



► MAKANAN KHAS TIONGHOA

## Produksi Kue Keranjang Capai 200 Kg/Hari

DANUREJAN—Tahun baru Imlek tinggal hitungan hari lagi. Salah satu produsen kue keranjang di Tukangan, Danurejan, kembali disibukkan dengan pembuatan kue khas Tionghoa dalam perayaan Imlek tahun ini.

Produksi kue keranjang di rumah sederhana di sudut barat dari Stasiun Lempuyangan ini sudah berlangsung turun-temurun. Kue keranjang menjadi sajian wajib saat Imlek. Selain disantap bersama keluarga, kue ini juga menjadi persembahan penting dalam ritual penghormatan kepada para leluhur. Teksturnya yang lengket dan rasanya yang manis menyimpan makna mendalam tentang kehidupan.

Sianywati, generasi kedua dari keluarga pembuat kue keranjang tersebut, menjelaskan kue keranjang memiliki filosofi yang sangat kuat. Bahan dasarnya yang terbuat dari ketan melambangkan kelengketan, yang dimaknai sebagai perekat hubungan antarmanusia, terutama dalam keluarga.

"Ketan itu lengket, jadi maknanya supaya keluarga tetap lengket, rukun, saling merekat satu sama lain. Terus rasanya manis, harapannya hidup orang-orang yang makan kue ini juga manis. Kariernya manis, rezekinya manis, hubungannya juga manis," ujarnya, belum lama ini.

Meski zaman telah berubah, proses pembuatan kue keranjang di rumah Sianywati nyaris tak tersentuh modernisasi. Semua masih dilakukan secara tradisional. Proses dimulai dari mencuci beras ketan hingga bersih, kemudian digiling menjadi tepung. Sementara, gula pasir direbus dengan air hingga mendidih, menciptakan larutan manis yang kemudian dicampurkan ke dalam tepung ketan.

Adonan yang telah tercampur rata didiamkan terlebih dahulu selama kurang lebih satu hari. Setelah itu, barulah adonan dicetak ke dalam wadah, lalu dikukus selama sembilan jam. Uniknya, kompor yang digunakan untuk mengukus masih menggunakan kompor berbahan bakar minyak tanah.

"Panasnya lebih merata," ujarnya. Setelah dikukus selama sembilan jam, kue keranjang kemudian diangkat dan didinginkan sebelum akhirnya dikemas.

Menjelang Imlek, Sianywati mampu memproduksi sekitar 200 kilogram (kg) kue keranjang dalam sehari. Ia membuat kue dalam lima variasi ukuran, dengan berat utama 1 kg dan 0,5 kg. Sebagian besar kue keranjang produksinya sudah dipesan jauh-jauh hari oleh pelanggan. Harganya pun relatif terjangkau, yakni Rp55.000 per buah. (Luqas Subarkah)



**Sejumlah karyawan** di rumah produksi milik Sianywati tengah membuat kue keranjang, beberapa waktu lalu.

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

Yogyakarta, 29 Mei 2026  
 Kepala

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