

161. makanan khas yogyakarta

Judul: Top 8 Makanan Khas Yogyakarta Paling Digemari

Berkunjung ke Yogyakarta, rasanya belum pas kalau belum mencicipi kulinernya. Apalagi makanan khas Yogyakarta terkenal enak. Selain itu harga berbagai menu pun nggak bakal bikin menguras dompet. Sebelum mencoba berbagai hidangan, simak dulu informasi berikut mengenai makanan khas Yogyakarta paling digemari di sini.

Gudeg

Gudeg sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan khas Yogyakarta. Saking terkenalnya, kota ini dinamai sebagai Kota Gudeg. Gudeg adalah makanan yang telah ada sejak zaman dahulu karena bahan utamanya mudah ditemukan yaitu nangka muda. Nangka muda dimasak berjam-jam bersama santan, gula kelapa dan berbagai rempah hingga kecoklatan.

Awalnya, gudeg hanya tersedia dalam bentuk basah. Namun seiring dengan kebutuhan oleh-oleh, hadirilah gudeg kering dengan santan lebih sedikit dan tahan lebih lama. Sehingga muncul berbagai industri rumahan menjual oleh-oleh gudeg. Biasanya gudeg dikemas menggunakan besek yaitu kotak makanan dari anyaman bambu. Ada juga yang menggunakan kendil, yaitu wadah dari tanah liat.

Menu Angkringan

Angkringan adalah sebuah tempat berjualan makanan khas Yogyakarta. Tempatnya berupa gerobak ditutupi kain terpal. Biasanya angkringan buka sore hari hingga malam. Menu yang disajikan diantaranya nasi kucing, sate usus, sate telur puyuh, gorengan, dll. Penjual juga menyediakan berbagai minuman seperti teh, kopi juga wedang jahe.

Harga berbagai menu di angkringan sangat terjangkau. Namun, pengunjung angkringan datang dari berbagai kalangan. Dari mulai masyarakat biasa hingga pegawai. Suasana di angkringan memungkinkan orang untuk duduk bersama sambil mengobrol sehingga menciptakan keakraban.

Bakmi Jawa

Bakmi Jawa adalah makanan khas Yogyakarta yang digemari masyarakat lokal juga wisatawan. Sesuai namanya, Bakmi Jawa berbahan dasar mie kenyal dengan bumbu rempah spesial. Mie dimasak bersama suwiran ayam kampung, telur bebek, sayuran serta tambahan kuah kaldu ayam. Sehingga rasanya gurih dan bikin ketagihan.

Ciri khas dari hidangan ini adalah proses memasaknya masih terbilang tradisional. Mie dimasak di atas tungku tanah liat (anglo) menggunakan bahan bakar arang. Untuk mendapatkan cita rasa yang pas biasanya penjual memasak mie dalam wajan kecil. Sehingga setiap porsi dikerjakan satu persatu. Tujuannya agar rasa dan tingkat kematangannya pas.

Brongkos

Brongkos memang tak banyak ditemukan di daerah lain. Namun, di daerah asalnya, brongkos menjadi hidangan yang digemari. Brongkos terbuat dari daging sapi, kacang tolo, telur rebus dan tahu. Kemudian brongkos dimasak menggunakan bumbu khusus serta santan. Sepintas,

brongkos mirip dengan rawon namun kuah brongkos lebih kental karena ada tambahan santan.

Makanan khas Yogyakarta ini hanya bisa dijumpai di rumah makan tertentu. Barangkali karena awalnya brongkos dihidangkan untuk para ningrat. Jadi tidak terlalu populer di kalangan masyarakat biasa. Namun, jika penasaran, cobalah menu ini di rumah makan recommended. Seperti di Warung Bu Padmo di bawah Jembatan Krasak atau di Warung Pecel Handayani di kawasan Alun-alun Selatan.

Sego Pecel

Sego pecel atau nasi pecel adalah makanan khas Yogyakarta yang mudah ditemukan. Saking populernya, hidangan ini kerap disingkat SGPC. Sego pecel termasuk makanan sehat sekaligus mengenyangkan. Isinya terdiri dari nasi ditambah sayuran seperti bayam, kacang panjang, kangkung, tauge, dll. Kemudian sayur disiram sambal kacang.

Sajian sego pecel memang sangat sederhana. Jika ingin tambahan lauk, biasanya disediakan tahu dan tempe goreng, peyek kacang dan kedelai, kerupuk hingga telur ceplok. Tempat paling populer untuk mendapatkan sego pecel adalah warung pecel di depan pasar Brinjarjo.

Sambal Krecek

Sambal krecek biasanya disajikan bersama gudeg. Perpaduan rasa gudeg yang manis dengan sambal krecek yang gurih pedas semakin menambah selera makan. Sesuai namanya, sambal ini berbahan utama krecek atau kulit sapi. Krecek yang digunakan untuk memasak sambal ini harus berkualitas bagus. Agar teksturnya lembut tetapi tidak mudah hancur saat dimasak.

Rasa gurih dan aroma lezat dari sambal krecek berasal dari bumbu yang digunakan. Seperti bawang merah, bawang putih, cabai, daun salam, serai, lengkuas, dll. Rasanya semakin gurih karena dimasak bersama santan.

Bakpia Pathuk

Saat berkunjung ke Jogja dan ingin membawa oleh-oleh, yang pertama kali terpikirkan adalah bakpia. Ya, karena cemilan ini cukup populer dengan rasanya yang enak dan kemasannya pas sebagai oleh-oleh. Sentra produksi bakpia awalnya berada di daerah Pathuk, sehingga namanya melekat pada produk ini. Namun, kini bakpia bisa didapatkan dengan mudah di berbagai toko makanan khas Yogyakarta.

Bakpia sebenarnya makanan yang berasal dari China. Awalnya bakpia berisi daging seperti daging babi. Namun, karena mayoritas masyarakat Jogja adalah umat Muslim, sehingga isianya diganti dengan kacang hijau. Kini, bakpia punya beragam isian selain kacang hijau, seperti coklat, keju hingga green tea.

Sate Klatak

Makanan khas Yogyakarta paling digemari selanjutnya adalah sate klatak. Sate klatak awalnya berasal dari daerah Bantul. Sate klatak menggunakan daging kambing sebagai bahan utamanya. Daging yang digunakan adalah daging kambing muda segar, sehingga rasanya lebih empuk dengan kolesterol lebih rendah.

Proses pembakaran sate klatak juga cukup unik. Jika umumnya sate dibakar dengan tusukan bambu, sate klatak menggunakan jeruji besi untuk menusuk daging yang telah dipotong-potong. Sehingga daging lebih matang merata. Selain itu, proses pembakarnya pun hanya menggunakan garam, tanpa tambahan bumbu lain. Sate klatak paling nikmat disajikan bersama kuah gulai.

Oseng-oseng Mercon

Hidangan super pedas ini dipelopori oleh Bu Narti sejak tahun 1998. Rasa pedas dari oseng-oseng merecon ini siap meledak di mulut penikmatnya serupa merecon. Oseng-oseng atau dikenal juga dengan koyoran ini berisi kikil, gajih, kulit, dan tulang muda ditambah potongan cabai rawit. Bagaimana tidak terbakar, untuk 50kg oseng-oseng, penjualnya biasanya menambahkan 6kg cabai.