



Gudeg kaleng asli Giwangan, aman dan enak tenan...

Oleh Jumali
WARTAWAN HARIAN JOGJA

Siapa tak kenal dengan gudeg? Makanan Jawa, khas Jogja. Makanan yang terbuat dari nangka muda itu biasanya tidak bertahan lama, paling lama dua hari dan harus ditempatkan di atas tungku api secara terus menerus.

Tetapi mitos, gudeg yang tidak bisa diawetkan, ditepis oleh sekelompok ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok wanita tani, Kusuma-Wicitra, Kelurahan Giwangan, Kecamatan Umbulharjo. Di tangan mereka gudeg menjadi makanan yang bertahan lama dan tetap lezat.

Sebanyak 20 ibu rumah tangga yang ada di kelompok tersebut, melakukan inovasi dengan mengawetkan makanan berwarna kecokelatan dan didominasi oleh nangka muda itu ke dalam kaleng dengan diameter 7 centimeter.

"Kami sudah mengawetkan selama 7 bulan terakhir" kata Ny Agus Sularso, satu dari ibu kreatif tersebut. Gudeg kaleng ini menjadi



HARIAN JOGJA/DESI SURYANTO

GUDEG KALENG: Kelompok wanita Kusuma-Wicitra berhasil membuat gudeg kaleng. Produk yang dipamerkan di Jogja Bangkit Fair ini bisa bertahan 1 tahun dengan kondisi baik.

salah satu karya yang dipamerkan dalam Jogja Fair Bangkit yang berlangsung di Jl Kenari, Jogja.

Ibu tiga anak itu menuturkan, awalnya dirinya bersama dengan ibu rumah tangga di sekitar rumahnya belum tertarik untuk melakukan pengawetan makanan itu. Ketertarikan itu baru muncul setelah pihaknya mendapatkan saran dari beberapa suami mereka,

yang menginginkan agar mencoba melakukan pengawetan untuk jenis masakan tersebut.

"Kebetulan, suami saya orang LIPI [Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia] yang saat ini bertugas di Playen Gunungkidul, dan di sana sedang mengerjakan proyek pengawetan, dan setelah berembus bersama, kami sepakat untuk mencobanya," katanya.

Dia mengungkapkan, kali pertama melakukan pengawetan, pihaknya masih ragu apakah akan berhasil. Namun dengan kerja keras akhirnya sukses juga. Sebelum diawetkan, bahan-bahan pembuatan gudeg, seperti nangka, dan beberapa rempah-rempah itu diolah di salah satu dapur milik anggota kelompok dan setelah menjadi masakan gudeg tersebut, masakan dibawa ke tempat penelitian milik LIPI di Playen Gunungkidul.

"Kita olah duhu, baru setelah itu kami bawa ke Playen, untuk diawetkan. Pengawetannya dengan suhu yang tinggi tidak kurang dari 180 derajat celsius. Jadi tidak ada kuman dan dapat bertahan selama 1 tahun," terang dia.

Untuk mengawetkan gudeg itu, jelas dia, per kalengnya pihaknya harus membayar Rp2.000 kepada pihak LIPI. Uang itu digunakan oleh LIPI untuk membeli kaleng, proses produksi dan juga untuk menyablon kaleng. Saat ini produksi yang dihasilkan oleh ibu-ibu tersebut mencapai 120 kaleng selama seminggu.

"Untungnya memang sedikit, karena untuk gudeg kami hanya menjual satu kaleng Rp5.000, namun kami senang karena bisa dimanfaatkan oleh keluarga dan kolega sebagai oleh-oleh," terang dia.

Karena keterbatasan anggaran yang ada, tandas dia, pihaknya hanya memproduksi dengan skala tertentu, selain gudeg, sejumlah masakan seperti telur puyuh, mangut dan tempe kere juga diproduksi dan diawetkan oleh mereka.

Hingga kini produksi dari kelompok wanita tani tersebut belum sepenuhnya merajal ke Kota Jogja dan hanya bisa didapatkan dalam beberapa kegiatan pameran UMKM yang diselenggarakan di Kota Jogja. "Kami berencana merambah supermarket," katanya.

Kepala Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Jogja, Aman Yuridijaya mengungkapkan, kegiatan tahunan yang diadakan di tempat tersebut digelar secara serentak di 14 kecamatan se Kota Jogja. Tujuan dari kegiatan tersebut untuk mendorong UKM di Kota Jogja.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perhubungan 2. Kelurahan Semaki	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 22 Desember 2024
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005