



## Gudeg 5.007 Porsi Pecahkan Rekor MURI

**YOGYA, TRIBUN** - Sebanyak 5.007 porsi gudeg disajikan dalam Festival Kuliner Gula Kelapa 'Gudeg Sejuta Rasa', di Alun-Alun Selatan, Kota Yogyakarta, Sabtu (5/7).

Agenda yang diinisiasi Pemkot Yogyakarta dan Asosiasi Pengusaha Gudeg itu, berhasil memecahkan rekor Museum Rekor Dunia Indonesia (MURI) sebagai sajian gudeg terbanyak.

Piagam penghargaan MURI atas rekor pemrakarsa sajian gudeg terbanyak pun diterima langsung oleh Wali Kota Yogyakarta, Hasto Wardoyo.

Sementara, ribuan porsi gudeg yang disajikan dengan menu komplet, seperti sambal krecek, tempe, blondo, telur pindang, dan nasi, dibagikan secara gratis untuk masyarakat atau wisatawan.

"Saya pikir penting sekali Yogyakarta menghadirkan gudeg dengan varian-varian baru, supaya gudeg jadi makanan yang digemari oleh banyak orang. Tidak hanya orang Yogya," ucapnya.

Alhasil, kesempatan tersebut, sekaligus menjadi ajang pengenalan gudeg varian baru berbahan jantung pisang, yang diberi nama Gudeg Koroner.

Menurutnya, nama Gudeg Koroner dipilih sebagai edukasi, bahwa jika dimasak dengan benar, gudeg berserat tidak akan serta-merta menaikkan kadar gula darah dan kolesterol.

"Koroner adalah pembuluh darah jantung yang sering tersumbat gara-gara terlalu banyak kolesterol. Oleh karena



DOK. PEMKOT YOGYA  
**PEMBAGIAN GUDEG** - Pembagian hidangan gudeg untuk masyarakat dan wisatawan, di sela Festival Kuliner Gula Kelapa 'Gudeg Sejuta Rasa', di Alun-Alun Selatan, Kota Yogyakarta, Sabtu (5/7).

itu, dengan gudeg koroner, Inshaallah kita bisa makan gudeg, tapi sehat dan selamat," katanya.

Kepala Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, Wahyu Hendratmoko, menuturkan, Festival Kuliner Gula Kelapa 'Gudeg Sejuta Rasa', digelar untuk menyambut wisatawan di masa libur panjang sekolah.

Pihaknya pun bekerja sama dengan Asosiasi Pengusaha Gudeg dengan menyediakan 5.007 porsi makanan khas, hingga sukses memecahkan rekor nasional sajian gudeg terbanyak.

"Kita coba bikin persepsi wisatawan saat berkunjung ke Kota Yogyakarta itu senang, menarik, banyak aktivitas, dan banyak atraksi yang ada di Kota Yogya," cetusnya.

"Festival ini salah satunya, yang diselenggarakan Pemkot Yogya, untuk memperindah, memperbanyak aktivitas dan memberikan kesan positif wisatawan selama di Kota Yogya," urai Wahyu.

Ia pun mengungkapkan, Dinas Pariwisata menjalin kerja sama dengan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan (FKKMK) UGM untuk menciptakan varian gudeg dengan material yang lebih sehat dan higienis.

Sehingga, tambah Kadispar, bahan utama yang digunakan adalah jantung pisang dan menu pendamping seperti tempe krecek, telur, dan areh.

"Harapan kami, nama gudeg bisa semakin melegenda di mata dan telinga wisatawan, baik wisatawan mancanegara, maupun nusantara," pungkasnya. **(aka)**

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 11 Juli 2026

Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**

NIP. 19690723 199603 1 005