



PERTAHANKAN KULINER TRADISIONAL 'Ontbijkoek' Oleh-oleh Khas Yogya

YOGYA (KR) - Kue Ontbijkoek sebagai salah satu kuliner khas Yogyakarta mulai dikembangkan oleh PT Mirota Indah Indonesia. Kuliner yang cukup melegenda pada tahun 1900-an ini diharapkan ikut memperkaya citarasa nusantara dari Yogyakarta dan jadi oleh-oleh khas Yogya.

Direktur Utama PT Mirota Indah Indonesia, Siswanto HS mengungkapkan, 'Ontbijkoek sudah menjadi *heritage culinary* atau kuliner tradisional. "Seperti roti kuno tapi masa kini. Sebenarnya ini resep keluarga namun kami kembangkan untuk menambah khasanah khas Yogya," paparnya saat diterima Walikota Yogyakarta, terkait peluncuran Ontbijkoek, di ruang Walikota, Selasa (25/2). Ontbijkoek ini merupakan kolaborasi Manna Bakery dan Roemi (Roemah Mirota)



KR-Ardhi Wahdan

Walikota Yogya, Haryadi Suyuti menerima ontbijkoek secara simbolis dari Siswanto HS.

Kotabaru, dengan Rotary Club of Yogya Tugu yang melakukan penggalangan dana untuk aktivitas sosial.

Menurut Siswanto HS, resep tersebut juga didapat dari Belanda namun dikolaborasi dengan citarasa Indonesia. Meski terlihat seperti roti bantal lainnya, namun rasa yang dimiliki

jauh berbeda. Terutama perpaduan aneka rempah dalam adonan. Aroma Roti Ontbijkoek pun mampu menggugah selera.

Sementara Walikota Yogyakarta Haryadi Suyuti berharap, Mirota dapat terus melakukan inovasi untuk turut mendukung dunia pariwisata di Kota Yogyakarta. **(R-9)-b**

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Bagian Humas dan Informasi	Netral	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 06 Juni 2026
Kepala

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