

GASTRONOMI MAKANAN YOGYAKARTA SEBAGAI ATRAKSI WISATA KULINER

Vivin Afanin Hasnah, Setyo Prasiyono Nugroho
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta

(Vivinafaninhasnah@yahoo.co.id, g4n.tiyo@gmail.com)

Abstrak: Wisata kuliner menawarkan daya tarik wisata tersendiri dimana wisata kuliner merupakan strategi yang tepat dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di Yogyakarta. Wisata Kuliner di Yogyakarta antara lain, *gudeg*, *oseng mercon*, *bakpia pathok*, *sate klathak*, *tongseng pak Is* dan masih banyak lagi. Gastronomi pada dasarnya berkaitan erat dengan wisata kuliner karena dapat menjadikan penunjang atraksi wisata kuliner di Yogyakarta. Penelitian ini merupakan penelitian diskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk mendeskripsikan asal-usul makanan khas Yogyakarta dan cara pengolahannya sebagai atraksi wisata kuliner. Data pada penelitian ini adalah 3 makanan (Gudeg, Sate Klatak dan Brongkos), 3 kudapan (Kipo, Yangko dan Geplak) dan 2 minuman (Wedang Uwuh dan Wedang Ronde). Metode dalam penelitian ini akan dilakukan dengan cara melakukan wawancara mendalam dengan praktisi kuliner, ahli gastronomi dan sejarawan serta studi pustaka untuk mengetahui asal-usul makanan khas Kota Yogyakarta. Sedangkan analisis data dilakukan dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Dari hasil penelitian diperoleh bahwa asal-usul nama makanan khas Yogyakarta dapat menjadi atraksi wisata kuliner, karena asal-usul nama makanan tersebut dapat menjadikan pengetahuan tambahan bagi konsumen atau wisatawan yang sedang menyantap hidangan yang mereka makan. Selain itu, asal-usul nama makanan tersebut dapat dijadikan *storytelling* dalam menjual makanan khas Yogyakarta untuk dijadikan atraksi wisata kuliner.

Kata kunci: Asal – Usul Makanan, Atraksi Wisata, Gastronomi, Wisata Kuliner

Abstract: *Culinary tourism has its own attractiveness. Therefore, it can be considered as a proper way in establishing the tourism in Yogyakarta. There are several culinary tourism in Yogyakarta, such as gudeg, oseng mercon, bakpia pathok, sate klathak, tongseng pak Is, etc. Gastronomy, actually, is closely related to culinary tourism. It is because gastronomy is able to support Yogyakarta culinary tourism attractiveness. This research is a descriptive qualitative research which is aimed to describe the origin of Yogyakarta special dishes and the process in cooking these dishes as culinary tourism attraction. The data of the research were 3 dishes (Gudeg, Sate Klathak, Brongkos), 3 snacks (Kipo, Yangko, Geplak), and 2 beverages (Wedang Uwuh, Wedang Ronde). The research method was done by interviewing the culinary practitioners, gastronomist, and historian. Literature review was also done by the researcher in order to discover the origin of the dishes from Yogyakarta. Data reduction, data presentation, and conclusion were included as the data analysis processes in this research. The result shows that the origin of the dishes names are able to be one of the culinary tourism attraction. It is because the information about the origin of this dishes names is able to increase the knowledge of the consumers or tourists who are enjoying the dishes. Moreover, the origin of these dishes names is able to be used as a method to sell the dishes by using storytelling.*

Keywords: *food origin; food tourism; gastronomy; tourism attraction*

LATAR BELAKANG

Mengonsumsi makanan, saat ini telah menjadi bagian dari proses penciptaan pengalaman baru yang menarik dalam kehidupan bagi sebagian besar umat manusia. Selain dapat memenuhi fungsinya sebagai penghilang rasa lapar, dengan makan manusia juga bisa mengurangi rasa stress (walaupun untuk sementara). Konsumsi merupakan gaya hidup, termasuk konsumsi terhadap makanan. (Minta Harsana, 2018: 40). Berbicara makanan, tidak akan terlepas dari *travelling*, yang saat ini tidak lagi berbiaya tinggi. Tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, merupakan gambaran tingginya minat masyarakat untuk mendapatkan *fun* dari makanan atau *fun of food*. Baik *fun* maupun *food*, keduanya merupakan dimensi pendukung kegiatan pariwisata. Dapat dikatakan bahwa tingginya konsumsi masyarakat terhadap makanan, sebagai gambaran tengah bertumbuhnya industri pariwisata. Selain itu ditunjang oleh adanya pergeseran makna dari masyarakat terhadap “makna liburan”, bahwa liburan menjadi kebutuhan pokok masyarakat saat ini (marketing outlook dalam Minta Harsana, 2018: 40).

Fenomena bertambahnya kebutuhan pokok masyarakat, dengan menambahkan liburan sebagai salah satu kebutuhan pokok tambahan, pesatnya perkembangan industri pariwisata, murahnya biaya liburan sehingga terjangkau oleh semua lapisan masyarakat, tingginya tuntutan masyarakat untuk mendapatkan pengalaman baru dari gaya hidup konsumtif, telah menjadi fenomena masyarakat di hampir kota besar. Hal ini menjadi peluang bagi makanan tradisional untuk berkembang dalam rangka memenuhi kebutuhan sehari-hari masyarakat, terutama yang sedang melakukan perjalanan untuk liburan. Kebutuhan makan selama di tujuan, dan kebutuhan makanan sebagai oleh-oleh. Berdasarkan observasi yang dilakukan, ternyata perkembangan kuliner tradisional sebagai penunjang kepariwisataan, belum seiring dengan perkembangan pariwisata itu sendiri. Hal itu disebabkan karena masih rendahnya motivasi, minat, di kalangan masyarakat. Mereka belum memahami tentang pentingnya kearifan lokal khususnya pada kuliner tradisional, yang menjadi bagian pembangunan pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.

Makanan tradisional yang ada di Yogyakarta saat ini sangat disenangi oleh wisatawan dari berbagai macam daerah dan negara yang datang, dimana macam-macam makanan khas Yogyakarta sangat erat hubungannya dengan sejarah yang ada. Semua jenis nama makanan yang ada di Yogyakarta mempunyai cerita sejarah dan filosofi tersendiri. Wisatawan yang datang berkunjung ke kota Yogyakarta tidak hanya memiliki tujuan untuk berlibur ke destinasi wisata yang ada di Yogyakarta, karena kota Yogyakarta terkenal dengan banyak destinasi wisata yang menarik dan bagus. Kedatangan para wisatawan ke kota Yogyakarta dengan berbagai macam tujuan dan alasan. Wisatawan yang datang ke kota Yogyakarta saat ini banyak tertarik dengan wisata kuliner yang dimiliki kota Yogyakarta. Makanan tradisional khas Yogyakarta saat ini mempunyai banyak jenis dengan berbagai macam nama dan sebutan. Makanan tradisional khas Yogyakarta yang terkenal yaitu Gudeg, Sate Klathak, Brongkos, kemudian ada yang namanya kudapan atau makanan ringan seperti Kipo, Yangko, Geplak yang paling banyak disukai wisatawan juga ada minuman yakni Wedang Ronde dan Wedang Uwuh. Semua jenis makanan, kudapan dan minuman tersebut memiliki cerita sejarah dan asal-usul yang menarik. Berdasarkan uraian diatas, maka diperlukan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: 1) bagaimana sejarah dan asal-usul nama makanan khas Yogyakarta; 2) bagaimana gastronomi makanan khas Yogyakarta dapat dijadikan sebagai atraksi wisata kuliner.

LANDASAN TEORI

Konsep 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 et al dalam Nugroho (2020: 54) 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 di atas ada beberapa hal penting dari pariwisata yaitu: 1). Peralihan menuju destinasi adalah sementara waktu dan berjangka pendek. 2). Adanya dua elemen dari pariwisata yaitu perjalanan menuju destinasi dan bertempat tinggal untuk sementara di destinasi yang dituju tersebut, 3). Dengan adanya perjalanan dan bertempat tinggal sementara di luar tempat tinggal biasanya maka pariwisata telah menimbulkan aktivitas-aktivitas yang berbeda dari kehidupan sehari-hari, 4). Pariwisata timbul dari adanya pergerakan manusia dari tempat mereka tinggal menuju berbagai destinasi (tujuan), Kegiatan wisata memiliki unsur terpenting untuk tidak bertujuan mencari nafkah, dan apabila dalam kegiatannya ternyata mencari nafkah maka itu juga dianggap sebagai kegiatan wisata. Kata pariwisata berasal dari bahasa Sanskerta yang berarti perjalanan penuh. (Nugroho, 2020: 54).

Wisata Kuliner

Dunia pariwisata saat ini memiliki tren yang relatif baru yaitu wisata kuliner (*culinary tourism*). Istilah wisata kuliner pertama kali dikemukakan oleh seorang asisten Profesor Food and Culture dari Bowling Green State University, Ohio, bernama Lucy Long pada tahun 1998. Menurutnya, *culinary tourism* didefinisikan sebagai eksplorasi wisatawan terhadap cita rasa makanan dan kebiasaan makan daerah tertentu. (Lila Muliani, 2019: 51). Dian Prayogi (2017: 2) mengatakan wisata adalah bepergian bersama-sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang-senang dan bertamasya, sedangkan kuliner berarti masakan atau makanan. Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa wisata kuliner adalah perjalanan yang memanfaatkan masakan sertasuasana lingkungannya sebagai objek tujuan Wisata.

Berdasarkan motivasinya, Hall, C.M, Sharples, L., et al dalam Lila Muliani (2019: 52) membagi *food tourism* atas tingkat ketertarikan wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata menjadi 3 tingkatan, yaitu:

1. *Gastronomic Tourism*. Wisata jenis ini dilakukan oleh wisatawan dengan motivasi sangat tinggi terhadap makanan atau minuman tertentu di wilayah tertentu. Keinginan berkunjung tersebut biasanya dihubungkan dengan harga makanan yang tinggi, kategori restoran bintang lima, perkebunan anggur, atau festival.
2. *Culinary Tourism*. Keinginan untuk mengunjungi festival lokal, pasar, atau perkebunan karena merupakan bagian dari destinasi wisata yang diikutinya.
3. *Rural/Urban Tourism*. Jenis wisata yang memandang makanan sebagai bagian dari kebutuhan hidup. Ketertarikan wisatawan bukan pada makanannya, tetapi jika mereka merasakan cita rasa yang tidak enak, mereka masih tertarik untuk mencoba.

Di Indonesia, tren wisata kuliner mulai berkembang pesat sejak acara televisi mulai menayangkan jalan-jalan kuliner seperti makan besar, detektive rasa, bikin laper, dan lain-lain yang menampilkan kuliner dari berbagai daerah. Sejak saat itu, makanan sering sekali dijadikan objek yang sengaja dicari dan dikejar wisatawan saat berkunjung ke sebuah daerah.

Makanan Tradisional

Makanan merupakan sebuah tradisi, karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dibuat secara turun temurun. Dalam pengolahan makanan, baik cara maupun bahan baku diturunkan dari generasi ke generasi secara terus menerus. Makanan bukan hanya sekedar untuk dikonsumsi, tetapi menjadi media dalam menjalin hubungan antara manusia dengan Tuhan atau roh leluhur, sesama manusia, dan dengan alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Selanjutnya makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya.

Menurut Soekarto dalam Minta (2018: 46) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Makanan tradisional yang terdapat di Daerah Istimewa Yogyakarta adalah makanan asli Daerah istimewa Yogyakarta. Dari berbagai bagian wilayahnya, muncul bermacam-macam makanan dengan berbagai variasi, adalah kekayaan yang cukup besar yang dimiliki oleh Daerah istimewa Yogyakarta. Dengan semakin berkembangnya makanan tradisional, diharapkan dapat memberikan kesempatan kepada makanan tradisional untuk bisa bersaing di era pasar bebas, termasuk untuk mendukung Daerah istimewa Yogyakarta sebagai salah satu daerah tujuan wisata berkelas dunia. Daerah istimewa Yogyakarta sebagai daerah tujuan wisata memiliki berbagai ragam makanan tradisional. Keberagaman makanan tradisional sangat mendukung perwujudan makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan makanan tradisional adalah semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, pengemasan dan penyajian dengan bahan lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumah tangga, dan mencerminkan identitas masyarakat lokal setempat.

Gastronomi

Menurut Ayu Nurwitasari dalam Nugroho (2020: 56) gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa studi (ilmu) gastronomi yang terdapat mengenai budaya dan sejarah yang terkandung didalamnya yang menjadikan identitas budaya suatu daerah. Koridor kajian gastronomi umumnya menekankan kepada 4 (empat) elemen, yaitu: (Ketaren, 2017)

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

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

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif. Obyek penelitian ini adalah 3 makanan, 2 minuman, dan 3 kudapan khas Yogyakarta yang tersedia di warung makan dan pedagang kaki lima. Penelitian ini bertujuan untuk mendiskripsikan asal-usul makanan, kudapan dan minuman khas Yogyakarta serta bagaimana cara mengolah makanan tersebut sebagai pelestari wisata gastronomi. Sedangkan subyek pada penelitian ini adalah pedagang, ahli gastronomi dan ahli kuliner. Populasi sample pada penelitian ini adalah 3 makanan, 3 kudapan dan 3 minuman khas Yogyakarta yang dipilih dengan metode purposive sampling dengan kriteria 1) makanan, kudapan dan minuman memiliki asal-usul dan sejarah. 2) peneliti diijinkan untuk melihat proses pembuatan/pengolahan makanan tersebut. 3) makanan, kudapan dan minuman sangat di gemari oleh pengunjung. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah wawancara mendalam, observasi, dokumentasi dan literatur. Analisa data pada penelitian ini terdiri dari tiga tahap. Tahap pertama adalah reduksi data, tahap kedua penyajian data dan tahap ke tiga adalah kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner Khas Yogyakarta

Yogyakarta memiliki banyak tempat wisata yang sering dikunjungi oleh para wisatawan. Wisata kuliner menjadikan Daerah Istimewa Yogyakarta salah satu destinasi yang paling banyak di kunjungi wisatawan untuk sekedar menikmati sajian makanan khas ataupun sebagai oleh-oleh. Sebagai hasil penelitian gastronomi makanan khas Yogyakarta untuk atraksi wisata kuliner, peneliti memilih data berupa gudeg, sate klatak, brongkos, kipo, geplak, yangko, wedang ronde dan wedang uwuh untuk dideskripsikan mengenai asal muasal/filosofi dan sejarah makanan tersebut tercipta. Dari hasil wawancara bersama narasumber di dapatkan hasil berikut ini:

Gudeg

Menurut narasumber gudeg sudah ada sejak tahun 1500-an. Kata gudeg berasal dari kata “hangudek” yang berarti mengaduk. Kata hangudek dalam Bahasa Jawa dapat di artikan mengaduk (proses megaduk), munculnya kata hangudek ini dikarenakan proses pembuatan gudeg yang banyak dan menggunakan “centong/pengaduk” yang meyeruapai dayung. Sejak saat itu muncullah hidangan gudeg khas Yogyakarta sampai sekarang. Berikut adalah cara pengolahan gudeg:

Tabel 1 Makanan Khas Yogyakarta “Gudeg”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Nangka muda	Panci	Potong-potong nangka muda, kemudian cuci bersih. Sisihkan
Bawang merah	Baskom	Haluskan bumbu: ketumbar, bawang merah, bawang putih, kemiri sampai halus.
Bawang putih	Kompor	Masukkan nangka muda ke dalam panci, tambahkan bumbu halus, gula jawa, bumbu dapur dan daun jati untuk warna merahnya. Tuang air kelapa dan santan
Ketumbar	Telenan	Masak gudeg selama kurang lebih 6 jam sambil sesekali di aduk.

kecap manis

Santan

Daun jeruk, serih,

cengkeh, kayu

manis, jinten, air

asam, minyak

goreng

Wajan

Pengaduk

, jeruji

besi

dengan bahan olesan dari Kecap Manis.

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 2 Gambar 2 Sate Klatak, sumber: <https://www.idntimes.com/food/diet/eka-amira/warung-sate-klathak-di-jogja-exp-c1c2/2>

Brongkos

Berongkos atau disebut brongkos oleh masyarakat Jawa merupakan salah satu olahan sayur yang terbuat dari daging sapi. Ciri khas dari masakan ini adalah penggunaan keluak atau kluwek dalam Bahasa Jawa sebagai bumbu sayur berwarna gelap dan beraroma khas. Perpaduan antara bahan dan bumbu seperti daging sapi, kacang tolo, tahu, santan kelapa, cabe rawit, daun salam, daun jeruk purut, dan serai membuat hidangan brongkos ini menjadi nikmat. Dari hasil wawancara bersama narasumber di dapat bahwa kata “*Brownhorst*” dari campuran Bahasa Inggris dan Prancis yang berarti masakan daging yang berwarna coklat dan dikarenakan orang Jawa tidak bisa mengucapkan nama tersebut maka disebutlah *Brongkos*. Berikut adalah cara pengolahan *brongkos* adalah sebagai berikut:

Tabel 3 Makanan Khas Yogyakarta “Brongkos”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Daging sapi, kacang tolo, tahu putih, santan	Panci	Potong daging dadu.
Bawang merah	Baskom	Haluskan bumbu: ketumbar, bawang merah, bawang putih, kemiri, kluwek, kunyit sampai halus.
Bawang putih	Kompor	Tumis bumbu beri daun salam, lengkuas, jahe dan sereh. Kemudian masukkan daging
Ketumbar, kencur, kunyit	Telenan	Masukkan santan, masak hingga mendidih.
Kemiri, kluwek	Pisau	Masukkan tahu putih dan cabe rawit, bumbu brongkos.
Gula jawa, air kelapa, santan	Spatula	
Daun salam, sereh, lengkuas		

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 3 Gambar 3 Brongkos, sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/11/02/112318175/resep-brongkos-daging-sapi-sayur-kuah-santan-pakai-keluak>

Kipo

Kipo adalah kudapan tradisional yang berasal dari wilayah Kotagede, Yogyakarta. Kipo merupakan jajanan yang terbuat dari beras ketan, kelapa muda parut, tepung ketan, daun suji, daun pandan, santan kelapa, dan gula pasir yang kemudian diisi dengan unti (kelapa muda yang di tambah gula Jawa) yang kemudian di letakkan di atas daun dan di bakar untuk proses pemasakannya. Kipo berasal dari kata “iki opo” yang mengandung arti “ini apa”. Berikut adalah cara pengolahan kipo:

Tabel 4 Kudapan Khas Yogyakarta “Kipo”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Tepung ketan	Wajan gerabah datar	Campur tepung ketan dan air daun suji hingga tercampur rata, masukkan santan sedikit demi sedikit sampai adonan kalis.
Kelapa muda parut	Baskom	Unti: masak kelapa muda parut bersama gula pasir dan daun pandan hingga kalis.
Daun suji	Kompor	Ambil sedikit adonan kemudian pipihkan isi dengan kelapa kemudian bentuk pipih memanjang.
Daun pandan	Telenan	Letakkan kipo di atas daun pisang, kemudian panggang di atas gerabah datar sambil kipo di bolak-balik hingga matang.
Santan	Pisau	
Gula pasir	Cobek, muntu	
Daun pisang		

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 4 Gambar 4 Kipo, Sumber : Dokumentasi Pribadi 2021

Geplak

Geplak adalah kudapan khas Yogyakarta yang terbuat dari gula kelapa, gula pasir, kelapa muda parut, tepung beras dan garam. Perpaduan bahan tersebut membuat cita rasa kudapan geplak menjadi manis dan gurih. Keunikan dari geplak adalah kudapan ini sudah ada sejak jaman Kolonial Belanda abad ke-19. Geplak tercipta karena di Bantul banyak didirikan pabrik gula dan karena letak geografisnya yang dekat dengan pantai dengan hasil kelapa yang melimpah maka terciptalah geplak sebagai pengganti makanan pokok pada saat itu. Berikut adalah cara pengolahan geplak:

Tabel 5 Kudapan Khas Yogyakarta “Geplak”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Kelapa muda	Wajan	Aduk semua bahan, tambahkan pasta, kemudian masak geplak hingga kalis.
Gula pasir, gula jawa	Baskom	Setelah geplak kalis bentuk bulat selagi panas.

Tepung beras	Kompor	Dinginkan geplak.
garam	Telanan	
Pasta pandan,	Pisau	
strawberry, lemon		
	Spatula	
	stainless	

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 5 Gambar 5 Geplak, sumber: <https://www.tuguwisata.com/geplak-khas-bantul/>

Yangko

Yangko adalah makanan khas Yogyakarta yang terbuat dari santan kelapa, tepung maizena, kacang tanah, tepung ketan, gula pasir, dan margarin. Cita rasa manis dan gurih menjadikan yangko menjadi kudapan yang di buru olah para pecinta kuliner. Yangko sudah ada sejak jaman Kolonial Belanda pada tahun 1921. Yangko berasal dari kata kiyangko karena orang Jawa tidak bisa mengucapkannya maka di sebutlah yangko. Berikut adalah cara pengolahan yangko:

Tabel 6 Kudapan Khas Yogyakarta “Yangko”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Tepung ketan	wajan	Sangria tepung ketan hingga kering dengan api kecil.
Pasta pandan, lemon, strawberry	Baskom	Masak gula dan air hingga mendidih, sisihkan
Gula pasir	Kompor	Masukkan air gula yang sudah dingin ke dalam tepung ketan aduk rata. Tambah pasta. Kemudian masak tepung ketan di atas api hingga kalis, tidak lengket di wajan.
Air	Spatula kayu	Cetak adonan yangko ke dalam cetakan. Potong-potong yangko dan beri taburan tepung ketan agar tidak lengket satu sama lain
	Pisau telanan	

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 6 Gambar 6 Yangko, Sumber: Dokumentasi Pribadi 2021

Wedang 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. Di Negara Tirai Bambu, minuman ini bernama *tangyuan*. *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. Berikut adalah cara pengolahan wedang ronde:

Tabel 7 Minuman Khas Yogyakarta “Wedang Ronde”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Tepung ketan, air	Panci	Campur tepung ketan dengan sedikit air dan garam hingga kalis.
Gula pasir, daun pandan	Baskom	Isi dengan kacang. Kemudian rebus hingga matang.
Jahe, kacang, garam	Kompor	Masak air bersama jahe, gula jawa, gula pasir, garam. Masak hingga jahe harum.
Kolang-kaling	Telenan Pisau	Masukkan kolang-kaling, ronde dan kacang tanah.

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 7 Gambar 7 Wedang Ronde, Sumber: Dokumentasi Pribadi 2021

Wedang Uwuh

Wedang dalam Bahasa Jawa berarti “minuman”, sedangkan “uwuh” artinya “sampah”. Minuman khas dari Imogiri, Bantul ini dinamakan “wedang uwuh” karena bahan untuk membuatnya terlihat seperti kumpulan sampah ketika dicampur dalam satu gelas. Meskipun demikian, minuman ini banyak manfaatnya bagi kesehatan karena bahan-bahannya terdiri dari rempah-rempah dan tanaman berkhasiat. Salah satu bahan wedang uwuh adalah kayu Secang. Kayu ini sudah digunakan untuk membuat minuman oleh keluarga raja sejak zaman Kerajaan Mataram Islam. Berikut adalah cara pengolahan wedang uwuh:

Tabel 8 Minuman Khas Yogyakarta “Wedang Uwuh”

Bahan	Alat	Cara Mengolah
Serutan secang	Kayu Panci	Rebus semua bahan menjadi satu hingga mendidih.
Daun cengkeh Jahe, cengkeh Daun kayu manis, daun pala Gula batu	Baskom Kompur	Sajikan wedang uwuh selagi hangat.

Sumber: Observasi lapangan, 2021.



Figure 8 Gambar 8 Wedang Uwuh, sumber:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/26/090700575/apa-itu-wedang-uwuh-minuman-sampah-yang-menyehatkan?page=all>

Gastronomi Makanan Yogyakarta Sebagai Atraksi Wisata Kuliner

Yogyakarta adalah salah satu kota yang menjadi destinasi wisata yang menjadi favorit bagi para wisatawan baik wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Yogyakarta memiliki banyak keindahan alam dan potensi wisata kuliner yang membuat para wisatawan terpicat dengan daya tarik tersebut. Perkembangan pariwisata di Yogyakarta mulai berkembang begitu juga dengan wisata kuliner. Ragam kuliner yang ada di Yogyakarta menyuguhkan segala keaslian, keunikan, keragaman, dan otentisitasnya membuat kuliner tersebut banyak di buru oleh para pengunjung atau wisatawan. Kuliner-kuliner tersebut adalah gudeg, brongkos, sate klatak, yangko, kipo, wedang ronde dan wedang uwuh menjadi favorit para pengunjung yang singgah di Yogyakarta. Daya tarik dari kuliner-kuliner tersebut memiliki magnet tersendiri bagi para pengunjungnya. Dengan menambahkan *storytelling* pada kuliner-kuliner tersebut para pengunjung atau wisatawan akan mendapat pengalaman baru di saat mereka menyantap hidangan yang mereka makan. *Storytelling* dapat memberikan pengetahuan dan wawasan bagi para pengunjung/wisatawan disamping itu, jika para pengunjung atau wisatawan dapat melihat proses pembuatan atau pengolahan hidangan yang mereka pesan akan membuat kuliner-kuliner tersebut memiliki kekhasan dan keunikan tersendiri karena pengunjung dapat melihat secara langsung prosesnya. Dengan pengalaman seperti ini maka para pengunjung atau wisatawan akan menceritakan kepada teman, saudara ataupun relasi sehingga mereka akan kembali lagi untuk menikmati kuliner-kuliner tersebut.

SIMPULAN

Sebagai gastronomi makanan khas Yogyakarta, kuliner-kuliner yang menjadi favorit para pengunjung atau wisatawan dapat dikembangkan dengan memasarkan kuliner tersebut secara berkelanjutan dan memperkenalkan kuliner tersebut dengan memberikan pengetahuan mengenai asal-usul dan cara pengolahan yang dijadikan *storytelling* untuk menambah pengetahuan dan wawasan bagi para wisatawan. 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 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 akan meningkat pula.

DAFTAR PUSTAKA

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. DOI: <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>

Ketaren, I. (2017). *Gastronomi Upaboga Indonesia*. Jakarta: Indonesian Gastronomy Association.

Muliani, L. (2019). Potensi Bubur Ase Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Jakarta. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 1(1), 50-56. DOI: <https://doi.org/10.31334/jd.v1i1.553>

Nugroho, S. P. (2020). Gastronomi Makanan Khas Keraton Yogyakarta Sebagai Upaya Pengembangan Wisata Kuliner. *Jurnal Pariwisata*, 7(1), 52-62. DOI: <https://doi.org/10.31311/par.v7i1.8136>

Prayogi, D. (2017). Pengembangan potensi wisata kuliner Kota Malang berbasis sumber daya lokal. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 2(1), 13.

Sugiyono. (2011) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Undang – Undang Nomor 10 Tahun 2009. “Undang-Undang Republik Indonesia No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan”, diakses pada tanggal 20 Februari 2021 dari <http://www.peraturan.go.id/uu/nomor-10-tahun-2009>