kencana yang telah ditiriskan diletakkan dalam tampah yang sudah beralaskan daun pisang.

## 61. KUCU

(MOERTIPTO, DKK, 1994)

### Bahan:

- Beras ketan

### Cara membuat:

1. Beras ketan ditanak, setelah masak kemudian dibentuk bulatan-bulatan sebesar kelereng dan diberi tangkai lidi.
2. Adonan tersebut kemudian dijemur hingga benar-benar kering.

## 62. KUE JIPANG / BIPANG / BERONDONG

### Bahan:

- Beras ketan putih 250 g
  - Beras ketan hitam 25 g
  - Gula pasir 75 g
  - Garam ½ sdt
2. Beras tersebut kemudian dikukus hingga menjadi aron.
  3. Gula pasir, garam, dan air dicampurkan, aduk-aduk, kemudian direbus hingga rata dan gula larut.
  5. Campuran tersebut kemudian dikukus kembali hingga matang.

### Cara membuat:

1. Beras ketan putih dan hitam dicuci bersih. Kemudian dicampurkan hingga rata dan direndam kira-kira 1,5 jam. Tiriskan
4. Aron dimasukkan dalam rebusan gula dan garam, diaduk hingga larutan gula dan garam terserap habis oleh aron.
6. Loyang yang beralaskan plastik disiapkan. Campuran tersebut dituangkan lalu dijemur hingga kering. Setelah kering maka digoreng dengan minyak panas hingga mengembang.

63. RENGGINANG

Bahan:

- Beras ketan putih 500 g

Bumbu:

- Bawang putih 3 siung
- Terasi 1 sdt
- Garam 1 sdt
- Air panas 100 ml
- Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci, direndam selama 2 jam, ditiriskan.

2. Bawang putih, terasi dan garam dihaluskan.
3. Beras ketan dikukus setengah matang, diangkat.
4. Beras ketan setengah matang dicampur dengan bumbu halus. Air mendidih dimasukkan, diaduk rata dan dibiarkan hingga air terserap ketan sampai habis.
5. Ketan dikukus kembali hingga matang, diangkat dan didinginkan. Kemudian



- adonan dicetak gepeng, dijemur hingga kering,
6. Rengginang yang sudah dijemur digoreng dengan minyak panas hingga matang dan berwarna kekuningan.

64. JUBLEG (CINDY, 2011)

Bahan:

- Gude (nama latin: *Cajanus Sajan*) 1 kg
- Kelapa setengah tua 3 butir
- Daun salam 2 lembar
- Gula kelapa 250 g

Bumbu yang dihaluskan:

- Bawang merah 10 buah

- Bawang putih 5 siung
- Garam 1 sdm

Cara membuat:

1. Gude direndam semalaman, cuci bersih. Kerapa diparut dan dicampur dengan gude kemudian diremas-remas hingga keluar santannya.

2. Adonan dicampurkan dengan bumbu, kemudian diberi gula, diaduk hingga rata, kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang.
3. Apabila sudah dingin dan padat, sajikan.

## 65. PALA KEPENDHEM

### Bahan:

- Ketela pohon ½ kg
- Ketela rambat ½ kg
- Bengkuang 1 ikat

### Bumbu:

- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Ketiga bahan dicuci bersih. Kemudian dimasukkan ke dalam

kuali berisi air, ketiga bahan ini tidak perlu dipotong.

2. Setelah itu dimasak dan garam ditambahkan secukupnya, dimasak kembali hingga matang.
3. Ketiga bahan yang telah matang diletakkan dalam

sebuah tampah dan dikelompokkan sesuai jenisnya dan memenuhi seluruh isi tampah.

## 66. TEDHENG

### Bahan:

- Beras ketan
- Pewarna merah

### Cara membuat:

1. Beras ketan dimasak, kemudian ditumbuk hingga lumat dan dibuat pipih dengan cara digilas hingga ukuran setebal 1 cm.
2. Adonan yang pipih diberi bentuk segitiga sama sisi dengan panjang masing-masing sisinya 20 cm. Adonan tersebut diberi pewarna merah. Lalu?

## 67. LEPET

### Bahan:

- Beras ketan putih 500 g, direndam 1 jam
- Kelapa ½ butir, dikupas dan diparut
- Daun kelapa muda untuk membungkus
- Tali untuk mengikat

### Bumbu:

- Garam 1 sdt

### Cara membuat:

1. Beras ketan, garam, dan kelapa parut dicampur. Setiap helai daun kelapa digulung membentuk cerobong sekitar ukuran 10x3 cm, disemat dengan lidi di salah satu ujungnya supaya tertutup.
2. Campuran beras ketan dimasukkan kurang lebih 1 cm di bawah tepi daun dan diikat rapat agar beras tidak keluar, dimasak dalam air mendidih selama 1 -2 jam sampai matang.
3. Air panas ditambahkan apabila air rebusan berkurang, diangkat dan ditiriskan. Talinya dibuka setelah dingin.



68. RANDA KEMUL

Bahan:

- Singkong 1 kg, diparut

Bumbu:

- Gula kelapa 200 g, disisir
- Air 150 ml
- Garam ½ sdt
- Vanili bubuk ½ sdt

Bahan Kanil:

- Santan 500 ml, dari 1 butir kelapa
- Garam ½ sdt

Cara membuat:

1. Singkong parut, gula kelapa, air, garam, dan vanili bubuk diaduk rata.
2. Adonan tersebut dimasukkan ke dalam daun pisang, dibungkus dan disemat dengan lidi.
3. Adonan dalam daun pisang dikukus selama 20 menit di atas api sedang hingga matang.
4. Kanil: Santan dan garam direbus di atas api kecil sambil diaduk hingga kental.
5. Bungkus daun pisang untuk membungkus adonan dibuang, diganti dengan yang baru. Satu sendok makan santan kanil ditambahkan, dibungkus lagi dan disemat dengan lidi, dikukus lagi selama 20 menit, di atas api sedang sampai matang.

69. RUJAK BENGKUANG/NANGKA/SALAK/JAMBU KLUTUK/NANAS

Bahan:

- Bengkuang 1 buah
- Nanas 1 buah
- Salak 1 buah
- Nangka 1 buah
- Jambu kluthuk 1 buah

Bumbu :

- Kacang tanah 150 g
- Gula kelapa 100 g
- Cabe rawit 5 buah
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Buah yang akan digunakan dikupas dan dipotong-potong.
2. Kacang tanah digoreng kemudian dicampurkan dengan cabai rawit dan garam, dihaluskan. Gula kelapa dimasukkan, dihaluskan lagi, diaduk rata, tambahkan air sedikit.
3. Potongan buah dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan.

70. RUJAK DEGAN

(YULIA DAN ASTUTI, 2008)

Bahan:

- Kelapa muda 2 buah, diserut buahnya
- Kelapa muda 1,5 liter
- Gula kelapa 500 g
- Air 300 ml
- Daun pandan 2 lembar
- Garam ½ sdt
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Gula kelapa, air, daun pandan, dan garam dicampur, direbus hingga mendidih. Angkat dan saring.
2. Wadah disiapkan, kelapa muda, air kelapa muda, larutan gula, dan es batu diisikan ke dalam wadah. Sajikan.

## 71. PALA GUMANTHUNG

### Bahan:

- Nanas 2 buah
- Srikaya ½ kg
- Jeruk ½ kg
- Manggis ½ kg
- Apel ½ kg
- Biasanya dapat pula ditambah buah lainnya yang menggantung di pohon seperti rambutan, kelengkeng, sawo, dan mangga

### Cara penyajian:

1. Berbagai buah pala gumanthung ini disajikan tanpa melalui dimasak sebab wujudnya buah. Akan tetapi buah yang disajikan harus buah yang sudah matang.
2. Semua buah yang telah masak tersebut

disajikan dalam sebuah tampah yang dialasi daun pisang. Penataan dikelompokkan berdasarkan dengan jenis buah agar dapat dengan mudah dilihat ragam buah yang disajikan.

## 72. MUSTOKO

### Bahan:

- Tepung beras ketan 200 g
- Air kelapa 250 ml

### Bumbu:

- Gula kelapa 100 g
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Tepung beras ketan dicampur dengan air kelapa dan gula kelapa serta diberi sedikit garam.
2. Adonan diremas-remas hingga kalis dan lekat. Adonan dibentuk seperti mustoko kemudian digoreng, dibentuk pipih dan bulat panjang.

## 73. JENANG BLOWOK

### Bahan:

- Tepung beras 250 g
- Air 1500 ml
- Gula 200 g disisir
- Santan 1.000 ml
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Tepung beras dicampur dengan air hingga larut. Setelah larut maka direbus hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, gula ditambahkan, diaduk hingga agak mengental.
3. Jenang blowok disajikan dengan santan.

74. SERABI JURUH/SERABI KOCOR (MURDIJATI, DKK, 2010)

Bahan:

- Tepung beras 300 g
- Tepung terigu 100 g

Bumbu:

- Santan ragi 400 ml
- Gula kelapa secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Saus/juruh: Gula kelapa dan santan 150 ml, dimasak dan diaduk terus hingga gula mencair dan kental.

2. Santan 250 ml dan garam dimasak dengan api kecil hingga mendidih. Dinginkan.
3. Tepung beras, tepung terigu, dan ragi dicampur kemudian santan ditambahkan, dicampur hingga rata.
4. Wajan dari tanah liat dipanaskan, dan dioles dengan kelapa parut hingga berminyak.



5. Adonan dituang ke dalam wajan sebanyak 1 sendok sayur. Wajan ditutup dan dimasak hingga matang. Serabi disajikan dengan saus/juruh.

75. UPIL-UPIL

Bahan:

- Beras ketan

Bumbu:

- Garam

Cara membuat:

1. Beras ketan ditanak hingga masak. Kemudian ditumbuk hingga halus. Setelah halus ditipiskan di atas daun pisang yang sudah disobek-sobek dan diolesi dengan minyak kelapa agar tidak lekat, kemudian dijemur.
2. Setelah kering kemudian dipotong dengan ukuran sekitar 2 x 1½ cm dan diberi tangkai kecil, seterusnya kemudian dijemur lagi hingga kering.

76. TLAPUKAN

Bahan:

- Beras ketan

Bumbu:

- Garam

Cara membuat:

1. Cara pembuatan tlapukan sama dengan upil-upil akan tetapi bentuknya dibuat seperti bintang persegi enam dengan ukuran sekitar 8 cm dan tebalnya sekitar 1 cm dan diberi lubang untuk tempat sujen.
2. Jemur hingga kering.

## 77. RUJAK KAMBANG

### Bahan:

- Mentimun 1 buah, dicincang halus
- Mangga mengkal 1 buah, dikupas, dicincang halus
- Daging jeruk bali 150 g
- Jambu air 150 g, dipotong kecil
- Air 600 ml

- Kedondong 1 buah, dikupas, dicincang halus

### Bumbu:

- Cabai rawit 2 buah
- Gula kelapa 100 g
- Cabai merah keriting 1 buah
- Terasi bakar 1 sdt
- Air asam jawa 10 sdm
- Garam secukupnya

### Cara membuat:

1. Semua bumbu dihaluskan kemudian direbus hingga mendidih, diangkat dan disaring.
2. Semua bahan dicampur dengan bumbu yang telah direbus, diaduk rata.

## 78. RUJAK CROBO

### Bahan:

- Pisang batu muda 1 buah, dicuci bersih, dikupas
- Pepaya muda 1 buah, dicuci bersih, dikupas
- Jambu biji 1 buah, dicuci bersih, dikupas
- Belimbing 1 buah, dicuci bersih, dikupas
- Kawista 1 buah, dicuci bersih, dikupas
- Tepung terigu 100 g

### Bumbu yang dihaluskan:

- Cabe merah 4 buah
- Terasi 1 sdt
- Gula kelapa 2 sdm
- Garam 1 sdt

### Cara membuat:

1. Semua buah diserut dan dicampur dengan bumbu halus.
2. Air ditambahkan sedikit, diaduk rata.

## 79. PULO GRISING

### Bahan:

- Ketan
- Daun jati

### Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci bersih, ditiriskan. Setelah kering kemudian digoreng tanpa minyak atau disangrai.
2. Ketan yang disangrai menjadi berkembang dan lunak, namun tidak ada pemberian bumbu pada pembuatan pulo grising ini.
3. Pulo grising ini dibungkus dengan daun jati.

80. TUMPAK

Bahan:

- Beras ketan putih 250 g, direndam selama 2 jam
- Santan 500 ml dari ½ butir kelapa
- Kelapa setengah tua ½ butir, diparut
- Garam 1 sdt

Cara membuat:

1. Santan dan kelapa parut serta garam dicampur, direbus hingga mendidih. Beras ketan dimasukkan, dimasak hingga santan habis, diangkat, dan dikukus

hingga matang,

2. Ketan ditumbuk hingga halus, dimasukkan ke dalam loyang dan dipadatkan. Keluarkan.
3. Gula kelapa ditaburkan di atas ketan tumbuk tersebut.

81. ULER-ULERAN

Bahan:

- Tepung ketan 500 g

Bumbu:

- Telur 7 buah
- Bawang putih 5 siung, dihaluskan
- Merica secukupnya
- Daun seledri secukupnya

Cara membuat:

1. Telur dikocok tetapi tidak sampai mengembang. Merica bubuk, bawang putih, dan seledri dimasukkan.
2. Tepung ketan dimasukkan, kemudian dicetak dengan cetakan bidaran atau bisa juga menggunakan tangan dan dibentuk bulat memanjang seperti kue bidaran.
3. Setelah itu digoreng dan disimpan dalam wadah kedap udara.

82. JENANG BARO-BARO

Bahan:

- Bekatul atau tepung kulit beras bagian dalam 250 g
- Irisan gula kelapa 3 sdm
- Santan encer 1.000 ml
- Santan kental 500 ml
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Bekatul dimasak dengan santan encer, garam, dan daun pandan hingga menjadi bubur.
2. Gula kelapa diiris-iris tipis, ditambahkan di atas campuran santan serta bahan lain.
3. Santan kental dituangkan di atasnya.

### 83. RUJAK DHEPLOK

**Bahan:**

- Pisang batu atau pisang kluthuk 2 biji
- Bengkoang ½ buah dicincang/dipotong dadu kecil
- Jambu air 2 buah, dicincang
- Kedondong 2 buah, dicincang
- Belimbing 2 buah, dicincang

- Ubi jalar ukuran sedang ¼ buah, dicincang

**Bumbu :**

- Cabai rawit 3-4 buah
- Asam jawa 4 biji
- Gula kelapa 3 jari
- Terasi matang
- Garam 2 sdt
- Air 1 sdm

**Cara membuat:**

1. Bumbu ditumbuk sampai halus. Buah-buahan yang sudah dicincang dimasukkan dan ditumbuk lagi, dicampur hingga rata.
2. Setelah agak lembut dimasukkan dalam wadah, bisa juga ditambah es batu.

### 84. RUJAK ULEG

**Bahan:**

- Belimbing 250 g, dipotong-potong
- Jambu air 150 g, dipotong-potong
- Kedondong 150 g, dipotong-potong
- Nanas 100 g, diparut

**Bumbu :**

- Kacang tanah 25 g, digoreng
- Bawang putih 1 siung
- Terasi ½ sdt, dibakar
- Cabai rawit merah 5 buah
- Cabai merah keriting 2 buah
- Gula kelapa 125 g, disisir
- Garam ½ sdt

**Cara membuat:**

1. Bumbu: Semua bahan bumbu diulek hingga halus. Kacang tanah ditambahkan, diulek hingga lembut.
2. Air asam dan nanas parut ditambahkan, diaduk rata.
3. Belimbing, jambu air, dan kedondong dimasukkan. Aduk rata dan sajikan.

### 85. PALA KESIMPAP

**Bahan:**

- Semangka 1 buah
- Waluh atau labu 1 buah
- Melon 1 buah

**Cara Penyajian:**

1. Cara penyajian pala kesimpap sama dengan penyajian pala gumathung.

86. EMPING KETAN

Bahan:

- Beras ketan putih 1 kg
- Air daun suji 600 ml
- Ragi tape 1 butir untuk 1 kg tape

Cara membuat:

1. Beras ketan dicuci hingga bersih, direndam selama dua jam lalu tiriskan. Kukus selama 30 menit. Angkat.
2. Diamkan sampai suhu kamar lalu diaroni (dicampur) dengan air daun suji hingga rata. Kemudian didiamkan selama satu jam, dikukus hingga matang, dan didinginkan.
3. Setelah dingin, ragi ditaburkan hingga merata.
4. Ditutup rapat, didiamkan selama dua malam.
5. Setelah dua malam, dikeluarkan dari wadah kemudian dibungkus dengan daun pisang.
6. Tape ketan yang telah dibungkus disajikan bersama emping melinjo yang telah digoreng. Biasanya pada saat menikmati tape ketan, emping melinjo digunakan sebagai sendoknya.

87. JADAH GORENG

Bahan:

- Jadah
- minyak goreng secukupnya

Cara membuat..

1. Minyak dipanaskan.
2. Jadah digoreng dengan minyak goreng di atas api sedang sampai matang.



# C

## MINUMAN

### 88. DAWET AYU (YULIANTO, 2023)

#### Bahan:

- Tepung kacang hijau/ hunkwe 500 g
- Air 600 ml
- Daun pandan 2 lembar sebagai pewangi
- Air daun suji 100 ml
- Garam 1 sdt
- Gula kelapa 500 g, diiris-iris
- Air 700 ml untuk cendol
- Es batu secukupnya
- Santan 1000 ml
- Cetakan cendol

#### Cara membuat:

1. Tepung hunkwe dicampur dengan air daun suji dan setengah sendok teh garam, diaduk hingga tepung hunkwe larut.
2. Campuran tepung dimasak sambil terus diaduk sampai adonan menggumpal dan masak.
3. Air matang disiapkan dalam baskom dan saringan atau

cetakan cendol. Sedikit adonan dituangkan ke dalam saringan atau cetakan cendol, ditekan-tekan sampai cendol keluar ke dalam baskom, dilakukan sampai habis.

4. Gula kelapa dan air direbus, diangkat, dan disaring.
5. Santan direbus, setengah sendok teh garam dan daun pandan direbus dengan api kecil sambil terus diaduk hingga mendidih. Angkat dan dinginkan.
6. Air rebusan gula kelapa dituangkan dalam gelas secukupnya. Masukkan cendol dan tambahkan santan dan es batu.
7. Cendol selain dibuat



dari tepung hunkwe, juga dapat dibuat dari tepung beras atau dari tepung ganyong.





# Bab 8

## PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA



# A HAMPIR PUNAH, TERNYATA UNGGUL

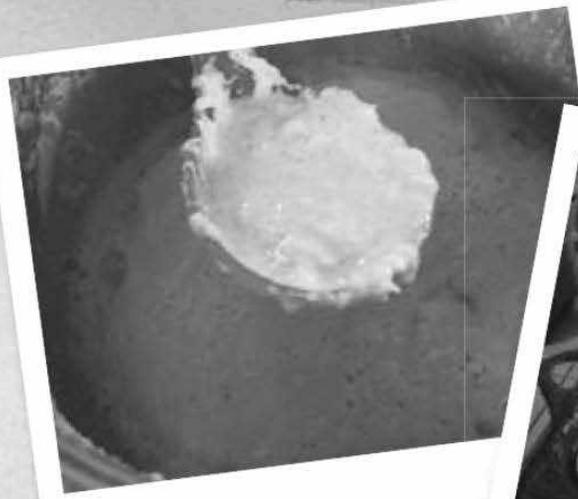
## SERIBU APEM DI PASAR NGASEM

Pasar Ngasem adalah pasar kuno (sejak 1925) yang terletak di wilayah Keraton sebelah barat daya. Pasarnya tidak terlalu besar, tetapi menyimpan kenangan lengkap dalam menjual aneka jajanan dan makanan tradisional Jogja. Sejak dulu terkenal sebagai pasar burung yang saat ini telah direlokasi ke bagian selatan kota Jogja dengan nama barunya PASTY (Pasar Satwa dan Tanaman Hias Yogyakarta).

Yang unik hingga saat ini di pasar itu ada penjual apem, kue tradisional Jawa, yang selalu ada dalam berbagai kegiatan ritual masyarakat Yogyakarta. Apem Pasar Ngasem ini digemari pula masyarakat umum sebagai kudapan sehari-hari. Tak heran kalau apem selalu terjual habis setiap hari. Rasanya manis, legit, gurih, dan mengenyangkan siapa saja.

Jika ingin lebih enak lagi, pemesan bisa pesan apem dengan tambahan telur. Rasanya jadi makin lezat saja. Seperti telah diketahui, kata apem konon berasal dari bahasa Arab yang berarti mohon maaf. Bentuknya yang bulat simbol kebulatan hati untuk mohon maaf dan ampun kepada Tuhan agar semua kesalahan dan arwah nenek moyangnya diampuni dosanya.

Nah kue sesederhana itu ternyata memiliki simbol yang penuh makna bagi kehidupan. Setiap bulan ruwah dalam tahun Jawa, keluarga masyarakat asli Yogyakarta membuat dan mengirim apem kepada saudara dan tetangga meskipun setiap hari pasti dapat makan apem kalau mau, yaitu beli di Pasar Ngasem.





Kethak

### KETHAK (KETHAK BLONDO)

Yang dimaksud dengan kethak atau kethak blondo adalah ampas pengolahan minyak kelapa yang dilakukan dengan proses pemanasan santan. Apabila santan kelapa dipanaskan, maka akan terpisah antara air (yang menguap), minyak kelapa, dan bahan padat warna putih kecoklatan yang populer dengan sebutan kethak atau blondo. Blondo ini tanpa dibumbui rasanya gurih agak ada rasa manis, aromanya harum karena memang protein dan asam aminonya tinggi. Mutu protein blondo ini, mirip dengan mutu protein daging sapi. Jadi sebenarnya protein kelapa merupakan protein nabati yang kualitasnya tidak kalah dengan protein daging. Sayangnya sekali, nilai sosial dari blondo di mata masyarakat tidak setinggi mutu proteinnya. Karena kebanyakan masyarakat tidak tahu kalau mutu

protein blondo sama dengan mutu protein daging. Blondo ini sering dibumbui dengan bawang putih, cabai, dan sedikit garam. Rasanya sedap sekali apabila dimakan dengan nasi hangat dan lauk pauk yang lain.

Sayang, akhir-akhir ini produksi minyak kelapa secara basah dengan hasil sampingan blondo makin langka. Selain untuk lauk pauk, blondo juga sering dipakai untuk campuran "areh" sebagai komponen gudeg Jogja sehingga areh terkesan lebih berisi dan

lebih beraroma. Namun sensasinya di mulut tidak sehalus areh asli yang berasal dari santan yang dipekatkan. Kethak dapat juga dibumbui dengan gula yang disebut dengan kethak manis. Kethak manis sering dimakan bersama geblek makanan khas Kulon Progo berbasis ketela pohon. Kadang-kadang kethak juga dimakan bersama growol, makanan berbasis ketela pohon dengan fermentasi alami.

### GROWOL

Growol merupakan makanan tradisional daerah Kulon Progo yang terbuat dari singkong. Makanan ini terbungkus daun pisang, ada yang ukurannya kecil dan ada yang besar. Growol dibuat dari singkong yang dikupas dan dicuci bersih. Selanjutnya singkong tersebut direndam dalam air selama tiga hari tiga malam tanpa diganti airnya. Di hari ketiga nanti, singkong akan menjadi lunak dan akan mengeluarkan bau asam akibat fermentasi itu. Selama direndam air

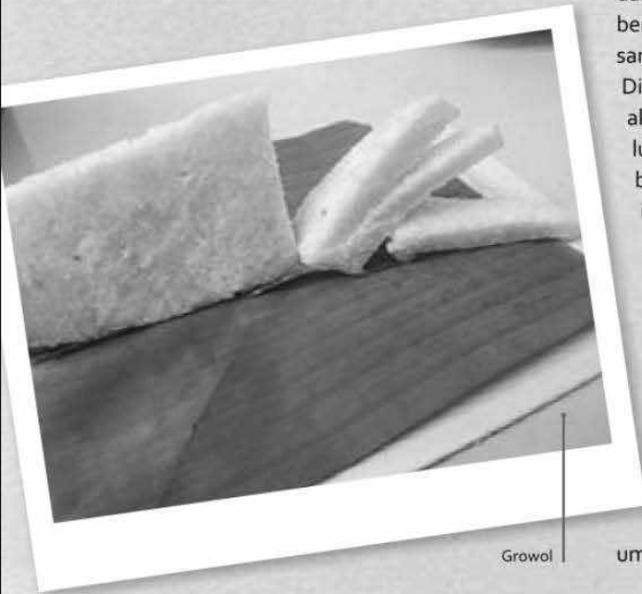
selama tiga hari, terjadi fermentasi alami yang dilakukan oleh bakteri *Lactobacillus casei* atau bakteri asam laktat. Setelah dibilas dengan air bersih, singkong fermentasi dicacah dan ditumbuk sampai halus kemudian dikukus. Sebelum dikukus, dibungkus dahulu dengan daun pisang supaya rapi dan harum.

Rasa growol ini unik, yaitu tawar sedikit asam sehingga cocok dinikmati bersama apapun. Sangat cocok dinikmati bersama besengek tempe benguk atau kethak, paduan yang pas. Biasanya penjual growol pun juga menjual kedua makanan tersebut karena memang sudah satu paket dengan growol. Bagaimana cara mendapatkan growol? Mudah saja, dari Kota Jogja, lalu lurus saja ke arah barat, maka kita bisa menemukan growol. Dengan mudahnya kita bisa menemukan growol di pasar-pasar tradisional di Kabupaten Kulon Progo seperti Sentolo, Srandakan, Wates, dan lain-lain. Harganya sangat terjangkau,

karena memang growol adalah makanan rakyat. Tapi siapa sangka, walaupun makanan rakyat tapi makanan ini memiliki manfaat yang luar biasa. Akibat proses fermentasi alami dalam pembuatannya, growol mengandung probiotik berupa bakteri asam laktat yang dapat menyehatkan pencernaan kita. Nah jika sedang berkunjung ke Jogja, jangan lupa membeli growol dengan kethak atau besengek tempe benguk, makanan ini tak kalah nikmat dibanding nasi, khasiatnya menyehatkan.

### **BESENGEK TEMPE BENGUK**

Besengek tempe benguk, banyak dibuat oleh masyarakat dari Dusun Nganggrung Kabupaten Kulon Progo. Karena itu namanya sering disebut sebagai besengek nganggrung. Besengek adalah masakan bersantan dengan bumbu dasar putih (bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, dan bumbu segarnya salam, laos, sereh, dan daun jeruk purut). Selanjutnya tempe benguk dimasak bersama seluruh santan sampai tempe tercelup. Dimasak dengan api kecil sehingga akan menyebabkan tempe tersebut lunak dan beraroma bumbu. Rasa besengek yang gurih dan empuk ini sangat serasi apabila digunakan untuk makan bersama dengan geblek yang baru digoreng. Geblek adalah makanan berbasis ketela/tapioka yang berasa tawar dan dikonsumsi sesaat setelah digoreng. Seperti sudah diatur, penjual besengek nganggrung ini hanya terdapat seorang untuk setiap pasar tradisional di Yogyakarta dan umumnya berjualan 2 hari sekali.



Growol

## BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA

Hal ini disebabkan karena untuk membuat besengek diperlukan perendaman tempe benguk selama 2 hari.

Penjualan besengek nganggrung ini dilakukan pagi hari subuh, hingga tengah hari menggunakan panci yang besar dan selalu habis setiap berjualan. Rasa besengek yang gurih dan empuk membuat mereka yang suka sering kangen karena tempe benguk merupakan tempe yang banyak dibuat oleh masyarakat

desa. Tempe benguk dibuat dari koro benguk dengan nama internasional *velvet bean* (*Mucuna pruriens*) yang perlu perendaman 2 hari untuk membebaskan glikosida yang terbentuk di dalamnya. Sehingga persiapan untuk membuat besengek nganggrung memang cukup lama. Harga besengek tempe benguk selebar tiga jari tangan adalah seribu rupiah. Dan lima tempe telah membuat konsumennya puas makan serta kenyang.



Besengek tempe benguk



# B KOMBINASI TEMPO DULU, ASYIK DAN MENYEHATKAN

Semua nama makanan di atas terbuat dari ketan dengan variasi manis dari gula jawa. Makanan-makanan ini merupakan makanan kuno. Karena sejak awal masyarakat mengenal beras ketan, makanan ini telah dibuat dengan berbagai variasi bahan atau campuran bahan. Jadah terbuat dari ketan dan kelapa parut yang campurannya dilumatkan setelah ketan ditanak. Rasanya gurih dan teksturnya halus. Sedangkan wajik terbuat dari beras ketan yang ditanak yang dicampur dengan cairan santan dan gula kelapa yang dilarutkan dalam santan tersebut. Jadi rasa wajik ini adalah manis legit.

Kemudian krasikan adalah campuran tepung ketan yang sebagian disangrai dengan gula

kelapa, sedangkan jenang alot adalah masa tepung ketan dengan gula jawa yang dipanaskan sampai sangat kental. Tawonan adalah campuran tepung beras dan tepung ketan yang dimasak dengan gula jawa sehingga bertekstur halus dan tidak terlalu lengket seperti jenang alot. Lima serangkai panganan gurih dan manis berbasis ketan, beras, gula, dan kelapa ini selalu dijual bersama-sama dan merupakan bagian dari jajanan pasar yang selalu harus ada pada setiap kegiatan ritual masyarakat Jawa.

Jadah jenang dan krasikan ini dapat dibeli kemudian dikonsumsi bersama-sama atau sendiri-sendiri dan proporsinya ditentukan oleh konsumen masing-masing. Bisa jadi





masing-masing dimakan tersendiri, artinya tidak dicampur. Bahkan jadah sering dikonsumsi bersama tempe bacem yang merupakan makanan khas dari Kabupaten Sleman/ Kaliurang. Lima serangkai makanan ini sering dibawa pada seserahan oleh calon pengantin laki-laki kepada calon pengantin perempuan sebagai simbol dari hidup yang serba manis, serba bahagia di masa depan dan sifatnya yang lengket adalah lambang dari abadinya ikatan para calon pengantin itu untuk selamanya. Di Kabupaten Kulon Progo, jenang alot (madu sirat) sering dicampur dengan irisan kelapa muda sehingga memberi sensasi manis gurih yang cocok dinikmati dengan teh panas tanpa gula.

Bagi yang penasaran untuk menikmati kudapan tradisional ini tidak perlu kuatir karena di Jogja cukup banyak yang menjajakan makanan ini. Untuk jadah tempe, di Kaliurang sendiri cukup banyak penjual yang menjajakannya akan tetapi yang paling legendaris dan populer adalah Jadah Tempe

Jadah tempe



Mbah Carik. Warung Jadah Tempe Mbah Carik terletak di sebelah kiri pertigaan jalan menuju Kaliurang di dekat Kompleks Wanita Angkatan Udara. Jadah Tempe Mbah Carik di areal wisata Kaliurang ini memang mempunyai sejarah yang sangat panjang.

Jadah tempe ini awalnya sama sekali makanan biasa saja bagi orang desa bukan makanan yang terkenal. Pada tahun 1950-an jadah tempe ini diperkenalkan pertama kali oleh istri Sastro Dinomo yang merupakan seorang carik di desa sekitar Kaliurang dengan membuka usaha jadah tempe. Makanan tersebut menjadi terkenal ketika Sri Sultan Hamengkubuwono IX mencicipi jadah tempe tersebut dan beliau sangat menyukainya. Bahkan saking gemarnya akan makanan ini, beliau juga sering mengutus pengawalnya untuk membeli jadah tempe ke Kaliurang. Sejak saat itulah makanan Jadah tempe menjadi terkenal dan menjadi makanan khas Yogyakarta khususnya di Kaliurang hingga saat ini. Jadah racikan Mbah Carik yang telah dirintis sejak tahun 1940-an ini merupakan ikon kuliner dari Kaliurang. Penjual jadah tempe dapat ditemukan di berbagai sudut Taman Wisata Kaliurang. Bahkan ada yang keliling menawarkan kepada pengunjung. Cara menikmati jadah tempe ini juga unik yakni seperti makan *burger*, dimana jadah sebagai rotinya dan tempe menjadi dagingnya. Jadah diletakkan pada lapisan paling bawah, kemudian diikuti lapisan keduanya adalah tempe bacem, dan yang terakhir lapisan paling atas adalah jadah lagi. Persis seperti burger. Tidak



Bothok, bongko, pelas, ayung-ayung, meniran

Apabila perpaduan antara meniran dengan masing-masing hidangan kelapa itu dinikmati bersama-sama, akan menjadi bekal piknik yang lezat, kiriman bekal bekerja di sawah yang nikmat atau makanan sehari-hari yang dapat digunakan untuk mempraktikkan asupan gizi seimbang

salah kalau jadah tempe itu disebut sebagai burgernya orang Jogja. Unik, bukan?

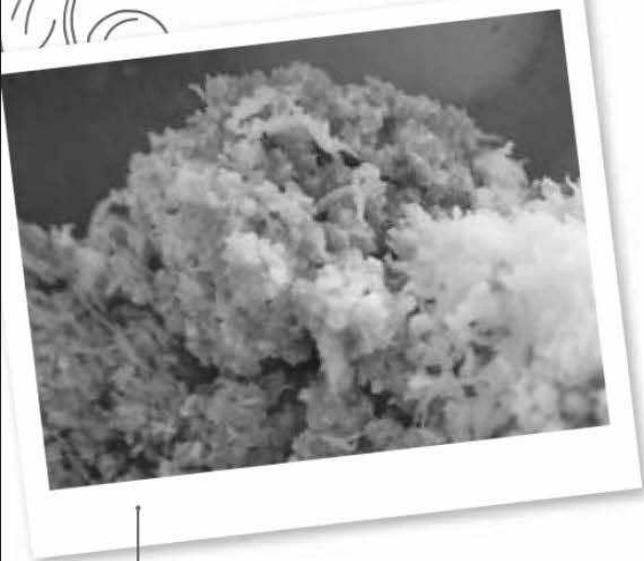
#### **BOTHOK, BONGKO, PELAS, AYUNG-AYUNG, DAN MENIRAN**

Siapa mengira, bahwa nenek moyang kita telah jeli dalam memanfaatkan bahan pangan yang kurang berguna dan kurang bernilai menjadi kombinasi yang pas untuk mencapai kombinasi makanan bergizi. Meniran, adalah beras menir yang ditanak bersama santan dan daun salam serta sedikit garam. Saat dikukus, dikemas dalam bungkus daun pisang. Karena terbuat dari beras

patah atau pecah atau hancur (menir) maka olahannya disebut meniran. Inilah salah satu cara menyelamatkan bahan pangan yang biasanya terbuang menjadi hidangan yang enak dan mengesankan. Meniran ini banyak dijumpai di pasar-pasar tradisional di Yogyakarta. Sedangkan bongko, bothok, pelas, dan ayung-ayung adalah kombinasi masakan yang terbuat dari campuran parutan kelapa muda dan berbagai jenis kacang dengan citarasa khas masing-masing karena berbeda bumbu yang dipakai.

Apabila polongnya adalah petai Cina (mandingan) dan bumbunya adalah cabai merah, bawang putih,





Thiwul

thiwul kesehatannya bagus dan pada umumnya kuat (berenergi) karena memang keberadaan bakteri asam laktat tersebut merupakan hal yang bagus bagi kesehatan pencernaan makanan. Gatot dan thiwul merupakan makanan fungsional yang tergolong probiotik. Jadi makan gatot dan thiwul sama dengan membangun kesehatan bagi pencernaan dan tubuh kita.

Thiwul kacang merupakan tambahan keunggulan pada thiwul itu karena campuran kacang pada thiwul adalah sumber protein nabati sehingga thiwul kacang merupakan cara yang murah untuk mendapatkan protein yang bermanfaat bagi tubuh. Apabila disantap bersama parutan kelapa muda, makanan ini menjadi lengkap bagi sumber zat gizi berbasis nabati bagi tubuh kita. Lagi-lagi, thiwul kacang yang tidak pernah dilirik oleh mereka yang merasa modern dengan makanan-makanan instan ternyata memiliki keunggulan tersembunyi yang tidak pernah dikira. Thiwul kacang dengan uang

senilai Rp5.000 saat ini (2015) dari pasar tradisional kita sudah sulit menghabiskannya dalam sekejap karena banyaknya. Selain thiwul kacang ada juga thiwul alus yang dapat diiris-iris dan kenyal. Thiwul siap mengglobal dengan adanya thiwul ayu atau thiwul instan yang siap saji hanya dengan dikukus selama 10 menit. Setelah tahu manfaatnya kita bisa mencoba mengenalinya menjadi makanan yang lebih bermartabat.

Selain thiwul kacang, ada pula thiwul dari tepung galepek yang merupakan khas dari Kabupaten Gunung Kidul. Gatot dan thiwul merupakan benteng ketahanan pangan yang paling tangguh bagi masyarakat yang hidup di pegunungan seribu. Thiwul yang baru diangkat dari kukusan dihidangkan dengan parutan kelapa dan akan lebih nikmat lagi bila thiwul ini disiram dengan jangan lombok dan sayur lodeh cabai. Perpaduan yang unik, rasa gurih thiwul berpadu dengan cita rasa pedas dari sayur. Tak hanya sayur atau parutan kelapa, yang unik adalah kalau thiwul ini disantap dengan renyahnya belalang goreng yang juga khas dari Gunung Kidul.

Setelah mengenal makanan tradisional yang satu ini yaitu gatot dan thiwul, pasti penasaran untuk mencobanya. Untuk itu tentu mudah ditemukan di Jogja ini. Salah satu legenda jajanan gatot dan thiwul adalah toko oleh-oleh Yu Tum yang terletak di Jalan Pramuka No.6 Wonosari, Gunung Kidul. Thiwul dan gatot dikemas dalam besek, tekstur thiwul yang disajikan oleh Yu Tum ini sangat halus dan berasa manis

bercampur gurih dan ditempatkan dalam bentuk gunung. Disini pengunjung juga bisa melihat proses pembuatan thiwul dari dekat. Para pengunjung bisa melihat bagaimana tepung gaplek yang diuleni diatas tampah besar kemudian dikukus hingga matang, jadi membuat pengunjung tidak sabar untuk segera menikmati thiwul ini. Bagi warga Yogyakarta yang tinggal di Kota Yogyakarta ataupun Sleman yang

ingin menikmati lezatnya gatot dan thiwul tidak perlu jauh-jauh untuk mendapatkannya. Di Jalan AM Sangaji Yogyakarta daerah Kranggan pun ada penjual gatot dan thiwul.

### JENANG GARUT

Jenang garut merupakan makanan tempo dulu yang sangat bagus untuk mengatasi problem pencernaan. Sekitar 3 generasi sebelum sekarang, telah didengar bahwa solusi perut



Jenang Garut

Mereka yang menderita diabetes dapat memanfaatkan tepung garut untuk membuat berbagai makanan tanpa harus takut gula darahnya meningkat terlalu tinggi seperti halnya jika makan jagung, nasi atau roti

mules, kembung, dan masalah pencernaan lain selalu diatasi dengan jenang garut yang sesaat sebelum disantap dituangi santan kelapa yang diberi sedikit garam. Dari hasil penelitian yang dilakukan untuk mengetahui indeks glikemik (kemampuan bahan makanan untuk menaikkan kandungan gula darah) dari berbagai bahan makanan, ternyata diketahui bahwa indeks glikemik terigu adalah 100, garut adalah 14. Jadi jenang garut atau makanan lain yang terbuat dari tepung garut apabila dikonsumsi dengan berat yang sama dengan tepung terigu hanya menaikkan gula darah sepertujuh kalinya. Mereka yang menderita diabetes dapat memanfaatkan tepung garut untuk membuat berbagai makanan tanpa harus takut gula darahnya meningkat terlalu tinggi seperti halnya jika makan jagung, nasi atau roti.

Garut termasuk tepungnya juga mengandung serat yang cukup tinggi sehingga dapat membersihkan saluran pencernaan dan membuat volume feses menjadi meningkat sehingga kepadatannya berkurang. Dengan demikian saat anda "mojok" di pagi hari pasti akan merasa lega karena usus besar akan terkuras dengan sempurna. Ini cara sederhana untuk bersih-bersih perut, silahkan coba. Jenang garut cara membuatnya sangat mudah. Tepung

garut dilarutkan dalam air, beri gula merah sedikit, daun pandan atau rasa rempah lain yang disukai dan dipanaskan sampai campuran itu transparan atau bening. Ditambah santan yang baru saja dibuat sebelum disantap. Hmmm, nikmat...

### **SEMELAK PACE**

Semelak pace adalah minuman tradisional masyarakat Jogja yang sekurang-kurangnya sudah dikenal pada awal abad ke 19. Minuman ini merupakan ekstrak buah mengkudu atau pace (*Morinda citrifolia L.*) yang diberi gula jawa, jeruk nipis dan garam. Meskipun buah mengkudu yang masak baunya menyengat, tetapi khasiat minuman semelak pace dikenal sangat bagus untuk beberapa gangguan kesehatan seperti batuk, pilek, dan masuk angin. Minum semelak pace merupakan upaya menangkal penyakit-penyakit yang dapat disembuhkan, karena itu masyarakat Jawa banyak memanfaatkan semelak pace ini untuk minuman sehari-hari untuk pemeliharaan kesehatan. Sayangnya penjual minuman ini semakin berkurang karena memang generasi muda sudah tidak mengenal lagi minuman kesehatan seperti ini. Tapi kita masih bisa meracik sendiri di rumah, resepnya bisa dilihat di bab VI.



Meskipun buah  
mengkudu yang  
masak baunya  
menyengat,  
tetapi khasiat  
minuman  
semelak pace  
dikenal sangat  
bagus untuk  
beberapa  
gangguan  
kesehatan seperti  
batuk, pilek, dan  
\* masuk angin

# C

## LEGENDARIS, NIKMAT, SEDAP

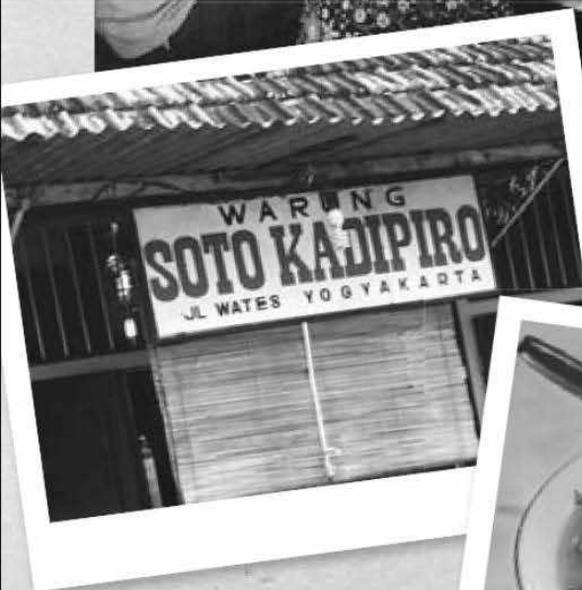


### SATE KLATHAK

Sate merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang nikmat, berbagai macam sate telah mewarnai keberagaman kuliner Indonesia. Ada sate unik yang hanya ada di Yogyakarta, sate klathak namanya. Sate klathak adalah sate yang berbahan dasar daging kambing, dan tusuk sate yang digunakan bukan terbuat dari bambu tetapi dari besi jeruji sepeda. Ketika dibakar di atas bara api, daging kambing akan matang lebih merata karena menggunakan besi jeruji sepeda. Keunikan lainnya adalah dari bumbunya. Sate lainnya rata-rata memakai bermacam-macam bumbu, tetapi sate klathak ini hanya berbumbu garam saja. Walaupun bumbunya sederhana tetapi rasanya



BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA



Soto Kadipiro



Hingga sekarang, warung, tempat duduk, dan mejanya masih tetap sama, di atasnya terdapat stoples isi krupuk, rempeyek kacang, emping gurih berukuran besar, dan sepiring baceman tempe tahu. Sejak pukul 07.30 pagi sudah ada mobil parkir berjejer untuk sarapan soto.

Dikenal dengan nama Pak Tumpo, warungnya penuh kalender promosi tertempel di berbagai permukaan. Sangkar burung perkutut, berisikan cucak rawa, manyar, dan kaccer, ramai berkicau semua.

Pergantian orang makan sangat cepat sekali silih berganti. Selain wedang tape, jeruk nipis, wedang jahe, teh manis, ada satu minuman "top" tahun 50-an yaitu lemonade warna-warni buatan pabrik Herciles, satu-satunya pabrik minuman segar bersoda waktu itu dengan botol tutup keramik biru laut. Selain itu juga ada Greenspot yang botolnya bermulut lebar, dan minuman warna cokelat yang disebut Moca buatan pabrik Manna di Kota Jogja. Ini juga bersoda dan rasanya ada kopi dan moca. Ada lagi yang lebih menggoda yaitu Sarsaparilla, sebutannya minuman flavor sintetis berwarna ungu, aroma wangi khas yang sulit dijelaskan. Hingga semua sudah penuh ditelan jaman maju. Kemudian Sarsaparilla dibuat kembali dengan kemasan yang beda namun rasanya tetap nostalgia.

Soto Kadipiro rasanya belum tersaingi hingga kini. Meskipun banyak bermunculan warung soto jenis lain (babat, daging, dan lainnya), Soto Kadipiro itu tetap masih dikenang sepanjang masa.

## **BAKMI JAWA, HANGAT MENGGODA**

Tidak diketahui pasti kapan mi kuning dan mihun yang panjang itu masuk dalam dapur masyarakat Jawa. Tetapi bakmi dan mihun telah menjadi bagian dari lauk pauk yang selalu ada di setiap selamatan yang diadakan oleh orang Jawa. Bahkan sering lagi muncul lauk pauk mihun goreng pada set menu suguhan bagi mereka yang merawat jenazah. Keluarga pemangku hajat kematian pasti menyediakan mihun goreng bersama telur dadar dan sambal goreng tempe. Tentu krupuk dan sambal hadir melengkapi. Mi dan mihun berasal dari China Utara (mi) dan selatan (mihun). Kata bakmi memang punya konotasi terkait bak yang berarti daging babi namun tanpa proses mengganti atau menghubungkan kata "bak", bakmi Jawa tetap bernama seperti ini meskipun jauh dari jangkauan daging babi. Nah, cita rasa bakmi Jawa yang gurih, hangat nikmat itu ternyata gabungan cita rasa bumbu khas yang menekankan semua rasa, disamping bawang putih yang membentuk cikal bakal rasa bakmi itu. Variasi rasa lain cukup banyak, seperti ebi rebus, udang rebusan, kaldu kaki ayam, dan lain-lain.

Bakmi Jawa tersedia dalam berbagai varian yaitu bakmi goreng, godog, dan nyemek. Kombinasi daging ayam pun bisa memilih, apakah brutu, ati ampela, kepala ayam, hingga uritan. Untuk bisa mendapatkannya dengan pasti kita harus datang secepatnya setelah buka agar tidak kedahuluan peminat lain. Masing-masing memiliki tekanan rasa nikmat yang berbeda.

BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA



Mie goreng dipadu bawang merah goreng dan irisan seledri adalah pelengkap gurih menarik yang serasi dipadu dengan cabai rawit saat dinikmati hangat. Ada 2 serangkaian dalam warung bakmi, yaitu penjual bakmi dan minuman. Ini adalah contoh sinergi yang memberi kenikmatan. Wedang yang dijual adalah wedang jeruk, teh nasgitel, wedang tape, atau wedang teh jahe, tinggal memilih saja.

Mie godog cocok untuk menghangatkan suasana sore yang menyenangkan, terutama saat udara sejuk setelah hujan. Mie nyemek sangat cocok disantap dengan irisan telur yang langsung masuk adonan bumbu sebelum mie dicampurkan dalam wajan. Entah siapa yang memulai, mie Jawa pasti dinikmati di sore hari. Bersama teh, wedang tape, ronde, jahe, kopi, atau sekoteng. Menyantap mi saat flu sangat tepat. Apalagi jika disertai teh poci yang menjadi sahabat mi Jawa ini.

Di Yogya banyak sekali tempat menikmati bakmi Jawa, tersebar di pinggiran kota, meski tidak selegendaris Soto Kadipiro dan Gudeg Kranggan. Dahulu penjual bakmi Jawa tidak terlalu banyak namun sekarang bakmi Jawa ada di seluruh penjuru kota Jogja. Unikinya, hampir semuanya buka pada malam hari. Bakmi Jawa juga merambah ke kota-kota lain seperti Jakarta, Bandung atau Surabaya. Bakmi Jawa seperti dua kata yang tidak dapat dipisahkan. Tanpa kata Jawa, masakan yang dihasilkan dapat ditebak berasal dari restoran China. Apakah mi Jawa ini bermula dan berasal dari Gunung Kidul, tidak diketahui. Tetapi banyak penjual bakmi Jawa di kota Jogja berasal dari

Gunung Kidul. Di Yogyakarta tidak terdengar kepastian asal-usul penjual bakmi Jawa yang berasal dari Gunung Kidul itu. Di warung bakmi Jawa dapat juga dibeli nasi goreng dengan cita rasa yang khas atau magelangan yang tidak diketahui pasti apakah ada kaitannya dengan Kota Magelang. Magelangan adalah bakmi Jawa yang dicampur dengan nasi.

Para peminat bakmi Jawa di Yogyakarta dapat memilih citarasa dan harga masakan bakmi Jawa yang sangat bervariasi. Juga cara penyajiannya mulai dari warung yang berpenerangan obor (bakmi Oncor), warung yang diiringi musik kelas pengamen dengan variasi lagu-lagu menurut pesanan para penikmat bakmi Jawa, hingga warung ber-AC yang ternyata tidak mengurangi kehangatan bakmi dan wedang.

## GUDEG

Siapa pun tahu bahwa gudeg adalah makanan khas dari Yogyakarta, bahkan karenanya kota ini juga terkenal sebagai kota gudeg. Namun tak banyak yang tahu bahwa gudeg ternyata tidak hanya terbuat dari gori (nangka muda) saja. Memang yang banyak ditemui adalah gudeg dari nangka muda, namun ternyata ada gudeg manggar, yaitu gudeg dari bunga kelapa, dan gudeg rebung, yaitu gudeg dari tunas bambu. Jika gudeg nangka muda adalah gudeg komersial, maka gudeg manggar memiliki status sosial yang lebih tinggi karena hanya keluar saat pesta, sedangkan gudeg rebung hanya gudeg rumahan yang tidak beredar dalam gudeg komersial. Tentu semua itu tidak lepas dari kreativitas para leluhur masyarakat Yogyakarta yang memanfaatkan

## BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA

bahan-bahan yang banyak tumbuh di pekarangan rumahnya. Seolah tidak mau melewatkan tiap bagian tumbuhan untuk dimanfaatkan, bunga kelapa dan rebung pun diolah menjadi gudeg yang unik. Gudeg manggar memiliki sensasi rasa liat dan sudah sulit ditemui dan biasanya hanya disajikan pada acara tertentu di hotel-hotel berbintang, sedangkan gudeg rebung agak berair dan hanya menjadi variasi makanan rumah saja.

Gudeg telah dikenal sejak masa lampau. Pada pembangunan Kota Yogyakarta saat membangun Hutan Mentaok tahun 1756, para prajurit yang menebang hutan banyak menemukan pohon nangka dan kelapa. Konon, gudeg dimasak dalam jumlah besar serta santan kelapa dimasak dengan sendok sebesar dayung perahu. Supaya merata masakan itu diaduk dengan memutar sendok besar itu, maka namanya disebut *hanggudeg* dan populer dengan nama gudeg. Hal ini dikisahkan dalam Serat Centhini (2008), yang bercerita tentang peristiwa pada tahun 1600-an. Dikisahkan Raden Mas Cebolang yang tengah singgah di Desa Tembayat. Saat Raden

Mas Cebolang tiba di padepokan Pangeran Tembayat pagi hari, duduk bercengkrama dengan Pangeran Tembayat dan tamunya, yaitu Ki Anom, hingga matahari bersinar dan telah terdengar suara bedhug. Saat itu gudeg menjadi salah satu sajian pada makan siang tersebut. Demikianlah gudeg masih menjadi konsumsi masyarakat Yogyakarta hingga sekarang bahkan menjadi makanan khas dan memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Gudeg pun juga makanan yang awet karena dimasak dengan pemanasan berulang.

Seiring dengan perkembangan jaman, gudeg pun menjadi populer. Kita tengok saja ke daerah Berek dan Wijilan, disepanjang jalan tersebut kita bisa melihat rumah makan yang menawarkan gudeg, karena memang disinilah pusat wisata kuliner gudeg. Gudeg bercita rasa manis berwarna coklat gelap, terbuat dari nangka muda, dilengkapi dengan areh, sambal goreng krecek, dan lauk seperti tempe, tahu, telur, atau daging ayam. Sungguh lengkap, membuat penikmatnya selalu teringat dan ingin kembali ke Yogyakarta.



Gudeg



Gudeg Ceker Mbok Joyo





Oseng-oseng  
mercon



tidak mengandung daging, kalupun ada dagingnya maka biasanya hanya berupa daging *koyoran* atau daging *tetelan*, itupun jumlahnya sedikit. Namun, brongkos masa kini yang dominan adalah dagingnya.

Oleh karena brongkos ini sulit ditemui di kota lain, jadi sangat disayangkan kalau para wisatawan ataupun masyarakat lokal di Jogja tidak mencicipi makanan yang satu ini. Ada beberapa warung makan yang menyajikan brongkos ini. Salah satunya adalah brongkos yang terletak di Pasar Tempel, Sleman, tepatnya berada di bawah Jembatan Krasak ke arah Muntilan. Tempat ini tepatnya 15 km dari Kota Jogja. Ada juga warung makan brongkos lain yang letaknya lebih dekat dengan pusat Kota Jogja yaitu di selatan Alun-alun Kidul.

### OSENG-OSENG MERCON

Kuliner Jogja biasanya dikenal manis dan gurih seperti gudeg, bakpia, yangko, ataupun geplak. Akan tetapi, Jogja juga punya kuliner yang super pedas. Kuliner itu adalah oseng-oseng mercon. Sesuai dengan namanya yakni mercon yang berarti

petasan, siapapun yang menikmati makanan ini pasti akan merasakan sensasi pedas seperti mercon yang meledak di lidah. Dilihat dari penampilannya, oseng-oseng mercon ini memang kurang menarik, karena hidangan ini hanya berupa potongan kecil-kecil kikil, gajih, kulit sapi, sedikit berkuah dengan taburan irisan cabai rawit dan kalau dibiarkan sebentar, pasti akan mengental atau ngendal karena minyak beku dari gajih-gajih tersebut.

Nama oseng-oseng mercon berasal dari pemberian budayawan Emha Ainun Najib. Emha Ainun Najib beserta seniman serta budayawan yang lain yang juga sering makan di warung makan oseng-oseng mercon sering menyebut pedasnya seperti mercon. Meskipun yang dominan adalah rasa pedasnya, akan tetapi oseng-oseng ini tetap menyimpan kelezatan sehingga tidak hanya sekedar cabai yang dioseng saja. Bagi yang tidak kuat makan makanan pedas, untuk menyantap oseng-oseng ini harus disertai dengan nasi putih untuk mengurangi rasa pedasnya. Rasa oseng-oseng yang mantap membuat penikmatnya ingin

Ketidaksengajaan Mbah Marto mencelupkan dagangan lenya ke dalam kuah bumbu rujak karena bakul yang dia bawa untuk berdagang keliling sudah tidak muat lagi menampung barang dagangannya membuat Mbah Marto terkenal dengan racikan masakan mangut lenya yang melegenda hingga kini





Mangut lele



cepat-cepat menghabiskan nasi di piring.

### **MANGUT LELE**

Mangut lele adalah salah satu masakan khas Yogyakarta yang berbahan dasar ikan lele dan diolah dengan perpaduan bumbu rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, dll. berpadu dengan gurihnya santan, hampir sama dengan gulai.

Mangut lele pertama kali dicetuskan oleh Mbah Marto yang merupakan pemilik dari salah satu warung makan mangut lele paling legendaris di Yogyakarta. Ada cerita menarik di balik kisah asal-usul keberadaan masakan mangut lele ini. Ketidaksengajaan Mbah Marto mencelupkan dagangan lelenya ke dalam kuah bumbu rujak karena bakul yang dia bawa untuk berdagang keliling sudah tidak muat lagi menampung barang dagangannya membuat Mbah Marto

terkenal dengan racikan masakan mangut lelenya yang melegenda hingga kini.

Mbah Marto awalnya menjajakan mangut lele ini dari pasar ke pasar dengan pikulan, akan tetapi sekarang beliau membuka warungnya di rumahnya sendiri yakni di Jalan Parangtritis, Sewon, Bantul atau lebih tepatnya di selatan kampus Institut Seni Indonesia (ISI). Yang menambah kelezatan dari mangut lele ini adalah lele yang digunakan untuk mangut ini terlebih dahulu dibakar dan diasapi sehingga aroma lelenya khas. Cita rasa yang terbentuk dari gabungan antara lele bakar yang senada dengan rasa pedas gurih kuah santan serta kulit lele yang terasa *sangit*, berbau gosong, membuat mangut lele ini layak untuk dijadikan menu favorit di Yogyakarta. Kuah mangut yang gurih dan pedas juga makin terasa sempurna dengan nasi putih hangat yang asapnya masih mengepul.



## MESKI EKSTRIM NAMUN TETAP NIKMAT DAN MENGUGAH SELERA

### **BACEM KEPALA KAMBING**

Kepala kambing jarang diolah menjadi masakan. Kepala kambing jelas tidak bisa digunakan untuk sate karena teksturnya tidak memungkinkan diolah menjadi sate. Juga tak bisa dibuat gulai dan tongseng. Biasanya kepala kambing hanya diolah sebagai pelengkap tongseng kikiil atau campuran balungan saja.

Kepala kambing diolah menjadi bacem yang sangat lezat di tangan Pak Haji Sukirman. Di tangan Haji Sukirman, bacem kepala kambing ini sudah sejajar dengan sate, gulai, dan tongseng. Tapi jangan dibayangkan kalau makanan yang akan disajikan adalah kepala kambing utuh yang dibacem. Kepala kambing tentunya dipotong-potong terlebih dahulu, akan tetapi yang disajikan tentu

adalah bagian dari kepala kambing mulai dari otak, mata, telinga, hidung, dan lidah. Kemudian bagian-bagian tersebut digoreng dengan bumbu bacem yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, salam, lengkuas, serai, gula jawa, garam, dan asam jawa. Bacem kepala kambing ini digoreng dulu sebelum dihidangkan, jadi tetap selalu dalam keadaan hangat. Jika menyantap makanan ini selagi masih hangat, maka tidak akan terasa alot tapi kalau sudah dingin sepertinya membutuhkan perjuangan untuk mengunyahnya...

Warung Pak Sukirman ini adalah pertama dan satu-satunya warung makan yang menyajikan kepala kambing yang super lezat sehingga tak heran meski ekstrim, namun tetap banyak penggemarnya karena nikmat rasanya.



**"BACEM"**  
KEPALA KAMBING  
**H SUKIRMAN**  
Terima Pesanan AQIQAH dan Memasak

- Sate
- Tongsang
- Gule
- Bacem Kepala

Jl. Kenanga No 7, Babadan Baru. Tlp. (0274



## Belalang yang biasa diolah di Gunung Kidul ini adalah belalang kayu yang berwarna kuning kehijauan atau belalang yang biasa menempel pada pohon kayu jati, jadi tidak sembarang belalang bisa diolah

### BELALANG BACEM DAN GORENG

Belalang. Siapa sangka belalang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Cara mengolah belalang adalah dengan cara dibacem dan digoreng sebagaimana banyak dijumpai di Gunung Kidul sebagai teman dari nasi thiwul atau nasi merah. Ide dari pengolahan belalang ini muncul ketika beberapa warga Gunung Kidul mulai kesal dengan adanya belalang yang mereka anggap sebagai hama ini. Daripada diburu tidak berguna, akhirnya muncul ide untuk mengolahnya menjadi bahan makanan. Alhasil munculah belalang bacem dan goreng yang lezat. Belalang bacem biasanya dijadikan sebagai lauk pauk, akan tetapi belalang goreng biasanya dijadikan sebagai camilan sebagai teman minum teh atau kopi.

Belalang (*Valanga Nigricornis*) yang biasa diolah di Gunung Kidul ini adalah belalang kayu yang berwarna kuning kehijauan atau belalang yang biasa menempel pada pohon kayu jati, jadi tidak sembarang belalang bisa diolah. Selain protein, serangga yang satu ini juga mengandung lemak, kalsium dan zat besi. Cara memasak belalang goreng tidaklah sulit.

Cukup dibuang bagian punggungnya (karena rasanya pahit), lalu belalang tersebut dibacem (direbus sampai airnya habis). Bumbu bacemnya cukup bawang putih, bawang merah dan sedikit garam. Setelah dibacem, lalu belalang digoreng dengan tambahan bumbu kecap. Banyak yang bilang kalau belalang kayu ini rasanya mirip udang. Kandungan protein pada belalang ini lebih tinggi daripada udang, jadi tidak ada salahnya untuk mencobanya. Makanan ekstrim khas Jogja yang satu ini mampu menggoda selera makan, tapi ada juga yang takut mengonsumsinya karena takut alergi. Ada cara menghindari risiko alergi, menurut masyarakat Gunung Kidul belalang ini setelah dibersihkan harus direbus dengan menambahkan arang sebelum mengolahnya untuk meminimalisir kandungan racun yang ada pada belalang. Di Gunung Kidul sendiri banyak berjejer pedagang yang menjual belalang bacem maupun goreng. Jadi jika mampir ke Gunung Kidul, jangan lupa untuk mencicipi makanan ekstrim yang satu ini. Belalang yang belum dimasak juga dijual di sepanjang jalan di pinggir lapangan terbang Gading hingga ke arah menuju Panggang.

## ENTHUNG BACEM DAM PRUTHUL GORENG

Selain belalang, di Gunung Kidul juga masih banyak makanan ekstrim lainnya seperti ulat jati beserta kepompongnya dan kumbang goreng (*pruthul*). Ulat jati (*Hyblaea puera*) atau biasa disebut dengan *enthung* beserta kepompongnya atau *ungkrung* banyak diburu oleh masyarakat Gunung Kidul untuk diolah menjadi masakan. Biasanya *enthung* ini paling nikmat jika dibumbu bacem. Tekstur kenyal dari *ungkrung* berpadu dengan manis legitnya bumbu bacem. Untuk menemukan ulat jati dan *ungkrung* sangat mudah karena banyaknya hutan di kawasan Gunung Kidul. Sebelum di bacem, ulat jati dan *ungkrung* tersebut direbus dengan air mendidih. Sama dengan belalang, bagi yang takut alergi, bisa ditambahkan dengan arang saat direbus. Ulat jati ini bisa disuguhkan sebagai kudapan ataupun sebagai lauk dengan nasi yang hangat. Makanan ekstrim tersebut lebih nikmat jika dicampurkan dengan nasi thiwul.

*Pruthul* adalah nama lokal untuk kumbang sawah di Kabupaten Gunung Kidul. Mungkin di tempat lain, namanya sudah beda lagi dan belum diketahui nama latinnya karena serangga ini lebih dikenal dengan nama daerahnya. *Pruthul*

termasuk hama yang meresahkan para petani. Oleh karena itu, *pruthul* banyak diburu. *Pruthul* oleh masyarakat Gunung Kidul tidak hanya diburu dan dibuang sia-sia tetapi diolah menjadi makanan yang lezat yakni digoreng untuk camilan atau dijadikan sebagai lauk pauk. *Pruthul* yang sayapnya keras ini berpadu dengan gurihnya bumbu-

bumbu dan digoreng kering. Akan tetapi untuk menikmati makanan ini tidak bisa setiap saat lantaran *pruthul* hanya muncul di awal musim penghujan. Panen kumbang sawah ini juga hanya terjadi setahun sekali.

*Pruthul* mulai keluar dari sarangnya di awal musim hujan pada saat senja dan menempel di pepohonan dan

daun padi atau tanaman lainnya. Oleh karena itu, warga mencari *pruthul* pada malam hari untuk diolah menjadi lauk yang gurih dan renyah. Meskipun tidak diragukan lagi kelezatannya, belum diketahui mengenai kandungan vitamin dan protein pada *pruthul* goreng tersebut.

Ulat jati ini bisa disuguhkan sebagai kudapan ataupun sebagai lauk dengan nasi yang hangat

## DADAR TELUR, REMPEYEK HINGGA BOTOK LARON SERTA GANGSIR

Laron (*Macrotermes gilvus*), sebagian orang menganggap binatang yang satu ini sangat mengganggu apalagi pada musim penghujan, patahan sayapnya berserakan di lantai usai mengerumuni lampu atau tempat

## Banyak olahan laron di Gunung Kidul ini, mulai dari telur dadar yang dicampur laron, rempeyek laron hingga botok laron.

terang. Masyarakat di Kabupaten Gunung Kidul justru memanfaatkan laron ini sebagai santapan yang lezat. Banyak olahan laron di Gunung Kidul ini, mulai dari telur dadar yang dicampur laron, rempeyek laron hingga botok laron. Bahkan saking gemarnya masyarakat Gunung Kidul akan laron, laron hanya dihilangkan sayapnya kemudian dibumbui racikan bawang putih dan garam, dan digoreng kering, renyah, gurih dan nikmat.

Bagi yang ingin menikmati Rempeyek atau Botok Laron tak perlu kuatir. Di Gunung Kidul banyak yang menjual rempeyek dan botok laron ini terutama di pasar-pasar atau di warung-warung. Laron yang enak dimakan adalah laron yang ukurannya besar-besar. Setelah laron itu terkumpul kita bisa memisahkan laron tersebut dari sayapnya dengan tubuhnya dengan cara *diinteri* dan *ditapeni* kemudian setelah bersih kita bisa memasaknya. Untuk membuat *bothok* cukup dengan campuran gula merah yang sudah disisir, garam, kelapa muda yang sudah diparut, cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan kencur, bisa juga ditambah dengan petai jika suka. Bumbu tersebut dicampur dengan laron tadi kemudian dibungkus lalu dikukus hingga matang. Botok ini

akan menjadi lauk yang nikmat.

Ada pula gangsir (*Gryllotalpa sp*), adalah serangga yang hidup di dalam tanah. Ditandai dengan adanya gundukan tanah. Serangga ini mirip jangkrik tetapi sedikit lebih besar dan berwarna kecokelatan. Biasa pula disebut anjing tanah atau orong-orong. Serangga ini kalau digoreng rasanya gurih bukan main, karena kandungan proteinnya yang tinggi.

### SATE KUDA

Sate sudah biasa kalau bahan dasarnya adalah daging kambing, ayam, dan sapi. Tetapi di Jogja ada yang tidak biasa. Sate Kuda. Daging kuda yang digunakan untuk sate kuda ini adalah bagian has dalam atau bagian tengah daerah punggung kuda. Sekilas, daging kuda mirip dengan daging kerbau. Namun soal rasa, daging kuda hampir mirip dengan daging kambing tetapi serat daging kuda lebih kasar. Keunggulannya dari daging kambing, daging kuda baunya tidak prengus seperti daging kambing. Selain itu, kandungan lemak pada daging kuda juga tidak sebesar daging kambing. Daging kuda kaya akan oksigen dan rendah kolestrol. Sifat kuda yang cenderung hiperaktif menjadikan dagingnya tidak terlalu banyak lemak. Bukan hanya itu, sate kuda juga berkhasiat dapat menyembuhkan penyakit rematik, sesak nafas, maupun gatal-gatal. Juga meningkatkan stamina terutama bagi kaum pria.

Daging kuda memang dikenal kaya akan serat sehingga teksturnya cenderung lebih liat atau keras. Untuk mengatasinya, dalam pengolahannya daging kuda direbus



Daging kuda kaya akan oksigen dan rendah kolestrol. Sifat kuda yang cenderung hiperaktif menjadikan dagingnya tidak terlalu banyak lemak.



terlebih dahulu selama kurang lebih satu jam, selain itu, juga direndam terlebih dahulu dengan bumbu-bumbu, sehingga aroma daging akan lebih lezat. Di Jogja, kita bisa menjumpai sate kuda ini di berbagai warung makan.

#### **TONGSENG KELELAWAR DAN TUPAI**

Di Jogja ada makanan ekstrim lain yang tidak ada salahnya untuk dicoba, yaitu daging *codhot* atau sejenis kelelawar yang sering memakan buah-buahan dan juga

daging bajing atau tupai. Di Jogja kelelawar dan tupai diolah menjadi makanan yang lezat yakni tongseng kelelawar atau *codhot* dan tupai atau bajing. Tidak hanya rasanya yang khas tetapi daging kelelawar diyakini mampu menyembuhkan penyakit asma, sementara daging tupai dapat menurunkan tekanan darah tinggi.

Makanan ekstrim ini dapat ditemukan di sekitar Jalan Bantul Yogyakarta. Makanan ini muncul berkat ide dari seorang pemilik rumah makan tersebut yakni Romiyati yang

## daging kelelawar diyakini mampu menyembuhkan penyakit asma, sementara daging tupai dapat menurunkan tekanan darah tinggi

sering berburu *codhot* dan *bajing* karena kelelawar dan tupai sering mengganggu hasil panen kebun masyarakat sekitar tempat tinggalnya. Dari sinilah, ia mendapatkan ide untuk memanfaatkan hasil buruannya menjadi sesuatu yang tidak hanya berguna tetapi juga dapat menambah penghasilannya. Berawal dari situ lah, Romiyati membuka usaha warung makan dengan menu masakan andalannya yakni tongseng *codhot* dan bajing.

Untuk mengolah daging kelelawar dan daging tupai, caranya tidak jauh berbeda dari mengolah dengan tongseng kambing atau ayam. Cara masaknya pun tidak terlalu rumit dan tidak berbeda dengan tongseng kebanyakan. Baik *codhot* maupun bajing setelah dikuliti kemudian dibersihkan dan selanjutnya direbus hingga dagingnya terasa empuk. Kemudian daging tersebut dipotong dan dipisahkan dari tulangnya kemudian dimasak dengan menggunakan sedikit air ditambahkan bumbu ketumbar, bawang merah, bawang putih dan merica yang sudah dihaluskan. Sebagai pelengkap rasa, tentu saja perlu ditambahkan garam, penyedap rasa serta kecap,

ditunggu hingga semua bumbu tersebut meresap dan menu tongseng *codhot* atau bajing pun siap dihidangkan.

### KOBRA

Ternyata di balik bisanya yang membahayakan, daging kobra mengandung protein dan enzim. Fakta unik lain yang dimiliki oleh daging kobra adalah melancarkan pembuluh darah penderita stroke. Dagingnya yang terlebih dahulu diolah dimasukkan ke dalam infus penderita stroke untuk melancarkan aliran darah dalam pembuluh darah.

Itulah sekelumit manfaat daging kobra. Nah kira-kira olahan makanan apa ya yang diolah dari daging kobra tersebut? Di Yogyakarta ini, kita bisa menjumpai aneka masakan berbahan dasar daging kobra yaitu warung makan Jalan Hayam Wuruk, Yogyakarta. Menu yang disajikan pun sangat bervariasi mulai dari masakan tradisional Jogja seperti sate kobra, tongseng kobra, abon kobra hingga burger, dan steak kobra. Awalnya para penikmat makanan olahan daging kobra ini hanya mengonsumsinya dengan alasan untuk pengobatan. Seperti yang dijelaskan bahwa kobra memiliki protein dan enzim yang



Tongseng kobra

tinggi dan berkhasiat pula untuk mengobati penyakit alergi, gatal-gatal, liver, stroke, asma, bahkan tumor. Akan tetapi semakin lama para penikmat kobra ini tidak hanya ingin mendapatkan khasiatnya tetapi juga ingin merasakan masakan kobra sebagai santapan dan destinasi kuliner mereka. Di rumah makan ini juga menyajikan ramuan tradisional untuk pengobatan kanker. Ramuan tradisional yang disajikan berupa jamu yang berasal dari empedu dan sumsum ular. Jika ingin mencoba makanan ekstrim yang satu ini jangan bayangkan ularnya, tapi bayangkan kelezatan dan kesehatan yang bisa diperoleh dari daging kobra.

### SATE GAJIH

Berjalan-jalan di Pasar Beringharjo, di Jalan Pabringan, tercium aroma

gurih dan menggoda dari asap yang menyeruak di pinggir jalan. Mencium aromanya yang gurih pasti setiap orang yang lewat akan penasaran dan mencari tahu, darimana aroma tersebut berasal. Ya, aroma itu berasal dari bakaran sate gajah atau yang biasa disebut *koyor*. Yang menjual adalah ibu-ibu yang masih setia melayani penikmat sate gajah tersebut. Dengan duduk *ndeprok* di pinggir jalan hanya dengan beralaskan kardus, dengan rapi penjual tersebut mulai membakar sate gajah tersebut di atas arang membara untuk mengundang pembeli dengan aromanya.

Sate gajah yang masih mentah berwarna putih, ketika dibakar lama-kelamaan warnanya berubah menjadi bening kecoklatan. Paling enak disantap ketika masih panas, langsung digigit masuk mulut,



Teksturnya yang kenyal dan berlemak sangat nikmat sekali dikunyah, setiap kunyahannya mengeluarkan rasa gurih dan manis, rasanya tidak ingin berhenti mengunyah!



seketika itu juga kelezatannya langsung terasa. Teksturnya yang kenyal dan berlemak sangat nikmat sekali dikunyah, setiap kunyahannya mengeluarkan rasa gurih dan manis, rasanya tidak ingin berhenti mengunyah! Kalau tidak percaya datang saja ke Jalan Papingan di pinggir Pasar Beringharjo, pasti langsung ketagihan.

Seiring berjalannya waktu, penjual sate gajah ini semakin berkurang. Sekarang hanya ditemui satu atau dua penjual saja di sekitar Pasar Beringharjo. Sate ini tersedia dari pagi sampai sore hari.

# E TOP MARKOTOP

## **RUJAK ES KRIM**

Rujak serut merupakan salah satu makanan khas Jogja, perpaduan rasa yang unik yaitu asam, pedas, dan manis tentu akan membuat lidah bergoyang. Rujak serut terdiri dari berbagai macam buah yaitu pepaya setengah matang, mangga muda, nanas, ketimun, dan bengkoang yang diserut lalu disiram dengan bumbu rujak yang terbuat dari kacang tanah, gula merah, kencur, terasi, cabai rawit, asam, dan garam yang dihaluskan kemudian diencerkan. Membayangkan rujak serut saja sudah terbayang kesegarannya, apalagi yang spesial dari rujak serut Jogja adalah adanya es krim (es puter yang terbuat dari santan kelapa) yang ditambahkan di atas rujak serut, terkenal dengan nama rujak es krim.

Penjual rujak es krim ada di

seluruh penjuru Kota Jogja, tapi yang paling terkenal kelezatannya adalah rujak es krim di kawasan Pakualaman. Rasa rujak serut yang unik ditambah dengan es krim akan menambah kenikmatan dan kesegarannya. Kalau siang-siang sedang berjalan-jalan di kawasan Pakualaman jangan lupa untuk mencicipi rujak es krim ini. Di Pakualaman banyak penjual rujak es krim yang tentunya nikmat, tetapi yang paling terkenal adalah Rujak Es Krim Pak Paimo yang telah didirikan selama 25 tahun. Tempatnya di bawah pohon rindang dan pembeli makan di atas kursi plastik. Dinginnya es dicampur dengan segarnya buah disertai dengan kesejukan pohon rindang saat menikmati rujak ini membuat kelezatan rujak es krim semakin terasa.



Rujak es krim





Camcao

### CAMCAO

Di siang hari yang panas paling enak jika minum yang segar-segar. Terbayang sudah es camcao bertekstur lembut itu, hmmm. Camcao sendiri adalah sejenis agar-agar berwarna hijau dengan tekstur yang lembut dan terbuat dari daun camcao (*Cyclea barbata*). Camcao biasa dicampur ke dalam es dawet atau dibuat es camcao. Biasanya penjual es camcao menggunakan gerobak dan menjajakannya berkeliling. Namun, tampaknya penjual es camcao sudah mulai berkurang. Seiring perkembangan jaman, para remaja di Yogyakarta terseret arus dan lebih menyukai *dessert* dari luar negeri. Padahal es camcao tidak kalah nikmat dan berkhasiat.

Cara membuat camcao cukup mudah. Siapkan 20 lembar daun camcao untuk setengah liter air, kemudian dicuci bersih dan ditiriskan. Tambahkan air matang dan remas-remas daun camcao sambil disaring.

Air saringannya didiamkan sampai mengental, dan camcao pun sudah siap. Camcao ini ditambahkan santan yang diberi sedikit garam, kemudian sebagai pemanisnya ditambahkan cairan gula merah. Terakhir, tambahkan es batu. Selain nikmat dan segar, camcao ini juga bermanfaat. Camcao dipercaya dapat menyembuhkan panas dalam dan mengandung serat yang menyehatkan saluran pencernaan. Kemampuan camcao menandakan bahwa camcao memiliki pektin sehingga dapat menjendal. Pektin ini berkhasiat untuk mencegah diare. Selain itu, camcao juga sumber klorofil yang mengandung magnesium, yang berperan dalam struktur dan kekuatan tulang. Zaman modern ini camcao terkenal sebagai makanan alami yang dengan proses minimum dengan konsep *back to nature*. Camcao memiliki manfaat yang menyehatkan bagi tubuh.





Dari tulisan Andreas Maryoto dalam buku *Jejak Pangan*, diketahui pecel merupakan jenis makanan yang punya cerita panjang dan perjalanan jauh melalui jalur kereta sepanjang Jawa dan Sumatra hingga dikenal dan digemari banyak kalangan

pewarna buatan melainkan dari pewarna alami yaitu serutan kayu secang. Diminum malam hari untuk menghangatkan tubuh, langsung terasa kesegarannya. Kita dapat menemukannya di warung-warung tradisional serta dapat membuatnya sendiri di rumah. Sekarang sudah ada satu kemasan yang berisikan racikan bahan-bahan untuk membuat wedang uwuh dengan komposisi yang pas. Cara membuatnya mudah, bahan-bahan tadi diseduh dengan air panas dan ditambahkan gula batu sesuai selera.

#### **PECEL, BAGAIMANA KISAHNYA?**

Dari tulisan Andreas Maryoto dalam buku *Jejak Pangan*, diketahui pecel merupakan jenis makanan yang punya cerita panjang dan perjalanan jauh melalui jalur kereta sepanjang Jawa dan Sumatra hingga dikenal dan digemari banyak kalangan.

Buku *Babad Tanah Jawi* menceritakan hal lain lagi tentang pecel. Diceritakan saat Ki Pamanahan dalam perjalanannya ke tanah Mataram dan beristirahat di bawah pohon beringin di dusun Taji,



kita mulai dari Kaliurang, pecel sayurannya mengandung banyak sayur dari lereng Merapi seperti selada air. Di Sleman, ada warung SGPC legendaris dahulu tempat sarapan mahasiswa yang kuliah di UGM. Populer hingga sekarang dengan pecel plus telur ceplok sepiring lengkap! Pecel lebih nikmat dikonsumsi bersama *kemremesnya* rempeyek. Ciri utama pecel di SGPC ini adalah bumbu saus kacangnya terasa pedas tapi manis. Perpaduan ini karena sang pemiliknya yang berasal dari Ponorogo dan Kulonprogo sehingga menciptakan perpaduan cita rasa tersebut. SGPC itu sendiri merupakan singkatan dari *sega* (nasi) pecel.

Ada lagi sederet penjual pecel di pojok Pasar Beringharjo di Jalan Ahmad Yani. Di tempat itu pecelnya mengandung rebusan kenikir dan pare pahit. Meski ada pahitnya, tapi nikmat disandingkan dengan aneka bacem gembus, tempe kedelai, dan tahu. Mincuk pecel di pojok pasar merupakan pilihan penuh kenangan.

Selain itu, di terminal Imogiri setiap pagi berderet lesehan pecel kembang turi yang disantap bersama tempe goreng garit panas yang baru saja diambil dari wajan. Jika kurang sensasi, coba angkat sebuah rempeyek sebesar ban *scooter*

yang disediakan semua warung dan santap sampai habis. Sungguh kenikmatan luar biasa setelah pagi-pagi bersepeda dari kota, belum lagi menyeruput wedang uwuh.

Selain pecel dengan kombinasi baceman atau rempeyek, ada juga pecel dengan kombinasi lele dan belut goreng yang garing dan renyah. Pecel Mbah Giyah adalah warung makan yang menyajikan lezatnya pecel dipadukan dengan renyahnya lele dan belut.

Pecel adalah salah satu salad khas Indonesia yang sangat menyehatkan. Dan tentu saja pecel bukan cuma ada di daerah tertentu, meski telah lama terkenal pecel Madiun dan sambal pecel Blitar.

### AYAM GORENG KHAS JOGJA. MANIS, LEGIT, KRENYES-KRENYES....

Ayam goreng khas Yogyakarta mempunyai cita rasa yang nikmat dan berbeda dengan ayam goreng lainnya. Yogyakarta memang terkenal akan kulinernya yang manis dan gurih, dan itu juga terwujud dalam masakan ayam goreng khas Yogyakarta ini. Meskipun namanya ayam goreng, tapi di Yogyakarta ini, ayam gorengnya kebanyakan dibacem dulu kemudian baru digoreng. Bagi pencinta kuliner yang ingin mencicipi ayam goreng ini bisa mengunjungi Ayam Goreng Mbok Sabar dan Ayam Goreng Bu Tini. Kedua rumah makan yang menyajikan ayam goreng khas Yogyakarta ini sangat cocok untuk dijadikan destinasi kuliner.

Ayam yang dijual Bu Tini dan Ayam Goreng Mbok Sabar ini berbeda dengan ayam goreng yang

**Ayam Goreng Mbok Berek melakukan evolusi dengan menggoreng ayam yang diolah dengan direbus dahulu dengan air kelapa sebelum digoreng.**



Ayam goreng  
Mbok Berek



kebanyakan dijual. Ayam goreng khas Bu Tini, ayamnya adalah ayam kampung yang dibumbui bacem dulu baru kemudian digoreng sehingga rasanya manis dan gurih. Meskipun Rumah Makan Bu Tini ini sudah terkenal, tetapi para pembeli masih bisa membeli ayam potongan tanpa harus membeli utuh satu ekor. Ciri khas ayamnya yang tidak terlalu manis tapi tetap legit, cocok bagi lidah masyarakat Yogyakarta dan cocok digunakan sebagai buah tangan. Sama halnya dengan Ayam Bu Tini, Ayam Goreng Mbok Sabar juga merupakan tempat makan ayam Jogja yang populer. Bacemannya sangat legit dan manis. Akan tetapi untuk mengimbangi rasa manisnya, disediakan sambal yang enak dengan rasa yang khas.

Bagi yang tidak terlalu suka manis, di Yogyakarta juga ada ayam goreng yang benar-benar ayam goreng, jadi tidak dibacem terlebih dahulu melainkan ayam yang digoreng garing ditambah dengan kremesnya yang renyah menggoda. Ayam Goreng Mbok Berek melakukan evolusi dengan menggoreng ayam yang diolah dengan direbus dahulu dengan air kelapa sebelum digoreng. Inilah rahasia kenikmatan ayam goreng Mbok Berek. Kemudian keturunan Mbok Berek melakukan suatu evolusi yang melahirkan ayam goreng yang tak kalah nikmatnya yaitu ayam goreng Nyonya Suharti yang sudah membuka cabang di seluruh Indonesia

# R YANG SEDAP DAN NGANGENI

## JENANG GEMPOL, GURIH SEGER

Setengah abad yang lalu, wanita penjual jenang gempol menggendong kuali tanah liat yang penuh santan berisi bola-bola putih yang terbuat dari tepung beras. Di tangannya ada kuali yang lebih kecil berisi semacam bubur warna merah. Jenang gempol adalah bola-bola tepung beras dan kelapa, berkuah santan yang gurih, kemudian ditambahkan beberapa sendok bubur warna merah coklat gula Jawa dengan aroma pandan yang harum. Kombinasi santan yang gurih dan bubur merah yang manis, mengenyangkan sekaligus. Jenang gempol yang cocok dimakan di pagi dan siang hari sangat khas Yogya dan tidak dijumpai di daerah lain.



Jenang  
gempol





Jenang upih



Jenang upih

### JENANG UPIH

Jenang upih adalah bubur yang terbuat dari tepung beras, dibumbui hanya dengan sedikit garam kemudian dicetak dan dikukus dalam bakul yang dialasi seludang? bunga kelapa. Sehingga pada waktu dingin, aroma seludang akan ikut memberi cita rasa pada jenang upih yang dibuat. Setelah dingin dan dapat diiris dengan pisau, jenang upih ini serasi dinikmati bersama baceman aneka tempe atau tahu. Sekitar setengah abad yang lalu, pembuat jenang upih ini masih kelihatan di pasar, namun seiring dengan modernisasi di Kota Jogja tersisa kurang dari 5 penjual di pasar-pasar tradisional yang hanya 2 hari sekali berjualan. Jenang upih di masa dulu menjadi penolong para ibu untuk menyiapkan makan siang yang sangat cepat sepuluh dari pasar karena mempunyai banyak kegiatan. Dalam hal ini keluarga tidak perlu menanak nasi hanya tinggal memotong jenang upih, dinikmati bersama sayur atau lauk pauk yang ada di rumah.



Jenang monte

### JENANG MONTE

Yang disebut monte disini populer dengan sebutan bubur pacar, warnanya bermacam-macam. Sebenarnya ini merupakan variasi bentuk yang terbuat dari tapioka atau tepung umbi-umbian yang lain. Aneka bubur mulai dari bubur sumsum, bubur ketan hitam termasuk jenang monte merupakan aneka bubur yang populer dijual di pasar tradisional. Umumnya jenang yang berasa gurih dinikmati bersama gula kelapa. Sedangkan yang manis, dinikmati bersama santan bergaram. Kombinasi manis gurih dengan sensasi yang bervariasi mulai dari rasa berpasir sampai butiran-butiran yang mengalir bersama santan atau air gula sungguh merupakan kenikmatan tersendiri bagi konsumennya. Aneka bubur disajikan sepiring dalam kombinasi rasa dan warna yang menarik. Tidak hanya anak-anak, orang dewasa pun menyukainya karena harganya cukup bagus bagi dompet yang tidak tebal. Aneka bubur ini juga dipakai sebagai variasi suguhan dalam perjamuan penting seperti pernikahan atau pesta-pesta yang lain.





walaupun harganya di atas rata-rata namun peminatnya tetap banyak.

Sesekali, para ibu yang terkadang dipanggil dengan nama *Yu Tenong* atau *Mbok Tenong* ini singgah di beberapa tempat ramai untuk menjajakannya, misalnya di pasar, di kantor-kantor ataupun di fasilitas umum. Di beberapa tempat yang sudah rutin menjadi tempat mangkalnya, *Yu Tenong* ini akan selalu ditunggu dan disambut oleh pelanggan setianya yang sudah menantikan hidangan nikmat untuk bersantap siang maupun hanya untuk kudapan. Begitu datang ke setiap pelanggan, si ibu yang berkebaya dan bercapung tadi membuka tutup tenongnya dan semerbak makanan lezat menyerbu hidung para pelanggannya. Makanan yang diujakan antara lain set nasi goreng, nasi kuning, bistik, rolade, bihun goreng, bakmi goreng, dan lain-lain. Ada juga kudapan yang

paling populer yaitu lumpia Trubus, dengan isi rebung, telur, ayam, dan ebi dilengkapi dengan saus bawangnya yang menambah nikmat. Kemudian ada lapis udang, risoles, kroket, sosis solo, lapis Surabaya, roti pisang, onde-onde, pastel, semar mendem, telaga biru, jenang monte, dan masih banyak lagi makanan menggoda di dalam tenong itu.

Para *Mbok Tenong* telah menjadi pelestari makanan tradisional hingga sekarang. Masih setia berkeliling menjajakan makanan tradisional dengan tenong, meskipun zaman telah berubah. Mereka telah menjadi salah satu ciri khas kuliner yang ada di Yogyakarta dan jarang ditemukan di tempat lain. Kalau dahulu yang berkeliling ada sekitar 60 orang, sekarang yang masih sanggup berkeliling tinggal separuhnya. Lalu, jika yang separuh ini sudah tidak sanggup berkeliling lagi, bagaimana ya?



## CINDERAMATA

### BAKPIA, SI BULAT MANIS PENYERTA SEPULANG DARI JOGJA

*City of tolerance* adalah salah satu slogan untuk kota Jogja dan Bakpia adalah salah satu implikasi toleransi dibidang kuliner. Bakpia yang kini jadi kudapan khas Yogyakarta yang fenomenal ini asalnya dari negeri Tiongkok, Tou Luk Pia yang berarti kue pia kacang hijau. Tapi ada juga yang menyebutkan bahwa Bakpia berasal dari kata "Bak dan "Pia". Bak sendiri artinya daging babi dan pia adalah kue yang terbuat dari tepung. Jadi secara harafiah, bakpia adalah kue tepung berisi daging babi. Di Yogyakarta sendiri mayoritas penduduknya Muslim yang mengharamkan daging babi, akhirnya daging yang semula melekat pada bakpia, digantikan oleh kacang hijau yang memang cocok untuk isian bakpia, menyehatkan

dan tentunya harganya murah pada saat itu.

Adalah Kwik Sun Kwok yang berjasa dalam dunia bakpia. Berkat keuletannya, bakpia mulai dapat berakulturasi dengan budaya Jawa. Ia lah yang mencetuskan ide pertama kali untuk mengganti isi bakpia dari daging menjadi kacang hijau. Pada tahun 1948, ia mulai menjajakan bakpia buatannya ke kampung-kampung di Yogyakarta. Ia menjual bakpianya tidak dengan kardus seperti sekarang tapi hanya dengan besek yang tanpa label. Namun dengan semakin diminatnya bakpia ini munculah kemasan yang lebih menarik yakni dengan kardus dan ditemplei label. Jadilah industri bakpia kampung ini berhasil menjadi ikon Jogja dalam hal oleh-oleh atau



cinderamata. Bahkan ada anggapan, belum dianggap ke Yogya kalau belum membeli oleh-oleh bakpia. Salah satu produsen bakpia “pribumi” atau warga Yogyakarta sendiri yang juga cukup populer pada tahun 70an hingga sekarang adalah Nitigurnito yang tinggal di daerah Taman sari. Bakpia buatannya agak berbeda dengan buatan Yung yen. Bakpia Nitigurnito lapisan kulitnya lebih tebal, berwarna putih dengan bagian tengah menjadi kecokelatan karena dipanggang, sedangkan Bakpia Pathuk berkulit tipis dan mudah rontok.

Bakpia menjadi kue manis

yang tidak pernah dilewatkan para wisatawan dari manapun asalnya. Industri bakpia merajai pasar oleh-oleh dari Yogyakarta. Rasa yang bervariasi dan ketahanan yang cukup baik menyebabkan kue ini makin populer. Modernisasi pun melanda penjual bakpia dengan aneka kemasan dan cita rasa serta bentuk yang menarik. Lengkaplah profil bakpia sebagai oleh-oleh. Demikianlah, akulturasi kuliner China ke dalam budaya Jawa yang mulus dan sukses telah menjadi budaya baru dalam menyatukan cinta kasih, ketulusan dan kebahagiaan.



kandungan minyak dan air yang terdapat di dalamnya. Apabila pada rekayasa proses pembuatan geplak dapat menggunakan kelapa parut kering barangkali geplaknya akan bisa lebih lama lagi disimpan.

### REMPEYEK, JOGJA BANGET, GURIH KEMREMES, BIKIN GEMES

Ada banyak macam rempeyek di Jogja. Ada rempeyek kacang, kedelai, kacang hijau, teri, jingking, udang, ataupun rempeyek gereh pethek. Mulai dari ukuran kecil sampai yang berdiameter besar, semua ada di Jogja. Tampilan rempeyek ini ada yang kekokelatan namun ada yang putih permukaannya. Semuanya memberikan sensasi gurih dan "kemripik", renyah atau krispi. Rempeyek Yogyakarta merupakan kudapan berusia tua yang sejak dulu ada. Bahannya memang sederhana, tepung beras dan kacang-kacangan.

Peyek kacang tanah



Ukurannya mulai sebenggal, sebesar uang benggal Jawa dulu maksudnya, sampai yang bulat "kepleng" sebesar ban *scooter* Vespa dari Imogiri. Bayangkan bagaimana nggorengnya. Bentuknya baik yang sebenggal maupun segede sanggul konde itu semua utuh, *kemripik* dan *kemremes* alias sekali kunyah hancur dan lumer gurihnya mengisi rongga mulut.

Rempeyek undur-undur, jingking, dan udang, diijakan di tepi pantai selatan. Rempeyek teri cocok dipadupadankan dengan sayur lodeh. Maknanya adalah sebagai simbol kebersamaan dan persatuan bagi orang Jawa. Variannya, rempeyek gereh pethek juga sangat diutamakan sebagai bagian dari komponen selamatan seperti kelengkapan nasi golong atau sego golong atau dhahar golong simbol kebulatan hati. "Gereh pethek" adalah lambang dari gotong royong dan persatuan.

Masih ada lagi jenis rempeyek

Peyek tumpuk



## BAB VIII PERNAK-PERNIK KULINER YOGYAKARTA

lain yaitu peyek wader yang berisi ikan air tawar. Ikan ini gurih sekali dan cocok dinikmati bersama nasi hangat dan sambal lombok goreng. Di Bantul sejak seperempat abad lalu berkembang jenis rempeyek baru, rempeyek tumpuk, yang dibuat oleh mbok Tumpuk dari Bantul. Rempeyek Mbok Tumpuk ini berbeda dengan rempeyek kacang kebanyakan karena peyek Mbok Tumpuk lebih dominan kacangnya dari pada *jladren* atau adonan tepungnya. Soalnya, cara menggorengnya susul menyusul dengan terus menerus menambah adonan bercampur kacang, sehingga menjadi peyek yang *tumpuk undung*, meski bertumpuk-tumpuk namun tetap renyah dan gurih.

Tampilan rempeyek ini ada yang berwarna krem tapi ada yang berwarna putih bergulung seperti awan. Orang Jogja mengatakan *mrusuk*, seperti tampilan rempeyek kacang dari Kaliurang, yang dijajakan di obyek Wisata Tlaga Putri.

### YANGKO

Kalau di negara Jepang punya kue moci, di Yogyakarta ada yangko. Tepatnya makanan ini berasal dari Kotagede, ibukota dari Mataram Kuno. Yangko berbentuk kotak terbuat dari tepung ketan yang dibalut tepung gula dengan rasa manis dan gurih. Isian yangko berupa campuran kacang tanah cincang dan gula merah. Yangko ini bertekstur kenyal dan agak lembek. Konon katanya, dahulu hanya para bangsawan saja yang boleh memakan kue ini. Nama yangko berasal dari kata *kiyangko*. Lidah orang Jawa melafalkannya dengan kata *kiyangko* yang diucapkan dengan singkat menjadi yangko. Meskipun tidak banyak seperti saat dahulu, penjual Yangko saat ini juga telah banyak ada di Yogyakarta. Salah satu yang terkenal adalah Yangko Pak Prapto. Sejarah tersebut dimulai karena konon, orang yang pertama kali mengenalkan yangko adalah Mbah Ireng yang tidak



Yangko



Belut goreng

lain adalah kakek buyut Suprpto. Meski Mbah Ireng sudah berinovasi membuat yangko sejak tahun 1921, namun yangko baru mulai dikenal luas oleh masyarakat pada sekitar tahun 1939. Sekarang yangko sudah lebih menarik dengan modifikasi. Dengan diberi pewarna dan aroma yang bermacam-macam, yangko menjadi semakin nikmat. Yangko bisa dibeli di toko-toko pusat oleh-oleh di Yogyakarta. Makanan ini dapat bertahan lama sehingga bisa dijadikan oleh-oleh.

### **BELUT GORENG**

Penjual belut goreng yang berderet panjang di depan Pasar Godean, selalu ramai dikunjungi masyarakat pendatang yang ingin membawanya sebagai oleh-oleh. Oleh karena itulah perempatan di depan pasar itu sering macet. Maka sekarang dibangun pasar khusus belut goreng yang berlokasi bersebrangan dengan pasar tersebut. Belut goreng memang diproses di Godean oleh

masyarakat sekitar Pasar Godean. Namun, ternyata belutnya justru berasal dari Jawa Timur, yaitu daerah sekitar Blitar dan Kediri. Dari prosesnya dapat dihasilkan belut goreng bersalut tepung yang renyah dan gurih.

Selain untuk camilan, belut goreng juga sangat lezat digunakan untuk lauk pauk teman makan pecel, atau dikombinasi dengan sayur lodeh. Rasanya pas sekali baik dari aspek citarasa maupun kelengkapan zat gizi yang masuk tubuh kita. Belut goreng baik dipilih sebagai oleh-oleh karena tahan disimpan, sekurang-kurangnya 5 hari asal tidak berhubungan dengan udara luar yang lembab. Setelah terbukti bertahun-tahun membuat macet Jalan Yogyakarta – Godean, pada tahun 2013 dibuatlah sentra penjualan belut goreng di selatan pasar Godean. Sentra ini berkembang dengan makin banyaknya penjual, dan pembeli pun tidak pernah sepi dan selalu memenuhi pasar itu.



## YANG LARIS

### GADO-GADO

Kata gado-gado pasti sudah tidak asing lagi bagi kita, seringkali digunakan sebagai ungkapan yang menggambarkan bermacam-macam. Gado-gado adalah makanan yang terdiri dari bermacam-macam sayuran yang dicampur dengan saus kacang. Bumbu kacang dari gado-gado dipanaskan dengan santan dan setelahnya dicampur dengan cuka secukupnya. Saus kacangnya selain gurih juga segar. Gado-gado merupakan sejenis salad, terdiri dari sayuran segar seperti selada, mentimun dan tomat, lalu ditambah taoge rebus, irisan telur, tahu goreng, kentang rebus, dan lontong atau ketupat. Kemudian ditambahkan saus kacang dan emping goreng yang membuat makanan ini semakin lezat.

Sausnya dibuat dari kacang tanah goreng yang dihaluskan bersama dengan berbagai bumbu di atas cobek besar. Kunci rasa gado-gado ada di saus kacangnya, sehingga rasa dari gado-gado tergantung dari orang yang meracik dan menghaluskan bumbunya.

Di Yogyakarta, penjual gado-gado telah menyebar hampir di semua daerah. Makanan ini menjadi favorit makan siang bagi berbagai kalangan. Makan satu porsi lontong gado-gado sudah seperti makan satu set menu, di dalamnya sudah terkandung karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral dari bermacam-macam sayuran.

Gado-gado yang sangat terkenal di Yogyakarta adalah gado-gado Pasar Beringharjo. Seorang ibu



Gado-gado



Makan satu porsi lontong gado-gado sudah seperti makan satu set menu, di dalamnya sudah terkandung karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral dari bermacam-macam sayuran

paruh baya bernama Bu Hadi sangat kondang karena sangat royal dalam memberi bumbu gado-gado kepada pembelinya. Bumbu gado-gado Pasar Beringharjo cukup encer dan disiramkan hampir menutupi seluruh permukaan gado-gado tersebut. Dipadu dengan krupuk udang dan emping mlinjo goreng yang ikut tersiram bumbu gado-gado. Brambang atau bawang merah goreng yang ditaburkan di atas gado-gado memperkaya cita rasa gado-gado yang disantap. Gado-gado selain untuk makanan sehari-hari juga disajikan dalam perjamuan sebagai makanan pembuka atau penyegar.

**LOTEK**  
Selain gado-gado ada lagi makanan primadona di Yogyakarta yang menyehatkan dan kaya serat. Makanan ini dengan mudahnya kita jumpai di berbagai sudut Kota Jogja, lotek namanya. Terdiri dari bayam, taoge rebus, kubis, tomat, mentimun, kupat, serta bakwan atau gimbal. Bumbunya terdiri dari terasi, kencur, bawang putih, cabai, garam, gula jawa, asam jawa, dan daun jeruk purut. Jumlah cabai disesuaikan dengan selera. Apabila suka pedas cabai dapat ditambahkan, apabila tidak suka pedas tidak perlu pakai cabai juga oke. Semua bumbu dihaluskan dengan cobek berukuran



Lotek

**Lotek ini kaya serat karena banyak sayuran yang terdapat di dalamnya.**

**Dengan harga yang murah bisa didapatkan makanan yang sehat dan nikmat.**

besar, sesaat sebelum dicampur dengan sayurinya. Kemudian sayuran dan bakwan atau gimbal ditambahkan dan dicampurkan langsung di atas cobek. Setelah tercampur rata, baru kemudian disajikan di piring dan ditambahkan kerupuk aci. Harga lotek biasanya lebih murah dari gado-gado. Makanan segar yang menyehatkan ini mempunyai nilai sosial di bawah gado-gado dengan fakta bahwa jarang sekali lotek digunakan sebagai suguhan dalam perjamuan.

Lotek ini kaya serat karena banyak sayuran yang terdapat di dalamnya. Dengan harga yang murah bisa didapatkan makanan

yang sehat dan nikmat. Lotek juga merupakan salah satu contoh makanan dengan gizi seimbang. Sudah lengkap dengan karbohidrat dari kupatnya, kemudian sayuran yang banyak mengandung mineral dan vitamin, ada bakwan dan kacang yang mengandung protein dan sedikit lemak.

Bagi para penikmat kuliner Jogja, salah satunya adalah lotek ini, tidak ada salahnya kalau para pengunjung mencicipi warung-warung lotek yang terkenal di Jogja. Salah satunya adalah Warung Lotek Teteg. Dinamakan Teteg karena lokasi warung lotek ini berada di bawah jembatan layang Lempuyangan. Lotek Teteg ini saus kacangnya berlimpah, semua sayurannya dipenuhi oleh lumuran saus kacang. Ada sensasi lain makan di warung ini yakni adanya getaran pada saat menikmati lotek ini yang berasal dari kereta diatas rel yang melaju kencang. Pengunjung tidak akan menemukan sensasi seperti





Tongseng

Ciri khas pedagang tongseng klasik adalah menggunakan *pikulan* untuk membawa segala macam perkakas untuk membuat tongseng dan menjajakan dagangannya berkeliling

menguntungkan. Tapi bagaimana dengan orang-orang yang memiliki tekanan darah tinggi? Jangan khawatir, karena tongseng dengan bahan dasar selain daging kambing juga banyak dijumpai di Yogyakarta seperti tongseng sapi dan ayam.

Ciri khas pedagang tongseng klasik adalah menggunakan *pikulan* untuk membawa segala macam perkakas untuk membuat tongseng dan menjajakan dagangannya berkeliling. Namun sekarang sudah sangat jarang dijumpai pedagang tongseng dengan *pikulan* yang berkeliling. Sekarang kita bisa

membeli tongseng di warung-warung, namun keberadaan *pikulan* tetap eksis di warung walaupun tidak dibawa berkeliling. Cara memasaknya pun juga masih tradisional, yaitu dengan anglo dan arang. Di warung tongseng juga kita biasanya disugahi dengan pemandangan daging yang digantung. Tongseng paling enak dinikmati di tengah dinginnya malam, badan langsung terasa hangat. Yang ditongseng pun kita bisa memilih bagian-bagiannya dari kambing, seperti lidah, telinga, pipi atau organ-organ seperti hati,

ginjal, paru-paru, usus, dan torpedo kambing jantan serta susu (*mammae*) kambing betina.

### TAHU GULING

Satu lagi makanan khas Yogyakarta yang laris, yaitu tahu guling. Tahu guling ini berbeda dibanding kupat tahu dari Magelang. Masyarakat kebanyakan salah mengartikan antara tahu guling dan kupat tahu. Tahu guling adalah makanan yang terdiri dari ketupat, tahu, tempe, kubis, taoge, dan disiram dengan kuah yang terbuat dari air yang dicampur dengan kecap, gula jawa, bawang putih, dan irisan daun jeruk nipis. Sedangkan kupat tahu

berbumbu kacang dan tidak ada potongan tempe gorengnya.

Tahu guling merupakan makanan yang menyegarkan, rasanya cenderung manis karena kuahnya terbuat dari campuran kecap. Yang manis-manis memang selalu menyegarkan, bukan? Tapi kalau lebih suka pedas kuahnya dicampur dahulu dengan cabai rawit yang sudah dihaluskan. Tahu guling biasa disajikan dengan taburan bawang goreng dan seledri serta kerupuk aci. Makanan ini juga terjangkau harganya, karena termasuk makanan rakyat. Biasanya warung tahu guling buka dari pagi sampai sore hari.

Tahu guling



**MARTABAK**

Meskipun konon martabak bukan makanan asli Indonesia, namun keberadaannya cukup banyak dan digemari masyarakat luas, termasuk di Yogyakarta. Ada 2 macam martabak, yaitu martabak telur dan martabak manis yang dikenal dengan nama terang bulan. Martabak manis adalah kuliner akulturasi Tionghoa dengan nama asli Hok Lo Pan. Adonannya terbuat dari terung terigu, santan, ragi, gula pasir, telur, dan soda kue yang dicampur dan dipanggang. Setelah jadi lalu diolesi mentega, susu kental manis dan ditaburi cokelat, keju, maupun selai. Dengan cita rasa gurih dan manis, kuliner ini sangat digemari masyarakat, terutama jika disajikan hangat.

Sedangkan martabak telur adalah kuliner akulturasi Timur Tengah, di Negara asalnya namanya adalah Moortabe (Anne Ahira, 2016). Adonannya juga berbahan dasar tepung terigu, yang nantinya akan menjadi kulit martabak telur. Cara pembuatannya juga unik, yaitu dibanting pada sebuah permukaan keras seperti marmer hingga kulit martabak berdiameter kira-kira 40 cm. Selanjutnya kulit martabak ini digoreng pada wajan datar lebar, dan diisi telur serta campuran lainnya

seperti loncang, daging kambing, atau sapi. Kulit martabak dilipat menjadi beberapa lipatan hingga rapi. Kemudian penyajiannya adalah dengan dipotong-potong dan disajikan bersama acar mentimun, cabai hijau, dan sausnya. Disajikan hangat-hangat saat malam hari, hmmm sungguh nikmat. Citarasa yang dominan adalah asin.

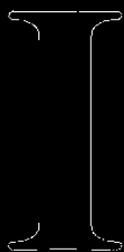
Meskipun martabak manis dan martabak telur adalah kuliner yang berbeda dan citarasanya juga berbeda, tetapi kedua kuliner ini selalu dijajakan bersama. Mungkin karena kemiripan nama kuliner ini di Indonesia, sehingga penjaja sering menjualnya secara bersamaan. Di Yogyakarta, kuliner ini dapat dijumpai di pinggir jalan mulai sore hari. Pedagangnya kebanyakan adalah pedagang kaki lima atau di restoran padang. Martabak yang sejak dulu ada di Jogja, dijual tidak dengan kuah, namun akhir-akhir ini bisa ditemukan beberapa penjual yang menjajakan martabak dengan kuahnya. Uniknyalagi di Jogja yang terkenal sejak kemerdekaan adalah martabak Internasional dan Populer, tapi produknya jelas lokal. Salah satu ciri penjual martabak itu adalah laki-laki berkopiah hitam, sehingga Indonesia banget.



Martabak  
Internasional  
([gssq.blogspot.co.id](http://gssq.blogspot.co.id))



Martabak Populer  
([gssq.blogspot.co.id](http://gssq.blogspot.co.id))



## NAMA-NAMA YANG MENGGODA

### **RONDO ROYAL**

Rondo royal artinya janda yang berperilaku seperti orang kaya, hartanya tidak terbatas. Ini adalah nama makanan yang terbuat dari tape ketela yang dicampur tepung terigu kemudian dibentuk bulatan dan diisi dengan sirup gula pasir warna merah atau hancuran gula kelapa. Kemudian diselimuti dengan adonan tepung terigu dan digoreng. Itulah si rondo royal yang manis, legit dan beraroma tape. Cocok sekali untuk teman minum teh sore hari.

Rondo royal ini termasuk dalam kelompok aneka makanan gorengan yang dijual di pinggir-pinggir jalan dan menjadi camilan masyarakat kelas bawah bersama-sama balok, tempe kemul, pisang goreng, gembus goreng, beserta tahu susur dan bakwan sayur. Dari dulu hingga sekarang keberadaan rondo

royal dalam khasanah makanan rakyat tidak berubah. Di Jawa Barat makanan sejenis ini hanya bentuknya berbeda tapi juga terdiri atas tape dan gula, namun proses akhirnya dibakar, nama makanannya adalah colenak kependekan dari dicocol rasanya enak. Satu kg tape, 250 gram terigu, sebagian dicairkan dengan air untuk penyalut sebelum digoreng, tape setelah dicampur dengan tepung, dibentuk bulat lalu tengahnya ditusuk dengan jari dan diisi gula. Sangat sederhana membuatnya dan cocok dinikmati saat hujan rintik-rintik, menemani teh panas nasgitel (panas, legi, kentel).

### **PRAWAN KENES**

Ini beda lagi, makanan kecil ini sebetulnya berasal dari satu jari pisang kepok yang matang pohon.

## Makanan ini merupakan akulturasi dari kuliner Jawa dan Belanda. Ketannya adalah Jawa, sedangkan lapisan di atas ketan yang berwarna cokelat bercitarasa karamel manis adalah bagian dari kuliner Belanda

Kemudian dijepit dengan bambu sebesar tusuk sate yang dibelah di salah satu ujungnya, pisang tersebut dijepit pada bambu kemudian diselimuti dengan daun pandan, sehingga ujung yang menjepit pisang menjadi tertutup. Kemudian pisang dilumuri dengan *areh* yaitu santan yang dipanaskan hingga menjadi kental kemudian diberi bumbu sedikit garam dan daun pandan. Setelah dilumuri *areh*, pisang kemudian dibakar di atas api. Dipanggang berkali-kali, sekurang-kurangnya 5 kali setelah dilumuri *areh*. Pisang panggang yang dilumuri *areh*, prawan kenes, adalah makanan kesukaan Sri Sultan HB VII.

### JOKO BRENGOS

Entah bagaimana riwayatnya, mengapa makanan yang terbuat dari ketan yang ditanak kemudian dicetak di atas nampan dan diatur agar padat dan datar lalu diatasnya dituangi campuran tepung maizena berwarna cokelat gula karamel hingga terasa manis itu disebut joko brengos. Makanan ini merupakan akulturasi dari kuliner Jawa dan Belanda. Ketannya adalah Jawa, sedangkan lapisan di atas ketan yang berwarna cokelat bercitarasa karamel manis adalah bagian dari

kuliner Belanda. Perpaduan antara ketan yang gurih dan jendalan maizena yang manis berwarna cokelat dengan cita rasa karamel adalah perpaduan yang harmonis. Makanan ini adalah kesukaan KGPAA Mangkubumi seorang pangeran yang terkenal kaya, sukses berwirausaha dan piawai mengelola berbagai usaha di Yogyakarta pada jamanannya yaitu pada jaman awal abad ke-19. Joko brengos disingkat kongos ini tidak terlalu populer di kalangan masyarakat di luar Kraton. Entah mengapa. Namun di kalangan para bangsawan makanan ini sering sekali menjadi suguhan dalam berbagai event.

### BAJINGAN

Ini bukan teriakan kasar dan umpatan untuk yang mendengar, tetapi masyarakat Jogja memiliki satu olahan ketela pohon yang mereka namai dengan kata kotor itu. Bajingan adalah ketela pohon yang dikerat sebesar ukuran pas untuk masuk ke mulut kemudian direbus, setelah agak matang airnya ditambah dengan gula merah serta pandan. Begitu ketela itu masak dan empuk, kuahnya setengah mengental, api dimatikan dan setelah dingin ketela yang dikelilingi

## Sumo ewo ini juga merupakan akulturasi dari kuliner Jawa dan Eropa karena enten-enten dan *areh* asli Jawa sedangkan dadarnya adalah *pancake* atau panekuk yang asli Eropa

cairan kental manis inilah yang disebut bajingan. Tidak pernah ada yang menjelaskan mengapa namanya seperti itu.

### BAJIGUR

Bajigur berbeda akhiran dengan bajingan. Bajigur merupakan minuman hangat berbasis santan kelapa dengan pemanis gula kelapa, sedikit ditambahkan kopi sebagai pemberi rasa. Lalu sebagai ampasnya adalah irisan kelapa muda serta kolang-kaling dan roti tawar. Sebagai penyedap, ditambahkan daun pandan atau vanili. Di malam hari bersama-sama dengan bakmi Jawa duet dengan bajigur merupakan penghangat perut yang mantap mengenyangkan. Mau coba? Silahkan....

### SUMO EWO

Sumo ewo ini adalah makanan yang terbuat dari dadar yang dibuat dari adonan terigu, telur, dan susu yang diberi sedikit garam. Kemudian dadar ini digulung setelah di dalamnya diisi dengan enten-enten, yaitu campuran antara parutan kelapa muda yang dimasak dengan gula kelapa dan daun pandan. Sebelum disantap, dadar gulung sumoewo ini diberi *areh* yang dibuat dari santan kelapa yang dikentalkan. *Areh* yang dituangkan pada sumo ewo ini dibuat dan dijaga warnanya tetap putih. Sumo ewo ini juga merupakan akulturasi dari kuliner Jawa dan Eropa karena enten-enten dan *areh* asli Jawa sedangkan dadarnya adalah *pancake* atau panekuk yang asli Eropa.

# J YANG UNIK DARI JOGJA

## **KIPO KOTAGEDE, IKI APA?**

Mendengar nama Kotagede Yogyakarta, mengingatkan bahwa tempat itu adalah kota Mataram kuno yang kini diperlakukan sebagai salah satu *Heritage* Yogyakarta.

Disitu budaya kuliner Mataram masih ada jejaknya, antara lain melalui makanan kecil bernama KIPO. Sering diplesetkan orang Jogja menjadi "iki apa?" (apakah ini?). Berawal dari kesulitan membei

Kipo



nama makanan yang diolah oleh Mbah Mangun Irono ini, kini kipo semakin digemari. Pada saat Mbah Mangun menjual makanan olahannya ini di pasar, banyak pedagang lain dan pembeli yang menanyakan kepada Mbah Mangun “iki opo?” Mbah Mangun yang juga tidak tahu nama makanannya hanya menjawab sekenanya saja, yakni kipo.

Bentuknya kecil, pas sekali masuk mulut untuk dikunyah dan ditelan. Terbuat dari tepung ketan, gula dan kelapa, bahan yang secara tradisi menjadi santapan masyarakat. Kue ini berwarna hijau, warna alami dari daun pandan atau suji. Dibuat satu per satu, diisi enten-enten kelapa, lalu dilipat dan dipanggang di atas piring tanah liat di atas api arang. Nah jadilah kipo kue cokelat kehijauan yang didagangkan dengan bungkus daun pisang dengan cara yang khas. Namun sayang saat ini kemasannya dalam kantong plastik.

Rasa kipo yang manis legit ada sensasi rasa bakar pada warna kecokelatan. Kipo dapat dibeli di Kotagede, pusat pembuatannya, juga dapat ditemukan di pasar-pasar seluruh kota. Meskipun makanan ini menjadi hidangan favorit, tetapi makanan ini tidak direkomendasikan sebagai oleh-oleh karena hanya tahan selama satu hari.

### KOPI JOSS

Kopi Joss merupakan kopi khas Jogja. Kopi joss sebenarnya hanya kopi hitam biasa yang berasal dari kopi curah yang masih kasar, hanya saja yang istimewa adalah penyajiannya sangat unik yakni ditambahkan arang didalam seduhan kopinya.

Ketika kopi tubruk panas ini diberi atau dimasukkan arang yang panas, maka kopi tersebut akan mengeluarkan suara joss yang kencang sehingga terciptalah nama kopi itu. Mungkin awalnya kelihatan aneh ketika arang yang biasa digunakan untuk menghasilkan bara api, berpadu dengan kopi hitam. Tapi jangan salah, konon, arang yang di masukkan ke dalam kopi tersebut memiliki khasiat untuk mengikat kafein yang terdapat pada kopi sehingga adanya arang akan mengurangi kafein yang ada pada kopi.

Selain itu arang juga akan mengikat polutan dan racun, serta memperbaiki aroma kopi itu sendiri. Jadi jangan takut kalau kopi joss ini berbahaya bagi tubuh. Kopi joss ini adalah minuman khas angkringan Lik Man yang awal mula berdirinya dikelola oleh putra Mbah Pairo, penjual angkringan pertama di Yogyakarta. Angkringan Lik Man didirikan oleh anak Mbah Pairo yaitu Lik Man.

Saat ini kopi joss tidak hanya ditemukan di Angkringan Lik Man saja. Kepopuleran kopi joss dengan sejuta penikmatnya ini membuat para pengusaha angkringan berbondong-bondong menyajikan minuman khas yang satu ini. Hampir di sepanjang jalan Mangkubumi dipenuhi oleh angkringan yang berjajar menjajakan kopi joss ini.

Seiring berjalannya waktu, kopi joss tidak hanya disajikan hangat tetapi ada pula yang menyajikannya dingin dan ada pula inovasi lain yakni penambahan susu agar menambah cita rasa pada kopi joss ini. Tinggal pilih ingin menikmati sensasi kopi



Sate karang



Wader goreng



Gorengan ikan wader ini disamping sangat lezat juga merupakan sumber protein yang murah dan dikenal sejak dahulu kala di Jogja

joss yang hangat atau yang dingin, atau mungkin kopi joss dengan tambahan susu.

### **SATE KARANG**

Sate karang, nama yang unik membuat orang penasaran bila mendengarnya. Sate karang ini hanya ada di Yogyakarta dan sudah menjadi ikon kuliner khususnya di daerah Kotagede. Disebut sate karang karena letaknya di lapangan karang Kotagede. Meski hanya warung sederhana, tapi warung sate ini selalu ramai dikunjungi pembeli. Aroma daging sapi yang dibakar sudah dapat “mengajak” orang-orang yang lewat untuk singgah dan santap malam di warung sate tersebut.

Warung sate karang ini buka mulai sore sampai malam hari, menyajikan sate sapi yang diberi bumbu kacang serta lontong kuah opor yang berisi irisan tempe. Potongan daging sapinya yang lembut dengan bumbu yang mantap, ditambah lontong sayur yang gurih pedas langsung memanjakan lidah. Warung sate ini sudah ada

sejak lama, yaitu sejak tahun 1955. Meskipun begitu, kelezatan dan keunikannya tak usang termakan zaman. Sate yang hanya ada di Jogja ini patut dicoba bagi siapa saja yang sedang berkunjung ke Jogja.

### **WADER KALI SESONDERAN**

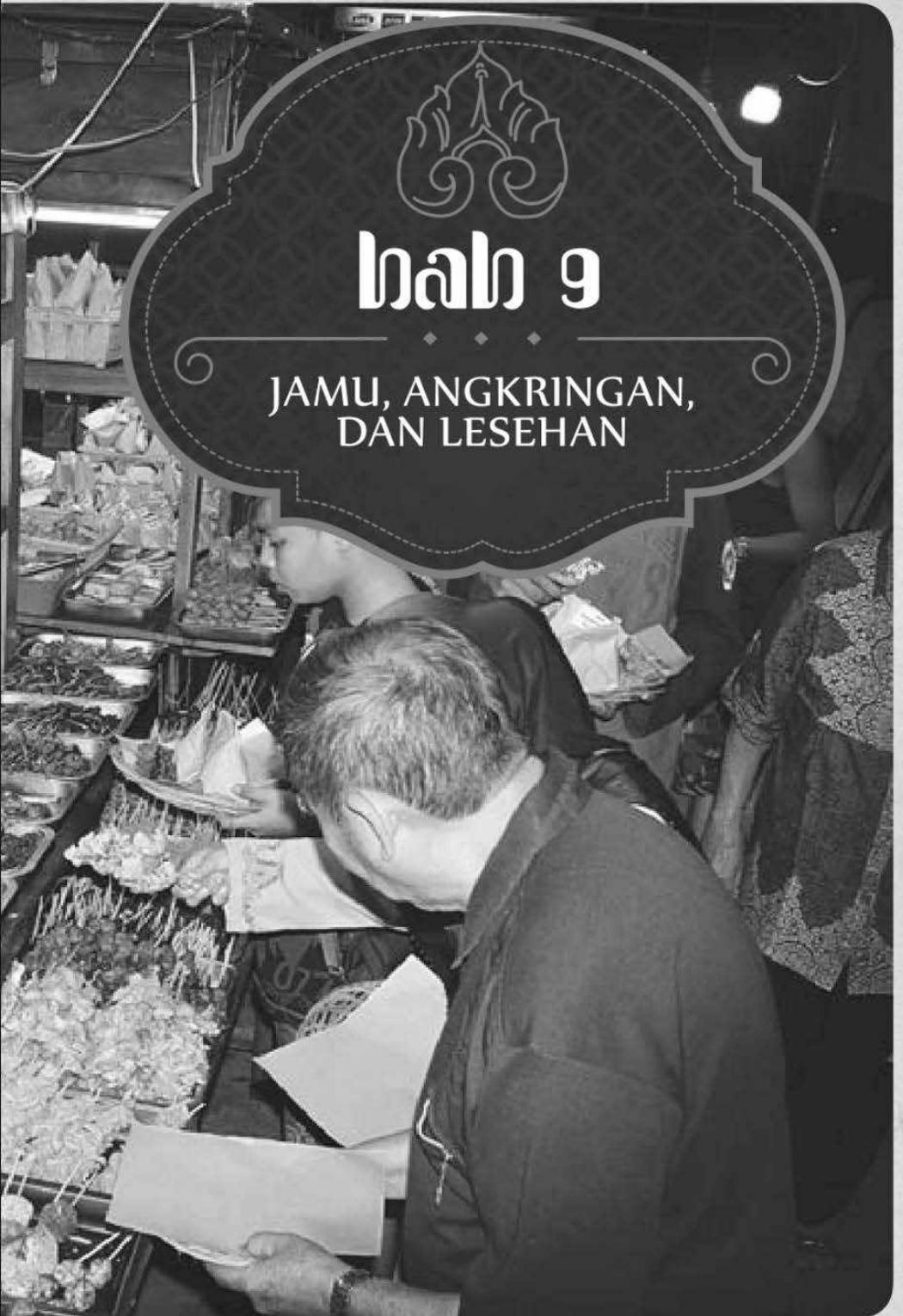
Jika di Jawa Barat ada pepes ikan mas, di Jogja ada wader goreng yang dulu hidup di sungai-sungai di Jogja dan tidak dibudidayakan. Selain ikan wader, ukuran yang lebih besar sering didapatkan pemancing berupa sidat, ikan kutuk, juga lele. Gorengan ikan wader ini disamping sangat lezat juga merupakan sumber protein yang murah dan dikenal sejak dahulu kala di Jogja. Warung yang menjual masih ada di Jogja Barat, Timur dan Selatan. Di pusat kota sudah mulai tidak ada penjualnya, tapi ikan ini menjadi buruan para wisatawan sebagai oleh-oleh bagi para pemudik. Ikan wader yang digoreng garing ini sangat cocok sebagai teman makan nasi. Rasanya yang gurih dan kriuk-kriuk, membuat lidah ingin terus bergoyang.





# Bab 9

JAMU, ANGKRINGAN,  
DAN LESEHAN



# JAMU

Salah satu kekayaan dan kearifan lokal di Indonesia dalam bidang kesehatan adalah jamu. Tradisi jamu ini telah sangat lama dan tua, sebelum ada layanan kesehatan formal. Bermula dari ketersediaan bermacam-macam jenis tanaman di Indonesia yang melimpah serta kepandaian nenek moyang kita dalam mengolah dan memanfaatkan alam di sekitarnya, jamu tradisional telah ikut berkontribusi dalam membangun kesehatan bangsa ini. Jamu berasal dari kata jampi yang dalam bahasa Jawa kuno artinya adalah ramuan ajaib. Resep jamu diwariskan secara turun temurun berdasarkan resep warisan leluhur, kepercayaan, budaya dan kebiasaan. Pemanfaatan ramuan alam untuk tujuan kesehatan sudah ada sejak ratusan tahun silam. Bukti-bukti pemakaian jamu di masa lalu bisa dilihat lewat peninggalan sejarah

tulisan-tulisan di daun lontar, prasasti, dan relief candi. Banyak ditemukan naskah kuno berisi cara untuk hidup sehat termasuk tentang jamu. Sampai sekarang jamu masih sering dipakai karena harganya yang terjangkau dan menggunakan bahan alami. Dari laporan riset Kesehatan Dasar tahun 2010, secara Nasional 59,29% penduduk Indonesia pernah minum jamu dan 93,76% di antaranya sudah merasakan manfaat jamu. Hasil riset dari Kementerian Kesehatan tahun 2010 sebanyak 49,53% penduduk Indonesia berusia 15 tahun ke atas mengonsumsi jamu. Dari jumlah itu 4,36% minum jamu setiap hari dan selebihnya mengonsumsi sesekali saja.

Berdasarkan data tersebut maka jamu masih cukup diminati masyarakat Indonesia, meskipun sebagian besar peminatnya adalah wanita setengah baya dan tua.



Khususnya di Yogyakarta dan Surakarta yang sebagian besar penduduknya adalah orang Jawa dan kerajaannya masih eksis, jamu masih lestari dan banyak ditemukan di berbagai tempat. Keraton Yogyakarta dan Surakarta sebagai salah satu pusat budaya masyarakat Jawa, menyimpan manuskrip tentang sejarah pengobatan tradisional. Ada 2 naskah yang memuat pengetahuan ini, yaitu Serat Centhini (1814) dan Serat Kawruh Bab Jampi (tulisan pengetahuan tentang jamu Jawa) yang ditulis pada tahun 1858. Pada mulanya yang banyak menggunakan jamu baik diminum maupun dioles adalah putri-putri Keraton, tapi

mengonsumsi jamu secara rutin setiap hari ada pula yang hanya minum sesekali saja ketika perlu. Kemudian ada jenis jamu untuk memijat, biasanya disebut parem. Parem berupa bola-bola keras yang ketika akan digunakan harus dilarutkan dulu dengan air, kemudian digunakan untuk pemijatan. Bagi kaum wanita, jamu juga bermanfaat untuk menjaga kecantikan. Masyarakat Jawa memiliki ramuan tertentu untuk membuat kulit bersih, halus dan kencang seperti bedak dingin, lulur, dan tapel untuk kulit di perut. Jamu lain yang terkenal adalah jamu brotowali, lempuyang, temulawak, serta uyub-uyub untuk

**Jamu berasal dari kata jampi yang dalam bahasa Jawa kuno artinya adalah ramuan ajaib. Resep jamu diwariskan secara turun temurun berdasarkan resep warisan leluhur, kepercayaan, budaya dan kebiasaan**

kemudian orang-orang di luar Keraton pun mulai mengikuti. Jamu oleh masyarakat Jawa dipercaya dapat memelihara kesehatan dan menjaga kecantikan bagi kaum wanita serta bagi para pria dipercaya dapat memelihara stamina. Macamnya pun beragam, mulai dari jamu minum, parem, pilis hingga lulur. Jamu minum pun beragam jenis dan khasiatnya, yang paling populer adalah beras kencur dan kunir asem karena rasanya yang nikmat dan menyegarkan. Masyarakat Yogyakarta mengonsumsi jamu untuk memelihara kesehatan dan meningkatkan stamina, ada kelompok masyarakat yang memang

memperlancar air susu ibu.

Salah satu jamu yang cukup terkenal adalah jamu cekok. Jamu cekok ini biasa diberikan pada bayi dan anak-anak untuk meningkatkan nafsu makan. Disebut jamu cekok karena cara mengonsumsinya adalah "dicekokkan" ke dalam mulut anak. Pertama-tama jamu yang masih berupa campuran tumbuh-tumbuhan, rempah-rempah yang telah dihaluskan dan diberi sedikit air, ditempatkan pada selempang kain kecil serupa sapu tangan, kemudian ujungnya disatukan (seperti membungkus). Anak yang akan dicekok biasanya menolak dan menunjukkan sikap berontak,



**JAMU CEKOK**  
**BUKA : 06.00 - 19.30**



Kios jamu  
di Pasar  
Beringharjo



dipangku orang tuanya dengan posisi agak berbaring. Selanjutnya hidung anak dipencet sehingga mulutnya akan terbuka dengan sendirinya. Pada saat inilah jamu yang telah disiapkan diperas di mulut anak sehingga cairannya masuk ke dalam mulut. Umumnya anak akan menangis, karena dipaksa minum jamu yang berasa pahit itu. Namun untuk anak yang lebih besar dan sudah mengerti tujuan minum jamu, biasanya menggunakan gelas kecil untuk meminumnya dan disediakan minuman manis penghilang rasa pahit tersebut. Tetapi meskipun cara minumnya menggunakan gelas, tetap saja namanya adalah jamu cekok. Dalam masyarakat Jawa di Yogyakarta tradisi ini selalu dilakukan oleh para orang tua, namun saat ini tradisi jamu cekok mulai memudar ditelan jaman. Padahal tradisi jamu

cekok ini merupakan kearifan lokal yang unik dan bermanfaat, dimana jamu cekok dapat meningkatkan nafsu makan sehingga dapat membantu anak-anak mencukupi zat gizi dari makanan yang dikonsumsi secara cukup. Tradisi jamu cekok tidak boleh kita lupakan.

Sebagai salah satu sistem yang membangun kesehatan masyarakat Yogyakarta, jamu tradisional sangat mudah ditemukan. Di setiap pasar tradisional, pasti selalu ada penjual jamu dengan botol-botol berisi ramuan yang telah dibuatnya, beberapa gelas kecil dan batok kelapa serta ember kecil berisi air untuk mencuci. Sedangkan jamu gendong berada di tengah masyarakat yang pantas disebut sebagai penjaga pusaka Nusantara. Minum jamu dengan menggunakan batok kelapa memberikan sensasi tersendiri,



terasa lebih tradisional. Pembelinya pun beragam, ada pria, wanita, anak-anak, orang tua semuanya membeli jamu dengan permintaan masing-masing. Kemudian sang penjual dengan lihai akan meracik ramuan jamu sesuai pesanan konsumen. Harga jamu sangat terjangkau, membuat jamu menjadi minuman rakyat. Selain di pasar tradisional, ada juga penjual jamu keliling di kampung-kampung. Ada yang dengan digendong ada pula yang menggunakan sepeda. Bahkan jamu juga cukup populer di kalangan anak muda. Buktinya ada penjual jamu gerobak di daerah kampus, khususnya di lembah UGM. Sampai sekarang penjual jamu tersebut masih bertahan, sebagai bukti bahwa banyak mahasiswa yang mengonsumsi jamu. Jamu yang laris

di kalangan masyarakat Yogyakarta adalah beras kencur, kunir asem, sehat pria, sehat wanita, temulawak, cabe puyang dan brotowali.

Dalam era globalisasi ini, gaya hidup dan kebiasaan masyarakat mulai berubah termasuk pola makannya. Perubahan pola makan serta munculnya makanan cepat saji menyebabkan timbulnya masalah baru dalam kesehatan yaitu penyakit tidak menular. Sehingga jamu menjadi sangat penting untuk menjaga kesehatan, karena khasiatnya untuk kesehatan serta bahannya yang alami tidak menimbulkan efek samping. Di Yogyakarta ada satu kios jamu yang cukup terkenal, yaitu Jamu Ginggang yang terletak di daerah Pakualaman dan sudah berdiri sejak 1930. Warung ini buka dari pagi sampai malam



Iringan jamu



Penjual jamu gendongan



hari, disediakan kursi dan meja dengan interior tempo dulu bagi yang ingin langsung menikmati jamu. Disana juga disediakan jamu dalam kemasan botol untuk dibawa pulang atau oleh-oleh. Warung jamu ini menawarkan berbagai macam varian jamu, cara pembuatannya pun masih tradisional. Harga yang ditawarkan pun sangat murah. Yang unik adalah resep yang digunakan sejak awal berdiri sampai sekarang tetap sama.

Mereka mempertahankan resep agar tetap tradisional. Selain Jamu Gingsang, masih banyak kios-kios jamu di Yogyakarta, diantaranya ada jamu kerkop yang jamunya dikenal sejak dahulu kala sebagai obat bagi anak-anak yang sedang sakit. Kios jamu ini menyediakan jamu bagi orang dewasa. Disebut jamu kerkop karena berdekatan dengan kerkop (kerkoff) yang merupakan makam orang Belanda yang sekarang



# A NGKRINGAN

Bagi yang sedang kelaparan dan tidak punya banyak uang, angkringan adalah salah satu solusinya. Kuliner yang tidak ditemukan di daerah lain ini menawarkan masakan Jawa dengan harga yang merakyat. Istilah angkringan berasal dari bahasa Jawa yaitu *ngangkring* yang artinya hinggap untuk sementara. Dahulu angkringan menjadi pilihan sebagai tempat untuk mengisi waktu, bukan untuk makan yang sebenarnya. Bahkan sampai sekarang angkringan masih menjadi pilihan untuk mengisi waktu di sela-sela kesibukan. Yang datang berkunjung adalah para pekerja yang pulang malam hari dan pulang dini hari, atau hanya sekedar mampir makan siang. Angkringan biasanya hanya menyediakan sedikit kursi, selebihnya pelanggan bisa duduk lesehan di atas tikar. Menu khasnya adalah *sego kucing* yaitu bungkus nasi dengan porsi kecil

yang sudah dilengkapi dengan sedikit lauk berupa sambel teri atau oseng-oseng tempe. Kemudian ada juga pilihan menu tambahan seperti sate usus, sate telur puyuh, sate kerang, serta berbagai macam gorengan. Minumannya juga sederhana yaitu teh, jeruk, wedang tape, dan wedang jahe. Ada pula berbagai minuman instan seperti susu dan minuman serbuk lainnya. Banyak penjual angkringan menjajakan dagangannya dengan menggunakan pikulan. Walaupun tidak dijajakan berkeliling, namun pikulan ini menjadi salah satu daya tarik bagi angkringan. Terdapat anglo serta dua ceret teko, yang pertama berisi air yang kedua berisi teh. Tempat duduknya pun sangat sederhana dengan naungan tenda. Selain dengan pikulan sekarang lebih banyak angkringan dengan menggunakan gerobak, menu di



Angkringan membantu perekonomian bagi orang kecil yang hanya memiliki modal kecil, karena berdagang angkringan tidak memerlukan investasi yang besar.

BAB IX JAMU, ANGKRINGAN, DAN LESEHAN



setiap angkringan hampir sama yaitu sego kucing dan menu tambahan lainnya.

Yang menambah keunikan dan tidak biasa pada angkringan adalah menu kopi joss, yaitu kopi hitam panas yang ditambahkan arang membara. Sambil ngemil sate atau ngobrol dengan kawan dan menyeruput gelas berisi kopi hitam kental dan berasap. Meski beberapa peramu kopi arang bilang minuman ini membangkitkan stamina, kopi joss mendapatkan popularitas lebih karena keunikannya. Menambah keunikan dari kota pelajar ini.

Biasanya angkringan buka mulai malam hari, tapi ada beberapa angkringan yang mulai buka pada siang hari. Konsumennya adalah pedagang pasar yang telah selesai berdagang di pagi hari dan akan pulang. Untuk angkringan yang buka malam hari, banyak pengunjungnya adalah seniman yang bekerja pada malam hari untuk mencari suasana kondusif untuk inspirasi. Ada juga angkringan dengan konsep modern, dengan tempat yang lebih luas dan fasilitas lebih lengkap. Angkringan ini buka mulai siang hari sampai malam, bahkan dengan fasilitas wi-fi membuat pengunjungnya ingin berlama-lama. Tenang saja, meskipun duduk berlama-lama disana, tidak akan ada yang mengusir. Angkringan dengan konsep modern ini dijalankan oleh orang-orang muda dan biasanya terletak di kawasan kampus. Misalnya angkringan di daerah Kotabaru, Moses Gatotkaca, dan sebagian di jalan Mangkubumi. Angkringan modern ini mematok harga yang lebih tinggi dibandingkan

dengan angkringan tradisional. Berbeda dengan angkringan sederhana pinggir jalan, meskipun tidak ada fasilitas wi-fi tetapi angkringan ini menawarkan suasana yang hangat dan romantis. Kita dapat menemukan deretan angkringan di Jalan Mangkubumi di depan kantor Kedaulatan Rakyat dekat dengan Tugu Yogyakarta, utara stasiun Tugu Yogyakarta, serta di berbagai tempat khususnya daerah kampus di Yogyakarta. Buka mulai malam hari, dengan makanan dan minuman yang sederhana dan harga terjangkau, dan suasana hangat yang membuat pengunjungnya lupa waktu karena asyik ngobrol. Bahkan konsep angkringan sudah masuk dalam jamuan pesta pernikahan. Angkringan tidak akan punah dan tetap mengasyikkan.

Walaupun angkringan dengan konsep modern sudah banyak bermunculan di Yogyakarta, namun keberadaannya tidak lantas menyingkirkan angkringan tradisional. Harga makanan yang bersahabat bagi kantong, menjadikan angkringan tradisional sebagai penolong bagi beberapa orang ketika kantong menipis. Dengan harga yang bersahabat serta rasa yang cocok di lidah ditambah suasana yang mengasyikkan, banyak angkringan di Yogyakarta yang terkenal dan memiliki banyak pelanggan. Berikut diceritakan sedikit mengenai angkringan yang ngetop di Yogyakarta. Salah satunya angkringan Lik Man yang berada di sebelah utara pintu masuk stasiun Tugu. Selain tehnya yang kental dan manis ada juga kopi joss racikan Lik Man. Kopinya adalah



kopi hitam biasa tetapi diberi arang membara yang diambil dari anglo sehingga berbunyi joss.... Warung angkring Lik Man buka sejak siang hingga tengah malam. Kemudian ada warung angkringan Pak Samirin cs di Lempuyangan yang menjadi

tempat favorit untuk ngangkring di Yogyakarta. Warung ini buka mulai pukul 4 pagi dan tutup menjelang pukul 7 malam. Di kawasan Jalan Bugisan Selatan, ada warung poci Pak Min, letaknya di seberang SMK1. Menyediakan menu utama teh poci

sesuai nama warungnya. Berupa teh yang diseduh di dalam poci dan dihidangkan dalam gelas tanah liat berisi gula batu. Tehnya kental, manis dan harum aroma melati. Hidangan yang ditawarkan juga tak kalah nikmat, nasi putih dengan lauk oseng-oseng, sate, gorengan dan sebagainya. Kalau ke selatan lagi, ada warung "nganggo suwe Pak Hadi" di daerah Umbulharjo. Dalam bahasa Indonesia "nganggo suwe" artinya adalah "pakai lama". Karena banyaknya pembeli yang datang ke warung ini, pembeli harus menunggu lama untuk dilayani. Mungkin itu sebabnya warung ini disebut "nganggo suwe" karena harus menunggu lama. Warung ini berbentuk rumah biasa tanpa gerobak angkring, tapi menu yang diujakan mirip dengan menu di angkringan dengan menu gorengan lebih lengkap.

Selain itu masih terdapat beberapa warung angkring yang populer dikunjungi. Antara lain angkringan di depan alun-alun Pura Pakualaman. Di alun-alun tersebut ada beberapa warung angkringan, yang paling terkenal adalah warung Bu Warsuki yang buka mulai sore hari sampai dini hari. Semakin malam, pembeli disana justru semakin ramai, sampai alun-alun penuh. Orang-orang yang biasa datang kesitu lebih suka menyebutnya Warung Teh Poci Pakualaman. Pembeli sangat menggemari sate ususnya yang panjang dan baceman ceker ayam yang bumbunya meresap sampai ke tulang. Dan masih banyak lagi warung angkringan yang perlu dicoba di Yogyakarta. Meski warung

angkringan tradisional ini sederhana, tetapi peminatnya sangat banyak, tak pernah sepi pengunjung.

Angkringan sudah menjadi salah satu icon wisata kuliner Yogyakarta, selain banyak dikunjungi wisatawan, angkringan juga menjadi penolong para mahasiswa perantau. Barangkali angkringan telah cukup membantu bagi para mahasiswa perantau dalam mengisi perut sebagai tenaga untuk belajar dalam menggapai cita-citanya. Selain murah, makan di angkringan akan memberikan kenangan indah tersendiri. Suasana yang hidup dengan penjual yang ramah membuat pengunjungnya mampu bercerita dari hati ke hati, terkadang diselingi suara indah musisi jalanan menambah hangatnyasuasana.

Angkringan juga menjadi tempat bagi para seniman untuk mencari ilham, atau untuk mengerjakan tugas di malam hari ditemani makanan dan minuman hangat. Bagi para perantau pasti akan merindukan kenangan makan di angkringan. Karena suasananya yang romantis, angkringan juga menjadi pilihan tempat makan bagi mereka yang berkencan. Selain memberikan kenangan bagi setiap pengunjung, angkringan juga memberikan rejeki bagi para penjual angkringan. Angkringan membantu perekonomian bagi orang kecil yang hanya memiliki modal kecil, karena berdagang angkringan tidak memerlukan investasi yang besar. Suatu harmonisasi yang apik. Setiap sudut Yogyakarta memang selalu menimbulkan kenangan dan membuat rindu untuk kembali.

# L ESEHAN

Senja mulai menghiasi langit Jogja, tetapi riuhnya Yogyakarta masih belum berhenti. Para penjual kuliner malam dengan lampu temaram mulai bersiap membuka warungnya. Salah satunya adalah lesehan, disebut begitu karena pengunjungnya harus duduk beralaskan tikar yang dalam bahasa Jawa disebut lesehan. Makan dengan duduk lesehan ini merupakan salah satu budaya makan orang Indonesia. Dengan temaram lampu di pinggir jalan, lesehan menjadi pilihan kuliner malam hari yang romantis. Pilihan menu yang ditawarkan adalah berbagai daging unggas dan ikan yang digoreng atau dibakar lengkap dengan sambal dan lalapan.

Warung lesehan biasanya digelar pada malam hari di trotoar jalan,

awalnya berada di pinggir Jalan Malioboro. Menikmati makan malam ditemani romantisnya suasana malam hari di Malioboro ditambah pengamen yang secara bergantian menyanyikan lagu. Namun kini warung dengan konsep lesehan bisa ditemui di berbagai tempat di Yogyakarta khususnya di kawasan kampus. Lesehan tidak pernah sepi pengunjung karena menyuguhkan suasana kuliner khas Jogja. Jangan takut untuk makan di lesehan, karena sekarang hampir di semua lesehan sudah terpampang harga tiap menu. Walaupun tidak semurah angkringan, tetapi suasana lesehan tidak kalah syahdu.

Selain di Malioboro dengan menu olahan daging unggas dan



Makan dengan duduk lesehan ini merupakan salah satu budaya makan orang Indonesia. Dengan temaram lampu di pinggir jalan, lesehan menjadi pilihan kuliner malam hari yang romantis

## BAB IX JAMU, ANGKRINGAN, DAN LESEHAN

ikan, beberapa penjual gudeg juga menjualnya dengan cara lesehan. Ada yang berjualan pagi hari ada juga yang malam hari. Penjual gudeg lesehan ini tersebar di beberapa tempat di pinggiran jalan besar. Salah satu yang terkenal adalah gudeg permata, disebut begitu karena letaknya yang dekat dengan bekas bioskop Permata. Gudeg ini buka mulai malam hari sampai pagi hari, para pencari kuliner malam pasti tahu warung gudeg ini. Makan gudeg malam-malam sambil duduk lesehan menikmati suasana malam Jogja, bikin ketagihan.

Di alun-alun utara Keraton Yogyakarta, seiring dengan tenggelamnya matahari para pedagang mulai menggelar dagangannya. Disana banyak penjual jagung bakar dan roti bakar yang menarik pembeli dengan kepuan aroma dari asapnya serta wedang ronde yang menawarkan kehangatan di setiap mangkoknya. Penjual ini tidak menyediakan kursi bagi pembelinya melainkan hanya menggelar tikar, supaya para pembelinya dapat menikmati makanan sembari duduk lesehan. Pemandangan yang unik sekali di



alun-alun pada malam hari, banyak orang duduk bersila beralaskan tikar sambil menikmati jajanan dan suasana yang ditawarkan. Sekitar 70 tahun yang lalu wedang ronde dinikmati berpasangan dengan kacang kampiun, yaitu kacang rebus asin yang dijemur dan dibungkus dengan kertas koran bekas yang berbentuk *cone*.

Di alun-alun selatan penjual lesehan lebih banyak dan suasana lebih meriah karena di alun-alun selatan banyak yang menyewakan sepeda tandem, bahkan telah dimodifikasi sehingga

penampilannya menjadi lebih unik dihiasi lampu berkelap-kelip serta lagu yang meriah. Sepeda tandem yang dimodifikasi ini dapat menampung 4 orang atau lebih, dapat disewa untuk memutar alun-alun selatan. Karena banyaknya pengunjung disana, maka penjual di seputaran alun-alun selatan Keraton Yogyakarta lebih banyak dan bervariasi.

Selain itu, di Jalan KH Ahmad Dahlan yang letaknya di sebelah barat KM 0 Yogyakarta, pada malam hari banyak warung lesehan di pinggir jalan yang menjual oseng-



lesehan Angkringan  
Lek man



lesehan  
oseng mercon



lesehan Gudug  
Batas Kota





Pengunjung  
lesehan



oseng mercon. Disebut oseng-oseng mercon karena rasanya yang pedas, karena saking pedasnya maka sensasinya seperti mercon dan disebut oseng-oseng mercon. Yang diolah menjadi oseng-oseng mercon adalah daging ayam dan enthog. Yang datang ke warung lesehan ini adalah orang-orang yang menyukai rasa pedas.

Pada hari minggu pagi, di kompleks Kampus Bulaksumur selalu ada pasar kaget yang disebut *Sunmor* yang merupakan singkatan dari *Sunday Morning*. Disini terdapat beberapa penjual makanan lesehan. Para penjual mulai menggelar

dagangannya dari pagi hari bahkan subuh, supaya bisa mendapatkan tempat untuk berdagang. Warung kuliner yang terdapat di *Sunmor* ini biasanya menjual menu sarapan, pengunjunnya adalah masyarakat yang sedang berjalan-jalan pagi atau setelah olahraga pagi untuk mengisi tenaga kembali. Para pembeli menikmati makanan dengan duduk lesehan di atas tikar yang sudah disediakan. Beberapa menu yang disediakan di warung adalah bubur, lontong opor, nasi kuning, soto, dan kudapan lainnya. Warung di pasar kaget ini buka sampai sekitar pukul 11.00.



**Murdijati Gardjito** lahir di Yogyakarta, menekuni dan akhirnya menjadi guru besar Ilmu dan Teknologi Pangan UGM (sejak 2006). Menekuni gastronomi molekuler dan kuliner Nusantara termasuk kuliner Yogyakarta. Setelah menulis buku tentang *Menu Favorit Para Raja* tahun 2010 bersama para mahasiswa dan asistennya melakukan survei dan kajian kuliner Yogyakarta. Hasil yang dituangkan dalam buku ini bukanlah hasil kajian final karena ternyata sangat luas untuk mengikuti dinamika perubahan kuliner Yogyakarta karena aliran perubahan masyarakat yang datang dan pergi ke Yogyakarta juga dinamis sekali. Menariknya, sebanyak apapun data yang diperoleh tidak terlalu mudah untuk dirangkai dan disusun menjadi alur yang mudah diikuti. Sepertinya merasa tahu banyak sekali akan tetapi setelah dituangkan menjadi tulisan yang harus dibaca selalu saja terasa kurang dan ingin terjun lagi ke lapangan melengkapinya.

Kuliner Yogyakarta dalam buku ini hanyalah sepenggal dari dinamika kuliner Jogja sampai dengan tahun 2014. Minat penulis di bidang kulinologi dinyatakan dengan menulis beberapa buku hasil penelusuran kuliner di Tuban, Lamongan, Banten, Sleman, Yogyakarta, dan 10 provinsi lain di Indonesia. Penelusuran tentang Makanan Kegemaran Para Raja dan Resep Warisan Leluhur Kuliner Jawa, Sumatera, dan Sulawesi juga ditulis.

Saat ini penulis masih tetap menekuni menulis berbagai hal menyangkut makanan khususnya terkait gastronomi molekuler yang berhubungan dengan cara menikmati makanan. Pada tahun 2012, penulis mendapatkan Penghargaan sebagai Pelestari Kuliner Yogyakarta dari Gubernur DIY. Tahun berikutnya yaitu 2013, penulis menerima Penghargaan sebagai Peneliti, Pelestari, dan Pengembang Kuliner Nusantara dari Pemerintah RI c.q Menteri Pendidikan dan Kebudayaan.

**Ade Krisna Nindyarani**, lahir di Yogyakarta pada tanggal 18 Januari 1988. Memperoleh gelar Strata satu (S-1) setelah menempuh pendidikan di Fakultas Teknologi Pertanian jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (TPHP) di Universitas Gadjah Mada (UGM) pada tahun 2006-2010.



Ketertarikan penulis mengenai pangan lokal dimulai dari penelitian yang dilakukan sewaktu kuliah dengan judul Karakteristik Kimia, Fisik, dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Poirlet) dan Produk Olahannya, yang juga termuat di Jurnal Teknologi Pangan Agritech. Oleh karena itu, untuk menambah wawasan mengenai pangan lokal, penulis mulai bergabung di Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT) UGM untuk membantu Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito sebagai *freelancer*. Adapun kegiatan yang dilakukan penulis selama bekerja paruh waktu di PKMT UGM antara lain, melakukan survei dan wawancara ke penjual makanan tradisional, blusukan ke pasar-pasar tradisional, mendokumentasikan kuliner, dan menuangkannya dalam sebuah tulisan.

**Rhaesfaty Galih Putri**, lahir di Yogyakarta pada 25 Maret 1993. Dibesarkan dan menyelesaikan pendidikan sampai S-1 di Yogyakarta. Menempuh pendidikan terakhir di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Setelah lulus, menjadi asisten peneliti dan bekerja bersama Prof. Murdijati Gardjito. Salah satu hobinya adalah wisata kuliner di Yogyakarta, *jajan* di sana-sini mencoba makanan di berbagai tempat khususnya pangan lokal dan makanan khas yang hanya ada di Yogyakarta.



Menurutnya, wilayah Nusantara kaya akan sejarah dan tradisi kuliner yang bermakna sangat baik dalam kehidupan sehari-hari. Bangga akan kekayaan warisan budaya di tempat kelahirannya, Yogyakarta.

**Chairunisa Chayatinufus** lahir pada 11 November 1992 di Yogyakarta. Ia memulai jenjang pendidikannya di SD Negeri Wojo II, kemudian MTsN Gondowulung atau setingkat dengan SMP. Setelah itu ia melanjutkan ke SMA Negeri 10 dan terakhir ia menempuh pendidikan Strata Satu di Universitas Gadjah Mada, Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Ia berhasil menempuh pendidikan Strata Satu selama 3 tahun 8 bulan tepatnya pada bulan Mei 2014.



Sejak menempuh bangku Sekolah Dasar, ia sangat senang menulis baik cerpen, novel maupun beberapa artikel yang pernah dimuat di mading sekolah terutama pada saat SMP. Saat SMP, ia mengikuti kegiatan tambahan di sekolah berupa kegiatan mading. Meskipun senang menulis, tetapi ia tidak memroduksi tulisan secara rutin dan mempublikasikannya karena kesibukannya dalam bidang akademik. Selain mading, ia juga aktif dalam kegiatan PMR (Palang Merah Remaja) di SMP. Selain itu pada saat SMA, ia mengikuti sebuah organisasi keagamaan yakni Kerohanian Islam dan menjabat sebagai sekretaris yang tak jauh dalam dunia tulis menulis. Ia juga tertarik dalam bidang pengajaran. Bercita-cita menjadi guru sewaktu SD membuatnya gemar menyalurkan ilmunya kepada orang lain. Terbukti ia pernah mengajar di Lembaga Bimbingan Belajar dan juga privat untuk mata pelajaran Matematika dan Kimia hingga saat biografi ini ditulis.



PARA PENDIRI DAN PENGGAGAS AKADEMI KULINER INDONESIA

Akademi Kuliner Indonesia (AKI) adalah komunitas pecinta kuliner tradisional Indonesia. Komunitas ini resmi berdiri pada 1 Juni 2014.

Penggagas dan pendirinya adalah: Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito, guru besar Universitas Gadjah Mada; Dr. Santi Palupi, ketua Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) Universitas Podomoro; Dra. Linda F. Adimidjaja, M.Par; Dra. Shinta Teviningrum, M. Par; Sri Fajar Ayuningsih, Amd.G, S.Kom, M.Par; Heni Pridia, SS, M.Par; Mulyasari Hadiati, SE, M.Par; Lila Muliani, ST, M.Par; Firta Hapsari, S.Sos, M.Par; dan Berlianti Savitri, ST, M.Par.

Akademi Kuliner Indonesia ikut serta melestarikan dan mendokumentasikan kuliner tradisional Indonesia yang merupakan akar pengembangan kuliner Indonesia baik di tingkat lokal maupun global. Semangat ini diwujudkan dengan cara menerbitkan buku-buku kuliner tradisional yang berdasarkan penelusuran yang hasilnya dapat dipertanggungjawabkan tentang sejarah, budaya, tradisi, masyarakat, dan potensi lingkungan di mana masyarakat itu berada. Akademi Kuliner Indonesia bercita-cita menghasilkan buku yang mencatat kuliner dan bahan-bahan pangan eksotis dari tiap etnis dan wilayah yang mulai terlupakan.

Selain itu, misi Akademi Kuliner Indonesia adalah memberi pemahaman atas asal usul, sejarah, filosofi, atau legenda tentang masakan Indonesia. Juga menyediakan acuan bagi penyelenggara jasa boga serta mendukung keberhasilan dalam kegiatan pariwisata, diplomasi, pembinaan masyarakat dan generasi muda.

- Anonim. 2012<sup>a</sup>. *Tumpeng*, <http://id.wikipedia.org/wiki/Tumpeng>. 26 Februari 2012.
- Anonim. 2013. <http://www.bango.co.id/resep/details/560/sate-klatak/>
- Anonim1. 2014. Lombok ketok. <http://www.vemale.com/kuliner/resep-makanan/76767-resep-lezat-daging-lombok-kethok-khas-jogja.html>
- Anonim. 2015. <http://resepmasakanspesial.com/resep-spesial-tapak-kebo-yogyakarta-lezat.html>
- Abu, R. 1978. *Adat dan Upacara Perkawinan Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Yogyakarta.
- Aji, R.P. 2014. Analisis Morfo-Semantis Nama-nama Camilan Tradisional Berkorelasi dengan Sifat dan Bagian Tubuh di Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi. Jurusan Sastra Nusantara Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Alamsyah, Y. dan Rudy, S. 2006. *Warisan Kuliner Indonesia Kue Basah dan Jajan Pasar*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Alfannur, H. R. 2015. *KrengsenganHatiAmpela*. <https://cookpad.com/id/resep/243101-krengsengan-atihati-ampela-ayam?ref=search>
- Ambarita, K. 2014. Soto Ayam Ngasem. <https://sotodansup.wordpress.com/2014/05/11/resep-soto-ayam-ngasem-khas-jogja/>
- Andrianto, C.B. 2006. Pengaruh Tradisi Munum Terhadap Tingkat Konsumsi Teh pada Masyarakat Yogyakarta. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Angelingkusumo. Sajen-sajen. Sanggar Ayu Mandarpaes.
- Asripah. 2007. *Budidaya Kacang Panjang*. Azka Press. Jakarta.
- Asti, M.B. dan Laela, N. 2009. *Kumpulan Resep Masakan Tradisional dari Sabang sampai Merauke*. Tim Dapur Demedia, Yogyakarta: MedPress.
- Astuti, Y.R. 2004. *Susunan Makanan Tradisional yang Digunakan Sebagai Sesaji dan Hidangan Dalam Kegiatan Tradisi Masyarakat Jawa di Yogyakarta*. Skripsi S1 Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Atmosudiro, Sumijati. 2011. *Penelusuran Makanan Khas di Pasar Tradisional Yogyakarta*. Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Aulia, S. 2014. Tempe Bakar. <http://jagomasakenak.blogspot.com/2014/12/resep-tempe-bakar-madu-kecap-penyet-pedas-taliwang.html>
- Bachtiar, S.E. Bacem Ikan Gindara. <https://cookpad.com/id/resep/179678-bacem-ikan-gindara?ref=search>
- Badan Pusat Statistik Kota Yogyakarta. 2014. Daerah Istimewa YOGYAKARTA dalam Angka. Yogyakarta.
- Bagian Perekonomian Setda Kabupaten Sleman DIY dan Pusat Kajian Makanan Tradisional. 2009. *Cita Rasa Lembah Merapi Bersemi Memangun Diri*. PKMT: Yogyakarta.
- Boga, Y. 2006. *Jajan Pasar: Kudapan Favorit Sepanjang Masa*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Boga, Y. 2008. *Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Boga, Y. 2010. *Koleksi 120 Resep Masakan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Boga, Y. .... *Seri Menu dan Resep Seharian-hari*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Cindy. 2011. Jubleg. <http://www.ibukitakartini.com/tentang/resep-jubleg-yogyakarta/>
- Daneswari, Prita. 2014. *Kuliner, Faktor Utama Wisatawan Indonesia Tentukan Tujuan Wisata*. (Online). Tersedia: <http://microsite.metronews.com/lifestyle/read/2014/02/19/912/217137/Kuliner-Faktor-Utama-Wisatawan-Indonesia-Tentukan-Tujuan-Wisata>
- Didi, D. 2013. Ayam bakar bumbu bacem. <http://www.diahdidi.com/2013/06/ayam-bakar-bumbu-bacem-khas-yogyayummy.html>
- Didi, D. 2013. Resep Emping Melinjo Pedas. <http://www.diahdidi.com/2013/07/emping-melinjo-pedas-manis.html>
- Didi, D. 2013. SumpiaUdang. <http://www.diahdidi.com/2013/10/sumpia-udang.html>
- Didik, F. 2013. Cara Membuat Bacem Belalang Goreng. <http://www.menuinternasional.com/2013/02/cara-membuat-bacem-belalang-goreng.html>
- Didi, D. 2013. Awuk-awuk Sagu Mutiara. <http://www.diahdidi.com/2013/04/kangen-awuk2-sagu-mutiara.html>
- Didi, D. 2014. Bongko. <http://www.diahdidi.com/2014/05/bongko-kacang-tholo.html>



## DAFTAR PUSTAKA

- Emydan Umar. 2014. *Aneka Resep Sayur Berkuah Sehari-hari*. Surabaya: PT. Kawan Pustaka.
- Didi, Diah. 2014. Sambel Gepeng. <http://www.diahdidi.com/2014/05/sambel-gepeng-jodohnya-ya-gereh-pethek.html>
- Erwin, L.T. 2015. *35 Resep Masakan Olahan Hati Ampela Ayam*. Gramedia Pustaka Utama.
- Fajar, K. 2015. Resep Ayam Geprek Khas Yogyakarta. <https://cookpad.com/id/resep/277476-ayam-geprek-khas-yogyakarta>
- Fauzia, P/ dan Lisa, E.P.H. 2009. *500 Resep Lezat Masakan Indonesia*. Pustaka Anggrek, Yogyakarta
- Gartikayati, T. 2014. Sayur Podomoro. <https://cookpad.com/id/resep/182625-sayur-podomoro>
- Ganie, S. N. 2010. *Mahakarya 5000 Resep Makanan dan Minuman di Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ganie, S.N. 2009. *100 Variasi Sambal*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- G.K.R. Anom. 2000. *Petunjuk Tentang Susunan dan Kelengkapan Sesaji dalam Upacara Adat di Lingkungan Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat*. Kalurahan Putri. Yogyakarta.
- Handayani, S. dan Adie, W. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Kawan Pustaka, Jakarta.
- Haryoto. 2009. *Membuat Rempeyek Kacang Tanah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Indriani. 2010. *Lezatnya Variasi Sayur Lodeh*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Indarn, R. 2013. Gudeg Ceker. <http://berbagairesep masakan kita.blogspot.com/2013/07/resep-cara-membuat-gudeg-ceker-khas.html>
- Joyokusumo, N. tahun.... *Warisan Kuliner Keraton*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Kartohardiprodjo, A...tahun..... *25 Resep Dessert Populer*. Erlangga
- Khalisa, E. 2012. Wedang Gedhang Lereng Merapi. <https://cookpad.com/id/resep/180983-wedang-gedang-lereng-merapi>
- Kevin, M. 2014. Resep Rempeyek Kedelai Hitam. <http://resep-masakan-spesial.blogspot.com/2014/06/resep-cara-membuat-rempeyek-kedelai.html>
- Kinanthi, L. 2013. *Menu Praktis untuk Sebulan*. Demedia Pustaka, Jakarta.
- Kumpulan Resep Masakan Indonesia. 2015. *Sekedar Bisnis*.

- Kusuma, A.C. 2014. *Kalender Resep Paket Menu Komplet 30 Hari*, Kata Media, Grup Puspa Swara, Jakarta.
- Noor, S.B., Ambar, A., Midjijono, Sumarno, dan Maharkesti. 1997. *Tradisi makan dan minum di lingkungan keraton Yogyakarta*. Departemen Pendidikan DIY.
- Maharkesti, B.A., Tashadi, Gatot, M., Moertijpto, Suhatmo, Sri, S., dan Bambang, S. 1989. *Upacara Tradisional Siraman Pusaka Kraton Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Maharkesti, R.A. 2000. *Upacara Peksi Buroq di Kraton Yogyakarta*. Departemen Pendidikan Nasional. Yogyakarta.
- Maryoto, Andreas. 2009. *Jejak Pangan, Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*, PT. Kompas Media Nusantara, Jakarta.
- Masjkuri dan Sutrisno, K. 1977. *Sejarah Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.
- Moertijpto, Jumeiri, S.R., Moedjiono dan Juli, A. 1994. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.
- Moertijpto, Sri, R.A., dan Sri, S. 1998. *Upacara Tradisional Mohon Hujan di Desa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Muayyidah, N. 2013. Keripik Salak. <http://spesialresep masakan.blogspot.com/2013/04/cara-membuat-keripik-salak.html>
- Mubarokah, A. 2013. Pis Kopyor. <http://www.resepkueonline.com/pis-kopyor/>
- Murbawono, S. 2009. *Tempat Makan Legendaris di Jogja Monggo Mampir Mengudap Rasa Secara Jogja*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Murdijati-Gardjito, Retno Indrati, dan Amaliah. 2010. *Potret Kekayaan Kuliner Yogyakarta "Kersanan Ndalem" Menu Favorit Para Raja*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Murdijati-Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Muharman, H. 2013. *Lezatnya Besengek Tempe Benguk*. <http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Lezatnya-BESENGEK-TEMPE-BENGUK-khas-pesisir-KULONPROGO-bikin-Merem-Melek-menikmatinya->
- Nuraini, F.W. *Resep Iga Brongkos* <http://tabloidnova.com/Sedap/Makanan/Iga-Brongkos>
- Pratana, M. dan Nanit. 2008. *505 Masakan Nusantara Favorit*. TransMedia Pustaka. Jakarta

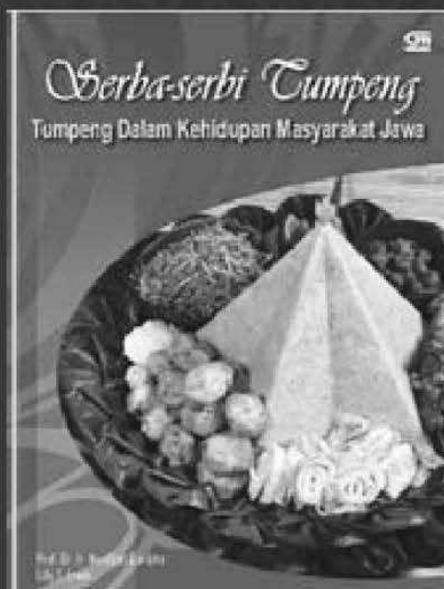


## DAFTAR PUSTAKA

- Raditrini. 2014. *Lauk Rumahan*. Demedia Pustaka. Jakarta
- Ratri, F.D. 2014. Pergeseran dan Pemaknaan Tradisi Nyumbang dalam Pernikahan. Skripsi. Jurusan Sosiologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rilandarii, N. 2014. Resep Singkong alik. <https://cookpad.com/id/resep/185385-singkong-balok>
- Rosliyani, N. 2007. *Resep Lengkap 33 Provinsi Paling Muantap*. Yogyakarta:PustakaAnggrek
- Rosliyani, N. 2008. *250 Resep Aneka Jajanan Paling Nendaangg*. Yogyakarta:PustakaAnggrek
- Sajian Sedap. 2010. Babat Bacem. <http://www.sajiansedap.com/recipe/detail/4118/babat-goreng-bacem#.VeRYuiXtmko>
- Sajian Sedap. 2012. Mangut belut. <http://www.sajiansedap.com/recipe/detail/12155/mangut-belut>
- Setyowati, E. 2012/ Tempe Garit. <http://pawonmoe.blogspot.com/2012/07/tempe-garit.html>
- Soemijan. 1984. Upacara Raja wedha. Provinsi Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Soenardi, T. 2010. *1500 Resep Masakan Sehat*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Soepanto, Suratmin dan Bambang, S. 1992. *Upacara Tradisional Sekaten Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.
- Soesilo, D. 2013. *Kue-kue Kukus Tradisional*. Demedia Pustaka. Jakarta.
- Soewitomo, S. 2005. *Hidangan Sayur Populer*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Steinmetz, Rose. 2010. *Food Tourism and Destination Differentiation: The Case of Rotorua*. New Zealand: Auckland University.
- Suhatno, Tashadi, Sularto, Taryati, Moerjipto dan Suhartinah. 1988. *Upacara Tradisional Ngalangi di Kalurahan Banjarejo Kecamatan Tepus Kabupaten Gunung Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.
- Sukendro, S. 2009. *Jalan-jalan Kuliner Aseli Jogja*. MedPress. Yogyakarta.
- Sumintarasih, Wibowo, Isnii, H., Indah, S., Soepanto, Ilimi, A., dan Suryatni. 1993. *Dapur dan Alat-alat Memasak Tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.
- Sunanto, Haridan Kusumawati. 2008. *Jugan Kuliner: Rekreasi Makan dan Minum di Yogyakarta*. Media Wacana: Yogyakarta.

- Sundoko, L.S. 2010. *Kue Basah Nusantra*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Suradiwiriya, C. 2008. *505 Resep Makanan Praktis*. TransMedia.
- Sutomo, R. 2010. *Kumpulan Resep Soto dan Sup MakNyuss*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sutomo, B. 2014. *Koleksi Resep Sambal dan Saus*. PT.KAWAHmedia, Jakarta.
- Tashadi, Gatut, M., dan Jumeiri, S.R. 1993. *Upacara Tradisional Saparan Daerah Gamping dan Wonolelo Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tedjokusuma, P. 2007. *525 Kumpulan Resep Mak Nyuss!*. Media Press. Yogyakarta.
- Tilaar, Martha dan Widjaja, Bernard T. 2014. *The Power of Jamu: Kekayaan dan Kearifan Lokal Indonesia*. Gramedia, Jakarta.
- Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Masakan Nusantara Kumpulan Resep Pilihan dari Aceh Sampai Papua*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Tim Dapur Sehat. *Ayam Bebek dan Lele*. Kawan Pustaka. Jakarta.
- Tim Tujuh Sembilan Tujuh. 2008. *1010 Resep Asli Masakan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Trubus. 2012. *Herbal Indonesia Berkhasiat*. Trubus, Depok.
- Yulia, T dan Astuti, U. 2008. *668 Resep Masakan Khas Nusantara dari 33 Provinsi*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Yuliana, A. 2013. *Mempertahankan Tradisi Rasulan*. Skripsi Jurusan Sosiologi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yulianto, R. 2013. *Minuman Tradisional Indonesia*. GulajavaMinistudio.
- Yunus, A. 1985. *Upacara Tradisional dalam Kaitannya dengan Peristiwa Alam dan Kepercayaan Daerah Istimewa Yogyakarta*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Yogyakarta.

Buku Prof. Murdijati Gardjito  
yang telah diterbitkan  
Gramedia Pustaka Utama



Abon Daging Sapi 260  
 Abon Mayang 267  
 Acar Bandeng 235  
 Acar Mentimun 227  
 Adu Limo 353  
 Air Legen 354  
 Air Teh Poci 355  
 Ampyang 396  
 Apem Domba 279  
 Apem Jagung 305  
 Arem-arem 284  
 Arseng 283  
 Asem-asem Buncis 217  
 Asem-asem Daging 217  
 Awuk-Awuk Sagu Mutiara 280  
 Ayam Bacem 253  
 Ayam Bakar Bumbu Bacem 272  
 Ayam Bakar Kalasan 273  
 Ayam Duduh 203  
 Ayam Geprek 271  
 Ayam Goreng Kalasan 263  
 Ayam Goreng Mbok Berek 264  
 Ayam Kodok 244  
 Ayam Sawut (Ayam Lengkuas) 260  
 Ayam Wortel 235  
 Ayung-Ayung 245  
 Babat Bacem 256  
 Bacem Ceker 255  
 Bacem Hati Ayam 254  
 Bacem Kepala Ayam 254  
 Bacem Kepala Kambing 389  
 Bacem Tempe Koro Pedang/Cempe 254  
 Bajigur 353  
 Bakmi Jawa (Mie Rebus) 366  
 Bakmi Jawa Goreng 367  
 Bakmi Nyemek 368  
 Bakmoy 218  
 Bakpia Patok 398  
 Balok 341  
 Bebek Bacem 256  
 Bebek Suwir-Suwir 261  
 Bekatul 282  
 Bekatul Jagung 283  
 Belalang Bacem 257  
 Belalang Goreng 268  
 Bendhul 426  
 Bendul Tales 283  
 Bengawan Solo 286  
 Beras Kencur 362  
 Berdopo 282  
 Berondong Jagung 345  
 Besengek Tempe Benguk 286  
 Betehtan 426  
 Bethak Ayam 197  
 Bihun Goreng 266  
 Bir Jawa 353  
 Bistik Ayam 237  
 Bistik Daging Cincang 274  
 Bistik Edan 274  
 Blanggem 281  
 Blebet Bebek 273  
 Blu Har 236  
 Bluderdeg 288  
 Bolu Emprit 345  
 Bongko 285  
 Bothok Daun Pisang 247  
 Bothok Laron 246  
 Bothok Manding 245  
 Bothok Tempe 246  
 Bothok Teri 248  
 Brongkos 372  
 Brongkos Endhog 373  
 Bubur Beras 196  
 Bubur Gudeg 365  
 Bubur Jagung 196  
 Bugis Singkong 290  
 Bumbu Rujak Ayam 204  
 Buntel Daun Pepaya 206  
 Buntel Daun Talas 205  
 Bur Saren 288  
 Cabai Goreng Udang 371  
 Cabai Puyang 363  
 Capcay Goreng 236  
 Cara Bikang 287  
 Carang Gesing 300  
 Carang Madu 289  
 Cemplon 289  
 Cempora 287  
 Cenil 289  
 Ceriping Pisang 342  
 Ceriping Sukun 345  
 Cetot 285  
 Cilikan 240  
 Cimplung 285  
 Clorot 425  
 Cotot 292  
 Dadar Enten 292  
 Dadar Telur Isi 266  
 Daging Lombok Kethok 239  
 Dawet Ayu 441  
 Dawet Daging Mentah 228  
 Dele Ireng Goreng 422

Demplo Jagung 281  
 Dendeng Age 272  
 Dendeng Gepuk 237  
 Dendeng Ragi 239  
 Dendeng Suwir 276  
 Dhahar Pandan Wangi 197  
 Dodol Tape 400  
 Eblek 425  
 Empal Goreng 265  
 Emping Ketan 440  
 Emping Melinjo 343  
 Emping Melinjo Pedas Manis 342  
 Entho-entho 421  
 Enting-enting 346  
 Entul-entul 301  
 Es Gabus 354  
 Es Gosrok Tape 354  
 Es Gula Asem (Gulas) 359  
 Es Kopyor 357  
 Es Tape Ketan Ijo 357  
 Gado-gado 390  
 Galundeng 293  
 Gandos 293  
 Gatot 293  
 Gatot Gadung 295  
 Geblek 294  
 Gecok Genem 417  
 Gecok Pitik 226  
 Gembrot 274  
 Gembrot Sembukan 249  
 Gembus Bacem 258  
 Genduk 295  
 Geplak 399  
 Gethas 296  
 Getuk 397  
 Glendoh Piyik 277  
 Gompa 296  
 Grontol 297  
 Grubi 399  
 Gudeg Basah 374  
 Gudeg Ceker 375  
 Gudeg Daun Singkong 376  
 Gudeg Kering 375  
 Gudeg Kranggan 377  
 Gudeg Kuah Putih 376  
 Gudeg Manggar 379  
 Gudeg Telur 378  
 Gudeg Yogya 378  
 Gudhangan 250  
 Gudir Gulogosong 294  
 Gulai Ayam 381  
 Gulai Kambing 382  
 Gulai Sapi 382  
 Hati Ampela Goreng 261  
 Iga Brongkos 373  
 Indroloko 281  
 Ingkung Ayam 421  
 Ingkung Soklat 418  
 Iwel-Iwel 292  
 Jadah 426  
 Jadah Goreng 440  
 Jadah Manten 298  
 Jadah Tempe Bacem 290  
 Jamu Daun Pepaya 362  
 Jamu Pahitan 363  
 Janggalut 297  
 Jambut Jaran 346  
 Jenang Abang 427  
 Jenang Abor-abor 430  
 Jenang Alot 298  
 Jenang Baro-baro 438  
 Jenang Blowok 299 435  
 Jenang Candil 299  
 Jenang Garut 303  
 Jenang Gaul 291  
 Jenang Gempol 302  
 Jenang Grendul 300  
 Jenang Jagung 301  
 Jenang Katul 424  
 Jenang Manggul 428  
 Jenang Ngangrang 291  
 Jenang Nomo 304  
 Jenang Palang 425  
 Jenang Pliringan 429  
 Jenang Procot 428  
 Jenang Putih 427  
 Jenang Sumsum 429  
 Jenang Tawonan 303  
 Jenang Upih 302  
 Jentik Manis 303  
 Jeroan Bacem 257  
 Joko Brengos 306  
 Jongkong Inthil 429  
 Jubleg 432  
 Kacang Bawang 343  
 Kalak Ati 276  
 Kapi Ratu 307  
 Kepelan 312  
 Keripik Bayem 343  
 Keripik Belut 265  
 Keripik Gadung 347  
 Keripik Paru 347

Keripik Salak 308  
 Kerupuk Karak 347  
 Ketan Moncowarno 430  
 Ketan Salak 304  
 Ketan Uwur 308  
 Ketupat 198  
 Kicak 308  
 Kicik 218  
 Kipo 400  
 Klenyem 280  
 Klepon 305  
 Kluwo 301  
 Kolak Kencana 431  
 Kolmbeng 312  
 Kongos 310  
 Konthol Kejepit 305  
 Kothok Terung 204  
 Krasikan 306  
 Krawon 310  
 Krokot 313  
 Kucu 431  
 Kue Cucur 309  
 Kue Jipang (Bipang/Berondong) 431  
 Kue Kelinci 344  
 Kue Kentang 310  
 Kue Ku 311  
 Kue Lumpur Kentang 313  
 Kue Mangkok 317  
 Kue Perdopo 309  
 Kumbut Penjalin 205  
 Kunyit Asam 363  
 Kupat Bucu 407  
 Kupat Lepet 409  
 Kupat Luar 404  
 Kuping Gajah 346  
 Kuwih Kentang 311  
 Lapis 316  
 Ledre 318  
 Legomoro 314  
 Legondo 319  
 Lele Goreng 264  
 Lemet 307  
 Lemper 316  
 Lenthok 267 385  
 Lento 231  
 Lepet 433  
 Lesah 220  
 Lidah Asin 277  
 Lontong 198  
 Lotek 391  
 Lulur Kambing Mentah 227  
 Lumpia Trubus 317  
 Lupis 322  
 Madu Mongso 319  
 Magelangan 368  
 Mangut Lele 207  
 Mangut Welut 208  
 Manuk Enom 321  
 Marning 349  
 Masok Oooo 238  
 Mata Kebo 315  
 Mata Maling 344  
 Mega Mendung 314  
 Megana 247  
 Mendut 321  
 Meniran 248  
 Mentho 318  
 Menthok (Dada Ayam) Asrepan 208  
 Mie Lethek Godhog 219  
 Mie Pentil 251  
 Misoa 253  
 Mustoko 435  
 Nagasari 323  
 Nasi Atau Sekul Asrep-Asrepan 405  
 Nasi Blawong 405  
 Nasi Gebuli 408  
 Nasi Golong 406  
 Nasi Goreng Sapi 199  
 Nasi Growol 199  
 Nasi Gurih (Nasi Wuduk) 409  
 Nasi Gurih Jagung 199  
 Nasi Jagung 200  
 Nasi Ketan Dan Serundeng 200  
 Nasi Koyor 201  
 Nasi Kuning 369  
 Nasi Langgi 369  
 Nasi Majemukan 416  
 Nasi Merah/Sego Abang 201  
 Nasi Rames 202  
 Nasi Rasulan 411  
 Nasi Thiwul 202  
 Nasi Tim 203  
 Oblok-oblok 252  
 Onde-onde 324  
 Onde-onde Jepret 312  
 Ongklok Kentang 322  
 Ongol-ongol 325  
 Opor Ayam 209  
 Opor Bebek 206  
 Orak-arik Jagung 237 244  
 Oseng Terong 242  
 Oseng-oseng Ayam Berek Dan Wortel 238

Oseng-oseng Daun Pepaya 242  
 Oseng-oseng Gambas 241  
 Oseng-oseng Mercon 392  
 Oseng-oseng Pare 240  
 Oseng-oseng Pepaya Muda 241  
 Oseng-oseng Tempe 419  
 Oseng-oseng Teri 243  
 Otek 322  
 Pala Gumanthung 435  
 Pala Kependhem 433  
 Pala Kesimpar 439  
 Panblitz 320  
 Pandekuk Isi Cokelat 323  
 Pandekuk Juruh Gula Kelapa 326  
 Panggang Ayam (Singgang Ayam) 418  
 Pastel Krukup 326  
 Pecel 391  
 Pecel Ayam 423  
 Pelas 248  
 Pelas Karangan (Rumput Laut) 249  
 Pelas Tawon 250  
 Pelas Tempe 250  
 Pepes Ikan Tongkol 249  
 Perkedel Ayam 270  
 Perkedel Jagung 268  
 Perkedel Kimpuh/Boteh 262  
 Perkedel Tahu 270  
 Perkedel Tempe Bosok 267  
 Perkedel Tomat 242  
 Permen Tape 349  
 Pindang Antep 420  
 Pindang Ikan 252  
 Pindang Kluwih 390  
 Pis Kopyor 327  
 Pisang Keju 320  
 Podeng Angin 328  
 Podeng Cahinet 328  
 Pondoh Jagung 329  
 Prawan Kenes 327  
 Pulo Gimbal 430  
 Pulo Grising 437  
 Putu 329  
 Putu Ayu 331  
 Randa Kemul 434  
 Rasa Tunggal 329  
 Rawon Komplit 387  
 Regedek 330  
 Rempah Kelapa 262  
 Rempeyek Jingking 348  
 Rempeyek Kacang Dele Hitam 351  
 Rempeyek Kacang Tanah 350  
 Rempeyek Laron 348  
 Rempeyek Teri 352  
 Rempeyek Tumpuk 351  
 Rengginang 432  
 Rondo Royal 331  
 Rondo Sisig 330  
 Rondo Topo 315  
 Roti Jog 325  
 Roti Kembang Waru 340  
 Rujak Bengkuang/Nangka/Salak/Jambu  
 Klutuk/Nanas 434  
 Rujak Crobo 437  
 Rujak Degan 434  
 Rujak Dheplok 439  
 Rujak Es Krim 333  
 Rujak Gobet 332  
 Rujak Kambang 437  
 Rujak Uleg 439  
 Sagon Kelapa 335  
 Sambal Gepeng 423  
 Sambal Goreng Daging 211  
 Sambal Goreng Kering Tempe 370  
 Sambal Goreng Krecek 213  
 Sambal Goreng Otak 209  
 Sambal Kethak 424  
 Sambal Pencok 424  
 Sambel Bajak 233  
 Sambel Bawang Tempe Lombok Ijo 232  
 Sambel Jenggot 231  
 Sambel Kemiri 232  
 Sambel Kering Kentang 271  
 Sambel Ketimun 234  
 Sambel Kluwak 232  
 Sambel Lempuyang 233  
 Sambel Tempe 234  
 Sambel Terasi 234  
 Sanggar (Satai Jepit) 278  
 Sapitan Duren 334  
 Sapitan Lidah 275  
 Sarang Brambang 241  
 Sari Kedele 357  
 Sate Ayam 396  
 Sate Gajih 392  
 Sate Jaran (Sate Kuda) 393  
 Sate Kambing 395  
 Sate Kelinci 393  
 Sate Kikil Bacem 258  
 Sate Klathak 394  
 Sate Sapi Karang 395  
 Sate Telur Bebek 258  
 Sate Telur Puyuh 259  
 Sate Usus 279

Satria Mujung 334  
 Satu 348  
 Sawut Singkong 336  
 Sayur Bence 211  
 Sayur Besengek 207  
 Sayur Bobor 422  
 Sayur Bombrong 213  
 Sayur Gurih Rebung 212  
 Sayur Kare 388  
 Sayur Kare Tahu 384  
 Sayur Klenyer 212  
 Sayur Kluwih 212  
 Sayur Lodeh Campur 214  
 Sayur Lodeh Daun Singkong 210  
 Sayur Lodeh Jantung Pisang 214  
 Sayur Lombok Ijo 215  
 Sayur Menir 419  
 Sayur Menir Bayam 220  
 Sayur Menir Daun Kelor 219  
 Sayur Nangka Muda 215  
 Sayur Podomoro 210  
 Sego Ambengan/Sego Asahan 410  
 Sego Giling 407  
 Sego Liwet 412  
 Sego Seredan 407  
 Sekoteng 356  
 Selada Jawa 229  
 Selat Timun 228  
 Selat Usar 228  
 Semar Mendem 333  
 Semayi 230  
 Semelak Pace 355  
 Semlo 355  
 Semur Ayam 221  
 Semur Dadaran Telur 221  
 Semur Glatik 222  
 Semur Lidah 223  
 Semur Panji 222  
 Semur Piyik Merpati 222  
 Semur Terung 223  
 Sengkolon 335  
 Serabi Juruh (Serabi Kocor) 436  
 Sermier 336  
 Serundeng 371  
 Setup Jambu 356  
 Setup Pakis Taji 224  
 Sircis 224  
 Slondok (Alen-Alen) 349  
 Sompil 202  
 Sondo Kepomo 330  
 Songgo Buwono 337  
 Soto Ayam 383  
 Soto Ayam Ngasem 385  
 Soto Babat 383  
 Soto Bening 384  
 Soto Lenthok 386  
 Soto Sapi 381  
 Sumo Ewo 339  
 Sup Buntut Sapi 225  
 Sup Jagung Muda 224  
 Sup Kacang Hijau 225  
 Sup Tomat 226  
 Suweg Godhog 327  
 Suwengan 282  
 Tahu Dan Tempe Bacem 259  
 Tahu Guling 380  
 Tahu Telur Bumbu Pecel 263  
 Tala Tawon 275  
 Tapak Kebo 339  
 Tapak Kucing 339  
 Tape Gaplek 320  
 Tape Goreng 340  
 Tedheng 433  
 Telo Liwet Sambel Mijan 338  
 Telur Bacem 255  
 Telur Pindang 251  
 Tempe Bakar 420  
 Tempe Bosok 230  
 Tempe Garit 269  
 Temulawak 364  
 Terik Daging 370  
 Terik Tahu Tempe 216  
 Thoplek Peli 344  
 Timus 324  
 Tiwul 332  
 Tlapukan 436  
 Tongseng Jamur 379  
 Tongseng Kluwang (Codhot) 380  
 Tongsseng Kambing 386  
 Trancam 229  
 Tumis Jagung 238  
 Tumis Kangkung 243  
 Tumis Usal 240  
 Tumpak 438  
 Tumpeng 412  
 Tumpeng Alus 409  
 Tumpeng Among-Among 411  
 Tumpeng Dhuplak 408  
 Tumpeng Gundul 414  
 Tumpeng Gurih 413  
 Tumpeng Kapuranta 414  
 Tumpeng Kendhit 413

Tumpeng Megana 415  
Tumpeng Poncowarno 410  
Tumpeng Ropoh 415  
Tumpeng Uriping Damar 412  
Udang Goreng 269  
Ulam Asem 269  
Uler-uleran 438  
Undur-undur Goreng Tepung 262  
Untir-untir 350  
Untup-untup 216  
UpiluUpil 436  
Urap Mentimun 227  
Urap Sayuran 230  
Uret Dadap 278  
Urip-urip Lele 420  
Uyup-uyup 364  
Wajik Jagung 334  
Wajik Ketan 341  
Wajik Klethik 338  
Wedang Cakot 361  
Wedang Cengkeh 358  
Wedang Gedhang Lereng Merapi 359  
Wedang Gedhang Telo 358  
Wedang Jahe 359  
Wedang Rempah Gula Kelapa 361  
Wedang Secang 360  
Wedang Serbat 360  
Wedang Sere 356  
Wedang Tape Singkong 360  
Wedang Teh Jahe 361  
Wedang Uwuh 358  
Wedhang Ronde 401  
Wedusan 338  
Widaran 352  
Yangko 397

# KULINER YOGYAKARTA

## PANTAS DIKENANG SEPANJANG MASA

Cerita tentang Yogyakarta selalu unik dan menarik, dipenuhi dengan sejarah masa lalu, masyarakat yang masih berbudaya, tradisi yang masih terjaga, serta kuliner eksotis dan nikmat yang selalu meninggalkan kenangan bagi siapapun yang datang ke daerah istimewa ini.

Buku yang disusun oleh Prof. Murdijati Gardjito dan tim dari Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM ini terdiri atas 8 bab yang memuat antara lain:

- ✧ Pola makan tradisional masyarakat Yogyakarta yang masih terjaga, pasar tradisional sebagai pusat perekonomian masyarakat, tempat bersosialisasi, tempat wisata, dan mempertahankan eksistensi makanan tradisional.
- ✧ Sesaji, selamatan, kenduri, dan kelengkapannya.
- ✧ Lebih dari 500 resep khas Yogyakarta, terdiri dari kuliner sehari-hari masyarakat Yogyakarta yang dibagi menjadi makanan rumahan dan makanan yang biasa dijual di warung-warung dan masing-masing terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, kudapan, dan minuman.
- ✧ Resep beragam kuliner terkait dengan berbagai upacara seperti tumpeng dan kelengkapannya.
- ✧ Resep makanan tradisional Yogyakarta yang populer, beberapa resep favorit Raja, resep makanan dengan bahan ekstrim, bahkan resep makanan dengan nama yang menggelitik.
- ✧ Dapur dan peralatan memasak tradisional Yogyakarta disertai dengan foto-foto.
- ✧ Kuliner Yogyakarta yang legendaris, unik, dan menarik.
- ✧ Uraian mengenai jamu, angkringan, dan lesehan yang identik dengan Yogyakarta.
- ✧ Dua bab terakhir dalam buku ini dapat menjadi panduan dalam berwisata kuliner di Yogyakarta.

**Penerbit**  
**PT Gramedia Pustaka Utama**  
Gedung Kompas Gramedia Lt. 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta 10270  
www.gpu.id

