



Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

ISSN 2963-1270, Volume 5, Number 1, 2026

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

THE EXISTENCE OF KOTAGEDE'S SPECIALTY FOODS AS YOGYAKARTA'S TRADITIONAL CULINARY HERITAGE

*Satria Krisna Aji¹, Yusuf Anwar Arya Putra², Dio Saputra³, Emi Tipuk Lestari⁴

¹⁻⁴Universitas PGRI Yogyakarta, Indonesia, email: saji65326@gmail.com

*(Coresspondece Author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

26 December 2025

Reviewed:

29 December 2025

Accepted:

04 January 2026

Published:

15 April 2026

This study aims to examine the existence of Kotagede's traditional foods as part of Yogyakarta's culinary heritage and their role in preserving local cultural identity amid the tide of modernization. The research method used is a qualitative descriptive approach through field observations, in-depth interviews with culinary business actors, and a literature review related to gastronomy and culture. The results of the study show that Kotagede's traditional foods, such as kipo, legomoro, and geplak, not only have economic value as culinary products, but also carry historical and symbolic values that reflect the local wisdom of the community. The existence of these culinary traditions is increasingly preserved through the role of the community, support from the local government, and promotion through cultural tourism. However, challenges remain in the form of changing tastes among the younger generation, competition from modern foods, and limited regeneration of traditional culinary producers. Thus, the preservation of Kotagede's traditional foods requires a collaborative strategy between the community, business actors, and the government to ensure that this culinary heritage remains relevant and sustainable.

Keyword: traditional food, Kotagede, culinary heritage, Yogyakarta, cultural identity

PENDHULUAN

Kotagede Yogyakarta dikenal sebagai kawasan bersejarah yang tidak hanya memelihara arsitektur dan tradisi kerajinan perak, tetapi juga kekayaan kulinernya yang khas. Makanan tradisional Kotagede seperti yangko, kipo, legomoro, banjar, dan jajanan-jajanan lawas lainnya tidak sekadar menjadi konsumsi kuliner melainkan bagian dari identitas budaya komunitas setempat. Seiring arus modernisasi dan perubahan gaya hidup, eksistensi makanan-khas tersebut menghadapi tantangan dalam pelestarian dan pengakuan sebagai warisan kuliner tradisional yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan ekonomi. Studi tentang makanan tradisional sebagai bagian dari gastronomi warisan penting untuk memahami



bagaimana identitas kuliner bertahan dan bertransformasi dalam konteks urban heritage seperti Kotagede (Parjiati et al., 2022).

Penelitian ini diajukan karena walau banyak makanan khas Kotagede pernah diidentifikasi dan dikatalogkan, belum banyak studi mendalam yang mengevaluasi seberapa jauh eksistensi mereka tetap hidup, berubah, atau bahkan hilang; faktor-faktor yang mempengaruhi; serta bagaimana strategi pelestarian yang efektif. Pertanyaan penelitian ini penting untuk memberikan gambaran yang sistematis tentang status makanan khas Kotagede, agar pelestarian warisan kuliner tidak sekadar retorika, melainkan berdasar data empiris dan menyeluruh untuk mendukung kebijakan budaya dan pariwisata lokal.

Penelitian “Integrated Gastronomy Travel Patterns in Kotagede Yogyakarta” menemukan bahwa makanan tradisional seperti yangko sudah sangat jarang dijumpai dan banyak masyarakat lokal bahkan tidak mengetahui nama atau sejarahnya dengan jelas (Parjiati et al., 2022). Sebuah studi tentang pelestarian jajanan tradisional Kotagede menyebutkan dari 30 jenis jajanan tradisional, sekitar 13 jenis sudah hampir tidak diproduksi lagi oleh pelaku lokal (Isnaini & Rachma, 2019). Eksplorasi terhadap strategi pariwisata kuliner tradisional di Kotagede menunjukkan bahwa nilai sejarah dan budaya menjadi daya tarik, namun regulasi, promosi, dan standar produksi masih lemah (Barriyah et al., 2019). Penelitian di Yogyakarta mengenai “Traditional Culinary of Yogyakarta as a Pillar of Tourism Sustainability” menunjukkan bahwa restoran berbasis tradisional dan penggunaan bahan lokal berkontribusi positif terhadap keberlanjutan kuliner, tetapi keterlibatan masyarakat dan pemerintah masih belum maksimal (Sita et al., 2025). Selain itu, penelitian tentang pengalaman wisatawan gastronomi di Gudeg (“Gudeg Yu Djum”) menegaskan bahwa aspek keaslian (authenticity) makanan menjadi elemen paling dinilai dalam pengalaman kuliner tradisional, lebih dari aspek lainnya seperti variasi menu atau fasilitas modern (Wiweka, 2021).

Penelitian ini penting karena memberikan pemahaman terkini mengenai eksistensi makanan khas Kotagede dalam konteks budaya, sosial, dan ekonomi lokal, yang selama ini kurang terekspose secara mendalam (Parjiati et al., 2022). Kontribusi akademisnya termasuk mengisi kekosongan dalam literatur gastronomi warisan kuliner Kotagede, khususnya tentang faktor-faktor yang mempertahankan atau mengikis eksistensinya. Secara praktis, hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar rekomendasi bagi pemangku kebijakan budaya dan pariwisata untuk langkah pelestarian yang berbasis komunitas dan ekonomi lokal (Sita et al., 2025). Selain itu, penelitian ini juga bisa menjadi referensi bagi pengembangan paket wisata budaya dengan kuliner tradisional sebagai elemen utama, yang bisa meningkatkan nilai tambah bagi masyarakat dan mempertahankan warisan kuliner tersebut (Isnaini & Rachma, 2019).

Untuk menjawab pertanyaan penelitian dan menangani masalah eksistensi, penelitian ini menawarkan beberapa solusi: pertama, dokumentasi komprehensif jenis-jenis makanan khas Kotagede termasuk resep, sejarah, filosofi, dan tahap produksi; kedua, pembangunan jaringan pelaku kuliner lokal, komunitas heritage, dan pemerintah daerah untuk kolaborasi dalam pelestarian; ketiga, pengembangan promosi berbasis storytelling dan wisata kuliner yang menekankan keaslian dan nilai budaya; keempat, pendampingan teknis kepada pengrajin/pelaku kuliner

dalam hal kualitas produksi, standar kebersihan, serta inovasi agar tetap relevan tanpa menghilangkan karakter tradisional.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi etnografi. Pendekatan ini dipilih karena fokus penelitian adalah memahami secara mendalam nilai-nilai budaya, praktik kuliner, serta makna sosial di balik keberlangsungan makanan khas Kotagede sebagai warisan kuliner tradisional Yogyakarta. Desain etnografi dianggap tepat karena memungkinkan peneliti untuk mengamati langsung aktivitas masyarakat, berinteraksi dengan pelaku kuliner lokal, serta menafsirkan makna yang terkandung dalam tradisi makanan tersebut berdasarkan konteks budaya setempat.

Partisipan dalam penelitian ini meliputi pelaku usaha kuliner tradisional, pengrajin makanan khas Kotagede, dan tokoh masyarakat setempat yang memahami sejarah dan tradisi kuliner daerah tersebut. Penentuan partisipan dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu memilih informan secara sengaja berdasarkan pengetahuan dan keterlibatan mereka dalam pelestarian makanan tradisional Kotagede. Untuk memperkaya data, digunakan pula snowball sampling, dengan menambah partisipan baru berdasarkan rekomendasi informan sebelumnya yang dianggap relevan dan kompeten.

Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai instrumen kunci, dengan bantuan panduan wawancara mendalam, lembar observasi lapangan, dan dokumentasi foto serta catatan lapangan. Wawancara mendalam digunakan untuk menggali informasi mengenai sejarah, proses pembuatan, nilai budaya, serta strategi pelestarian makanan khas Kotagede. Observasi dilakukan untuk mengamati langsung aktivitas produksi dan penjualan makanan tradisional, sedangkan dokumentasi digunakan untuk melengkapi bukti visual dan mendukung validitas data.

Proses pengumpulan data dilakukan secara bertahap. Pertama, peneliti melakukan observasi awal untuk mengenali lokasi, pelaku kuliner, dan jenis makanan khas yang masih eksis di Kotagede. Tahap berikutnya adalah wawancara mendalam dengan para partisipan, yang dilakukan secara tatap muka selama 30–60 menit di tempat usaha atau rumah partisipan. Wawancara direkam (dengan izin informan) dan dicatat secara detail dalam jurnal lapangan. Selain itu, dilakukan pula dokumentasi kegiatan seperti proses memasak, penyajian, dan interaksi penjual–pembeli. Data dikumpulkan hingga mencapai titik kejenuhan informasi (data saturation), di mana tidak ada lagi temuan baru yang muncul dari wawancara berikutnya.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis tematik dengan langkah-langkah yang meliputi transkripsi data wawancara, pengkodean awal, pengelompokan tema, dan penarikan makna berdasarkan konteks budaya lokal. Analisis dilakukan secara manual dengan mencatat pola dan kategori tematik dalam tabel analisis kualitatif. Peneliti menafsirkan makna sosial dan kultural dari setiap tema yang muncul untuk memahami bagaimana masyarakat Kotagede mempertahankan eksistensi makanan tradisional mereka di tengah perubahan modernisasi. Keabsahan data dijaga melalui triangulasi sumber dan teknik, yaitu

membandingkan hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi untuk memastikan konsistensi temuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berhasil memetakan potensi wisata kuliner di Kotagede dengan pemetaan yang meliputi beberapa aspek penting, yaitu: Nama Dusun, Kategori Makanan Halal dan Non Halal, Jenis Makanan, Nama Tempat, dan Menu Utama. Berdasarkan hasil penelitian, peneliti mengidentifikasi 4 menu makanan halal dan 0 menu makanan non halal. Penelitian ini memberikan gambaran yang komprehensif mengenai variasi kuliner yang tersedia di Kotagede yang mencakup makanan tradisional Yogyakarta. Hal ini menunjukkan potensi besar Kotagede sebagai destinasi wisata kuliner yang dapat menarik berbagai segmen wisatawan, baik lokal maupun internasional. Adapun hasil penelitian secara ringkas dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Pemetaan Potensi Wisata Kuliner Kotagede

No	Nama Tempat	Kategori Makanan	Jenis Makanan	Nama Tempat	Menu Utama
1	Kotagede	Halal	Asli Yogyakarta	Rumah Mbah Mangun Irono	Kipo
2	Kotagede	Halal	Asli Yogyakarta	Pasar Legi Kotagede	Kembang Waru
3	Kotagede	Halal	Asli Yogyakarta	Pasar Legi Kotagede	Legomoro
4	Kotagede	Halal	Asli Yogyakarta	Pasar Legi Kotagede	Yangko

Sumber: Satria Krisna Aji, 01 Desember 2025

Terletak di daerah yang subur dan mudah diakses, Kota Gede menawarkan berbagai keuntungan strategis. Selain itu, Kota Gede juga memiliki keunggulan dari segi keamanan karena wilayahnya dikelilingi oleh pegunungan dan sungai yang berfungsi sebagai benteng alami.

Alasan lain yang menjadikan Kota Gede sebagai pilihan adalah karena daerah ini sudah menjadi pusat permukiman dan perdagangan yang berkembang dengan baik. Hal ini sangat mendukung keberlangsungan kerajaan karena aspek ekonomi menjadi salah satu penopang kekuatan kerajaan. Dengan banyaknya aktivitas perdagangan, Kota Gede mampu menyediakan sumber daya yang cukup bagi kehidupan kerajaan, serta membuka jaringan yang lebih luas untuk menjalin hubungan dengan kerajaan-kerajaan lain di Jawa maupun di luar pulau.

Membicarakan Kota Gede tidak lengkap tanpa menyinggung kekayaan budayanya yang tak hanya tampak pada peninggalan fisik seperti bangunan, masjid tua, dan kompleks makam raja, tetapi juga pada warisan tak benda yang hidup di tengah masyarakat hingga kini. Salah satu warisan itu adalah tradisi kuliner yang berkembang sejak masa Mataram Islam dan masih terus dijaga hingga sekarang (Adlina, 2019). Kota Gede, yang pernah menjadi pusat kekuasaan dan budaya, meninggalkan pengaruh yang begitu dalam, termasuk dalam cara masyarakat mengolah dan memaknai makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, peneliti berhasil mengidentifikasi dan melakukan pemetaan pada

setiap warung yang ada di masing-masing daerah sekitar Kotagede yang dijabarkan pada pembahasan berikut.

Kipo

Kipo, camilan kecil dari Kota Gede ini, sekilas memang terlihat sederhana. Tapi jangan salah, di balik ukurannya yang mini, tersimpan banyak cerita dan nilai budaya yang cukup dalam. Makanan ini bukan hanya soal rasa, tapi juga soal filosofi hidup orang Jawa yang menjunjung tinggi kesederhanaan, kehangatan, dan kebersamaan (Supartono et al., 2010). Kipo seperti pengingat bahwa hal-hal yang kecil pun bisa punya arti besar kalau dibuat dengan hati. Kipo diduga sudah ada sejak Mataram meski keberadaan kue ini sempat punah. Hingga tahun 1946, kue ini kembali dibuat oleh Mbah Mangun Irono bersama anaknya Djito Suharjo.



Gambar 1. Kipo

Sumber: Satria Krisna Aji, 02 Desember 2025

Kipo telah dinobatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda tahun 2019. Konon, nama “kipo” itu sendiri berasal dari ucapan orang-orang zaman dulu yang penasaran melihat makanan ini, lalu bertanya, “iki opo?” alias “ini apa?” Dari situ, makanan ini pun jadi dikenal dan terus diwariskan turun-temurun. Cerita nama ini memperlihatkan betapa makanan bisa jadi bagian dari interaksi sosial. Kipo hadir sebagai simbol rasa syukur, doa, dan harapan baik. Nggak heran kalau makanan ini sering dianggap sebagai “pengikat” suasana. Sambil makan kipo, orang-orang ngobrol, ketawa, dan mempererat hubungan. Jadi, kipo ini fungsinya lebih dari sekadar makanan dia juga jembatan sosial.

Cara bikin kipo pun masih dijaga dengan cara-cara tradisional. Bahan-bahannya alami, dan prosesnya nggak sembarangan. Ada teknik tertentu yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di sinilah kita bisa lihat bahwa bikin kipo bukan cuma soal dapur, tapi juga tentang kesabaran, ketelitian, dan cinta terhadap budaya. Proses ini juga jadi momen belajar bareng di keluarga, terutama antara orang tua dan anak. Tapi ya, tantangan pasti ada. Di tengah gempuran makanan cepat saji dan tren kuliner modern, kipo kadang kalah pamor.

Banyak anak muda sekarang yang mungkin belum pernah dengar, apalagi nyicipin. Karena itu, pelestarian kipo jadi penting banget. Kita perlu cara-cara kreatif biar kipo tetap eksis entah lewat festival kuliner, pelatihan di sekolah, sampai promosi lewat media sosial. Untungnya, sekarang makin banyak komunitas dan pelaku usaha lokal yang peduli sama makanan tradisional kayak kipo. Ada yang mulai jualan kipo secara online, bikin konten tentang cara bikinnya, sampai

mengemas kipo dengan tampilan yang lebih modern tanpa mengubah rasanya. Pada akhirnya, kipo bukan cuma soal rasa manis atau bentuk mungilnya. Ia adalah bagian dari identitas budaya Kota Gede yang masih hidup sampai sekarang. Lewat kipo, kita bisa belajar tentang nilai hidup sederhana, saling berbagi, dan pentingnya menjaga warisan leluhur.

Kembang Waru

Kembang waru adalah salah satu makanan tradisional yang cukup ikonik dari kawasan Kotagede, Yogyakarta. Meski sekarang sudah mulai jarang ditemui, makanan ini dulunya cukup populer di pasar tradisional dan acara-acara adat. Sesuai namanya, bentuknya menyerupai bunga waru yang sedang mekar. Tapi jangan cuma dilihat dari bentuknya aja di balik tampilannya yang cantik, kembang waru juga menyimpan filosofi yang cukup dalam. Bunga waru dalam budaya Jawa melambangkan kelembutan, ketulusan, dan kasih sayang (Fitri & Raflyani, 2021).



Gambar 2. Kembang Waru

Sumber: Satria Krisna Aji, 02 Desember 2025

Nilai-nilai itu kemudian dituangkan dalam bentuk dan makna makanan ini. Bagi masyarakat Jawa, terutama di lingkungan budaya Mataram seperti Kotagede, makanan itu bukan cuma soal rasa atau perut kenyang. Setiap makanan punya cerita, punya makna. Kembang waru misalnya, sering dianggap sebagai simbol ketulusan memberi karena bentuknya yang seperti bunga terbuka lebar, merepresentasikan hati yang siap menerima dan memberi tanpa pamrih.

Makanan ini biasa disuguhkan sebagai bentuk penghormatan, baik kepada tamu maupun dalam konteks spiritual seperti saat selamatan atau upacara tradisional. Seiring waktu, kembang waru juga menjadi sarana penguat hubungan sosial di masyarakat. Artinya, makanan ini jadi salah satu cara orang berkumpul, ngobrol, dan mempererat relasi. Di acara-acara kampung, kembang waru disajikan sebagai bagian dari kebersamaan. Nilainya bukan cuma di rasa, tapi di momen kebersamaannya itu. Lewat makanan ini, masyarakat belajar tentang nilai gotong royong, tenggang rasa, dan sopan santun hal-hal yang jadi fondasi kuat kehidupan sosial orang Jawa. Jajanan lawas mirip roti itu berbentuk bunga waru dengan nama binomial *Hibiscus tiliaceus*.

Makanan yang ada sejak masa Kerajaan Mataram Islam itu punya bentuk delapan kelopak. Kedelapan sisi kelopak mengandung makna delapan laku pemimpin yang digambarkan sebagai delapan elemen unsur alam, yaitu air, api,

tanah, angin, Matahari, Bulan, langit, dan bintang. Kue Kembang Waru Kue kembang waru merupakan salah satu kuliner khas Kotagede yang dimasak para perajinnya secara turun-temurun.

Pada awalnya kue kembang waru merupakan salah satu kue favorit para raja masa Mataram Islam seperti yang di katakana Pak Bas salah seorang pelopor rumah produksi Roti kembang waru dari tahun 1983 hingga saat ini menyatakan bahwa Roti kembang waru di anggap sudah ada sejak zaman Panembahan Senapati yang pada awal nya Roti kembang waru sendiri pada zaman mataram islam di produksi berawal dari acara-acara pernikahan abdi ndalem keraton hingga tersebar pada masyarakat kota gede pada waktu itu.

Selain rasanya yang unik, kue kembang waru juga memiliki makna filosofi yang tinggi dengan bentuk khas berupa kelopak bunga yang berjumlah delapan. Menurut Dr. Minta Harsana, M.Sc. Penamaan kembang waru muncul dari bunga pohon waru yang dahulu banyak tumbuh di area Kotagede. Delapan kelopak ini diibaratkan jalan utama atau Hasto broto yaitu 8 elemen penting diantaranya matahari, bulan, bintang, awan, air, tanah, samudra, dan angin. Penikmat kembang waru diharapkan mampu menjiwai dan mengamalkan delapan jalan utama seperti pemimpin atau raja dalam kehidupan sehari-hari.

Salah satu pelaku usaha yang masih memproduksi jajanan kue kembang waru yaitu Pak Basiran Basis Hargito atau akrab di panggil Pak bas, Menyatakan bahwa "Dunia ini isinya delapan perkara, kalau tembung dalam bahasa Jawa disebut hasto broto. Hasto itu bilangan delapan dan broto itu kemuliaan. Dan manusia yang bisa memiliki delapan sifat tersebut yang bisa menjadi pemimpin." Kembang Waru telah dinobatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda tahun 2019. Sayangnya, sekarang kembang waru mulai susah ditemui.

Generasi muda banyak yang bahkan belum pernah lihat apalagi mencicipi. Di sinilah letak tantangannya. Kalau nggak dijaga, makanan tradisional seperti ini bisa hilang pelan-pelan. Padahal, hilangnya satu makanan berarti juga hilangnya satu cerita budaya. Jadi penting ada nya usaha pelestarian, agar kembang waru tidak hanya jadi cerita nostalgia orang tua, tapi juga bisa dikenal dan dinikmati generasi sekarang. Tetapi beberapa komunitas lokal dan pelaku UMKM mulai bangkit dan mengajak masyarakat untuk Bersama-sama melestarikan kembang waru. Ada yang berinisiatif membuat workshop jajanan tradisional, ada juga yang mempromosikan melalui media sosial. Bahkan di beberapa sekolah, mulai ada pelajaran atau ekstrakurikuler tentang kuliner tradisional. Ini jadi langkah bagus agar makanan seperti kembang waru tetap hidup dan relevan.

Beberapa inovasi juga mulai bermunculan. Misalnya, pengemasan kembang waru dibuat lebih menarik dan kekinian, agar cocok dibawa sebagai oleh-oleh. Ada juga yang coba eksplor rasa baru tanpa mengubah bentuk aslinya. Intinya, meskipun kembang waru itu makanan tradisional, tapi tetap bisa adaptif dengan zaman. Dengan strategi kreatif ini, makanan khas Kotagede ini bisa menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk anak muda yang biasanya lebih tertarik pada hal-hal yang visual dan estetik. Pada akhirnya, kembang waru bukan sekadar makanan pasar biasa. Ia adalah warisan budaya yang sarat makna, baik secara sosial maupun spiritual. Lewat kembang waru, kita bisa belajar tentang filosofi hidup masyarakat Jawa yang menghargai proses, keindahan, dan kebersamaan. Jadi, melestarikan

kembang waru itu bukan sekadar menjaga resep, tapi juga menjaga identitas budaya yang kaya nilai.

Legomoro

Di tengah derasnya arus modernisasi, banyak makanan tradisional mulai tergeser dari peta kuliner harian masyarakat. Tapi ada satu nama yang masih punya tempat khusus, terutama di kalangan orang Jawa lama: legomoro. Makanan ini bukan cuma soal isi dan rasa, tapi juga tentang cerita, makna, dan kenangan yang menyertainya. Legomoro seperti pengingat kecil bahwa hal-hal sederhana bisa menyimpan nilai besar, selama kita masih peduli untuk merawatnya. Menurut Dr. Minta Harsana, M.Sc Legomoro diduga berasal dari akronim “Lego” yang berarti lega dan “Moro” yang berarti datang (Budianto et al., 2025). Selain digunakan sebagai hantaran pernikahan, legomoro juga sering disajikan pada perayaan Hari Raya Idul Fitri. Saat ini pembuat Legomoro di Kotagede sudah tidak banyak lagi, namun kuliner khas ini menjadi salah satu primadona di Kotagede. Legomoro telah dinobatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda tahun 2022.



Gambar 3. Legomoro

Sumber: Satria Krisna Aji, 02 Desember 2025

Legomoro adalah makanan yang terbuat dari ketan dengan isian daging cincang berbentuk segi empat memanjang. Legomoro menjadi salah satu hantaran wajib mempelai pria untuk diserahkan kepada mempelai wanita. Legomoro merupakan kuliner khas kotagede yang mirip dengan lempur. Makanan ini berasal dari ketan yang diisi dengan olahan daging ayam kemudian dibungkus dengan daun pisang. Perbedaan legomoro dengan lempur adalah cara membungkusnya yaitu lempur biasanya menggunakan daun pisang dan lidi di sisi kanan dan kiri sedangkan Legomoro menggunakan daun pisang yang diikat dengan tali bambu.

Kalau dilihat sekilas, legomoro memang tampak sederhana. Tapi justru di kesederhanaannya itu tersimpan filosofi yang dalam. Dibungkus daun dan diikat rapi, legomoro mengajarkan tentang pentingnya menjaga isi bukan cuma dalam arti harfiah, tapi juga sebagai simbol bagaimana manusia seharusnya menjaga hati dan niat. Bungkusnya bukan hanya untuk melindungi, tapi juga sebagai penanda bahwa sesuatu yang berharga layak dijaga baik-baik sebelum dibuka dan dibagikan. Yang menarik, legomoro sejak dulu punya tempat khusus dalam berbagai tradisi masyarakat. Bukan karena cuma enak, tapi karena legomoro dianggap sebagai makanan yang membawa berkah. Makanan ini sering jadi bagian dari doa, harapan, dan ungkapan syukur. Jadi nggak heran kalau legomoro punya dimensi spiritual

yang cukup kental dalam praktik budaya Jawa. Namun di luar acara-acara besar, legomoro juga punya sisi sosial yang nggak kalah penting.

Sayangnya, nggak bisa dipungkiri, keberadaan legomoro sekarang mulai langka. Generasi muda yang lebih akrab dengan makanan kekinian kadang nggak tahu lagi apa itu legomoro. Beberapa malah baru dengar namanya aja. Ini jadi tantangan besar buat pelestarian kuliner tradisional. Soalnya, makanan kayak legomoro tuh nggak bisa sekadar dilestarikan lewat resep tapi juga lewat cerita, pengalaman, dan keterlibatan. Untuk menjawab tantangan itu, banyak inisiatif mulai bermunculan. Komunitas kuliner lokal, pelaku UMKM, hingga sekolah-sekolah mulai mengenalkan kembali makanan seperti legomoro lewat berbagai media.

Ada yang bikin kelas masak, konten media sosial, sampai bazar makanan tradisional. Tujuannya satu: biar legomoro tetap dikenal dan bisa bersaing di tengah derasnya tren makanan modern. Bahkan beberapa sudah mulai berinovasi dari segi tampilan tanpa mengubah nilai utamanya. Legomoro mengajarkan banyak hal tentang menghargai proses, tentang pentingnya menjaga tradisi, dan tentang bagaimana makanan bisa jadi penghubung antarwaktu. Ia bukan sekadar makanan yang enak disantap, tapi juga medium untuk mengenang, memahami, dan meneruskan nilai-nilai budaya. Pelestariannya bukan cuma tugas satu-dua orang, tapi tanggung jawab bersama. Karena menjaga legomoro berarti menjaga bagian kecil dari identitas kita sendiri.

Yangko

Yangko adalah salah satu makanan tradisional yang sangat identik dengan Kota Gede, Yogyakarta. Makanan ini punya bentuk kotak kecil yang lucu dan warna-warni yang menarik perhatian. Teksturnya kenyal dan lembut, dengan lapisan tepung ketan di luar yang bikin rasanya makin khas. Selain enak, yangko juga punya cerita panjang yang nyangkut erat dengan budaya masyarakat di sana. Yangko diyakini berasal dari kata kiyangko.



Gambar 4. Yangko

Sumber: Satria Krisna Aji, 02 Desember 2025

Dari dulu, yangko bukan cuma makanan biasa. Di Kota Gede, yangko sudah ada sejak zaman dulu dan biasanya hadir di acara-acara penting seperti perayaan adat, selamatan atau sebagai oleh-oleh untuk tamu istimewa. Orang-orang Kotagede sangat bangga dengan makanan ini karena dianggap sebagai salah satu simbol identitas daerah mereka yang kaya akan tradisi. Konon yangko merupakan

makanan raja-raja atau priayi. Tak semua rakyat biasa bisa menikmati yangko. Ada pula cerita soal yangko yang menjadi makanan Pangeran Diponegoro saat bergirlya karena yangko mampu bertahan lama. Bahan-bahan yang dipakai untuk membuat yangko sederhana saja, seperti tepung ketan, gula, dan kacang tanah yang sudah disangrai lalu ditumbuk halus.

Kadang ada tambahan rasa lain, misalnya pandan atau stroberi, untuk menambah variasi. Proses pembuatannya juga memerlukan ketelatenan karena teksturnya gampang lengket dan harus dibalut dengan tepung ketan supaya tidak menempel. Yangko bukan hanya soal rasa, tapi juga menyimpan makna filosofis yang dalam. Masyarakat Kota Gede percaya bahwa tekstur yangko yang lengket itu melambangkan harapan supaya hubungan antar anggota keluarga atau teman tetap erat dan tidak mudah putus. Karena itu, makanan ini sering sekali dijadikan bagian dari hantaran dalam acara pernikahan atau pesta penting lainnya.

Seiring waktu, yangko sudah diakui secara resmi sebagai salah satu warisan budaya tak benda di Yogyakarta. Ini membuat masyarakat semakin bangga dan makin giat melestarikan makanan tradisional ini. Pengakuan ini juga membuat yangko jadi salah satu daya tarik wisata kuliner yang sering dicari wisatawan ketika berkunjung ke Kota Gede. Yangko juga punya peranan ekonomi yang penting bagi warga Kota Gede. Banyak keluarga yang menjadikan pembuatan dan penjualan yangko sebagai sumber penghasilan (Fitri & Raflyani, 2021).

Produksi yangko yang masih dilakukan secara tradisional ini bukan hanya mempertahankan cita rasa asli, tapi juga membuka lapangan kerja bagi warga sekitar. Salah satu produsen yangko yang terkenal adalah Yangko Pak Prapto. Konon, orang pertama yang mengenalkan yangko adalah Mbah Ireng atau kakek buyut Supraprto. Meski Mbah Ireng berinovasi membuat yangko pada 1921, yangko mulai dikenal luas masyarakat pada 1939.

Meski tradisional, yangko juga mulai beradaptasi dengan perkembangan zaman. Para pengrajin mencoba mengemas yangko dengan cara yang lebih modern dan higienis supaya bisa diterima oleh pasar yang lebih luas, terutama generasi muda. Beberapa inovasi rasa juga dibuat agar yangko tetap menarik tanpa kehilangan keasliannya.

Selain itu, yangko juga sering dipakai dalam pendidikan budaya di sekolah-sekolah di Yogyakarta. Lewat makanan ini, generasi muda diajarkan untuk menghargai dan melestarikan warisan budaya lokal. Mereka belajar bahwa menjaga tradisi seperti membuat yangko bukan hanya soal menjaga rasa, tapi juga menjaga identitas dan sejarah daerah.

Pada akhirnya, yangko bukan hanya sekedar makanan ringan khas Kota Gede. Ia adalah simbol kearifan lokal yang menyatukan masyarakat lewat rasa dan tradisi. Melalui keberadaan yangko, masyarakat Kota Gede terus memupuk kebanggaan akan budaya mereka dan menjaga warisan leluhur agar tetap hidup di tengah modernisasi zaman.

Yangko teregistrasi sebagai warisan budaya tak benda Indonesia pada 2010 dengan nomor 2010000738. Dengan domain Kemahiran dan Kerajinan Tradisional dari DI Yogyakarta.

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan khas Kotagede seperti kipo, kembang waru, legomoro, dan yangko masih eksis dalam kehidupan masyarakat sehari-hari sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas budaya lokal. Kipo, dengan bahan dasar ketan, santan, dan isian kelapa-gula Jawa, misalnya, masih dijumpai sejak pagi di warung-warung kecil, dan bahkan diujakan oleh pelaku yang meneruskan tradisi lama seperti Bu Djito, membuktikan bahwa ada kesinambungan intergenerasi dalam pelestarian kuliner ini.

Selain itu, pengakuan resmi sebagai Warisan Budaya Tak Benda oleh pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta memperkuat status dan keabsahan makanan tradisional Kotagede dalam ranah kebijakan budaya. Kebijakan tersebut juga memicu munculnya event-kultur seperti Pasar Lawas Mataram yang menjadi ruang bagi generasi tua dan muda untuk berinteraksi dan memperkenalkan kuliner lawas. Walau demikian, penelitian juga mengungkap sejumlah tantangan yang mengancam keberlanjutan makanan tradisional tersebut: persaingan dari makanan modern, keterbatasan promosi, perubahan selera konsumen muda, serta ketersediaan bahan baku yang kadang sulit dan mahal.

Secara keseluruhan, penelitian ini menyimpulkan bahwa pelestarian kuliner tradisional Kotagede bukan hanya tergantung pada keaslian bahan dan rasa, tetapi juga pada dukungan kebijakan budaya, partisipasi aktif masyarakat, keberlanjutan ekonomi lokal (pelaku UMKM), dan strategi promosi yang mampu menjangkau generasi muda. Oleh karena itu, eksistensi makanan khas Kotagede sebagai warisan kuliner tradisional tetap memungkinkan dan bernilai tinggi sepanjang upaya-pelestarian ini terus diperkuat secara sistemik.

REFERENSI

- Adlina, A. D. (2019). Nuansa modern jajanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta: Penciptaan food photography [Skripsi, Institut Seni Indonesia Yogyakarta]. <https://digilib.isi.ac.id/7113/>
- Barriyah, I. Q., Susanto, M. R., Retnaningsih, R., Dewobroto, B. T., Sugiyamin, S., & Sudirman, A. (2019). Exploring Kotagede's traditional culinary tourism strategy as a culture and tourism reinforcement in Yogyakarta. *International Journal of Recent Technology and Engineering*, 8(1), 1-8. <https://doi.org/10.4108/eai.20-9-2019.2292087>
- Budianto, B. O., Effendy, L., Suhendi, F., & Pramezwarly, A. (2025). Heritage of Kotagede traditional cakes: Kipo cake and legomoro cake as symbols of togetherness, sustainability, and cultural heritage. *Journal of Tourism, Hospitality and Event*, 1(1), 1-11.
- Fitri, F., & Raflyani, F. (2021). Inovasi mesin duta baru sebagai pengaduk dan pencetak kue kembang waru di UMKM Kotagede Yogyakarta. *Amalee: Indonesian Journal of Community Research and Engagement*, 2(1), 63-73. <https://doi.org/10.37680/amalee.v2i1.638>
- Isnaini, & Rachma, D. (2019). Upaya pelestarian jajanan tradisional khas Kotagede [Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta]. <https://eprints.uny.ac.id/65862/>

- Parjiati, P., Syafril, S., & Titin, T. (2022). Integrated gastronomy travel patterns in Kotagede Yogyakarta. *The Journal Gastronomy Tourism*, 9(2), 108–119. <https://doi.org/10.17509/gastur.v9i2.52379>
- Sita, H. M., Nugroho, S. P., & Septemuryanto, S. A. (2025). Traditional culinary of Yogyakarta as a pillar of tourism sustainability: A study at Gadri Resto, Yogyakarta. *Gastronomy*, 4(1), 22–32. <https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.833>
- Supartono, W., Mauna, S., & Guritno, A. D. (2010). Potency of kipo, a traditional food from Kotagede–Yogyakarta. *Agrointek*, 4(2), 128–131. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v4i2.1365>
- Wiweka, K. (2021). Gastronomy tourist’s experience: Evidence from Gudeg “Yu Djum” Yogyakarta. *TRJ Tourism Research Journal*, 5(2), 118. <https://doi.org/10.30647/trj.v5i2.132>

BIOGRAFI PENULIS

Satria Krisna Aji merupakan akademisi dari Universitas PGRI Yogyakarta dengan minat penelitian pada bidang pariwisata, khususnya pengembangan destinasi dan ekonomi kreatif. Karyanya berfokus pada penguatan potensi lokal dan inovasi dalam industri pariwisata berbasis budaya.

Yusuf Anwar Arya Putra adalah peneliti di Universitas PGRI Yogyakarta yang menaruh perhatian pada kajian manajemen pariwisata dan perilaku wisatawan. Penelitiannya banyak mengkaji strategi pemasaran dan pengembangan pengalaman wisata berbasis kearifan lokal.

Dio Saputra merupakan akademisi yang berafiliasi dengan Universitas PGRI Yogyakarta dengan fokus penelitian pada pengembangan pariwisata berkelanjutan dan pemberdayaan masyarakat. Ia aktif dalam kajian terkait integrasi budaya lokal dalam industri pariwisata.

Emi Tipuk Lestari adalah dosen di Universitas PGRI Yogyakarta dengan minat penelitian pada bidang gastronomi, pariwisata budaya, dan pengembangan UMKM. Penelitiannya menitikberatkan pada pelestarian kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata.