



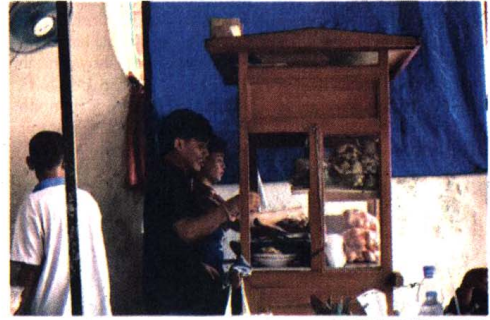
Gebyar UMKM

Nikmati Resep Legendaris Tahu Gimbal Asli Semarang di Yogyakarta

Di Yogyakarta banyak kuliner baik makanan khasnya maupun luar daerah, salah satunya adalah Tahu Gimbal Pak Yono di Jalan Tentara Rakyat Mataram Nomor 35 Yogyakarta. Dengan bekal resep legendaris tahu gimbal di Semarang dan mempertahankannya cita rasa gurih asin, membuat makanan ini layak dicoba. Pemilik Tahu Gimbal Pak Yono, Yono mengungkapkan,

semenjak usia remaja dirinya selalu berpikir tentang usaha apa yang akan digeluti nanti. Lantaran, daerah kelahirannya di Klaten, memiliki kebiasaan mulai merantau dan menjadi pedagang jika sudah memasuki usia bujang. Pada akhirnya di 1973, ia datang ke Semarang untuk mencari peruntungan. Di mana awalnya untuk jualan mie kopyok. Sayangnya, walaupun

saat itu sudah berkeliling kota dari pagi hingga sore, dengan hasil yang tidak seberapa, membuat Yono memutar otak untuk mencari usaha yang lain. Sehingga Yono menceritakan, di mana mendekati ayah Pak Edi dengan beberapa kali makan di tempatnya, lalu sering mengobrol. Lama-kelamaan, dirinya diajari untuk membuat tahu gimbal. ■ Baca **NIKMATI...** Hal II



SIGAP: Karyawan saat menyiapkan hidangan kepada pelanggan di Tahu Gimbal Pak Yono di Jalan Tentara Rakyat Mataram Nomor 35 Yogyakarta, kemarin.

Nikmati Resep Legendaris Tahu Gimbal Asli Semarang di Yogyakarta

sambungan dari hal Joglo Jogja

“Setelah saya mendapatkan ilmu untuk membuat tahu gimbal, pada 1974-1975, memberanikan diri untuk mulai beralih menjadi pedagang tahu gimbal. Namun dulu masih pikulan setiap hari, sejak pagi hingga sore” ujarnya. Lebih lanjut, meskipun di

awal penjualannya Yono tidak puas dengan hasil yang didapat, namun ingin melanjutkan dengan ilmu yang susah payah dimilikinya. Karena di Semarang sangat banyak yang berjualan tahu gimbal dan ingin pindah ke luar daerah, lalu menuju Yogyakarta.

“Saya memilih Yogyakarta, karena berfikir jika berjualan dengan harga yang murah pasti akan laku. Sehingga pada sekitar 1990, saya memutuskan pindah hingga sekarang,” tuturnya. Sementara itu, seporshi tahu gimbal terdiri dari tahu

goreng, rajangan kol, lontong, taoge, telur goreng dan udang digoreng tepung, serta gujuran bumbu kacang yang khas dengan campuran petis. Serta, dibanderol seharga Rp 18 ribu yang membuat Tahu Gimbal Pak Yono layak dicoba. **(riz/sam)**

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

Yogyakarta, 22 September 2024
 Kepala

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