



WISATA GASTRONOMI MAKANAN TRADISIONAL YOGYAKARTA MELALUI STORYNOMIC

*Setyo Prasiyono Nugroho¹, Heni Susilowati², Yedna Istiraharsi³

¹⁻³Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, Yogyakarta, Indonesia, Email: g4n.tiyo@gmail.com

*(Author Correspondence)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

12 October 2023

Reviewed:

13 October 2023

Accepted:

06 November 2023

Published:

15 November 2023

A Storynomics Tourism is a new style in promoting tourism and the country's creative economy. Innovation with a storynomics tourism approach is expected to attract foreign tourists to Indonesia. The storynomics tourism approach will help build tourists' interpretation and imagination of a tourist attraction. Apart from legends or folklore, storynomics tourism can also start from historical stories. A place or traditional food with a big historical story has the potential to be developed using a storynomics tourism approach to attract tourists. The aim of this research is to find out the origins of Yogyakarta traditional food which can be used as a storynomic, and to find out the methods of processing Yogyakarta traditional food, in order to increase the number of tourist visits and to preserve Yogyakarta traditional food. This research method consists of in-depth interviews, observation, documentation and literature study. This research is a qualitative descriptive study. The population and sample in this study were ten main foods and snacks as well as five traditional drinks typical of Yogyakarta. Next, in-depth interview techniques were used to find out the origins of Yogyakarta traditional food as well as the use of ingredients and processing methods for this traditional food. Furthermore, the informants in this research were historians or gastronomists from the Center for the Conservation of Cultural Values in the city of Yogyakarta and traditional food producers in the city of Yogyakarta as additional informants. Then, the analysis technique in this research uses the research method developed by Milles and Hubberman (2006), which consists of data reduction, data presentation and drawing conclusions or verification. The results of the research show that traditional food in five sub-districts in Yogyakarta on average has a story behind its preparation, and traditional processing methods are still maintained to this day.

Keywords: Gastronomic tourism; Storynomics; Traditional food

PENDAHULUAN

Pandemic covid-19 yang terjadi pada awal tahun 2020 mengakibatkan terpuruknya dunia industri pariwisata. Tidak hanya Indonesia akan tetapi pariwisata diseluruh dunia juga mengalami hal yang sama. Berdasarkan data Badan



Pusat Statistik Kunjungan wisatawan mancanegara turun hingga 89,05% pada Januari 2021, dari 1,29 juta kunjungan pada Januari 2020 menurun hingga 141.260 pada Januari 2021. Hal ini melumpuhkan berbagai sektor khususnya di sektor ekonomi, terutama pada bidang pariwisata, serta ketenagakerjaan. Untuk membangkitkan kembali sektor pariwisata, pemerintah telah menerbitkan banyak kebijakan yaitu insentif, diskon pajak, hingga memberikan subsidi kepada para pelaku industri pariwisata (Putry, 2022). Potensi pembangunan pariwisata menjadi prioritas pemerintah untuk di kembangkan.

Kememparekraf membagi potensi pembangunan pariwisata menjadi empat sub sektor pariwisata di antaranya potensi pembangunan destinasi, potensi pembangunan pemasaran pariwisata, potensi pembangunan industri pariwisata dan potensi pembangunan kelembagaan kepariwisataan. Sektor ekonomi kreatif (ekraf) dalam pembangunannya terdapat 4 potensi ekraf yang dimiliki oleh Indonesia: keragaman budaya dan sumber daya manusia, keragaman sumber daya alam sebagai bahan baku kuliner dan kriya keragaman, demografi konsumen produk ekonomi kreatif sangat besar. Sementara itu, pemerintah dalam pengembangan sektor Parenkraf menjalankan strategi pemasaran yang unik yaitu dengan memadukan pariwisata dan budaya yang dikemas dalam bentuk Storynomic.

Storynomics Tourism adalah pendekatan yang mengutamakan narasi, konten kreatif, dan kehidupan budaya dan menggunakan kekuatan budaya sebagai DNA (kememparekraf, 2021). Dalam hal ini yang dimaksud kekuatan budaya sebagai DNA adalah mengemas keindahan pesona Indonesia dalam sebuah cerita yang menarik, sehingga menjadi daya tarik bagi wisatawan. Menurut Arini (2022) konsep storynomics adalah menyiapkan cerita yang bagus agar proses pemasaran menjadi berbeda. Sebuah cerita yang memiliki nilai ekonomis dapat menarik orang dalam mengambil keputusan pembelian. Dari sisi destinasi wisata, cerita nilai ekonomi ini merupakan cerita rakyat yang dapat menarik minat wisatawan dalam memutuskan untuk berkunjung. Salah satu yang perlu dikembangkan dalam pemasaran yaitu makanan tradisional yang saat ini kalah dengan makanan modern.

Makanan tradisional juga sering didefinisikan sebagai makanan yang menunjukkan karakteristik suatu daerah dan nilai ada di dalam daerah tersebut (Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015); Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018); Saputra, V. A. D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021, July)). Bahkan, makanan tradisional menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun rasa cinta tanah air (Harsana, M., & Triwidayati, M., 2020). Makanan tradisional merupakan salah satu jenis kuliner yang sampai saat ini masih banyak berkembang di daerah. Kuliner tradisional di setiap daerah memiliki ciri khas yang berbeda.

Istilah kuliner merupakan bagian dari gastronomi. Kuliner adalah masakan dan mempunyai arti yang bersinonim dengan istilah cuisine. Wisata kuliner merupakan bagian dari jenis pariwisata yang lebih luas, yaitu wisata gastronomi (gastronomy tourism). Gastronomi merupakan motif utama dibalik pelaku-pelaku yang mempersiapkan dan siapa yang menggerakkan sampai tersedianya keperluan bahan makanan dan minuman (Nugroho & Putu, 2020). Wisata gastronomi merupakan suatu tren baru dalam dunia kepariwisataan. Gastronomi adalah seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan menikmati dari makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan

(Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A., 2020; Harsana, M., & Triwidayati, M., 2020). Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan sebelumnya, pengunjung tertarik untuk menikmati hidangan khas daerah karena mereka ingin mengetahui keunikan dari makanan yang ditawarkan, tercermin dari rasa, penampilan, cara penyajian, bahan pembuatan, dan tentu saja asal-usul kuliner tersebut (Nugroho & Putu, 2020). Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi makanan tradisional Yogyakarta yang memiliki cerita atau asal-usul, cara pengolahan, bahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan serta membuat storynomic dari makanan tradisional tersebut dalam bentuk narasi, guna untuk melestarikan makanan tradisional khas Yogyakarta.

KAJIAN PUSTAKA

Pariwisata

Dalam undang-undang Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan 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 dkk (dalam Nugroho (2020) 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.

Wisata Gastronomi

Brillat-Savarin (dalam Nugroho, 2021) memberikan pengertian mengenai wisata gastronomi, yaitu: 1) Wisata gastronomi adalah cara untuk melakukan pelestarian kebudayaan melalui pelestarian yang dilakukan oleh manusia melalui makanan; 2) Objeknya adalah memberikan bimbingan, menurut prinsip-prinsip tertentu, untuk semua orang yang mencari, menyediakan, atau menyiapkan makanan; 3) Wisata gastronomi memberikan kekuatan ekonomi bagi petani, peternak, nelayan dan industri yang terkait dengan penyediaan jasa makanan.

Setiap aspek dalam gastronomi diatas memiliki karakteristik yang berbeda. Dalam kaitannya dengan wisata kuliner yaitu pada aspek gastronomi praktis dapat dijadikan sebagai acuan dalam mengkaji pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap dinikmati serta dapat dinilai dari aspek budaya (Eti, 2021). Sementara itu, gastronomi dipadukan dengan pariwisata telah menjadi sumber daya pariwisata bagi penciptaan produk wisata baru. Manfaat lain dari pengembangan wisata gastronomi adalah dapat memberikan pendidikan kuliner

yang autentik dan pemahaman dan apresiasi yang tinggi terhadap kuliner sebuah daerah (Kartika & Harahap, 2019). Wisata Kuliner dan Wisata gastronomi telah menjadi salah satu alasan utama perjalanan wisata. Pada banyak destinasi, kuliner telah menjadi sektor strategis yang berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja dan lapangan usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan rumah tangga. Penciptaan lapangan kerja dan lapangan usaha merupakan upaya sistematis menciptakan nilai untuk seluruh rantai nilai dari produksi makanan berkualitas, dari basis produksi sampai konsumen (Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya, 2019). Seperti yang disebutkan oleh (Indra, 2021), wisata makanan adalah tindakan berpergian untuk mencicipi tempat dalam rangka untuk mendapatkan *sense of place*.

Makanan Tradisional

Makanan tradisional dapat memiliki definisi yang beraneka ragam. Makanan tradisional adalah warisan makanan yang diturunkan dan telah membudaya di masyarakat Indonesia pekat dengan tradisi setempat, menimbulkan pengalaman sensorik tertentu dengan nilai gizi yang tinggi (Adiasih & Brahmana, 2015). Makanan tradisional juga dapat didefinisikan sebagai makanan umum yang biasa dikonsumsi sejak beberapa generasi, terdiri dari hidangan yang sesuai dengan selera manusia, tidak bertentangan dengan keyakinan agama masyarakat lokal, dan dibuat dari bahan-bahan makanan dan rempah-rempah yang tersedia local (Sastroamidjojo, S. 1995). Almlı et al (dalam Munawaroh, 2022) mendefinisikan makanan tradisional sebagai produk makanan yang sering dimakan oleh nenek moyang sampai masyarakat sekarang. Sementara itu, Hadisantosa (dalam Rohman, 2017), mendefinisikan makanan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan baku yang digunakan berasal dari daerah setempat sehingga makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat.

Storynomics Tourism

Secara harfiah, *storynomics tourism* sudah akrab dengan keseharian wisatawan nusantara. Singkatnya, *storynomics* adalah pendekatan pariwisata yang mengedepankan narasi, konten kreatif, *living culture*, dan menggunakan kekuatan budaya sebagai nyawa dari destinasi (Kemenparekraf, 2021). Pendekatan *storynomics tourism* akan membantu membangun interpretasi dan imajinasi wisatawan akan sebuah objek wisata. Misalnya, konsep *storynomics tourism* di wilayah Likupang, Sulawesi Utara. Dalam cerita setempat, Likupang ini dikenal sebagai tempat turunnya bidadari surga. Jika *folklore* tersebut dijadikan sebuah narasi yang menarik, tentunya wisatawan akan sangat tertarik dan antusias mendatangi “tempat turunnya bidadari” tersebut. Selain cerita legenda atau *folklore*, *storynomics tourism* juga dapat berangkat dari cerita sejarah. Sebuah tempat dengan cerita sejarah yang besar berpotensi dikembangkan dengan pendekatan *storynomics tourism* dalam menarik wisatawan (Maya, 2022).

Menurut Evelina (2021) ada tiga kunci untuk menciptakan Sebuah *storified branding*. Pertama, memiliki *A Powerful Hook* yang mempertemukan dengan kebutuhan wisatawan; kedua, perlu membuat kisah dramatis yang menarik perhatian dan menghubungkan wisata secara emosional dengan destinasi wisata; ketiga klimak cerita ditutup membuat pembaca dan pendengar cerita untuk segera

mengunjungi destinasi wisata tersebut. McKee and Gerace (2018) menegaskan bahwa “*when creating a content marketing experience for your customers, your first criteria for selecting contributors must be their domain expertise and their storytelling skills*”. Kriteria pertama yang harus diperhatikan dalam membuat konten kreatif terkait pemasaran adalah keahlian domain dan kemampuan bercerita.

METODE

Lokasi penelitian dipilih adalah di lima Kabupaten Yogyakarta yang meliputi Kabupaten Sleman, Kabupaten Kulon Progo, Kabupaten Bantul, Kabupaten, Gunung Kidul dan Kota Yogyakarta. Penelitian deskriptif-kualitatif ini mendeskripsikan data berupa asal – usul makanan, minuman, dan kudapan khas Yogyakarta untuk dijadikan *storynomic*, untuk menjelaskan bagaimana ia diciptakan, apa resepnya dan bagaimana cara memasaknya. Hal tersebut dilakukan menggunakan metode penelitian *folklore* dari Dundes (2007). Dalam penelitian ini peneliti akan menggunakan lima hidangan utaman, lima hidangan kudapan, dan lima minuman merupakan sampel dalam penelitian ini yang dipilih menggunakan Teknik Purposive Sampling. Kemudian untuk mempertegas penelitian ini peneliti menggunakan Studi Kepustakaan (Cresswell, 2010). Menurut Cresswell (2010) literature review berisikan ulasan, rangkuman, dan pemikiran penulis berdasarkan beberapa sumber pustaka seperti artikel, buku, slide, gambar atau grafik, informasi dari internet dan lain sebagainya yang berkaitan erat dengan penelitian yang sedang dilakukan. Tujuan dari sudi literatur ini adalah untuk mengetahui bagaimana Studi kepustakaan digunakan untuk meramu, mematangkan, dan menempatkan sumber-sumber teori/data-data lain yang relevan tentang asal-usul dan gastronomi makanan tradisional Yogyakarta untuk dijadikan *storynomic*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai hasil penelitian *folklore* pada wisata kuliner khas Yogyakarta untuk dijadikan *storynomic*, peneliti memilih data dari lima Kabupaten di Yogyakarta berupa kudapan: kipo, geblek, tolphit, jadah manten, pathilo sedangkan makanan penenliti mengambil lima hidangan khas dari lima Kabupaten di Yogyakarta yaitu: sayur Lombok iji, sate klatak, glendoh, entek slenget, dan mie letehk. Berikutnya dalah minuman tradisional yang bersasal dari lima kabupaten di Yogyakarta, di antaranya: bir jawa, legen, wedang uwuh, kopi jos, wedang ronde untuk dideskripsikan. Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

Kipo

Menurut Vivin (2021) kipo adalah makanan tradisional khas Kotagedhe, Yogyakarta Kipo sudah dikenal sejak abad ke-16. Kue ini merupakan salah satu makanan kegemaran Sultan Agung. Nama kipo merupakan akronim yang kepanjangannya “iki opo?” (bahasa Jawa) yang merupakan pernyataan untuk menanyakan “apa ini”. Bahan utama kipo adalah tepung beras ketan yang ditambah perasan air daun pandan atau daun suji sebagai pewarna hijaunya. Selain itu, daun pandan daun suji juga sebagai penambah aroma kipo. Sedangkan untuk isinya

menggunakan parutan kelapa yang dimasak bersama gula jawa dan pandan sebagai penambah aroma atau yang dibilang dengan unti/enten - enten. Pengolahan kipo merupakan cara pengolahan makanan yang unik dan menarik, karena cawan tanah liat merupakan produk asli Kasongan yang merupakan alat untuk masak sejak zaman dahulu. Seluruh proses pembuatan kipo dapat dilakukan secara sederhana tanpa peralatan khusus.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Kipo berasal dari kata “iki opo” (dalam bahasa Jawa) atau ini apa (dalam bahasa Indonesia) kata “iki opo” muncul karena adanya pertanyaan dari seseorang kepada pembuat kudapan kipo. Orang tersebut menanyakan kepada orang pembuat kipo “kowe lagi gawe opo” maka muncullah kata kipo dari kata “iki opo”. Proses pembuatan kipo terbilang sederhana, dimana bahan pembuatan kipo menggunakan tepung beras ketan yang di campir dengan perasan daun suji untuk warna hijaunya. Sedangkan isi kipo dengan menggunakan unti (kelapa setengah tua yang dimasak bersama gula jawa, garam dan daun pandan). Sedangkan alat yang digunakan dalam pembuatan kipo yaitu dengan menggunakan cawan yang terbuat dari tanah liat. Dapat diketahui bahwa cawan tanah liat ini berasal dari Kasongan, dimana lokasi ini terkenal dengan gerabah yang terbuat dari tanah liat. Hal ini mendukung keberlanjutan usaha produksi kipo di Kotagedhe. Kenyataan ini merupakan salah satu bukti bahwa kipo berasal dari Kecamatan Kotagedhe, Daerah Istimewa Yogyakarta. Ditambah bahwa fakta dilapangan menunjukkan kipo hanya diproduksi di Kotagedhe saja hingga saat ini memperkuat bukti asal-usul kipo yaitu asli Kotagedhe, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengembangan pariwisata mengangkat cara pembuatan yang unik dan menarik ini menjadi satu produk wisata kuliner karena wisatawan bisa langsung ikut membuat sendiri kipo dan setelah masak langsung dinikmati”.

Geblek

Menurut Farhan et al (2023) "geblek" adalah salah satu makanan khas Kabupaten Kulon Progo biasanya berbentuk seperti angka 8 dibuat dengan cara diglintiri (dalam Bahasa Jawa) di pilin dalam Bahasa Indonesia, proses tersebut dilakukan untuk memadatkan adonan yang padat dan berbentuk pipa, lalu dibuat lingkaran dan masing - masing lingkaran digabungkan tiga sampai empat lingkaran yang kemudian digoreng hingga matang. Makna filosofi dari geblek adalah agar dalam menjalani kehidupan, manusia dalam bertindak harus berbuat baik yang dilambangkan dengan warna putih dan harus bisa menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar, selain itu, tekstur gepblek yang kenyal serta rasa gurih pada geblek melambangkan dalam pergaulan tidak boleh membedakan siapapun, serta harus bisa saling berkerjasama dengan yang lain, yang ditandai dengan gabungan lingkaran-lingkaran geblek.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Geblek merupakan makanan khas Kulonprogo yang terbuat dari singkong parut, kelapa parut, tepung kanji, bawang putih dan garam. Proses pembuatan geblek karena memang adonan di “gebleki” atau di pukul – pukul dengan menggunakan kayu agar adonan lebih kenyal dan dapat dibentuk bulat atau angka delapan. Bentuk angka delapan pada kudapan geblek merupakan motif yang saat ini dikembangkan oleh para

produsen geblek yaitu “geblek Renteng”. Tidak hanya diterapkan kedalam makanan saja, nama “geblek renteng” juga digubakan kedalam motif batik yang hingga saat ini menjadi ikon kabupaten Kulonprogo. Angka delapan juga bermakna masyarakat bersatu dan berdiri bersama-sama untuk membangun Kulonprogo.

Adrem

Menurut Lita (2023) “adrem” adalah salah satu kudapan atau kue tradisional memiliki makna filosofi yang sangat mendalam dalam kehidupan masyarakat Jawa khususnya di daerah Bantul Yogyakarta. Adrem atau sering disebut dengan “Tolpit” atau “Kontol Kejepit” hal tersebut bisa dikatakan demikian karena terlihat dari bentuk adrem yang menyerupai alat kelamin pria dalam bahasa jawa atau “Kontol”. Nama adrem atau tolpit muncul karena berasal dari cara pembuatan kudapan tersebut, yaitu dengan cara dijepit dengan 3 bambu saat adonan kue di goreng.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Adrem merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Bantul Yogyakarta. Kue adrem lebih dikenal dengan sebutan “tolphit (kontol kejepit)”. Nama “tolphit” sendiri muncul karena bentuknya yang menyerupai alat kelamin pria, karena prosen pembuatannya yang dijepit dengan tiga bilah bamboo. Adrem terbuat dari bahan baku tepung beras yang dicampur dengan kelapa parut dan gula jawa. Warna dari adrem adalah coklat tua. Akan tetapi di pasaran kue adrem memiliki dua warna yaitu putih dan coklat tua. Warna putih berasal dari gula yang digunakan yaitu menggunakan gula pasir, sedangkan untuk warna coklat tua menggunakan gula jawa. Selain itu agar hasil kue adrem berkualitas maka bahan utama yang digunakan adalah tepung beras yang masih segar atau diolah sendiri dengan cara direndam terlebih dahulu semalaman kemudian digilling. Hasil kue ini akan lebih berkualitas dibandingkan menggunakan tepung beras instant. Hal tersebut akan mempengaruhi tekstur dari kue adrem tersebut. Biasanya adrem disajikan sebagai camilan untuk minum teh atau kopi. Proses pengolahan adrem agak sedikit rumit dikarenakan resiko untuk pecah saat digoreng sangat tinggi. Selain itu, juruh (dalam bahasa jawa: gula yang dikentalkan) atau saos gula jawa harus benar-benar dingin saat dicampur dengan tepung beras. Adonan ini akan diaduk hingga kalis agar tidak pecah saat digoreng. Adrem yang bagus berwarna coklat tua dan teksturnya halus, mengapung, dan tidak pecah saat digoreng. Jika proses penggorengan terlalu lama maka warna adrem akan menjadi coklat kehitaman atau gosong dan rasanya akan pahit”.

Jadah tempe

Menurut Wikandyani (2021) jadah tempe adalah salah satu makanan tradisional khas yang berasal dari Sleman, Yogyakarta, tepatnya di daerah Kaliurang di lereng gunung Merapi. Nama jadah tempe sesungguhnya merupakan gabungan dari dua jenis makanan yaitu jadah yang merupakan olahan dari ketan dan tempe ataupun tahu. Baik tempe atau tahunya biasanya diolah dengan cara dibacem. Nama jadah (uli) atau orang Jawa bilang gemblong. Makanan bahan olahan dari ketan ini dengan campuran kelapa rasanya gurih. Sedangkan pasangannya tempe atau tahu yang diolah dengan cara dibacem dengan rasa legi (manis). Akan lebih nikmat jika ditemani dengan cabe rawit. Biasanya disajikan dengan dibungkus daun pisang. Jadi rasa makanan ini memiliki kombinasi gurih dengan manis dan rasa pedas dari cabe rawit. Jadah tempe memiliki sejarah unik dan termasuk salah satu makanan kesukaan

Sultan Hamengkubuwana IX. Keunikan jadah tempe justru terletak pada kekontrasannya. Jadah yang lembut dan gurih berbanding terbalik dengan tempe bacem yang memiliki tekstur kasar dan mengandung rasa manis khas Yogyakarta. Jika disantap satu persatu, jadah atau tempe bacem, memiliki rasa yang biasa saja, rasa yang mungkin sudah dikenal oleh banyak orang. Namun, apabila dimakan bersamaan, dengan menangkupkan tempe di atas jadah, maka yang akan muncul adalah sensasi rasayang unik dan nikmat, apalagi jika disertai cabai rawit. Antara tempe bacem dan jadah tempe adalah makanan asli Indonesia yang sudah diakui dunia.

Sedangkan menurut Aristyaputri (2023) asal-usul jadah tempe Mbah Carik yaitu berasal dari seorang carik atau sekretaris desa di dekat Kaliurang yang bernama Sastrodinomo, biasanya carik menyerahkan persembahan nasi jagung kepada keluarga Keraton Yogyakarta. Hal seperti ini dianggap sebagai bentuk pengabdian oleh abdi dalem. Suatu ketika pada 1927, ia diminta membuat jenis makanan lain yang unik dan berbeda untuk persembahan berikutnya. Setelah berpikir, Sastrodinomo beserta istri mengolah beras ketan menjadi jadah, dipadukan dengan tempe bacem. Ternyata, makanan ini disukai oleh orang-orang di istana. Sejak saat itu, Sastrodinomo selalu mengirimkan persembahan berupa jadah tempe. Dibantu istri dan anak-anaknya, ia juga mulai berjualan makanan tersebut dan membuka warung kecil di kawasan Telaga Putri Kaliurang pada 1950. Hingga suatu hari pada 1965, Sultan Hamengkubuwana IX (1940-1988) berkunjung ke Kaliurang dan mampir di warung milik Sastrodinomo. Rasa jadah tempe buatan Mbah Sastro memang lain daripada yang lain meskipun saat itu sudah banyak orang yang berjualan kuliner serupa. Untuk membedakannya dengan jadah tempe yang lain, atas saran istri Sultan Hamengkubuwana IX, yakni Kanjeng Ratu Ayu Hastungkara, warung tersebut diberi nama Jadah Tempe Mbah Carik, mengingat Sastrodinomo dulunya adalah seorang carik. Sultan Hamengkubuwana IX memang sangat menyukai jadah tempe buatan Mbah Carik. Bahkan, tak jarang sang raja mengutus pegawai keraton ke Kaliurang untuk membeli Jadah Tempe Mbah Carik.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Jadah tempe merupakan kegemaran dari Sri Sultan Hamengkubuwono ke IX. Hidangan ini terbuat dari beras ketan yang di kukus bersama kelapa muda parut dan garam untuk cita rasanya, yang kemudian setelah matang di tumbuk halus. Cara menghidangkan jadah ini dengan tempe bacem, maka dari itu munculkan istilah jadah tempe. Jadah tempe memiliki cita rasa manis dan gurih, cita rasa ini akan berubah ketika dimakan bersama cabe rawit hijau sebagai pendampingnya. Asal usul jadah tempe diceritakan merupakan salah satu hidangan yang dibuat oleh salah satu abdi dalem yang menjabat sebagai carik, maka dari itu jadah tempe mbah Carik lah yang sampai saat ini menjadi ikon jadah tempe yang ada di daerah Kabupaten Sleman, khususnya kaliurang, lereng gunung Merapi”.

Pathilo

Gunungkidul terkenal akan kota gapek yang mempunyai penghasilan singkong terbesar di Daerah Istimewa Yogyakarta. Banyak masyarakat yang berinisiatif untuk mengolah singkong hasil panen menjadi industri rumahan yang bernama pathilo. Pathilo dapat di beli di toko oleh-oleh di sepanjang jalan arah wisata di Kabupaten Gunungkidul. Seperti di Jalan Baron, Jalan Siono, Jalan Gading dan di Pasar Buah

Sambipitu. Dewantara (2018) Pathilo adalah “pathi” berarti pati (sari) sedangkan “Lo” berarti telo (singkong). Meskipun hanya terbuat dari bahan ketela, makanan ini sampai sekarang ternyata tetap masih jadi kegemaran para pejabat maupun perantau yang tersebar di kota-kota besar di Indonesia. Bentuknya bulat dengan rasa gurih dan renyah sangat cocok di nikmati bersama keluarga dengan santai sambil minum teh atau ngopi. Hampir sama dengan manggleng atau (kerecek), pathilo ini juga termasuk oleh-oleh khas ketika berkunjung ke Gunungkidul. Tidak hanya wisatawan saja namun banyak perantau asli Gunungkidul yang merindukan cita rasa dari Pathilo ini. Warna Pathilo ini juga di buat sangat menarik yakni ada yang putih (natural) ada yang merah. Produksi terbesar Pathilo ini berada di daerah Cabean Tepus dan di Tanjungsari. Cara pembuatan Pathilo sebenarnya cukup sederhana yakni singkong (ketela) di kupas lalu di cuci hingga bersih setelah itu di parut. Hasil parutan tersebut kemudian di peras lalu pathi dan ampas hasil perasan di diamkan di atas baskom atau sejenisnya. Diamkan kurang lebih 12 jam dan campur dengan bumbunya yakni bawang putih, kemiri, penyedap rasa dan garam. Setelah 12 jam kemudian di cetak menggunakan alat pencetak. Langkah selanjutnya adalah di kukus kurang lebih 30 menit setelah itu di jemur hingga mengering. Setelah kering siap untuk di goreng dan di sajikan.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Pathilo merupakan camilan yang terbuat dari singkong. Nama pathilo berasal dari kata “pathi telo” yang berarti sari singkong. Pathilo sendiri bersal dari kabupaten Gunungkidul, dimana Gunung Kidul merupakan daerah penghasil singkong. Bahan pembuatan pathilo cukup sederhana, yaitu, singkong parut, garam dan bawang putih. Sedangkan cara mengolah pathilo membutuhkan ketrampilan khusus, karena proses pembuatan pathilo memiliki beberapa tahapan. Tahap pertama singkong dikupas dicuci bersih, kemudian singkong akan di parut dan di peras dengan menggunakan alat peras selama semalam. Parutan singkong yang sudah di beras akan ditambahkan pathi, garam dan bawang putih yang sudah di haluskan. Setelah itu, adonan akan dicetak berbentuk bulat dan kemudian di kukus hingga matang. Kemudian pathilo akan di jemur hingga kering yang kemduian akan di goreng untuk penyajiannya. Pathilo menjadi buah tangan untuk para wisatawan yang berkunjung ke Gunungkidul. Pathilo bapak dijual di toko oleh – oleh yang tersebar di Gunungkidul”.

Sayur Lombok Ijo

Budaya makanan terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk, makanan olahan pendamping makanan pokok, juga sayuran. Dilansir dari <https://kabarhandayani.com/> (2016) Wangsa Gunungkidul sangat dekat dengan sayur atau jangan-lombok, yang biasanya disajikan pada saat acara upacara adat. Jangan atau sayur lombok menggambarkan struktur kompleks unsur-unsur pendukungnya, yaitu kulawangsa Gunungkidul yang mengolah jenis makanan ini dengan bahan-bahan yang digunakan disekeliling mereka. Dikatakan, sumber daya tanaman, dimensi kerja, jenis makanan, teknologi, dan religi suatu wangsa merupakan hubungan yang korelatif. Mata pencaharian wangsa gunungkidul adalah bercocok-tanam, biasanya mereka memanfaatkan di pekarangan atau di tegalan (kebun) untuk menanam pohon kelapa. Buah kelapa yang muda biasanya digunakan untuk membuat aneka sambel. Buah kelapa yang tua digunakan untuk membuat

santan untuk keperluan mengolah sayur yang bersantan. Santan juga digunakan untuk mengolah berbagai jenis makanan selain sayuran. Sedangkan bagian pohon kelapa banyak dimanfaatkan untuk kerajinan, kayu rumah, dan lain-lain. Degan atau kelapa muda, merupakan sumber daya yang berkasiat untuk kesehatan, juga sering digunakan sebagai materi simbolik dalam sistem religi tentang kelahiran dan kematian. Ada yang menyadap nira (bahan pembuat gula merah). Selain kelapa, di pekarangan rumah atau di sawah atau kebun biasanya masyarakat juga menanam Lombok (cabai). Cabai yang ditanam berbentuk kecil, akan tetapi rasanya sangat pedas (cabe rawit). Cabai bagi masyarakat yang bidang kerjanya pertanian atau perkebunan, merupakan tanaman yang harus ada. Selain itu, Kedelai merupakan salah satu tanaman palawija andalan didaerah Gunungkidul. Kedelai digunakan untuk membuat makanan tempe, melalui proses peragian. Tempe lah yang digunakan untuk isian sayur Lombok ijo. Tempe yang berpadu dengan pedasnya cabai, menghasilkan olahan sayur yang nikmat kombinasi antar unsur pembentuk janganan-lombok ijo merupakan sistem nalar masyarakat Gunungkidul yang tersembunyi tentang bagaimana masyarakat berbudaya, selaras dengan alam lingkungannya. Variannya adalah yang tampak dalam "*jangan-lodheh*", yang menggunakan santen. Santen yang digunakan memunculkan cita rasa gurih yang berasal dari perasan buah kelapa tua. Sementara Lombok (cabai), memiliki sumber vitamin C yang membuat yang membuat aliran darah akan cepat, sehat. Artinya, cabai adalah pemicu gerak manusia dan semangat manusia. Jika dianggap sebagai organ yang bekerja, gerak manusia menggunakan bahan bakar santen dan lombok.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

"Sayur Lombok Ijo merupakan hidangan yang telah ada semenjak zaman penjajahan. Janganan-lombok menggambarkan struktur kompleks unsur-unsur pendukungnya, yaitu kulawangsa Gunungkidul. Wangsa Gunungkidul memiliki profesi bercocok-tanam. Tanaman yang mereka tanam adalah kelapa, cabai dan kedelai. Rata - rata mereka memanfaatkan pekarangan atau kebun untuk menanam kelapa, cabai dan kedelai karena menurut mereka tanaman itulah yang harus ada di kebun. Buah kelapa yang masih muda biasanya digunakan untuk membuat aneka sambel sedangkan buah kelapa yang tua digunakan untuk membuat santan untuk keperluan mengolah sayur. Kedelai yang ditanaman oleh wangsa Gunungkidul digunakan untuk membuat tempe, melalui proses peragian. Tempe inilah yang digunakan untuk isian "*jangan-lombok ijo*". Santen itulah yang menimbulkan cita rasa gurih pada olahan "*jangan-lombok ijo*". Sementara lombok (cabai) yang memiliki sumber vitamin C merupakan nutrisi bagi kesehatan manusia karena menimbulkan edek sehat dan menjadikan aliran darah menjadi lebih cepat. Dapat diatikan, jika dianggap sebagai organ yang bekerja, gerak manusia menggunakan bahan bakar santen dan lombok.

Sate Klatak

Menurut Fauziaty (2023) asal usul sate klathak berasal dari bunyi sate pada saat dibakar, karena pada saat proses pembakaran mengeluarkan suara *klathak...klathak* yang berasal dari garam terkena bara api. Sedangkan asal usul sate klathak berdasarkan cerita yang berkembang dimasyarakat berawal dari Mbah Ambyah yang merupakan pencetus atau perintis sate klathak yang berasal dari Jejeran, Desa Wonokromo, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul. Menu sate ini telah

ada sejak mbah Ambyah memulai usahanya pada sekitar tahun 1940. Mbah Ambyah membuka warung satenya di bawah Pohon Melinjo, karena banyaknya buah melinjo yang berjatuhan disekitar warung maka Mbah Ambyah menamakan sate tersebut dengan nama sate *klathak*. Nama *Klatak* diambil dari buah melinjo yang berjatuhan di tanah. Selain asal usul keunikan sate klatak terdapat pada proses memasak serta peralatan yang digunakan. Proses memasak sate klathak tidak jauh berbeda dengan cara memasak sate pada umumnya. Cara memasak dilakukan melalui beberapa tahap yaitu: Pertama setelah selesai proses penyembelihan, daging di pisah sesuai dengan kebutuhan, bagian daging yang akan digunakan untuk bahan sate digantung, tujuannya agar daging kambing awet dan tidak mudah membusuk, sedangkan bagian daging lainnya dipisahkan guna untuk bahan menu yang berbeda. Tahap kedua, daging dipotong kecil-kecil kemudian ditusuk dengan jeruji besi. Tahap ketiga, daging diberi bumbu dan siap dibakar di atas bara api.

Bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan sate klathak sederhana hanya menggunakan garam, kemudian berkembang dengan menambahkan kemiri dan bawang putih agar cita rasa menjadi lebih gurih. Selain itu, proses pembakaran masih dilakukan secara tradisional menggunakan arang kayu. Proses penusukan sate menggunakan jeruji besi juga menambah keunikan dan menjadi ciri khas sate klathak, sedangkan sate pada umumnya menggunakan bambu sebagai tusuknya. Fungsi penggunaan jeruji besi tersebut agar daging dapat matang secara merata.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Asal usul sate klatak memiliki 2 versi, dimana versi pertama nama sate klatak berasal dari bunyi yang dihasilkan dari prosem pemanggangan sate, dimana sari daging dan garam menetes di bara arang yang kemudian meletup dan menghasilkan bunyi “kletak...kletak”. Bunyi “kletak’ tersebutlah yang pada akhirnya dijadikan nama sate klatak khas Imogiri. Versi kedua menyebutkan bahwa asal – usul sate klatak dari berasal dari buah klatahak (kersen) yang berjatuhan di atas genting penjual sate kambing. Maka dari itu muncullah nama sate klathak karena bunyi buah kersen yang berjatuhan diatas genting penjual sate kambing”.

Enthok Slenget

Daging entok atau nama lainnya, mentok atau itik manila, yang dikenal alot dan amis kalau dimasak. Salah satu *enthok slenget* yang terkenal adalah *enthok slenget* kang Tanir (Hamim Thohari, 2015). Nama enthog slenget muncul karena ketidak sengajaan pemilik warung, dimana nama slenget diambil dari kata *sem lenget* yang artinya amat pedas. Proses pembuatan *enthog slenget* yaitu dengan cara dioseng pakai bawang merah, bawang putih, gula jawa, lada dan cabe rawit merah. Disana para konsumen juga dapat memesan berapa jumlah cabai yang ingin dimasukkan kedalam *enthok slenget* tersebut. Ada beberapa tingkat kepedasan yang ditawarkan oleh warung *enthok slenget* yaitu biasa, sedang, pedas dan ekstra pedas. Jumlah cabai yang diberikan antara lain sedang, bisa sampai 3 buah, kalau pedas antara 5 - 7 buah dan ekstra pedas lebih dari 11 buah cabai. *Enthok slenget* yang dimaksud disini merujuk pada cabai yang dicampur dengan semur entok. Agar rasa pedas bersemayam lebih lama di mulut, pemilik warung makan menambahkan merica agar hangat dibadan. Setelah memakan dagingnya, konsumen akan merasakan *slengetnya enthok slenget* dimulut.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Nama hidangan enthok slenget berasal dari cita rasa pedas yang disajikan oleh penjual. Kata “slenget” merupakan akronim dari rasa pedas yang menyengat lidah. Rasa pedas enthok slenget bervariasi tergantung permintaan konsumen. Penggunaan cabe rawit merah menambah slengetnya hidangan enthok yang dimasak menyerupai semur. Jumlah cabai yang diberikan antara lain sedang, bisa sampai 3 buah, kalau pedas antara 5 -7 buah dan ekstra pedas lebih dari 11 buah cabai”.

Mangut Lele

Masyarakat Indonesia yang berasal dari daerah Jawa pasti tidak asing dengan resep masakan Jawa mangut lele. Menurut (Willian et al, 2021) Mangut lele merupakan salah satu bagian dari kekayaan kuliner khas Yogyakarta. Resep masakan Jawa yang satu ini menggunakan bahan dasar ikan lele dan selalu disajikan sebagai hidangan utama bagi raja-raja Keraton. Meskipun pada awalnya resep mangut lele tidak diketahui masyarakat karena hanya disajikan di kalangan Keraton, namun Sri Sultan Hamengkubuwono VII bersedia membongkar resep rahasia kelezatan mangut lele khas Keraton. Mangut lele merupakan hidangan olahan ikan lele yang yang diberi bumbu kuah santan. Mangut lele mungkin memang tidak setenar gudeg Jogja, namun kelezatannya membuat banyak warung dan restoran di Yogyakarta mulai menjadikan mangut lele menjadi hidangan utama. Salah satu kunci kelezatan resep masakan Jawa yang satu ini adalah cara memilih ikan lele yang akan digunakan sebagai bahan utama. Mangut lele adalah makanan khas Kabupaten Bantul yang berbahan utama lele dengan kuah santan. Ikan lele yang digunakan dalam mangut lele diasap terlebih dahulu kemudian dimasak dengan kuah santan. Mangut lele berwarna merah dan disajikan dengan daun kemangi. Mangut lele adalah makanan yang menggunakan berbagai macam rempah, terbuat dari bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, kencur, jahe, cabai rawit, dan cabai keriting yang sudah di haluskan lalu ditumis sampai sedikit kering lalu masukan santan serta daun sereh, daun salam, daun jeruk sampai mendidih lalu tambahkan gula merah dan lele yang sudah di goreng sampai meresap.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Mangut lele merupakan salah satu hidangan khas keraton Yogyakarta, dimana hidangan ini merupakan salah satu kegemaran dari Sri Sultan Hamengkubuwono VII. Mangut lele adalah makanan khas Kabupaten Bantul yang berbahan utama lele dengan kuah santan. Ikan lele yang digunakan dalam mangut lele diasap terlebih dahulu kemudian dimasak dengan kuah santan. Mangut lele berwarna merah dan disajikan dengan daun kemangi. Mangut lele adalah makanan yang menggunakan berbagai macam rempah, terbuat dari bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, kencur, jahe, cabai rawit, dan cabai keriting yang sudah di haluskan lalu ditumis sampai sedikit kering lalu masukan santan serta daun sereh, daun salam, daun jeruk sampai mendidih lalu tambahkan gula merah dan lele yang sudah di goreng sampai meresap”.

Mie Lethek

Mie Lethek adalah mie khas yang berasal dari Yogyakarta. Warnanya mie ini sedikit kotor sehingga mie ini diberi nama mie letheke (Jawa: letheke = kotor), akan tetapi bukan berarti produksinya tidak higienis (Nugroho et al, 2021). "Lethek"-nya mie ini berasal dari bahan baku yang digunakan yaitu singkong yang dikeringkan dan dijadikan tepung (tepung gaplek). Walaupun Pabrik Mie Lethek terlihat tua dan usang akan tetapi menurut narasumber untuk urusan kebersihan tetap diutamakan. Mie letheke merupakan produk mie yang sama dengan mie yang ada di Indonesia, keberadaannya sudah ada sejak zaman dahulu seperti yang diungkapkan oleh narasumber. Mie letheke merupakan mie yang terbuat dari tepung gaplek, mie ini sudah ada sejak zaman kolonial Belanda. Tidak seperti namanya "letheke/lethege" (keruh/kotor dalam Bahasa Indonesia), tampilan warna mie letheke ini memang terlihat keruh karena penggunaan tepung gaplek, sehingga menciptakan warna mie yang coklat terang. Sekilas mie ini terlihat seperti bihun hanya saja kalau bihun berwarna putih sedangkan mie letheke berwarna coklat keruh. Rasa dari mie letheke sendiri tawar/tidak berasa karena mie letheke harus dalam pengolahannya harus dicampur dengan bumbu seperti saat membuat mie goreng. Proses pengolahan mie letheke memang sedikit rumit. Bagi semua orang cara mengolah mie letheke membutuhkan ketrampilan tersendiri. Ini terletak pada proses perendaman mie letheke sebelum dimasak. Jika proses perendaman terlalu lama maka mie letheke akan mudah hancur dan lembek, begitu sebaliknya jika proses perendaman mie letheke terlalu singkat maka akan menghasilkan mie letheke yang keras. Dalam proses perendaman mie letheke hanya bisa menggunakan air dingin dengan durasi sekitar lima menit dan setelah itu harus segre di tiriskan agar tidak cepet lembek. Pada saat memasak mie letheke, bumbu halus seperti bawang putih, kemiri dan ebi harus ditumis dengan sempurna agar aroma mie letheke lebih nikmat dan wangi. Selain itu, penambahan telur, sayurran (kubis, tomat dan daun bawang) serta "suwiran" ayam kampung akan menambah cita rasa dari mie letheke semakin nikmat. Sekilas mie letheke dan mie goreng Jawa hampir sama, persamaan ini terlihat pada proses memasak dan bumbu dan bahan tambahan yang digunakan. Hanya saja, mie letheke tidak menggunakan kecap manis sebagai cita rasa manis dan penambahan pada masakannya karena warna mie letheke yang sudah coklat keruh membuat mie ini hampir menyerupai mie goreng Jawa.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

"Mie letheke merupakan hidangan khas Kabupaten Bantul Yogyakarta. Kata letheke merupakan akronim dari kata kotor dalam bahasa Indonesia. Walaupun warna mie letheke terlihat keruh, akan tetapi prosen pembuatannya tidak sekotor bentuk dan warnanya. Warna keruh dari mie letheke berasal dari bahan utamanya, yaitu tepung gaplek atau tepung singkong yang dikeringkan. Karena warna singkong keringlah yang menghasilkan warna mie letheke terlihat keruh atau kecoklatan. Cara mengolah mie letheke cukup sederhana, umumnya mie letheke dibuat hidangan mie goreng ataupun mie rebus dengan menambahkan sayuran seperti kubis, daun bawang dan seledri".

Bir Jawa

Menurut Albattat, Nugroho & Hemawan (2022) "*Beer Jawa*" dapat disajikan hangat atau dingin dengan menambahkan es batu. Minuman kegemaran Sri Sultan

Hamengkubuwono VIII ini selalu disajikan saat beliau bertetirah (beristirahat) di tetirahan (rumah peristirahatan) Villa Ngeksikondo, Kaliurang, Yogyakarta, terutama saat beliau sakit karena memberikan cita rasa hangat namun segar. Beer Jawa merupakan perpaduan antara Wedang Secang dengan air jeruk nipis sehingga warna merah dari kayu secang pudar oleh perasan air jeruk nipis menjadi kuning menyerupai warna bir. Pada masa penjajahan Belanda, orang Jawa yang berpantang minum minuman beralkohol tidak dapat menikmati khasiat bir untuk menghangatkan tubuh seperti halnya orang Belanda. Sebagai pengganti, dibuatlah bir Jawa yang rasa, warna dan manfaatnya menyerupai bir tetapi tidak beralkohol.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“*Beer Jawa*” merupakan salah satu minuman yang ada di keraton Yogyakarta dari masa penjajahan colonial belanda. Minuman ini merupakan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VIII. Konon minuman ini disajikan pada saat Sri Sultan Hamengkubuwono VIII menerima tamu utusan dari Belanda, karena beliau tidak meminum alcohol, maka dapur istana membuat sebuah minuman yang menyerupai bir. Maka dari itu para abdi dalem membuat sebuah minuman dengan cita rasa menhangatkan badan dan menyegarkan maka di buat lah Bir Jawa yang terbuat dari “wedang secang” yang ditambahkan dengan perasan air jeruk nipis. Air jeruk nipis inilah yang membuat warna “wedang secang” yang semula merah menjadi kuning seperti bir. Busa yang muncul dari “bir jawa” dihasilkan dari pengecokan “bir jawa” yang pada akhirnya membuat minuman “bir jawa” ini persis dengan bir yang beralkohol”.

Legen

Legen merupakan minuman hasil olahan dari nira kelapa, dipercaya dapat meningkatkan stamina dan daya tahan tubuh, dapat memulihkan tenaga setelah bekerja keras, memulihkan ras capek, juga memulihkan kondisi tubuh yang kurang sehat, legen dipercaya dapat mencegah berbagai macam penyakit seperti *flue* dan demam. Kata legen ini berasal dari kata dasar lêgi (bahasa Jawa) yang artinya manis. Legen kebanyakan dibuat dari bunga pohon siwalan (Ensiklopedia Dunia, 2023). Sulur bunga siwalan ini dipotong sedikit demi sedikit untuk disadap getahnya yang ditampung pada sebuah tabung yang biasanya terbuat dari potongan batang bambu satu ruas. Lama penyadapan ini biasanya semalam, pada sore hari tabung bambu ini (disebut bumbung) diletakkan sebagai penampung, maka pada pagi harinya sudah memuat penuh satu tabung. Satu manggar bunga biasanya menghasilkan sekitar tiga hingga enam tabung legen.

Untuk mengurangi rasa asam, biasanya pada dasar bumbung ditaburi sedikit air kapur. Air legen ini dalam bahasa Indonesia disebut nila. Tapi nila ada juga yang dihasilkan dari manggar bunga kelapa atau dari manggar bunga pohon aren, tetapi secara khusus legen hanya dibuat dari pohon siwalan. Jenis pohon siwalan ada dua macam, yang satu bunganya manggar seperti kelapa dan menghasilkan buah yang disebut buah siwalan. Isinya seperti kolang-kaling yang empuk, kenyal dan manis. Sedang pohon jenis lainnya hanya berbunga berbentuk sulur dan khusus dimanfaatkan untuk disadap getahnya menjadi legen. Dua pohon jenis ini saling membutuhkan sehingga dapat berlangsung penyerbukan menghasilkan buah siwalan yang kelak dapat ditanam menjadi pohon serupa.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“*Legen* dalam bahasa Jawa berasal dari kata “legi atau manis”. *Legen* merupakan minuman yang disadap dari pohon kelapa atau siwalan untuk diambil “nira” nya. Umumnya penyadapan nira dengan memotong bagian sulur bunga yang kemudian di masukkan ke dalam tempat yang terbuat dari bambu. Lama penyadapan rata – rata selama sehari semalam. Pohon siwalan memiliki dua jenis, jenis pertama memiliki bunga seperti manggar pada buah kelapa, jenis yang kedua memiliki sulur yang kemudian akan disadap untuk diambil legennya.”

Wedang Uwuh

Menurut Albattat, Nugroho & Hermawan (2022) mengatakan bahwa *wedang uwuh* ditemukan secara tidak sengaja oleh pengawal Sultan Agung (raja ke 3 Kerajaan Mataram Islam). Disaat Sultan Agung bersemedi pengawal kerajaan menyuguhkan minuman *wedang secang*, karena kencangnya tiupan angin di bukit Merak Imogiri berhasil menerbangkan beberapa daun cengkeh yang kemudian masuk kedalam *wedang secang*, karena sangat suka dengan minuman tersebut dengan cita rasa yang baru yang belum pernah dirasakan sebelumnya. Disitulah pengawal raja menyadari bahwa minuman yang dia suguhkan berbeda karena didalam wadah minuman raja ada beberapa daun yang tidak dia ketahui sebelumnya. Kemudian pengawal raja mengamati bahan-bahan yang ada pada wadah tersebut dan meraciknya pada malam selanjutnya. Hingga akhirnya minuman tersebut menjadi favorit di raja. *Wedang uwuh* merupakan minuman tradisional warisan turun-temurun. *Wedang uwuh* merupakan kegemaran Sri Sultan Hamengku Buwono IX ini berwarna merah karena terbuat dari rebusan serutan kayu Secang, sejenis tanaman yang jika serutan kayunya dimasukkan ke dalam cairan, cairan tersebut akan berubah warna menjadi merah.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Nama *wedang uwuh* diambil dari kata sampah (“uwuh” dalam bahasa Jawa). *Wedang uwuh* merupakan minuman kegemaran dari Sri Sultan Hamengku Buwono IX. Asal – usul “*wedang uwuh*” berasal dari ketidaksengajaan prajurit Sultan Agung yang saat itu menyajikan *wedang secang* untuk disuguhkan kepada Sultan Agung yang sedang semedi di puncak merak Imogiri. Dimana “*wedang secang*” yang disajikan ternyata kemasukan beberapa daun yang tidak diketahui karena hembasan angin saat itu. Karena cita rasanya yang berbeda, maka Sultan Agung meminta kembali kepada prajurit yang membuat *wedang* tersebut. Setelah diselediki, maka diketemukan beberapa jenis daun yang belum tau asalnya, maka sang prajurit mencoba untuk mencari tau asal daun tersebut dengan mengelilingi tempat semedi Sultan Agung. Disanalah sang prajurit menyadari ada daun serupa yang dia temukan di cawan yang digunakan oleh Sultan Agung. Dimana daun itu ditemukan berserakan di tanah, maka dari itu nama *wedang uwuh* bersal dari kata sampah (uwuh) karena daun yang ditemukan berada di atas tanah. Berbeda dengan Sri sultan Hamengkubuwono IX, dimana *wedang uwuh* ini digunakan untuk menjamu tamu Belanda karena warnanya yang merah seperti *wine* untuk mengelabui tamu dari Belanda karena Sri sultan Hamengkubuwono IX tidak meminum alkohol.

Kopi Joss

Minuman kopi jos merupakan salah satu minuman yang terkenal dan khas di Yogyakarta. Kopi ini berbeda dengan kopi-kopi pada umumnya, biji kopi untuk membuat kopi jos ini merupakan biji kopi tradisional yang berasal dari sekitar Jogja. Ciri khas kopi jos ada penyajiannya dengan mencelupkan arang membara ke dalam seduhan kopi. Selain itu, air yang untuk meyeduh kopi direbus dengan menggunakan ketel yang dipanasi bara arang. Kopi Joss telah lama menjadi daya tarik bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kota Yogyakarta. Rasanya yang unik dan berbeda dari kopi lainnya membuat kopi khas Kota Pelajar tersebut banyak disukai oleh berbagai lapisan masyarakat.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Kopi jos merupakan salah satu minuman yang menjadi daya tarik kota Yogyakarta. Nama Kopi “Joss” karena cara penyajiannya kopi diberi bara arang yang menghasilkan bunyi “joss”. Bunyi tersebutlah yang pada akhirnya dijadikan nama dari kopi jos. Keunikan kopi joss terletak dari cara penyajiannya. Setelah dibuat, kopi hitam tersebut langsung dicampurkan dengan potongan arang yang masih membara sehingga mengeluarkan suara ‘joss’. Suara inilah yang kemudian menjadi asal usul nama kopi joss. Para wisatawan bisa mencicipi minuman unik ini di kedai-kedai angkringan di hampir setiap sudut Kota Yogyakarta dengan harga yang relatif terjangkau. Selain itu para wisatawan juga bisa memesan varian lainnya seperti kopi susu joss yang juga menjadi favorit”.

Wedang Ronde

Menurut Vivin & Nugroho (2019) *wedang ronde* atau minuman hangat berisi ronde adalah perpaduan budaya Tionghoa dengan Nusantara. Ronde terbuat dari beras ketan dan air, dibentuk bulat kemudian direbus sampai matang dan mengapung. Lantas disajikan dalam kuah jahe hangat dan gula. Biasanya ronde berisi kacang tanah cincang. Selain itu, bisa berisi kacang hitam atau wijen. Namun, ada juga versi ronde tanpa isian. *Wedang ronde* adalah perpaduan antara *tangyuan* dan kuah jahe plus gula khas Nusantara. *Tangyuan* juga terbuat dari tepung ketan. *Wedang ronde* biasanya dijual di gerobak pinggir jalan yang sampai sekarang dapat kamu temukan di Yogyakarta, Semarang, dan beberapa kota di Jawa Tengah lainnya. Tidak terbatas di situ saja, *wedang ronde* dijual juga di kota lain di Indonesia tetapi mungkin tidak sebanyak di dua kota di atas. Selain berdiam di suatu tempat, kamu dapat menemukan pedagang *wedang ronde* berkeliling menggunakan gerobak dorong. Bahkan sekarang ada yang menggunakan motor.

Untuk mendeskripsikan makanan ini kedalam *storynomic* dapat dijelaskan bahwa:

“Asal nama *wedang ronde* berasal dari bahasa Belanda *rond* yang berarti bulat. Kemudian menjadi *rondje* karena dalam bahasa Belanda kata jamak menggunakan akhiran *je* misalnya *petje* atau topi yang akhirnya diserap jadi kata peci. Bagi orang Belanda di Indonesia, sebutan *rondje* lebih mudah diucapkan daripada *tangyuan*. Namun, kata ini masih tidak mudah bagi lidah orang Indonesia, akhirnya lama-lama berubah menjadi *ronde*. Dalam Bahasa Jawa, *wedang* berarti minuman. Minuman khas ini memiliki fungsi sebagai penghangat tubuh karena salah satu bahan bakunya adalah jahe. *Wedang ronde* merupakan alkulturasi minuman khas dari Cina.

Tangyuan terbuat dari tepung ketan yang 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”.

KESIMPULAN

Kuliner – kuliner yang menjadi favorit para pengunjung atau wisatawan dapat di kembangkan dengan memasarkan kuliner tersebut secara berkelanjutan dan memperkenalkan kuliner tersebut dengan memberikan pengetahuan mengenai asal-usul dan cara pengolahan yang dijadikan *storynomic* untuk dapat mengangkat kuliner tradisional khas Yogyakarta. Wisata gastronomi makanan khas Yogyakarta dapat dikembangkan dengan melalui *storynomic* yang diharapkan dapat memberikan pemahaman dan pengetahuan bagi para kaum milenial terkait makanan tradisional Selain itu, dengan diberikannya kesempatan untuk melihat proses pembuatan menambah keunikan makanan khas Yogyakarta sebagai rangkaian wisata gastronomi. Dengan adanya interaksi ini maka secara tidak langsung ada aktivitas tambahan bagi para wisatawan atau pengunjung yang sedang menikmati kuliner tersebut. Pengalaman-pengalaman wisatawan melalui *storynomic* inilah yang akan merekomendasikan kunjungan berikutnya bagi keluarga, kolega atau relasi untuk datang dan menikmati sajian kuliner khas Yogyakarta. Dengan demikian kuliner khas Yogyakarta akan selalu lestari dan motivasi kuliner wisatawan dalam berkunjung ke Yogyakarta tentunya akan meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114-127. <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>
- Albattat, A., Prasiyono, N. S., & Prasetyanto, H. Gastronomy Traditional Culinary Names at Gadri Restaurant, Yogyakarta Palace Through Ethnolinguistics History and Culture. *Journal of Islamic Tourism (JIT)*, 36. <http://jistour.org/pdf/558 VOL 2 ISS 2 full issue FINAL.pdf#page=37>
- Arini, N. N., Aditya, I. W. P., Kartimin, I. W., & Raditya, I. P. T. (2022). *Storynomics Desa Wisata: Promosi Desa Wisata Munggu Berbasis Narasi Storytelling*. *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama Dan Budaya*, 7(2), 98-109. <https://doi.org/10.25078/Pariwisata.V7i2.883>
- Asaniyah, N. (2017). Pelestarian informasi koleksi langka: Digitalisasi, restorasi, fumigasi. *Buletin Perpustakaan Universitas Islam Indonesia*, 85-94. <https://journal.uii.ac.id/Buletin-Perpustakaan/article/view/9105/7593>
- Asisten Deputi Pengembangan Wisata Budaya. (2019). *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kementerian Pariwisata Republik Indonesia.
- Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2018). Potensi makanan tradisional kue kolombeng sebagai daya tarik wisata di daerah istimewa

- yogyakarta. Home Economics Journal, 2(2), 40-47.
<http://dx.doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Dewantara, Jalu Rahman. (2018). Lempeng dan Pathilo, Kuliner Andalan Desa Ngestirejo. Diakses dari <https://jogjapolitan.harianjogja.com/read/2018/05/17/513/916724/lempe-ng-dan-pathilo-kuliner-andalan-desa-ngestirejo>, Jumat, 29 September 2023, 16.45.
- Dundes, Alan, ed. 1965. The Study of Folklore. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.
- Ensiklopedia Dunia. (2023). Legen. Diakses dari <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Legen>, Sabtu, 14 Oktober 2023, 09:35.
- Farhan, D. M., Pardede, A. M., Sugesti, S., Susilowati, H., & Supriyono, S. (2023, July). The Attraction of Geblek Traditional Food as A Special Culinary Tourism of Kulon Progo, Special Region of Yogyakarta. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 3, No. 1, pp. 7-13). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/8717/3762>
- Fauziaty, F., Sinangioyo, N. J., Nugroho, S. P., & Hermawan, B. (2023, July). The Potential Attraction Of Sate Klathak As A Gastronomic Tourism In Bantul District. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 3, No. 1, pp. 14-22). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/8722/3765>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di DI Yogyakarta. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hasnah, V. A., & Nugroho, S. P. (2021, July). Gastronomi makanan yogyakarta sebagai atraksi wisata kuliner. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 1, No. 1). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4674/2444>
- Indra, B. K. (2021). Gastronomi & Upaboga. Jakarta: Adi Gastronom Indonesia.
- Jumlah kunjungan wisman ke Indonesia bulan Januari 2021 mencapai 141,26 ribu kunjungan. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2021/03/01/1797/jumlah-kunjungan-wisman-ke-indonesia-bulan-januari-2021-mencapai-141-26-ribu-kunjungan.html>
- Kabar Handayani. (Februari 14, 2016). Jangan Lombok dan Mitologi. Diakses dari <https://kabarhandayani.com/jangan-lombok-dan-mitologi/>, 27 September 2023, 9:43 WIB.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). Pengembangan Kuliner Pempek Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi di Palembang Sumatera Selatan. Tourism Scientific Journal, 4(2), 211-228. <https://doi.org/10.32659/tsj.v4i2.60>
- Kartini, R. A. (2021). Analisis Swot Terhadap Storynomics Tourism Sebagai Strategi Promosi Pariwisata (Studi Kasus Kawasan Wisata Kali Cisadane, Kota Tangerang, Banten, Indonesia). Dynamic Management Journal, 5(2), 58-69. <http://dx.doi.org/10.31000/dmj.v5i2.5639>
- Kememparekraf/Baparekraf R. (2021). Mengembangkan Potensi Wisata dengan Storynomics Tourism di Indonesia. Retiverid from:

<https://kemenparekrraf.go.id/ragam-pariwisata/Mengembangkan-Potensi-Wisata-dengan-Storynomics-Tourism-di-Indonesia>

- Kusumaningrum, H., Tyas, D. W., & Kusumawati, P. (2022). Angkringan Kopi Joss Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Kota Yogyakarta Dan Kondisinya Akibat Pandemi Covid-19. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 13(1), 8-17. <http://repository.stipram.ac.id/1096/>
- Lidya Wati Evelina. (September, 3, 2021). Storynomics Model Teknik Bercerita Untuk Promosi Destinasi Wisata. Diakses dari: <https://communication.binus.ac.id/2021/09/03/storynomics-model-teknik-bercerita-untuk-promosi-destinasi-wisata/>
- Maya. (Juni, 30, 2022). Tarik Wisatawan dengan Kekuatan Storynomics. Diakses dari: <https://berempat.com/ekonomi/26716/tarik-wisatawan-dengan-kekuatan-storynomics/>
- McKee, R., & Gerace, T. (2018). *Storynomics: Story-driven marketing in the post-advertising world*. Hachette UK.
- Miles, Matthew B dan Amichael Huberman. 2007. *Analisis Data Kualitatif Buku Sumber tentang Metode-Metode Baru*. Terjemahan Tjetjep Rohendi Rohisi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Munawaroh, Z. (Oktober, 30, 2022). Melestarikan Makanan Tradisional dengan Mengikuti Tren Kekinian. Diakses dari: <https://edukasi.sindonews.com/read/927351/212/melestarikan-makanan-tradisional-dengan-mengikuti-tren-kekinian-1667135429?showpage=all>
- Nugroho, S. P., & HD, I. P. H. (2020). Gastronomi makanan khas keraton Yogyakarta sebagai upaya pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. <https://doi.org/10.31294/par.v7i1.8136>
- Nugroho, S. P., Kurniawati, N., Sinangjoyo, N. J., & Nur Islami, M. E. (2021). Potential gastronomy tourist attraction in the area of Alun-Alun Utara Yogyakarta. *Technium Soc. Sci. J.*, 22, 630. <https://doi.org/10.47577/tssj.v22i1>
- Nugroho, S. P., Mulyantari, E., & Prasetyanto, H. (2021). Potensi Makanan Tradisional Mie Lethak Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. In *Senorita Seminar Nasional Kepariwisata* (Vol. 2, No. 1, pp. 54-64). Program Diploma Kepariwisata Universitas Merdeka Malang.
- Nuzul, N. G., Fitrianto, D. A., Karmin, E., Yuliyanto, G., & Larasati, S. (2023, July). Preservation of Apem Cake as a Gastronomic Heritage at the Yogyakarta Palace. In *UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture)* (Vol. 3, No. 1, pp. 45-50). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/8719/3764>
- Putry, Nunu Earlytha. (Agustus, 30, 2022). Upaya Indonesia Mengembangkan Sektor Pariwisata Di Tengah Pandemi. Diakses dari <https://unifers.unifa.ac.id/detailpost/upaya-indonesia-mengembangkan-sektor-pariwisata-di-tengah-pandemi> pada tanggal 3 April 2023.
- Rohmah, M. (2017). Mekanisme produksi usaha makanan tradisional dalam meningkatkan perekonomian pengusaha dumbek Desa Kesamben Plumpang Tuban (Doctoral dissertation, UIN Sunan Ampel Surabaya).

- Saputra, V. A. D., Christiawan, O., & Nugroho, S. P. (2021, July). Analisis Makanan Tradisional Gudeg Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Yogyakarta. In UNCLLE (Undergraduate Conference on Language, Literature, and Culture) (Vol. 1, No. 1). <http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/uncle/article/view/4671/2443>
- Sari, D. M., & Madeten, S. S. (2019). Pelestarian Bahan Pustaka Di Ruang Deposit Dinas Perpustakaan Dan Kearsipan Kalimantan Barat. *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Khatulistiwa (JPPK)*, 8(10). <http://dx.doi.org/10.26418/jppk.v8i10.36376>
- Sastroamidjojo, S. 1995. Makanan Tradisional, Status Gizi, dan Produktivitas Kerja. Dalam *Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Hal 62-66
- Setiawati, E., Ningsi, W., & Khalim, A. (2021). Pengembangan Kawasan Pertanian Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi Pada Era New Normal Di Desa Randobawailir Kabupaten Kuningan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(6), 1821-1832. <https://doi.org/10.47492/jip.v2i6.971>
- Sri Anindiati. (2019). Menilik 4 Destinasi Wisata Prioritas Jokowi untuk 2020. *Retiverid* from: <https://travel.kompas.com/read/2019/08/16/184554327/menilik-4-destinasi-wisata-prioritas-jokowi-untuk-2020?page=all>
- Sudarsono, Blasius. (2006). *Anatologi Kepustakawanan Indonesia*. Jakarta: Sagung Seto.
- Sufa, S. A., Subiakto, H., Octavianti, M., & Kusuma, E. A. (2020). Wisata gastronomi sebagai daya tarik pengembangan potensi daerah kabupaten sidoarjo. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), 75-86. <http://dx.doi.org/10.35760/mkm.2020.v4i1.2497>
- Thohari, Hamim. (2015). Entok Slenget Menyambar Lidah Setiap Penikmatnya. Diakses dari <https://travel.kompas.com/read/2015/07/22/093100527/Entok.Slenget.Menyambar.Lidah.Setiap.Penikmatnya.?page=all>, Sabtu, 7 Oktober 2023, 20:37.
- W, C. J. (2010). *Research Design : Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*, 3th, terjemahan Achmad Fawaid. Pustaka Pelajar
- Wikandyani, A. N. (2021). The Subtitling Strategies Of Culture-Related Terms In Kisah Tanah Jawa: Merapi. *The Proceedings of English Language Teaching, Literature, and Translation (ELTLT)*, 10, 13-20. <https://proceeding.unnes.ac.id/index.php/eltlt/article/view/1298/829>
- William, D. J., Joanne, M., & Gracia, P. L. (2021). *Kisah Perjuangan di Balik Semangkuk Mangut Lele Mbah Marto* (Doctoral dissertation, Podomoro University). <http://repository.podomorouniversity.ac.id/546/>