



ELANG KHARISMA DEWANGGA/RADAR JOGJA

KERAJAAN NUSANTARA: Para tamu undangan yang berasal dari berbagai kerajaan di Indonesia.

Model Piring Terbang Diantar Abdi Dalem, Hadirkan Menu-Menu Khusus untuk Tamu Undangan

Ada Garulina, Mangut Salmon hingga Uter-Uter Tahu Favorit PA VIII

Para tamu undangan Pahargyan (resepsi) hari pertama Dhaup Ageng Pakualaman disajikan menu-menu yang beragam. Berbagai menu yang disajikan tak hanya menu khas Pakualaman. Ada juga menu luar negeri =
Baca Ada... Hal 7



MEDIA CENTER DHAUP AGENG

WINDA ATIKA IP, *Jogja*

TAMU UNDANGAN: Hari pertama resepsi dhaup ageng menyajikan berbagai menu khas Kadipaten Pakualaman.



Ada Garulina, Mangut Salmon hingga Uter-Uter Tahu Favorit PA VIII

Sambungan dari hal 1

Tradisi lain yang disajikan dalam Dhaup Ageng Pakualaman terkait dengan suguhan untuk para tamu. Bukan model prasmanan, seperti acara manten yang banyak ditemui di Jogja saat ini. Tapi dengan tradisi piring terbang, penyajian hidangan dibawa langsung oleh pramusaji. Dalam hal ini para abdi dalem.

"Sajian makanan yang disajikan akan diantarkan ke masing-masing tamu oleh para abdi dalem. Lantaran acara yang akan berlangsung cukup lama, menu dikeluarkan secara bertahap," kata Ketua Bidang Adat dan Akomodasi Dhaup Ageng KRT Radyo Wisroyo kepada wartawan Rabu (10/1).

Kemudian, menu yang dihantarkan pertama saat

tamu tiba di Pura Pakualaman lebih dulu mereka disugahi dua jenis *welcome drink*. "Bisa menikmati *unjukan* (minuman) sereh lime atau sereh dengan jeruk nipis, atau jahe dengan jeruk nipis," ujarnya.

Selanjutnya, setelah para tamu tiba di meja masing-masing, akan dibuka dengan hidangan pembuka berupa kudapan dan minuman. Ada beberapa kudapan yang disiapkan seperti kroket dan lain sebagainya. Namun ada satu *snack* Garulina. Sejatinya ini bukan nama makanan Jawa. Namun semacam lapis legit. "Tapi ada yang berbeda, ada lapisan khusus semacam fla. Kemudian minuman khas yang dihidangkan dari dulu adalah Setup Jambu," jelasnya.

Selanjutnya masuk ke me-

nu utama, ada beberapa menu yang disajikan dalam menu utama ini. Pertama ada nasi daun jeruk atau disebut Sekul Ijem. "Dipadukan dengan hidangan mangut, namun mangut yang kita sajikan berbahan ikan salmon," terangnya.

Bukan hanya salmon yang menjadi protein dalam hidangan utama ini, namun juga ada Bebek Asap. Serta untuk sayurannya, akan disuguhkan beberapa tumisan sayur. "Nanti apabila (bebek asap) dimakan bersama mangutnya itu juga tidak bertabrakan," sambungnya.

Selain itu, ada satu hidangan utama yang disajikan. Hidangan ini dinilai cukup spesial karena sajian ini ada hidangan makan siang sehari-hari Adipati Pakualaman KGPAA Paku Alam VIII. "Yaitu uter-uter tahu, yang di-

masak dengan santan, namun santan itu ada kocokan telur, kemudian ada potongan cabai," tambahnya.

Rangkaian jamuan makan siang pada resepsi hari pertama, ditutup dengan dua hidangan penutup. Pertama ada Es Buah berisi berbagai macam buah-buahan. "Untuk tamu-tamu VVIP disediakan semacam puding, namanya puding ketan ijo. Dipadukan dengan es krim," imbuhnya.

Para tamu undangan juga diberi souvenir berupa tas berukuran sedang berwarna biru serta buku panduan Dhaup Ageng yang berisi sejarah Kadipaten Pakualaman. Hingga profil dan makna lokasi di Puro Pakualaman yang digunakan sebagai tempat berlangsungnya rangkaian prosesi pernikahan agung. (**pra/hep**)

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

Yogyakarta, 18 Januari 2025
Kepala

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