



Kuliner Yogyakarta yang Mulai Jarang Ditemukan

YOGYAKARTA memiliki daya tarik tersendiri termasuk pesona kuliner. Tak hanya gudeg atau oseng-oseng mercon, Yogyakarta juga menyimpan beragam kuliner lainnya dan beberapa sudah mulai punah.

Sebut saja kethak blondo yang terbuat dari ampas pengolahan minyak kelapa yang dilakukan dengan proses pemanasan santan. Ada juga besengek tempe benguk dengan bahan utama tempe yang dimasak bersama santan dengan api kecil sehingga tempe lunak dan beraroma bumbui.

Berikut 4 kuliner Yogyakarta yang hampir punah menurut buku Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa yang ditulis Murdijati Gar-dito DKK:

1. Apem di Pasar Ngasem

Salah satu pusat penjualan apem di Yogyakarta adalah di Pasar Ngasem salah satu pasar kuno yang ada sejak tahun 1925. Yang unik, hingga saat ini di Pasar Ngasem masih ada penjual apem kue tradisional yang selalu ada di berbagai ritual masyarakat Yogyakarta.

Apem Pasar Ngasem digemari sebagai kudapan sehari-hari. Tak heran jika apem di Pasar Ngasem selalu terjual habis. Rasanya manis, legit, gurih, dan mengenyangkan. Jika ingin lebih enak lagi, saat pesan apem bisa dengan tambahan telur.

2. Kethak blondo

Kethak blondo adalah ampas pengolahan minyak kelapa yang pembuatannya dengan cara proses pemanasan santan. Jika santan dipanaskan, maka akan terpisah antara air yang menguap dan menyisakan minyak kelapa dan bahan padat warna putih yang kecokelatan yang populer disebut kethak atau blondo. Tanpa dibumbui, blondo memiliki rasa gurih dan sedikit manis serta memiliki aroma yang wangi.

Biasanya blondo dibumbui dengan bawang putih, cabai, dan sedikit



ILUSTRASI - Tugu Pal Putih, salah satu ikon Yogyakarta.

DOK. BERSI KOMUNIKASI PUSAT KEMENDI-APREKRAF

It garam. Blondo pun siap disajikan dengan nasi hangat dan lauk pauk lainnya. Selain untuk lauk pauk, blondok biasanya sering digunakan untuk campuran 'areh' salah satu komponen dari gudeg.

Kethak blondo juga bisa dibumbui dengan gula yang disebut dengan kethak manis. Biasanya kethak manis dimakan dengan geblek makanan khas Kulonprogo yang terbuat dari ketela pohon.

3. Growol

Growol adalah makanan khas dari Kulon Progo yang terbuat dari singkong. Makanan ini dibungkus dengan daun pisang. Proses pembuatannya cukup panjang.

Awalnya singkong yang telah dikupas dicuci bersih lalu direndam selama 3 hari tiga malam tanpa diganti airnya. Setelah lunak dan mengeluarkan bau asam karena fermentasi, singkong dicuci bersih dan dicacah atau ditumbuk halus.

Lalu singkong yang sudah halus dibungkus daun pisang dan dikukus hingga matang. Rasa growol unik yakni tawar dan sedikit asam. Biasanya

akan dinikmati dengan besengek tempe benguk atau kethak blondo.

4. Besengek tempe benguk

Besengek tempe benguk berbahan dasar tempe yang dimasak dengan santan yang dibumbui besengek. Besengek adalah masakan dengan bersantan dengan bumbu dasar putih yakni bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, dan bumbu segarnya daun salam, laos, serai, dan daun jeruk purut.

Tempe dimasak santan dengan api kecil hingga tempe lunak dan beraroma bumbui yang kuat. Biasanya besengek tempe benguk dimakan dengan geblek. Geblek adalah makanan yang berbahan ketela atau tapioka yang tawar dan digoreng lebih dahulu sebelum disajikan.

Besengek tempe benguk banyak dibuat oleh masyarakat dari Dusun Ngangrungs, Kulon Progo. Seperti diatur, biasanya hanya ada satu penjual besengek tempe benguk di pasar-pasar tradisional di Yogyakarta. Pada umumnya, mereka berjualan 2 hari sekali karena perendaman tempe benguk dilakukan selama dua hari. (tipe)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 13 September 2026
Kepala

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