Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Jajanan Pasar Khas Yogyakarta

Redy Kuswanto






Bacaan untuk Anak
Tingkat SMP

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Jajanan Pasar

Khas Yogyakarta

Redy Kuswanto

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

JAJANAN PASAR KHAS YOGYAKARTA

Penulis : Redy Kuswanto
Penyunting : Setyo Untoro
Ilustrator : -
Penata Letak : Andreas Supriyono

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598
KUS
j

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Kuswanto, Redy
Jajanan Pasar Khas Yogyakarta/Redy Kuswanto; Penyunting: Setyo Untoro; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2018
viii; 89 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-421-1

1. CERITA RAKYAT-JAWA
2. CERITA RAKYAT-KUE
3. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter



bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

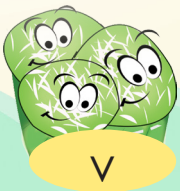
Dadang Sunendar
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Sekapur Sirih

Tidak bisa dipungkiri, pada era modern ini, berbagai jenis makanan cepat saji telah menjadi bagian hidup masyarakat Indonesia. Kehadirannya telah menggeser posisi makanan-makanan tradisional, terutama jajanan pasar. Padahal, jika dikaji lebih jauh, berbagai jenis jajanan pasar berbahan dasar alami, lebih menyehatkan, ramah lingkungan, dan ekonomis. Keberadaan jajanan pasar juga merupakan sebuah upaya mempertahankan tradisi kuliner para leluhur.

Keragaman kuliner Nusantara, termasuk jajanan pasar, merupakan salah satu ciri khas kekayaan budaya bangsa. Nah, apa jadinya jika ciri khas ini kemudian tidak dikenal oleh para generasi muda penerus bangsa? Itu artinya, rasa cinta terhadap budaya tanah air telah luntur. Akibatnya, tentu saja perlahan-lahan tanah air kita akan kehilangan jadi dirinya, bukan?

Kita sebagai generasi penerus penting sekali belajar keragaman budaya, dalam hal ini mengenal dan mempelajari kekayaan kuliner tradisionalnya, termasuk



jajanan pasar. Mempelajari beragam jajanan pasar tidak sekadar untuk memperkaya pengetahuan, tetapi juga untuk menumbuhkan dan meningkatkan kecintaan terhadap tanah air dan bangsa.

Melalui tokoh Mya, Mbah Sarmi, dan Mbah Darmo, saya ingin mengajak teman-teman muda untuk mengenal jajanan pasar khas Yogyakarta yang mulai terpinggirkan. Selain menceritakan sejarah dan filosofi dari masing-masing jajanan pasar, Mbah Sarmi dan Mbah Darmo juga memberikan resep-resep rahasia dan cara pembuatannya *lho*. Seru, kan? Diharapkan, para pembaca muda tidak saja penasaran pada rasanya, tetapi juga bisa mencoba membuatnya di rumah.

Semoga dengan mengikuti petualangan Mya, Mbah Sarmi, dan Mbah Darmo, pengetahuan kita tentang kekayaan budaya bangsa makin bertambah. Dengan demikian, cinta tanah air pun bisa meningkat. Harapan yang paling utama, tentu saja agar kita tidak kehilangan budaya yang telah menjadi jati diri bangsa.

Yogyakarta, Juni 2018

Penulis



Daftar Isi

Sambutan iii
Sekapur Sirih v
Daftar Isi vii
Jajanan Pasar Kita 1
Jajanan Pasar Khas Yogyakarta 7
- Adrem 9
- Cenil 14
- Clorot 19
- Dadar Gulung 25
- Gatot 30
- Geplak 34
- Hawug-Hawug 38
- Jadah Manten 42
- Kipo 49
- Legomoro 52
- Lopis 56
- Madumangsa 61
- Sungga Buwana 66
- Semarmendem 71
- Yangko 76



Penutup..... 81
Daftar Pustaka..... 83
Biodata Penulis..... 84
Biodata Penyunting..... 87
Biodata Pengatak..... 89



Jajanan Pasar dan Kita

Hai, perkenalkan namaku Mya. Aku bersekolah di Jakarta, dan duduk di kelas VIII. Tahun lalu, mamaku membawa oleh-oleh dari Yogyakarta. Kalian tahu apa yang ia bawa dari Kota Sultan itu? Jajanan pasar! Ya, jajanan pasar yang unik dan rasanya sungguh mencengangkan. Sejak itu, aku menjadi penasaran. Aku tertarik ingin mengetahui lebih banyak. Terlebih, di setiap jajanan pasar, ada kisah unik yang melatarinya.

Liburan semester lalu, Mama mengirimku ke Yogyakarta. Di sana, aku tinggal bersama Mbah Darmo dan Mbah Sarmi. Mereka adalah pasangan suami istri berusia 64 tahun. Dahulu, mereka pembuat dan pedagang jajanan pasar. Usahanya telah mengantarkan dua putra mereka menjadi sarjana. Sekarang, mereka menikmati hari tua dan menghabiskan waktu di rumah.



Ketika kuliah, Mama tinggal bersebelahan dengan rumah Mbah Darmo dan Mbah Sarmi. Bersama teman kosnya, Mama sering membeli jajanan di kedai jajanan mereka. Dari mereka jugalah Mama mengenal banyak makanan tradisional, terutama jajanan pasar. Mama termasuk penggila jajanan tradisional. Ia pernah terobsesi bisa membuat jajanan pasar. Barangkali, sifat itu menurun padaku. Namun sayang, karena kesibukan, niatnya tak pernah kesampaian.

Mbah Darmo dan Mbah Sarmi sangat mencintai budaya kuliner. Mereka senang aku mau belajar. Cerita dan pengetahuan yang mereka berikan memicu minatku untuk mencari tahu lebih banyak tentang kuliner dan sejarahnya. Ini semua sungguh mengasyikkan.

Sahabat, makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri khas lokalitas atau kedaerahan. Makanan tradisional ini memiliki jenis dan bentuk yang sangat beragam. Ada yang difungsikan sebagai makanan utama dan ada pula sebagai makanan pendamping. Nah, makanan pendamping inilah yang kita kenal sebagai makanan kecil atau jajanan.



Jajanan memiliki bentuk dan rasa yang beragam. Terlebih pada zaman modern, berbagai jenis dan bentuk jajanan yang dikemas sedemikian rupa itu sangat mudah didapatkan. Dari cerita Mbah Darmo dan hasil pengamatanku, kehadiran jajanan modern saat ini sudah menggeser keberadaan jajanan pasar tradisional. Faktanya, kita yang masih remaja lebih tertarik pada makanan-makanan modern *kok*. Padahal jika dikaji lebih jauh, sesungguhnya banyak makanan buatan pabrik yang tidak memperhatikan nilai gizi yang baik.



Gambar 1 Beragam Jajanan Modern

Foto dari www.craigbailey.net/junk-food

Jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai jenis makanan kecil atau makanan ringan yang dibuat secara tradisional. Pada awal kemunculannya, jajanan ini dijual di pasar-pasar tradisional. Seiring perkembangan zaman, banyak juga yang dijual di toko-toko atau pasar modern. Hanya saja, yang dijual di toko-toko modern biasanya dibuat dengan tampilan atau varian rasa baru sehingga lambat-laun menghilangkan ciri khas tradisionalnya.



Gambar 2 Beragam Jajanan Pasar Tradisional

Foto oleh Redy Kuswanto

Jajanan pasar telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia. Pada zamannya, hampir semua orang menyukai penganan khas negeri ini. Sebagian besar dari mereka menyajikan jajanan pasar untuk camilan sehari-hari. Tidak sedikit pula yang menyajikannya pada berbagai acara istimewa, misalnya saja hajatan atau kenduri dan upacara adat.

Namun, pada era modern ini, jajanan pasar semakin terpinggirkan. Terlebih, banyak generasi muda tidak banyak mengenalnya. Ya, bahkan generasi sebelum kita banyak juga yang buta akan jajanan pasar, terutama mereka yang hidup di perkotaan.

Menurutku, ketidaktahuan masyarakat terhadap jajanan pasar dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain ketidakpedulian dan putusnya mata rantai informasi dari generasi sebelumnya. Tidak adanya pengetahuan ini dikhawatirkan akan menyebabkan generasi berikutnya buta terhadap budaya bangsa sendiri. Sebaliknya, mereka mungkin lebih mengenal budaya bangsa lain.

Jika tidak ingin kekhawatiran di atas benar-benar terjadi, sedini mungkin generasi kita harus dikenalkan



dengan jajanan pasar. Caranya bagaimana? Peran orang tua di rumah, kebijakan pemerintah, serta kepedulian sekolah dan masyarakat umum sangat dibutuhkan. Jika semua bisa ikut menjaga dan melestarikan, bukan tidak mungkin jajanan pasar kita akan kembali menemukan kejayaannya, bukan?



Jajanan Pasar Khas Yogyakarta

Sahabat, Yogyakarta terkenal dengan kuliner tradisionalnya yang khas. Meskipun sekarang sudah banyak restoran atau kafe dengan sajian menu-menu luar negeri, jajanan pasar masih menjadi idola bagi para wisatawan dari luar Yogyakarta. Aku berpikir, jika ditekuni secara benar, peluang ini akan menjadi lahan bisnis yang menjanjikan. Selain itu, bisa menjadi aset berharga bagi kemajuan pariwisata Yogyakarta.

Dari penelusuranku di pasar-pasar tradisional di wilayah Yogyakarta, seperti Pasar Beringharjo, Pasar Kranggan, Pasar Tamansari, Pasar Legi Kotagede, Pasar Prawirotaman, Pasar Bantul, dan Pasar Kolombo, jajanan pasar tradisional yang dijajakan sebagian besar masih seragam. Beberapa di antaranya sudah dimodifikasi baik rasa maupun bentuknya.



Baiklah, mari kita lihat satu per satu jajanan pasar dari Yogyakarta ini. Ada 15 jajanan pasar yang kurangkum secara lengkap. Selain sedikit belajar sejarah, kita juga bisa belajar cara membuatnya. Dengan panduan resep dari Mbah Sarmi dan Mbah Darmo, aku yakin kalian mampu membuat jajanan pasar khas Yogyakarta. Aku sudah membuktikannya *lho*! Untuk meraih keberhasilan ini, yang dibutuhkan hanyalah keinginan yang kuat, ketelatenan, dan kesabaran.

Selamat membaca, selamat berkreasi, dan selamat mencicipi jajanan pasar khas Yogyakarta!



Adrem

Penganan ini banyak diproduksi di Pedukuhan Wirosutan, Sanden, Bantul. *Adrem* tergolong jajanan pasar yang "murah-meriah". Keunikan bentuk dan rasanya yang khas membuatnya banyak digemari.

Adrem memiliki rasa yang manis bercampur gurih, sebagaimana makanan tradisional Jawa pada umumnya. Salah satu keunikannya adalah warna dan bentuknya. Warna khasnya adalah cokelat tua dan, jika diperhatikan, jajanan ini menyerupai kuncup bunga sebelum mekar.

Menurut Mbah Darmo dan beberapa sumber lain, kue ini sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram kuno *lho*. Biasanya, pada masa lalu penganan ini dijual oleh *simbok-simbok* yang berkeliling kampung ketika masa panen tiba. Warga menjadikan *adrem* sebagai teman minum teh tawar pahit atau minuman hangat lainnya.

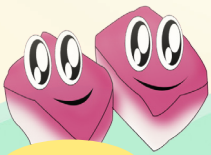




Gambar 3 *Adrem* yang Siap Dinikmati
Foto oleh Redy Kuswanto

Sejak zaman dahulu, *adrem* sering dibuat dan disuguhkan dalam acara-acara penting warga, misalnya hajatan, selamatan, atau kegiatan kampung lainnya. Cara pembuatannya sangat menyenangkan dan tidak memerlukan waktu lama.

Dari penelusuranku di Pasar Bantul, ada beberapa penjual *adrem*. Aku menemukan *adrem* sudah dikemas dalam wadah plastik dan sudah dalam keadaan dingin. Meskipun demikian, rasanya sungguh mencengangkan. Rasanya sama seperti ketika mamaku memberikannya saat pertama kali, sangat istimewa.



Jika kebetulan berkunjung ke Yogyakarta, singgahlah di Pasar Bantul. Namun, jika belum sempat, kalian bisa mencoba membuatnya. Aku juga sempat meminta Mbah Sarmi mengajariku. Setelah beberapa kali gagal, akhirnya aku berhasil juga.

"Kita membutuhkan satu kilogram tepung beras, delapan ons gula jawa atau gula pasir, setengah kelapa tua yang diparut, dan lima bungkus vanili." Begitu pesan Mbah Sarmi saat itu. Aku selalu mengingatnya.

"Jangan lupa, siapkan satu liter minyak goreng," tambah Mbah Darmo. "*Adrem* harus digoreng, hehe ...."

Cara membuatnya juga terbilang mudah. Pertama, beras yang sudah dibersihkan direndam selama dua jam. Kemudian ditiriskan dan dijadikan tepung. Gula jawa dimasak bersama kelapa parut dan diberi air putih satu cangkir. Kemudian, campuran itu dipanaskan hingga mendidih dan mengental.

"Kalau gulanya sudah mengental, angkat, *Nduk*," saran Mbah Sarmi. "Kemudian dinginkan. Selanjutnya, campurkan tepungnya. Aduk hingga kalis dan beri vanili."



Begitulah. Mbah Darmo dan Mbah Sarmi membimbingku secara sabar. Bahkan saat menyiapkan daun pisang untuk diolesi minyak pun, mereka mengajari bagaimana melakukannya dengan benar. Awalnya aku tidak paham untuk apa daun tersebut.

"Daun diolesi minyak agar bulatan-bulatan *adrem* seperti bakso tidak lengket." Mbah Sarmi menjelaskan. "Besar kecilnya bulatan disesuaikan selera. Jangan lupa dipipihkan ya …."

"Jika sudah, apa yang harus saya lakukan, Mbah?" tanyaku, selalu tak sabar menunggu.

Mbah Sarmi tersenyum ramah. Ia lantas memanaskan minyak goreng dalam wajan. "Gorenglah *adrem* dan biarkan mengapung," katanya seraya memasukkan *adrem* satu per satu. "Jangan lupa, jika sudah mengapung, jepit sisi-sisinya menggunakan stik bambu. Angkat jika sudah berwarna kecokelatan."

Kata Mbah Sarmi, jika *adrem* belum bisa membentuk secara baik, coba aduk lagi hingga kalis agar tidak pecah saat digoreng. Ciri-ciri *adrem* yang baik adalah teksturnya halus dan berwarna kecokelatan, tidak pecah, dan mengapung saat digoreng.



Selesai sudah proses membuat *adrem* yang lucu dan istimewa ini. Bagi penyuka manis, *adrem* bisa juga ditaburi gula tepung saat menyantapnya. Sajikan *adrem* selagi hangat untuk melengkapi minum teh *tubruk* atau kopi pada sore hari. Karena *adrem* sudah memiliki rasa manis, sebaiknya teh atau kopi dibuat tawar saja.



Cenil

Cenil cukup dikenal oleh masyarakat perdesaan di Yogyakarta. Di beberapa tempat di Pulau Jawa, makanan ini cukup dikenal juga, meskipun bentuk dan bahannya mungkin sedikit berbeda. Kata Mbah Darmo, keberadaannya saat ini tidak sebanyak zaman dahulu.

"Di beberapa pasar tradisional di wilayah Yogyakarta, hanya ada beberapa perempuan tua penjual *cenil* yang masih setia menjajakannya," tutur Mbah Darmo, seperti tengah menyesali sesuatu.

Jajanan desa ini memiliki cita rasa yang manis dan gurih, terbuat dari gula pasir dan parutan kelapa. Bahan-bahan dan cara pembuatannya sangat mudah. Tidak memerlukan biaya mahal dan peralatan supermodern.

"Padahal, dahulu penganan kecil ini dibuat oleh masyarakat desa dan dijual di pasar-pasar tradisional," sambung Mbah Darmo lagi.

"Apakah *cenil* memiliki filosofi, Mbah?" tanyaku.

"Ya, tentu saja," tegas Mbah Darmo. "*Cenil* bersifat lengket dan sulit untuk dipisahkan. Secara filosofis,



ini menggambarkan bahwa orang Jawa memiliki sifat persaudaraan yang erat dan sulit dipecah-belah."

"Wadah *cenil* biasanya menggunakan pincuk daun pisang." Mbah Sarmi menambahkan, "Pincuk singkatan dari bahasa Jawa *'pinten-pinten cukup'* atau 'berapa pun cukup'. Ini menunjukkan, manusia dalam keadaan apa pun harus bersyukur dan merasa cukup."



Gambar 4 Cenil yang Manis dan Gurih
Foto oleh Redy Kuswanto

Selain dari cerita Mbah Darmo dan Mbah Sarmi, banyak sumber setempat yang percaya, dahulu *cenil*



merupakan makanan alternatif ketika terjadi kelangkaan beras. Saat itu warga berhasil membuat sebuah makanan yang dinamakan *cenil* ini. *Cenil* artinya 'centil' karena makanan ini berwarna-warni dan menggoda.

Kami menemukan *cenil* di Pasar Prawirotaman. Di sana hanya ada satu orang penjual *cenil*. Jumlah dagangannya pun tidak terlalu banyak.

"Jika tidak ingin kehabisan, datanglah sebelum *jam* dua belas siang. Karena biasanya, pada *jam* sepuluh pagi saja cenil sudah habis," ujar penjualnya.

Selain cita rasa manis dan gurih, ketika menggigitnya sangat terasa tekstur yang kenyal dan lengket. Ada aroma tepung kanji yang sulit dihilangkan. Rasanya, *hmm* ... bikin ketagihan. Inilah jajanan pasar kedua yang harus segera kubuat, usulku kepada Mbah Darmo. Tentu saja dengan senang, lelaki itu mengiyakan. Hari itu juga, kami membeli bahan-bahan yang diperlukan di sebuah pasar pagi.

"Kita membutuhkan sepuluh sendok makan tepung kanji atau tapioka, dua setengah sendok makan tepung



terigu, dan kelapa parut secukupnya," kata Mbah Darmo, memerinci kebutuhan yang harus dibeli.

"Bagaimana untuk warnanya, Mbah?"

"Umumnya diperlukan tiga pewarna makanan, yaitu merah, hijau, dan kuning. Warna putih kita dapatkan dari warna asli tepung."

"Baik, Mbah. Bahan yang lain apa lagi?"

"Garam halus secukupnya, dua lembar daun pandan, dan air secukupnya," jawab Mbah Darmo. "Semua itu ada di rumah, tidak perlu beli hehe ...."

Sesampai di rumah, aku dibantu Mbah Sarmi menyiapkan keperluan untuk membuat *cenil*. Pertama, aku mencampurkan semua tepung dan garam halus. Kemudian, menambahkan air hangat sedikit demi sedikit sambil terus mengaduk-aduk. Adonan dicampur hingga kalis atau tidak lengket dan bisa dibentuk.

"Sekarang, bagi adonan menjadi tiga bagian, kemudian masing-masing diberi pewarna." Mbah Sarmi memberi contoh. "Terus, masing-masing bagian dibentuk menjadi lonjong seukuran jari tangan."



Mbah Sarmi memintaku memanaskan air dan daun pandan. Kemudian semua adonan dimasukkan ke air panas dan dimasak hingga matang dan mengapung.

"Nah, jika sudah matang, angkat dan tiriskan," kata Mbah Sarmi lagi. "Baru setelah dingin, potong-potong cenil dengan ukuran sesuai selera. Tata dan berilah taburan kelapa parut dan gula pasir."

Setelah mencobanya, aku tidak merasa kesulitan sama sekali *lho*. *Cenil* kreasiku siap dihidangkan hanya dalam waktu tidak lebih dari sembilan puluh menit.

"Untuk menambah tampilan lebih menarik, kita juga bisa menusuk *cenil* seperti satai," usul Mbah Darmo. "Tata di piring, lalu taburkan kelapa dan gula pasir."

Mbah Darmo dan Mbah Sarmi menyarankan, agar lebih nikmat, sebaiknya *cenil* dihidangkan dan disantap bersama teh atau kopi panas.



Clorot

Hari berikutnya, Mbah Darmo membawakanku jajanan pasar yang bentuknya unik, seperti trompet tahun baru. Ia pun bercerita tentang jajanan itu. Namanya *clorot*. Rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal memberikan cita rasa yang khas. Cara memasaknya pun sangat mudah, hanya dikukus.



Gambar 5 *Clorot* yang Unik Siap Dinikmati
Foto oleh Redy Kuswanto

"*Nduk* Mya kenal makanan ini?" tanya Mbah Darmo seraya memberikan dua buah *clorot.*

“Tidak, Mbah.” Aku menjawab singkat.

Mendadak, kulihat wajah Mbah Darmo meredup. Ada raut kecewa yang jelas terbaca di wajah tuanya. Aku merasa tak enak hati dan seketika menjadi bingung. Apakah perkataanku telah menyakitinya?

“Ada apa, Mbah?” tanyaku akhirnya, hati-hati.

“Simbah sering sedih, *Nduk*,” jawab Mbah Darmo lirih. “Banyak sekali anak zaman sekarang yang tidak mengenal jajanan pasar. Padahal, ini milik kita. Ini bukan makanan asing, *tapi* mengapa asing di negerinya?”

Kuraih pundak Mbah Darmo yang masih kukuh. “Saya paham perasaan Simbah,” kataku. “*Tapi* Simbah tidak perlu sedih. Kan sekarang ada saya. Saya ingin belajar banyak tentang jajanan pasar.”

“Iya, *Nduk*. Semoga setelah kamu belajar dan pintar, bisa menularkan ilmumu kepada teman-teman yang lain. Biar makin banyak anak muda yang peduli pada kelestarian jajanan asli Indonesia ini.”



"Semoga, Mbah. Saya makan *clorot*-nya ya ...."

"Oh iya, sini Simbah bukakan."

"Saya bisa, Mbah. Diputar *gini*, kan?"

Mbah Darmo tersenyum mengamatiku membuka janur pembungkus *clorot*. Sedetik kemudian, ia beranjak ke dapur. Akan membuat teh *tubruk*, katanya.

Bungkus *clorot* terbuat dari janur yang dibuat kerucut seperti trompet. Dalam "trompet" inilah diisikan adonan. Cara membuat "trompet" ini sangat mudah, yaitu janur (yang sudah dibuang lidinya) diputar ujungnya hingga membentuk kerucut. Bagian bawahnya dirapatkan dengan cara mengencangkan putaran agar tidak bocor saat diisi adonan. Lalu bagian atasnya disemat menggunakan lidi atau lidi bambu.

Dari cerita Mbah Darmo, penganan ini pernah menjadi camilan favorit para wali di Pulau Jawa bagian pesisir utara. Pada sekitar abad ke-15 hingga abad ke-16, wilayah tersebut menjadi tempat dakwah para wali. *Clorot*, yang telah menjadi makanan masyarakat setempat, sering menjadi suguhan para wali ketika berkunjung ke rumah warga atau ketika ada kegiatan.



Tidak diketahui secara pasti bagaimana akhirnya *clorot* menjadi jajanan khas di wilayah Yogyakarta dan sekitarnya. Beberapa sumber setempat dan Mbah Sarmi mengatakan bahwa *clorot* sudah menjadi makanan khas Kota Gudeg sejak dahulu kala.

Dari penelusuranku di beberapa pasar, tidak ada satu pun penjual jajanan yang menjual *clorot*. Aku sempat putus asa karena tidak bisa mencicipinya lagi. Padahal, menurut Mbah Darmo dan Mbah Sarmi, *clorot* dijual di Pasar Beringharjo dan Pasar Tamansari. Namun, saat kami datang, sama sekali tidak menemukannya.

Untungnya, secara tak sengaja, kami menemukan jajanan itu di kedai penjual jajanan di sekitar Krapyak. Kata penjualnya, *clorot* harus dipesan jauh-jauh hari.

Clorot sangat cocok apabila disajikan selagi hangat. Untuk menyantapnya, kita harus menekan bagian bawah "trompet". Setelah isinya keluar, barulah *clorot* bisa dinikmati. Bisa juga kita membuka gulungan ujung depan janur hingga menampakkan isinya sedikit demi sedikit.



Karena ketagihan, aku mencoba membuatnya sendiri. Tentu, atas bimbingan Mbah Sarmi dan Mbah Darmo yang baik hati dan selalu antusias.

"Cara membuatnya tidak sulit, *Nduk*," kata Mbah Darmo sore itu, memberi semangat. "Pertama, siapkan tepung beras dan tepung sagu, masing-masing satu kilogram. Siapkan juga tiga kilogram gula merah."

"Santan dan air dingin setengah liter." Mbah Sarmi menambahkan. "Jangan lupa setengah sendok teh garam, dan tentu saja janur untuk pembungkusnya."

Setelah semua bahan tersedia, aku mulai meraciknya sesuai petunjuk. Langkah pertama, mencampurkan tepung beras dan tepung sagu. Gula merah dan garam direbus hingga larut, lalu disaring. Setelahnya, masukkan santan pada larutan gula. Terakhir, tuang tepung ke dalam larutan gula.

"Jangan lupa mengaduknya, biar tidak hangus." Mbah Sarmi mengingatkan. "Jika sudah kental dan membentuk adonan yang licin, segera angkat."



Langkah selanjutnya, Mbah Sarmi memintaku mengisi "trompet" dengan adonan hingga tiga perempat bagian. Lantas, "trompet" yang sudah diisi adonan dimasukkan ke panci pengukus, satu per satu.

Mbah Sarmi menata "trompet" begitu rapi. "Tegakkan posisinya supaya adonan tidak tumpah," katanya. "Kukus adonan ini dengan api sedang selama dua puluh menit. Atau, jika benar-benar sudah matang."

Ah, lega! Ternyata tidak lebih dari dua jam proses pembuatan *clorot* yang istimewa pun selesai. Kami menikmatinya selagi hangat. Untuk menemani, kupilih teh *tubruk* panas. Oh ya, dalam keadaan dingin pun, *clorot* tetap tidak kehilangan kenikmatannya *lho*.



Dadar Gulung

Aku menemukan penganan kecil ini di Pasar Tamansari dan Kranggan. Rasanya yang manis dan gurih sungguh membuat ketagihan. Aku rasa, *unti*-lah yang membuat penganan ini menjadi lezat. *Unti* adalah isian kelapa parut dan saus gula merah. Saat dikunyah, *unti* akan lumer di mulut.

Dadar gulung adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Sesuai namanya, dadar gulung dibuat dengan cara didadar untuk lapisan kulitnya, kemudian diisi dengan parutan kelapa yang sudah dimasak dan diberi gula.

Tidak sedikit yang beranggapan bahwa penganan ini berasal dari Malaysia. Ada juga yang berkata jika makanan ini merupakan warisan penjajah Belanda.





Gambar 6 Dadar Gulung yang Memikat Hati
Foto oleh Redy Kuswanto

"Jika ditelaah lebih jauh, memang konsepnya sama seperti *panekoeken* dari Belanda," kata Mbah Darmo. "Di negeri asalnya, *panekoeken* adalah dadar yang dipanggang dan berisi potongan apel, keju, atau bisa ditambah sirup gula kental bernama *stroop*."

Mungkin karena kesamaan konsep ini, dadar gulung digolongkan sebagai *pancake* atau *roll pancake*.

Ingin mencicipi jajanan istimewa ini? Cobalah datang ke pasar tradisional. Jika kesulitan, kalian bisa

berkreasi sendiri. Aku pun sudah bisa membuatnya dengan panduan Mbah Darmo dan Mbah Sarmi.

"Bahan yang dibutuhkan ada dua bagian," ujar Mbah Sarmi saat mengantarku berbelanja. "Pertama, untuk isian, yaitu seperempat kilogram parutan kelapa, satu kilogram gula pasir, empat senti kayu manis, satu cangkir air dingin, dan garam secukupnya."

"Bahan kedua untuk apa, Mbah?" tanyaku.

"Bahan kedua untuk dadarnya," jawab Mbah Sarmi, lalu memintaku mengingat-ingat. "Seperempat kilogram tepung terigu. Satu butir telur. Seperempat liter santan. Seperdelapan liter air dingin. Satu sendok teh air perasan pandan dan garam secukupnya."

Ketika semua bahan telah terkumpul, aku pun mulai membuatnya. Mbah Darmo dan Mbah Sarmi memberikan petunjuk selangkah demi selangkah.

"Campurkan dulu kelapa, gula, kayu manis, dan garam," perintah Mbah Sarmi. "Goreng adonan dalam wajan kering dan api sedang. Tambahkan air. Kemudian aduk perlahan-lahan hingga campuran mengering. Sisihkan dan ambil kayu manisnya."



“Daun pandannya diapakan, Mbah?”

“Bisa ditumbuk atau diblender bersama sedikit air hingga menjadi jus. Peras dan saring untuk mengambil airnya. Kita juga bisa menggunakan pasta pandan atau pewarna makanan yang dijual di toko.”

Selanjutnya, Mbah Sarmi menyilakanku membuat dadar. Caranya, campurkan tepung, telur, pasta pandan, santan, garam, dan sedikit air. Aduk hingga tercampur.

“Sementara mengaduk adonan, bisa panaskan teflonnya, *Nduk*.” Mbah Darmo mengingatkan. “Tidak perlu diberi minyak atau air ya.”

Saat teflon sudah panas, aku menuangkan tiga sendok makan adonan secara merata. Kubiarkan selama satu menit, dibalik, dan digoreng satu menit lagi.

“Sekarang, masukkan isian sebanyak dua sendok teh, letaknya agak di pinggir permukaan dadar.” Mbah Sarmi memberi petunjuk selanjutnya.

“Lalu … digulung, Mbah?”

“Tidak digulung dulu.” Mbah Sarmi menunjukkan caranya. “Lipat dadar sekali hingga isian tertutup. Lipat sisi kiri dan kanan, lalu gulunglah hingga habis.”



Hmmm, penuh tantangan dan sensasi *lho*! Dalam waktu tujuh puluh menit, dadar gulung kreasiku sudah selesai. Saatnya menyantap bersama teh *tubruk* atau wedang jahe hangat.



Gatot

"Berapa jenis jajanan yang akan kamu pelajari, *Nduk*?" tanya Mbah Darmo saat kami menikmati dadar gulung dan teh pada sore hari.

"*Kenapa* tanya begitu *tho*, Mbah? Sudah bosan ya lihat Mya di sini?" tanyaku bergurau.

"Hehe ... tentu saja tidak." Mbah Darmo tergelak. "Biar bisa mengatur waktu saja. Takutnya nanti liburannya *keburu* habis, tapi belum semua dilakoni."

"Saya santai, *kok*, Mbah. Rencananya *sih* lima belas jenis saja," jawabku agak ragu. "Tapi, kalau misalkan waktunya *nggak* cukup, seadanya saja."

Saat kami tengah bercakap-cakap, Mbah Sarmi datang membawa sepiring makanan. Warnanya kehitaman ditaburi kelapa parut dan gula putih. *Aha*, tentu saja aku mengenali makanan itu.

"Ini gatot yang kita beli tadi pagi," ujar Mbah Sarmi seraya meletakkannya di meja.

Gatot bukanlah kependekan dari Gatotkaca, he-he .... Gatot di sini adalah nama jajanan pasar. Makanan ini dikenal di hampir seluruh wilayah Yogyakarta, meskipun



asli dari Gunungkidul. Gatot akan terasa nikmat jika disantap selagi hangat. Dengan ditaburi gula pasir halus dan kelapa parut, gatot akan lebih terasa lezat.



Gambar 7 Gatot yang Kenyal dan Gurih

Foto oleh Redy Kuswanto

"Gatot adalah singkatan dari 'gagal total'," ujar Mbah Darmo memulai cerita pada sore hari itu. "Menurut cerita, dahulu warga Gunungkidul menjadikan tiwul untuk makanan pokok."

"Tiwul? Apa itu, Mbah?"

"Tiwul adalah nasi dari gaplek yang ditumbuk," jawab Mbah Darmo. "Ketika itu, beras sangat mahal karena banyak sawah yang gagal panen akibat kekurangan air.

Singkong yang tidak butuh banyak air akhirnya dijadikan alternatif tanaman pertanian. Kenyataannya, singkong harus segera diolah. Jika setelah panen dibiarkan lebih dari tiga hari, rasanya akan berbeda dari yang asli. Warga tidak kehilangan akal. Mereka mengeringkan singkong dengan cara dijemur dan menjadi gaplek. Singkong kering ini lalu ditumbuk dan dikukus menjadi nasi tiwul."

"Hubungannya dengan gatot apa, Mbah?"

"Nah, dalam prosesnya, pembuatan gaplek tidak selalu berjalan mulus. Cuaca sering menjadi kendala. Singkong yang kehujanan mengalami fermentasi, berjamur, dan kehitaman. Warga merasa, proses ini gagal total. Namun, tidak ada pilihan, gaplek hitam tetap diolah. Ternyata, gaplek hitam ini enak juga dikonsumsi. Kemudian, makanan ini dinamai gatot atau 'gagal total'."

Unik juga kisahnya ya! Apa pun cerita yang melatarinya, gatot kemudian menjadi camilan tradisional di Yogyakarta dan sekitarnya. Banyak juga para pelancong yang penasaran sehingga penjual-penjual gatot selalu menjadi buruan mereka.



Aku dan Mbah Sarmi menemukan gatot di Pasar Bantul, bersamaan dengan *adrem*. Sayangnya, gatot dijual dalam keadaan dingin. Namun, rasanya tetap mengejutkan *kok*. Ada aroma yang khas dari gaplek hitam yang agak kenyal ini.

Memenuhi rasa penasaranku, Mbah Darmo dan Mbah Sarmi mengajariku membuat gatot. Sesuai petunjuk, aku menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan. Setengah kilogram *gaplek* hitam. Setengah butir kelapa yang diparut. Garam dan gula secukupnya.

Gaplek yang telah kubeli lalu direndam selama sehari semalam. Kemudian diangkat dan diiris-iris tipis sekitar setengah senti. Terakhir, gatot dikukus selama setengah jam atau sampai matang betul.

"Tata gatot di atas daun pisang atau piring, *Nduk*," pinta Mbah Sarmi saat melihat gatot sudah matang. "Beri taburan kelapa parut, garam, dan gula."

Yey! Gatot pun siap dihidangkan. Penganan ini bisa dinikmati dalam keadaan hangat atau dingin *lho*. Paling seru jika dijadikan camilan ketika bersantai.



Geplak

Ternyata jajanan pasar dari Bantul lumayan banyak juga *lho*. Saat aku menikmati gatot, Mbah Darmo dan Mbah Sarmi mengenalkanku pada jajanan pasar yang lain. Geplak namanya. Jajanan asli Bantul ini rasanya manis dan gurih.

"Dahulu, geplak kerap dijadikan makanan utama pengganti beras oleh masyarakat Bantul." Mbah Darmo mulai bercerita tentang geplak. "Konon, ketika itu daging kelapa, bahan pembuat geplak, dan tebu yang diolah untuk menjadi gula sangat berlimpah."

"Ya, pada era kolonial Belanda, Bantul terkenal sebagai daerah penghasil gula tebu," sambung Mbah Sarmi. "Sementara itu, bahan makanan yang lain, misalnya beras sangat susah ditemukan."

Lambat laun, ketika keadaan makin membaik, geplak tidak lantas dilupakan begitu saja. Begitu cerita Mbah Darmo. Penganan ini dijadikan makanan ringan yang bisa dikonsumsi saat bersantai atau pada acara-acara tertentu. Kemudian, geplak dikenal sebagai oleh-



oleh khas Yogyakarta. Penganan ini akan lebih nikmat dikonsumsi selagi masih hangat.



Gambar 8 Geplak yang Memikat Hati

Foto oleh Redy Kuswanto

Pada mulanya, konon geplak tampil hanya dua warna saja. Jika menggunakan gula tebu, geplak berwarna putih-kelabu, sedangkan jika memakai gula kelapa, geplak berwarna cokelat. Saat ini, geplak tampil berwarna-warni dengan rasa yang variatif, misalnya rasa jahe, durian, *strawberry*, dan kacang.

Geplak dijual sudah dalam keadaan dingin. Untuk kemasannya dipakai besek atau kotak anyaman bambu. Oh ya, geplak berdaya tahan cukup lama, antara dua minggu hingga satu bulan tanpa disimpan di lemari es.

Bagi kalian yang jauh dari Yogyakarta, geplak bisa juga dipesan dari tempat kalian *lho*. Namun, bagi yang ingin membuatnya, bisa mencobanya sendiri. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah: dua butir kelapa yang diparut, setengah kilogram tepung beras, setengah kilogram gula pasir, tiga gelas air matang, seperempat sendok teh garam, dan pewarna makanan sesuai selera.

"Tepung beras diayak terlebih dahulu. Lalu, sangrai hingga kering." Begitu petunjuk dari Mbah Sarmi. "Tambahkan kelapa parut, lalu aduk-aduk rata dan sisihkan. Sementara itu, rebuslah air matang bersama gula pasir hingga mendidih dan gula larut."

"Lalu, masukkan adonan ke air gula, Mbah?" Aku meyakinkan dugaanku.

"Benar sekali," jawab Mbah Sarmi. "Tambahkan garam. Aduk rata hingga adonan mengental."



Setelahnya, kami membagi adonan menjadi beberapa bagian, lalu mewarnainya. Adonan yang sudah diwarnai dibentuk bulat seperti bakso. Besar-kecilnya disesuaikan selera. Terakhir, letakkan adonan dalam loyang, biarkan dingin dan mengeras secara alami.

Nah, geplak yang manis dan legit siap disajikan. Sangat mudah, bukan? Oh ya, jika ingin menambahkan varian rasa, lakukan saja. Jika ada tambahan daun jeruk purut, haluskan dan ambil airnya saja.



Hawug-Hawug

Hawug-hawug termasuk jajanan pasar yang sangat mudah dibuat. Bahan-bahannya juga sangat mudah didapatkan. Cara memasaknya, hanya dikukus menggunakan loyang atau kukusan.

Baik Mbah Darmo maupun Mbah Sarmi tidak mengetahui secara pasti cerita *hawug-hawug* pada masa lalu. Namun, menurut mereka, di beberapa daerah jajanan ini disajikan untuk merayakan hari kemerdekaan. Mungkin itu sebabnya warnanya merah-putih.

Dari yang kubaca, sebenarnya banyak daerah di Indonesia memiliki penganan ini, misalnya di wilayah Jawa Barat dan Jawa Tengah. Bahan-bahan dan cara pembuatannya cenderung sama. Bedanya, ada varian rasa seperti pandan dan kacang sehingga warnanya pun tidak selalu merah dan putih.





Gambar 9 *Hawug-Hawug* yang Manis
Foto oleh Redy Kuswanto

Dari beberapa pasar di Yogyakarta yang kukunjungi, *hawug-hawug* ditemukan di Pasar Tamansari dan Pasar Kolombo. Jajanan ini dijual dalam keadaan bulat utuh setelah dicetak dalam loyang. Penjual kemudian akan mengiris-iris sekitar 4 x 6 cm dan menjualnya per iris. Teksturnya yang renyah dengan dominan gurih sangat cocok untuk menemani bersantai pada sore hari.

Jika kalian ingin mencoba membuatnya, cobalah ikuti caraku. Untuk menambah rasa dan warna, bisa ditambahkan warna hijau untuk rasa pandan, rasa cokelat, atau kacang. Coba saja variasikan berbagai rasa, pasti akan menghasilkan *hawug-hawug* yang luar biasa.



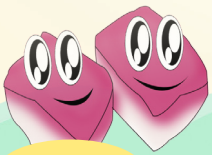
Seperti yang kukatakan, bahan-bahannya sangat mudah didapat. Bahan-bahannya adalah 200 gram tepung ketan, 50 gram tepung beras, satu ons gula pasir, setengah sendok garam, dan kelapa parut secukupnya. Jangan lupa siapkan juga air satu cangkir, setengah sendok vanili, dan tiga bungkus kecil pewarna makanan warna merah.

Untuk membuatnya, campurkan semua bahan menjadi satu, lalu aduk rata. Ambil beberapa sendok adonan dan berilah warna sesuai selera. Olesi loyang dengan minyak secara merata, lalu alasi dengan daun pisang. Taruhlah adonan berwarna putih di bawah dan warna lain di atasnya. Usahakan jangan ditekan. Kukuslah kurang lebih 25—40 menit.

Taraa! Tidak terlalu sulit untuk membuatnya, bukan? Sekarang *hawug-hawug* sudah siap dihidangkan untuk orang-orang tercinta.

"Simbah senang melihatmu semangat, *Nduk*," ujar Mbah Sarmi menghampiriku. "Semoga apa yang kamu pelajari bisa menular ke yang lain, ya."

"Iya, Mbah. Saya berharap begitu juga."



“Apakah tidak ada teman sekolahmu yang tertarik untuk belajar juga?” tanya Mbah Sarmi kemudian, seperti tengah berharap. “Ajak saja ke sini.”

“Sejauh ini, *sih*, belum ada, Mbah.” Agak tak enak hati aku menjawab. “Saya akan coba mengampanyekan jajanan pasar lewat tulisan saya nanti, Mbah. Hehe ....”

“Hehe ... seperti kampanye calon presiden?”



Jadah Manten

Hari ini aku bangun agak kesiangan. Bisa jadi, karena aku kelelahan setelah kemarin berbelanja dan membuat *hawug-hawug*. Rasanya malu sekali ketika Mbah Sarmi membangunkanku. Ia membawa secangkir teh beraroma melati dan sesuatu di tangannya.

"Pernah melihat jajanan ini?" tanya Mbah Sarmi sambil menunjukkan sepotong penganan yang dijepit bambu tipis. "Ini namanya *jadah manten*."



Gambar 10 *Jadah Manten* yang Menggoda
Foto oleh Redy Kuswanto

"Tentu saja tidak, Mbah," jawabku. "Bahkan namanya saja baru sekarang saya dengar."

"Ini termasuk penganan bersejarah *lho*!" ujar Mbah Sarmi lagi. "Sebab pada mulanya, *jadah manten* hanya digemari oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VII. Namun, seiring perkembangan zaman, bisa juga dinikmati oleh masyarakat umum."

Aku pun menyimak cerita Mbah Sarmi lebih saksama. Terlebih, ketika Mbah Darmo ikut pula melengkapi cerita. Lalu, mereka pun berjanji untuk mengajari membuat jajanan yang terkesan sakral itu.

"*Jadah manten* dalam bahasa Indonesia bisa diartikan 'makanan yang biasa dijadikan bahan bawaan pengantin pria untuk pengantin wanita'," kata Mbah Sarmi. "Dipercaya penganan ini mempunyai makna kedua mempelai bisa tetap lengket, tidak mudah dipisahkan, seperti sifat kue *jadah* ini."

"Coba cicipi dulu, biar tahu rasanya." Mbah Darmo mengambil alih *jadah manten* dari tangan Mbah Sarmi, lalu memberikannya kepadaku. "Makanlah."



Hmm .... Jadah manten memiliki rasa gurih dari perpaduan antara campuran santan serta isian daging di dalamnya. Aromanya sangat khas, ada perpaduan serai, daun salam, daun jeruk, ketumbar, dan pala. Percayalah, jika hanya mencoba satu, kita akan terus ketagihan.

Menurut Mbah Sarmi dan Mbah Darmo, biasanya warga menjadikan *jadah manten* sebagai suguhan pada acara-acara istimewa, dari arisan hingga pesta perkawinan. Selain tampilannya yang unik dan praktis untuk dipegang, ternyata makanan ini bisa juga dijadikan pengganti menu sarapan *lho*.

"Membuat *jadah manten* memerlukan waktu dan kesabaran ekstra," ujar Mbah Sarmi ketika aku mengatakan ingin segera membuatnya. "Kalau tidak *sabaran*, bisa-bisa berhenti di tengah jalan."

"Jangan menakut-nakuti, Mbah!" kata Mbah Darmo bercanda. "Biarkan saja *Nduk* Mya mencobanya."

"Saya siap apa pun risikonya, Mbah," ucapku mantap. "Sekarang, saya catat dulu bahannya ya?"



Mbah Sarmi tertawa renyah, lalu duduk di sebelahku. “Silakan catat dulu, ya, *Nduk*. Setengah kilogram beras ketan. Setengah liter santan dari satu butir kelapa. Satu sendok teh garam. Dua lembar daun pandan. Bilah bambu dibelah tipis, untuk menjepit. Batang daun pepaya, dipotong setengah senti.”

“Jangan lupa, rendam dulu beras ketannya sehari semalam,” ucap Mbah Darmo mengingatkan.

“Oh iya, benar,” sahut Mbah Sarmi. “Kalau begitu, besok pagi baru kita bisa mulai membuatnya, ya.”

“Baik, Mbah.” Aku menyetujui. “Hari ini saya pelajari dulu. Nanti siang, saya ke pasar untuk membeli bahan-bahan yang belum ada di rumah.”

Ternyata, ada beberapa bahan yang harus disiapkan. Untuk isi, diperlukan 300 gram daging sapi atau ayam cincang, 1 lembar daun salam, 2 lembar daun jeruk, 1 batang serai *digeprak*, 200 mililiter santan, 1 sendok makan minyak goreng.

Sementara itu, bumbu yang dihaluskan adalah ½ sendok teh ketumbar sangrai, ½ sendok teh merica, ¼



butir pala, 3 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 butir kemiri, ½ sendok teh garam, 1 sendok makan gula merah, dan ¼ sendok teh kaldu instan.

Untuk bahan *dadaran*, diperlukan 4 butir telur, 2 sendok makan tepung terigu, 10 sendok makan air putih, dan ½ sendok teh garam. Juga ada bahan areh atau saus, 150 mililiter santan kental, dan ½ sendok teh garam.

Esoknya, setelah memastikan semua bahan tersedia, Mbah Sarmi mengajariku membuat *jadah manten*. Mbah Darmo tentu saja setia menemani.

"Pertama yang harus dibuat adalah bahan untuk isi," kata Mbah Sarmi memulai pelajaran. "Tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan daun salam, serai, dan daun jeruk. Masukkan daging cincang dan santan. Masaklah hingga kering, lalu sisihkan."

Selanjutnya, aku mencampurkan semua bahan dadar, diaduk hingga rata. Dadar dibuat tipis-tipis lalu disisihkan. Aku mencampurkan juga semua bahan areh, dididihkan hingga mengental, dan disisihkan.

“Sekarang, kukus beras ketan dan daun pandan hingga setengah matang,” ujar Mbah Sarmi sambil memasukkan beras ke dalam kukusan. “Setelahnya, tuang ke wajan. Tambahkan garam dan santan, masak hingga santan mengering. Kukus lagi hingga matang.”

Proses memasak ketan tidak sampai setengah jam. Kata Mbah Sarmi, proses ini lebih cepat karena beras sudah direndam terlebih dahulu. Mbah Sarmi meminta bantuan Mbah Darmo untuk mengangkatnya.

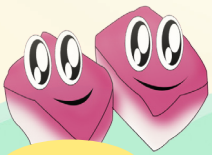
Ketan yang masih panas dituang ke loyang. Aku dan Mbah Sarmi meratakan dengan tebal sekitar satu senti. Di atasnya, ditaburkan bahan isian. Lalu ditutup kembali dengan ketan dan dipadatkan.

“Kalau sudah padat, potong seukuran tiga kali empat senti.” Mbah Sarmi memintaku membantunya. “Lalu, bungkus setiap potongan dengan *dadaran*.”

Selesai membungkus semua potongan ketan, Mbah Darmo menunjukkan bagaimana menjepit penganan itu menggunakan bilah bambu. Ujung bambu dikunci dengan potongan batang daun pepaya. *Jadah manten* dipanggang di atas bara api, sambil diolesi areh hingga matang.



Wow! Prosesnya cukup lama juga, tetapi aku puas! *Jadah manten* telah selesai dibuat dan siap dinikmati. Rasa lelah terbayar oleh senyum bangga Mbah Darmo dan Mbah Sarmi melihat keberhasilanku.



Kipo

Namanya terdengar lucu, ya? Benar. Seperti melafalkan salah satu bahasa gaul, yaitu *kepo* yang artinya 'ingin tahu'. Namun, *kipo* adalah nama jajanan pasar dari Kotagede. Jika dilihat sekilas, bentuknya mirip biji petai. Ukurannya kira-kira sebesar ibu jari.

Konon, pada masa lalu *kipo* sudah dibuat di Kotagede. Banyak orang yang menyukai penganan ini, termasuk para prajurit Mataram. Pada awalnya, kue ini tidak memiliki nama. Namun, karena rasanya yang lezat, keberadaanya makin dikenal warga.

"*Kok* namanya *kipo*, Mbah?" tanyaku, saat tengah menyiapkan bahan-bahan untuk membuatnya.

"Konon, pada masa lalu jajanan itu belum ada namanya, tetapi banyak orang sering menanyakan." Mbah Darmo menjelaskan. "Kalimat tanya berbahasa Jawa tersebut adalah *iki opo?*, artinya 'ini apa?'. Dari kalimat tanya *iki opo*, kemudian berkembang menjadi akronim *kipo* saja."





Gambar 11 *Kipo* yang Mungil dan Menggoda
Foto oleh Redy Kuswanto

Ukuran *kipo* membuatku ketagihan setelah menyantapnya. Rasa lezatnya tidak bisa dilupakan. Kelezatan rasa ini tidak lepas dari bahan alami yang digunakan dan aroma khas kulit ketan yang dibakar. Aku pun tak sabar ingin mencoba membuatnya.

"Bahannya terbagi dua, *Nduk*. Untuk isian dan *dadaran*," ujar Mbah Darmo menemaniku mencatat. "Untuk isi, 200 gram kelapa parut, 125 gram gula merah, 1 sendok teh garam, dan air matang secukupnya."

“Bahan yang kedua adalah untuk *dadaran* atau kulit,” Mbah Sarmi menambahkan. “Yaitu ¼ kilogram tepung ketan, 150 mililiter santan hangat, dan 50 mililiter air daun pandan.”

Langkah membuat *kipo* adalah membuat isian terlebih dahulu. Caranya adalah rebus gula merah hingga mendidih, masukkan kelapa parut. Tambahkan garam. Aduk sampai semua bahan tercampur rata.

“Membuat *kipo* tidak terlalu sulit *kok*,” kata Mbah Sarmi sambil menyiapkan teflon di atas tungku. “Campurkan tepung ketan dengan air, daun pandan, dan santan hangat. Aduk rata. Ambil adonan sekitar satu sendok, lalu pipihkan. Masukkan isian secukupnya.”

Kulit *kipo* dilipat dan dirapatkan setiap sisinya. Lalu, *kipo* dipanggang dalam teflon tanpa minyak hingga matang. Usahakan api kecil saja.

Nah, mudah, bukan? *Kipo* khas Yogyakarta sudah siap disajikan. Selamat menikmati, ya!



Legomoro

Selain *kipo*, Kotagede memiliki jajanan pasar yang bernama *legomoro*. Dilihat dari komposisi bahannya, *legomoro* hampir serupa lemper, tetapi berukuran lebih kecil. Penganan ini memiliki cita rasa dominan gurih, perpaduan antara campuran santan dan cacahan daging yang diberi bumbu-bumbu khusus.

"*Legomoro* memiliki filosofi, yaitu ketika kita datang ke sebuah acara harus dengan hati yang ikhlas atau *lega*," ucap Mbah Darmo memulai cerita tentang *legomoro*. "Filosofi itu diambil dari penggalan kata *lega* (dibaca '*lego*'), artinya 'ikhlas atau *lega*' dan *mara* (dibaca '*moro*') artinya 'datang'."

"Itu sebabnya, jajanan ini biasanya disuguhkan pada acara-acara khusus, seperti hajatan, upacara adat, maupun acara penting lainnya," sambung Mbah Sarmi.

Jajanan ini dijual juga di pasar-pasar tradisional, misalnya di Pasar Kotagede. Biasanya, *legomoro* dijadikan suguhan dalam berbagai acara. Bahkan dalam pesta pernikahan pun ada.





Gambar 12 *Legomoro* yang Cantik dan Memikat
Foto oleh Redy Kuswanto

"Barangkali, jika disantap dalam keadaan hangat, *legomoro* bisa lebih nikmat, ya?" tanyaku.

"Ya," jawab Mbah Darmo. "Terlebih jika ditemani teh hangat. *Hmm* ... nikmat sekali. Tapi, disajikan dalam keadaan dingin pun tidak masalah, *Nduk*."

"Jika ingin membuatnya, silakan siapkan bahan-bahannya," kata Mbah Sarmi, memintaku mencatat lagi. "Beras ketan ¼ kilogram, 150 mililiter santan dari ½ butir kelapa, ½ sendok teh garam, 1 sendok teh gula pasir, 2 lembar pandan."

“Beras ketan harus direndam dulu?” tanyaku.

“Ya, rendam beras ketan selama dua jam,” jawab Mbah Darmo, “agar memasaknya tidak terlalu lama.”

“Sekarang siapkan bahan untuk isian, *Nduk*.” Mbah Sarmi memintaku mencatat kembali. “Filet dada ayam 300 gram, 2 lembar daun salam, 1 batang serai dimemarkan, ½ sendok teh garam, ½ sendok teh kaldu bubuk rasa ayam, ¼ sendok makan merica bubuk, 1 sendok makan gula pasir, 150 mililiter santan dari setengah butir kelapa, dan minyak goreng secukupnya untuk menumis.”

Mbah Sarmi kemudian memintaku untuk menghaluskan bumbu, yaitu 5 siung bawang merah, 2 siung bawang putih, 2 butir kemiri sangrai, ¼ sendok teh ketumbar sangrai, dan 1 senti kunyit bakar.

“Langkah pertama, kita harus membuat isinya,” Mbah Sarmi memberi aba-aba. “Mulai dengan merebus daging ayam sampai matang, angkat, lalu disuwir-suwir atau dicacah hingga halus. Lalu tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam, serai, ayam suwir, garam, kaldu bubuk, merica, gula, dan santan. Masak hingga bumbu meresap dan airnya mengering.”



Setelah isian selesai, saatnya membuat *legomoro*. Langkah pertama adalah mengukus beras ketan sampai setengah matang. Rebus santan, garam, gula, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan nasi ketan, aduk perlahan hingga santan terserap.

"Biar Mbah angkat ketannya." Mbah Darmo mengangkat wajan berisi ketan. "Sekarang, kukus adonan ini hingga matang, kemudian dinginkan."

Setelah dingin, Mbah Sarmi mengambil sekepal adonan. Di dalamnya diberi isi, lalu dibentuk oval. Aku dibantu Mbah Darmo membungkus adonan seperti pepes dan diikat tali bambu. Terakhir, empat biji *legomoro* diikat menjadi satu dan dikukus lagi.

Bagaimana hasilnya? Luar biasa! Aku berhasil membuat *legomoro* yang lezat. Oh ya, untuk isian, kita bisa menyesuaikan dengan selera. Bisa gunakan daging ayam atau sapi atau bahkan ikan.

Legomoro bisa dibawa ke sekolah sebagai bekal *lho*. Bisa juga dijadikan menu sarapan. Kapan dan di mana pun, sama-sama nikmatnya, *hmm* ....



Lopis

Lopis terkenal dengan rasa manis dari juruh (saus gula merah) dan gurih dari taburan parutan kelapa. Kata Mbah Sarmi, dahulu di Yogyakarta *simbok-simbok* sering menjajakan jajanan ini, berkeliling kampung. Namun, karena makin tergeser oleh kehadiran jajanan modern, lopis lambat-laun menghilang.

Dari penelusuranku bersama Mbah Darmo, lopis bisa ditemukan di Pasar Prawirotaman. Konon pada awal kemunculannya, lopis berbentuk segitiga.

"Karena terlalu sulit dan memerlukan waktu lama maka sekarang dibuat lontong saja," ujar si penjual menjelaskan. "Cara membungkusnya sangat mudah dan cepat sehingga bisa menghemat waktu."

"Apakah lopis berbentuk segitiga sudah tidak ada?" tanyaku penasaran. "Sepertinya unik."

"Ada beberapa penjual yang masih bertahan dengan bentuk aslinya, tetapi tidak banyak," kata si penjual lagi. "Bentuk segitiga dibuat untuk acara-acara khusus, misalnya hajatan atau untuk pesta adat."



“Dari segi rasa, apakah ada bedanya?”

“Tidak ada bedanya,” tegas Mbah Darmo. “Baik bentuk segitiga maupun lontong yang diiris-iris, cita rasanya gurih dan manis, teksturnya kenyal, membuat ketagihan bagi siapa saja.”

Hmm ... Mbah Darmo benar. Nyatanya, aku bisa menghabiskan tiga potong lopis sekali duduk. Terlebih, aku menikmatinya pada sore hari, ditemani teh *tubruk* hangat bersama Mbah Darmo dan Mbah Sarmi.

Esoknya, Mbah Sarmi kembali menemaniku mencatat bahan-bahan lopis. Setengah liter beras ketan. Dua sendok teh air kapur sirih. Setengah butir kelapa yang diparut. Tiga lembar daun pisang, disobek sesuai ukuran, dan dua lembar daun pandan.





Gambar 13 Lopis yang Sangat Menggugah Selera
Foto oleh Redy Kuswanto

"Ini bahan untuk juruh atau saus," ujar Mbah Sarmi memberi catatan kecil. "250 gram gula merah, 100 gram gula putih, 1 sendok teh maizena atau sagu."

"Kita langsung membuatnya, Mbah?"

"Semua bahan sudah tersedia?"

"Sudah, Mbah."

"Baik. Kita membuat juruh dulu," kata Mbah Sarmi sambil menaruh wajan di atas tungku. "Semua gula dimasak hingga hancur dan mendidih. Kemudian

disaring dan dimasak sekali lagi. Ingat, kecilkan api agar tidak membuat gula hangus."

Aku mengikuti arahan Mbah Sarmi, tanpa kata. Sementara Mbah Darmo hanya mengawasi. Biasanya ia akan membantu jika aku mengalami kesulitan.

"Tepung maizena dicairkan," pinta Mbah Sarmi. "Masukkan ke dalam cairan gula. Aduk perlahan-lahan hingga meletup dan mengental. Angkat dan dinginkan."

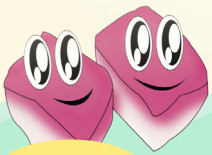
Untuk membuat lopis, sesuai arahan Mbah Sarmi dan Mbah Darmo, adalah sebagai berikut. Buat contong dari daun pisang. Isilah dengan beras ketan yang sudah ditiriskan dan sudah dicampur dengan kapur sirih. Pipihkan bentuk bungkusan, lalu semat dengan lidi, dan ikatlah menggunakan tali bambu agar ketika direbus tidak lepas bungkusnya.

"Sekarang, rebus adonan bungkusan selama dua jam." Mbah Sarmi memberi petunjuk. "Jangan lupa, masukkan daun pandan. Angkat jika sudah matang.""

Lumayan lama juga menunggu lopis matang. Kami membuka tali dan lidi penyematnya satu per satu. Untuk menyajikannya, taruh lopis di piring saji, taburi kelapa parut, dan tuangkan juruh secukupnya.



Akhirnya, lopis sudah siap dinikmati. Oh ya, untuk varian rasa, bisa ditambah vanili pada saat memasak juruh. Untuk menambah warna lopis, bisa tambahkan air daun pandan pada beras ketan.



Madumangsa

Madumangsa (dibaca *madumongso*) sekilas terlihat seperti dodol. Namun, keduanya tidak sama. Dodol dibuat dari tepung beras, santan, dan gula, sedangkan madumangsa terbuat dari tapai ketan hitam.

Menurut cerita Mbah Darmo, madumangsa sudah berkembang sejak masa Kerajaan Mataram kuno di daerah Solo. Pada masa itu, bahan ketan hitam masih langka sehingga penganan ini hanya diperuntukkan bagi raja-raja atau kalangan bangsawan. Pada perkembangan berikutnya, madumangsa dibuat secara khusus pada bulan puasa atau Lebaran.

"*Madumangsa* berasal dari dua kata, yaitu *madu* dan *mangsa* (dibaca *mongso*) dan dibuat pada saat menjelang Lebaran," tutur Mbah Darmo. "Sehingga mengandung arti 'makanan yang rasanya seperti madu dan dibuat pada *mangsa* atau waktu Lebaran'."





Gambar 14 Madumangsa Khas Yogyakarta
Foto Dokumen Pribadi

"Maka tidak mengherankan jika di zaman dulu, pada setiap menjelang Lebaran, dapat dipastikan masyarakat Jawa akan sibuk membuat madumangsa," sambung Mbah Sarmi melengkapi. "Penganan ini bercita rasa manis, identik dengan suasana Ramadan yang dianjurkan untuk mengonsumsi makanan manis."

Pada awal kemunculannya, konon madumangsa dikemas dalam *klobot* atau kulit jagung kering. Tidak diketahui secara pasti kapan madumangsa dibungkus

dengan kertas minyak berwarna-warni. Dengan kemasan yang semarak ini, memang madumangsa terlihat lebih menarik bagi siapa saja yang melihatnya.

"Membuat madumangsa membutuhkan proses yang sangat panjang," ujar Mbah Sarmi lagi. "Dimulai dari membuat tapai ketan hitam, memasak tapai menjadi madumangsa, hingga pengemasan. Waktu yang dibutuhkan bisa sampai satu minggu atau lebih."

"Kalau membeli tapai ketan yang sudah jadi, berarti proses pembuatannya bisa lebih cepat, Mbah?" tanyaku penasaran.

"Ya, benar. Hanya beberapa jam saja."

Aku menemukan madumangsa di Pasar Kolombo dan Pasar Tamansari. Rasanya yang manis, gurih, dan legit langsung terasa begitu gigitan pertama. Yang membedakannya dengan dodol, aroma tapainya sangat terasa ketika madumangsa berada di dalam mulut.

Karena proses membuat tapai membutuhkan waktu lama, aku membeli tapai ketan di pasar. Ya, aku ingin membuat madumangsa sendiri.



Pada waktu yang sama, aku menyiapkan bahan-bahannya, yaitu: setengah kilogram tapai ketan hitam, satu liter santan dari satu butir kelapa, dua kilogram gula merah disisir, dua lembar daun pandan, daun pisang atau plastik untuk alas, dan kertas minyak warna-warni untuk pembungkus.

"Tiriskan tapainya agar tidak berair," kata Mbah Sarmi memulai petunjuknya. "Silakan sekarang rebus santan dan daun pandan hingga mengental."

"Habis ini masukkan gula, Mbah?"

"Ya, masukkan dan aduk perlahan-lahan hingga lebur dan mendidih. Begini caranya." Mbah Sarmi memberi tahu cara mengaduk yang benar. "Kecilkan api lalu masukkan tapai. Aduk-aduk hingga mengental."

Sambil terus mengaduk, aku mendengarkan petunjuk Mbah Sarmi untuk langkah selanjutnya.

"Nanti kalau sudah mengental, tuangkan adonan ke dalam loyang yang telah diberi alas plastik atau daun pisang dan biarkan mendingin. Setelah dingin, ambil adonan sekitar satu sendok makan. Padatkan dan bentuk



seukuran ibu jari lalu bungkus menggunakan kertas minyak atau plastik. Selesai."

Kata Mbah Sarmi, kita bisa menambahkan varian rasa *lho*, misalnya rasa sirsak atau durian. Jika kesulitan mendapatkan tapai ketan hitam, kalian bisa menggantinya dengan tapai ketan putih.



Sangga Buwana

Sangga buwana (baca: *songgo buwono*) adalah penganan asli dari Yogyakarta. Penganan ini mulai dikonsumsi di keraton pada masa pemerintahan Sri Sultan Hamengkubuwono VII. *Sangga buwana* sering disantap sebagai kudapan oleh para tamu penting keraton.

"Pada mulanya, *sangga buwana* hanya disajikan pada pernikahan putra-putri keraton." Demikian tutur Mbah Darmo suatu sore. "Namun, seiring waktu, mulai dikenal oleh masyarakat. Bahkan *sangga buwana* bisa dibuat dan dikonsumi oleh masyarakat umum."

Mbah Darmo dan Mbah Sarmi menemaniku duduk di beranda rumah. Di atas meja tersedia tiga potong *sangga buwana* yang dibeli Mbah Darmo di Pasar Kranggan. Bagaimana rasanya? *Hmm* ... mencengangkan!

Sangga buwana berisi *ragout* ayam, telur rebus, acar, selada, dan mayones. Ada manis, asin dan gurih dari *ragout* ayam, mayones yang rasanya asam manis, dan acar yang asam segar. Sungguh, setiap gigitannya terasa sangat membekas di lidah.



"Lalu, bagaimana bisa dinamakan *sangga buwana*?" tanyaku, "Apa makna filosofinya, Mbah?"



Gambar 15 *Sangga Buwana* yang Menggoda Selera

Foto oleh Redy Kuswanto

Mbah Darmo berkata, "Selada melambangkan tumbuhan yang menyangga bumi. Kue sus adalah lambang dari bumi. Isi kue sus, yaitu *ragout* ayam atau sapi, melambangkan penduduk bumi. Langit dan bintang dilambangkan dengan mayones dan acar timun."

"Kalau telur rebus melambangkan apa?"

"Telur rebus adalah gunung," sahut Mbah Sarmi. "Secara keseluruhan, *sangga buwana* adalah gambaran bumi, langit, dan segala isinya."

“Sudah malam, biarkan Simbah istirahat,” pamit Mbah Darmo kemudian. “Besok pagi, kita buat *sangga buwana* yang istimewa. Setuju?”

“Baik, Mbah. Selamat beristirahat ya ….”

Malam belum larut. Aku pun kembali memeriksa bahan-bahan yang telah disiapkan. Ya, besok pagi-pagi, aku bisa membuat *sangga buwana*. Bahan untuk kue sus adalah 150 mililiter air, 50 gram margarin, 100 gram tepung terigu, dan 3 butir telur kocok.

Sementara itu, bahan *ragout* atau isi adalah 120 gram daging ayam filet, 1 butir telur kocok, 2 siung bawang putih dicincang halus, 2 sendok gula pasir, 2 sendok garam, 125 mililiter susu *full cream,* 20 gram tepung terigu, 100 mililiter air, dan minyak goreng.

Selain itu, ada bahan tambahan yang perlu disiapkan, yaitu: tiga butir telur ayam rebus dipotong (atau bisa juga telur setengah matang), mayones, acar timun, dan lima lembar daun selada.

Esok paginya, Mbah Sarmi dan Mbah Darmo sudah menemaniku di dapur. Pertama-tama yang harus kubuat adalah kue sus, sesuai petunjuk Mbah Sarmi.



“Pertama rebus air dan margarin dengan api kecil hingga margarin meleleh seluruhnya,” Mbah Sarmi memulai pelajarannya. “Masukkan tepung terigu, lalu matikan api. Aduk sampai menjadi adonan. Tunggu sampai dingin. Masukkan telur ayam, kocok perlahan.”

Mbah Darmo mulai memanaskan oven dengan suhu 180ºC. Ia mengoleskan margarin pada loyang. Dengan cekatan, ia membentuk adonan kue sus di atas loyang sebanyak lima porsi, kemudian memanggangnya selama satu jam.

Sementara menunggu kue sus matang, Mbah Sarmi mengajariku membuat *ragout* ayam. Daging ayam yang sudah direbus kemudian disuwir-suwir halus. Tumis bawang putih dan masukkan daging ayam.

“Sekarang masukkan telur kocoknya,” kata Mbah Sarmi seraya mengawasi. “Lalu masukkan susu dan tepung terigu. Aduk-aduk. Terus tambahkan garam dan gula. Tunggu hingga bumbu meresap.”

Saat *ragout* matang, kue sus juga telah disiapkan oleh Mbah Darmo. Kami lalu menyajikan *sangga buwana*. Pertama, daun salad ditaruh di piring saji. Taruh kue sus



yang sudah diisi *ragout*. Telur rebus yang sudah dipotong ditaruh di atas kue sus. Terakhir, taburkan acar dan mayones di atasnya.

Yey! Proses panjang pembuatan *sangga buwana* telah selesai. Bahagia sekali rasanya. Kami pun menikmati bersama *sangga buwana* kreasiku.



Semarmendem

Sepintas, jajanan ini mirip dengan *dadar gulung*. Namun, warna dan isinya berbeda. Semarmendem berisi nasi ketan dan suwiran daging ayam, digulung oleh dadaran. Jika *dadar gulung* rasanya manis dan gurih, semarmendem rasanya gurih dan asin.

"Konon, penganan ini merupakan makanan khas Solo," ujar Mbah Darmo ketika kuminta bercerita. "Kemudian menyebar hingga ke Yogyakarta. *Semar* adalah simbol dari kekuasaan, sedangkan *mendem* merupakan kata bahasa Jawa yang bermakna 'mabuk'. Secara harfiah *semarmendem* merupakan penggambaran bahwa tidak semestinya 'para semar' mabuk kekuasaan sehingga mengesampingkan kepentingan rakyat."

Mbah Sarmi menambahkan, "Semar, tokoh dalam pewayangan, merupakan sosok yang doyan makan. Ia makan hingga kekenyangan. Dalam bahasa Jawa, kekenyangan atau mabuk disebut juga *mendem*. Mungkin karena *saking* enaknya, jajanan ini bisa dimakan hingga penikmatnya *mendem*, hehehe ...."



Kami menemukan jajanan ini di Pasar Beringharjo secara tidak sengaja. Seorang perempuan tua menjajakannya bersama makanan-makanan yang lain. Rasanya cukup unik, campuran gurihnya ketan berpadu dengan suwiran ayam yang sedikit asin, lalu ditambah dengan gurih-asin telur gulung.

"Cara mengolah semarmendem agak merepotkan, bahkan lebih sulit dibandingkan membuat kue modern." Begitu penjelasan Mbah Sarmi. "Mau tetap mencobanya? Siapkan saja bahan-bahannya, *Nduk*."

Pertama, yang disiapkan adalah bahan untuk ketan. Bahannya terdiri atas 2 kilogram beras ketan putih yang direndam satu jam, 1 lembar daun salam, 1 batang serai dimemarkan, 200 mililiter santan dari setengah butir kelapa, dan garam halus secukupnya.





Gambar 16 Semarmendem Siap Dinikmati
Foto oleh Redy Kuswanto

Sementara itu, bahan untuk isinya adalah 200 gram ayam filet, direbus dan disuwir-suwir, 150 mililiter santan dari setengah butir kelapa, 1 sendok teh garam, ½ sendok teh gula pasir, 1 lembar daun salam, 3 lembar daun jeruk dibuang tulangnya, dan minyak goreng secukupnya.

"Ini bumbu yang sudah dihaluskan Mbah Darmo," kata Mbah Sarmi menyerahkan sepiring bumbu. "Ada 5 siung bawang merah, 2 butir kemiri, ½ sendok makan ketumbar, 2 siung bawang putih, dan ¼ sendok teh merica."

“Baik, Mbah.” Aku menerima bumbu dan menunjukkan bahan dadar yang kusiapkan. “Ini 4 butir telur, 2 sendok makan tepung terigu, ½ sendok teh garam. Siap dieksekusi, Mbah.”

Mbah Sarmi tersenyum. “Ada tiga tahapan yang harus dikerjakan,” katanya kemudian. “Untuk bahan ketan, bahan isian, dan bahan dadaran. Siap semua?”

“Siap, Mbah.” Aku menunjukkan ketan yang sudah dikukus selama setengah jam. “Santan, daun salam, serai, dan garam sudah saya rebus dan sudah mendidih.”

“Kalau begitu, masukkan ketan ke rebusan santan. Aduk rata dan santan menyerap,” kata Mbah Sarmi. “Setelahnya, kukus lagi selama dua puluh menit dan sisihkan. Lanjutkan membuat bahan isi ya.”

Aku mencoba membuat bahan isi. Mula-mula memanaskan minyak goreng, lalu menumis bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Ayam suwir ditambahkan dan diaduk rata. Kumasukkan gula pasir dan garam. Terakhir, kutuang santan dan kuaduk hingga meresap. Adonan ini disisihkan sementara.



Untuk membuat dadaran, aku memang belum bisa. Akhirnya, Mbah Darmo membantuku. Mula-mula ia mengocok telur dan mencampurkan garam. Lalu ia menambahkan tepung terigu, dan mengocoknya lagi. Setelahnya, ia membuat dadar tipis-tipis dalam teflon tanpa minyak. Ketika sudah membentuk, ia mengangkatnya.

Tahap terakhir, membuat semarmendem. Kami melakukannya bersama. Selembar dadar diberi dua sendok ketan di atasnya. Setelah diratakan, diberi bahan isi satu sendok kecil. Kemudian, kanan-kiri dadaran dilipat dan digulung hingga habis. Terakhir, semarmendem dipanggang di atas teflon tanpa minyak.

Yuhu! Semarmendem kreasiku selesai *nih*. Prosesnya cukup panjang memang. Namun, dengan keseriusan, kita bisa menghasilkan semarmendem yang sempurna. Oh ya, semarmendem bisa juga dijadikan bekal saat bepergian, ke sekolah, atau piknik.



Yangko

Pada hari terakhirku di Yogyakarta, Mbah Darmo menunjukkan satu jajanan pasar yang unik. *Yangko* namanya. Jajanan ini berasal dari Kotagede.

"Pada rasa aslinya, *yangko* berisi campuran cincangan kacang, seperti kue moci dari Jepang," kata Mbah Darmo mengawali cerita. "Bedanya, kue moci lebih lembek dan kenyal. Saat ini, *yangko* juga memiliki rasa buah-buahan, seperti stroberi, durian, dan melon."

Dahulu, Kotagede merupakan ibukota Kerajaan Mataram Islam. Kerajaan ini merupakan cikal-bakal Kesunanan Surakarta dan Kesultanan Yogyakarta. Di kota inilah sejarah *yangko* bermula. Saat itu, *yangko* dikenal sebagai makanan raja-raja atau para priyayi. Tidak semua rakyat biasa bisa menikmatinya.

"Menurut cerita, *yangko* pernah dijadikan bekal oleh Pangeran Diponegoro saat bergerilya, karena dapat bertahan cukup lama," timpal Mbah Sarmi. "Nanti, *Nduk* Mya bikin dan bisa dibawa ke Jakarta."



Dari buku yang kubaca, nama *yangko* diyakini berasal dari kata *kiyangko*. Dalam pelafalan lidah orang Jawa, kata itu kemudian diucapkan menjadi *yangko*. Konon, orang yang pertama kali mengenalkannya adalah Mbah Ireng. Meskipun Mbah Ireng sudah membuatnya sejak 1921, *yangko* baru mulai dikenal luas oleh masyarakat pada sekitar tahun 1939.

Kalau kalian berkunjung ke Yogyakarta, datang saja ke pusat-pusat jajanan atau pasar tradisional. Di sana kalian bisa mendapatkan *yangko*. Nah, jika ingin membuatnya, *yuk* ikuti langkah-langkahnya.

Inilah bahan-bahan yang kusiapkan, yaitu: 1 kilogram tepung terigu, ½ kilogram tepung ketan, air matang secukupnya, 2 sendok makan mentega, ¼ liter santan, ¼ sendok garam halus, pewarna makanan sesuai selera, dan selai melon atau buah lainnya sesuai selera.





Gambar 17 Warna *Yangko* yang Menggugah Selera
Foto oleh Redy Kuswanto

"Mulailah dengan mencampur tepung ketan dengan air matang. Aduk rata, kemudian saring dengan kain bersih," demikian petunjuk Mbah Sarmi. "Masukkan mentega ke dalam adonan dan aduk rata. Lalu, tuangkan santan, tambahkan garam dan aduk."

Adonan di atas dibagi menjadi beberapa bagian, lalu masing-masing diberi pewarna makanan sesuai selera. Siapkan loyang persegi, lapisi dengan plastik bening. Lalu tuang adonan dan ratakan.

“Jika sudah, kukus adonan di atas api sedang hingga matang. Angkat, dinginkan,” ujar Mbah Sarmi lagi. “Minta bantuan Mbah Darmo untuk mengeluarkan *yangko* dari pengukusan dan loyang, lalu potonglah berbentuk kotak persegi atau sesuai selera.”

Aku memotong-motong kue *yangko* sesuai petunjuk Mbah Sarmi, kemudian menggulingkan semua potongan itu di atas tepung terigu. Terakhir, aku membungkus setiap potongan kue dengan kertas minyak.

Selesai sudah proses panjang membuat kue *yangko*. Oh ya, untuk isi, kita bisa menambahkan berbagai varian rasa *lho*. Jika suka dengan rasa buah, tambahkan saja selai-selai buah yang tersedia.

Mbah Darmo duduk di sebelahku. “Simbah sungguh bangga padamu, *Nduk*,” ujarnya. “Lebih dari dua puluh hari *Nduk* Mya di Jogja dan belajar, tapi tidak terlihat sedikit pun rasa bosan. Luar biasa!”

“Seperti saya bilang, Mbah. Jika kita tidak mencintai budaya bangsa sendiri, lalu siapa lagi?” jawabku *sok* bijak. “Hmm ... intinya, ini semua karena saya suka *kok*, Mbah. Saya cinta jajanan pasar.”



“Syukurlah.” Mbah Darmo tersenyum bangga. “Semoga semua usaha *Nduk* Mya membuahkan hasil, bukunya selesai, dan dibaca teman-teman muda sehingga mereka tidak hanya mengenal jajanan khas *Jogjakarta*, tetapi juga tahu rasanya dan bisa membuatnya.”

“Terima kasih, Mbah.” Tiba-tiba aku merasa terharu dan bangga memiliki Mbah Darmo dan Mbah Sarmi. Betapa mereka mencintai budaya negeri sendiri. “Saya bersyukur masih bisa bertemu dengan orang seperti Mbah, penuh semangat dan dedikasi.”

Mbah Darmo memelukku dengan mata berkaca-kaca. Bukan kesedihan, aku yakin, melainkan rasa bangga. “Simbah Putrimu di kamarnya, sepertinya dia sedih *Nduk* Mya akan meninggalkannya.”

Aku melepas pelukan dan menghampiri Mbah Sarmi. Aku ingin merayakan kebahagiaan saat ini.



Penutup

Nah, Sahabat. Demikian pengalaman liburanku di Yogyakarta. Sungguh mengesankan. Aku bisa belajar bagaimana membuat aneka jajanan pasar khas Yogyakarta yang makin langka dan mengetahui bagaimana sejarahnya. Dapat dipastikan, semua jajanan pasar yang kuceritakan ramah lingkungan dan sehat karena tanpa tambahan bahan pengawet yang berbahaya.

Mengenal dan mencintai jajanan pasar merupakan wujud cinta dan bangga terhadap kekayaan tanah air tercinta, yaitu budaya kuliner tradisional. Jajanan pasar merupakan kebudayaan bangsa Indonesia yang pernah jaya pada zamannya.

Jika kita tidak ingin kehilangan budaya yang merupakan ciri khas bangsa, sudah saatnya kita mengenal, mencintai, dan melestarikan jajanan pasar

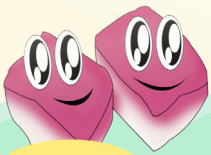


milik kita. Jika bukan kita sebagai generasi bangsa yang melakukannya, lalu siapa lagi? Bukankah nasib bangsa dan negara ini ada di punggung kita, generasi muda?

Jika kita tidak peduli dengan apa yang terjadi pada jajanan pasar, dikhawatirkan kekayaan budaya kita ini akan musnah. Kita tidak bisa menutup mata, saat ini anak-anak dan remaja cenderung lebih menyukai jajanan-jajanan modern. Padahal jika ditelaah lebih jauh, banyak sekali jajanan modern yang tidak memperhatikan kandungan nilai gizi. Tidak sedikit pula jajanan modern yang mengandung zat pengawet, pewarna kimia, dan zat-zat adiktif lainnya yang berbahaya.

Kita tentu masih ingat kata orang bijak, bahwa dengan mengenal, kita akan menyukai? *Yap*, benar sekali. Dengan mengenal berbagai jajanan pasar, lambat laun kita akan menyukai dan mencintainya pula. Semoga!

Setelah membaca buku ini, jangan lupa untuk memberi tahu ayah, ibu, dan anggota keluarga yang lain tentang jajanan pasar. Ajak juga teman-temanmu untuk berbagi cerita dan pengetahuan. Akan lebih baik, jika mereka ikut membaca buku ini bersamamu.



Daftar Pustaka

Kusumawati, Rika, Winkanda Satria. 2017. *101 Resep Jajanan Pasar Istimewa*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Sutomo, Budi. 2006. *Kreasi Populer Kue Tradisional*. Jakarta: Primamedia Pustaka.

Tim Dapoer Episentrum. 2013. *Resep-Resep Klasik Jajanan Pasar Tradisional*. Yogyakarta: Citra Media.

Media.neliti.com/media/publications/18320-ID-inventarisasi-makanan-tradisional-jawa-unsur-sesaji-di-pasar-pasar-tradisional-k.pdf



Biodata Penulis



Nama Lengkap : Redy Kuswanto

Pos-el : ddredy@gmail.com

Akun Facebook : Redy Kuswanto

Akun Twitter : @ddredy

Alamat Kantor : Museum Anak Kolong Tangga
Gedung Taman Budaya Yogyakarta.
Jl. Sriwedari No. 01, Gondomanan,
Ngupasan, Yogyakarta.

Bidang Keahlian: Penulis

Riwayat Pekerjaan/Profesi (8 tahun terakhir):

1. 2008–kini: Humas di Museum Anak Kolong Tangga.
2. 2016–kini: Redaktur Majalah *Kelereng* (diterbitkan oleh Museum Anak Kolong Tangga).
3. 2009–kini: Karyawan Tetap Galeri Seni.

4. 2008–2016: Koordinator *Workshop for Children* di Museum Anak Kolong Tangga.

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

S-1 Akuntasi di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bisnis dan Perbankan Yogyakarta (2000–2004)

Judul Buku dan Tahun Terbit (6 Tahun Terakhir):

1. Antologi Bersama *Tolonglah Orang Lain, Allah akan Menolongmu* (Diva Press, 2018)
2. *157 Kisah Para Kekasih Allah* (Pensil Warna, 2018)
3. *Jangan Berhenti Berdoa* (Diva Press, 2018)
4. *Dongeng Nusantara Paling Memukau* (BPI, 2018)
5. *Dongeng Dunia Paling Terkenal* (BPI, 2018)
6. *Dongeng Binatang Paling Seru* (BPI, 2018)
7. *Dongeng Binatang Paling Lucu* (BPI, 2018)
8. Antologi *Lepaslan, Relakan, Ikhlaskan* (Diva Press, 2018)
9. *Mengenal 13 Binatang dalam Al-Quran* (Quanta, 2018)
10. Buku Anak *30 Fabel Asal Mula* (BPI, 2018)
11. Novel *Dream If* (Diva Press, 2017)



12. *101 Dongeng sebelum Tidur* (Laksana Kidz, 2017)

13. Antologi Bersama *Indonesia Bercerita: Kisah-kisah Rakyat yang Terlupakan* (Alvabet, 2016)

14. Novel *Cinta dan Dendam yang tak akan Membawamu ke Mana-mana* (TrustMedia, 2016)

15. Novel *Jilbab (Love) Story* (Citra Media, 2015)

16. Novel *Karena Aku tak Buta* (Tiga Serangkai, 2015)

17. Antologi *Horor Nusantara* (Diva Press, 2014)

18. Antologi Bersama *Kisah Inspiratif 'From Zero to Hero:Dream to be a Hero'* (Diva Press 2013)

19. Antologi Bersama *Antologi Teenlit Go Green: Kekasih yang Takut Cacing* (Elex Media, 2013)

20. Antologi Bersama *Kisah-kisah Urban: Netizen* (Unsa, 2013)

21. *Si Ugeng, Lutung Kampung Pake Sarung* (Leutika, 2012)

Informasi Lain:

Lahir di Brebes, 15 Mei 1979. Menghabiskan masa kecil dan remaja di Aceh. Pencinta fotografi. Bekerja di *art gallery* sebagai desainer pakaian pria. Menggeluti dunia kepenulisan dan aktif di berbagai komunitas kepenulisan. Aktif sebagai relawan yang berkonsentrasi dalam bidang pendidikan, seni dan budaya, serta anak-anak. Tinggal dan bekerja di Yogyakarta.



Biodata Penyunting

Nama : Setyo Untoro
Pos-el : zeronezto@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan, Pengajaran, Penerjemahan

Riwayat Pekerjaan:

1. Pegawai Teknis pada Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2003–sekarang)
2. Pegawai Teknis pada Balai Bahasa Kalimantan Selatan, Badan Bahasa, Kemendikbud (2002–2003)
3. Pengajar Tetap pada Fakultas Sastra, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya (1995–2002)

Riwayat Pendidikan:

1. *Postgraduate Diploma in Applied Linguistics,* SEAMEO-RELC, Singapura (2004)
2. Pascasarjana (S-2) Linguistik Indonesia, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)
3. Sarjana (S-1) Sastra Inggris, Universitas Diponegoro, Semarang (1993)



Informasi Lain:

Lahir di Kendal, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti berbagai kegiatan pelatihan, penataran, dan lokakarya kebahasaan seperti penyuluhan, penyuntingan, penerjemahan, pengajaran, penelitian, dan perkamusan. Selain itu, ia sering mengikuti kegiatan seminar dan konferensi baik nasional maupun internasional.



Biodata Pengatak

Nama	: Andreas Supriyono
Pos-el	: piopioa3@gmail.com
Bidang Keahlian	: Desainer Grafis, Ilustrator, Penulis
Riwayat Pendidikan	: S-1 Teknik Informatika, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali
Informasi lain	: Lahir di Cilacap, 13 Juni 1987. Hobi membaca, menulis, dan menggambar.



Tidak bisa dipungkiri, berbagai jenis makanan cepat saji telah menjadi bagian hidup masyarakat. Kehadirannya telah menggeser posisi makanan-makanan tradisional, terutama jajanan pasar.

Kita, sebagai generasi penerus, penting sekali belajar keragaman budaya, dalam hal ini kekayaan kuliner tradisionalnya, termasuk jajanan pasar. Mempelajari beragam jajanan pasar tidak sekadar memperkaya pengetahuan, tetapi juga menumbuhkan dan meningkatkan kecintaan terhadap tanah air dan bangsa.

Melalui tokoh Mya, penulis mengajak teman-teman muda untuk mengenal jajanan pasar khas Yogyakarta yang mulai terpinggirkan. Selain menceritakan sejarah dan filosofi jajanan pasar, Mya juga memberikan resep-resep rahasia pembuatannya. Yang paling utama, kita tidak kehilangan budaya sebagai jati diri bangsa.



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-421-1
9 786024 374211