



Gebyar UMKM

Telur Gobal-Gabul Warung Mbak Yuni Buruan Wisatawan

SAAT berkunjung ke Yogyakarta tidak afdol rasanya jika tidak mencicipi kulinerenya, salah satu yang wajib didatangi ialah Warung Pojok Mbak Yuni, di Jalan I Dewa Nyoman Oka, Kotabaru. Dengan menu favorit telur gobal gabul yang gurih dan krispi, dipadukan dengan berbagai sayuran masakan rumahan mejadikan pembeli harus rela antre untuk mendapatkannya. Pemilik warung Warung Pojok Mbak Yuni, Wahyuni atau lebih dikenal dengan Yuni, mengungkapkan, du-

lunya warung tersebut dirintis oleh neneknya, berupa warung semi permanen. Kemudian dilanjutkan oleh Yuni, dengan sistem bongkar pasang warung tenda. "Awalnya warung ini punya Simbah, bentuknya ya warung semi permanen. Terus saya lanjutin sampai sekarang, tapi ya pakai tenda ini. Kalau jualannya itu dari dulu sama, menu ramesan masakan Jawa," ungkapnya. Lebih lanjut, warung pojok Mbak Yuni itu menawarkan berbagai menu ramesan, dengan aneka sayur, dan lauk masakan rumahan dengan

cita rasa khas Jawa. Dan salah satu menu yang paling cepat habis dan jadi favorit pelanggan adalah telur gobal-gabul. "Telur gobal-gabul itu saya racik sendiri, telur dadar pakai daun bawang tambah tepung, terus digoreng sampai kering biar krispi. Ternyata banyak yang suka dan kemarin ya sempat viral itu, tapi lauk yang lain pelanggan juga suka.

■ Baca **TELUR...** Hal II



PADAT: Salah satu karyawan saat melayani pembeli di Warung Pojok Mbak Yuni Jalan I Dewa Nyoman Oka, Kotabaru, kemarin.

Telur Gobal-Gabul Warung Mbak Yuni Buruan Wisatawan

sambungan dari hal Joglo Jogja

Jadiimbang, antara telur, ayam, ikan, tahu, tempe," jelasnya. Yuni menambahkan, dalam satu hari biasa menghabiskan 60 kilogram telur, untuk bahan pembuatan telur gobal-gabul. Menariknya, semua masakan yang disajikan di Warung Pojok Mbak Yuni dibuat dengan alat tradisional yaitu anglo dan arang, bukan menggunakan kompor. "Kalau pakai anglo sama arang ini masakannya jadi

lebih tanak, matang secara menyeluruh, dan bumbu lebih meresap. Untuk masak nasi juga lebih bagus, bisa tahan lama dan lebih pulen," tambahnya. Warung Pojok Mbak Yuni ini buka setiap Senin hingga Jumat mulai pukul 06.00 sampai 14.00. Tapi kadang tutup lebih cepat karena sudah habis. Terutama saat musim liburan karena tidak hanya warga Yogyakarta saja yang mengantre

tapi juga wisatawan. Sementara untuk hari Sabtu, Minggu, dan tanggal merah libur. "Seluruh menu yang ditawarkan dimasak di tempat dan disajikan pada hari itu juga, sehingga terasa lebih nikmat dan segar. Harga yang ditawarkan juga terjangkau dan ramah di kantong. Mulai dari Rp11.000 sudah bisa menikmati satu porsi nasi sayur dan telur gobal-gabul," pungkasnya. (riz/all)

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

Yogyakarta, 20 Januari 2025
Kepala

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