



► JENANG YU JUMILAH

## Pertahankan Resep Turun-temurun agar Rasa Tetap Original

Pasar Ngasem yang terletak di sisi selatan Kraton Ngayogyakarta Hadiningrat menyimpan kuliner legendaris yang kerap diburu wisatawan dan warga lokal. Salah satunya jenang Yu Jumilah. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Yosef Leon.

Jenang, kudapan manis berbahan dasar tepung beras, ketan, atau ubi yang diolah dengan santan kelapa, merupakan salah satu ikon kuliner di Jogja. Ragam jenis jenang yang ditawarkan mulai dari

jenang grendul, jenang sumsum, hingga jenang abang, membuat para penikmat kuliner tak pernah bosan untuk kembali. Salah satu daya tarik jenang Yu Jumilah Pasar Ngasem adalah cita rasanya yang autentik dan tradisional. Proses pembuatannya yang masih menggunakan cara-cara tradisional serta bahan-bahan alami membuat jenang di sini memiliki rasa yang khas dan sulit ditemukan di tempat lain.



Fajar Suryati, generasi kedua penjual jenang Yu Jumilah, saat melayani para pembeli di warungnya yang terletak di Pasar Ngasem, Jogja, Senin (11/11).

► Halaman 11

### Pertahankan Resep...

"Kami mempertahankan resep turun-temurun agar cita rasa jenang tetap original," ujar Fajar Suryati, generasi kedua penjual jenang di warung ini saat ditemui di Pasar Ngasem, Senin (11/11).

Jenang bukan hanya kudapan, tetapi juga memiliki nilai sejarah dan budaya yang tinggi. Kudapan ini seringkali disajikan dalam berbagai acara adat dan perayaan di Jogja, juga kerap dikonsumsi sebagai sarapan oleh warga dan wisatawan.

Dengan menggunakan bahan-bahan alami seperti tepung beras, santan kelapa, ubi, ketan, danangka, setiap suapan jenang menyajikan perpaduan rasa manis dan gurih yang menggugah selera. Jenang sumsum, salah satu menu favorit, menjadi primadona karena teksturnya yang lembut dan rasa santannya yang begitu kaya.

Selain jenang sumsum, terdapat pula jenang lobe, lobe yang semakin langka ditemukan di tempat lain. Perpaduan irisanangka dan ubi pada jenang ini memberikan sensasi unik yang membuat penikmatnya ketagihan.

Fajar ingin melestarikan warisan kuliner keluarganya. Dengan tekun, ia mempertahankan resep-resep tradisional yang telah diwariskan turun-temurun. Saat ini, warung Jenang Yu

Jumilah menawarkan sekitar delapan jenis jenang, seperti jenang candil telo, jenang pati telo, jenang nganggrang, jenang ketan hitam dan lainnya. "Kalau jenang sumsum itu cuma butuh dua bahan dengan bumbu garam dan pandan sementara bahan pokoknya itu ada kelapa kental, tepung beras dan beras ketan," katanya.

Cara pengolahannya semua bahan dicampur dan dimasak dengan api kecil dengan diaduk terus menerus sampai dingin untuk menghasilkan cita rasa yang khas.

Meski harga per porsi jenang terbilang terjangkau, yakni sekitar Rp10.000, tapi cita rasa dan kualitasnya yang terjaga membuat warung ini selalu ramai pengunjung. Bagi para wisatawan yang ingin merasakan sensasi kuliner jadul yang autentik, Jenang Pasar Ngasem adalah destinasi yang wajib dikunjungi.

### Kuliner Favorit

Kepopuleran jenang Yu Jumilah tidak hanya dinikmati oleh masyarakat lokal, tetapi juga wisatawan dari berbagai daerah. Rasa yang lezat dan harga yang terjangkau membuat jenang menjadi oleh-oleh yang wajib dicoba bagi para pengunjung Jogja. "Saya selalu membeli jenang setiap kali berkunjung ke Jogja. Rasanya yang manis dan gurih membuat

saya ketagihan," ujar Nunik, wisatawan asal Solo.

Nunik menyebut jenang yang ditawarkan di warung Yu Jumilah cukup beragam dan bisa mencampur semua jenang sesuai selera. Selain rasa yang beragam, tampilan jenang pun sangat menarik. Ada yang dibentuk seperti bunga, ada pula yang dihias dengan taburan kelapa muda dan lain sebagainya. "Rasanya autentik. Manisnya pas, teksturnya lembut, dan aroma santannya begitu menggoda, terutama saat cuaca sedang dingin," ujarnya.

Menurutnya, kesempatan untuk mencicipi jenang lebih sedap saat pagi hari karena biasanya paling segar saat baru dibuat. Kemudian coba berbagai macam rasa lantaran setiap jenis jenang memiliki rasa dan tekstur yang berbeda serta nikmati selagi hangat karena jenang akan terasa lebih nikmat jika disajikan dalam keadaan hangat. "Bisa juga dipadukan dengan minuman hangat, seperti teh tawar hangat atau wedang jahe adalah pasangan yang sempurna untuk jenang," jelasnya.

Nunik memesan jenang pati telo yang disebutkan bercita rasa khas dengan manis yang tidak terlalu banyak. "Saya memang suka jenang dan kebetulan sering ke sini buat sarapan." ([yosef@harianjogja.com](mailto:yosef@harianjogja.com))

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

Yogyakarta, 23 November 2024  
Kepala

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