



Jalur Rempah

Buku Pengayaan Bahan Ajar untuk SMA/ sederajat

Jalur Rempah: Pertukaran Budaya untuk Kreasi dan Inovasi



Jalur Rempah: Pertukaran Budaya untuk Kreasi dan Inovasi

Penulis:

Dra. Ety Nurwahyuni, M.Pd.
Drs. Tjahjono Prasodjo, M.A.
Irawan Santoso Suryo Basuki, M.Si.
Samsul Maarif, S.Sos.
Enny Sukasih, S.S., M.A.
Bambang Hendarta Suta Purwana, M.Sc.
Theresia Ani Larasati, S.Psi., M.Psi.
Heri Priyatmoko, M.A.
Herman Hendrik, M.Si., M.PP.

ISBN:

978-623-92455-1-1

Editor:

Drs. Aris Daryono, M.Pd.

Desain Sampul dan Tata Letak:

Heri Mahardika, S.Ds.
Jendro Untoro, A.Md.

Penerbit:

Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan bekerjasama dengan
Balai Pelestarian Cagar Budaya Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
2020

Redaksi:

Jalan Yogya-Solo Km 15, Bogem, Kalasan, Sleman, D.I. Yogyakarta
Telp: (0274) 496419 - 496019, Fax: (0274) 496419

PERNYATAAN HAK CIPTA

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa
izin tertulis dari penerbit.



Sambutan
Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan saat ini tengah berupaya mengusulkan Jalur Rempah untuk ditetapkan sebagai Warisan Budaya Dunia (*World Heritage*) oleh UNESCO pada tahun 2024. Program ini merupakan ikhtiar Pemerintah yang tidak hanya bertujuan untuk merevitalisasi kebudayaan bahari, tetapi juga upaya memperkuat diplomasi budaya sehingga memperkokoh kedudukan Indonesia sebagai negara adidaya (*superpower*) di bidang Kebudayaan. Oleh karena itu, saya berbahagia dan bersyukur atas penerbitan buku berjudul “*Jalur Rempah: Pertukaran Budaya untuk Kreasi dan Inovasi*” ini.

Sejak di bangku sekolah tingkat dasar kita telah dikenalkan dengan kredo, “kebudayaan adalah kekayaan bangsa,” akan tetapi seringkali kita juga bingung apa sesungguhnya makna dari ungkapan tersebut. Keragaman budaya sebagaimana tampil dalam tangkapan media seringkali justru memperlihatkan bahwa perbedaan menjadi sumber perpecahan dan konflik. Namun dengan membaca buku ini, kita akan diperlihatkan bagaimana beragam kerja kreatif dan inovatif yang terjadi pada masyarakat kita saat ini sesungguhnya bersumber dari pemanfaatan budaya bangsa.

Buku ini menampilkan gagasan bahwa aktivitas perdagangan rempah yang terjadi di masa lalu itu bukan hanya sekadar aktivitas ekonomi, jual beli antara bangsa dunia dan warga Nusantara. Di dalam aktivitas ekonomi tersebut juga terjadi pertukaran budaya yang mempertemukan gagasan, praktik sosial, dan karya budaya warga dunia dan Nusantara. Pertemuan budaya ini tentu saja akan membentuk corak budaya baru di Nusantara yang saat ini kemudian menjadi inspirasi dalam berbagai bentuk industri kreatif. Pertemuan budaya ini awalnya terjadi di bandar-bandar besar yang menjadi simpul utama jalur rempah dari pesisir timur Pulau Sumatra, Pantai Utara Jawa, hingga Kepulauan Maluku. Namun, dinamika budaya di kawasan pesisir ini juga membawa pengaruh di kawasan pedalaman. Pada titik inilah, Program Jalur Rempah bukan hanya hajatnya warga Indonesia yang berada di kawasan pesisir saja, melainkan hajat bersama untuk kepentingan kesejahteraan, kebahagiaan, dan kebanggaan bersama pula.



Sebagaimana tujuan awalnya bahwa buku ini merupakan bahan pengayaan pembelajaran bagi siswa SMA/ sederajat, maka kami menilai penting kiranya bagi adik-adik yang saat ini berada di jenjang SMA/ sederajat untuk membaca buku ini. Pembacaan buku ini kami harapkan dapat melengkapi narasi pengetahuan sejarah bangsa Indonesia yang telah adik-adik dapatkan dari buku teks pelajaran. Namun demikian, bagi pembaca umum kami menilai buku ini juga menarik untuk dibaca karena memberikan narasi alternatif tentang sejarah perdagangan nusantara di masa lampau dan pengaruhnya terhadap kebudayaan kontemporer.

Buku yang diterbitkan atas kerja sama Direktorat Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan dan Balai Pelestarian Cagar Budaya Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta ini tidak akan terwujud tanpa kontribusi para penulis yang terdiri atas berbagai unsur seperti: guru, akademisi, peneliti, maupun pengkaji budaya. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada para penulis atas kesediaannya untuk mencurahkan gagasan dalam buku ini. Semoga usaha bersama ini membawa kontribusi positif terhadap pemajuan kebudayaan Indonesia.

Jakarta, November 2020

Direktur Pengembangan dan
Pemanfaatan Kebudayaan

Dr. Restu Gunawan

Sambutan
Kepala Balai Pelestarian Cagar Budaya
Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Puji syukur ke hadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas limpahan berkat, rahmat dan karunia-Nya, buku pengayaan bahan ajar berjudul *“Jalur Rempah: Pertukaran Budaya untuk Kreasi dan Inovasi”* ini berhasil diterbitkan. Hadirnya buku ini merupakan bagian dari upaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan dalam memberikan pemahaman tentang Jalur Rempah kepada khalayak luas, khususnya di kalangan pelajar tingkat sekolah menengah atas (SMA) dan atau sederajat.

Sebagaimana kita ketahui, Nusantara memiliki peran strategis dalam kancah perdagangan rempah dunia. Nusantara tidak hanya masyhur sebagai penghasil rempah, namun juga dikenal sebagai bandar utama jalur perdagangan rempah antarbangsa. Daerah-daerah di pesisir pulau-pulau di Nusantara memiliki peranan sebagai bandar-bandar penting dalam Jalur Rempah di kancah internasional.

Jalur Rempah juga menjadi arus pertukaran dan perkembangan budaya. Jalur Rempah yang telah meninggalkan jejak peradaban di berbagai wilayah di kepulauan Nusantara, antara lain Sumatra, Kalimantan, Jawa, Bali, Sulawesi, serta Maluku. Jejak-jejak peradaban dari Jalur Rempah banyak ditemukan di beberapa wilayah yang memiliki keterhubungan dengan Jalur Rempah, yang sebagian besar berada di daerah pesisir pantai pulau-pulau di Nusantara.

Jejak kebudayaan yang berkaitan dengan rempah tidak hanya tumbuh dan berkembang di daerah pesisir, namun juga eksis di daerah pedalaman. Salah satunya yakni di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Jejak kebudayaan rempah di Daerah Istimewa Yogyakarta dapat ditelusuri melalui pemanfaatan rempah-rempah untuk kuliner, obat, dan perawatan kecantikan, baik di lingkungan Keraton Yogyakarta maupun oleh masyarakat pada umumnya. Berbagai produk budaya tersebut turut memperkaya khazanah budaya Indonesia.

Buku ini menghimpun kumpulan tulisan tentang dinamika sejarah Jalur Rempah di Nusantara dan jejak kebudayaan yang ditinggalkannya, serta aspek



pemanfaatan rempah dalam kehidupan masa kontemporer, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta. Para penulis tidak hanya memaparkan tentang Jalur Rempah dari sisi historisnya, namun juga membahas rempah dari aspek nilai praktisnya. Tujuannya agar “Jalur Rempah” tidak hanya dipandang sebagai sebuah rute perdagangan rempah pada masa silam semata, namun juga dipahami sebagai “arus pertukaran dan perkembangan budaya” yang jejak peradabannya masih lestari dan dapat dimanfaatkan sekarang, serta terus dikembangkan untuk masa depan.

Tidak lupa saya menghaturkan terima kasih kepada para penulis yang telah berkenan mencurahkan gagasannya, menyisihkan tenaga, dan waktunya untuk penulisan buku ini. Semoga karya ini turut memperkaya khazanah literatur sejarah Indonesia yang bermanfaat memperluas wawasan pelajar, khususnya terkait “Jalur Rempah” beserta jejak peradabannya. “Jalur Rempah” penting untuk diketahui karena berpengaruh besar terhadap arah perjalanan sejarah bangsa Indonesia.

Yogyakarta, November 2020

Kepala Balai Pelestarian Cagar Budaya
Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Dra. Zaimul Azzah, M.Hum.

Pengantar Editor

Jalur Rempah bukanlah sekadar aktivitas pertukaran dalam makna ekonomi, melainkan juga pertukaran budaya. Di dalamnya, mencakup proses pertukaran ide/gagasan, praktik-praktik sosial, dan produk-produk budaya antara masyarakat Nusantara dan warga dunia. Keberadaannya dapat ditelusuri bahkan sejak masa prakolonial, ketika kerajaan-kerajaan Hindu-Buddha di Nusantara menjalin hubungan perdagangan dan politik dengan kerajaan-kerajaan lain di wilayah Asia. Pada masa kolonial, seiring masuknya bangsa Eropa ke Nusantara, semakin masif pula pertukaran budaya yang terjadi. Geliat aktivitas pertukaran budaya ini pada akhirnya tidak hanya memengaruhi dinamika di kawasan pesisir tetapi masuk hingga kawasan pedalaman sehingga pengaruh budaya yang ditimbulkannya juga terjadi hampir di seluruh Nusantara. Pengaruh budaya dunia di Nusantara tersebut tidak sekadar melalui proses penjiplakan. Dengan pengetahuan lokal yang dimiliki, berbagai bentuk budaya luar yang datang diolah melalui proses akulturasi dan asimilasi sehingga membentuk corak kebudayaan yang khas Nusantara hingga saat ini. Belakangan, corak kebudayaan khas Nusantara ini telah mulai dimanfaatkan sebagai modal dalam kerja-kerja kreatif dan inovatif di berbagai sektor industri budaya, seperti: kuliner, fesyen, kesehatan, hingga kosmetik. Pada titik inilah, pertukaran budaya yang terjadi sepanjang jalur rempah pada masa lampau memiliki signifikansi untuk kehidupan Bangsa Indonesia di masa kini dan masa depan.

Mengingat signifikansi di atas, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan saat ini tengah menargetkan pengakuan Jalur Rempah sebagai Warisan Budaya Dunia (*World Heritage*) yang diakui oleh UNESCO pada 2024. Dalam upaya tersebut, pada tahun 2020 ini dilakukan berbagai program untuk menumbuhkan kesadaran (*awareness*) pada semua pemangku kepentingan tentang nilai-nilai universal adiluhung (*Outstanding Universal Value*) yang terkandung dalam Jalur Rempah. Buku ini merupakan langkah kecil dalam upaya membangun kesadaran tersebut terutama di kalangan pelajar tingkat SMA/ sederajat.

Buku pengayaan bahan ajar ini dimaksudkan sebagai suplemen bahan bacaan



bagi pelajar SMA/ sederajat di samping buku-buku teks pembelajaran yang wajib digunakan di dalam kelas. Dalam buku ini, para penulis menekankan bahwa belajar tentang masa lalu (sejarah) memiliki nilai penting bagi kehidupan saat ini dan masa depan. Dalam konteks Jalur Rempah, para pelajar akan diajak memahami pertukaran budaya yang terjadi seiring aktivitas perdagangan maritim di masa lalu, pengaruh pertukaran budaya tersebut dalam kehidupan saat ini, dan nilai pentingnya sebagai modal dalam berbagai kerja kreatif dan inovatif di kemudian hari.

Buku ini terdiri atas sembilan judul tulisan yang disusun oleh penulis-penulis dengan latar belakang yang relatif beragam, seperti: akademisi, peneliti, pelestari cagar budaya, maupun guru SMA. Sebagai pembuka, tulisan Dra. Ety Nurwahyuni, M.Pd. memberi gambaran umum tentang berbagai jenis rempah nusantara yang telah mendorong pertukaran budaya tersebut. Beberapa tulisan berikutnya akan menelusuri sejarah rempah nusantara. Dimulai tulisan Arkeolog UGM, Drs. Tjahjono Prasodjo yang akan menyelidik Jalur Rempah pada konteks prakolonial, yaitu dengan menarasikan aktivitas perdagangan pada masa kerajaan Hindu-Buddha di Nusantara. Disusul kemudian tulisan Irawan Santoso Suryo Basuki yang mengulas rempah dan kedatangan bangsa Eropa ke Nusantara.

Tulisan berikutnya dari Samsul Maarif, S.Sos. membedah berbagai bentuk pertukaran budaya seiring perkembangan pusat-pusat perdagangan rempah di Nusantara. Disusul kemudian tulisan dari Enny Sukasih, S.S., M.A. yang menguraikan pengaruh aktivitas perdagangan di daerah pesisir tersebut dengan dinamika kehidupan di kawasan pedalaman. Berikutnya, tulisan Bambang Hendarta Suta Purwana, M.Sc., memberi perhatian pada pemanfaatan rempah dalam kehidupan Keraton Ngayogyakarta. Tiga tulisan berikutnya, masing masing ditulis oleh Theresia Ani Larasati, S.Psi., M.Psi., Heri Priyatmoko, M.A., dan Herman Hendrik, M.Si., M.PP mengulas pemanfaatan rempah dalam industri budaya masa kini baik untuk kesehatan dan kosmetik, kuliner, dan fesyen. Ketiga tulisan tersebut menunjukkan bagaimana budaya rempah tetap memiliki arti penting bagi kehidupan masyarakat kontemporer.

Di akhir dari pengantar ini, kami mengucapkan terima kasih terutama kepada semua penulis yang berkontribusi pada penerbitan buku ini. Kami berharap buku ini tidak hanya memperluas cakrawala sejarah Jalur Rempah di kalangan peserta

didik tingkat SMA/ sederajat tetapi juga memberi alternatif pemahaman tentang kontekstualisasi pembelajaran sejarah untuk kehidupan masa kini.

Editor

Drs. Aris Daryono, M.Pd.



Daftar Isi

Sambutan Direktur Pengembangan dan Pemanfaatan Kebudayaan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan	III
Sambutan Kepala Balai Pelestarian Cagar Budaya Provinsi D.I. Yogyakarta, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan	V
Pengantar Editor	VII
Daftar Isi	X
Aneka Komoditas Jalur Rempah	1
Dra. Ety Nurwahyuni, M.Pd.	
Jalur Rempah Prakolonial: Penelusuran Arkeologis	15
Drs. Tjahjono Prasodjo, M.A.	
Dari Kartografi hingga Botani: Rempah-Rempah, Pengetahuan, dan Kolonialisme	31
Irawan Santoso Suryo Basuki, M.Si.	
Jalur Rempah dan Pengaruh Kebudayaan Luar di Bumi Nusantara	45
Samsul Maarif, S.Sos.	
Rempah dan Dinamika Kebudayaan di Kawasan Pedalaman Jawa Masa Kerajaan Mataram Islam	61
Enny Sukasih, S.S., M.A.	
Rempah dalam Kehidupan Keraton Ngayogyakarta Hadiningrat	81
Bambang Hendarta Suta Purwana, M.Sc.	
Pemanfaatan Rempah untuk Industri Budaya di Yogyakarta Masa Kini: Kesehatan dan Kosmetik	97
Theresia Ani Larasati, S.Psi., M.Psi.	
Menyelisik Industri Kuliner Berbahan Rempah di Kota Gudeg	119
Heri Priyatmoko, M.A.	
Pemanfaatan Aneka Rempah sebagai Pewarna Alami Batik di Yogyakarta	135
Herman Hendrik, M.Si., M.PP.	
Biodata Penulis	150







Menyelisik Industri Kuliner Berbahan Rempah di Kota Gudeg

Heri Priyatmoko, M.A.

Program Studi Sejarah, Fakultas Sastra
Universitas Sanata Dharma

Sudah lama manusia Yogyakarta tidak asing dengan bumbu rempah bahkan momentum pendirian istana Yogyakarta diwarnai dengan peristiwa memasak makanan berbahan rempah yang di kemudian hari disebut gudeg. Pemanfaatan rempah-rempah di dapur oleh masyarakat Yogyakarta dapat ditengok dalam catatan sejarah maupun tradisi lisan yang dituturkan berulang-ulang lintas generasi. Keterampilan memilih serta menakar bahan rempah untuk memproduksi kuliner terwariskan lewat *getok tular* maupun pustaka klasik yang tersimpan di perpustakaan keraton. Keragaman kuliner di Yogyakarta sangat potensial dikembangkan dalam dunia industri untuk menyokong roda ekonomi. Keistimewaan Yogyakarta tidak bisa dimonopoli oleh bangunan historis dan angkringan, tetapi juga aspek kuliner. Pelancong bertandang ke Kota Pendidikan merasa belum komplet jika lidahnya belum bertatap dengan sepiring gudeg, mi letheke, semangkok soto lenthok, jadah tempe, segelas jamu, dan minuman tradisional lainnya yang berbahan rempah. Makin hari industri kuliner ajek menggeliat. Hal tersebut terbukti di era pandemi seperti sekarang ini sayur lodeh, jamu, wedang uwuh, dan wedang jahe malah laris untuk menjaga imun dan kebugaran tubuh. Keterbukaan kultur warga Yogyakarta dengan pendatang yang membawa rendang berbahan rempah dalam rumah makan Padang turut memperkaya sajian di meja makan. Bisa dipastikan, sumbangan rempah dalam kehidupan masyarakat di kota kerajaan ini tidaklah sedikit.



Magnet Kota Yogyakarta bukan hanya terletak pada keraton, tugu, alun-alun, Malioboro, angkringan, benteng kolonial, kampung *njero beteng*, dan Pasar Beringharjo. Harus diakui pula, daerah yang dijuluki “Kota Gudeg” ini populer dengan khazanah kulinernya. Kata “Gudeg” lah yang menjadi bukti nyata, sekaligus petunjuk penting bahwa di wilayah ini terdapat satu jenis makanan tradisional yang lestari dan berhasil mencuri perhatian publik bahkan sangatlah membekas dalam ingatan. Dalam kaca mata sejarah kebudayaan dan kreativitas masyarakat lokal, industri kuliner di Yogyakarta menarik untuk disigi lebih mendalam. Kuliner menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari manusia merupakan sepotong kisah yang sayang dilewatkan. Terlebih lagi, dari periode kerajaan hingga kontemporer, komposisi masyarakat di kota tua ini beragam, menampilkan wajah multikultural sebagai nilai tambah keistimewaan Yogyakarta. Masyarakat lintas etnis tentu memiliki tradisi kuliner yang berbeda-beda hingga akhirnya memperkaya sajian di atas meja santap.

Tradisi kuliner di telatah Nusantara sukar dilepaskan dari unsur rempah-rempah lantaran bahan tersebut tersedia di sekitar, tanpa susah payah mengimpor dari luar negeri. Sebelum menyelisik kehidupan dapur warga, perlu dimengerti bermacam jenis rempah yang menjadi bumbu utama di dunia kuliner. Dalam buku *Tjara Menanam dan Mempergunakan Sajuran Indonesia dan Rempah-rempah*, ahli botani Soeparma Satiadiredja (1950) menyurat aneka jenis rempah dengan detail. Suratannya antara lain: asam, bawang bakung, bawang ganda, bawang kucai, bawang merah, bawang putih, bawang pere, bawang timur, jahe, hades, kecombrang, kemangi, kemiri, kencur, ketumbar, kunyit, lengkuas, lombok, lombok rawit, peterseli, seledri, serai, temukunci, temulawak, dan temumangga.

Keragaman hidangan berikut minuman tradisional tercipta berkat tersedianya aneka bahan yang dideretkan di muka dan ditopang daya kreatif manusia. Secara konseptual, kreativitas merupakan kemampuan manusia guna menghasilkan ataupun melahirkan sesuatu yang baru dan asli. Kreativitas manusia adalah sumber daya cipta yang hampir tidak terbatas. Teresa Amabile (1998) menjelaskan kreativitas memiliki beberapa komponen yang bertemali dalam produksi, yakni keahlian, keterampilan, berpikir kreatif, dan motivasi. Penjelasannya, keahlian menyangkut pengetahuan atau keterampilan. Sementara yang dimaksud berpikir kreatif ialah penggunaan pengetahuan demi melahirkan sesuatu yang baru atau berbeda dengan yang sudah ada. Terakhir, aspek motivasi menggerakkan orang untuk mengerjakan hal itu. Sebagai produk kreativitas di ruang dapur, kuliner dewasa ini turut memperkokoh

bidang industri bahkan ekonomi kreatif. John Howkins (2002) mengetengahkan terminologi ekonomi kreatif bahwa inilah upaya menyatukan kreativitas dan ekonomi demi menciptakan nilai lebih dengan berfokus pada kreativitas sebagai alat aktif mengalahkan kompetisi. Dipahami, orang bekerja memakai mesin kalah kuat dibanding yang bekerja dengan gumpalan ide (dalam Indrakarona Kataren, 2017).

Kini, makanan bukan lagi sebatas produk pemuas kebutuhan dasar manusia. Terdapat aspek lain yang diburu konsumen tatkala menikmati sajian kuliner. Masakan yang memiliki unsur budaya asli suatu daerah dapat menjadi daya tarik wisatawan untuk mengunjungi daerah tersebut tanpa kecuali Yogyakarta dengan gudeg dan mi lethehnya. Masakan yang memakai kreativitas sanggup menghasilkan olahan makanan yang bercita rasa lezat. Selain itu memberikan pula pengalaman tersendiri sewaktu menyantapnya sehingga menjadikan makanan berpeluang dikembangkan dalam dunia industri.

Makanan Khas Berbumbu Rempah

Publik memandang Yogyakarta bersama gudeg laksana dua sisi mata uang yang sukar dipisahkan. Sederet bumbu rempah dimanfaatkan dalam proses kreatif mengolah gudeg yaitu lengkuas, bawang merah, kemiri, siung, serta ketumbar. Sumbangan rempah dalam bisnis pergudegan mustahil diremehkan. Berkat rempah itu khalayak dapat menikmati kelezatan makanan khas ini selepas dikeluarkan dari bilik *pawon*. Bagi lidah kebanyakan orang, rasa gudeg Yogyakarta gurih mendekati manis. Bahan utamanya berupa daging buah nangka muda yang telah diolah, dimasak, serta dibumbui. Merujuk pemikiran budayawan Umar Kayam (2012), gudeg di dua kota kembar (Solo dan Yogyakarta) terus “bertanding”, memamerkan kekhasan dan mempertahankan cita rasanya masing-masing. Biar makin percaya, Umar Kayam menuntun kita menata dua piring gudeg di daerah kekuasaan keraton ini hasilnya pasti lain. Yang keputih-putihan, santennya agak kental merupakan gudeg gaya Kota Bengawan. Sementara Cokelat tua kemerahan (kental sekali), *medhok*, dan rasanya manis lantaran gula Jawanya rada royal ialah ciri yang menempel pada gudeg Yogyakarta.

Melunasi misi memanjakan lidah kita dapat menyambangi beberapa “kampung gudeg” yang mayoritas warganya memproduksi dan menjajakan gudeg. Ambillah contoh, sepotong jalan Wijilan yang berada di sisi timur alun-alun utara arah jalan



Ibu Ruswo. Kaki terayun dan tubuh melenggang ke dalam kawasan *Beteng*, nuansa klasik lekas menyergap pengunjung. Selepas melewati lorong bangunan *plengkung* Wijilan, di penggal jalan tersebut mata kita mengedarkan pandang bakal menabrak berderet warung dan rumah makan yang buka sejak pagi buta. Selain bisa disantap di tempat, pengunjung yang hendak membawa buah tangan gudeg tidak usah khawatir sebab pedagang menyediakan gudeg besekan atau kendilan untuk keluarga di rumah.



Foto 1. Gudeg yang menggunakan besek sebagai wadah.
(Sumber: <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ditkma/pancapedia-keunikan-saparan-pengantin-bekakak/871-gudeg-makanan-tradisional-asal-yogyakarta/>)

Dibanding besek, kemasan kendil harganya jauh lebih mahal karena eksotis. Bisa mencapai ratusan ribu rupiah, tergantung pada isinya apakah daging ayam, telur, tahu atau tempe. Tambahan lainnya, sambal *krecek* (bagian dari kulit daging sapi atau kerbau) dengan tempe. Tidak ketinggalan pula *areh* (blendo – bahasa Jawa), santan dari adonan pembuatan minyak kelapa, menambah kegurihan. Harga tentunya tidak menjadi soal bagi konsumen yang kesengsem gudeg manis gurih itu.

Lelana atau pengembaraan kuliner menuju “kampung gudeg” lainnya yang berada di kampung Kebon Dalem. Dengan panduan *google map* ataupun mengandalkan keterangan lisan warga, tamu luar kota tidak usah takut *geblasuk* atau nyasar. Dengan keramahan khas *wong Yogya*, mereka diarahkan dari perempatan Tugu

bergerak menuju arah jalan ke selatan di Jalan Pangeran Mangkubumi (arah Stasiun Tugu). Dari perempatan Tugu hanya berjarak kira-kira 50 meter. Pernah tercatat di jalan itu didapati deretan kios gudeg yang berada di samping biro travel Indra Kelana. Sebut saja warung gudeg Asli Kebon Dalem Yu Nah/Bu Wibowo, Bu Sugiyem, dan Bu Wito/Yu Narni.

Kategori industri kuliner gudeg legendaris di Yogyakarta dipegang Yu Djum dan Mbok Lindu. Pemilik nama Djuwariah --akrab dipanggil Yu Djum-- terbukti membaktikan hidupnya untuk mengembangkan usaha gudeg menjadi ikon kota. Menjajakan sepiring gudeg di bibir jalan, dimulai sejak berusia 15 tahun. Mbok Lindu, nenek penjual gudeg yang berumur 96 tahun, juga turut menegakkan identitas gudeg di Yogyakarta. Semasa hidup, ia berjualan di depan Hotel Grage Ramayana, Jalan Sosrowijayan. Kedua perempuan ulet ini laksana pintu gerbang dalam memahami seluk-beluk gudeg dari kacamata sejarah pemanfaatan rempah di dunia kuliner. Di umur hampir seabad yang idealnya *nglaras* atau bersantai di rumah, Mbok Lindu sebagai nenek delapan orang cicit ini masih memaknai hidup dengan kerja, kerja, dan kerja. *Eloknya*, ia tak hanya berjualan, namun juga ikut mengolah seluruh dagangan. Proses memasaknya pun masih mempertahankan cara tradisional yakni menggunakan kayu bakar. Di *pawon* rumahnya, pastinya banyak peranti memasak tradisional yang masih dipakainya. Tangannya terampil memilah, memilih, dan mengolah bumbu rempah membentuk cita rasa yang bukan kelas biasa, tetapi kelas luar biasa.

Selain unsur rasa, penampilan, dan kemasan, industri kuliner semarak dibumbui kisah historis yang menyelimutinya misalnya gudeg manggar yang juga menjadi salah satu ciri khas Yogyakarta. Manggar ialah putik bunga buah kelapa yang masih muda. Perlu waktu sehari penuh untuk mengolahnya supaya menjadi gudeg yang enak dan lezat. Yang unik, walau dimasak sehari agar *empuk* namun bentuknya tetap asli tidak hancur. Manggar diolah bersama ayam, kuah santan dan bumbu-bumbu rempah bercita rasa tinggi. Merujuk tradisi lisan, gudeg ini merupakan masakan *kedoyanan* Gusti Pembayun dan Ki Ageng Mangir. Itulah mengapa resep gudeg manggar disertai bumbu rempah telah berumur lebih dari 5 abad. Dikabarkan pula, etimologi kata “gudeg” berasal dari proses memasak tatkala Pangeran Mangkubumi menitahkan bawahannya membangun istana. Dalam pendirian bangunan tersebut, abdi dalem ditugasi menyiapkan makanan untuk dikonsumsi orang-orang yang membantu bekerja. Karena orang yang membantu/pekerjanya banyak, dibutuhkan kualiti besar



untuk mengaduk (*hangudeg*) makanan itu. Dari kata *hangudeg* itulah akhirnya muncul menjadi kata *gudeg* sampai sekarang.

Yang menjadikan gudeg manggar ini istimewa lantaran bahannya langka dan sangat mahal. Bunga kelapa atau manggar jauh lebih sulit ditemui dibandingkan gori atau nangka muda. Tidak semua bunga kelapa bisa dipakai, hanya yang masih muda saja yang dapat diolah. Tidak jarang dari satu kilogram bunga kelapa, hanya seperempatnya saja yang dapat dimasak. Penyebab mahal lainnya, manggar itu langka. Manggar hanya bisa dipanen sekali saja (Murdijati Gardjito, 2017: 89). Di “kampung gudeg” Wijilan, gudeg manggar dapat disantap di warung Bu Kapti, tepatnya di Jalan Wijilan No 8.

Selain pada gudeg, bumbu rempah meresap juga pada mi lethekek yang juga merupakan kuliner terkemuka di Yogyakarta. Menengok kegiatan perapian di *pawon*, terlihat daya kreatif warga memproduksi hidangan itu. Mi lethekek berkelir kusam. Dalam bahasa Jawa, kusam berarti *lethekek*. Mi ini kusam lantaran bahan dasarnya *singkong* atau *gapek* (*singkong* yang dikeringkan). Aneka bahan yang dipakai membuat mi lethekek, yaitu mi lethekek 400 gr, telur ayam 1 butir, kubis dipotong agak halus 3 lembar, kemudian diiris kasar, daun bawang 2 batang, dipotong serong, paha ayam 1 potong, direbus lalu *disuwir-suwir*, seledri 2 batang, diiris halus, dan bawang goreng secukupnya. Untuk bumbunya memakai 2 siung bawang putih, kemiri 3 butir, ebi $\frac{1}{4}$ sdt (satu sendok teh) yang sudah direndam air panas hingga lunak, merica bubuk $\frac{1}{4}$ sdt, serta garam secukupnya. Cara pembuatannya, pertama bumbu halus ditumis sampai harum dan matang, lalu sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur dan buat menjadi orak-arik, ayam dan sayuran juga dimasukkan lantas diaduk rata dengan bumbu dan telur. Tambahkan air sedikit untuk meratakan bumbu, aduk rata. Mi lethekek dan bumbu lain kemudian dimasukkan, diaduk rata dan dimasak hingga meresap. Terakhir sajikan dengan taburan bawang goreng dan seledri yang telah dicincang. Pembaca bisa mempraktikannya di rumah.

Diselisik lebih jauh, pedagang bakmi mayoritas berasal dari Gunungkidul. Mereka mengembara ke kota meramaikan dunia industri kuliner meskipun memutar modal sedikit dan mangkal di bibir jalan. Dalam peta pariwisata kuliner lokal, kiranya perlu menyebut warung bakmi Prawirotaman. Warung yang dirintis pak Geno itu terletak di kios pasar Prawirotaman, Jl Parangtritis (dari perempatan Pojok Beteng Wetan ke selatan kira-kira 400-an meter). Kini anaknya, Mas Harjo, yang melanjutkan bisnis kuliner sang ayah. Bersama lima saudara kandungnya yang

membuka warung sejenis di tempat terpisah. Walau dilanjutkan anaknya, cita rasa masakannya tidak berbeda jauh, dan pembeli dijamin tidak kecewa, hal tersebut berkat hasil melestarikan resep keluarga yang berbahan rempah. Bukan lagi rahasia umum, bahwa bakmi Prawirotaman pernah menjadi langganan mantan Presiden Soeharto. Demikian pula keluarga Keraton Yogyakarta tidak jarang memesan bakmi Prawirotaman. Larisnya warung tersebut menegaskan bahwa kuliner bakmi juga menjadi primadona. Maklum bila mencuat guyonan antrean pembeli bakmi enak di Yogyakarta itu panjang sampai Jakarta (Hari Sunanto dan Kusumawati, 2008).

Jenis makanan unik lainnya di Yogyakarta yang memanfaatkan bahan rempah ialah soto lenthok. Soto merupakan akulturasi dari berbagai macam tradisi dari Tiongkok dan India. Di dalamnya ada pengaruh lokal dan budaya lain. Mi bihun atau soun pada soto, misalnya berasal dari tradisi Tiongkok. Ada beberapa soto memakai kunyit dan daun kari sebagai bumbu dengan kuah sotonya bersantan dan bersaus kental itu dari India. Penyebaran soto dari Sabang sampai Merauke seiring dengan penyebaran manusia Indonesia, tak ayal ada coto Makasar, soto Madura, soto Semarang, soto Kudus, soto Lamongan, dan lainnya.

Melongok dapur, bahan yang dibutuhkan untuk soto adalah ayam kampung $\frac{1}{2}$ ekor yang sudah dipotong-potong dan air 1 liter. Bumbunya pertama ada daun salam 1 lembar, serai 1 batang yang sudah dimemarkan, daun jeruk 2 lembar dibuang tulangnya, dan minyak 2 sdm (sesendok makan). Bumbu yang dihaluskan seperti bawang merah 4 butir, bawang putih 4 siung, kemiri 3 butir yang sudah disangrai, dan merica $\frac{1}{2}$ sdt. Untuk bahan pelengkap ada soun kering 50 gram yang sudah direndam dengan air panas dan sudah dipotong-potong, daun kol 100 gram yang diiris kasar, daun bawang 2 sdm diiris kasar, dan bawang merah goreng 2 sdm.

Satu porsi soto *lenthok* berisi semangkuk soto yang dihidangkan dengan *lenthok*, gorengan berbentuk bulat terbuat dari ketela pohon. Bila sudah mencicipinya, dijamin ketagihan. Geliat industri kuliner lokal Yogyakarta ditopang hidangan ini jua. Menyebut sedikit contoh, soto *lenthok* yang terkenal berada di Jalan Hayam Wuruk di depan SMPN 4 Yogyakarta, seberang jalan kantor Dinas Pendidikan DIY. Arahnya dari perempatan Lempuyangan ke utara 250-an meter. Soto *lenthok* Jalan Hayam Wuruk memang punya nama, tetapi bukan berarti tak perlu menjajal soto *lenthok* Pak Sadari, sebab rasanya tidak lah kalah nikmat. Merujuk keterangan Hari Sunanto dan Kusumawati (2008), warungnya tersebar di beberapa titik, antara lain: di Jalan Brigjend Katamso No 282 (depan Patra Jasa Variasi, perempatan Pojok Beteng



Wetan ke utara 150-an meter), berupa warung tenda yang buka menjelang senja menampakkan batang hidungnya, lalu menu *tempoe doeloe*, soto lenthok Pak Sadari di Jalan Parangtritis km 4,5 (perempatan Ring Road Selatan ke utara) berada di sisi timur jalan. Juga Soto lenthok Pak Sadari 4 Jalan Bantul km 6,5 utara pasar Cepit.



Foto 2. Soto Lenthok. (Sumber: <https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-yogyakarta/soto-lenthok-sentuhan-gurih-dan-nikmat-di-yogyakarta.html>)

Rasanya kurang komplet bertandang ke Yogyakarta jika lidah tidak menjajal sate klathak. Sate berbahan dasar daging kambing ini ditusuk memakai besi jeruji sepeda, bukan bambu atau lidi. Tatkala dibakar di atas bara api, daging kambing akan matang lebih merata karena menggunakan besi jeruji sepeda jadi tidak takut ikut leleh terbakar jika api besar atau lama memanggangnya. Lain halnya jika dengan tusuk bambu atau lidi. Ternyata bumbu, rempah menjadi bagian dari proses terciptanya kuliner khas tersebut. Untuk bahan olesan dibutuhkan margarin 250 gram, bawang putih yang sudah dipanggang dan dihaluskan sebanyak 50 gram, dan kecap manis 150 gram. Lantas, bahan kuah gulai kambing diperlukan *tetelan* daging kambing yang telah diiris 300 gram, cengkih bubuk $\frac{1}{2}$ sdt, kayu manis $\frac{1}{2}$ sdt, ketumbar bubuk 1 sdm, jintan $\frac{1}{2}$, serai 2 batang, daun jeruk 3 lembar, air asam jawa 1 sdm, minyak goreng 3 sdm, santan cair 500 ml, santan kental 200 ml. Bahan bumbu yang dihaluskan yaitu bawang merah 2 siung, bawang putih 5 siung, jahe 2 cm, kunyit 2 cm, kemiri 3 butir,

lengkuas 3 cm, garam dan merica, dan bawang goreng secukupnya.

Dari keterangan lisan, penamaan sate klathak bermula dari suara sate sewaktu dibakar. Sebelumnya daging ditaburi garam, lantas saat dibakar mengeluarkan suara *kemretek* alias gemeretak seperti dahan patah. Selepas matang, makanan ini disajikan bersama irisan mentimun, tomat, dan kol. Lidah ingin menikmati sate ini, langkahkan kaki menuju perempatan Ring Road Selatan terminal bus Giwangan ke selatan (arah Jalan Imogiri Timur) sekitar 7-8 kilometer. Sampai perempatan pasar Jejeran, di situlah penjual sate klathak siap meladeni kita. Bukan hanya seorang saja penjualnya, melainkan tiga orang yang masih satu famili. Lapak mulai buka pukul 18.00 hingga menjelang subuh. Penyuka sate klathak bukan hanya warga Bantul atau Yogyakarta, tetapi juga datang dari Jakarta, Surabaya, dan Bandung. Konsumennya mulai dari yang naik sepeda hingga mobil mewah. Sembari asyik bersantap sate klathak bercerita *ngalor-ngidul* dipungkasi dengan sendawa menandakan kelega-an.

Realitas Yogyakarta sebagai Kota Pendidikan menjadikan tujuan bagi banyak orang dari segala penjuru Indonesia. Peluang ini dibidik orang Minang dengan mengembangkan jaringan rumah makan Padang. Hampir di setiap sudut kampus dan jalan gang sempit dijumpai rumah makan Padang. Hidangan utama yang disuguhkan adalah rendang. Rendang dapat pula dibuat dari kerang, belut, itik, bahkan dedaunan. Bumbunya berbahan dasar santan, bawang merah dan putih, cabai merah, dan berbagai rempah (kemiri, ketumbar, kunyit, dan jahe). Rasanya tak hanya asin serta pedas, tapi juga manis. Alat memasak rendang di kuali besar yang disebut “kancah”. Hampir semua proses memasak dikerjakan memakai kancah, baik untuk gulai, rendang sampai menggoreng dendeng.

Secara historis, rendang merupakan menu utama bagi masyarakat Minang yang dipengaruhi cita rasa masakan dan bumbu-bumbu dari India yang dibawa iring para pedagang Gujarat, India. Rendang berasal dari daerah pegunungan, tepatnya daerah Pariangan, Padang, Sumatra Barat. Keistimewaan rendang terletak pada bumbu yang tertinggal bernama *dadak rendang* (remah-remah), dan jarang dibuang. Dadak rendang terbentuk karena penggunaan santan kelapa dan bumbu. Dadak rendang lumrah dimakan dengan nasi panas yang baru matang. Rendang merembes dalam kehidupan masyarakat etnis lain di Yogyakarta. Bahkan, menjadi seni dapur dengan beberapa penyesuaian bumbu guna mendapatkan kesesuaian di lidah. Mula-mula rendang diciptakan lantaran masyarakat Minang butuh makanan untuk dibawa lebih dari 2 bulan. Mereka dikenal gemar merantau, termasuk perjalanan haji ke Mekkah



menggunakan kapal laut menghabiskan waktu beberapa bulan. Makanya, diawetkan dengan cara dikeringkan. Jika dimasak dengan benar sampai kering, rendang mampu tahan 1-3 bulan di udara terbuka.

Selain “makanan berat”, di Yogyakarta muncul makanan ringan yang diburu orang, yakni jadah tempe bacem. Mencermati bahannya, ia juga memakai bumbu rempah seperti asam jawa 4 mata, diseduh air panas, gula kelapa 75 gram, kecap manis 3 sdm, daun salam 3 lembar, lengkuas 4 cm, dimemarkan, susu cair 450 ml. Semerbaknya industri kuliner jadah tempe terbukti di Kaliurang. Di sana, banyak penjual menjajakannya. Yang paling legendaris adalah jadah tempe Mbah Carik. Lokasi warungnya di sisi kiri pertigaan jalan menuju Kaliurang di dekat Kompleks Wanita Angkatan Udara. Jadah racikan Mbah Carik dirintis sedari 1940-an berhasil menjadi ikon kuliner dari Kaliurang.

Jadah tempe Mbah Carik memiliki anyaman kisah sejarah yang bagus untuk disingkap. Semula, jadah tempe merupakan makanan wong desa, alih-alih makanan beken orang elite. Periode 1950-an, kali pertama jadah tempe dipromosikan oleh istri seorang carik di Kaliurang bernama Sastro Dinomo. Dimulai sewaktu Sultan Hamengku Buwono IX mampir ke lapak si carik, lantas *icip-icip* jadah tempe. Dagangan ini dinilai enak. Beliau ketagihan, akhirnya menitahkan abadinya membeli jadah tempe di Kaliurang. Sedari itulah jadah tempe kondang dan dinobatkan sebagai makanan khas Yogyakarta. Penjual jadah tempe dipergoki di setiap sudut Taman Wisata Kaliurang. Bahkan, pengunjung ditawarkan oleh penjaja berkeliling. Mencuat guyonan bahwa jadah tempe merupakan burgernya orang Yogyakarta. Pasalnya, ia dinikmati laiknya bersantap *burger*, di mana jadah sebagai rotinya dan tempe menjadi dagingnya. Jadah ditaruh di lapisan terbawah, lalu diikuti lapisan keduanya berupa tempe bacem, dan yang terakhir lapisan teratas jadah lagi.

Pada awal pandemi, tidak sedikit warung mendadak *kelan* alias memasak sayur lodeh. Jenis sayur yang kemarin ngetop ini diduga sebagai titah Sri Sultan untuk membentengi diri dari ancaman bahaya Covid-19. Terlepas dari kebenaran akan *dhawuh* itu, yang patut disyukuri ialah makanan tradisional tersebut menjadi *kembang lambe* (dibicarakan) hingga tingkat nasional dan mampu terjaga dari kepunahan. Dengan dimasakkan oleh keluarga di rumah, lidah generasi muda setidaknya mengenal sayur lodeh, tak melulu mengenal *hamburger*, *steak*, kebab, dan lainnya. Sampai masyarakat di luar Yogyakarta ikut-ikutan berburu bahan sayur lodeh ke pasar tradisional atau tukang sayur keliling. Rupanya bahan rempah menyusup

dalam kuliner ini, yaitu lengkuas, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, dan merica bubuk. Kian sulit terbantahkan, bumbu rempah senantiasa hadir dalam berbagai momentum.

Minuman Berbahan Rempah

Pertumbuhan industri kuliner di Yogyakarta bukan tergantung pada makanan saja, namun juga minuman. Keistimewaan yang perlu ditampilkan di sini adalah jamu. Ia tidak hanya berfungsi mencegah sakit, mengobati penyakit, dan menyegarkan raga, tetapi juga bagian dari kearifan lokal yang dilestarikan oleh masyarakat setempat dan lingkungan istana selama berabad-abad. Selain hasil kreativitas dan kepandaian kakek moyang kita, jamu membuktikan betapa melimpahnya jenis tanaman yang tumbuh di bumi Nusantara sebagai bahan baku produksi jamu.

Contoh jamu berbahan rempah yang populer di Yogyakarta di antaranya beras kencur, kunir asem, temu lawak, cabe puyang, dan uyub-uyub. Tidak perlu khawatir dalam urusan stok bahan baku jamu, di Pasar Beringharjo tempatnya. Para produsen jamu rata-rata membeli bahan dasar jamu di pasar tersebut. Ketersediaan bahan rempah menjadi faktor penting lestariannya jamu hingga kini. Hal tersebut juga didukung oleh pola hidup masyarakat Jawa di Yogyakarta yang getol mempertahankan tradisi minum jamu demi merawat kesehatan dibandingkan mengonsumsi obat modern. Hal tersebut sudah banyak dibuktikan oleh kaum wanita selepas melahirkan lebih rajin memilih meminum jamu uyub-uyub daripada minum lainnya.

Kontribusi aneka jenis rempah sebagai bahan baku dalam proses pembuatan uyub-uyub tidaklah kecil. Kencur, jahe, bangle, lengkuas, kunir, temu lawak, puyang, dan temugiring sangat dibutuhkan produsen untuk mengolah jamu ini. Langkah pertama proses produksi yakni seluruh bahan yang disebutkan di atas dicuci bersih dengan kulit yang tidak dikupas. Lalu, semua bahan diiris tipis, ditumbuk kasar, dimasukan wadah, ditambah air masak secukupnya setelah itu diperas memakai kain halus. Langkah terakhir, hasil perasan dituangkan ke dalam gelas dengan air masak secukupnya, ditambahkan gula sesuai selera, selanjutnya diaduk rata, dan siap minum.

Di Yogyakarta, contoh kios penjual jamu yang *kondang* adalah Jamu Ginggang yang mangkal di area Pakualaman. Warung yang berdiri sejak tahun 1930



itu menjajakan dagangan aneka jamu dari pagi hingga malam. Bukti keseriusan pengusaha untuk menarik pelanggan dalam berbisnis jamu adalah dengan mengemas jamu dengan penampilan interior tempo dulu. Bagi yang hendak membawa pulang jamu untuk buah tangan, disediakan jamu dalam kemasan botol yang menarik. Anda penasaran, silakan dilacak di Dusun Kiringan, Bantul. Di dusun tersebut warga setempat mewarisi resep dari para leluhur yang telah memproduksi jamu terlebih dahulu. Barisan ibu penjual jamu sejak subuh telah beraktivitas meracik jamu serta menyiapkan peralatan yang akan dibawanya berjualan. Mayoritas perempuan sepuh di Dusun Kiringan mampu meracik jamu. Merujuk pada catatan yang ada, 100 lebih wanita berprofesi sebagai penjual jamu gendong. Dengan keberhasilan memanfaatkan aneka rempah yang tumbuh di lingkungan mereka, mereka membuktikan bahwa jamu memang menopang perekonomian sebagian besar warga Dusun Kiringan.



Foto 3. Jamu kunir asem. (Sumber: <https://fame.grid.id/read/462357867/7-manfaat-jamu-kunir-asem-bisa-jadi-obat-alami-cegah-depresi-hingga-kanker?page=all>)

Selain jamu, minuman tradisional berbahan rempah yang masuk dalam industri rumahan di antaranya: bir jawa, sekoteng, wedang uwuh, gula asem, wedang jahe, wedang secang, dan lainnya. Beberapa minuman tersebut tersurat dalam *Serat Centhini* yang disusun dalam kurun waktu 1814-1823 dan *Serat Jampi Jawi* diterbitkan tahun 1933. Sekeping fakta ini menunjukkan bahwa masyarakat

Jawa lama berkarib dengan aneka minuman tradisional itu. Hal itu menunjukkan bukti terawatnya warisan budaya hingga menerobos ruang dan waktu hingga kini. Industri minuman tradisional berbahan rempah di masa modern tetap eksis bahkan diekspor ke mancanegara. Apalagi memasuki zaman pandemi Covid-19, publik beramai-ramai memesan wedang uwuh dan wedang jahe untuk menangkalnya. Pedagang bisa mereguk untung yang cukup banyak di tengah pandemi. Apalagi dengan bertambahnya pendapat bahwa bahan rempah atau *empon-empon* dipercaya memiliki faedah menjaga imun dan stamina tubuh.



Foto 4. Wedang uwuh. (Sumber: <https://www.inibaru.id/kulinary/wedang-uwuh-minuman-hangat-kesukaan-sesepuh-kerajaan-mataram>)

Penutup

Bermula dari ketersediaan bahan rempah yang melimpah di Pasar Beringharjo maupun pekarangan rumah, insan Yogyakarta dari waktu ke waktu masih memanfaatkan warisan pengetahuan dan resep leluhur dalam memproduksi aneka makanan dan minuman untuk dikonsumsi sendiri hingga dijual bebas di pasaran. Relasi harmonis manusia dengan kekayaan alam seperti rempah-rempah mendorong tumbuhnya daya kreatif untuk bereksperimen di dapur. Dalam proses memasak,



orang-orang Yogyakarta klasik tentu hapal dan lincih memilih berbagai jenis rempah, mulai asam, bawang merah, bawang putih, jahe, hades, kecombrang, kemangi, kemiri, kencur, ketumbar, kunyit, lengkuas, lombok, lombok rawit, seledri, serai, temu kunci, temu lawak, dan lainnya. Lahirnya berbagai makanan dan minuman tradisional tentu diawali dengan tahapan uji coba serta pemanfaatan bahan lokal secara maksimal. Dengan metode ilmu *titen*, leluhur menyusun gugusan pengetahuan dari *pawon* yang menjelma laksana laboratorium. Setelah dinilai berhasil dan teruji faedahnya atau tanpa menimbulkan banyak efek buruk, makanan, jamu, dan minuman berempah terus dikonsumsi.

Seiring perkembangan waktu, tradisi kuliner semakin mapan dan tercatat sebagai kearifan lokal yang terus dipertahankan. Ia selanjutnya dibawa masuk dalam jagad industri untuk meraup untung, bukan lagi sebatas dikonsumsi sendiri. Ekonomi kreatif sejatinya telah lama diterapkan oleh masyarakat Yogyakarta dengan bukti munculnya banyak warung yang menjajakan makanan dan minuman tradisional sebagai buah kreasi di dapur. Sementara untuk jamu, dijual secara keliling dengan digendong keluar-masuk kampung. Kesadaran tentang ekonomi kreatif kian tinggi dengan merespons realitas Yogyakarta sebagai kota tujuan pelancong dan mahasiswa yang mengenyam pendidikan tinggi.

Berbagai hidangan tradisional Jawa yang diolah dari bahan rempah-rempah mampu dinikmati masyarakat pendatang. Sebaliknya, warga asli Yogyakarta juga terbukti terpengaruh dengan kuliner luar daerah yang sama-sama memanfaatkan rempah, seperti rendang yang dijajakan di warung makan Padang. Demikian pula bahan mi letheak yang diyakini berasal dari Cina dan bumbu soto lenthok dari India berhasil membaur di lidah konsumen Jogja. Pelajaran akulturasi menyeruak dalam budaya kuliner. Artinya, industri kuliner ini tidak hanya berbicara perputaran uang, tetapi juga mengenalkan produk budaya tanpa mengalami benturan. Selain lantaran kreativitas manusia, kekayaan kuliner di meja makan terbentuk dari keragaman bahan rempah. Oleh sebab itu, kita mestinya menjaga kelestarian rempah-rempah dan tidak mengeksploitasi alam secara *ugal-ugalan* karena alam telah memberikan segalanya tanpa minta imbal balik.

Daftar Pustaka

- Sunanto, Hari dan Kusumawati. 2008. *Jujugan Kuliner: Rekreasi Makan dan Minum di Yogyakarta*. Yogyakarta: Media Wacana
- Heri Priyatmoko, 2016, “Yu Djum dan Sepiring Sejarah Gudeg”, *Kedaulatan Rakyat*, 18 November
- _____, 2019, “Menyantap (Sejarah) Gudeg”, *Detik.com* 8 Maret
- _____, 2020, “Lodeh dan Tolak Bala”, *Detik.com* 11 April
- Indrakarona Ketaren, 2017, *Gastronomi Upaboga Indonesia* (Jakarta: Indonesian Gastronomy Association)
- Murdijati Gardjito, dkk, 2017, *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa* (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama)
- Umar Kayam, 2012a, *Satria Piningit ing Kampung Pingit* (Jakarta: Grafiti)
- _____, 2012b, *Mangan Ora Mangan Kumpul* (Jakarta: Grafiti)
- _____, 2012c, *Sugih Tanpa Banda* (Jakarta: Grafiti)
- Serat Primbon Jampi Jawi* (Yayasan Sastra Lestari: Surakarta)
- Soeparma Satiadiredja, 1950, *Tjara Menanam dan Mempergunakan Sajuran Indonesia dan Rempah-rempah* (Djakarta: J B. Wolters).
- Wahjudi Pantia Sunjata, dkk. 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini* (Yogyakarta: BPNB DIY).

