

GASTRONOMI MAKANAN KHAS KERATON YOGYAKARTA SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN WISATA KULINER

Setyo Prasiyono Nugroho., SST., M.SC¹, I Putu Hardani HD., S.St., M.MPar²

¹ Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, g4n.tiyo@gmail.com¹,
putu.hardani@gmail.com²

ABSTRAK

Wisata kuliner di Yogyakarta sangat beragam, mulai dari tradisional ataupun makanan cepat saji. Menu tradisioal antara lain, gudeg, oseng mercon, sate kere, mie letheh dan lain-lain. Selain itu, Yogyakarta juga memiliki kuliner khas keraton yang fenomenal. Antara lain Hidangan kesukaan raja atau Sultan dari hidangan pembuka sampai penutup, seperti salad jawa, nasi blawong, daging lombok kethok, brongkos ayam asat, gudeg empal, nasi gurih, bistik Jawa, pandekoek, manuk enom, kolak kencana, wedang secang, beer Jawa, dan lain-lain. Gastronomi merupakan motif utama dibalik pelaku-pelaku yang mempersiapkan dan siapa yang menyediakan keperluan bahan makanan dan minuman. Cita rasa masakan khas keraton Yogyakarta banyak dipengaruhi oleh asing, seperti Belanda, Cina dan Portugis. Penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan seperti menumis, merebus, mengukus, menggoreng dan lain-lain, yang biasa digunakan dengan tradisi menghasilkan cita rasa masakan yang kuat. Dalam peniltian ini akan menganalisa bagaimana metode memasak masakan khas keraton, alat serta bahan yang digunakan, guna melestarikan makanan khas keraton Yogyakarta. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui metode memasak masakan khas keraton, alat serta bahan yang digunakan, guna melestarikan makanan khas keraton Yogyakarta. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka rencana kegiatan akan dilakukan selama 1 tahun, pertama penyusunan naskah/rekomendasi pelestarian makanan khas keraton dengan focus utama pada proses memasak, alat masak, dan bahan baku. Metode penelitian yaitu pengumpulan data primer dengan Teknik surve dan teknik kuesioner. Peneliti menggunakan sample 4 hidangan utama, 4 hidangan kudapan, dan 2 minuman merupakan sampel yang dipilih menggunakan Teknik Purposive Sampling. Teknik yang digunakan adalah *Semantic Differensial*.

Kata Kunci : Gastronomi; Makanan Khas Keraton; Pengembangan Wisata Kuliner.

ABSTRAK

Culinary tourism in Yogyakarta is very diverse, ranging from traditional or fast food. Traditional menus include gudeg, oseng mercon, satay kere, letheh noodles and others. In addition, Yogyakarta also has a phenomenal cuisine that is phenomenal. Among other things the king or Sultan's favorite dishes from appetizer to dessert, such as Javanese salad, Blawong rice, chili kethok, brongkos asat chicken, empal gudeg, savory rice, Javanese steak, pandekoek, manuk enom, kolak kencana, wedang secang, Javanese beer, and others. Gastronomy is the main motive behind the actors who prepare it and who provides food and beverage needs. The taste of Yogyakarta's palace cuisine is influenced by many foreigners, such as the Dutch, Chinese and Portuguese. The use of cooking techniques according to ingredients such as sauteing, boiling, steaming, frying and others, which are commonly used with tradition produces a strong taste of cuisine. In this study will analyze how the cooking methods typical of the palace, tools and materials used, in order to preserve the special food of the Yogyakarta palace. The purpose of this study was to determine the method of cooking typical cuisine of the palace, tools and materials used, in order to preserve the special food of the Yogyakarta palace. To achieve this goal, the activity plan will be carried out for 1 year, firstly compiling the manuscript

/ recommendation for preserving typical foods of the palace with the main focus on the process of cooking, cooking utensils, and raw materials. The research method is primary data collection with survey techniques and questionnaire techniques. Researchers used a sample of 4 main dishes, 4 snack dishes, and 2 drinks were selected using the Purposive Sampling Technique. The technique used is Semantic Differential.

Keywords: *Gastronomy; Special Palace Foods; Culinary Tourism Development.*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata yang mengalami perkembangan yang cukup pesat saat ini adalah bidang kuliner dimana wisata ini berkaitan dengan penyediaan makanan dan minuman. Wisata kuliner merupakan salah satu jenis wisata pendukung bagi wisata bahari, alam, budaya dan sejarah. Walaupun sebagai wisata pendukung, wisata kuliner ini mampu menarik wisatawan dalam berkunjung ke daerah tujuan wisata untuk sekedar mencicipi kuliner yang ada di daerah tersebut. Meskipun wisata kuliner sering dianggap sebagai produk wisata pelengkap, tetapi wisata kuliner cukup potensial untuk dikembangkan karena wisatawan yang datang biasanya tertarik untuk mencoba makanan khas daerah tersebut. Saat ini, banyak dari wisatawan yang datang ke suatu daerah wisata hanya untuk mencari makanan yang mereka inginkan meskipun dalam menikmati makanan yang mereka peroleh terkadang mereka harus membayar mahal untuk menikmatinya.

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu wilayah tujuan wisata di Indonesia yang menawarkan berbagai macam obyek wisata baik obyek wisata alam, wisata pantai, wisata budaya dan wisata kuliner. Wisata kuliner di Yogyakarta sangat beragam, mulai dari warung makan di pinggir jalan sampai rumah makan/restoran berbintang. Beragam sajian makanan yang ditawarkan di Yogyakarta menyuguhkan banyak variasi makanan mulai dari tradisional ataupun makanan cepat saji yang bersifat modern. Menu tradisional yang diujakan tidak kalah enakya dengan menu-menu modern saat ini, menu tersebut antara lain, gudeg, oseng mercon, sate kere, mie letek dan lain-

lain. Selain hidangan khas tersebut, Yogyakarta memiliki kuliner khas keraton yang fenomenal.

Hidangan khas keraton tersebut biasanya hanya di jumpai di beberapa restoran yang ada di seputaran keraton Yogyakarta. Menu keraton yang di jual umumnya adalah Hidangan kesukaan raja atau Sultan mulai dari Hidangan pembuka sampai penutup. Restoran tersebut menyajikan makanan dan minuman khas Keraton Yogyakarta seperti salad jawa, nasi blawong, daging lombok kethok, brongkos ayam asat, gudeg empal, nasi gurih, bistik Jawa, pandekoek, manuk enom, kolak kencana, wedang secang, beer Jawa, dan lain-lain.

Gastronomi merupakan alasan bagi mereka untuk mempersiapkan dan menggerakkan kebutuhan akan bahan makanan dan minuman, yang diantaranya adalah para pembudidaya, petani nelayan, pemburu hewan, juru masak dan lain-lain. Menurut Santich B dalam Antonius Riski (2018) Gastronomi adalah panduan mengenai berbagai cara yang melibatkan setiap hal tentang makanan dan minuman. Gastronomi atau tata boga adalah seni atau ilmu makanan yang baik (*Good eating*), Kajiannya ini berhubungan dengan gambaran dari budaya, sejarah, serta suasana lingkungan mengenai “di mana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) dan bagaimana (*how*).

Cita rasa masakan khas keraton Yogyakarta banyak dipengaruhi oleh asing, seperti Belanda, Cina dan Portugis. Hampir seluruh msakan khas keraton menggunakan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti, kemiri, cabe, lengkuas, jahe, daun salam, pala, kayu manis dan lain-lain. Penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan seperti menumis,

merebus, mengukus, menggoreng dan lain-lain, yang biasa digunakan dengan tradisi menghasilkan cita rasa masakan yang kuat. Selain menggunakan metode memasak tersebut, tentunya bahan-bahan pilihan menghasilkan cita rasa masakan yang berkualitas pula. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan sebelumnya, pengunjung tertarik untuk mencicipi aneka hidangan yang ditawarkan di restoran tersebut (Gadri Resto) karena mereka ingin mengetahui keunikan atau kekhasan dari makanan yang ditawarkan, tercermin dari rasa, penampilan, cara penyajian, bahan pembuatan, dan tentu saja asal-usul kuliner tersebut (Ida dan Setyo, 2018). Dalam peniltian ini akan menganalisa bagaimana metode memasak masakan khas keraton, alat serta bahan yang digunakan, guna melestarikan dan pengembangan Wisata kuliner khas keraton Yogyakarta. Tujuan penelitian adalah: (1) Bagaimanakah gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta dilihat dari aspek alat, bahan dan metode memasaknya? (2) Bagaimanakah makanan khas keraton Yogyakarta dalam pengembangan Wisata kuliner?

KAJIAN LITERATUR

Konsep Pariwisata

Dalam undang-undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataa menyebutkan bahwa wisata adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela serta bersifat sementara untuk menikmati obyek dan daya tarik wisata. Sedangkan pariwisata menurut *Cooper et all* dalam Eri (2012) adalah

perpindahan sementara ke tujuan di luar rumah dan tempat kerja, kegiatan yang dilakukan selama tinggal dan fasilitas yang dibuat untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Dari uraian diatas ada beberapa hal penting dari pariwisata yaitu: 1). Peralihan menuju destinasi adalah sementara waktu dan berjangka pendek. 2). Adanya dua elemen dari pariwisata yaitu perjalanan menuju destinasi dan bertempat tinggal untuk

sementara di destinasi yang dituju tersebut, 3). Dengan adanya perjalanan dan bertempat tinggal sementara di luar tempat tinggal biasanya maka pariwisata telah menimbulkan aktivitas-aktivitas yang berbeda dari kehidupan sehari-hari, 4). Pariwisata timbul dari adanya pergerakan manusia dari tempat mereka tinggal menuju berbagai destinasi (tujuan),

Kegiatan wisata memiliki unsur terpenting untuk tidak bertujuan mencari nafkah, dan apabila dalam kegiatannya ternyata mencari nafkah maka itu juga dianggap sebagai kegiatan wisata. Kata pariwisata berasal dari hahasa Sansekerta yang berarti perjalanan penuh. (Edi dan Totok, 2015).

Wisata Kuliner

Voyages culinaires (Prancis) atau *culinary travel (Inggris)* atau wisata kuliner adalah perjalanan berwisata yang berkaitan dengan masak-memasak (*Eri Besra, 2012*). Asosiasi Pariwisata Kuliner Internasional (*International Culinary Tourism Association/ICTA*) mengatakan bahwa wisata kuliner adalah kegiatan makan dan minum yang dilakukan oleh setiap pengunjung atau wisatawan yang berwisata. Berbeda dengan produk wisata lainnya seperti wisata bahari, wisata budaya dan alam yang dapat dipasarkan sebagai produk wisata utama, tetapi pada wisata kuliner biasanya dipasarkan sebagai produk wisata penunjang. Makna wisata kuliner dapat diartikan sebagai wisata yang menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk mencukupi kebutuhan wisatawan yang sedang melakukan kegiatan rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan (Suryadana, 2009). Daya tarik wisata kuliner tersebut antaralain meliputi: (1) Keragaman aktivitas kuliner; (2) Makanan khas; (3) Lokasi yang nyaman dan bersih; (4) Desain ruangan (venue) yang unik dan menarik; (5) Pelayanan yang baik; (6) Pasar yang kompetitif; (7) Harga dan proporsi nilai; (8) Peluangbersosialisasi; (9) Interaksi budaya dengan kuliner; (10) Suasana kekeluargaan; (11) Lingkungan yang

menarik; (12) Produk tradisional, nasional & Internasional.

Restoran

Restoran yaitu usaha yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman serta perlengkapan peralatan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan untuk memperoleh keuntungan (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.11 Tahun 2014). Menurut *Ninemeier dan Hays* (2011) Restoran merupakan suatu pelayanan yang menjual makanan dan minuman dengan kepada tamu dan kelompok kecil ataupun besar. Menurut *Mary B.Gregoire* (2010, pp. 11-12) dalam Sanjaya, dkk, komersial restoran terbagi dalam beberapa macam, antara lain:

1. *Limited service, limited menu restaurant Limited service, limited menu restaurant* (biasa disebut dengan *fast – food / quick-service*) menyediakan menu yang terbatas kepada konsumen dan sering kali konsumen memesan makanan dan membayar langsung sebelum makan. Jenis restoran seperti ini menargetkan konsumen yang ingin makan dengan cepat dengan harga yang terjangkau.
2. *Full-Service Restaurant Full - service restaurant* menyediakan meja untuk makan dengan pelayanan. Konsumen disapa dan dipersilahkan duduk oleh host / hostess dan melayani pemesanan makanan. Pembayaran dilakukan setelah makan.
3. *Casual Dining Restaurant* Casual dining restaurant untuk menarik konsumen dari ekonomi menengah yang menyukai makan di luar dan tidak menginginkan suasana yang formal dan harga yang mahal. Suasananya sederhana, santai, dan harga terjangkau.
4. *Fine Dining Restaurant* Fine dining restaurant biasanya didekorasi dengan suasana yang elegan, expensive - looking, dan fine cuisine. Restoran akan memberikan

pengalaman makan yang memorable.

Restoran Tradisional

Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk bertahan hidup. Makanan yang biasanya dikonsumsi seseorang tentunya sesuai dengan selera masing-masing. Salah satu faktor yang menyebabkan seseorang menyukai makanan tertentu adalah pengaruh kebiasaan dan ciri khas lingkungannya. Makanan yang berasal dari lingkungan tertentu memiliki ciri khas tersendiri yang berasal dari suatu etnis/daerah maupun negara yang terkenal dengan makanan tradisionalnya. Makanan tradisional biasanya berasal dari bahan-bahan lokal dan mempunyai cita rasa khas yang dikenal masyarakat setempat. Saat ini makanan tradisional tidak hanya dinikmati di daerah asalnya, telah dapat dinikmati di hampir seluruh wilayah Indonesia. Makanan tradisional tersebut banyak disuguhkan oleh restoran-restoran tradisional Indonesia.

Menurut *Torisna* (2000), restoran tradisional adalah restoran yang menyajikan masakan spesifik dari daerah (suku atau negara) dan dekorasi yang disesuaikan dengan daerah tersebut, bahkan seragam pekerjanya bernuansa tradisional atau etnik. Namun demikian, masih ada permasalahan yang dihadapi oleh sebagian restoran tradisional. Masalah tersebut antara lain:

1. Restoran tradisional Indonesia semakin tersisih karena restoran asing/modern.
2. Perasaan bangga jika makan di restoran asing daripada restoran tradisional.
3. Kecenderungan restoran tradisional belum dikelola secara profesional.
4. Produk di restoran tradisional yang belum memenuhi kriteria produk yang sehat karena pengembangannya masih belum memakai aplikasi ilmu pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) serta kesehatan.
5. Modal yang digunakan untuk investasi restoran tradisional relatif kecil.

Gastronomi

Menurut Ayu Nurwitasari (2015) *gastronomi* atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (good eating). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan *gastronomi* sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman.

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) *gastronomi* yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnya yang menjadikan identitas budaya suatu daerah. Koridor kajian *gastronomi* umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu: (Ketaren, 2017)

1. Sejarah: yakni mengenai asal usul bahan baku, bagaimana dan dimana dibudidayakan.
2. Budaya: yakni mengenai factor yang mempengaruhi masyarakat setempat mengkonsumsi makanan tersebut.
3. *Lanskap Geografis*: mengenai factor lingkungan (alam & etnis yang mempengaruhi masyarakat memasak makanan tersebut.
4. Metode memasak: yakni mengenai proses memasak secara umum. Bukan mengenai teknis memasak karena seorang gastronom tidak harus bisa memasak.

Keempat elemen inilah yang dinamakan dengan *tangible* (nyata, jelas dan terwujud) yang selalu digunakan sebagai tolak ukur masyarakat barat jika berbicara mengenai *gastronomi*.

METODE PENELITIAN

Data yang dikumpulkan sebagian besar adalah data kualitatif Metode pengumpulan data primer metode dilakukan dengan survei dengan teknik kuesioner. Dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan 4 hidangan utama, 4 hidangan kudapan, dan 2 minuman merupakan sampel dalam penelitian ini yang dipilih menggunakan Teknik Purposive Sampling. Teknik yang digunakan adalah *Semantic Differential* dengan wawancara Mendalam (*Indept Interview*).

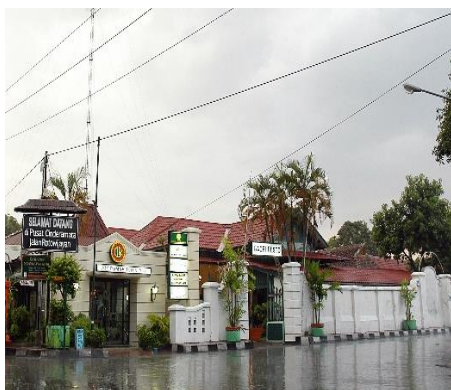
Wawancara mendalam (*indept interview*), digunakan untuk mengungkap fakta yang ada. Hasilnya wawancara mendalam kemudian masih ditambah dengan Studi kepustakaan, untuk meramu, mematangkan, dan menempatkan sumber-sumber teori/data-data lain yang relevan tentang *gastronomi* makanan khas keraton.

Teknik *Semantic Differential*, untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2011:93). Skala ini tersusun dalam satu garis, jawaban “sangat positifnya” terletak dibagian kanan garis, dan jawaban “sangat negatif” terletak dibagian kiri garis, atau sebaliknya (Sugiyono, 2011: 97).

PEMBAHASAN

Gadri Resto

Gadri Resto adalah restoran yang telah berhasil merebut perhatian masyarakat. Ketika berada di restoran ini, suasana hangat ala keraton langsung menyambut kedatangan para konsumennya. Arsitektur Jawa nan kental dengan sebuah museum yang menyimpan banyak benda pusaka dan bersejarah di dalamnya, membuat restoran ini terlihat semakin unik. Visi yang diangkat oleh pendiri *Gadri Resto* adalah untuk melestarikan resep-resep tradisional makanan khas keraton. Selain itu, keunikan lainnya adalah dari segi bangunan. *Gadri Resto* terbagi menjadi beberapa ruang fungsional. Luas bangunan *Gadri Resto* adalah 1900 M². Di bagian depan, terdapat teras dan pendhopo untuk restoran. Dalam arsitektur Jawa, *Gadri* adalah ruang di tengah rumah, baik terbuka maupun tertutup yang merupakan ruang keluarga sekaligus ruang makan. Tata susun bangunan ini sama dengan rumah bangsawan Jawa pada umumnya. *Gadri Resto* dibuka pada tahun 1984.



Gambar 1. Tampak Depan. Karakter arsitektural rumah tinggal terlihat pada bentuk Cepuri (gerbang/pintu masuk) secara keseluruhan bernuansa keraton. Sumber: Dokumentasi Pribadi, (2020)

Gastronomi Makanan Khas Keraton

Kuliner Khas Keraton Menu Utama

1. Pastel Krukup

Pastel Krukup merupakan hidangan yang terbuat dari kentang yang direbus dalam susu dan dihaluskan. Sekilas rasa dan tampilannya menyerupai pastel tertutup. Namanya memang memiliki arti pastel yang di “krukupi” atau ditutupi. Meskipun cukup mengenyangkan, hidangan ini merupakan pembuka santap siang bagi Sri Sultan Hamengkubuwono IX. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 1 Kuliner Khas Keraton Menu Utama Pastel Krukup

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
kentang	Panci,	Tiriskan kentang kemudian hancurkan hingga halus.
Daging ayam	Wajan,	Isi: Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daging ayam yang sudah dicincang kasar, masak hingga matang.
Kecap Manis, Minyak Goreng,	Kompor,	Bumbu garam, merica dan pala bubuk. Setelah itu, masukkan soun aduk rata, tambahkan kecap manis aduk rata sampai soun tercampur dengan kecap.
Susu, Margarin,	Telenan,	Tempatkan 2/3 bagian kentang kedalam cetakan, kemudian ratakan sampai menutupi bagian dasar loyang dan sisinya.

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Bawang putih, Bawang merah,	Pisau, baskom	Tuangkan isi ke dalam kentang, kemudian tutup dengan adonan kentang lainnya, ratakan sampai rata. Pastel Krukup siap disajikan.
Garam, Pala, soon	Centong, Nasi, Cobek	

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)

2. Bistik Edan

Bistik Edan adalah salah satu hidangan favorite Sri Sultan Hamengkubuwono ke IX. Nama hidangan ini tercipta Ketika Sri Sultan Hamengkubuwono IX mencicipinya. Rasanya yang sangat enak membuat beliau berkomentar “Edaaannnnn”. Berbeda dengan Bistik Daging yang berbahan dasar daging sapi, Bistik Edan berbahan dasar daging ayam. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Kuliner Khas Keraton Menu Utama Bistik Edan

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Ayam kampung	Dandang	Goreng ayam hingga setengah matang, tiriskan.
Minyak goreng	Panci	Panaskan minyak secukupnya, tumis bawang merah, bawang putih yang sudah di iris tipis dan trasi hingga harum.
Bawang merah	Kompor	Masukkan ayam, air, merica halus, pala dan garam. Aduk rata.
Bawang putih	Dandang	Tambahkan bawang merah utuh, cabe merah dan hijau yang sudah di potong-potong.
Terasi	Panci	Masak sebentar angkat.
Air	Kompor	
Gula jawa	Telenan	
Bawang merah	Pisau	
Cabe merah	Baskom	

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)



Gambar 2

Kuliner Khas Keraton Menu Utama Bistik Edan

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/7969105-bistik-edan>

3. Bistik Daging

Bistik daging merupakan salah satu hidangan kesukaan Sri Sultan Hamengkubuwono ke VIII dan IX. Cita Rasa khas Jawa yaitu manis terasa sangat kental dengan penggunaan kecap manis. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Kuliner Khas Keraton Menu Utama Bistik Daging

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Daging cincang	Oven	Campur daging bersama telur dan garam, aduk rata.
Telur	Kompur	Tempatkan dalam pinggan tahan panas. Kemudian panggang dalam oven selama 15 menit sampai matang dengan suhu 180°C.
Garam	Wajan	Saos:Panaskan minyak. Kemudian tumis bawang merah yang sudah di iris halus hingga harum. Masukkan kaldu
Saos:	Spatula	Tambahkan metica bubuk, pala dan garam serta kecap manis. Masak hingga mendidih, angkat.
Minyak goreng	Loyang tahan panas	Siram saos diatas bistik daging.
Bawang merah	Ballon whisk	
Kaldu	Baskom	
Merica bubuk	Telenan	
Garam	Pisau	
Kecap manis		

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)



Gambar 3

Kuliner Khas Keraton Menu Utama Bistik Daging

Sumber : Dokumentasi Pribadi (2020)

4. Dendeng Age

Dendeng Age merupakan salah satu hidangan favorit Sri Sultan Hamengkubuwono VIII. Di sekitar Yogyakarta memang lazim mencampur daging sapi dengan buah kluwih untuk mendapatkan cita rasa yang lebih padat. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Kuliner Khas Keraton Menu Utama Dendeng Age

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Daging sapi	Bilah bambu	Rebus daging dan kluwih hingga empuk, angkat dan tiriskan
Kluwih	Arang	Kemudian tumbuk hingga halus. Campur daging dan kluwih dengan bumbu halus, aduk
Bilah bambu untuk menjepit	Bakaran satai	Ambil 3-4 bilah bambu, tempelkan campuran daging berbumbu di sekelilingnya. Tekan-tekan sambil dipadatkan hingga tidak lepas lagi.
Daun pisaing	Telenan	Masukkan ujungnya ke dalam potongan tangkai daun pepaya. Bakar di atas bara arang hingga matang sambal di bolak balik.
Tangkai daun pepaya	Pisau	
Bumbu Halus:	Cobek lengkap	
Bawang merah	Panci	
Bawang putih	Baskom	
Gula jawa		
Kemiri		
Ketumbur		
Garam		

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)



Gambar 4
Kuliner Khas Keraton Menu Utama
Dendeng Age

Sumber : <https://budaya-indonesia.org/Dendeng-Age>

Kuliner Khas Keraton Kudapan

1. Manuk Enom

Manuk Enom merupakan kudapan yang disukai oleh Sri Sultan Hamengkubuwono VII sebagai makanan penutup dan Sri Sultan Hamengkubuwono VIII sebagai makanan pembuka. Kudapan ini sama seperti pudding hanya saja beda di bahan dan cara mengolahnya. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Kuliner Khas Keraton Menu
Kudapan Manuk Enom

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Tapai ketan hijau	Kukusan, Spatula kayu	Peras tapai ketan hijau buang airnya, sisihkan
Telur	Loyang/pinggan tahan panas	Campur telur gula dan susu aduk rata
Susu segar	Kompor	Masukkan tapai ketan hijau aduk rata.
Gula pasir	Ballon whisk	Tuang adonan ke dalam Loyang atau pinggan tahan panas. Kukus selama 15 menit.
Emping	Baskom	Setelah itu, dinginkan manuk enom. Sajikan dengan emping.goreng

wajan

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)



Gambar 5
Kuliner Khas Keraton Menu Kudapan Manuk Enom
Sumber : Gadri Resto (2020)

2. Pisang Keju

Pisang keju adalah pisang goreng khas keraton Yogyakarta. Pisang ini digoreng tanpa tepung hingga coklat kehitaman dan ditaburi keju parut di atasnya. Hidangan ini dulu sering disajikan kepada Sri Sultan Hamengkubuwono VIII. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Kuliner Khas Keraton Menu
Kudapan Pisang Keju

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Pisang raja	Pisau	Kupas pisang kemudian potong menjadi 2-3 bagian
Keju cheddar,	Wajan	Panaskan minyak, goreng pisang hingga berwarna coklat kehitaman. Angkat tiriskan
Minyak goreng	Peniris minyak Spatula	Sajikan pisang dengan taburan keju di atasnya.
	Parutan keju	

Sumber: Obesevasi Lapangan (2020)



Gambar 6
Kuliner Khas Keraton Menu Kudapan Pisang Keju
Sumber: Gadri Resto (2020)

3. Prawan Kenes

Kudapan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VIII ini terbuat dari pisang kepok yang diberi santan kental rebus lalu dibakar sehingga menjadi licin dan sulit dipegang saat akan dimakan. Hal inilah yang membuat kudapan ini dinamakan Prawan Kenes yang artinya gadis perawan yang centil dan lincah.

Tabel 7. Kuliner Khas Keraton Menu
Kudapan Prawan Kenes

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Pisang kapok	Wajan datar	Belah pisang di tengah (jangan sampai putus), sisipkan daun pandan diantara belahannya, lalu lingkarkan ke seluruh pisang. Kukus hingga matang.
Santan kental	Pisau	Sementara itu, masak santan bersama gula dan garam. Masak hingga mengental sambal di aduk-aduk.
Garam	Bilah bambu	Jepit pisang dengan 2-4 bilah bambu, masukkan kedua ujung jepitang kedalam potongan

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
		tangkai daun pepaya agar tidak terbuka.
Gula pasir	kukusan	Siram pisang dengan santan kental. Bakar sebentar di atas teflon. Sajikan.
Bilah bamboo	Telenan	
Tangkai daun pepaya		
Daun pisang		
Daun pandan		

Sumber: Observasi Lapangan (2020)



Gambar 7.

Kuliner Khas Keraton Menu Kudapan Prawan Kenes

Sumber :

<https://id.pinterest.com/pin/485896247285595354/>

4. Pandekuk

Pandekuk merupakan hidangan favorite Sri Sultan Hamengkubuwono VIII. Dalam logat Jawa *pancake* atau dadar sering diucapkan sebagai *pandekuk*. Kue dadar dengan saos kinca ini sering di sajikan sebagai makanan pembuka di siang hari. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Kuliner Khas Keraton Menu Kudapan pandekuk

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Telur	Wajan datar	Pisahkan kuning dan putih telur. kocok putih telur hingga mengembang dan kaku.
Air kelapa muda	Kompot	Masukkan kuning telur, air kelapa, margarin dan garam. Aduk rata.
Margarin	Sendok	Masukkan tepung terigu, aduk rata dan licin. Panaskan wajan datar.
Tepung terigu	Pisau	Olesi minyak goreng tipis-tipis. Tuang 1 sendok makan adonan, ratakan
Garam	Baskom	Biarkan hingga matang. Angkat dan gulung. Sajikan pandekuk bersama saos kinca.
Saos Kinca:	Kocokan telur	
Gula jawa	Panci	
Air		

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Garam		
Daun pandan		

Sumber: Observasi Lapangan (2020)



Gambar 8

Kuliner Khas Keraton Menu Kudapan Pandekuk

Sumber : Gadri Resto (2020)

Kuliner Khas Keraton Menu Minuman

1. Wedang Secang

Minuman hangat yang terbuat dari serutan kayu secang yang berasa manis dan menimbulkan warna merah bila direbus. Di keraton Yogyakarta minuman ini merupakan favorit Sri Sultan Hamengkubuwono IX. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Kuliner Khas Keraton Menu Minuman Wedang Secang

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Air	Panci	Rebus kayu secang bersama rembah hingga mendidih. Angkat saring.
Serutan kayu secang	kompot	Masukkan gula pasir, rebus kembali hingga mendidih. Angkat.
Merica utuh	Saringan	Setelah dingin simpan dalam botol tertutup. Saat akan diminum campurkan dengan air hangat secukupnya
Cabe rawit merah	Pisau	
Mesoyi serai	Telenan	
Kayu manis		
Jahe bakar		
Gula pasir		

Sumber: Observasi Lapangan (2020)



Gambar 9
Kuliner Khas Keraton Menu Minuman Wedang Secang
Sumber : Gadri Resto (2020)

2. Beer Jawa

Beer Jawa adalah minuman penghangat badan untuk Sri Sultan Hamengkubuwono XIII di rumah peristirahatan *vila Ngeksigondo-Kaliurang*. Minuman ini merupakan perpaduan antara wedang secang dan air jeruk nipis. Adapun bahan, alat serta cara mengolahnya adalah sebagai berikut:

Tabel 10. Kuliner Khas Keraton Menu Minuman *Beer Jawa*

BAHAN	ALAT	CARA MENGOLAH
Sirup secang	Pisau	Campur air hangat dan sirup secang aduk rata.
Air hangat	Telenan	Masukkan perasan jeruk nipis ke dalam wedang secang. Sajikan hangat.
Jeruk nipis	Perasan jeruk	

Sumber: Observasi Lapangan (2020)



Gambar 10
Kuliner Khas Keraton Menu Minuman *Beer Jawa*
Sumber : Gadri Resto (2020)

Pengembangan Wisata Kuliner Khas Keraton Yogyakarta

Yogyakarta merupakan salah satu destinasi wisata yang menjadi favorit para wisatawan baik wisatawan nusantara maupun wisatawan

mancanegara. Potensi keindahan alam, keunikan dan kulinerinya mampu memberikan daya pikat tersendiri di hari para wisatawan. Wisatawan kuliner di Yogyakarta juga berkembang pesat seiring dengan perkembangan pariwisata. Keunikan kuliner yang ada perlu diidentifikasi agar tetap lestari dan tidak terkikis oleh kuliner modern. Salah satu kuliner atau gastronomi makanan khas keraton perlu diidentifikasi secara detail agar menjadi kekhasan dari kuliner Yogyakarta. Banyak wisatawan yang memiliki motivasi tersendiri untuk datang ke Gadri Resto untuk lebih mengetahui tentang keraton Yogyakarta sekaligus untuk menikmati kuliner yang ditawarkan. Dalam kenyataannya para wisatawan makan bukan hanya menikmati tetapi juga tertarik untuk memahami filosofi dari penamaan menu- menu yang ada di Gadri Resto. Dengan rasa penasaran ini, para wisatawan tidak segan bertanya pada juru masak ataupun pramusaji, dengan begitu akan memberikan pengalaman dan pemahaman tersendiri. Dari pengalaman dan pemahaman ini akan mereka sampaikan dan ceritakan kepada teman sejawat, saudara maupun relasi sehingga mereka akan Kembali lagi menikmati menu khas keraton.

PENUTUP

Salah satu pengembangan gastronomi makanan khas keraton yaitu dengan pengenalan dan pemasaran secara berkelanjutan agar semakin dikenal, diantaranya dengan memberikan pengetahuan tentang sejarah dan pembuatan menu saji makanan khas keraton Yogyakarta di *Gadri Resto* baik secara visualisasi maupun pelayanan dari Juru masak maupun pramu saji. Dengan adanya interaksi ini maka secara tidak langsung ada aktivitas tambahan bagi pengunjung *Gadri Resto* yang rata – rata adalah wisatawan baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Aktivitas tambahan ini yaitu memahami dan membuat pengalaman tersendiri melalui *story telling* dari para juru

masak maupun pramusaji. Pengalaman - pengalaman wisatawan ini akan memberikan rekomendasi kunjungan berikutnya baik bagi kolega maupun keluarga dengan begitu Ketika mereka datang ke Yogyakarta akan singgah di *Gadri Resto* untuk menikmati sajian khas selera Kraton Yogyakarta dengan begitu maka Kuliner Khas Keraton akan tetap lestari dan tingkat kunjungan wisatawan dengan motivasi kulineri juga meningkat.

REFERENSI

- Krisnadi, Antonius Rizki. (2018). *Gastronomi Makanan betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah. National Conference of a Creative Industry: Sustainable Tourism Industry*. e-ISSN No: 2622-7436. 381-396.
- Safitri, Ayu Ida, dan Nugroho, Setyo Prasiyono. (2017). *Asal-usul Nama Makanan dalam Wisata Kuliner Khas Kerton di Resto Gadri Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional (Peran Bahasa, Sastra dan Budaya Dalam Pengembangan Pariwisata)*. ISSN: 2620-6242. 49-57.
- Nurwitasari, Ayu. (2015). *Pengaruh Wisata gastronomi makanan tradisional Sunda. Jurnal Barista*. (2)1, 92-102.
- Rismiyanto, Edy dan Danangdjojo , Totok. 2015. *Dampak Wisata Kuliner Oleh-Oleh Khas Yogyakarta Terhadap Perekonomian Masyarakat. Jurnal Maksipreneur*. 5(1), 46-64.
- Bersa, Eri. (2012). *Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*. 12(1), 74-101.
- Rahman, Fadly. (2018). *Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan. Jurnal Sejarah*. 2(1). 43-63.
- Joyokusumo , Hj. Nuraida. (2008). *Warisan Kuliner Keraton Yogyakarta*. Jakarta: Gramedia.
- Ketaren, Indra. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: IGA Press.
- Sugiyono. (2011) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Torsina, M. (2000). *Usaha Restoran Yang Sukses. PT. Bhuana Ilmu Populer*. Jakarta: Gramedia.
- Undang-Undang Republik Indonesia No.10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataan.
- Undang-Undang RI No.34 Th 2000.
<https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-jenis-dan-sistem-pelayanan-restoran.html>
- <http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/view/402>
- http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/LAIN_NYA/LIGA_SURYADANA/Perkembangan_industri_kuliner.pdf
- Alexander, M
<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/restoran-dan-segalapermasalahannya-marsum-wa-652.html>
- http://jurnal.umsu.ac.id/index.php/akuntan/article/viewFile/402/pdf_36

BIODATA PENULIS

Setyo Prasiyono Nugroho adalah Dosen Tetap pada Program Studi Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Memiliki kepakaran dibidang Kulineri. Mengajar Praktek Pengolahan Makanan juga sebagai konsultan dalam bisnis kulineri

I Putu Hardani Hesti Duari adalah Dosen Tetap pada Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Memiliki kepakaran di bidang Usaha Perjalanan Wisata, ilmu ticketing penerbangan serta pemanduan wisata. Mengajar bidang Usaha Perjalanan Wisata sekaligus sebagai asesor pemanduan wisata serta penulis buku Usaha Perjalanan Wisata baik tingkat Akademisi maupun tingkat SMK UPW.