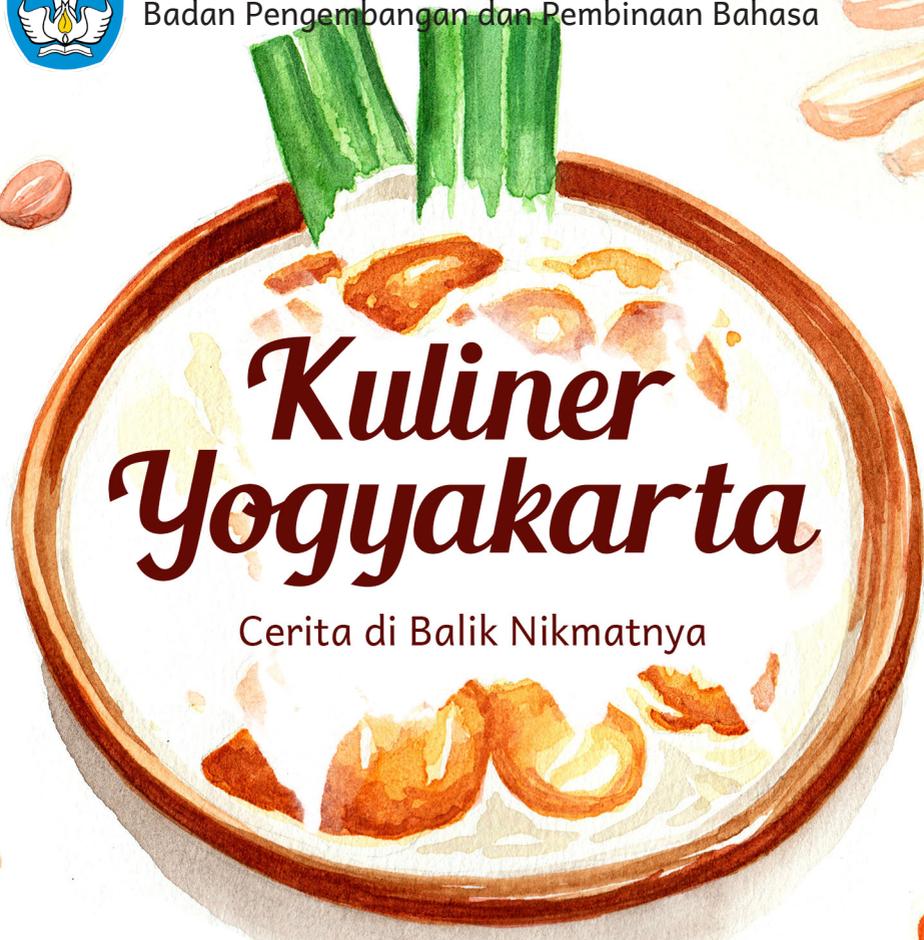




Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Kuliner Yogyakarta

Cerita di Balik Nikmatnya

Rifqa Army

Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6





MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Kuliner Yogyakarta

Cerita di Balik Nikmatnya

Rifqa Army



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



KULINER YOGYAKARTA CERITA DI BALIK NIKMATNYA

Penulis : Rifqa Army
Penyunting : Setyo Untoro
Ilustrasi Sampul & Isi : Imam Zakaria
Penata Letak : Rifqa Army

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV,
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
641.595 98
ARM
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Army, Rifqa
Kuliner Yogyakarta, Cerita di Balik Nikmatnya/Rifqa Army; Setyo Untoro (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
ix; 56 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-274-3

MASAKAN - INDONESIA

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan



berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.



Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kehendak-Nya penyusunan buku *Kuliner Yogyakarta, Ada Cerita di Balik Nikmatnya* dapat diselesaikan. Pemilihan tema kuliner Indonesia yang difokuskan pada kuliner Yogyakarta berangkat dari fakta di lapangan bahwa anak-anak zaman sekarang sebagian besar kurang mengenal kuliner daerah.

Buku *Kuliner Yogyakarta, Ada Cerita di Balik Nikmatnya* memuat konten berupa ilustrasi makanan, minuman, dan bahan-bahannya. Buku ini disajikan dengan gaya cat air serta teks berupa cerita yang melatari makanan tersebut. Informasi yang disampaikan ada yang dari aspek sejarah, manfaat, keunikan, dan aspek lain agar lebih menarik untuk anak-anak. Terdapat dua belas jenis kuliner yang disajikan dalam buku ini, yaitu gudeg, *sate klathak*, *brongkos*, gatot dan tiwul, wajik, *apem*, *kipo*, jenang garut, geplak, *yangko*, wedang ronde, dan wedang *uwuh*.

Semoga kehadiran buku ini dapat memberikan wawasan kepada anak-anak tentang kuliner khas Indonesia. Dengan demikian, anak-anak dapat mengenal dan mendapatkan dorongan untuk gemar mengonsumsi dan mencintai kuliner khas Indonesia agar keberlangsungannya tetap terjaga sebagai kearifan lokal suatu daerah.

Yogyakarta, Juni 2017

Rifqa Army

Daftar Isi

Sambutan	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
Mengenal Kuliner Khas Indonesia	1

 1	Gudeg.....	1	
 2	Sate Klathak.....	7	
 3	Brongkos.....	12	
 4	Gatot dan Tiwul.....	17	
 5	Wajik.....	20	
 6	Apem.....	23	
 7	Kipo.....	26	

8	Jenang Garut.....	30	
9	Geplak.....	34	
10	Yangko.....	37	
11	Wedang Ronde.....	40	
12	Wedang Uwuh.....	44	

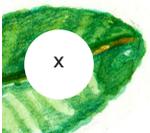
Daftar Istilah	49
Daftar Pustaka	50
Biodata Penulis.....	53
Biodata Penyunting.....	54
Biodata Ilustrator.....	55

Mengenal Kuliner Khas Indonesia

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki berbagai macam kuliner yang tersebar di setiap provinsi dan menjadi kuliner khas. Kuliner khas Indonesia selain memiliki cita rasa beragam juga memiliki sejarah dan cerita di baliknya yang menarik untuk diketahui. Selain itu, kuliner khas Indonesia biasanya memanfaatkan bahan-bahan yang ada di sekitar daerahnya. Jika ingin membuatnya, kita dapat dengan mudah menemukan bahan-bahannya.

Akan tetapi, seiring dengan perubahan zaman, minat masyarakat terhadap kuliner khas Indonesia banyak bergeser ke kuliner dari negara lain. Makanan-makanan cepat saji, seperti hamburger dan ayam goreng tepung, telah menjadi idola bagi sebagian masyarakat, terutama anak-anak. Hal ini membuat kuliner khas Indonesia kurang dikenal oleh anak-anak.

Sebagai generasi penerus bangsa, anak-anak memiliki peran untuk turut melestarikan salah satu kekayaan Indonesia berupa kuliner khas agar keberadaannya tetap terjaga di tengah-tengah masyarakat. Oleh karena itu, mari kita mengenal dan mencintai kuliner khas Indonesia, khususnya kuliner dari Yogyakarta lewat buku ini.



1

Gudeg



Makanan yang menjadi ikon utama Daerah Istimewa Yogyakarta adalah gudeg. Nama “gudeg” didapat dari istilah bahasa Jawa *hangudek*. Istilah *hangudek* memiliki arti ‘proses mengaduk’. Ini bermula dari sejarah gudeg yang lahir bersamaan dengan dibangunnya Kerajaan Mataram Islam pada tahun 1500-an. Tempat untuk membangun Kerajaan Mataram Islam ini berada di sebuah alas, yaitu Alas Mentaok di daerah Kotagede. Di Alas Mentaok ini banyak tumbuh pepohonan, seperti nangka, kelapa, tangkil, dan melinjo. Saat pembangunan kerajaan, pohon-pohon yang tumbuh di Alas Mentaok ini ditebang oleh para pekerja dan akhirnya dimanfaatkan. Salah satu bahan yang dimanfaatkan tersebut adalah buah nangka muda yang dimasak untuk dijadikan santapan bagi para pekerja. Karena jumlah masakan yang dibutuhkan untuk makan para pekerja harus banyak, nangka muda tersebut dimasak menggunakan tempat yang besar dan mengaduknya membutuhkan alat pengaduk besar yang bentuknya menyerupai dayung perahu. Dari proses mengaduk (*hangudek*) ini kemudian muncul istilah “gudeg” untuk menamai masakan dari buah nangka muda tersebut.

Sebagai salah satu olahan yang memiliki sejarah, gudeg masuk dalam catatan karya sastra Jawa, yaitu *Serat Centhini*. Karya sastra ini merupakan himpunan segala macam ilmu pengetahuan dan kebudayaan Jawa. Diceritakan dalam karya sastra Jawa tersebut bahwa

pada tahun 1600-an Raden Mas Cebolang melakukan perjalanan dan singgah di pedepokan Pangeran Tembayat. Saat Raden Mas Cebolang singgah, ada tamu yang sedang berkunjung di pedepokan Pangeran Tembayat, yaitu Ki Anom. Sebagai jamuan untuk Ki Anom, Pangeran Tembayat menyajikan gudeg.

Seiring berjalannya waktu, gudeg yang awalnya adalah masakan rumahan akhirnya dimanfaatkan untuk dijual ke masyarakat. Akan tetapi, pada awal abad ke-19 belum banyak orang yang berjualan disebabkan proses pembuatan gudeg membutuhkan waktu yang lama. Gudeg mulai dijual dan dikenal banyak kalangan setelah Presiden Soekarno memiliki ide untuk membangun universitas di Yogyakarta pada tahun 1940-an. Universitas tersebut sekarang menjadi salah satu universitas yang terkenal, yaitu Universitas Gadjah Mada. Dari pembangunan kampus itu muncul sentra Gudeg Mbarek di kawasan Bulaksumur, Sleman, Yogyakarta. Setelah itu pada tahun 1970-an sentra gudeg baru juga dibangun di kawasan sebelah timur Keraton Yogyakarta, yaitu Wijilan.

Sebagai makanan khas Yogyakarta, gudeg merupakan salah satu olahan yang banyak dipilih untuk dijadikan oleh-oleh. Seiring dengan perkembangan zaman, pengemasan gudeg juga semakin beragam. Ada yang dikemas dengan besek, daun pisang, kardus, dan kendil. Selain itu, karena gudeg merupakan masakan basah dan cepat basi, muncul ide untuk menjadikan gudeg sebagai makanan kalengan agar tidak cepat basi.



Bahan dan Bumbu



santan



bawang merah



nangka muda



garam



kemiri



gula kelapa

daun salam



lengkuas



ketumbar



bawang putih



Info Kesehatan



Lengkuas memiliki khasiat untuk melancarkan haid, menghilangkan pegal linu, mencegah masuk angin, mengobati diare, menambah nafsu makan, mengurangi demam, mencegah kejang panas, menghilangkan bau mulut dan bau badan, mencegah dan mengobati seraiawan, sakit tenggorokan, batuk, menghilangkan dahak pada bronkitis, membantu mengurangi radang paru, abses paru, sakit telinga, dan beberapa penyakit kulit.

2

Sate Klathak



Satai (atau disebut *sate* oleh masyarakat Jawa) adalah salah satu makanan khas Indonesia yang masuk dalam daftar makanan terlezat di dunia. Berdasarkan survei CNN pada 2011, satai menempati posisi ke-14 dari 50 makanan terlezat di dunia. Berbagai macam satai telah mewarnai keberagaman kuliner Indonesia. Ada sate unik yang hanya ada di Yogyakarta, yaitu *sate klathak*. *Sate klathak* adalah sate yang berbahan dasar daging kambing muda. Bagian uniknya adalah tusuk satai yang digunakan tidak terbuat dari bambu, tetapi dari besi jeruji sepeda. Penggunaan jeruji besi ini dimaksudkan agar daging kambing muda lebih cepat matang karena panasnya yang merata.

Pemberian nama *sate klathak* berasal dari suara sate ketika dibakar. Saat proses pengolahan satai, sebelum daging kambing dibakar telah ditaburi garam terlebih dahulu. Akibatnya, pada saat dibakar terdengar suara unik *klathak-klathak* seperti suara benda retak. Penjual *sate klathak* banyak terdapat di daerah Pleret, Bantul.



Bahan dan Bumbu

daging kambing



jeruk limau



garam



kecap manis



margarin



*bawang
putih*





serai



minyak goreng



bawang merah



jintan bubuk



kunyit

cengkih bubuk



kayu manis bubuk



kemiri



tetelan daging kambing





santan kelapa

lengkuas

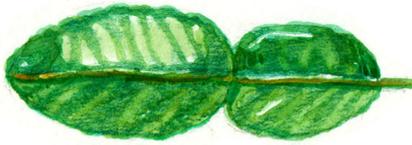


jahe

air asam jawa



daun jeruk



ketumbar bubuk



bawang putih



merica



3

Berongkos



Berongkos (atau disebut *brongkos* oleh masyarakat Jawa) merupakan salah satu olahan sayur yang terbuat dari daging sapi, terutama bagian sandung lamur (bagian daging sapi yang berasal dari bagian dada bawah, sekitar ketiak). Ciri khas dari masakan ini adalah penggunaan keluak sebagai bumbu sehingga sayur berwarna gelap dan beraroma khas.

Sayur berongkos banyak digemari orang, salah satunya adalah Sri Sultan Hamengkubuwono X. Diceritakan bahwa konon pada awalnya dahulu istilah berongkos berasal dari kata *brownhorst* yang merupakan campuran dari bahasa Inggris dan Prancis. *Brownhorst* memiliki arti masakan daging yang berwarna coklat. Namun, karena lidah orang Jawa susah melafalkannya maka disebutlah *brongkos*.

Penjual sayur berongkos yang terkenal di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat ditemukan di kawasan Alun-alun Selatan Keraton Yogyakarta dan di daerah Sleman.



Bahan dan Bumbu



kacang tolo



daging sapi



tahu



santan kelapa



cabe rawit

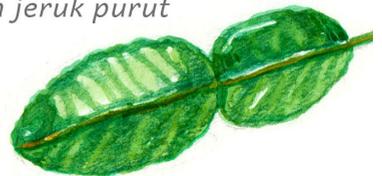


daun salam



serai

daun jeruk purut





lengkuas



gula kelapa



bawang merah



bawang putih



keluak

kemiri



ketumbar



garam



kencur



Info Kesehatan



Serai memiliki fungsi sebagai antikanker, membersihkan bakteri dan infeksi jamur, antiperadangan dan antiseptik, serta untuk kesehatan pencernaan.

4

Gatot dan Tiwul

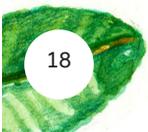


Gatot dan tiwul adalah makanan yang terbuat dari ketela pohon (singkong). Gatot dan tiwul merupakan salah satu makanan yang bermanfaat untuk pencernaan perut. Makanan ini diolah melalui proses fermentasi. Saat proses fermentasi singkong, bakteri asam laktat (laktobasilus) tumbuh dan berkembang biak. Singkong yang telah diproses fermentasi kemudian dijemur di bawah sinar matahari menjadi gaplek.

Kedua makanan ini adalah olahan khas Kabupaten Gunungkidul. Awal lahirnya makanan khas ini karena daerah Gunungkidul merupakan kawasan pegunungan kapur yang kering, berbatu, dan sedikit air. Salah satu tanaman pokok yang mampu bertahan di daerah tandus tersebut adalah singkong.

Tiwul merupakan makanan berbahan gaplek yang berwarna putih, sedangkan gatot berbahan gaplek yang berwarna hitam. Gaplek hitam dihasilkan karena proses pengeringan yang tidak sempurna setelah proses fermentasi.

Pengolahan gatot dan tiwul memiliki proses yang berbeda. Gaplek putih yang merupakan bahan baku tiwul ditumbuk terlebih dahulu sebelum dioalah, sedangkan gaplek hitam yang merupakan bahan baku gatot dipotong-potong lalu dikeringkan sebelum diolah. Sehingga gatot dan tiwul memiliki bentuk dan tekstur yang berbeda.



Bahan



gapek



*kelapa
parut*



gula kelapa



garam

5

Wajik



Wajik adalah makanan olahan yang terbuat dari beras ketan yang ditanak dan dicampur dengan santan dan gula kelapa. Dalam upacara adat Jawa, misalnya upacara pernikahan, wajik merupakan jenis makanan yang wajib ada.

Dalam upacara pernikahan wajik disajikan bersama dengan jadah, krasikan, jenang alot, dan tawonan. Kelima makanan tersebut adalah jenis olahan yang biasa dibawa pada seserahan oleh calon pengantin pria kepada calon pengantin wanita. Makanan itu melambangkan kehidupan yang manis, yang diliputi dengan kebahagiaan di masa depan. Kebahagiaan tersebut dapat terjalin karena ikatan pernikahan yang harmonis layaknya wajik, jadah, krasikan, jenang alot, dan tawonan yang lengket satu sama lain.



Bahan dan Bumbu



beras ketan



santan kelapa



gula kelapa



garam

6

Apem



Salah satu makanan khas Daerah Istimewa Yogyakarta yang biasa digunakan untuk upacara adat adalah *apem* (atau *apam* dalam bahasa Indonesia). Nama *apem* berasal dari bahasa Arab *afwan* atau *afuwwun* yang berarti ‘meminta maaf’ atau ‘meminta ampunan’. Namun, lidah orang Jawa sulit melafalkan *afwan/afuwwun* sehingga menjadi *apem*.

Masyarakat Jawa biasanya membuat *apem* saat menjelang Ramadan dan membagikannya kepada saudara, tetangga, atau dikirim ke masjid. Kue ini juga difungsikan sebagai sarana mengungkapkan rasa syukur terhadap rezeki yang sudah didapatkan. Selain itu, kue ini disajikan dalam upacara adat tertentu, misalnya upacara pernikahan, upacara *jumeneng* Sri Sultan, dan upacara labuhan di Pantai Parangtritis.

Apabila ditelusuri sejarahnya, ada legenda yang menceritakan bahwa kue ini sudah ada pada zaman Sunan Kalijaga, salah seorang Wali Sanga. Saat itu Sunan Kalijaga memiliki murid yang bernama Ki Ageng Gribik atau Sunan Geseng. Setelah selesai menjalankan ibadah haji, Sunan Geseng mendapati penduduk Jatinom, Klaten, Jawa Tengah sedang dalam masa paceklik. Kemudian timbul ide memasak kue *apem* untuk dibagikan kepada penduduk. Saat berkumpul bersama penduduk untuk menyantap kue tersebut, Sunan Geseng mengajak mereka untuk melafalkan zikir *Qowiyyu* (‘Allah Mahakuat’). Hingga kini penduduk setempat masih menjalankan tradisi upacara *Ya Qowiyyu* setiap bulan Safar.

Bahan



7

Kipo



Kipo adalah makanan tradisional yang berasal dari wilayah Kotagede, Yogyakarta. Terdapat cerita menarik di balik pemberian nama tersebut. Nama ini tidak dibuat secara khusus. Namun, justru karena pembuat pertama makanan ini tidak diketahui namanya. Ketika ditanya orang, orang-orang bertanya “*iki opo?*” (“Ini apa?”). Setelah itu muncullah nama *kipo* yang merupakan singkatan dari *iki opo*.

Pembuat pertama kali makanan tradisional ini adalah Mbah Mangun Irono. Setelah Mbah Mangun Irono tutup usia, usaha ini diwariskan kepada anaknya yaitu ibu Paijem Djito Suhardjo yang juga pemberi nama kipo. Ibu Djito selanjutnya memberdayakan jenis kuliner kipo ini hingga tahun 1991. Setelah beliau wafat diwariskan lagi kepada keturunannya. Kemudian beberapa masyarakat Kotagede juga ikut mengolah kipo ini dan masih berlangsung hingga saat ini.

Kipo merupakan makanan berwarna hijau yang bentuknya kecil, tetapi memiliki rasa yang lezat. Rasa manis dan gurih terdapat dalam kipo yang dihasilkan dari campuran gula dan kelapa sebagai isinya.



Bahan



tepung ketan

kelapa muda parut



daun suji

daun pandan

santan kelapa



gula pasir

Info Kesehatan



Daun pandan memiliki khasiat sebagai tonikum atau penambah nafsu makan. Selain itu, dapat juga dimanfaatkan untuk meredakan rematik.

8

Jenang Garut



Jenang garut merupakan olahan bubur yang berasal dari tepung garut. Garut merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki kandungan serat tinggi.

Tanaman ini banyak tumbuh di desa Sidomulyo, Kabupaten Kulonprogo. Pada awalnya, masyarakat belum mengetahui jika garut memiliki kandungan gizi tinggi sehingga belum dimanfaatkan. Garut hanya digunakan sebagai bahan makanan cadangan saat musim paceklik.

Kandungan gizi yang terdapat dalam garut salah satunya adalah serat, sehingga makanan ini bagus untuk pencernaan. Selain itu, umbi garut juga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes karena kandungan gulanya rendah. Para penderita diabetes yang tidak boleh makan nasi dapat menggantinya dengan umbi garut. Umbi garut ini dapat diolah menjadi bermacam-macam masakan. Salah satunya adalah jenang garut.



Bahan



santan kelapa

pati garut



gula pasir

gula kelapa

daun salam



garam

Info Kesehatan



Manfaat tepung garut adalah dapat mengobati dan mencegah munculnya masalah pada pencernaan. Selain itu juga bermanfaat untuk melancarkan peredaran darah karena memiliki kandungan zat besi yang tinggi dan baik untuk meningkatkan energi, stamina, daya tahan dan kekuatan tubuh karena mengandung mineral yang banyak.

9

Geplak



Sejak zaman kolonial Belanda, Bantul merupakan daerah penghasil gula tebu dan gula kelapa. Pada saat itu terdapat enam pabrik gula. Selain itu, di kawasan Bantul terdapat banyak perkebunan tebu. Secara geografis Kabupaten Bantul terletak di pesisir selatan yang menghasilkan banyak kelapa. Kelapa merupakan bahan baku pembuatan gula kelapa. Melimpahnya persediaan gula tebu, buah kelapa, dan gula kelapa di kawasan Bantul menjadi awal munculnya geplak.

Selain gula dan kelapa yang merupakan bahan baku utama, geplak terbuat dari tepung beras. Pada awalnya geplak hanya berwarna putih. Akan tetapi, seiring berjalannya waktu geplak memiliki warna yang bervariasi sesuai dengan rasanya. Salah satu tempat terkenal yang menjual geplak adalah daerah Gose, Bantul.



Bahan dan Bumbu



gula kelapa



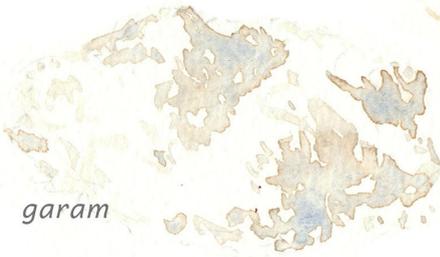
gula pasir



kelapa muda parut



tepung beras



garam

10

Yangko



Selain kipo ada juga makanan yang berasal dari Kotagede, yaitu *yangko*. Kue *yangko* adalah makanan yang bercita rasa manis dan gurih. Awalnya nama kue ini adalah *kiyangko*. Namun, orang Jawa sulit untuk mengucapkannya sehingga lama-lama menjadi *yangko*. Orang yang pertama kali mengenalkan *yangko* adalah Mbah Ireng. Inovasi pembuatannya oleh Mbah Ireng sudah dilakukan sejak tahun 1921. Namun, *yangko* baru mulai dikenal luas pada tahun 1939. Sekarang ini *yangko* sudah lebih menarik kemasan dan rasanya, serta aromanya pun beragam.

Berdasarkan sejarah lisan, diceritakan bahwa saat berperang pasukan Pangeran Diponegoro memiliki bekal berbahan dasar ketan yang tidak cepat basi, yaitu makanan yang sekarang dikenal sebagai *yangko*.

Bahan dan Bumbu



santan kelapa



tepung maziena



kacang tanah



gula pasir

tepung ketan



margarin



garam

Wedang Ronde



Di beberapa kawasan di Indonesia, termasuk di Yogyakarta sering dijumpai minuman khas, yaitu *ronde*. Masyarakat biasa menyebutnya *wedang ronde*. Dalam bahasa Jawa, *wedang* berarti minuman. Minuman khas ini memiliki fungsi sebagai penghangat tubuh karena salah satu bahan bakunya adalah *jahe*.

Meskipun banyak ditemukan di Yogyakarta, sebenarnya minuman ini merupakan minuman khas dari Cina. Di negara Tirai Bambu, minuman ini bernama *tangyuan*. *Tangyuan* terbuat dari tepung ketan, dicampur sedikit air, diberi isi, dibentuk bola, dan direbus. *Tangyuan* ini ada di dalam *wedang ronde* khas Yogyakarta. Bentuknya bulat, warnanya putih, dan biasanya memiliki isi kacang.

Di negara asalnya, minuman ini disantap ketika ada festival lampion atau festival *yuanyuan*. Ada perbedaan penamaan antara di Cina bagian utara dan Cina bagian selatan. Di Cina bagian utara minuman ini memiliki nama *yuanyuan* (berasal dari festival lampion di kawasan tersebut). Di kawasan Cina bagian selatan minuman ini dinamai *tangyuan* (artinya 'bola bulat dalam sup'). Penyajian minuman khas di dua tempat tersebut juga berbeda. Di kawasan Cina bagian selatan, *tangyuan* disajikan manis dengan isi pasta kacang, gula, dan wijen. Sementara itu, di kawasan Cina bagian utara, *yuanyuan* disajikan asin dengan isi daging atau sayuran.



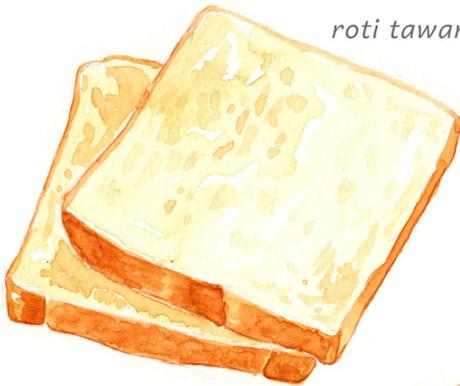
Bahan



kacang tanah goreng



serai



roti tawar



kolang-kaling



jahe



tepung ketan



gula pasir

Info Kesehatan



Jahe memiliki khasiat untuk mengatasi mual dan muntah, diare, perut kembung, demam, batuk berdahak, flu, pegal linu, tidak nafsu makan, kaki kesemutan, keracunan makanan, kolik, reumatik, sakit pinggang, nyeri haid, dan keseleo.

12

Wedang Uwuh



Wedang dalam bahasa Jawa artinya ‘minuman’, sedangkan *uwuh* artinya ‘sampah’. Minuman khas dari Imogiri, Bantul ini dinamakan wedang *uwuh* karena bahan-bahan untuk membuatnya terlihat seperti kumpulan sampah ketika dicampur dalam satu wadah. Meskipun demikian, minuman ini banyak manfaatnya bagi kesehatan karena bahan-bahannya terdiri dari rempah-rempah dan tanaman berkhasiat.

Salah satu bahan wedang *uwuh* adalah kayu secang. Kayu ini sudah digunakan untuk membuat minuman oleh keluarga raja sejak zaman Kerajaan Mataram Islam.

Pada suatu malam Sultan Agung yang sedang berada di daerah Imogiri meminta abdi dalem untuk membuat minuman dari kayu secang atau wedang secang. Abdi dalem tersebut meletakkan wedang secang dalam cawan di bawah pepohonan dekat Sultan Agung bersemedi. Kemudian saat malam datang angin yang bertiup kencang dan merontokkan daun-daun dan bunga pepohonan. Sebagian daun dan bunga itu masuk ke dalam cawan minuman Sultan Agung. Suasana gelap saat malam hari membuat Sultan Agung tidak menyadari adanya rontokan dari pepohonan tersebut. Namun demikian, sang raja merasa wedang secang yang diminumnya terasa lebih lezat.



Pagi harinya abdi dalem mendapati bahwa di cawan minuman Sultan Agung terdapat daun dan bunga cengkih. Hal itu terjadi karena di kawasan makam raja-raja di Imogiri memang banyak tumbuh pohon cengkih. Dari cerita itu dapat disimpulkan bahwa resep wedang uwuh ditemukan secara tidak sengaja.



Bahan



*serutan
kayu
secang
kering*



jahe



cengkih



daun pala kering



*daun
kayu
manis
kering*

*daun
cengkih
kering*



Info Kesehatan



Cengkeh memiliki khasiat untuk menyetatkan jantung, antibakteri dan antijamur, anti radang, meringankan infeksi saluran pernapasan, mengatasi mual dan muntah, serta mengobati sakit gigi.

Daftar Istilah

jadah : makanan yang dibuat dari ketan dan kelapa.

krasikan : makanan yang disangrai, dibuat dari tepung ketan, santan, dan gula jawa.

tawonan : makanan yang dibuat dari tepung beras yang dicampur dengan gula dan santan, dimasak dengan cara dikukus, dipipihkan, dan dipotong-potong seperti bata.

jenang alot : makanan yang dibuat dari adonan tepung beras, santan, dan gula jawa yang dijenang sampai mengering dengan menggunakan alat penggorengan besar.



Daftar Pustaka

- Aji, Rizky Prasetyo. 2014. *Analisis Morfo-Semantis Nama-nama Camilan Tradisional Berkorelasi dengan Sifat dan Bagian Tubuh di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Skripsi S-1. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Alamsyah, Yuyun dan Rudy Sujanto. 2006. *Warisan Kuliner Indonesia : Kue Basah & Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Balai Pelestarian Nilai Budaya. 2014. “Identitas Kultural Bangsa Melalui Kuliner” dalam *Jurnal Sejarah dan Budaya*. Vol. 9, No. 1. Yogyakarta: Direktorat Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Gardjito, Mardjiati dkk. 2017. *Kuliner Yogyakarta, Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kompas.com. 2016. *Sejarah di Balik Ketenaran Gudeg*. <http://travel.kompas.com/read/2016/03/06/070000027/Sejarah.di.Balik.Ketenaran.Gudeg>. Diakses pada 18 April 2017.
- Malida, Dwi Milla. 2015. *Kipo: Si “Ruas Jari” yang Manis Legit*. Yogyakarta: Universitas Mercu Buana. Laporan Penelitian.

Nugraha, Cahya. 2016. *Asal Usul Wedang Ronde*. <http://www.kompasiana.com/rubikomugglo/asal-usul-wedang-ronde>. Diakses pada 18 April 2017.

Viva.co.id. 2012. *3 Makanan Indonesia Masuk Daftar Terlezat di Dunia*. <https://metro.news.viva.co.id/new/read/367402-3-makanan-indonesia-masuk-daftar-terlezat-di-dunia>. Diakses pada 18 April 2017.

Wahyuningsih, Agustin. 2015. *Kue Apem, Simbol Tolak Bala Sampai Permohonan Ampunan*. <https://www.brilio.net/life/kue-apem-simbol-tolak-bala-sampai-permohonan-ampunan-kue-apem-150409j.html>. Diakses pada 18 April 2017.

Widayanti, Retno. 2015. *Profil Makanan Tradisional di Kotagede*. Skripsi S-1. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Yustitia. 2013. *Gatot, Makanan Idola dari Daerah Tandus*. <http://kuliner.panduanwisata.id/indonesia/pulau-jawa/yogyakarta/gatot-makanan-idola-dari-daerah-tandus/>. Diakses pada 19 April 2017.

<http://www.artikelkesehatan70.com/2016/04/manfaat-cengkeh.html>.

http://ccrc.farmasi.ugm.ac.id/?page_id=183.

<http://www.halalmartpai.com/blog/makanan-sehat-untuk-penderita-maag-dan-asam-lambung>.



<https://www.google.co.id/amp/jogja.tribunnews.com/amp/2017/04/04/inilah-6-manfaat-rahasia-pandan-wangi-bisa-jadi-obat-rematik-juga>.

<http://m.harianjogja.com/baca/2015/08/18/um-bi-garut-yang-dulu-dibuang-kini-bermanfaat-633895>



Biodata Penulis



Nama : Rifqa Army
Alamat : Karangnongko, RT 08, Panggunharjo,
Sewon, Bantul, Yogyakarta
No. Telepon : 085600392217
Pos-el : army.dkv1@gmail.com

Riwayat Pekerjaan:
2013—2014: *freelance layouter* dan ilustrator Bentang
Pustaka.

Riwayat Pendidikan:
2012—sekarang: S-1 Desain Komunikasi Visual, Institut
Seni Indonesia, Yogyakarta.

Informasi Lain:
Tinggal di Yogyakarta sudah lebih dari delapan tahun,
penikmat kopi, menyukai dunia desain buku, dan
memiliki hobi membuat *ink illustration*.

Biodata Penyunting

Nama : Setyo Untoro
Pos-el : Zeroleri@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

1. Staf pengajar Jurusan Sastra Inggris, Universitas Dr. Soetomo Surabaya (1995—2001)
2. Peneliti, penyunting, dan ahli bahasa di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001—sekarang)

Riwayat Pendidikan

1. S-1 Fakultas Sastra Universitas Diponegoro, Semarang (1993)
2. S-2 Linguistik Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)

Informasi Lain

Lahir di Kendal, Jawa Tengah, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti sejumlah pelatihan dan penataran kebahasaan dan kesastraan, seperti penataran penyuluhan, penataran penyuntingan, penataran semantik, dan penataran leksikografi. Selain itu, ia juga aktif mengikuti berbagai seminar dan konferensi, baik nasional maupun internasional.

Biodata Ilustrator

Nama : Imam Zakaria
Pos-el : imamzet@gmail.com
Bidang Keahlian: Ilustrasi

Riwayat Pekerjaan:

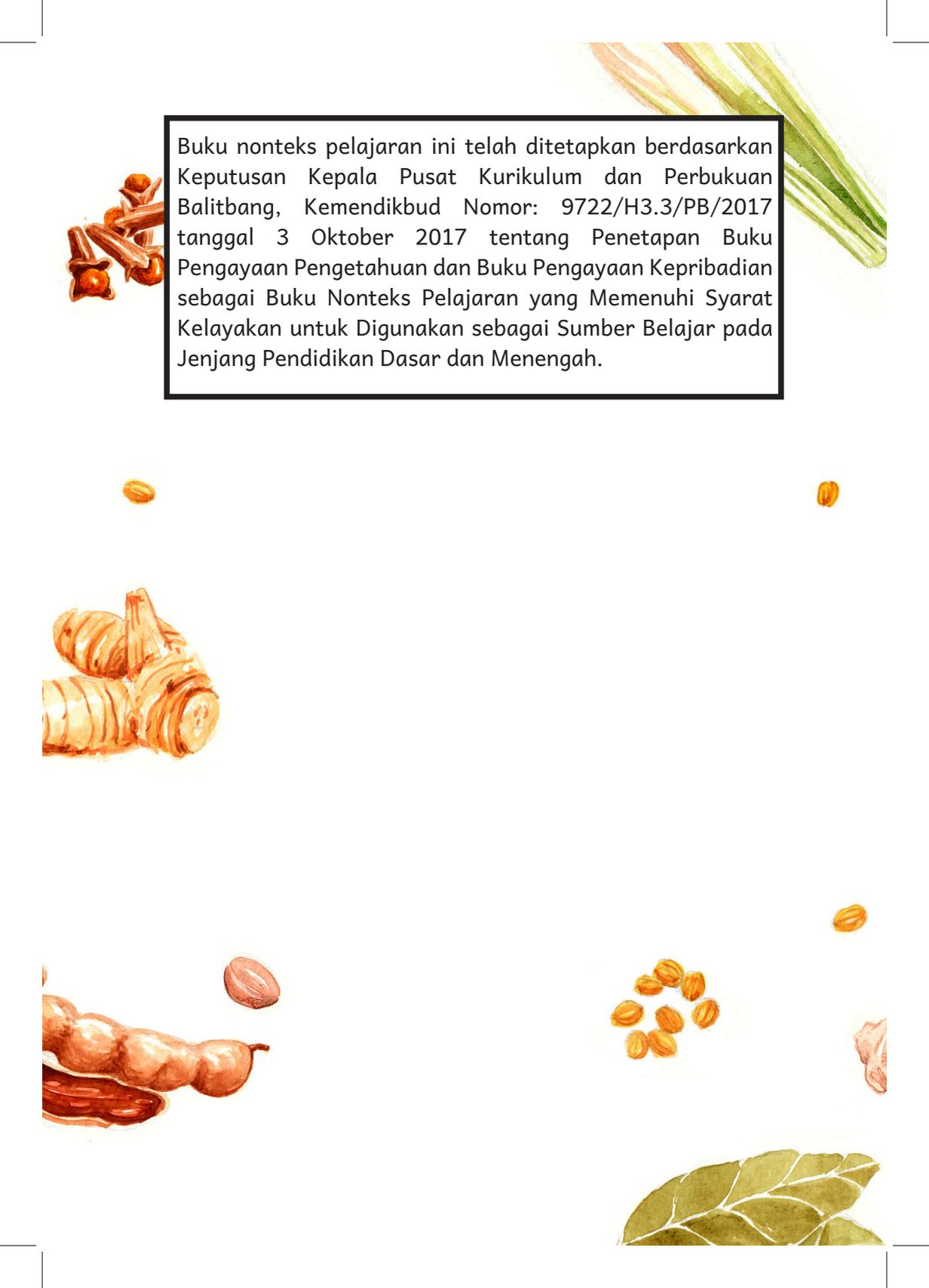
1. 2015—sekarang : *co-founder & creative director* Kaos Bapak Sholeh
2. 2014—sekarang : koord. desainer grafis *yearbook company* Aparture Indonesia
3. 2011—2013 : guru seni lukis Taman Kanak-kanak
4. 2011—2012 : *art director* Syfaat Marketing Communication
5. 2010—sekarang : *freelance illustrator* Ngartun Cloth

Riwayat Pendidikan:

S-1 Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Yogyakarta

Informasi Lain:

Asli Kotagede Yogyakarta, belakangan ini suka menikmati kesederhanaan kuliner Kotagede dan sekitarnya, serta berbagi kelezatannya lewat akun Instagram @kamisketsa



Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.