



Mencipta Jajanan Tradisional Legendaris Mbah Hadi Gatot yang Berdiri Sejak 1975

Pertahankan Resep Tradisional, Hasilkan Cita Rasa Khas



MENYAJIKAN - Bu Rini (53), penjual jajanan legendaris milik Mbah Hadi Gatot sedang menyajikan jajanan tiwul untuk para pembelinya, Selasa (7/6) sore lalu.

TRIBUN JOGJA/NETI ISTIMEWA RUKMANA

Makanan tradisional kini tidak kalah enaknyanya dengan makanan di berbagai restoran ternama. Seperti halnya jajanan legendaris milik Mbah Hadi Gatot yang berdiri sejak 1975 ini.

TANGAN Rini cukup cekatan menyajikan jajanan tradisional di warung sederhananya yang berada di utara Tugu Jogja, Jalan A.M. Sangaji No.31, Kelurahan Cokrodiningratan, Kecamatan Jetis, Kota Yogyakarta. Perempuan berusia 53 tahun ini sangat terampil mengemas makanan yang dijualnya.

Sejak 2020, jajanan legendaris itu telah diwariskan Mbah Hadi Gatot kepada Rini. Ibu asal Kampung Blunyahrejo, Kelurahan Karangwaru, Kecamatan Tegalrejo, Kota Yogyakarta, mengatakan, setiap hari

sejak pukul 09.00 selalu memasak semua jajanan tradisional. Kemudian, setiap pukul 14.30-20.00 WIB, ia selalu berjualan. Jajan yang disajikan olehnya berupa gatot, tiwul, cenil, lupis, dan sawut.

"Semua jajanan itu saya olah sendiri menggunakan resep yang diajarkan oleh almarhumah ibu saya," kata Rini kepada *Tribun Jogja*, Selasa (7/6) sore.

Dia mengatakan, tidak ada resep khusus untuk membuat jajanan tradisional tersebut. Melainkan hanya memerlukan bahan dasar utama berupa ubi, kelapa, gula

pasir putih, dan gula jawa. Untuk membuat gatot, secara khusus ia gunakan bahan dasar ubi kayu dari Kapanewon Wonosari, Kabupaten Gunungkidul. Karena, menurutnya ubi kayu dari Kapanewon Wonosari lebih bagus dari pada ubi kayu yang ada di beberapa tempat lainnya.

"Saya sudah langganan beli ubi kayu dari di tempat itu, karena memang bagus untuk dimasak," sambungnya.

Pembeli tidak perlu khawatir mengenai harga per porsi. Pembeli cukup mengeluarkan uang sebesar Rp5 ribu untuk bisa menikmati satu atau campuran varian jajanan tradisional. Bahkan, saat liburan, banyak pembeli yang datang dari

luar daerah.

Satu di antara pembeli jajanan legendaris milik Mbah Hadi Gatot, Ina Andriani (46) asal Kota Bandung, Jawa Barat, mengaku sangat menyukai jajanan tradisional tersebut. "Rasanya enak, apalagi itu merupakan makanan saya sejak kecil dan di Bandung jarang sekali menemukan jajanan tradisional tersebut," tuturnya.

Jajanan tradisional yang paling digemari olehnya yakni tiwul. Katanya, tiwul merupakan jajanan tradisional yang paling susah di cari khususnya di Kota Bandung. "Rasa manis dicampur dengan kelapa menjadi kombinasi yang pas dan cocok untuk saya santap," tandasnya. (*neti istimewa rukmana*)

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

Yogyakarta, 16 Juni 2026
 Kepala

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