

OLEH-OLEH MAKANAN KHAS DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI

Pipin Kusumawati*, Dyah Wahyuning Tyas, Fitriana,
Haritsah Kusumaningrum

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Email: pipinkusumawati@stipram.ac.id*

Abstract

Visiting a tourist destination frequently inspired the tourist to purchase the food souvenirs for one's family or close acquaintances. They desired to bestow upon those closest to them a memento or impression of a tourist destination in addition to an expression of affection. Yogyakarta Special Region (DIY) is a popular tourist destination among both domestic and international visitors. Recognizing this opportunity, numerous small and medium-sized enterprises (SMSE) manufactured the assortment of foods intended for sale to tourists as food gifts. Many of these options, however, were "contemporary", in accordance with the preferences of the youth market, so they were not entirely "authentic" of Jogja. This may cause confusion among tourists seeking the typical DIY food souvenirs. Thus, there was a need for explanation to various types of authentic DIY food souvenirs that were historic, authentic from each district in DIY and have survived for more than two generations, representing the DIY's identity. The authentic food souvenirs can also act as a gastronomic tourist attraction in a tourist destination.

Keywords: *Souvenirs; Food; Authentic; Gastronomy*

PENDAHULUAN

Industri pariwisata yang mengalami perkembangan pesat saat ini adalah wisata kuliner, yaitu usaha yang berkaitan dengan penyediaan makan dan minum khas dari daerah tersebut. Selain menikmati sajian kuliner khas di tempat-tempat makan, para wisatawan juga umumnya tertarik untuk membeli oleh-oleh suatu makanan khas sebagai buah tangan atau sekedar bekal cemilan dalam perjalanan. Definisi makanan khas adalah makanan tradisional yang keberadaannya hanya ada di suatu destinasi wisata (Harsana dan Triwidayati, 2020).

Menurut Kurniawati dan Marta (2021), setiap daerah harus memiliki *city image* dan *city branding* untuk dapat memenangi persaingan peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, sekaligus meningkatkan ekonomi daerah akibat *multiplier effect* perkembangan pariwisata di daerahnya. Menurut Priherdityo (2016), oleh-oleh dapat menjadi kekuatan dalam pariwisata Indonesia. Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) memenuhi enam bidang destinasi pariwisata, di antaranya wisata sejarah dan budaya, wisata museum, wisata pendidikan, wisata belanja, wisata kuliner, dan desa wisata

(Wijayanti, 2020). Apabila wisata kuliner hanya bertujuan menikmati makanan di suatu destinasi wisata, wisata gastronomi melibatkan pemahaman holistik terhadap makanan, mulai dari sejarah masyarakat, nilai sosial hingga budaya yang terkandung di dalam makanan tersebut (Soeroso dan Turgarini, 2020). Oleh-oleh makanan dapat digunakan sebagai daya tarik wisata gastronomi suatu daerah. Sebagai ilustrasi, seseorang yang mendapat oleh-oleh dan terkesan dengan citarasa oleh-oleh tersebut maka akan tertarik untuk mendatangi kota asal oleh-oleh tersebut dan mengicipi berbagai citarasa gastronomi lokal suatu daerah.

Menurut KBBI VI Daring, oleh-oleh bermakna 'sesuatu yang dibawa dari bepergian; buah tangan'. Kebiasaan yang berlaku di masyarakat Indonesia adalah membawakan oleh-oleh setelah berwisata ke luar daerah atau ketika mudik dari perantauan untuk keluarga atau teman di daerah asal. Oleh-oleh bermakna suatu barang yang dibeli seorang turis setelah bepergian sebagai kenangan untuk diri sendiri, keluarga, atau orang lain (Sunaryo dkk., 2019).

Jumlah kunjungan wisatawan ke DIY pada tahun 2022 mencapai 7,4 juta orang (Rusqiyati, 2023). Besarnya jumlah wisatawan tersebut menjadi alasan banyaknya usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di DIY yang memproduksi beraneka makanan untuk dijadikan pilihan oleh-oleh makanan bagi wisatawan. Fenomena Bakpia Tugu dengan bentuk mirip bolu kukus dengan isian berbagai rasa telah menggeser identitas bakpia konvensional dengan sebutan bakpia "zaman *now*" (Sekarjati,

2021). Fenomena ini bisa saja terjadi pada oleh-oleh makanan khas DIY lainnya, atau dapat juga terjadi di daerah tujuan wisata lainnya. Dengan demikian perlu adanya pemaparan dan dokumentasi berbagai oleh-oleh makanan khas DIY sebagai informasi dan pengingat bagi masyarakat pribumi, masyarakat pendatang dan juga wisatawan DIY.

Dalam konsep tulisan ini, oleh-oleh makanan khas adalah suatu produk yang dapat dimakan yang memenuhi tiga kriteria, yaitu (1) Memiliki nilai historis berasal dari wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) dan sulit dijumpai di daerah lain, (2) Dihasilkan atau diproduksi di wilayah DIY dan menggunakan resep asli lokal, bertahan minimal 50 tahun dan (3) memiliki daya tahan lebih dari 24 jam. Persyaratan masa simpan ini penting mengingat oleh-oleh akan dibawa dalam suatu perjalanan transportasi dari DIY ke daerah asal yang terkadang membutuhkan waktu perjalanan hingga 24 jam melalui berbagai jalur dan media transportasi. Beberapa jenis oleh-oleh makanan khas DIY telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB). Syarat penetapan WBTB untuk produk makanan adalah bertahan selama min. dua generasi (Harsana dan Triwidayati, 2020).

Penelitian ini akan menginventarisasi berbagai oleh-oleh makanan tradisional khas DIY yang akan dikelompokkan berdasarkan kabupaten-kabupaten yang ada di DIY.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Hasil dan

penelitian merupakan hasil studi literatur dari berbagai buku, jurnal, dan artikel situs web yang terpercaya. Setiap jenis oleh-oleh makanan dalam penelitian ini akan dipaparkan sejarahnya dan dibagi dalam tiap-tiap kabupaten/kotamadya yang ada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, sesuai asalnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kotamadya Yogyakarta

1.1. Bakpia

Bakpia kacang hijau merupakan suatu produk pangan basah yang dibuat dengan cara mengisi tepung terigu dengan kacang hijau dan memanggangnya dalam bentuk bulat pipih (Mailia *dkk.*, 2019). Menurut Gardjito *dkk.* (2023), bakpia masuk ke kategori jajanan semi basah dan juga ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda dari DIY tahun 2016.

Bakpia berasal dari bahasa Hokkian *tou luk pia*. "Pia" berarti 'kue isi', kata "bak" berarti 'daging babi'. Arti harfiah bakpia adalah "kue isi daging babi" (Eriyanto, 2018). Bakpia dengan variasi isi kacang hijau diperkenalkan kali pertama oleh Kwik Sun Kwok, yang konon adalah pendiri Bakpia Pathok 75. Kwik Sun Kwok mengganti isi daging babi pada pia menjadi kacang hijau karena mayoritas penduduk Yogyakarta merupakan pemeluk agama Islam yang haram mengonsumsi babi. Kwik Sun Kwok mulai memproduksi dan menjual bakpia pada 1948, yang pada saat itu belum diberi merek dan hanya dikemas menggunakan besek (Gardjito, 2017). Dengan demikian, bakpia adalah produk hasil akulturasi budaya Tionghoa di

Yogyakarta yang telah bertahan lebih dari 75 tahun. Hal ini menunjukkan 2 hal: (1) masyarakat pribumi Yogyakarta terbukti ramah dan terbuka terhadap pendatang sejak dahulu kala sebagai simbol pluralisme Kota Yogyakarta; (2) masyarakat pendatang yang menghargai budaya dan agama masyarakat pribumi sehingga bersedia beradaptasi dengan budaya lokal. Menurut Nihayati (2020), hingga kini bakpia telah menjadi ikon oleh-oleh makanan dari Kota Yogyakarta.

Sekitar 1980, resep bakpia telah menyebar di antara para tetangga di Jl. Pathuk. Kemudian muncullah Bakpia 75, Bakpia 25, dll. Merek menggunakan nomor ini awalnya mengacu pada nomor rumah masing-masing produsen bakpia. Sepanjang Jl. Pathuk Yogyakarta hingga kini terkenal sebagai sentra produsen bakpia pathuk, dengan berbagai merek.

Pada perkembangannya, bakpia telah mengalami penambahan variasi rasa sesuai permintaan konsumen, walaupun rasa original bakpia (isi kacang hijau) tetap disediakan. Bakpia tanpa pengawet hanya bertahan 3 hari di suhu kamar dan 7 hari di suhu kulkas. Sedangkan bakpia yang menggunakan pengawet dapat bertahan 7 hari di suhu kamar dan 14 hari di suhu kulkas. Semakin tinggi kadar air dalam bakpia, bakpia akan terasa lebih lembap tetapi akan semakin cepat berjamur. Sedangkan semakin kering bakpia, daya tahannya akan semakin baik, tetapi akan membuatnya seperti kue kering (Anonim, 2022b).

1.2. Gudeg

Gudeg adalah ikon makanan khas yang berasal dari Provinsi D. I. Yogyakarta. Jogja sering disebut dengan Kota Gudeg. Gudeg sendiri merupakan masakan yang berbahan baku buah nangka muda/gori yang dimasak dengan bumbu rempah-rempah dan santan. Gudeg bercita rasa manis legit dengan sedikit rasa gurih. Sepiring gudeg biasanya disajikan bersama nasi putih, telur pindang, opor ayam, tahu atau tempe bacem, sambal krecek, dan areh (Renggani dkk., 2021). Harga sepiring Gudeg berkisar belasan ribu hingga puluhan ribu, tergantung jenis lauk-pauk yang dipilih.

Gudeg telah dituliskan pada kitab *Serat Centhini* (1814–1823) (Priyatmoko, 2019). Alkisah, beberapa abad silam di Alas Mentaok (yang saat ini dikenal dengan daerah Kotagede) dilakukan penebangan pohon-pohon untuk pembangunan kerajaan Mataram Islam. Para prajurit yang bertugas menebang pohon merasa lapar dan hanya menemukan buah nangka muda dan pohon kelapa. Kelapa kemudian diparut menghasilkan santan yang kemudian direbus bersama nangka muda. Proses pemasakan membutuhkan wadah yang besar dengan pengaduk yang juga besar agar masakan tidak gosong. Dari proses pemasakan yang lama dan metode mengaduknya yang disebut sebagai “*hangudeg*” (Army, 2017) atau “*anggudeg*” (Abadi dan Budhy, 2008) inilah asal mula nama gudeg tercipta.

Menurut Suwarno dan Salamun (2017), gudeg manggar adalah bentuk diversifikasi produk gudeg dengan menggunakan bahan yang banyak tumbuh di Kabupaten Bantul, terutama

di pantai selatan, yaitu bunga pohon kelapa atau manggar. Gudeg manggar termasuk makanan langka dan relatif lebih mahal dibanding gudeg nangka karena saat ini semakin sulit mendapatkan bunga kelapa/manggar berkualitas baik dan dengan jumlah yang besar. Gudeg nangka muda, gudeg bonggol pisang, dan gudeg manggar telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY berturut-turut pada tahun 2010, 2017, dan 2019.

Gudeg banyak dijual di sepanjang jalan di Kota Jogja. Beberapa penjual gudeg telah berjualan sejak zaman penjajahan, di antaranya Gudeg Mbah Lindu yang berjualan di daerah Sosromenduran yang saat ini telah diteruskan oleh generasi kedua dan Gudeg Djuminten yang menjadi langganan Sultan Hamengku Buwono IX pada 1960-an (Renggani dkk., 2021). Saat ini, sentra produsen gudeg terdapat di dua lokasi, yaitu (1) Gudeg Wijilan yang berada di sepanjang Jl. Wijilan, sebelah timur Alun-Alun Utara; (2) Gudeg Mbarek, yang berada di Jl. Agro, sepanjang jalan di sebelah utara Gedung Pusat UGM yang mulai berkembang pada 1970-an (Kurniawati dan Marta, 2021).

Sesuai dengan perkembangan zaman, gudeg telah dibuat lebih tahan lama untuk dapat dibawa sebagai oleh-oleh khas dari D. I. Yogyakarta ke luar kota, atau bahkan ke luar negeri. Saat ini gudeg dibuat dengan berbagai variasi metode memasak dan pengemasan. Oleh-oleh gudeg dapat dibeli dengan pengemasan gudeg besek, gudeg kendil, gudeg beku (produk *frozen*), dan gudeg

kaleng. Gudeg kering dalam kemasan kendil atau besek dapat bertahan 24 jam di suhu ruang. Gudeg *frozen* yang dijual oleh Gudeg Sagan dapat bertahan 2 x 24 jam. Sedangkan gudeg kalengan dapat bertahan hingga 1 tahun yang secara keseluruhan memiliki tingkat organoleptik yang masih dapat diterima oleh responden (Nurhikmat dkk., 2015). Beberapa merek gudeg kalengan yang terkenal yaitu Gudeg Bu Tjitro 1925, Gudeg Wijilan Bu Lies, Gudeg Mbarek Bu Hj. Ahmad, Gudeg Bagong Yu Djum, dan Gudeg Adrawina Loka (Fitrazana, 2019).

1.3. Yangko

Semula, "yangko" dikenal sebagai hidangan tradisional yang berasal dari Jagalan dan sebagian wilayah Kotagede. Dahulu, yangko menjadi hidangan istimewa yang disajikan kepada raja-raja (priayi). Hidangan ini terbuat dari adonan ketan yang dilapisi tepung dan gula, berbentuk kotak dengan cita rasa manis dan gurih dari isian kacang dan gula di dalamnya. Asal-usul nama "yangko" diyakini berasal dari kata "*kiyangko*", singkatan dari "*iki tiyang Kotagede*" yang berarti '*ini orang Kotagede*'. Dalam pengucapan bahasa Jawa, kata *kiyangko* disingkat menjadi *yangko*, dan hingga saat ini, hidangan ini dikenal dengan nama *yangko* (Renggani dkk., 2021).

Mbah Ireng adalah orang yang kali pertama mengenalkan *yangko*, yaitu kakek buyut Bapak Suprpto yang berasal dari Kalurahan Jagalan. Meskipun Mbah Ireng melakukan inovasi pembuatan *yangko* sejak 1921, tetapi masyarakat baru mulai kenal

yangko sekitar 1939 (Prayudha, 2021). Pak Prapto merupakan generasi kelima yang mewarisi usaha *yangko* dan telah berpengalaman lebih dari 50 tahun dalam pembuatan *yangko*. Saat ini kembali diturunkan ke cucu Mbah Harjo Sukarto, yaitu Bapak Ketut Cahyono (60 tahun) yang sampai saat ini memproduksi *yangko* dengan nama *Yangko Ngudi Roso* di Jl. Nyi Pembayun, Patalan, Prenggan, Kotagede (Mumfanganti, 2019).

Yangko dibuat dari bahan dasar beras ketan. Beras ketan adalah hasil bumi pertanian masyarakat yang banyak ditanam di lahan persawahan. Tekstur *yangko* lunak, warnanya cukup terang/muda, rasa manis, punya *aftertaste* agak lengket di gigi, manisnya terasa lama, berkesan gurih dengan aroma menarik (Nuroso, 2012). Sifat makanan *yangko* adalah semi basah. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *yangko* adalah tepung beras ketan, gula pasir, air, dan *essence*. *Yangko* yang sudah diiris diisi campuran kacang tanah cincang dan gula merah. *Yangko* menjadi salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY pada tahun 2010.

Awalnya *yangko* hanya berasa manis *frambozen* dan berisi kacang tanah yang digiling. Kini *yangko* diberi rasa sesuai genre modern dengan aneka variasi rasa dan warna, antara lain rasa durian (warna kuning), jeruk (warna oranye), melon dan pandan (warna hijau), stroberi (warna merah), cokelat (warna cokelat), dan masih banyak lagi. *Yangko* merupakan makanan yang dapat bertahan lama, kurang lebih 3 minggu sampai 1 bulan, sehingga bisa jadi alternatif oleh-oleh ke luar daerah

atau pun bekal perjalanan jauh (Mumfanti, 2019). Sekotak yangko berisi 30 potongan yangko yang dibungkus kertas dijual dengan harga mulai Rp19.000,00/kotak (Sabililah dan Aisyah, 2023).

1.4. Roti Kembang Waru

Roti Kembang Waru berupa bolu yang dicetak menggunakan cetakan serupa dengan bunga pohon waru berkelopak delapan ini berasal dari Kotagede. Pohon waru merupakan pohon yang banyak tumbuh di daerah Kotagede pada masa itu sehingga bentuk bunga waru menginspirasi bentuk makanan khususnya. Delapan kelopak melambangkan berbagai elemen alam: air, angin, api, tanah, matahari, bulan, langit, dan bintang. Masyarakat percaya jika seorang pemimpin dapat menerapkan delapan laku elemen tersebut maka pemimpin tersebut akan berwibawa, mampu mengayomi rakyatnya (Rachmat, 2022).

Bahan baku roti kembang waru awalnya adalah tepung beras, telur ayam dan gula, yang pada saat ini telah dimodifikasi dengan tepung terigu, telur ayam, gula dan *yeast* sebagai pengembang untuk mempersingkat proses pembuatan (Isnaini, 2019). Makanan ini telah menjadi jajanan favorit sejak zaman raja-raja Mataram (Adlina, 2019) dan saat ini telah disahkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda dari DIY pada tahun 2022.

2. Kabupaten Sleman

2.1. Salak Pondoh

Salak pondoh adalah salah satu varietas tumbuhan salak yang banyak tumbuh di daerah lereng Gunung

Merapi, yakni di daerah Turi dan Kaliurang Sleman dan sekitar Wonosobo dan Banjarnegara. Salak pondoh berbeda dengan beberapa varietas salak lainnya karena rasanya manis, walaupun masih muda. Pondoh berasal dari nama "pondoh" yang berarti 'bunga kelapa yang manis'. Keberadaan perkebunan salak pondoh di Turi telah memberikan ide dibukanya Kawasan Agrowisata Salak Pondoh di Desa Bangunkerto Turi dan telah disahkan dengan SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM. 47/PW.004/MPPT.89 (Noviana, 2004).

Pada 1917, seorang aparat desa bernama Partodiredjo diberi oleh-oleh berupa empat buah salak dari warga Belanda. Salak-salak tersebut sebagian ditanam dan ternyata tumbuh menghasilkan buah salak yang manis dan tidak sepat sehingga terus dibudidayakan hingga saat ini (Anonim, 2023b).

Salak pondoh dapat dibeli di toko buah di sepanjang jalan raya di Turi dan juga ditemui di banyak pasar tradisional di Yogyakarta dengan harga Rp8.000,00–Rp15.000,00/kg tergantung musim, ukuran buah, dan lokasi penjualannya. Salak pondoh banyak dibeli untuk dijadikan oleh-oleh karena daya tahannya yang cukup baik. Salak pondoh dapat bertahan hingga tujuh hari apabila berada di ruangan yang kering dan terbuka.

Melimpahnya panen salak pada musimnya akan membuat harga salak turun dan banyak salak yang akhirnya terbuang karena membusuk dan tidak terjual. Pemanfaatan teknologi pangan tepat guna memberikan ide kepada

Sudirman Yanto untuk mengolah salak menjadi keripik salak sebagai alternatif produk oleh-oleh dari desa penghasil salak. Usaha ini terbukti meningkatkan masa simpan salak hingga lebih dari tiga bulan (Gunawan, 2020).

2.2. Keripik Belut

Keripik belut adalah kudapan ringan khas dan menjadi kuliner andalan di wilayah Godean, Kabupaten Sleman, DIY. Belut yang biasanya hidup di sawah ini awalnya kurang diperhatikan masyarakat. Namun, ternyata belut sangat lezat untuk dijadikan lauk. Tidak hanya digoreng ataupun dimasak sebagai lauk, tetapi belut bisa menjadi keripik. Bisnis produksi keripik belut telah ada pada 1980-an, walaupun belum setenar sekarang. Saat itu hanya pedagang kecil yang menjual keripik belut di pasar-pasar tradisional (Sabililah dan Aisyah, 2023).

Seiring berkembangnya permintaan keripik belut, bertambah pula jumlah pembuatnya, bahkan menjadi industri rumahan di sekitar Godean. Banyaknya pembuat keripik belut berdampak pada peningkatan jumlah permintaan bahan baku belut. Namun, produksi belut segar lokal dari daerah Godean semakin sedikit sehingga bahan baku belut saat ini diambil dari daerah lain yaitu Klaten, Boyolali (Sabililah dan Aisyah, 2023), Sukoharjo, Malang (Jawa Timur) (Prasetya dkk., 2019), dll.

Saat ini keripik belut telah memiliki beberapa varian rasa yang kekinian antara lain rasa balado, *barbeque*, pedas manis, tetapi varian

original masih sangat diminati (Prasetya dkk., 2019).

2.3. Ayam Goreng Kalasan

Jauh sebelum gempuran ayam goreng waralaba dari luar negeri dan olahan ayam tepung (KFC, McD, Wendy's, ayam ala kentaki), di Sleman, DIY, sudah ada ayam goreng kalasan. Disebut ayam goreng kalasan sebab berasal dari daerah Kalasan, Sleman, DIY.

Salah satu yang terkenal dan menjadi pelopor ayam goreng kalasan adalah Mbok Berek, yang telah terkenal sejak 1952 (Anonim, 2012). Nama Mbok Berek sendiri sebetulnya adalah nama panggilan dari Nyi Rame (bernama asli Nini Ronodikromo). Nyi Rame mendapat panggilan "berek" sebab memiliki anak yang suka menangis atau dalam bahasa jawa "*berek-berek*" (Anonim, 2022a). Restoran ayam goreng Mbok Berek berawal dari rumah makan kecil yang didirikan Mbok Berek dengan mempekerjakan warga sekitar Candisari Bendan Kalasan Sleman. Setelah para karyawan tidak lagi bekerja di sana, mereka membuka usaha sendiri dengan resep yang mereka peroleh saat bekerja di rumah makan Mbok Berek. Oleh sebab itu, terdapat kemiripan dengan yang asli. Pada 1972, keturunan Mbok Berek mematenkan nama usaha dagang "Mbok Berek" (Anonim, 2022a).

Ciri khas ayam goreng kalasan berupa sekotak ayam goreng utuh yang disajikan dengan kremesan (sisa bumbu ayam yang diberi tepung kemudian digoreng krispi) dan sambal terasi legit dengan sebungkus lalapan yang terdiri atas timun, kubis, dan daun kemangi.

3. Kabupaten Bantul

3.1. Geplak

Geplak merupakan kudapan asli Kabupaten Bantul yang terbuat dari parutan kelapa kasar dengan campuran gula jawa/gula pasir, dengan ciri khas rasa manis dan warna yang sangat menarik. Pada masa kolonial, Bantul adalah daerah penghasil gula tebu dan kelapa sehingga kudapan dari Bantul menggunakan dua bahan utama ini (Gardjito dkk., 2023). Geplak dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas Yogyakarta (Kuswanto, 2018). Geplak memiliki daya tahan yang lama karena kandungan gula pasirnya yang tinggi, memberikan rasa manis sekaligus pengawet alami geplak (Rahayu, 2018).

Pada zaman dahulu, geplak kerap digunakan sebagai makanan pokok pengganti nasi karena banyaknya bahan baku geplak, yakni buah kelapa dan gula pasir dari sisa pabrik pengolahan tebu menjadi gula pasir seperti Madukismo yang pabriknya masih eksis hingga hari ini.

Geplak sering dikaitkan dengan Pangeran Pekik, adik ipar Sultan Agung Mataram. Jajanan ini pernah disajikan sebagai sajian dalam pernikahan kerajaan Mataram Islam kala itu. Naskah Mustikarasa yang ditulis pada tahun 1967 menyebutkan bahwa geplak merupakan makanan yang dapat dijumpai di Yogyakarta sekaligus cara membuatnya. Geplak srintil dianggap sebagai geplak yang masih autentik dan persis sama dengan jajanan Kerajaan Mataram Islam kala itu. Geplak srintil tidak lagi diproduksi saat ini karena warnanya yang kurang menarik

membuat geplak ini perlahan-lahan kehilangan peminat (Renggani dkk., 2021). Geplak telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY pada tahun 2010.

3.2. Mi Lethek

Mi letheke atau mi kusam (*letheke* dalam bahasa Jawa berarti 'kusam/tidak cerah') adalah sebutan bagi mi kering tradisional yang berasal dari Dusun Bendo Desa Trimurti, Srandakan Bantul. Pabrik mi letheke pertama didirikan pada 1940-an oleh seorang laki-laki asal Yaman bernama Umar. Mbah Umar merasa bahwa untuk menyiarkan agama Islam, yang dibutuhkan masyarakat di daerah tersebut adalah makanan. Dengan demikian, Mbah Umar berinisiatif membuat pabrik bahan pangan dengan berbagai peralatan tradisional yang dapat diperoleh di sekitarnya, tiang-tiang dari kayu jati dan peralatan silinder dan pres beserta penggerak menggunakan sapi. Mbah Umar meniru proses pembuatan mi ala Tiongkok tetapi menggunakan bahan lokal, yaitu tepung tapioka yang berasal dari singkong. Tepung diuleni dengan cara digerus menggunakan batu yang sangat besar (diameter 1,5 m dan tebal 5 cm) yang pada saat itu masih menggunakan tenaga manusia sebagai penggerak. Saat ini penggerak digantikan tenaga sapi (Anonim, 2016a). Mie Lethek telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY sejak 2016.

Mbah Umar kemudian menikah dengan wanita pribumi dan keturunannya mewarisi usahanya. Mi letheke dari Dusun Bendo yang diberi

merk “Garuda” merupakan penggerak ekonomi di Dusun Bendo. Keberadaan mi letheh membuka lapangan kerja bagi pria muda dan dewasa, ibu-ibu, dan lansia. Masyarakat sekitar ada yang berpartisipasi dalam ranah produksi, ada pula yang mengambil peran dalam bidang pemasaran, dengan banyaknya warung/rumah makan penjaja hidangan mi letheh ataupun toko yang menjual mi letheh kering.

3.3. Peyek Tumpuk

Peyek dapat juga disebut rempeyek merupakan suatu jenis gorengan keripik yang berbahan baku tepung beras dan air, berbentuk lingkaran, tipis, dengan *topping* yang bervariasi, semisal kacang tanah, kacang hijau, kacang kedelai, teri, dan udang yang renyah. Peyek tumpuk ini mirip dengan peyek biasa, akan tetapi bentuknya mirip bola dengan jumlah kacang yang lebih banyak dan bertumpuk-tumpuk. Keistimewaan peyek tumpuk adalah teksturnya tetap renyah walau bentuknya tebal (Rahayu, 2018).

Pembuatan peyek tumpuk ini berbeda dengan pembuatan peyek umumnya karena dilakukan penggorengan hingga tiga kali. Setelah penggorengan pertama, pada penggorengan tahap kedua peyek digoreng hingga kering. Setelah dikering-anginkan selama sehari kemudian dilakukan penggorengan tahap akhir hingga peyek benar-benar kering (Anonim, 2016b). Peyek tumpuk telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY sejak tahun 2016.

Penemu peyek tumpuk adalah Yu Tum. Peyek tumpuk Yu Tum telah berproduksi sejak 1960, dan hingga kini masih menjadi ikon oleh-oleh makanan dari Bantul Yogyakarta (Rahayu, 2018).

3.4. Wedang Uwuh

Wedang, atau dalam penulisan Jawa disebut *wedhang*, artinya ‘minuman untuk menghangatkan tubuh’, sedangkan uwuh memiliki makna ‘sampah’. Wedang yang dikenal oleh masyarakat Jogja ada beberapa jenis, antara lain wedang jahe, wedang secang, wedang sere, dan wedang uwuh (Fridayani dan Agmasari, 2020). Wedang uwuh telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY sejak 2013.

Wedang uwuh kali pertama disajikan saat Sultan Agung berada di Imogiri untuk mencari lokasi yang cocok digunakan sebagai makam raja Mataram. Pada suatu malam, Sultan Agung memerintahkan pengawal untuk membuat wedang secang. Wedang tersebut dihidangkan, kemudian sebelum diminum oleh Sultan, secara tidak sengaja tercampur dengan dedaunan yang jatuh. Sultan merasakan minuman tersebut sangat nikmat dan kembali meminta pengawal untuk membuat minuman yang sama di hari berikutnya (Adelsa dan Pawestri, 2023). Setelah para pengawal mencari tahu, ternyata yang awalnya adalah wedang secang telah tercampur dengan dedaunan yang menyerupai sampah. Hal itulah yang kemudian menjadi asal usul penamaan wedang uwuh.

Tidak hanya untuk pelepas dahaga, tetapi wedang secara umum

berkhasiat untuk menghangatkan tubuh serta meningkatkan stamina dan imunitas sebab diracik dari satu atau lebih rempah-rempah. Komposisi wedang uwuh adalah jahe, pala, daun pala, kayu manis dan daunnya, cengkeh (bunga cengkeh, batang, dan daun), akar dan daun sereh, kapulaga, gula batu, dan kayu secang yang akan membuat wedang uwuh berwarna merah saat diseduh (Adelsa dan Pawestri, 2023). Kini berkembang varian wedang uwuh yang menambahkan bahan berupa cabe jawa dan juga lada hitam. Dari bahan yang digunakan tersebut, wedang uwuh memiliki berbagai manfaat, yaitu: antioksidan, anti-inflamasi, menstabilkan hemoglobin, antimikroba, meredakan batuk dan sakit tenggorokan, antialergi, dan menjaga kesehatan jantung (Marliah, 2023).

4. Kabupaten Gunung Kidul

4.1. Tiwul dan Gatot

Tiwul dan gatot adalah dua jenis makanan yang terbuat dari singkong. Singkong yang telah dipanen akan dikupas lalu dipotong-potong sepanjang kira-kira 20 cm, kemudian dijemur di bawah matahari 1-3 hari yang selanjutnya dinamakan gaplek (Khairunnisa dan Aisyah, 2020).

Tiwul dibuat dengan cara mengukus hasil tepung gaplek. Tiwul dapat dikonsumsi sebagai makanan pokok pengganti nasi dengan memakannya bersama kelapa parut, sambal bawang, rebusan sayur, ikan asin, atau lauk lainnya. Variasi lainnya adalah dengan mengonsumsi tiwul sebagai kudapan dengan menambahkan kelapa dan gula merah pada saat

pengukusannya. Tiwul telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY sejak 2010.

Gaplek yang berwarna kehitaman akibat tumbuhnya jamur merupakan bahan baku pembuatan gatot. Gaplek yang berwarna kehitaman direndam selama dua malam. Selama perendaman, gaplek akan ditumbuhi oleh jamur berwarna kehitaman akibat proses fermentasi yang membuat teksturnya melunak dan lebih kenyal (Asmalia, 2018). Gaplek hasil fermentasi kemudian dipotong-potong dan dikukus sambil diberi gula merah. Gatot disajikan dengan taburan kelapa parut untuk menciptakan rasa legit (Renggani dkk., 2021). Gatot telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY mulai tahun 2021.

Perbedaan utama tiwul dan gatot adalah tiwul berasal dari gaplek kering berwarna putih yang dibuat tepung tanpa adanya proses fermentasi. Sedangkan pembuatan gatot melalui proses fermentasi sehingga menghasilkan warna hitam/cokelat gelap (Gardjito dkk., 2023).

Tiwul dan gatot adalah makanan khas dari Kabupaten Gunung Kidul (Saputri dan Widyaningsih, 2021). Topografi Gunung Kidul dahulu berupa pegunungan kapur yang kering, berbatu, dan relatif tandus sehingga tanaman padi sulit ditanam di daerah ini. Tanaman yang dapat bertahan hidup di daerah Gunung Kidul adalah singkong. Tiwul merupakan simbol masyarakat Gunung Kidul dalam mempertahankan diri dari ancaman kelaparan di musim kemarau yang berkepanjangan. Tiwul merupakan makanan pokok murah

pengganti beras yang mahal bagi penduduk Gunung Kidul, terutama di era penjajahan Jepang (Khairunnisa dan Aisyah, 2020). Nama gatot konon berasal dari kata “gagal total” akibat petani singkong gagal panen akibat kekeringan yang melanda daerah mereka (Renggani et al., 2021).

Daya tahan alami tiwul dan gatot tanpa pengawet adalah maksimal 24 jam atau 4–5 hari dengan penyimpanan di dalam kulkas. Tiwul juga telah dikembangkan dengan berbagai variasi rasa mengikuti permintaan konsumen, walau rasa originalnya menggunakan gula merah.

Dengan perkembangan teknologi pangan dan kemasan, saat ini para produsen tiwul telah mengeluarkan varian “tiwul instan” dan “gatot kering” sehingga masa simpannya bisa berbulan-bulan. Nilai kalori tiwul dan gatot lebih rendah daripada beras. Dengan demikian, mengonsumsi tiwul sebagai pengganti nasi jauh lebih baik bagi konsumen penderita diabetes atau konsumen diet rendah karbohidrat.

4.2. Walang Goreng

Walang goreng atau belalang goreng adalah makanan yang berasal dari Kabupaten Gunung Kidul Yogyakarta dan masuk ke kategori kuliner yang tidak umum, bahkan ekstrem. Menurut Agustina dan Pinasti (2020), belalang yang merupakan hama pertanian awalnya ditangkap untuk dimusnahkan, lalu terpikirkan untuk mengolahnya menjadi makanan karena mengonsumsi belalang hukumnya halal. Masyarakat kemudian mencoba mencuci belalang, membumbuinya, dan

menggorengnya. Belalang sudah menjadi lauk makan di kalangan petani Gunung Kidul demi memenuhi kebutuhan protein mereka. Walang goreng ini melambangkan kesederhanaan masyarakat Gunung Kidul sekaligus lambang kemampuan beradaptasi masyarakat terhadap keadaan alamnya. Barang siapa yang mampu beradaptasi maka akan sejahtera hidupnya. Walang goreng telah ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Tak Benda dari DIY pada tahun 2013.

Hasil penelitian Wijaya dkk., (2019) menunjukkan bahwa kandungan protein alami dalam walang sawah *Oxya chinensis* yang banyak dikonsumsi masyarakat Gunung Kidul dapat memicu alergi akibat berikatan spesifik dengan IgE. Hasil penelitian menunjukkan berbagai variasi pemasakan tetap membuat protein alergen mampu berikatan dengan IgE, yang menunjukkan tidak ada pengurangan kadar alerginya. IgE adalah jenis imunoglobulin atau sel imun manusia yang bereaksi jika terdapat suatu protein asing yang masuk ke tubuh. Dengan demikian perlu kehati-hatian bagi wisatawan yang akan membeli oleh-oleh walang goreng agar terhindar dari beberapa reaksi alergi yang tidak diharapkan. Perlu dipastikan dahulu bahwa tubuhnya tidak mengalami alergi ketika mencoba mencicipi sampel walang goreng.

5. Kabupaten Kulon Progo Geblek

Geblek merupakan salah satu jenis makanan tradisional berbentuk

angka delapan yang terkenal menjadi salah satu simbol entitas kuliner Kulon Progo (Anonim, 2018b) yang ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda sejak 2016.

Makna filosofi geblek adalah tentang bagaimana menjalani kehidupan dengan baik. Filosofi warna putih melambangkan pentingnya berbuat baik. Keberhasilan dalam hidup dapat dicapai melalui tindakan positif. Tekstur kenyal melambangkan fleksibilitas dalam pergaulan, Rasa gurih melambangkan bahwa dalam bergaul, manusia seharusnya tidak membedakan orang lain berdasarkan latar belakang atau status sosial. Gabungan lingkaran bermakna pentingnya kolaborasi dan kerja sama yang baik dengan orang lain (Anonim, 2019). Diyakini masyarakat bahwa angka delapan yang bentuknya seperti angka nol yang bertumpuk ibarat roda kehidupan. Angka "0" di bawah menggambarkan kerja keras, angka "0" di atas menggambarkan kesuksesan. Dalam makna ini, dapat diartikan bahwa semangat kerja keras akan menghasilkan kesuksesan dalam hidup (Anonim, 2021).

Geblek dikenal oleh masyarakat Kulon Progo sebagai bekal petani berangkat ke sawah karena geblek mengandung kandungan karbohidratnya yang tinggi. Pada permulaannya, geblek dikenalkan oleh penduduk Pengasih, Kulon Progo. Pembuatan geblek erat kaitannya dengan topografi Kulon Progo yang berupa perbukitan dan dataran tinggi, cocok untuk pertanian. Masyarakat Kulon Progo mengganti tanaman palawija dengan singkong. Selain lahan untuk menanam padi,

beberapa petani di Kulon Progo memiliki lahan tersendiri untuk menanam singkong. Ketersediaan singkong yang melimpah di Kulon Progo membuat masyarakat mengolah singkong menjadi berbagai variasi makanan (Anonim, 2018a).

Kios-kios kecil yang buka pada sore hari sepanjang jalan Nanggulan, Pengasih, dan Wates biasanya menjadi tempat penjual geblek. Saat ini geblek juga dapat ditemukan di perbatasan Yogya dan Muntilan (Anonim, 2018a). Satu renteng geblek dibandrol mulai seharga Rp500,00 sementara tempe besengek seharga Rp1.000,00. Harga geblek mentah di Pari Nanggulan yang dipasok oleh Pak Yanto dijual mulai dari harga Rp5.000,00/6 geblek. Saat ini geblek juga telah dikembangkan dengan aneka variasi cita rasa seperti *barbeque*, keju, sambal balado, sambal ijo, jagung bakar, dan lain lain. Cita rasa geblek saat ini tidak hanya gurih bawang putih, tetapi diberi tambahan isi diantaranya udang, tuna, dan ikan kembung. (Farhan et al., 2023).

KESIMPULAN

Setiap kabupaten di Provinsi DIY memiliki oleh-oleh makanan khas yang merupakan potensi gastronomi lokal sebagai daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke setiap kabupaten di DIY. Beberapa jenis oleh-oleh makanan khas DIY juga telah masuk dalam daftar WBTB yang memperkuat kekhasan suatu produk kuliner. Eksistensi pengakuan oleh-oleh khas Yogyakarta pada setiap kabupaten ini sangat penting karena beberapa alasan. Bagi masyarakat lokal, keberadaan oleh-oleh tradisional

khas akan (1) meningkatkan ekonomi masyarakat lokal dengan terbukanya peluang usaha pembuatan oleh-oleh, (2) membuka peluang usaha berarti menarik tenaga kerja lokal untuk berproduksi di daerah asalnya, mengurangi pengangguran dan akan mengurangi minat urbanisasi ke berbagai kota untuk mendapatkan mata pencaharian yang lebih layak, (3) meningkatkan kebanggaan masyarakat lokal terhadap daerah asalnya sehingga membuatnya akan terus mengembangkan potensi daerah asalnya. Bagi pemerintah daerah, keberadaan oleh-oleh tradisional akan (1) mengurangi angka pengangguran daerah, (2) menciptakan *city branding*, (3) meningkatkan daya tarik wisata di destinasi-destinasi wisata di daerahnya, (4) meningkatkan nilai kunjungan wisatawan, dan pada akhirnya, (5) meningkatkan pendapatan ekonomi daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, D., & Budhy, A. (2008). *Daerah istimewa Gudeg (video dokumenter tentang riwayat gudeg sebagai ikon kota Jogja)*. 282.
- Adelsa, A., & Pawestri, S. A. (2023). *Wedang uwuh: minuman tradisional kesehatan sejak zaman dulu*. Kanal Pengetahuan Farmasi UGM. <https://kanalpengetahuan.farmasi.ugm.ac.id/2023/04/14/wedang-uwuh-minuman-tradisional-kesehatan-sejak-zaman-dulu>. Diakses 19 Des 2023
- Adlina, A. D. (2019). Nuansa modern tradisional daerah Istimewa Yogyakarta: Penciptaan food photography [Institut Seni Indonesia]. In *Naskah Publikasi*. <http://lib.isi.ac.id>
- Agustina, S. H., & Pinasti, V. I. S. (2020). Walang Goreng Sebagai Ikon Wisata Kuliner Gunungkidul. *DIMENSIA: Jurnal Kajian Sosiologi*, 8(2), 149-164. <https://doi.org/10.21831/dimensia.v8i2.36369>
- Anonim. (2012). *Kalasan, sentra ayam goreng*. Slemankab. <https://slemankab.go.id/archive/2012/07/31/kalasan-sentra-ayam-goreng>. Diakses 19 Des 2023
- Anonim. (2016a). *Mie Lethek*. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailCatat=6657>. Diakses 19 Des 2023
- Anonim. (2016b). *Peyek tumpuk*. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id>. Diakses 19 Des 2023
- Anonim. (2018a). *Geblek Kulonprogo*. Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id>. Diakses 19 Des 2023
- Anonim. (2018b). *Sensasi Kenikmatan Geblek Kulon Progo*. <https://dinpar.kulonprogokab.go.id/sensasi-kenikmatan-geblek-kulon-progo.html>. Diakses 19 Des 2023
- Anonim. (2019). *Makna Geblek dan Besengek Tempe Benguk*. Kalurahan Karang Sari, Kabupaten Kulon Progo. <https://karangsari-kulonprogo.desa.id/index.php/artikel/2019/9/16/makna-geblek->

- E. (2023). *Ragam Kudapan Jawa* (I). Andi Publisher.
- Gunawan, F. R. (2020). *Keripik salak pondoh andalan desa kawasan Merapi*. Katadesa.
<https://katadesa.id/index.php/dayadesa/potensi-des/174-keripik-salak-pondoh-andalan-desakawasan-merapi>. Diakses 19 Des 2023
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding PTBB FT UNY*, 15(1), 1-24.
- Isnaini, D. R. (2019). *Upaya pelestarian jajanan tradisional khas Kotagede*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Khairunnisa, S. N., & Aisyah, Y. (2020). *Sejarah tiwul khas Jawa, makanan pengganti nasi karena harga beras mahal*. Kompas.Com.
<https://www.kompas.com/food/read/2020/08/12/090900975/sejarah-tiwul-khas-jawa-makanan-pengganti-nasi-karena-harga-beras-mahal>. Diakses 19 Des 2023
- Kurniawati, L. S. M. W., & Marta, R. F. (2021). Menelisik sejarah gudeg sebagai alternatif wisata dan citra kota Yogyakarta. *Sejarah Dan Budaya: Jurnal Sejarah, Budaya, Dan Pengajarannya*, 15(1), 26.
<https://doi.org/10.17977/um020v15i12021p26-35>
- Mailia, R., Wahyu, I., Astuti, R. W., Yuniati, A. T., Rohmah, R. A., Wulandari, Prastiti, D., Lena, O., & Andriyan, E. (2019). Modul seri teknologi pangan spesifik daerah. In *Katalog Dalam Terbitan*.
https://istanaumkm.pom.go.id/storage/app/media/TeknologiProses/Pangan/ProduksiPanganOlahanTerkemas/ISI_BAKPIA.pdf
- Marliah, S. (2023). *Manfaat wedang uwuh hingga asal usulnya*. Gramedia Blog.
<https://www.gramedia.com/best-seller/manfaat-wedang-uwuh>. Diakses 19 Des 2023
- Mumfanti, T. (2019). *Roti Kembang Waru dan Yangko Kuliner Tradisional Kotagede*. Dinas Kebudayaan DIY.
- Nihayati, L. (2020). Dampak sosial perkembangan bakpia dalam industri pariwisata di Pathuk Yogyakarta. *Pringgitan*, 1(1), 40-47.
<https://doi.org/10.47256/pringgitan.v1i1.10>
- Noviana, A. (2004). *Analisis strategi pertumbuhan agrowisata salak pondoh Sleman Yogyakarta*. Universitas Islam Indonesia.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Sentana, S. (2015). Perubahan mutu gudeg kaleng "Bu Tjitro" selama penyimpanan. *Jurnal Agritech*, 35(3), 353-357.
<https://doi.org/10.22146/agritech.9348>
- Nuroso, A. (2012). Studi pembuatan Yangko. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 22-27.
- Prasetya, E. N., Wisnubroto, P., & Adelina, R. (2019). Analisis Persediaan Bahan Baku pada Industri Keripik Belut Sumber Rejeki. *Jurnal Rekavasi*, 7(1), 17-24.
- Prayudha, D. I. dan W. P. (2021). *Sejarah Lokal dan Asal-Usul Nama Daerah Di Jagalan*. Dinas Kebudayaan (Kundha Kabudayan) Kabupaten Bantul.
- Priherdityo, E. (2016). *Oleh-oleh bisa jadi*

Pipin Kusumawati, Dyah Wahyuning Tyas, Fitriana, Haritsah Kusumaningrum:
Oleh-Oleh Makanan Khas Daerah Istimewa Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisata Gastronomi

- senjata promosi Indonesia. CNN Indonesia.
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20161215052026-262-179715/oleh-oleh-bisa-jadi-senjata-promosi-indonesia>.
Diakses 19 Des 2023
- Priyatmoko, H. (2019). *Menyantap (sejarah) gudeg*. Detik.
<https://news.detik.com/kolom/d-4458377/menyantap-sejarah-gudeg>. Diakses 19 Des 2023
- Rahayu, A. D. (2018). *Jejak rasa dari Yogyakarta* (Suladi (ed.)). Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Rachmat, R. (2022). *Kembang Waru: Roti khas dari Kotagede penuh filosofi*. Jogjaprov.
<https://budaya.jogjaprov.go.id/berita/detail/1212-kembang-waru-roti-khas-dari-kotagede-penuh-filosofi>. Diakses 28 Des 2023
- Renggani, T., Endraswara, S., Dwijonagoro, S., & Kuswarsantya. (2021). *Keistimewaan Yogyakarta dalam perspektif gastronomi* (R. Untoro (ed.); I). CV. Grafika Indah.
- Rusqiyati, E. A. (2023). *Dinas Pariwisata mencatat 7,4 juta wisatawan berkunjung sepanjang 2022*. Antara Yoga.
<https://jogja.antaranews.com/berita/599265/dinas-pariwisata-yogyakarta-catat-74-juta-wisatawan-berkunjung-sepanjang-2022>. Diakses 19 Des 2023
- Sabililah, D. I., & Aisyah, Y. (2023). *15 tempat beli oleh-oleh di Yogyakarta, ada geplak dan geblek*. Kompas.Com. Diakses 19 Des 2023
- Saputri, A., & Widyaningsih, Y. (2021). *Pengelolaan produk kuliner sebagai oleh-oleh khas kabupaten Gunung Kidul*. *Jurnal Inovasi Teknologi Dan Edukasi Teknik*, 1(4), 295–301.
<https://doi.org/10.17977/um068v1n4p295-301>
- Sekarjati, C. (2021). *Pergeseran popularitas Bakpia Tugu dan pergeseran identitas bakpia sebagai kekayaan kuliner D.I. Yogyakarta*. Pusat Studi Kependudukan Dan Kebijakan Universitas Gadjah Mada.
<https://cpps.ugm.ac.id/pengaruh-popularitas-bakpia-tugu-dan-pergeseran-identitas-bakpia-sebagai-kekayaan-kuliner-d-i-yogyakarta-oleh-citra-sekarjati>. Diakses 19 Des 2023
- Soeroso, A., & Turgarini, D. (2020). *Culinary Versus Gastronomy*. *E-Journal of Tourism*, 7(2), 193.
<https://doi.org/10.24922/eot.v7i2.60537>
- Sunaryo, N. A., Putra, I. N. D., & Dewi, M. H. U. (2019). *Perkembangan wisata belanja oleh-oleh makanan*. *Jumpa*, 6(1), 25–47.
- Suwarno, & Salamun. (2017). *Gudeg manggar*. Balai pelestarian nilai dan budaya D.I. Yogyakarta.
- Wijaya, H., Chalid, Y., Thaharah, A., & Nugroho, A. F. (2019). *Pengaruh proses pengolahan terhadap karakteristik protein allergen belalang sawah (Oxya chinensis)*. *Warta IHP/Journal of Agro-Based Industry*, 36(1), 11–21.
<http://ejournal.kemenerin.go.id/ihp/article/view/4386>
- Wijayanti, A. (2020). *Wisata kuliner sebagai strategi penguatan*

pariwisata di kota Yogyakarta,
Indonesia. *Khasanah Ilmu : Jurnal
Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74-82.
[https://doi.org/10.31294/khi.v11i
1.7998](https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998)