



Cerita Produsen Kue Keranjang yang Masih Eksis Sejak 1960-an

Jaga Kualitas Demi Kepuasan Pelanggan

Kue keranjang merupakan makanan identik yang selalu ada setiap perayaan Tahun Baru Imlek. Kue keranjang menjadi salah satu sesaji saat upacara sembahyang leluhur. Tidak hanya sebagai sesaji, kue keranjang juga digunakan sebagai oleh-oleh ketika berkunjung ke kerabat saat Imlek.

Pembuat Kue Keranjang Nyonya Seneng, Sulistyowati (80) mengatakan bahwa kue keranjang berbentuk bulat dan memiliki tekstur yang kenyal. Bentuk dan tekstur tersebut melam-

bankan persaudaraan yang erat.

"Kue keranjang itu kan untuk sembahyang leluhur, mendoakan leluhur yang sudah meninggal. Untuk oleh-oleh juga, setahun sekali (saat Imlek) kan berkumpul keluarga, harapannya

● ke halaman 11



TRIBUN JOGJA/CHRISTI MAHATMA WARDHANI

PRODUSEN KUE KERANJANG

- Produsen Kue Keranjang Nyonya Seneng, Sulistyowati (80) ditemui rumah produksi miliknya di Jl. Tukangan No.43, Tegal Panggung, Danurejan, Kota Yogyakarta, belum lama ini.

Jaga Kualitas

● Sambungan Hal 1

mempererat tali persaudaraan," katanya, Senin (20/1).

Sebagai makanan khas Imlek, permintaan kue keranjang meningkat sebulan sebelum Imlek yang jatuh pada Rabu, 29 Januari 2025. Namun puncak permintaan kue keranjang meningkat pesat seminggu sebelum Imlek.

Setiap harinya, Sulistyowati mengaku bisa memproduksi sekitar 200 kilogram

kue keranjang. Untuk memenuhi tingginya permintaan, ia dibantu oleh sembilan karyawan. Masing-masing punya tugas dan peran tersendiri dalam memproduksi kue keranjang.

Ia menerangkan, kue keranjang yang ia kelola merupakan warisan dari orang tuanya. Orang tuanya sudah memproduksi kue keranjang sejak 1960an di Jl. Tukangan No.43, Tegal Panggung, Danurejan, Kota Yogyakarta.

"Sejak umur 15 tahunan saya sudah membantu. Jadi setiap mau Imlek, anak-anak-

nya ikut membantu. Sebelum membuat kue keranjang berdoa dulu, supaya diberikan kelancaran semuanya. Karena untuk membuat kue keranjang itu kan butuh waktu lama," terangnya.

Menurut dia, menjaga kualitas adalah kunci kue keranjang produksinya bisa eksis dari dulu hingga sekarang. Dalam pembuatan kue keranjang, ia masih mempertahankan resep dari orang tuanya dulu.

"Karena sudah punya pelanggan, kami harus menjaga kualitas. Pakai bahan-bahan

berkualitas. Meskipun harga (bahan baku) naik, kami nggak mau menurunkan kualitas. Harga (kue keranjang) yang kami naikkan, karena bahan yang kami gunakan berkualitas," lanjutnya.

Untuk harga, ia mematok Rp54.000 per kilogramnya. Ukuran kue keranjang juga bervariasi, ada yang berisi hingga empat kue keranjang per kilogramnya. Saat ini, kue keranjang produksinya telah dikirim ke berbagai daerah, mulai dari DIY sendiri, Jawa Tengah, hingga Lampung. **(Christi Mahatma)**

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

Yogyakarta, 05 Agustus 2026
Kepala

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