

YOGYAKARTA DALAM RASA

Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional

Makanan Tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan tersebut biasanya cerminan suatu daerah dan menjadi identitas. Makanan tradisional merupakan olahan yang berasal dari budaya tertentu dengan ciri khas rasa yang sesuai daerah masing-masing. D.I Yogyakarta sebagai kota yang mempunyai banyak warisan budaya salah satunya makanan tradisional. Di D.I Yogyakarta sangat mudah untuk menemui makanan tradisional. Bahkan ada pasar yang menyuguhkan berbagai macam makanan tradisional. Makanan Tradisional terkenal di Indonesia yang berasal dari D.I Yogyakarta diantaranya Gudeg, Bakpia dan Geplak. Makanan tradisional sebagai identitas budaya setempat yang memiliki sejarah. Sejauh ini upaya pelestarian yang dilakukan dengan penjualan makanan tradisional oleh pedagang. Namun sejauh ini masih minim sumber tertulis. Buku ini mengulas tentang makanan tradisional yang berasal dari daerah istimewa Yogyakarta. Bagi penikmat kuliner, buku ini tentunya sangat menarik untuk dibaca.



PENERBIT LAKEISHA

Desakan RT 10/RW 05, Tumpang, Tulung
Bakun, Jawa Tengah, 57482
Email : penerbitlakeisha@yahoo.com
HP/WA : 02910810852
Website : <http://www.penerbitlakeisha.com/>



© 2017 PI



ISBN 978-623-119-559-3

9 786231 195593



YOGYAKARTA DALAM RASA Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional

Penerbit
LAKEISHA

YOGYAKARTA DALAM RASA

Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional

Nuryuana Dwi Wulandari, M.Pd.
Dhalia Soetopo, M.Pd.

YOGYAKARTA DALAM RASA

Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta

Pasal 1:

1. Hak Cipta adalah hak eksklusif pencipta yang timbul secara otomatis berdasarkan prinsip deklaratif setelah suatu ciptaan diwujudkan dalam bentuk nyata tanpa mengurangi pembatasan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang undangan.

Pasal 9:

2. Pencipta atau Pengarang Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 8 memiliki hak ekonomi untuk melakukan a.Penerbitan Ciptaan; b.Penggandaan Ciptaan dalam segala bentuknya; c.Penerjemahan Ciptaan; d.Pengadaptasian, pengaransemen, atau pentrasformasian Ciptaan; e.Pendistribusian Ciptaan atau salinan; f.Pertunjukan Ciptaan; g.Pengumuman Ciptaan; h.Komunikasi Ciptaan; dan i. Penyewaan Ciptaan.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

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 Rp100.000.000 (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 Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Nuryuana Dwi Wulandari, M.Pd.
Dhalia Soetopo, M.Pd.

YOGYAKARTA DALAM RASA

Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional



Penerbit Lakeisha
2025

YOGYAKARTA DALAM RASA
Mengupas Filosofi di Balik Makanan Tradisional

Penulis:

Nuryuana Dwi Wulandari, M.Pd.

Dhalia Soetopo, M.Pd.

Editor : Andriyanto, M.Pd.

Layout : Yusuf Deni Kristanto, S.Pd.

Design Cover : Tim Lakeisha

Cetak I Januari 2025

15,5 cm × 23 cm, 62 Halaman

ISBN: 978-623-119-559-3

Diterbitkan oleh Penerbit Lakeisha

(**Anggota IKAPI No.181/JTE/2019**)

Redaksi

Delukan RT 19/RW 09, Tulung, Tulung, Klaten, Jawa Tengah

Hp. 08989880852, Email: penerbit_lakeisha@yahoo.com

Website: www.penerbitlakeisha.com

Distributor: Penerbit Lakeisha

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk
dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Makanan Tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan tersebut biasanya cerminan suatu daerah dan menjadi identitas. Makanan tradisional merupakan olahan yang berasal dari budaya tertentu dengan ciri khas rasa yang sesuai daerah masing-masing. D.I Yogyakarta sebagai kota yang mempunyai banyak warisan budaya salah satunya makanan tradisional. Di D.I Yogyakarta sangat mudah untuk menemui makanan tradisional. Bahkan ada pasar yang menyuguhkan berbagai macam makanan tradisional. Makanan Tradisional terkenal di Indonesia yang berasal dari D.I Yogyakarta diantaranya Gudeg, Bakpia dan Geplak. Makanan tradisional sebagai identitas budaya setempat yang memiliki sejarah. Sejauh ini upaya pelestarian yang dilakukan dengan penjualan makanan tradisional oleh pedagang. Namun sejauh ini masih minim sumber tertulis. Buku ini mengulas tentang makanan tradisional yang berasal dari daerah istimewa Yogyakarta. Bagi penikmat kuliner, buku ini tentunya sangat menarik untuk dibaca.

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak penerbit yang telah menerbitkan buku ini. Juga kami memohon masukan-masukan agar buku ini lebih baik lagi pada penerbitan berikutnya.

Yogyakarta, Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I	
SELAYANG PANDANG TENTANG YOGYAKARTA.....	1
BAB II	
MAKANAN TRADISIONAL	3
A. Pengertian.....	3
B. Ciri-ciri Makanan Tradisional	5
BAB III	
MAKANAN TRADISIONAL D.I YOGYAKARTA.....	6
1. Gudeg Nangka	8
2. Sate Klathak.....	10
3. Sate Kere	12
4. Bakmi Godong	14
5. Krecek.....	16
6. Sego Kucing.....	18
7. Mie Lethak	20
8. Mie Des.....	22
9. Brongkos.....	24
10. Ingkung Pithik.....	26
11. Soto Lenthok	29
12. Gatot	31
13. Cucur	33
14. Kue Kipo	35
15. Kue Ku	37
16. Cenil.....	38
17. Tiwul	40
18. Walang Goreng	42
19. Geplak.....	43

20. Geblek.....	45
21. Jadah Tempe	46
22. Bakpia	48
23. Tempe Besengek	50
24. Yangko.....	52
25. Growol.....	54
26. Rujak Es krim	55
27. Lapis Legit.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	61



BAB I SELAYANG PANDANG TENTANG YOGYAKARTA

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan provinsi yang mendapat julukan sebagai kota pelajar. Disamping sebagai kota pelajar, D.I Yogyakarta juga sebagai kota budaya. Kota ini menyimpan wasiran seni, kerajinan, sejarah dan kuliner. Yogyakarta sebagai tujuan wisatawan untuk berwisata. wisatawan tersebut berasal dari dalam maupun dari luar negeri. Banyak wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk menikmati keindahan alam, warisan budaya dan berkuliner.

Berdasarkan sejarahnya Yogyakarta mempunyai hubungan dengan kerajaan Mataram. Pada Abad ke 16 Yogyakarta merupakan bagian dari Kerajaan Mataram Islam yang di dirikan oleh Panembahan Senopati di Kotagede. Namun terjadi konflik Internal di Kerejaan Mataram Islam, konflik ini ada campur tangan Belanda di dalamnya, sehingga membuat kerajaan ini melemah. di Tahun 1755 diadakan perjanjian Giyanti, hasil dari perjanjian tersebut Kerajaan Mataram Islam pecah menjadi dua bagian. Kasultanan Yogyakarta dibawah pemerintahan Sri Sultan Hamengku Buwono dan untuk Kasunanan Surakarta dibawah pemerintahan Paku Buwono.

Seiring dengan perkembangannya, Kasultanan Yogyakarta bergabung menjadi bagian dari wilayah Indonesia dengan status Daerah Istimewa Yogyakarta. Daerah Istimewa diberikan kepada wilayah Yogyakarta berdasarkan Undang-Undang no 3 tahun 1950, karena sebagai penghargaan atas Jasa Raja Kasultanan Yogyakarta (Sri Sultan Hamengku Buwono IX) dalam perjuangan kemerdekaan Indonesia.

D.I Yogyakarta mempunyai wilayah yang terdiri dari Dataran rendah, pegunungan dan pantai. terdiri dari 4 kabupaten dan 1 Kota Madya (Kabupaten Bantul, Kabupaten Sleman, Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Gunung Kidul dan Kota Jogja). Yogyakarta sebagai kota budaya mempunyai banyak warisan. salah satunya warisan Kuliner. Warisan kuliner menjadi salah satu daya tarik pariwisata. Warisan Kuliner yang dimiliki D.I Yogyakarta terdiri dari berbagai macam makanan ringan, makanan berat, minuman. Selain itu setiap Kabupaten dan kota berbeda-beda.



BAB II

MAKANAN TRADISIONAL

A. Pengertian

D.I Yogyakarta sebagai kota yang mempunyai banyak warisan budaya salah satunya makanan tradisional. Di D.I Yogyakarta sangat mudah untuk menemui makanan tradisional. Bahkan ada pasar yang menyuguhkan berbagai macam makanan tradisional. Makanan Tradisional terkenal di Indonesia yang berasal dari D.I Yogyakarta diantaranya Gudeg, Bakpia dan Geplak. Makanan tradisional sebagai identitas budaya setempat yang memiliki sejarah. Se jauh ini upaya pelestarian yang dilakukan dengan penjualan makanan tradisional oleh pedagang. Namun sejauh ini masih minim sumber tertulis.

Makanan Tradisional merupakan makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan tersebut biasanya cerminan suatu daerah dan menjadi identitas (Suhartini, 2009) sejalan dengan pendapat (Mudjiran dan Yuliarti, 2013) makanan tradisional merupakan olahan yang berasal dari budaya tertentu dengan ciri khas rasa yang sesuai daerah masing-masing. diperkuat dengan pendapat (Astawan, 2011) Makanan tradisional merupakan makanan yang dibuat

berdasarkan resep leluhur dengan metode sederhana yang menggunakan bahan-bahan alami.

Makanan tradisional adalah makanan yang diproduksi berdasarkan warisan budaya leluhur, menggunakan metode pengolahan sederhana, dan sering kali melibatkan penggunaan bahan-bahan alami serta minim bahan pengawet (Astawa, 2011). Pangan tradisional memiliki banyak ragamnya, menurut Winarno, 1994 Ragam pangan tradisional dibagi menjadi empat golongan yang terdiri dari 1) makanan utama, makanan ini dibuat dengan tujuan untuk penghilang rasa lapar dengan jumlah yang banyak; 2) Lauk Pauk, lauk pauk ini sebagai pendamping makanan utama biasanya tidak berkuah; 3) camilan, camilan ini makanan yang dapat dikonsumsi sepanjang hari tidak terbatas waktu dan jumlah konsumsinya, camilan disebut juga dengan jajan; 4) minuman, berfungsi sebagai penghilang haus dengan bahan utama air contohnya wedangan, wedang jahe, wedang ronde, wedang uwuh.

menurut (Murdijati, 2017) makanan tradisional dapat dikategorikan menjadi tiga kelompok diantaranya:

- 1) Makanan tradisional yang hampir punah. makanan tradisional ini sudah sangat sulit ditemui yang disebabkan karena ketersediaan bahan baku yang sudah mulai langka atau karena masyarakat tidak lagi membuat karena sudah tergeser dengan makanan yang lain. sebagai contohnya Gudeg Manggar;
- 2) Makanan Tradisional kurang populer, kelompok makanan yang masih ada dan bisa ditemui, namun kurang dikenal oleh masyarakat. contohnya kipo;
- 3) Makanan Tradisional populer, makanan tradisional yang tetap disukai di masyarakat, dengan bukti banyak di jual dan laku, selain itu juga sebagai ikon suatu kota. contohnya Gudeg.

Makanan tradisional berupa jajan di Yogyakarta sangat mudah di temui, makanan tradisional sangat sering di jumpai di pagi hari. Makanan tradisional banyak di temui di pinggir jalan strategis maupun di pasar-pasar yang ada di

Yogyakarta. Masyarakat Yogyakarta sering mengonsumsi jajan pasar ini sebagai pengganti nasi untuk sarapan.

B. Ciri-ciri Makanan Tradisional

makanan yang disebut dengan makanan tradisional apabila makanan tersebut dari cara pembuatan dan bahan yang diwariskan secara turun temurun. Pada dasarnya bahan baku dari suatu makanan tradisional tersebut disesuaikan dengan lingkungan makanan tradisional tersebut. misal daerah pantai, makanan tradisional biasanya berbahan baku yang berhubungan dengan ikan; daerah pegunungan yang menghasilkan umbi-umbi biasanya makanan tradisionalnya tidak lepas berbahan dasar umbi juga.

menurut (Sosroningrat, 1991) makanan tradisional mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) resep makanan diperoleh secara turun temurun dari generasi ke generasi;
- 2) penggunaan alat tradisional dalam pengolahannya;
- 3) cara pengolahan dengan cara yang khas



BAB III

MAKANAN TRADISIONAL D.I YOGYAKARTA

Indonesia adalah negara yang mempunyai berbagai macam budaya, adat istiadat, dan tradisi yang berbeda-beda setiap daerahnya (Wulandari, 2023). Hasil kebudayaan masyarakat Indonesia salah satunya berupa makanan tradisional. Makanan menjadi salah satu aspek yang sangat penting dalam kehidupan manusia, karenan makanan menjadi salah satu sumber energi untuk manusia. Makanan tradisional yang ada disetiap daerah mempunyai perbedaan antar satu dengan yang lainnya, perbedaan tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya faktor geografis, sejarah dan budaya, kepercayaan, sumber daya alam dan keaneka ragaman hayati.

seiring dengan perkembangan zaman menu makanan nusantara mengalami makanan dari masa ke masa karena perkembangan teknologi. makanan lebih dikenal oleh masyarakat luas. Berikut adalah makanan tradisional D.I Yogyakarta yang dapat di jumpai di berbagai tempat maupun acara:

Makanan Tradisional Jogjakarta		
No	Nama makanan tradisional	Jenis makanan
1.	Gudeg Nangka	Makanan berat
2.	Sate Klatak	Makanan berat
3.	Sate Kere	Makanan berat
4.	Bakmi Godog	Makanan berat
5.	Krecek	Makanan berat
6.	Sego kucing	Makanan berat
7.	Mie Lethek	Makanan berat
8.	Mie Des	Makanan berat
9.	Brongkos	Makanan berat
10.	Inkung Ayam	Makanan berat
11.	Soto Lenthok	Makanan berat
12.	Gatot	Makanan ringan
13.	Cucur	Makanan ringan
14.	Kue Kipo	Makanan ringan
15.	Kue ku	Makanan ringan
16.	Cenil	Makanan ringan
17.	Tiwul	Makanan ringan
18.	Walang goreng	Makanan ringan
19.	Geplak	Makanan ringan
20.	Geblek	Makanan ringan
21.	Jadah tempe	Makanan ringan
22.	Bakpia	Makanan ringan
23.	Tempe benguk besengik	Makanan ringan
24.	Yangko	Makanan ringan
25.	Growol	Makanan ringan
26.	Rujak Eskrim	Makanan ringan
27.	Lapis Legit	Makanan ringan

Jenis-jenis makanan tradisional yang ada di D.I Yogyakarta diantaranya sebagai berikut:

1. Gudeg Nangka



Gambar 1. Gudeg Nangka
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Gudeg Nangka

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta yang menjadi Icon Yogyakarta. Makanan tersebut berasal dari kata “*ngudeg*” yang memiliki arti mengaduk. Gudeg sudah ada sejak dibukanya hutan mentaok untuk Pembangunan Kerajaan Mataram. Ketika pembebasan Lahan, terdapat pohon Nangka dengan buah yang masih muda, selain itu juga terdapat pohon kelapa yang tumbuh. Kemudian Nangka muda dan kepala tersebut diambil oleh prajurit untuk dimasak, selama masak berlangsung prajurit selalu *ngudeg* (yang berarti mengaduk). Makanan tersebut namun lupa diangkat selama 6-8 Jam (wrtb, 2010). Selain menjadi icon Yogyakarta gudeg juga masuk dalam catatan karya sastra serat centhini. Pada serat Centhini dijelaskan asal usul gudeg, asal usul gudeg tidak lepas dari perjalanan Raden Mas Cebolang, selama melakukan perjalanan, Raden Mas Cebolang singgah di tempat ki

Anom, Raden Mas Cebolang diberi makanan gudeg (Kurniawati & Marta, 2021).

b. Cara Produksi Gudeg Nangka

Seiring dengan perkembangannya, gudeg mudah di temui dan hampir di setiap toko oleh-oleh yang ada di Yogyakarta. Gudeg nangka saat ini mulai dijual dengan kemasan tahan lama. Namun untuk bahan pembuatannya masih sama seperti gudeg pada umumnya yang menggunakan Nangka muda, santan kelapa kental, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula jawa, laos, ketumbar, daun salam, air. Pada proses pembuatannya membutuhkan waktu kurang lebih 6-8 Jam untuk memasak gudeg. berikut cara untuk memasak gudeg

Bahan : Nangka muda, santan kelapa kental, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula jawa, laos, ketumbar, daun salam, air.

Cara Pembuatan : masukan semua bahan ke panci yang telah di sediakan lalu beri air, setelah itu masak di atas tungku dengan durasi minimal 6 sampai dengan 8 jam.

c. Makna Filosofis

Gudeg menjadi salah satu icon kota yogyakarta, dibalik icon tersebut ada makna filosofi yang terkandung dalam makanan gudeg. gudeg mengajarkan manusia untuk bersabar dan ketekunan, karena dalam pembuatan gudeg yang membutuhkan waktu yang cukup lama dan selain itu dalam pembuatannya harus sesuai dengan tata cara yang telah ada karena akan mempengaruhi rasa, selain itu melambangkan keharmonisan, keharmonisan yang di peroleh dari rasa yang berasal dari santan, bumbu rempah dan gula.

2. Sate Klathak



Gambar 2. Sate Klatak
sumber: dokumentasi pribadi peneliti

a. Sejarah Sate Klathak

Sate Klatak adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Bantul Yogyakarta. Sate Klatak awal mulanya karena suara yang dihasilkan dari proses memasak sate tersebut. Sate Klatak tersebut terbuat dari daging kambing yang diberi bumbu garam (Purnomo, 2023). Daerah jejeran, Bantul merupakan daerah jual beli kambing, kambing di daerah tersebut mempunyai harga yang cukup terjangkau, untuk menaikkan harga, tercetus ide untuk membuat sate kambing. Awal mulanya sate ini di jual secara tidak sengaja, karena biasanya sate kambing yang di buat dengan menggunakan bahan kecap dan lainnya, karena tidak

mempunyai bahan yang cukup, akhirnya sate ini dibuat hanya menggunakan bahan seadanya.

b. Cara Produksi Sate Klathak

Sate Klathak merupakan sate yang berasal dari daging kambing yang di olah menggunakan bumbu sederhana (garam dan bawang), selanjutnya di tusuk menggunakan jeruji sepeda dan di bakar di atas bara api. Penggunaan jeruji sepeda tersebut digunakan supaya sate tersebut matang secara merata. Pada proses pembakaran sate tersebut penjual akan menaburkan garam diatas sate tersebut. Berikut cara untuk masak sate klatak

Bahan:

1. daging kambing
2. tusuk besi
3. garam

Bumbu kuah kuning:

1. Kunir
2. bawang merah
3. bawang putih
4. Kemiri
5. Santan
6. merica.

cara pembuatannya :

1. Sate yang sudah di tusuk di bakar dibara api sambil ditaburi garam
2. untuk pembuatan bumbu kuning yaitu dengan haluskan semua bahan yang ada, tumis hingga harum, setelah itu masukan santan yang telah di siapkan

c. Makna Filosofis sate Klathak

Makna filosofis yang terkandung dalam kuliner sate klathak yaitu kesederhanaan, kesederhanaan tersebut dari bumbu yang digunakan untuk memasak sate tersebut.

3. Sate Kere



Gambar 3. Sate Kere
Dokumentasi pribadi peneliti

a. Sejarah Sate Kere

Sate kere merupakan makanan khas Yogyakarta yang terbuat dari lemak sapi. Sate kere ini tergolong dalam menu makanan yang langka, saat ini hanya bisa di temui di daerah tertentu saja seperti dipasar Bringharjo, atau di jalan Godean Sleman sore hari sampai dengan malam hari. Sate kere sudah ada sejak zaman kolonial. Makanan ini menjadi hasil kreativitas masyarakat inlander dalam memanfaatkan bahan makanan yang dibuang oleh kaum kulit putih pada masa kependudukan Belanda. Sate kere merujuk pada kata “kere” yang mempunyai arti dalam Bahasa Jawa tidak punya, jadi sate kere ini diperuntukan untuk masyarakat yang tidak punya uang tapi ingin mengkonsumsi daging (visitingjogja, 2022).

diabad ke 21, saat ini sate kere bukan lagi sebagai makanan orang tidak punya tetapi sate kere menjadi makanan yang digemari wisatawan. Penyajian sate kere yang berada di Beringharjo berbeda dengan sate kere

yang disajikan di jalan Godean, sate kere yang disajikan di jalan Godean dilengkapi dengan ketupat dan juga sayur santan. Untuk membeli sate kere ini rata-rata harganya 10.000 – 15.000 dalam satu porsi.

b. Cara Produksi Sate Klatak

Sate klatak dalam produksinya ini menggunakan daging sapi yang dicampur dengan lemak sapi yang di bakar dengan menggunakan bumbu kecap. Untuk penyajian sate kere disajikan dengan ketupat dan sayur santan tempe.

Bahan:

1. Sandung lamur di potong kecil-kecil
2. Daging sapi dipotong kecil-kecil
3. Tusuk sate
4. Kecap
5. Merica bubuk
6. Garam

Cara pembuatan

1. Sandung lamur dan daging sapi yang telah di potong direndam dengan kecap yang telah diberikan merica bubuk dan garam selama 1 jam;
2. Tusuk sandung lamur yang telah di rendam;
3. Bakar diatas bara api

c. Makna Filosofis sate kere

Sate kere sebagai makanan tradisional yang sudah ada sejak penjajahan Belanda ini mengandung makna filosofis. sate kere mengandung makna simbol kesederhanaan, keserdanaan yang dimaksud biaya yang digunakan untuk membuat sate kere ini relatif terjangkau daripada sate pada umumnya; selain itu simbol strata sosial “kere” mempunyai arti miskin, dahulunya sate ini hanya dinikmati oleh orang miskin yang tidak bisa makan sate daging.

4. Bakmi Godong



Bakmi Godog

sumber: Dokumen pribadi peneliti

a. Sejarah Bakmi Godog

Bakmi Godog merupakan salah satu makanan khas Kabupaten Gunung Kidul. Makanan ini merupakan salah satu makanan yang tercipta karena pengaruh budaya tionghoa (Anggina, 2018). Dengan dibukanya jalur perdagangan Internasional yang ada di Indonesia, pedagang masuk ke Indonesia dari berbagai penjuru salah satunya dari masyarakat Tionghoa. Perdagangan dimasa tersebut tidak semudah perdagangan dimasa sekarang, dimasa dahulu orang yang melakukan perdagangan intenasional maka membutuhkan waktu yang cukup lama, karena menunggu angin musim setiap 6 bulan sekali. Pedagang Tionghoa datang ke Indonesia untuk berdagang namun pedagang tersebut juga membawa kebudayaan dari negeri asal. salah satunya makanan yaitu bakmi. Bakmi popiler di abad ke 20, Bakmi yang berkembang di masyakat Indonesia khususnya

Yogyakarta disesuaikan dengan lidah masyarakat setempat dalam pengolahannya.

Bakmi Godog awal mulanya hanya dapat dinikmati oleh kaum priyayi saja, karena harganya yang cukup mahal untuk kaum wong cilik. Namun secara lambat laun bakmi mulai dapat dinikmati oleh masyarakat pada umumnya di abad ke 20, dan di abad ke 20 ini penjual bakmi godog juga semakin banyak dan mulai di luarkota juga berjualan bakmi godog tersebut.

b. Cara Produksi Bakmi Godog

Pada umumnya bakmi godog khas Gunung Kidul hampir sama dengan bakmi godog pada umumnya, namun yang membedakan bakmi godog ini cara pengolahannya, bakmi godog gunung kidul dalam memasak menggunakan arang kayu, selain itu bakmi yang digunakan bukan mie kering yang diseduh dengan air panas namun bakmi basah yang sengaja diproduksi untuk bakmi. Selain itu disajikan dengan suwiran ayam kampung. Bakmi Godog di Yogyakarta sangat mudah di temui di malam hari, hampir disetiap jalan umum dan pusat wisata ada yang berjualan bakmi godog tersebut.

Berikut cara produksi bakmi godog dengan bahan-bahan : Mie kuning basah, Mie putih, Daun bawang, Kaldu ayam, Kecap, Ayam suwir, Telur, Minyak goreng, Kobis. Bumbu halus: Bawang putih, Bawang merah, Kemiri, Gula, Garam, Penyedap. Cara pembuatan sebagai berikut:

1. Tumis bumbu halus dengan minyak sampai dengan harum;
2. Tambahkan telur yang telah di kocok sebelumnya dan ayam suwir;
3. Tunggu hingga telur matang, tambah air kaldu dan juga sayuran;
4. Setelah mendidih masukan mie kuning basah dan mie putih lalu diberikan sedikit kecap dan koreksi rasa

c. Makna Filosofis Bakmi Godog

Bakmi Godog Gunung Kidul ini mempunyai makna filosofis yang sangat baik untuk kehidupan kesederhanaan dan kesabaran hal tersebut dapat dilihat dari proses pemasakan bakmi godog tersebut yang dimasak satu per satu porsi, selain itu dalam proses pemasakan tersebut menggunakan tungku arang harus bersabar karena jika kipasan terlalu besar bakmi akan gosong. manusia dalam menjalankan kehidupan hendaknya dengan perilaku sederhana dan selalu sabar dalam menghadapi cobaan yang diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa.

5. Krecek



Gambar 5. Krecek

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Krecek

Krecek merupakan makanan yang selalu berdampingan dengan Gudeg dalam penyajiannya. Krecek berbahan dasar kulit sapi. Awal mulanya makanan ini hanya bisa dimakan oleh kaum bangsawan saja,

karena harga nya yang cukup mahal. Namun seiring dengan perkembangannya Krecek dapat dinikmati oleh masyarakat luas. Bahkan untuk saat ini dapat dengan mudah di temui di penjual-penjual gudeg.

b. Cara Produksi Krecek

Krecek merupakan makanan yang berasal dari kulit sapi yang dikeringkan sebelum diolah. Dalam pembuatannya biasanya dicampuri dengan potongan tempe. Untuk rasanya krecek ini dominan pedas, karena dalam pembuatannya menggunakan banyak cabai. Untuk penyajiannya, Krecek disajikan bersama dengan gudeg yang mempunyai rasa manis.

Bahan :

Minyak sayur 4sdm
Buah cabe merah besar 2 buah
Lengkuas 2cm, memarkan
Daun salam 3lbr
kotak tempe potong dadu
Krecek goreng 100gr
Kacang tolo 5gr
Cabe rawit merah 10 buah
Santan segar 500ml
Santan kental 250ml

Bumbu halus :

Cabe merah besar 5 buah
Cabe rawit merah 5 buah
Bawang merah 5 butir
Bawang putih 3 siung
1 potong terasi
Gula merah 10gr
Garam 2sdt

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan cabe iris hingga matang dan harum aromanya lalu angkat
2. Masukkan ke dalam panci, tuangi santan dan tambahkan daun salam dan lengkuas
3. Masak dengan api sedang hingga mendidih
4. Masukkan kacang tolo, kecek, dan tempe. Masak dengan api sedang hingga kacang lunak dan bumbu meresap
5. Tambahkan santan kental dan cabe rawit merah. Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan kuah kental berminyak. Krecek siap disajikan

c. Makna Filosofis

Makna filosofis yang terkandung dalam makanan krecek ini adalah sebagai manusia kita tidak boleh melihat orang lain hanya sebatas tampilannya saja, karena tampilan seseorang belum tentu seperti kebermanfaat orang tersebut. seperti halnya bahan utama krecek yang berasal dari kulit sapi, banyak masyarakat yang tidak menyukai kulit sapi bahkan menganggap kulit sapi tidak dapat dimanfaatkan dan tidak punya nilai jual lagi.

6. Sego Kucing



Gambar. 6 Sego Kucing

a. Sejarah Sego Kucing

Sego kucing atau sering disebut dengan nasi kucing. Nasi Kucing ini bukan nasi yang dimakan dengan kucing, namun nasi kucing ini nasi yang porsi nya sedikit hampir mirip dengan porsi makanan kucing. Sego Kucing ini ada sejak zaman penjajahan, masyarakat Yogyakarta saat itu sangat susah untuk makan nasi, sehingga makan nasi itu sangat berharga. Ketika orang di zaman tersebut dapat makan nasi biasanya dibungkus dengan porsi sangat kecil dan dalam nasi tersebut terdapat sambal teri sebagai pelengkap (Wito, 72 tahun).

seiring dengan perkembangan zaman, Sego kucing ini menjadi makanan yang dicari oleh wisatawan, karena namanya yang unik, sego kucing dapat ditemui di angkringan-angkringan yang berada di Yogyakarta. Wisatawan dapat menemui pusat angkringan yang berada di Jalan Mangkubumi, Yogyakarta,

b. Cara Produksi Sego Kucing

Sego kucing dalam penyajiannya seperti nasi pada umumnya, namun yang membedakan nasi tersebut dibungkus dengan menggunakan koran bekas yang diberi alas. Nasi tersebut dalam penyajiannya bersama dengan sambal teri.

seiring dengan permintaan masyarakat pelengkap untuk sego kucing tidak hanya sambal teri namun ada juga kering tempe bahkan ikan asin digunakan untuk pelengkap. Sego kucing yang dijual di angkringan yang ada di Yogyakarta ini berdampingan dengan pelengkap seperti tempe goreng, sate usus, sate telur, sate jeroan dan krupuk. Bahan yang digunakan untuk pembuatan sego kucing diantaranya: Nasi putih; Sambal teri. Untuk Bahan sambal terdiri ikan teri yang sudah di bersihkan kemudian di goreng Bumbu halus : Cabang merah; Bawang merah; Bawang putih; Cabe rawit; Tomat; Gula; Garam; Minyak goreng; Penyedap rasa. Cara pembuatan:

goreng semua bumbu yang akan dihaluskan; jika sudah setengah matang angkat lalu haluskan; siapkan lagi penggorengan masukan bumbu yang sudah dihaluskan tambahkan teri dan beri bumbu (garam, gula, penyedap); siapkan pembungkus, masukan nasi dengan ukuran $\frac{1}{2}$ centong nasi lalu tambahkan dengan sambal yang telah dibuat; Bungkus dengan melipat bagian sampingnya.

c. Makna Filosofis

Makna filosofis yang dapat diambil dari sego kucing itu manusia dalam hidupnya harus menanamkan nilai-nilai kesederhanaan dan kesetiaan terhadap pasangan. Sego kucing dalam penyajiannya selalu dengan sambal teri, selain itu kesederhanaan yang ditampilkan dalam sego kucing tersebut dibungkus dengan menggunakan koran.

7. Mie Lethek



Gambar 7. Mie Lethek Goreng
Sumber: Dokumentasi pribadi peneliti

a. Sejarah Mie Lethek

Mie Lethek merupakan mie yang berasal dari kabupaten Bantul, Yogyakarta. Mie Lethek ini merupakan salah satu mie yang cukup unik, mie dengan bahan dasar tepung tapioka tidak seperti mie pada umumnya yang berbahan dasar tepung gandum. Mie lethek ini sudah ada sejak 1940, pabrik mie lethek ini dilanjutkan oleh penerusnya. Mie Lethek ini berwarna putih kehitaman tidak seperti mie pada umumnya yang berwarna kuning atau putih. Salah satu merk mie lethek yang terkenal ialah Mie lethek Garuda.

b. Cara Produksi Mie Lethek

Sistem produksi mie lethek dari tahun ketahun tetap mempertahankan cara produksi terdahulu, walaupun saat ini teknologi sudah sangat canggih. Dalam produksi mie lethek dengan bantuan sapi. Mie Lethek tersebut awalnya berupa singkong yang dikeringkan terlebih dahulu, kemudian dihaluskan, dan selanjutnya dicampur dengan bahan yanglainnya, dalam pencampuran tersebut menggunakan tenaga sapi.

di Pabrik Garuda pembuatan mie lethek selain dengan berbantuan sapi, pembuatan tersebut dibuat secara gotong royong dengan warga yang ada di sekitar pabrik, jadi memanfaatkan sumber daya manusia yang ada di sekitar pabrik.

Dalam penyajiannya mie lethek ini seperti mie pada umumnya mie ini dapat dibuat mie goreng maupun mie kuah, namun mie lethek yang dijual di pasar dengan siap makan itu mie lethek goreng. Bahan yang digunakan untuk membuat mie lethek yaitu: tepung singkong, telur, air. Cara pembuatan: masukan semua bahan kedalam tempat yang telah disediakan; siapkan sapi yang digunakan sebagai penggiling; sapi kan mengelilingi tabung yang diberisikan bahan tersebut sebagai pengaduk, tunggu hingga adonan kalis dan bisa dibentuk.

c. Makna filosofi Mie Lethek

Makna Filosofis yang terkandung dalam mie letek ini nilai kesabaran dan semangat gotongroyong. manusia jika diberikan ujian oleh Tuhan Yang Maha Esa harus bersabar. selain itu nilai gotong royong yang diterapkan dalam produksi dengan menggunakan sumber daya manusia yang ada.

8. Mie Des



Gambar 8. Mie Des

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Mie Des

Miedes merupakan mie yang berasal dari Kabupaten Bantul lebih tepatnya di desa Srihardono. Miedes ini merupakan mie yang terbuat dari sari pati ketela pohon (admin, 2019). Miedes menjadi salah satu makanan favorit wisatawan, salah satu mie des yang terkenal ialah mie des bu Sri, Mie des bu Sri sudah ada sejak 1982, yang

mengelola mie des ini saat ini merupakan keturunan kedua. Mie des ini salah satu olahan yang lahir dari pengaruh budaya Tionghoa.

b. Cara Produksi Mie Des

Mie des merupakan singkatan dari mie pedes. Produksi mie des hampir sama dengan mie pada umumnya namun untuk bahan mie des berasal dari sari pati ketela yang kemudian diolah menjadi mie. Untuk penyajiannya mie des ini disajikan dalam bentuk goreng maupun dalam bentuk rebus. Pedes yang dihasilkan dari mie des berasal dari cabai yang di keringkan. Selain itu juga ada kobis yang berfungsi sebagai lalapan. Berikut cara pembuatan mie : Tepung tapioka; tepung terigu; Air hangat. Bahan pembuatan mie des kuah. mie tapioka sebagai bahan utama; kaldu ayam; bawang geprek, merica bubuk, kemiri. Bahan tambahan: kol, tomat, sledri, telur. Cara Pembuatan : Campur semua bahan dengan perbandingan tepung tapioka dan tepung terigu 2:1 tambahkan air secukupnya kemudian dibentuk. Cara pembuatan mie des kuah: Tumis bawang geprek dan kemiri yang sudah di haluskan sampai harum masukan telur; Masukan air kaldu ayam tambahkan sayuran dan mie; Koreksi rasa.

c. Makna filosofi Mie des

Makna filosofi mie des ialah kesederhanaan. Manusia dalam kehidupannya hendaknya bergaya sederhana supaya hidup harmonis. Kesederhanaan yang tergambar dari mie des ini berasal dari bumbu-bumbu sederhana dalam pengolahannya namun memperoleh rasa yang nikmat.

9. Brongkos



Gambar 9. Brongkos

Sumber : Dokumentasi pribadi peneliti

a. Sejarah Brongkos

Brongkos adalah makanan tradisional yang berasal dari Sleman dengan berbahan dasar kacang. Brongkos dari segi tampilan mirip dengan rawon makanan khas Jawa Timur. Awalnya brongkos hadir sebagai makanan yang mempunyai banyak peminat, tidak lepas dari bu Padmo seorang penjual brongkos. Di tahun 1950 bu Padmo penjual makanan di Pasar Ngepos, Tempel sekitar jembatan Kali Krasak (Witara, 2022). Awalnya penikmat brongkos ini hanya pembeli di pasar dan para penambang pasir di sekitar Kali Krasak. Seiring dengan perkembangannya, peminat brongkos semakin meningkat dan tumbuh warung brongkos yang lainnya.

b. Cara Produksi Brongkos

Brongkos merupakan makanan dalam bentuk kuah dengan bahan dasar kacang tolo. Dalam pengolahan brongkos ini menggunakan bumbu rempah yang cukup banyak, hampir sama seperti rawon namun untuk brongkos ini dominan manis gurih. Dalam penyajiannya Brongkos ini disajikan dengan daging, tahu, maupun telur.

Berikut cara untuk membuat brongkos : 1 liter santan cair; 500 g daging sapi; 50 g kacang tolo; 50 g kulit melinjo; 15 buah cabai rawit; 7 butir telur ayam; 7 buah tahu pong/kulit; 2 lembar daun salam; 4 lembar daun jeruk; 2 batang serai; 2 cm lengkuas; minyak secukupnya. Bahan Halus: 8 butir bawang merah; 4 siung bawang putih; 4 butir kemiri sangrai; 4 buah cabai rawit; 4 buah keluak; 1 cm kencur; 1 sdm gula merah; garam dan kaldu bubuk secukupnya.

Cara Pembuatan : Rendam kacang tolo semalam sebelumnya. Cuci bersih dan tiriskan; Rebus daging sapi hingga empuk, potong-potong dadu. Rebus telur ayam dan kupas. Sisihkan; Ambil 300 ml air kaldu sisa rebusan daging. Saring ke dalam panci lain. Didihkan lagi bersama daging yang sudah dipotong-potong, tahu, telur, kacang tolo, kulit melinjo dan cabai rawit utuh; Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam dan daun jeruk. Masukkan serai dan lengkuas yang sudah dimemarkan. Masak hingga matang, masukkan ke dalam panci daging. Aduk rata; Tuang santan dan masak hingga semua bahan empuk. Tes rasa, jika sudah pas, angkat.

c. Makna Filosofi

Makna filosofi yang terkandung dalam makanan brongkos yaitu sebagai manusia harus menjaga hubungan yang harmonis dengan sesama manusia. Hal ini digambarkan dari brongkos yang bahan utamanya berasal dari kacang tolo dapat dipadupadankan dengan tahu, daging maupun telur.

10. Inkung Pithik



Gambar 10. Inkung Pithik
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Inkung Pithik

Inkung merupakan makanan yang berasal dari Ayam utuh yang disajikan dengan berbagai bumbu areh. Inkung awalnya hanya ada ketika prosesi upacara sacral seperti kenduri, selamatan dan sesaji (Narti, 60 tahun). Namun seiring dengan perkembangannya dan dalam rangka untuk mengenalkan makanan tradisional Yogyakarta kepada wisatawan sehingga wisatawan tertarik untuk mengunjungi maka Inkung ayam tersebut dapat ditemui diberbagai rumah makan yang ada di Yogyakarta.

Pada masa Kerajaan Mataram, ingkung ayam hanya ada pada upacara sakral yang di selenggarakan oleh Kerajaan. Pada pembuatan ingkung untuk acara Kerajaan mataram, ingkung mempunyai syarat khusus, selain itu ingkung selalu berdampingan dengan tumpeng. Ingkung berasal dari kata *melengkung* yang mempunyai arti berdoa kepada Tuhan Yang Maha Esa. Selain itu ingkung juga sebagai simbolisasi perilaku manusia, perilaku ayam salah satunya memilah milih apa yang akan dimakan, hal tersebut juga seperti manusia, manusia mampu memilih hal baik dan hal buruk (Sari, 2012).

b. Produksi Ingkung Pithik

Ingkung pithik merupakan makanan tradisional yang berasal dari ayam utuh yang di olah dengan bumbu rempah yang dipadukan dengan santan kelapa kental. Dalam pembuatannya, ayam yang di gunakan ayam utuh yang masih lengkap dengan kepala, sayap dan juga kaki, hanya saja bagian organ dari ayam di keluarkan, Ayam tersebut di bentuk menyerupai orang yang sedang sujud. Ayam yang digunakan untuk ingkung itu biasanya ayam kampung.

waktu yang digunakan untuk mengolah ayam tersebut cukup lama, bahkan dalam pengolahannya masih menggunakan peralatan sederhana dan menggunakan arang kayu, ingkung yang dimasak dengan menggunakan kayu bakar akan mempunyai cita rasa yang lebih enak daripada ingkung yang dimasak menggunakan kompor gas.

Berikut resep untuk membuat ingkung pithik Bahan utama : 1 ekor ayam kampung Jantan; 3 sdm minyak untuk menumis; 5 lembar daun jeruk; 3 lembar daun salam; 2 batang serai memarkan; 2 ibu jari lengkuas memarkan; 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam; 1 sdt gula merah sisir; 2 liter santan ecer; 500 ml santan dari 1 butir kelapa tua.

Bumbu yang dihaluskan : 10 siung bawang putih; 10

butir bawang merah; 1 sdm ketumbar; 1 sdm merica; 1 ibu jari jahe, 1 ibu jari kunyit, ½ ibu jari kencur, 50 gram kemiri, Garam secukupnya. **Cara membua ayam ingkung:** Cuci ayam utuh sampai bersih, biarkan cucuk ayam utuh dan tidak dipotong. Jeroan ditaruh dalam perut ayam. Kemudian tata ayam dan bentuk melengkung seperti sedang sujud. Lipat ceher ayam dan usahakan kepala ayam tetap tegak; Tumis bumbu halus dengan daun jeruk, daun salam, serai dan lengkuas hingga harum dan berubah warna; Tuangkan santan, tambahkan kaldu bubuk dan gula merah, masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk; Masukkan ayam, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut. Tambahkan santan, masak Kembali hingga matang dan kuah santan mengental. Jika sudah, angkat dan sajikan.

c. Makna Filosofis Ingkung Pithik

Makna yang terkandung dalam makanan ingkung pithik diantaranya dengan bentuk ingkung yang hampir sama dengan posisi sujud tersebut menggambarkan bahwa sebagai manusia harus selalu melibatkan Tuhan dalam segala urusannya, seperti contohnya untuk agama Islam selalu mengerjakan solat; dan ketenangan hati seseorang (Novarel, 2022); warna putih dari areh kelapa melambangkan sebagai wujud kesucian hati manusia.

11. Soto Lenthok



Gambar 11. Soto Lenthok
Sumber: Dokumen Pribadi Peneliti

a. Sejarah Soto Lenthok

Soto Lenthok merupakan makanan yang berasal dari Gunung Kidul Yogyakarta. Hampir disetiap sudut kota Yogyakarta setiap pagi hari ada penjual soto. Soto menjadi salah satu makanan yang sangat digemari masyarakat Yogyakarta maupun wisatawan, biasanya pedagang soto menjajakan dagangannya dari pagi sampai siang hari. Soto Lenthok tersebut hampir sama dengan soto ayam pada umumnya namun yang membedakan soto Lenthok ini ada Lenthok yang ditambahkan dalam soto tersebut.

Soto adalah makanan yang berasal dari masyarakat Tionghoa. Makanan ini dibawa oleh pedagang Cina yang datang ke Indonesia untuk berdagang di Abad

19. Soto awal mulanya soto berasal dari kata *jao to* atau *caudo*. dalam bahasa Cina *jau to* memiliki makna sebagai jeroan yang berbumbu rempah. Namun, agar mudah disebut nama tersebut diubah oleh orang Indonesia menjadi soto.

Seiring dengan perkembangannya, soto yang berkembang di Yogyakarta telah mengalami akulturasi yang disesuaikan dengan lidah masyarakat setempat. selain itu untuk soto yang ada di Yogyakarta diberi perkedel singkong (Riadi, 2023). perkedel singkong yang ada di soto disebut dengan *lenthok*, masyarakat gunung kidul saat itu menggunakan bahan dasar singkong karena singkong menjadi salah satu bahan pokok yang mudah di peroleh di Gunung Kidul dari pada kentang.

b. Produksi Soto Lenthok

Soto lenthok merupakan salah satu jenis soto yang ada di Yogyakarta. Soto ini mempunyai kuah bening seperti soto khas Yogyakarta pada umumnya. dalam pengolahan soto tersebut diberikan rempah-rempah yang banyak sehingga soto ini mempunyai ciri khas gurih, selain itu ayam yang digunakan untuk pembuatan soto lenthok ini menggunakan ayam kampung. untuk lenthok yang ditambahkan sebagai pelengkap soto tersebut dibuat dari singkong yang diberi bumbu kemudian digoreng seperti perkedel yang terbuat dari kentang.

Berikut cara pembuatan soto lenthok, untuk pembuatan soto dengan bahan : ½ ekor ayam kampung potong-potong; 1 lt air, 1 lembar daun salam, 2 batang serai , 2 daun jeruk, minyak goreng, laos, jahe. bumbu halus: bawang merah, bawang putih, kemiri sangrai, merica bubuk. pelengkap: soun, kobis, daun bawang, daun sledri, bawang goreng, lenthok. untuk cara pembuatan: semua bumbu di haluskan; Tumis hingga harum masukan kaun jeruk, salam, laos , serai, jahe; Masukan ayam tambahkan air; Masukan garam dan

penyedap rasa; Jika ayam sudah mulai matang masukan daun seldri dan daun bawang; Tambahkan bawang goreng; Soto siap dihidangkan bersama dengan bumbu pelengkap.

c. Makna Filosofis Soto Lenthok

Soto lenthok menggambarkan kekayaan sumber daya alam nusantara yang digambarkan dari rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan soto tersebut. selain itu Soto lenthok mempunyai makna sebagai keharmonisan, perpaduan rempah-rempah yang menjadi satu ini membuat soto mempunyai cita rasa yang nikmat.

12. Gatot



Gambar 11. Gatot
sumber: Foto Pribadi Peneliti

a. Sejarah Gatot

Gatot adalah salah satu makanan yang berasal dari Gunung Kidul dengan bahan dasar singkong. Pada masa penjelajahan Belanda di Indonesia, Gatot menjadi makanan pokok masyarakat Gunung Kidul sebagai

pengganti nasi, hal tersebut demikian karena petani wajib menyetorkan beras hasil panennya kepada pihak Belanda. Sehingga untuk menutupi kekurangan tersebut masyarakat mengolah singkong untuk pengganti nasi. seiring dengan perkembangan zaman, gatot yang sebelumnya menjadi makanan pokok pengganti nasi berubah menjadi snack yang bisa di temui semua penjual jajan pasar yang ada di Yogyakarta.

b. Produksi Makanan Gatot

Gatot merupakan salah satu bentuk olahan dari singkong. Gatot dapat di temui di penjual jajan pasar yang di Yogyakarta, selain itu gatot juga dapat di temukan di toko oleh-oleh khas Gunung Kidul. berikut cara-cara untuk mengolah singkong menjadi gatot. Bahan yang digunakan untuk membuat gatot diantaranya Singkong yang di potong kecil kecil; Air untuk merendam; Kelapa parut; Gula merah. Cara pembuatan: cuci singkong yang telah di potong dengan bersih; rendam selama 5 hari dalam air; jika sudah di rendam maka singkong di jemur sampai kering; ketika singkong sudah kering maka singkong di kukus dalam panci dan diberikan taburan gula merah; Gatot siap di hidangkan bersama kelapa parut.

c. Makna Filosofis Gatot

Makna Filosofi yang terkandung dalam makanan gatot ialah kebermanfaatan, sebaik-baiknya manusia adalah menjadi manusia yang bermanfaat untuk orang lain. hal ini digambarkan dari makanan gatot, singkong yang awal mulanya tidak bisa digunakan sebagai pengganti nasi, namun hal tersebut salah, singkong dapat digunakan sebagai pengganti nasi. selain itu gula merah dalam makanan gatot mempunyai makna bahwa manusia harus mempunyai keberanian dalam mengutarakan pendapat.

13. Cucur



Gambar 12. Kue cucur
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Cucur

Cucur adalah makanan tradisional yang berasal dari Yogyakarta, masuk dalam kelompok jajanan atau jajan pasar. Cucur berbahan dasar tepung beras dan gula jawa ini merupakan salah satu makanan tradisional hasil budaya akulturasi Eropa dan Tionghoa (Rahman, 2018). Pada masyarakat Jawa Kue cucur ini menjadi salah satu pelengkap selamatan atau hanya ada di hari-hari besar lainnya. namun dengan seiring dengan perkembangan zaman, cucur dapat dinikmati tanpa harus menunggu hari tertentu.

b. Produksi Cucur

Untuk memproduksi cucur hampir sama dengan kue goreng yang lainnya, melainkan minyak yang digunakan lebih banyak, Berikut cara memproduksi cucur

Bahan:

- 340 ml air
- 150 gr gula merah
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan
- 125 gr tepung beras
- 125 gr tepung terigu

Cara membuat:

1. Campur rata tepung beras dan terigu, ayak. Sisihkan;
2. Masak air, gula, garam dan daun pandan cukup sampai gula larut. Biarkan sampai hangat;
3. Tuang kurang lebih 1 gelas larutan gula ke dalam tepung, aduk rata. Pada tahap ini adonan masih sangat kental, mixer dengan speed rendah selama kurang lebih 5 menit atau bisa dikocok dengan sendok kayu atau whisker sekitar 7-10 menit sampai adonan licin dan liat;
4. Tuang sisa larutan gula ke dalam adonan. Aduk sampai benar-benar tercampur rata. Diamkan minimal 1 jam;
5. Siapkan wajan kecil yang cekungannya agak dalam. Panaskan sedikit minyak dalam wajan (kurang lebih 3 sendok sayur kecil), gunakan api sedang cenderung kecil dan pastikan minyak benar-benar panas saat adonan mau dimasukkan;
6. Tuang 1 sendok sayur adonan, kecilkan api, setelah seratnya mulai terbentuk, siram-siram kue dengan minyak sampai terlihat menggelembung di tengahnya;

7. Jika tengah-tengah cucur sudah menggebung tusuk dengan lidi atau tusuk gigi untuk tes kematangan. Balik cucur sebentar lalu angkat dan tiriskan.

c. Makna Filosofis cucur

cucur merupakan salah satu kue tradisional yang masih bisa di temui di pasar-pasar. Kue cucur ini selalu ada dalam prosesi lamaran masyarakat Jawa. Kue ini mempunyai makna sebagai bentuk kasih sayang.

14. Kue Kipo



Gambar 13. Kue Kipo

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Kue Kipo

Kipo merupakan makanan khas kota gede Yogyakarta, kue kipo ini menjadi salah satu makanan favorit sultan agung, kipo berasal dari kata “iki opo?” yang dalam Bahasa Indonesia mempunyai arti “ini apa?”

(Basthomi & Rahmawati, 2022). Kue kipo ini sempat hilang dalam peredaran jajan pasar di Yogyakarta namun di tahun 1946 kipo Kembali di populerkan oleh Mbah Mangun Irono seorang warga kecamatan Kotagedhe yang tinggal di kampung Mondorakan. Pada tahun 1946 Mbah Mangun Irono membuat kipo bersama teman-temannya. Namun karena teman-temannya tidak telaten maka hanya Mbah Mangun Irono sendiri yang meneruskan berjualan kipo di depan rumahnya di Jalan Mondorakan yang pada zaman dahulu merupakan pasar tiban di pagi hari yang ramai. Seiring dengan berjalannya waktu, Mbah Mangun Irono sudah tidak mampu untuk berjualan karena usia, usaha produksi kipo dilanjutkan oleh anaknya yang bernama Ibu Paijem Djito Suhardjono atau yang dikenal dengan bu Djito.

b. Produksi Kue Kipo

Kue yang sudah mulai sulit ditemui ini cara pembuatannya sebagai berikut. Bahan yang digunakan untuk membuat kipo terdiri dari: Bahan :

- tepung ketan
- santan
- pasta pandan/daun pandan dan suji yang di blender
- daun pisang

untuk isian:

parutan kelapa dan gula yang telah diolah

Cara Pembuatan :

1. Campur tepung ketan dengan santan dan pasta hingga tercampur dan kalis;
2. Jika sudah ambil 1 sendok adonan dan beri isian parutan kelapa letakkan diatas daun pisang;
3. Tahap selanjutnya panggang diatas tunggu yang telah diberi alas sampai matang;
4. Kipo siap dihidangkan dan dinikmati.

c. Makna Filosofis kue Kipo

Makna filosofis yang terkandung dalam kue kipo diantara: sebagai manusia hendaknya jika ada orang bertanya maka jawablah dengan lengkap sehingga penanya akan mendapatkan jawaban apa yang dia tanyakan, seperti nama kipo yang awalnya berasal dari pertanyaan *iki opo* ;

15. Kue Ku



Gambar 14. Kueku

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Kueku

kueku merupakan jajanan tradisional yang terbuat dari campuran kacang ijo dan ketan. Jajanan ini biasanya berwarna merah. Kue ku atau lebih dikenal dengan kue thokini asal mulanya dari Tiongkok, karena hubungan dagang Indonesia dengan Tiongkok menjadikan kebudayaan Tiongkok masuk ke Indonesia, salah satu contohnya kue ku ini. Kue ku di Tiongkok disebut dengan *ang ku kueh*, yang mempunyai arti Ang itu merah. Namun ketika sampai di Indonesia isian kueku mengikuti lidah masyarakat Indonesia yaitu dengan kacang hijau. Awalnya kue ku ini hanya ada di Temui ketika implek tiba (Santoso & Harmayani, 2023), namun lambat laun Kue ku di Indonesia khususnya di Yogyakarta sangat mudah di temui di penjual jajanan pasar dengan kisaran harga 2000 – 3000 per biji.

b. Produksi Kueku

Pembuat kue ku awalnya hanya masyarakat tiongkok yang bermukim di Yogyakarta, kue ku yang di buat oleh masyarakat tiongkok mempunyai tekstur lembut dan mempunyai cita rasa khas wangi, namun seiring dengan perkembangan zaman pembuat kue ku ini dapat dilakukan oleh siapapun bahkan untuk saat ini pembuat kue ku juga banyak masyarakat Jawa. Bahan yang digunakan untuk membuat kue ku: tepung ketan, gula halus, kentang kukus, santan, pewarna merah, minyak goreng, untuk isi (kacang hijau kupas, air santan, gula pasir, daun pandan).

c. Makna Filosofis Kueku

Bentuk kue ku yang menyerupai kura-kura ini mempunyai makna filosofis Panjang umur, karena kura-kura mempunyai umur yang Panjang dan melambangkan kemakmuran bagi masyarakat tiongkok.

16. Cenil



Gambar 15. Cenil
sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Cenil

Makanan berbentuk lojong dan dalam penyajiannya biasanya ditambahkan taburan kelapa parut. Cenil ini mempunyai aneka ragam bentuk seperti persegi Panjang, kotak persegi, ataupun bulat. Selain itu cenil juga mempunyai banyak warna yang dihasilkan dari pewarna makanan. Tekstur cenil mencerminkan karakter orang Jawa yang sangat erat dalam tali persaudaraan. Nama lain dari cenil yaitu centhil yang berarti pelit dalam Bahasa Jawa. Pelit disini bukan merujuk ke seseorang, namun karena ukuran cenil yang kecil-kecil. Saat penyajian kue cenil juga dilengkapi dengan picuk. Picuk merupakan sendok yang terbuat dari daun pisang. Kata picuk disini merupakan kepanjangan dari pinter-pinten yang berarti berapapun merasa cukup.

Cenil dibuat saat Indonesia sedang mengalami masa sulit pangan. Kemunculan cenil yang lengket dan kenyal jadi lambing kehidupan Masyarakat di masa kuno yang erat dan saling membantu Bersama agar sama-sama bisa bertahan. Cenil Bersama dengan sejumlah panganan tradisional lain dianggap sebagai bahan makanan untuk bertahan hidup Masyarakat Jawa.

b. Produksi Cenil

Cenil merupakan makanan yang masih bisa di temui di Yogyakarta. makanan tradisional ini biasanya berdampingan dengan gethuk dan dijajakan di sore hari. Berikut bahan-bahan untuk membuat cenil : 250 gram tepung kanji (tapioca), 100 ml air, pewarna makanan pasta merah, hijau, putih (opsional), 125 gram kelapa setengah tua parut memanjang, 50 gram gula pasir (atau lebih sesuai selera). Cara membuat : didihkan 100 ml liter. Encerkan satu sendok makan tepung kanji dengan sedikit air kurang lebih dua sendok makan. Masukkan ke dalam air mendidih, sambal diaduk rata hingga mengental. Masukkan sisa tepung kanji sedikit demi sedikit, sambal

terus diaduk. Matikan api. Uleni adonan sampai kalis. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Tambahkan masing-masing adonan dengan pewarna. Uleni sampai rata. Pilih adonan memanjang lalu potong-potong sepanjang tiga sentimeter. Rebus cenil dalam air mendidih hingga terapung, angkat lalu gulingkan dalam kelapa parut yang telah dikukus. Sajikan dengan taburan gula pasir.

17. Tiwul



Gambar 16. Tiwul

Sumber: Dokumentasi Pribadi peneliti

a. Sejarah Tiwul

Tiwul merupakan makanan yang berbahan dasar dari ketela pohon yang dikeringkan. Jika tiwul dari ketela pohon yang di keringkan lalu dibuat buat tepung, (Rimah, 70 tahun). Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat tiwul dan Gatot juga sama, keduanya menggunakan parutan kelapa dan gula merah. Jepang menduduki Yogyakarta pada tanggal 5 Maret 1942. Pada masa pendudukan Jepang, Jepang membangun tempat-tempat pertahanan yang berdada di dekat pegunungan maupun laut, salah satunya di Gunungkidul. Selama

Pembangunan berlangsung masyarakat sekitar dipaksa untuk mengikuti kerja membuat goa (Santosa, 2017). Karena hal tersebut, masyarakat yang biasanya bekerja sebagai petani, tanahnya tidak ada yang menggarap sehingga terbengkalai. Karena keterbengkalainya tersebut resiko gagal panen cukup tinggi dan masyarakat beralih menjadikan tiwul menjadi makanan pokok.

b. Produksi Tiwul

Tiwul merupakan salah satu oleh-oleh yang berasal dari Gunung Kidul dan menjadi icon kuliner Gunung Kidul. Berikut bahan-bahan yang digunakan untuk membuat tiwul diantaranya:

- 150 gr tepung gaplek / singkong
- 150 gr gula merah
- 100 gr kelapa parut
- ¼ sdt garam

Cara membuat tiwul :

1. Langkah pertama, kukus kelapa parut yang sudah dicampurkan dengan garam selama 15 menit;
2. Tuang tepung gaplek atau tepung singkong pada tampah yang lebar, dan beri sedikit demi sedikit air santan cair. Adk hingga menggumpal dan membentuk butiran. Taburi dengan gula merah yang sudah diiris halus;
3. Setelah itu, kukus tepung dan gula selama 25 menit hingga empuk;
4. Sajikan dengan mencampur tiwul dengan gula merah. Taburi dengan kelapa parut diatasnya.

c. Makna Filosofi Tiwul

makna filosofi makanan tiwul yaitu sebagai mana dalam menjalani hidup hendaknya selalu menjaga kebaikan antar sesama manusia sehingga hidupnya akan tenang.

18. Walang Goreng



Gambar 16. Walang Goreng
Sumber : Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Walang Goreng

Gunung kidul merupakan salah satu kabupaten yang ada di Yogyakarta. Gunung kidul sebagian besar wilayahnya berupa hutan dengan vegetasi yang masih dijaga hingga saat ini. Karena wilayah hutan, banyak di temui serangga-serangga, belalang-belalang.

b. Produksi Walang Goreng

Bahan untuk pembuatan walang goreng diantaranya:

- 500 gram belalang
- garam secukupnya
- lada bubuk secukupnya
- penyedap rasa secukupnya
- air secukupnya
- minyak goreng secukupnya

Bumbu Halus:

- 2 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit
- 1 sendok teh gula merah

c. Makna Filosofi Walang

makan walang mengandung makna filosofi bahwa manusia dalam hidupnya harus bisa mempunyai pendirian yang kuat supaya tidak terpengaruh dengan orang lain.

19. Geplak



Gambar 18. Geplak

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Geplak

Geplak menjadi salah satu makanan khas Bantul yang sangat diburu oleh wisatawan untuk oleh-oleh. Geplak dengan berbahan dasar gula ini awal mulanya tidak lepas dari adanya pabrik gula, pohon kelapa dan perkebunan tebu di sekitar Bantul. Pada masa kolonial Pabrik gula yang ada di Bantul berjumlah 6 pabrik gula,

namun untuk saat ini pabrik gula yang bertahan sampai sekarang ialah pabrik gula madukismo, karena pabrik gula yang banyak dan gula sangat mudah di temui, masyarakat sekitar berinisiatif untuk membuat makanan yang berbahan dasar gula dan kelapa. Salah satu penjual geplak yang sudah bertahun-tahun ialah geplak mbok tumpuk, geplak mbok tumpuk sudah ada sejak 1975. UMKM tersebut sekarang di teruskan oleh anak-anaknya. Geplak mbok tumpuk ini menjadi salah satu UMKM yang di cari oleh wisatawan untuk mencari oleh-oleh.

b. Produksi Geplak

Bahan :

- 2 butir kelapa (parut)
- 750 gram tepung beras
- 500 gram gula pasir
- 300 ml air matang
- 1/4 sdt garam
- Pewarna makanan (sesuai selera, aneka warna)

Cara Pembuatan :

1. Ayak tepung beras. Sangrai hingga kering. Tambahkan kelapa parut, aduk rata. Sisihkan sebentar.
2. Rebus air matang bersama gula pasir hingga mendidih dan gula larut.
3. Masukkan adonan tepung dan kelapa ke dalam air rebusan gula. Tambahkan garam, aduk rata hingga mengental dan mendidih. Angkat.
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan beri masing-masing bagian dengan pewarna makanan, aduk rata.
5. Ambil adonan, bentuk bulat-bulat kecil sesuai selera.
6. Letakkan adonan di atas loyang dan biarkan dingin serta mengeras.
7. Kue geplak siap disajikan.

c. Makna Filosofi Geplak

Geplak merupakan makanan yang bahan dasar kelapa. Makna filosofis yang terkandung dalam geplak ialah sebagai manusia tidak diperkenankan memiliki sifat keras kepala.

20. Geblek



Gambar 19. Geblek
Sumber Dokumentasi Peneliti

a. Sejarah Geblek

Geblek merupakan makanan khas Kulon Progo Yogyakarta. Makanan ini berasal dari singkong. asal mulanya geblek ini digunakan sebagai makanan para petani yang kehabisan beras karena harus menyeter hasil panennya kepada penjajah, karena Kulon Prog daerah yang subur, sehingga banyak singkong yang tumbuh dan daerah tersebut, sehingga petani ada inisiatif untuk membuat olahan dari singkong teersebut. Saat ini geblek menjadi ikon kuliner dari Kulon Progo.

b. Produksi Geblek

Dalam memproduksi geblek bahan yang dibutuhkan tepung tapioka, air hangat, bawang putih, garam, minyak goreng dan penyedap rasa. cara pembuatannya masukan semua bahan kedalam panci, sisakan tepung tapioka, jika semua sudah tercampur bentuk menyerupai angka delapan

c. Makna Filosofis

Makna filosofi yang terkandung dalam geblek berupa kesederhanaan, kekeluargaan dan kebersamaan.

21. Jadah Tempe



Gambar 20 Jadah tempe
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Jadah Tempe

Jadah tempe merupakan salah satu makanan yang berasal dari Yogyakarta. Jadah tempe menjadi salah satu makanan yang disukai sultan Hamengku Buana ke IX.

Jadah tempe yang terkenal di Yogyakarta ialah jadah tempe mbah Carik yang terletak di Pakem, Sleman. Awal mulanya seorang abdi dalem memberikan persembahan makanan untuk sultan sebagai wujud Syukur hasil panen, memberikan jadah dengan tempe bacem. Makanan tersebut ternyata disukai oleh Sultan HB IX, dan mendapatkan dorongan untuk membuka warung di dekat rumahnya akhirnya tercetuslah jadah tempe mbah carik.

b. Produksi Jadah Tempe

✓ Bahan tempe bacem:

1. tempe kotak kecil 15 buah
2. air kelapa muda 750ml
3. daun salam 2 lembar
4. lengkuas 2cm dimemarkan
5. gula merah 150 gram

✓ Bahan Jadah :

1. Beras ketan 300 gram direndam
2. Santan 150 ml
3. Garam $\frac{1}{2}$ sdm
4. Kelapa setengah tua 100 gram

c. Makna Filosofis Jadah Tempe

Jadah tempe mempunyai makna filosofis semangat juang para pejuang dalam melawan penjajah, selain itu manusia juga harus berani mengatakan kejujuran.

22. Bakpia



Gambar 21. Bakpia

Sumber: Dokumentasi Pribadi Bakpia

a. Sejarah Bakpia

Bakpia merupakan makanan ikonik Yogyakarta setelah gudeg, Bakpia biasanya dipakai sebagai oleh-oleh khas Yogyakarta dan disetiap pusat oleh-oleh yang ada di Yogyakarta pasti akan ada bakpia. Dalam sejarahnya Bakpia bukan merupakan makanan asli Yogyakarta, namun berasal dari Cina yang bernama Tou Luk Pia yang berarti kue kacang hijau (Badan Otorita Borobudur, 2022). Bakpia sudah ada sejak 1930, saat itu bakpia hanya diproduksi secara terbatas oleh keluarga-keluarga pedagang Tionghoa yang bermukim di daerah pathuk kota Yogyakarta (Ameer, 2018). Namun seiring dengan perkembangannya Bakpia tidak hanya di produksi dengan rasa kacang hijau, bahkan ada yang di produksi dengan isian keju, coklat, rendang, ubi ungu. Pada pembuatan bakpia dibutuhkan berbagai bahan diantaranya sebagai berikut. Tepung terigu, kacang hijau sebagai isian atau yang lain, margarin, garam, gula.

b. Produksi Bakpia

Untuk membuat bakpia membutuhkan proses yang panjang dari penyediaan bahan sampai dengan pengolahan. Berikut proses pembuatan bakpia

Bahan untuk kulit A :

- Rebus air, 2 lembar daun pandan, dan gula aren hingga larut. Saring.
- Rendam ketan dengan air selama 2-3 jam. Tiriskan airnya, langsung aron ketan di dalam wajan sampai air kering. Tuang ketan ke dalam dandang kukusan. Kukus ketan dan 3 lembar pandan sampai matang.
- Di wajan antilengket, campur santan kental, gula merah cair, dan garam.
- Masak sampai mendidih, setelah larutan santan agak kental baru masukkan ketan kukus tadi. Aduk rata hingga terserap.
- Tuang ke dalam loyang ukuran 20 cm yang dialasi daun pisang. Tekan-tekan sambil dipadatkan. Biarkan dingin dan set, baru dipotong-potong.

Bahan untuk kulit B :

- 1 gr tepung terigu protein rendah
- 5 gr margarin cairkan
- 1/8 sdt garam

Isi Kacang Hijau :

- 125 gr kacang hijau kupas, rendam selama 30 menit, kukus
- 375 ml santan dari 1 butir kelapa
- 125 gr gula pasir
- 1/8 sdt garam
- 1 lbr daun pandan
- 1/8 sdt vanili

Bahan untuk olesan :

- 2 butir kuning telur
- 1 sdt minyak goreng, kocok lepas

Cara membuat :

1. Siapkan semua bahan. Kukus kacang hijau yang sudah dikupas dari kulitnya, lalu haluskan. Masak dengan santan, gula pasir, garam, vanili, dan daun pandan. Rebus hingga matang dan kalis;
2. Campurkan semua bahan membuat kulit A. Aduk dan masak dengan api kompor kecil. Aduk hingga adonan kalis. Selanjutnya, aduk rata bahan B;
3. Bagi dan timbang adonan A dan B masing-masing 20 gram. Kemudian bentuk bulat. Diamkan adonan selama 15 menit. Giling memanjang, gulung lipat ke kiri dan kanan, dan bulatkan;
4. pipihkan adonan dan isi dengan kacang hijau rebus yang sudah dihaluskan. Panggang selama 15 menit. Angkat dan oleskan dengan kuning telur. Tunggu hingga matang dan sajikan.

c. Makna Filosofi Bakpia

Makna filosofi yang terkandung dalam bakpia diantaranya sebagai simbol kemakmuran dan pembawa rejeki, selain itu bakpia juga mempunyai makna ketekunan dan kerja keras.

23. Tempe Besengek



Gambar 22. Tempe Besengek
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Tempe Besengek

Tempe besengek adalah tempe yang berasal biji benguk. Awal mulanya masyarakat kulon progo memilih biji benguk karena biji benguk lebih mudah didapatkan dengan harga yang lebih terjangkau. Tempe besengek bisa di temui di pasar tradisional yang ada di Kulon progo dengan harga mulai dari 5000 per porsi.

b. Produksi Tempe Besengek

Bahan-bahan :

- 1 papan tempe
- 1 buah santan/kara
- 5 btr bawang merah
- 5 btr bawang putih
- 4 btr kemiri
- 1 sdm ketumbar
- Daun salam
- Daun jeruk
- Lengkuas
- Kencur
- Kunyit
- Cabe
- Garam
- Gula
- Penyedap

Cara membuat :

1. iris temoe memanjang jangan terlalu tebal/sedang lalu dibakar;
2. haluskan semua bumbu, tumis hingga harum, masukkan tempe tambahkan air, santan, daun salam, daun jeruk
3. masak hingga meresap dan siap dihidangkan.

c. Makna Filosofis Tempe Besengek

Makna filosofis dari tempe besengek, sebagai manusia harus bisa beradaptasi dengan lingkungan dimana manusia itu tinggal, seperti halnya dengan tempe yang dapat diolah menjadi makanan apapun sesuai dengan keinginan yang masak.

24. Yangko



Gambar 23. Yangko

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Yangko

Yangko berasal dari kata kiyangko namun orang Jawa menyebutnya yangko. Yangko berasal dari kota gede yang dahulunya menjadi pusat kota kerajaan Mataram Islam, sebuah kerajaan besar yang menjadi cikal bakal Kasultanan Yogyakarta dan Kasunanan Surakarta. Yangko awalnya merupakan makanan keluarga kerajaan dan priyayi. seiring dengan perkembangan zaman, yangko dipasarkan bebas, dan dapat ditemui di pusat oleh-oleh Yogyakarta dengan harga per box 40.000 - 50.000. Yangko menjadi salah satu makanan yang tahan lama tanpa pengawet, yangko ini mempunyai pengawet alami yang berasal dari gula.

b. Produksi Yangko

Bahan-bahan :

- 300 gr tepung ketan putih (50 gr untuk baluran setelah disangrai);
- Essens atau pewarna makanan;
- 2 genggam kacang tanah kupas sangria, dan blender;
- 3 sdm Gula halus, campur dengan kacang yang di blender

Bahan air gula :

- 100 gr gula
- 400 gr air

Cara membuat :

1. Sangria tepung ketan selama 10 menit, angkat, sisihkan;
2. Ambil secukupnya atau 50gr untuk membalur yangko;
3. Didihkan gula+air, dan matikan aoi, biarkan dingin;
4. Campurkan air gula dengan tepung, mixer dengan kecepatan rendah sampai tidak Bergerindil;
5. Bagi adonan sesuai warna, teteskan warna dalam adonan;
6. Masak dalam Teflon secara bergantian, tiap warna, aduk terus sampai kesat;
7. Tempatkan dalam Loyang yang sudah dialas plastic atau kertas roti, dan taburi tepung ketan, pipihkan bentuk kotak. Isi tengahnya dengan kacang, lipat. Posisi kacang di Tengah yangko
8. Potong-potong kotak yangko, agar lebih kenyal dan tidak lengket. Bisa dimasukkan kulkas selama 6 jam. Yangko siap dinikmati

c. Makna Filosofis Yangko

Makna filosofis yang bisa diambil dari makanan yangko yaitu manusia haru memiliki keluwesan dalam hidupnya yang dimaksudkan fleksibilitas sehingga manusia tersebut akan bisa bertahan ditengah perubahan yang serba cepat.

25. Growol



Gambar 24. Growol

Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Growol

Growol merupakan makanan tradisional yang berasal dari Kulon Progo, Yogyakarta. Makanan berbahan dasar ketela pohon ini sudah lama dikenal oleh masyarakat. Hal tersebut tertulis dalam serat centhini jilid V, pupuh 349 bait 25 – 29 menceritakan tentang sayur besengek yang biasanya di hidangkan dengan nasi namun untuk masyarakat Kulon Progo dihidangkan dengan growol (makanan pengganti nasi).

b. Produksi Growol

Bahan-bahan:

- 1 kg singkong
- 250 gr gula aren

- 1 sdt garam
- 100 gr kelapa parut
- 2 lembar daun pandan

Cara membuat :

1. Kupas singkong lalu cuci bersih, kemudian parut kasar (srawut)
2. Sisir gula aren
3. Campurkan singkong yang telah di srawut dengan garam dan gula aren, aduk rata.
4. Panaskan pengukus, beri 2 lembar daun pandan di airnya
5. Kukus campuran sigkong, gula aren dan garam kurang leboh 30 menit atau sampai matang
6. Setelah matang siap disajikan dengan kelapa parut yang sudah di kukus

c. Makna Filosofi Growol

Makna filosofi makanan growol ini mengajarkan kesederhanaan manusia dalam berperilaku.

26. Rujak Es krim



Gambar 25. Rujak Es Krim
Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti

a. Sejarah Rujak Es Krim

Rujak es krim merupakan salah satu makanan legendaris dari kota Yogyakarta. Makanan ini bisa dijumpai di hampir semua tempat di Daerah Istimewa Yogyakarta. Namun rujak es krim legendaris yang ada di Yogyakarta ialah rujak es krim pak nardi. Rujak es krim pak nardi sudah ada sejak tahun 1978, awal mulanya dari ide pak Nardi yang menjual es puter, pak nardi berkeinginan supaya es puter yang di jual beliau itu laku terjual maka pak nardi memadupadankan es puter dengan rujak serut. Ternyata makanan tersebut laku terjual. Rujak es krim pak nardi ada di sekitaran pakualaman lebih tepatnya di Harjowinatan, Purwokanti, Yogyakarta. Mulai buka jam 09.00 – 16.00 wib.

b. Produksi Rujak Es Krim

Bahan:

- 200 gram nanas, iris korek api
- 200 gram pepaya mengkal, iris korek api
- 200 gram mangga muda, iris korek api
- 200 gram mentimun, buang biji, iris korek api
- 400 gram gula pasir
- 1 ½ l air
- 600 gram es krim
- 5 buah cabai rawit merah
- ½ sdt terasi goring
- 1 sdm asam jawa
- ¾ sdt garam
- 2 sdm air jeruk nipis

Cara Pembuatan :

1. Didihkan air. Masukkan bumbu rujak. Rebus sampai harum.
2. Masukkan gula pasir, aduk rata. Masak sampai larut. Angkat.

3. Tambahkan nanas, pepaya, mangga, dan mentimun, aduk rata.
4. Masukkan air jeruk nipis. Dinginkan.
5. Sajikan dengan es krim

c. Makna Filosofis Rujak Es Krim

Makna Filosofis dari rujak es krim yaitu manusia dalam hidupnya bisa membaur dengan lingkungan tanpa memandang suku, budaya, kelas sosial, sehingga tercipta hubungan yang harmonis.

27. Lapis Legit



Gambar 26. Lapis Legit

a. Sejarah Lapis Legit

Selain gudeg sebagai makanan khas Sleman juga mempunyai makanan khas yang lainnya salah satunya Lapis Legit. Lapis legit merupakan perpaduan makanan cina dengan Indonesia. Lapis legit jogja menjadi salah satu oleh-oleh khas jogja yang diburu oleh wisatawan baik wisatawan lokal maupun manca negara. Lapis legit sama halnya dengan bakpia yang mempunyai Kawasan industri

khusus. Lapis legit dapat di jumpai di Kawasan industri perumahan kali daerah Kali Abu, Gamping Sleman. Salah satu toko lapis legit yang sudah ada selama puluhan tahun.

b. Produksi Lapis Legit

Bahan :

- 22 kuning telur
- 7 putih telur
- 300 gram margarine / mentega
- 200 gram butter Wijsman
- 500 gram gula halus
- 225 gram tepung terigu kunci biru
- 2 sachet tepung susu
- 1/2 kaleng susu kental manis
- 1 sdm vanili bubuk

Cara Pembuatan:

1. Siapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kue Lapis Legit ini seperti resep di atas.
2. Pisahkan 22 butir telur kuning dari telur putihnya dan semua telur kuning tersebut ditempatkan di wadah atau baskom yang nantinya akan dipakai untuk mengocok telurunya.
3. Sedangkan untuk telur putihnya cukup diambil 7 butir saja dan ditaruh di wadah atau baskom yang lainnya untuk nantinya dikocok atau di-mixer.
4. Campurkan margarin dan butter Wijsman di wadah atau baskom tersendiri kemudian dikocok atau di-mixer hingga tercampur merata dan mengembang. Diperlukan waktu sekitar 15 menit agar adonan margarin dan butter ini mengembang dengan sempurna.
5. Masukkan 500 gram gula halus ke wadah atau baskom kuning telur kemudian dikocok atau di-mixer hingga mengembang. Diperlukan waktu sekitar 20

menit hingga 25 menit agar bisa mengembang dengan sempurna.

6. Kocok atau di-mixer 7 butir telur putih yang sudah dipisahkan dari telur kuningnya hingga mengembang menjadi busa putih. Diperlukan waktu sekitar 12 menit hingga 15 menit agar bisa menjadi busa.
7. Masukkan adonan margarin dan butter Wijsman ke dalam adonan telur kuning dan gula halus tadi sambil diaduk hingga betul-betul merata.
8. Masukkan tepung terigu menggunakan saringan atau ayakan secara perlahan sambil diaduk agar tercampur merata.
9. Masukkan susu bubuk sebanyak 2 sachet ukuran kecil dan 1 sdm bubuk vanilli sambil diaduk merata, kemudian dilanjutkan dengan memasukkan kaleng susu kental sambil terus diaduk merata.
10. Masukkan busa putih telur ke dalam adonan kemudian diaduk agar tercampur merata.
11. Semua adonan sekarang sudah menjadi satu adonan dan siap untuk dipanggang di oven.
12. Masukkan baking paper ke dalam loyang untuk dijadikan sebagai alasnya atau jika tidak menggunakan baking paper bisa dengan mengoleskan margarin ke alas loyangnya kemudian ditaburi dengan tepung terigu agar nantinya lapisan paling bawah tidak lengket.
13. Gunakan cangkir untuk dijadikan sebagai takaran. Masukkan adonan ke dalam cangkir hingga penuh kemudian adonan tersebut dituangkan ke dalam loyang. Ratakan adonan dengan sendok hingga merata ke dalam loyang tersebut.
14. Panaskan oven terlebih dahulu dengan suhu 180 derajat celcius dengan menggunakan api atas-bawah sekitar 3-5 menit. Kemudian setelah panas, ganti setting apinya ke posisi api atas saja dengan temperatur 160 derajat celcius.

15. Loyang yang sudah berisi adonan dimasukkan ke dalam oven dan tunggu hingga menguning keemasan baru kemudian dikeluarkan dari oven untuk selanjutnya dimasukkan adonan lapisan kedua dengan menggunakan cangkir takaran yang sama.
16. Lapisan kedua dan seterusnya dipanggang hingga lapisan terakhir penuh ke dalam loyang tersebut.
17. Tunggu sampai dingin untuk dikeluarkan dari loyang. Caranya digoyang-goyang loyangnya hingga pinggiran kue lapis legit tersebut tidak melengket lagi dengan loyangnya. Setelah itu lapis atasnya dengan plastik dan alas kue ukuran 22cm, kemudian dibalik hingga kue lapis legitnya keluar dari loyangnya. Kemudian posisi atasnya dilapisi lagi dengan plastik dan alas kue yang sudah disiapkan, selanjutnya dibalik lagi hingga bagian atas lapis legit tadi berada di posisi atas.

c. Makna Filosofi Lapis Legit

Makna filosofis lapis legit dalam penelitian ini sebagai manusia dalam menjalankan pekerjaan, hendaknya dilakukan dengan teliti supaya hasilnya maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- admin, 2019, *produk unggulan miedes*, diakses pada <https://srihardono.bantulkab.go.id/first/artikel/386-PRODUK-UNGGULAN-MIE-DES>
- Ameer, Ibnoe. 2018. Bakpia Pathok 25, Oleh Oleh Legendaris Khas Yogyakarta. Tersedia di <https://wisatahalal.com/2018/12/22/bakpia-pathok-25-oleh-olehlegendaris-khas-jogja/>, diakses pada 15 April 2021.
- Aneka Wisata. (2021). 17 Bakpia Jogja Kekinian dan Legend
- Anggina, D. (2018). *Mie Sebagai Inspirasi Karya Seni* (Doctoral dissertation, Institut Seni Indonesia Yogyakarta).
- Astawan M. 2011. Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Badan Otorita Borobudurm 2022, *Bakpia Pathok 25 Jogja, Makanan Khas dengan Rasa Melegenda*, <https://bob.kemenparekraf.go.id/271088-bakpia-pathok-25-yogya-makanan-khas-dengan-rasa-melegenda/>
- Basthomi, I., & Rahmawati, S. N. L. (2022). Urun Daya Masyarakat Dalam Reaktualisasi Kipo Sebagai Jajanan Khas Kotagede Yogyakarta. *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 37-48
- Ditwd, 2019, *Mie Lethek*, Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditwdb/mie-lethek2/#:~:text=Mie%20lethek%20diproduksi%20oleh%20pabrik,Umar%20Bisyir%20pada%20tahun%201940.>
- Purnomo, V. D., & Riswandi, B. A. (2023). Efforts to Increase the Potential of Sate Klatak Culinary Tourism in Bantul Regency. *Jurnal Sosial, Politik dan Budaya (SOSPOLBUD)*, 2(1), 1-14.

- Rahman, F. (2018). Kuliner sebagai identitas keindonesiaan. *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43-63.
- Riyadi, F. A., Putro, D. A., & Parantika, A. (2023). Identitas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(8), 152-161
- Santoso, U., & Harmayani, E. (2023). *Ragam Kudapan Jawa*. Penerbit Andi.
- Suhartini. 2009. Kajian Kearifan Lokal Masyarakat dalam Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan, dan Penerapan MIPA. Fakultas MIPA Universitas Negeri Yogyakarta yang diselenggarakan pada 16 Mei 2009.
- Witara, M. (2022). Pengembangan Makanan Tradisional Brongkos Sebagai Produk Wisata Kuliner di Kabupaten Sleman. In *Seminar Nasional Pariwisata* (Vol. 1, No. 1, pp. 1-10). STP AMPTA Yogyakarta.
- Wulandari, N. D., Nugraha, N., & Kaswati, A. (2023). Makna Filosofis Uborampe Pasang Tarub dan Siraman pada Upacara Pernikahan Adat Jawa di Kradenan Jawa Tengah. *Mukadimah: Jurnal Pendidikan, Sejarah, dan Ilmu-ilmu Sosial*, 7(2), 265-276.