



Kicak, Makanan Khas Ramadan dari Kampung Kauman

SALAH satu makanan legendaris di Yogyakarta sejak tahun 70-an dan hanya ada pada saat bulan Ramadan adalah "Kicak". Makanan ini biasanya tersedia di "Pasar Sore" Kampung Ramadan.

Gina (66), salah satu warga asli Kauman yang selama 20 tahun masih setia membuat dan berjualan kicak di pasar sore, atau yang sebelumnya juga dikenal "Pasar Tiban" menyampaikan, kicak merupakan makanan khas asli Kauman yang hanya dijual pada bulan Ramadan. "Saya itu sudah 20 tahunan jualan kicak di sini. Kicak ini juga khas bulan Ramadan, kalau nggak bulan Ramadan nggak ada yang jualan," ungkapnya.

Dia pun turut menceritakan cara pembuatan kicak. Menurutnya, pembuatan makanan ini tidak terlalu susah dan bisa dibuat oleh siapa pun. "Jadi bikinnya itu, pertama, beras ketan dibikij jadah, lalu kemudian dicampur kelapa parut, gula, vanila dan nangka. Setelah semuanya tercampur kemudian lalu dimasak dengan cara dikukus," bebarnya.

Menurutnya, makanan ini memiliki tekstur rasa manis yang gurih. Untuk makanan ini sangat cocok menjadi kudapan berbuka puasa. "Rasanya manis karena menggunakan gula. Kemudian kicak ini makanan khas, jadi kalau bulan puasa pasti laku," tuturnya.

■ Baca KICAK... Hal II



PAMERKAN: Gina (66) saat memberikan makanan Kicak, khas kampung Kauman Yogyakarta, kemarin.

JANAKA BRAWANZOOLO JOGJA

Kicak, Makanan Khas Ramadan dari Kampung Kauman

sambungan dari hal Joglo Jogja

Sejarah makanan ini pun pertama kali muncul pada tahun 70an, pada saat pasar Ramadan yaitu "Pasar Tiban" didirikan. Dan satu-satunya

orang yang sangat dikenal membuat makanan yaitu Mbah Wono yang telah berjualan sekitar 10 tahun lalu. "Pasar Tiban ini sudah

muncul sejak tahun 70-an, begitu pun makanan kicak. Tapi anak-anak sekarang tidak terlalu mengenal apa itu kicak," tandasnya. (nik/abd)

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

Yogyakarta, 23 September 2024
 Kepala

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