



Jelang Imlek, Produsen Kue Keranjang Kelarisan

YOGYA (MERAPI) - Produsen kue keranjang disibukkan dengan permintaan yang meningkat menjelang perayaan Tahun Baru Imlek 2023. Sulistyowati (77), salah satu produsen kue keranjang di Jalan Tukangan, Tegalpanggung Danurejan Kota Yogyakarta mengaku pesanan kue keranjang melonjak dua minggu sebelum Imlek.

"Menjelang satu minggu ini meningkat. Permintaan bisa (meningkat) 50 persen," kata Sulistyowati dikutip dari laman Pemkot Yogyakarta, Rabu (18/1).

Sulistyowati menyebut dalam sehari rata-rata memproduksi sekitar 200 kue keranjang. Setiap produksi kue keranjang dia membutuhkan sekitar 75 kg tepung ketan dan 75 kg gula pasir. Untuk menjaga kualitas rasa kue keranjang, Sulistyowati

menggunakan bahan ketan yang berkualitas.

Sulistyowati meneruskan pembuatan kue keranjang yang dirintis ayahnya Siauw Boen Tjaw seorang pendatang dari Tiongkok sekitar 65 tahun lalu. Sebagai generasi kedua, kini dia dan adiknya Sianywati (74) hanya memproduksi kue keranjang bermerk Lampion itu ketika menjelang Imlek.

Biasanya sekitar 2 minggu sebelum Tahun Baru imlek. "Hanya menjelang Imlek, Sehari 200. Pesanan sebagian dari luar Yogyakarta seperti Magelang, dan dari Yogyakarta. Ada yang luar pulau seperti Lampung," ujar Sulistyowati.

Untuk membuat kue keranjang setidaknya membutuhkan waktu selama 3 hari dari proses awal sampai siap makan. Sulistyowati menjelaskan pembu-

atan kue keranjang yakni tepung ketan dicampur dengan air gula yang telah dimasak sekitar 6 jam.

Air dan gula itu harus dimasak dulu sampai menjadi seperti gulali. Adonan ketan dan air gula diuleni sampai tercampur. Kemudian adonan dituangkan dalam cetakan dengan berbagai ukuran. Lalu dikukus dan setelah matang didiamkan selama dua hari untuk mengurangi kadar air.

"Pertama beras (ketan) digilingkan. Lalu dicampur dengan air gula, lalu dicetak dan dikukus. Lama mengukus delapan jam, terang Sulistyowati yang masih terjun membuat kue keranjang dibantu enam pekerja.

Dalam pembuatan kue keranjang dia masih mempertahankan takaran resep dan cara memasak orangtuanya dulu. Misalnya untuk mengukus kue ke-



MERAPI-ANTARA FOTO/Andreas Fitri Atmoko
Pekerja merapikan kue keranjang di rumah industri Bak Cang Kue Mangkuk kawasan Tukangan, Yogyakarta, Selasa (17/1/2023).

ranjang masih menggunakan kompor minyak tanah. Menuutnya untuk mengukus kue keranjang membutuhkan api yang stabil seperti dari kompor mi-

nyak tanah. Diakuinya kini minyak tanah sulit dan mahal, tapi tetap dipertahankan untuk menjaga mutu dan rasa kue keranjang. (*)

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

Yogyakarta, 30 September 2024
Kepala

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