



Icip-Icip Nasi Pecel di Restoran Prawirotaman

## Jadi Jujukan Turis-Turis Asing

Dewasa ini, tren kuliner sehat atau *healthy food* berkembang pesat. Masyarakat semakin sadar terhadap asupan gizi. Para pelaku usaha pun mulai melirik pangsa pasar itu lewat suguhan menu sehat berbahan dasar sayuran.

**T**EROBOSAN yang dilakukan oleh Saphalata, restoran berlokasi di Prawirotaman, Kota Yogyakarta, patut diacungi jempol. Bagaimana tidak, di tengah gempuran menu Barat di

"Kampung Bule" itu, Saphalata percaya diri menyajikan olahan tradisional. Siapa sangka, menu *traditional salad* yang jadi unggulan Saphalata ternyata mendapat sambutan positif dari para turis mancanegara. Nama menu tersebut memang terkesan kebarat-baratan. Begitu disajikan,

● ke halaman 11



**BERSANTAP**  
 - Para pengunjung sedang bersantap sajian nasi pecel di Saphalata, Prawirotaman, Kota Yogyakarta, Rabu (28/12).

Tribun, hal 1

TRIBUN JOGJA/AZKA RAMADHAN

### Jadi Jujukan Turis-Turis

● Sambungan Hal 1

ternyata *traditional salad* adalah nasi pecel khas Madiun.

"Resepnya pecel Madiun. Cuma, namanya disesuaikan dengan kultur Prawirotaman," kata *owner* Saphalata, Neeta Duru, Rabu

(28/12).

Serupa nasi pecel pada umumnya, sepori *traditional salad* disajikan di wadah berbentuk wajan kecil dan dilandasi daun pisang.

*Topping* peyek dan taburan srundeng memunculkan cita rasa pedas, gurih, serta manis. Kesan pecel pun menjadi semakin kuat.

"Pecel Madiun, kan, pedas. Banyak turis yang minta agar tingkat kepedasannya

dikurangi. Rata-rata, mereka takut pedas," ucapnya.

Neeta melanjutkan, keputusan menyajikan menu pecel dilandasi riset bahwa mayoritas bule di Prawirotaman suka menu Indonesia.

Temuan itu coba dipadukan dengan tren hidup sehat yang sekarang begitu banyak diterapkan oleh turis dari beragam negara.

"Di Prawirotaman, kuliner sehat salad ala Barat sudah

banyak. Mereka ingin mencicipi *healthy food* yang Indonesia banget," ujarnya.

Terbukti, para turis asing antusias menyantap menu nasi pecel khas Madiun di Saphalata. Omzet restoran secara otomatis meningkat.

"Selama libur Natal, omzet naik hampir 50 persen. Wisatawan domestik juga suka nasi pecel di Saphalata," tukasnya. **(Azka Ramadhan)**

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

Yogyakarta, 27 April 2026  
 Kepala

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