

## Intisari

Penelitian ini membahas mengenai “*Kuliner dari Pawon Pura Pakualaman Yogyakarta pada periode 1937–1998*”, yaitu masa kepemimpinan K.G.P.A.A. Paku Alam VIII. Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini meliputi tiga hal: bagaimana penempatan dapur dalam tata ruang tatanan Jawa, bagaimana abdi dalem juru masak Pura Pakualaman berproses di dapur dan memahami pengetahuan memasak, serta bagaimana perbedaan ragam kuliner dari dua dapur Pura Pakualaman pada periode tersebut. Penelitian ini menggunakan metode sejarah menurut Kuntowijoyo yang meliputi tahapan pemilihan topik, heuristik, verifikasi sumber, interpretasi, dan historiografi, dengan pendekatan kualitatif yang bertumpu pada wawancara, arsip, dan sumber literatur.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pawon Pura Pakualaman, yaitu Pawon Retnoningrum dan Pawon Purnomoningrum, beroperasi secara bergantian dalam menyajikan hidangan sehari-hari bagi keluarga istana. Pengetahuan memasak para abdi dalem juru masak tidak diwariskan melalui dokumentasi tertulis, melainkan melalui pengalaman langsung, pengamatan, dan pembiasaan dari senior kepada junior dalam sistem kepangkatan yang berjenjang. Perbedaan mencolok antara kedua dapur bukan terletak pada peralatan atau bahan rempah yang digunakan, melainkan pada identitas dan selera pemiliknya: Pawon Retnoningrum yang diasosiasikan dengan cita rasa Solo yang lebih manis, dan Pawon Purnomoningrum yang merepresentasikan kuliner Yogyakarta yang lebih kaya rempah. Dengan demikian, kedua dapur ini berfungsi sebagai medium representasi identitas kedaerahan yang hidup berdampingan dalam satu lingkungan istana.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa kuliner Pura Pakualaman periode 1937–1998 merupakan warisan budaya takbenda yang dibentuk melalui interaksi antara struktur sosial istana yang seragam dan identitas personal pemiliknya yang beragam, sebuah kenyataan yang menegaskan bahwa dapur bukan sekadar ruang memasak, melainkan ruang hidup yang menjaga nilai, identitas, dan keberlangsungan tradisi Kadipaten Pakualaman.

**Kata kunci:** Kuliner istana, *Abdi dalem* juru masak, Pura Pakualaman, *Pawon*, Warisan budaya takbenda

## Abstract

*This study examines “Kuliner dari Pawon Pura Pakualaman Yogyakarta Tahun 1937 – 1998” specifically the era of K.G.P.A.A. Paku Alam VIII reign. The issues examined in this study include three aspects: the placement of the kitchen within the Javanese spatial order; the work processes of the court chefs (abdi dalem) at Pura Pakualaman in the kitchen and their understanding of culinary knowledge; and the differences in culinary varieties*

*es between the two kitchens of Pura Pakualaman during that period. This study employs Kuntowijoyo historical method, which encompasses the stages of topic selection, heuristics, source verification, interpretation, and historiography, using a qualitative approach based on interviews, archival materials, and literary sources.*

*Research findings indicate that the kitchens of Pura Pakualaman namely Pawon Retnoningrum and Pawon Purnomoningrum, take turns preparing daily meals for the royal family. The culinary knowledge of the court chefs is not passed down through written documentation, but rather through hands-on experience, observation, and learning from seniors to juniors within a hierarchical system. The striking difference between the two kitchens lies not in the equipment or spices used, but in the identity and tastes of their respective owners: Pawon Retnoningrum is associated with the sweeter flavors of Solo, while Pawon Purnomoningrum represents the more spice-rich cuisine of Yogyakarta. Therefore, these two kitchens serve as a medium for representing regional identities that coexist within the same palace environment.*

*This study concludes that the cuisine of Pura Pakualaman from 1937 to 1998 constitutes an intangible cultural heritage shaped by the interaction between the palace's uniform social structure and the diverse personal identities of its owners, a reality that underscores that the kitchen is not merely a space for cooking, but a living space that preserves the values, identity, and continuity of the traditions of the Pakualaman Duchy.*

**Keywords:** *Place cuisine, Abdi dalem, Pura Pakualaman, Pawon, Intangible cultural heritage*