



Festival Gudeg Promosikan Wijilan

JOGJA -- Paguyuban gudeg wijilan bekerja sama dengan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Jogja akan menggelar *Festival Gudeg Wijilan* pada 23 Desember 2014 mendatang. Acara ini akan berlangsung mulai pukul 14:00 hingga 23:00.

Salah satu panitia *Festival Gudeg Wijilan*, Candra, menuturkan selama ini belum ada event khusus yang mengangkat gudeg, padahal makanan tersebut sudah menjadi ikon kuliner paling populer di Jogja.

"Ada yang bilang kalau ke Jogja tapi belum merasakan gudeg belum lengkap, tapi hingga saat ini belum ada satu pun event khusus yang mengangkat tema tentang gudeg," kata putra dari pendiri Gudeg Bu Lies tersebut.

Ide untuk mengadakan festival gudeg

yang dilontarkan paguyuban ternyata mendapat respons positif dari Pemerintah Kota (Pemkot) Jogja. Lewat Dinas Pariwisata, event ini akan dikonsepsi dengan menarik.

"Kita akan mengadakan masak gudeg secara besar-besaran dan makan gudeg gratis untuk 1.000 orang. Semuanya merupakan sumbangsih anggota paguyuban yang ada di Kampung Wijilan ini," ujar Candra yang juga menjabat Ketua Paguyuban Gudeg Wijilan.

Event yang mengangkat tema *Warisan Citarasa Nusantara* tersebut rencananya akan mengundang kerabat keraton seperti GKR Hemas, GKR Pembayun, GKR Condrokirono, GKR Maduretno dan GKR Bendara. "Walikota Jogja Haryadi Suyuti dan Ibu Walikota Tri Kirana juga akan hadir

dalam acara tersebut," sebutnya.

Untuk semakin mempopulerkan kuliner khas Jogja ini, panitia juga akan menggelar demo masak gudeg bersama pakar utama. Di antaranya adalah Bu Djum dan Bu Slamet yang sangat populer.

"Bu Djum atau Yu Djum merupakan generasi pertama yang menjual gudeg di Wijilan, khususnya sejak tahun 1945, sementara Bu Slamet merupakan generasi kedua. *Alhamdulillah* keduanya masih sehat dan akan membagikan tips memasak gudeg kepada masyarakat," paparnya.

Ketua panitia *Festival Gudeg Wijilan*, Agung Widodo, menuturkan festival ini juga akan menampilkan varian citarasa gudeg. Selama ini, kata Agung, masyarakat mayoritas hanya tahu citarasa gudeg yang manis.

"Kami sebenarnya juga ingin menampilkan bahwa gudeg tidak selalu identik dengan kuliner yang manis. Ada juga rasa gudeg yang gurih, pedas dan bahkan sangat pedas," kata Agung.

Saat ini, lanjut dia, kuliner gudeg juga telah berinovasi dalam kemasan kalengan yang praktis dan awet serta mudah dibawa. Dengan berbagai inovasi, gudeg diharapkan dapat semakin populer di luar Jogja.

Agung berharap festival yang unik ini akan menjadi event atau agenda tahun yang tidak hanya mempopulerkan kuliner gudeg, tapi juga kawasan Wijilan sebagai tempat historis dan sentra kuliner gudeg di Kota Jogja. "Harapannya kami ingin agar ini menjadi agenda tahunan yang dapat melestarikan dan mempromosikan kembali gudeg sebagai ikon Jogja," tandasnya. (ros)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 30 Mei 2026

Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM

NIP. 19690723 199603 1 005