



Mengicip Olahan Kuliner Unik dari Jantung Kota Yogya

Terong Diolah Menjadi Minuman Menyegarkan

Terong termasuk jenis sayuran yang banyak diolah masyarakat untuk dikonsumsi sebagai sayur lodeh, sambal terong, ataupun terong geprek pada satu warung makan penyetan. Namun, mungkin tidak banyak orang yang memanfaatkan sayuran terong untuk diolah menjadi minuman dawet. Seperti yang dilakukan oleh Kelompok Tani Timoho Ngremboko Gendeng RW 19, Kelurahan Baciro, Kemantren Gondokusuman, Kota Yogyakarta.

Mereka menghadirkan inovasi olahan sayuran terong menjadi satu produk minuman dawet. Produk itu diberi nama Dawet Barong alias Dawet Baciro Terong dan dipamerkan

dalam Pasar Malam Kampung Wisata di XT Square, Kemantren Umbulharjo, Kota Yogyakarta, beberapa waktu lalu. Ketua Kelompok Tani Timoho Ngremboko, Umi (47) mengatakan, dawet Ba-

● ke halaman 11



TRIBUN JOGJA/DEWI RUKMINI

RACIK - Daryanti meracik Dawet Barong di stan Pasar Malam Kampung Wisata XT Square, Kota Yogyakarta, beberapa waktu lalu.

Terong Diolah

● Sambungan Hal 1

ciro Terong telah ada sejak dua tahun lalu. Dikatakan ide inovasi olahan terong itu muncul dari pembimbing Kontak Tani Nelayan Andalan (KTNA) di Kelurahan Baciro.

"Kelurahan Baciro kan dikenal sebagai kampung sayur, jadi memang kelompok tani kami memanfaatkan lahan di pinggir kali untuk menanam berbagai macam sayuran. Satu yang mendominasi adalah terong. Sehingga kami berinovasi mengolah terong menjadi dawet," jelas Umi kepada *Tribun Jogja*.

Cara mengolah

Minuman dawet dipilih karena termasuk kuliner tradisional. Adapun cara pengolahan terong menjadi minuman dawet pun dikatakan lebih mudah serta simpel. Seperti minuman dawet pada umumnya, bahan Dawet Barong terdiri atas santan kelapa dan gula merah cair yang dicampur irisan nangka. Bedanya, bahan cendol dalam dawet pada umumnya diganti dengan terong rebus.

Umi bercerita, dalam pembuatan Dawet Barong, terong ungu dipotong mengikuti serat dan memanjang setebal batang korek api kayu. Kemudian, irisan terong direbus sekitar 15 me-

nit menggunakan air, daun pandan, sedikit gula, dan diberi pewarna makanan warna hijau. Setelah matang, dawet bisa disajikan dengan mencampur masing-masing bahan.

"Untuk pemasaran, sementara ini kami hanya ikut *event-event* saja karena keterbatasan SDM (sumber daya manusia) kelompok tani yang juga memiliki pekerjaan lain. Kemarin kami juga ikut *event* gelar potensi di Balai Kota atau *event* ketahanan pangan dari dinas pertanian. Untuk peminat cukup lumayan karena setiap *event* kami bisa menjual lebih dari 50 cup per hari. Satu cup kami jual 5 ribu (rupiah)," tuturnya.

Menu alternatif

Sementara itu, Bendahara Kelompok Tani Timoho Ngremboko, Daryanti (45) menambahkan, Dawet Barong bisa menjadi satu alternatif bagi anak-anak yang tidak suka makan sayur, agar bisa tetap mengonsumsi sayuran dalam bentuk yang berbeda.

"Kemarin ada yang mencoba minum Dawet Barong, terus bilang suka karena terongnya tidak terlalu terasa. Padahal dia tidak suka sayuran terong," ujarnya. Selain Dawet Baciro Terong, Kampung Wisata Baciro juga membuat olahan kripik pare, bakso goreng (basreng) seledri, dan basreng bayam merah. (**Dewi Rukmini**)

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