MUTU KULINER KRATON, ASET PARIWISATA KOTA YOGYAKARTA Studi Pedestrianisasi dalam Mendukung Kota Yogyakarta Sebagai Kota Pendidikan dan Pariwisata Berbasis Budaya

bu Joshua Ronal

Submission date: 15-Oct-2017 11:47PM (UTC+0700)

Submission ID: 862920068 **File name:** 6.pdf (168.86K)

Word count: 3591

Character count: 21991

MUTU KULINER KRATON, ASET PARIWISATA KOTA YOGYAKARTA

Studi Pedestrianisasi dalam Mendukung Kota Yogyakarta Sebagai Kota Pendidikan dan Pariwisata Berbasis Budaya

(Oleh: Ir. Ambar Rukmini, MP)

Abstrak

Dί balik kemegahan dan Kraton keagungannya, Yogyakarta menyimpan kekayaan yang belum banyak diketahui, yaitu kulinernya. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menelusuri, menggali dan melestarikan keragaman kuliner yang Kraton sesungguhnya merupakan aset pariwisata Kota Yogyakarta.

Penelitian ini bersifat deskriptifkualitatif, dilakukan melalui penelusuran data tentang berbagai hidangan tradisional kegemaran Sultan yang khas Kraton Yogyakarta di Perpustakaan Kraton (Widya Budaya) serta wawancara dengan GKR Pembayun dan BRAy. Nuraida Joyokusumo. Untuk mengetahui mutu kuliner Kraton, juga telah dilakukan organoleptik uji menggunakan metode scoring test. Para konsumen yang menikmati hidangan di Bale Raos dan Gadri Resto dipilih secara acak sebagai responden. Data yang terkumpul diolah secara statistik dengan metode t-test.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : (1) tradisi makan dan minum dalam keluarga Sultan telah mengalami perubahan oleh pengaruh yang bersifat internal maupun eksternal; (2) setiap Sultan yang bertahta mempunyai hidangan kegemaran berbedabeda yang sangat dipengaruhi oleh selera pribadi serta era perubahan jaman serta (3) penampilan kuliner Kraton mempunyai menarik, bersih dan rasa enak serta harga wajar. Penyajiannya pun memerlukan waktu yang wajar, sehingga dapat dikatakan bahwa kuliner Kraton sudah mempunyai mutu yang baik, sehingga merupakan aset berharga bagi pengembangan pariwisata Kota Yogyakarta.

A. PENDAHULUAN

Kraton Yogyakarta merupakan salah satu obyek wisata Daerah Istimewa Yogyakarta yang banyak dikunjungi wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Bangunan Kraton yang menunjukkan kemegahan dan keagungan Kasultanan Yogyakarta menjadi daya tarik wisatawan untuk datang ke Yogyakarta. Di sinilah sumber kebudayaan Jawa, sekaligus pusat pemerintahan Kasultanan Yogyakarta. Tradisi, adat istiadat serta arsitektur yang penuh makna menjadikan Kraton sebagai cagar budaya yang harus dipertahankan eksistensinya.

Di balik itu, Kraton Yogyakarta juga menyimpan kekayaan yang belum banyak diketahui, yaitu kulinernya. Beragam makanan dan minuman khas yang menjadi kegemaran Sultan masih belum banyak diketahui orang. Padahal, jika dipublikasikan dan dikembangkan, kuliner Kraton bisa menjadi sumber daya tarik wisatawan untuk Dapat menikmati datang. hidangan kegemaran Sultan tentu akan menimbulkan kebanggaan tersendiri. Selain itu, mereka akan merasa dekat dengan Sultan saat menikmati hidangan tersebut.

Adat istiadat atau tradisi makan dan minum yang merupakan tatacara tradisional yang ada di lingkungan Kraton Yogyakarta juga menarik untuk diungkap. Mengingat adanya beberapa pengaruh, baik yang bersifat internal maupun eksternal, maka perlu pula dipelajari upaya pelestarian tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton secara turun temurun dari generasi satu ke generasi berikutnya. Patut disayangkan jika kuliner Kraton yang menyimpan keunikan dan tentunya dengan rasa istimewa itu akan hilang begitu saja ditelan sejarah, hanya tersisa dalam ingatan para juru masak yang masih setia memasak berbagai jenis masakan kuno di Pawon Ageng Kraton Yogyakarta. Oleh sebab itu, penelusuran, pendokumentasian dan publikasi kuliner Kraton merupakan upaya pelestarian yang sangat perlu dilakukan. Setidaknya, hal ini juga dapat menepis kekhawatiran akan hilangnya warisan budaya dan jejak sejarah

yang memiliki nilai bagi pengkayaan kuliner nusantara.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menelusuri, menggali dan melestarikan keragaman kuliner Kraton yang sesungguhnya merupakan aset pariwisata Kota Yogyakarta. Berbagai jenis makanan dan minuman yang menjadi kegemaran Sultan, dari Hamengku Buwono I hingga Hamengku Buwono X, serta berbagai hidangan tradisional khas Kraton Yogyakarta dapat menjadi paket wisata kuliner yang menarik. Namun sayang, hal ini belum terangkat dengan baik. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan dengan sasaran untuk mengangkat kuliner Kraton menjadi aset pariwisata Kota Yogyakarta.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Manusia hidup tidak lepas dari kebutuhan akan makan dan minum. Jenis makanan dan minuman yang dikonsumsi antara lain dipengaruhi oleh kebiasaan keluarga, suku bangsa maupun tradisi daerah. Di samping itu, informasi atau iklan melalui berbagai media juga dapat mempengaruhi pola makan dan minum. Namun yang terpenting adalah makanan dan minuman dikonsumsi untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraan (Christian dan Greger, 1984). Oleh karena itu harus disesuaikan dengan kebutuhan masing-masing individu.

Kebutuhan tubuh akan zat gizi yang harus dikonsumsi antara lain dipengaruhi oleh jenis kelamin (gender), pekerjaan serta Faktor-faktor tingkat usia. jumlah mempengaruhi makanan minuman yang harus dikonsumsi setiap harinya. Menurut fungsinya, makanan dan minuman yang harus dikonsumsi dapat didistribusikan menjadi bebepara kali konsumsi, baik dalam bentuk makanan pokok maupun makanan tambahan. Yang dimaksud dengan makanan pokok adalah hidangan yang harus selalu ada setiap hari, diatur dan diselenggarakan menurut adat kebiasaan masyarakat setempat, misalnya nasi beras, nasi jagung dan thiwul. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan tambahan adalah makanan yang sifatnya tidak harus ada sebagai menu harian, misalnya jenis buahbuahan dan makanan kecil atau yang sering dikenal sebagai *klethikan* (Moertjipto, 1993 dalam Noor dkk., 1996).

Suatu wilayah yang dihuni oleh banyak individu yang datang dari berbagai daerah akan menjadikan masyarakat tersebut cenderung bersifat majemuk. Demikian pula dalam aspek budayanya, termasuk budaya makan-minumnya. Dalam konteks kemajemukan budaya tersebut, tentunya ada perbedaan yang hakiki antara kebudayaan tinggi dan rendah, kebudayaan jelata dan klasik, tradisi awam terpelajar, kebudayaan bertingkat dan datar. Pendeknya, ada tradisi besar (great tradition) dan tradisi kecil (little tradition) yang senantiasa mengalir keluar-masuk dari satu ke arah lainnya (Redfield, 1985 dalam Noor dkk., 1996).

Kedua tradisi besar dan tersebut merupakan dimensi satu bagi yang lain. Pada awalnya, unsur-unsur tradisi besar itu justru berorientasi atau berinteraksi dengan sesuatu yang bersifat lokal. Suatu peradaban memang mempunyai ruang lingkup regional serta mempunyai kedalaman secara historis yang luar biasa. Hal tersebut sesungguhnya merupakan suatu totalitas yang besar dalam ruang dan waktu karena kompleksnya organisasi yang mempertahankan dan mengolah tradisitradisinya dan mengkomunikasikannya dari tradisi yang besar kepada masyarakat lokal, termasuk di dalamnya aneka unsur-unsur yang terkait (Redfield, 1985 dalam Noor dkk., 1996)

Tidak disangkal, Kraton Yogyakarta tetap diyakini sebagai orientasi atau sentrum budaya. Di tempat tersebut, kebiasaan sehari-hari yang telah melembaga dan yang selalu diupayakan kelestariannya secara turun-temurun dari generasi satu generasi berikutnya. Dalam konteks pendekatan sejarah, mutlak perlunya mengungkap apakah tradisi atau istiadat yang bersifat pewarisan, termasuk tradisi makan dan minum maupun ragam kulinernya, selama kurun waktu dari masa pemerintahan Hamengku Buwono I sampai Hamengku Buwono X saat ini terjadi perubahan yang cukup berarti ataukah tidak, mengingat adanya berbagai pengaruh, baik yang bersifat internal maupun eksternal.

C. METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat deskriptifkualitatif. Untuk menelusuri, menggali dan melestarikan kuliner Kraton diperlukan datadata tentang berbagai jenis makanan dan minuman kegemaran Sultan serta berbagai hidangan tradisional khas Kraton Yogyakarta. Data-data tersebut diperoleh dengan cara menelusuri catatan serta bukubuku di Perpustakaan Kraton (Widya Budaya). Di samping itu, kerabat Kraton, yaitu GKR Pembayun dan BRAy. Nuraida Joyokusumo merupakan nara sumber utama yang telah memberikan keterangan yang dapat dipercaya.

Sebagai upaya untuk mengetahui mutu kuliner Kraton, juga telah dilakukan uji organoleptik menggunakan metode scoring test (Larmond, 1965) terhadap berbagai jenis hidangan kegemaran Sultan serta pengisian angket tentang penilaian mutu kuliner Kraton oleh para konsumen, sebagai responden, yang menikmati hidangan di Bale Raos dan Gadri Resto, Responden dipilih secara acak. Kegiatan ini dilakukan selama dua bulan, dari awal November hingga akhir Desember 2007. Data yang terkumpul diolah secara statistik dengan metode t-test (Larmond, 1965). tersebut digunakan untuk melakukan penilaian terhadap mutu kuliner Kraton serta untuk memberikan rekomendasi terhadap penjaminan mutu kuliner Kraton.

D. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. TRADISI MAKAN DAN MINUM DI KRATON YOGYAKARTA

Pada mulanya, tradisi makan dan minum di lingkungan Kraton memang berbeda dengan rakyat biasa, terutama tata cara makan untuk Sultan. Namun, sejak Hamengku Buwono IX mulai teriadi intern penyebab perubahan. Faktor perubahan tradisi makan dan minum di Kraton terjadi karena kehendak dari Sultan Sehubungan dengan tugas kenegaraan di pusat pemerintahan, maka Hamengku Buwono IX menjadi jarang bersama-sama dengan makan putraputrinya. Tata cara makannya pun sudah disederhanakan dan ada kecenderungan kearah yang lebih praktis

mengingat perkembangan jaman. Sedangkan faktor ekstern adalah masuknya menu Barat dalam tradisi Kraton, terutama sejak Hamengku Buwono VIII. Pada masa pemerintahan Hamengku Buwono VIII, menu makanan dengan aroma Barat sudah sering disajikan, baik untuk keperluan seharihari maupun dalam perjamuan menyambut tamu, khususnya Belanda. Kebijakan yang beliau terapkan sangat berbeda dengan para pendahulunya.

Karena keterbatasan sumber informasi, peneliti hanya mendapatkan data tentang tradisi makan dan minum sehari-hari di lingkungan Kraton Yogyakarta sejak Hamengku Buwono VIII. Namun, peneliti menduga bahwa tradisi makan dan minum yang dilakukan pada masa Hamengku Buwono I sampai Hamengku Buwono VII tidak jauh berbeda, hanya berbeda pada menu yang disukai saja.

Pada masa Hamengku Buwono VIII. hidangan yang akan disajikan dibawa oleh keparak (abdi dalem perempuan) yang bersamir dengan menggunakan jodhang dan dipayungi (disongsongi) warna kuning keemasan sebagai simbol kerajaan. Sultan menikmati hidangan di Gedung Ngindrakila. Selama menikmati hidangan, ditemani beberapa abdi dalem Ngindrakila bagian oceh-ocehan dengan posisi duduk bersila. Disebut oceh-ocehan karena selama Sultan sedang bersantap, mereka diperkenankan berbicara dengan kawankawannya. Dengan menggunakan bahasa bagongan, mereka berbicara yang anehaneh. yang lucu-lucu atau bahkan menyerempet kearah yang agak porno, yang kesemuanya bertujuan untuk menghibur Sultan serta untuk membuat suasana pada acara makan menyenangkan, penuh dengan gelak tawa. Sebagai bahan pembicaraan, dapat diambilkan dari jenis hidangan yang disajikan (Noor dkk., 1996).

Seperti halnya para raja terdahulu, Sultan biasa makan dengan tangan, tidak menggunakan sendok. Tempat makannya berupa piring yang berukuran sangat besar yang dipenuhi nasi beserta lauk pauknya. Porsi yang terkesan berlebihan ini memang disengaja karena setelah beliau merasa cukup, sisa makanannya akan dibagibagikan kepada para putra dan *klangenan*

dalem (para istri), abdi dalem Ngindrakila, bahkan sampai para abdi dalem keparak. Sisa makanan atau lorotan yang biasa disebut tapak asta tersebut dipercaya akan membawa keberuntungan bagi mereka. Selain lorotan, Sultan juga memberi cadhongan kepada dua abdi dalem bupati dan dua abdi dalem wedana yang sedang caos (bertugas). Cadhongan tersebut ditempatkan dalam wadah besi yang disajikan oleh para abdi dalem bedaya. Setiap hari, Sultan diladeni oleh 60 orang bedaya (Noor dkk., 1996).

Pada masa Hamengku Buwono IX, selama beliau di Kraton atau ketika sedang beristirahat di *Villa Ngeksigondo*, tradisi makan dan minum sama seperti Sultan terdahulu. Namun, jumlah abdi dalem yang melayani sudah sangat banyak berkurang. Akan tetapi, ketika Sultan mulai memegang jabatan di pemerintahan pusat dan tinggal di Jakarta, maka tradisi makan dan minum dalam kehidupan sehari-harinya amat sederhana dan hampir tidak berbeda dengan orang kebanyakan.

Demikian pula yang terjadi pada Hamengku Buwono X. Tradisi makan dan minum dalam kehidupan sehari-harinya dapat dikatakan cenderung ke arah praktis, tidak berbeda dengan masyarakat pada umumnya, tanpa abdi dalem yang melayani. Semua hidangan disajikan oleh pembantu rumah tangga biasa. Menurut GKR Pembayun, pada awal Hamengku Buwono X jumeneng Sultan, tradisi makan dan minum seperti Sultan terdahulu juga masih ada. Dhahar dalem yang berasal dari Pawon Prabeya diusung dengan jodhang yang dibawa abdi dalem gladhag diiringi abdi dalem keparak bersamir serta dipayungi dibawa ke Kraton Kilen. Setelah Sultan dan keluarga selesai makan, sisa makanan dilorot oleh pembantu rumah tangga dan dibawa ke dapur Kraton Kilen. Sisa dhahar dalem tersebut dibagi-bagikan kepada para abdi dalem dan pembantu rumah tangga, peralatannya kemudian dicuci dimasukkan kembali ke dalam jodhang. Selanjutnya dibawa kembali ke Pawon Prabeya, tetapi tanpa dipayungi. Demi kepraktisan dan karena rasa sayur yang pada umumnya kurang sesuai dengan selera para putri dalem, maka dalam

perkembangan selanjutnya dhahar dalem dimasak sendiri oleh pembantu rumah tangga di dapur Kraton Kilen dan menunya pun disesuaikan dengan selera keluarga Sultan.

2. HIDANGAN KEGEMARAN SULTAN

Selera seseorang sangat dipengaruhi oleh kebiasaan yang sudah mendarah daging atau tradisi yang bersifat turun temurun. Namun, selera dapat berubah oleh adanya pengaruh, baik yang bersifat internal maupun eksternal. Demikian pula yang terjadi pada para Sultan. Hidangan kegemaran para Sultan juga banyak dipengaruhi oleh kondisi yang terjadi pada Misalnya, jamannya masing-masing. Hamengku Buwono VII anti yang penjajahan, hidangan kegemarannya adalah makanan-makanan yang sama sekali tidak mengandung mentega atau Sedangkan Hamengku Buwono VIII yang tidak berani secara terang-terangan melawan Belanda, beliau sering menerima tamu orang Belanda, sehingga hidangan kegemarannya adalah makanan yang mengandung keju atau makanan yang mirip hidangan Barat. Dari berbagai sumber, baik melalui wawancara langsung dengan nara sumber maupun dari berbagai pustaka, peneliti berhasil mengumpulkan berbagai hidangan kegemaran Sultan, dari Hamengku Buwono I sampai Hamengku Buwono X, seperti disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1 : Makanan Kegemaran Sri Sultan Hamengku Buwono

НВІ	Nasi pulen, bubuk kedelai, sayur loncom (sayur bening tanpa bumbu), tempe goreng, ketan enten-enten, lemper daging ayam dan pisang raja Minuman kopi tawonan		
HB II	Nasi punar, sayur loncom dengan santan, nasi pulen, sayur kare, sayur menir, pecel ayam, bubuk dendeng, bubuk balur, bubuk kedelai, roti gandum dengan mentega, bubur sungsum dengan juruh dan legenda		
HB III	Nasi liwet, dendeng dibakar		

HB IV	Nasi goreng mentega, sayur sop, daging ayam, bakaran gendhu penjalin, kepiting rebus, panggang ayam, ikan loh goreng dan tebu mlangi (tebu kecilkecilan)		ditusuk seperti sate da dibakar, kemudian disiran santan kanil atau areh. Lauk lainnya lidah asa (asin lidah), kolak hati sap atau kerbau, sop, lode	
HB V	Roti telur, nasi pulen, bakaran gandhu, lalapan, saren tamper (garam bubuk), wader goreng, telur pindang, ulam klepon (klepon berisi daging), daging jambal bumbu sate, pecel ayam dan tebu lonjoran		terung, lodeh bung. Hidangan penutup berup buah mangga, manggis duku, pisang ambon, keju agar-agar coklat susu agar-agar buah-buaha kaleng	
HB VI	Nasi goreng, nasi wuduk, nasi liwet, semur bregedel, krupuk, dendeng goreng dengan bawang merah, sambal goreng hati, sop, sayur kotok kacang dengan daging, ayam bumbu lembaran, srabi telur, buah-buahan dua macam, air kelapa muda. Kesukaan : buderdeg, gajah ndekem		Malam: teh dan bir jawa serta makanan kecil pisang keju, roti sobek atau kue kering. Kadang menginginkan sate kambing. Menu kesukaan: Sate gendon (uret atau ulat sala yang dibakar dengan menteg dibumbui sate), semur burun	
HB VII	Nasi liwet, lidah asin, tim piyik (sop burung merpati muda), sepersis buwah klinci (dari Cina), makanan kecil dan teh, rokok. Kesukaan : jadah manten, cemporo, manuk nom (hidangan penutup)		gelatik, empal daging, betutu, sela husar, bergedel pan, samba goreng otak, uret dadap goreng setup-setupan daun pakis taji dendeng age, telur pindang kepiting goreng, sate telur, sayu untup-untup dan pastel krukup	
HB VIII	Nasi hijau, opor itik, telur ayam didadar dengan daun seledri, pisang ambon Pagi : minum teh atau coklat susu dan rokok sigaret cap Sultan Yogyakarta	НВ ІХ	Selain itu juga pandekuk da r buderdeg, pisang keju, prawa r kenes, rondo topo, indroloko, ledre somo ewo, manuk nom (hidanga r pembuka), gudir gulogosong	
	'Koh I Noor' serta cerutu cap Karel I. Sering pula ditambah roti sobek kesukaan beliau serta makanan kecil seperti mete dan kue kering		direbus setengah matang dan roti tawar. Nasi gudeg dengan lau telur dan minum susu Siang : nasi liwet dengan lauk tempe goreng, tahu	
	Siang : pisang raja goreng tanpa tepung yang dibubuhi keju, semur krukup, ledre, somoewo, nogosari, getuk, pandekuk, manuk nom. Nasi hijau, glendhoh (piyi yang isi perutnya diis daging cincang, dibungku daun upik, dikukus, lal		goreng (bacem), daging empal, dendeng, telur ceplok, daging ayam bumbu bali, osengoseng tempe, terik tempe atau tahu, sayur asem terong, sayur gudeg gurih, tumis buncis, sayur lodeh, krupuk dan bestik.	

	Kadang disertai sate dan gulai kambing serta bebek swar-swir, ayam goreng lombok kethok (favorit beliau) Sore : ketela, kacang rebus, emping goreng, limpung kamus, pecel, jenang
	grendul, getuk Malam : kurang lebih sama dengan makan siang Menu kesukaan : sup vermicelli, kuwih kentang, bendul, carang gesing, rondo kepomo, podeng cabinet, arseng, pam brid, semlo
НВ Х	Sup timlo, lontong kikil, juanlo, shabu-shabu, seafood serta berbagai masakan China maupun Eropa. Pilihan menu cenderung pada hidangan berkuah atau mengandung santan yang encer dan tidak berlemak.

Sumber : berbagai buku dan hasil wawancara dengan nara sumber

Tabel di atas menunjukkan bahwa hidangan kegemaran Sultan secara garis besar dapat disebut bahwa aroma masakan Jawa sangat kental terasa, terutama pada masa Hamengku Buwono I hingga Hamengku Buwono VII. Setelah masa Hamengku Buwono VIII, meskipun aroma hidangan Jawa masih dominan, tetapi aroma hidangan luar mulai masuk dan mewarnai selera Sultan. Terlebih era globalisasi saat ini, ternyata juga membawa pengaruh pada selera Sultan.

3. MUTU KULINER KRATON

Berbagai hidangan yang biasa dikonsumsi keluarga Kraton, sebagian merupakan hidangan yang juga sering dikonsumsi masyarakat, seperti nasi liwet, nasi goreng, tempe goreng, sop, sayur lodeh, sayur asem atau gudeg. Namun, banyak hidangan khas Kraton Yogyakarta yang mempunyai nama unik dengan rasa yang menarik, seperti manuk nom, tapak kucing, bendul, roti jok, bir jawa, adu lima,

royal secang, prawan kenes, rondo kepomo, gecok ganem dan masih banyak lagi yang lain. Ada pula nasi blawong yang merupakan hidangan tradisi.

Nasi blawong hanya disajikan saat ulang tahun harian Sultan yang bertahta atau wiyosan dalem. Menurut Nuraida Joyokusumo, pada setiap hari ulang tahun harian Sultan yang bertahta disajikan empat macam hidangan, yaitu nasi punar, nasi megono, nasi gurih dan nasi blawong. Di antara keempat hidangan tersebut, nasi blawong merupakan hidangan yang paling unik. Konon ceritanya, disebut nasi blawong karena nasi yang dibuat dari beras dengan bumbu berbagai rempah-rempah tersebut disajikan dalam piring berwarna biru. Para abdi dalem pawon tidak dapat mengucap blew secara fasih, tetapi blawu. Oleh karena itu akhirnya piring biru tersebut diberi nama Kanjeng Kyai Blawong dan nasi yang disajikan menggunakan piring tersebut disebut nasi blawong.

Hidangan tersebut belum memasyarakat karena hanya dapat ditemukan di dalam tembok Kraton. Sesungguhnya hal ini merupakan aset yang sangat berharga bagi pariwisata Kota Yogyakarta. Kuliner Kraton dimasukkan dalam wisata kuliner di Kota Yogyakarta. Di samping itu, juga terbuka menyelenggarakan peluang untuk perjamuan ala raja bagi masyarakat umum di lingkungan Kraton dengan menyajikan aneka hidangan kegemaran Sultan. Hal ini tentu akan sangat menarik, terutama bagi kalangan masyarakat kelas atas karena akan timbul kebanggaan tersendiri jika dapat menikmati semua jenis hidangan yang menjadi kegemaran Sultan yang memang merupakan panutan masyarakat karena mempunyai kharisma khusus. Namun, sebelumnya perlu dikaji terlebih dahulu mutunya agar program wisata kuliner maupun wisata perjamuan ala raja dapat berhasil dengan baik.

Kuliner Kraton dapat menjadi aset pariwisata unggulan Kota Yogyakarta dan keberadaannya dapat diterima jika mutunya terjamin. Jaminan mutu suatu produk antara lain dipengaruhi oleh *price* (harga), *delivery* (kecepatan penyajian), *quality* (kualitas yang berkaitan dengan rasa) serta service

(pelayanan). Untuk mengetahui kepastian jaminan mutu kuliner Kraton, maka telah dilakukan uji organoleptik dengan metode scoring test (Larmond, 1965) terhadap berbagai hidangan khas Kraton di Gadri Resto dan Bale Raos dengan parameter kecepatan penyajian, penampilan, kebersihan, rasa, pelayanan dan harga.

Hasil yang diperoleh dari respon para konsumen yang menjadi responden dalam penelitian ini menunjukkan bahwa waktu yang diperlukan untuk menyajikan hidangan yang dipesan adalah wajar. Hidangan mempunyai penampilan yang menarik dan sangat bersih dengan rasa yang enak. Pelayanan yang diberikan kepada konsumen baik. Harga hidangan dinilai wajar. Berdasarkan respon tersebut dapat dikatakan bahwa kuliner Kraton mempunyai mutu yang baik dan sudah terbukti kepastian mutunya. Sebagai gamabaran lengkap, hasil uji organoleptik yang dihimpun dari angket yang telah diisi oleh para disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 : Hasil uji organoleptik

	Skor nilai hasil uji		
Parameter	organoleptik di-		
	Gadri	Bale	
	Resto	Raos	
Waktu untuk			
menyajikan :	2,55 b	2,12 a	
1 = singkat			
2 = wajar			
3 = lama			
4 = sangat lama			
Penampilan hidangan :			
1 = sangat jelek	3,09 a	3,47 b	
2 = jelek			
3 = menarik			
4 = sangat menarik			
Kebersihan hidangan:			
1 = sangat tidak bersih	3,09 a	3,35 b	
2 = tidak bersih			
3 = bersih			
4 = sangat bersih			
Rasa :			
1 = tidak enak	3,36 a	3,29 a	
2 = biasa saja			
3 = enak			
4 = sangat enak			

Pelayanan :		
1 = buruk	3,27 a	3,65 b
2 = biasa saja		
3 = baik		
4 = sangat baik		
Harga:		
1 = murah	2,18 a	2,06 a
2 = wajar		
3 = mahal		
4 = sangat mahal		

Angka yang diikuti huruf berbeda dalam baris yang sama menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikansi 5%

Untuk menyajikan hidangan tradisional pada umumnya memerlukan waktu cukup lama. Hal ini telah disadari betul, baik di Gadri Resto maupun di Bale Raos. Oleh karena itu, sambil menunggu hidangan disajikan, para konsumen disuguhi makanan kecil (klethikan) dan air putih. Hal ini juga memberikan kesan yang baik kepada para konsumen, sehingga respon terhadap pelayanan dinilai baik sampai sangat baik.

Dengan penampilan hidangan yang menarik, bersih dan rasa yang enak serta harga yang wajar membuat kuliner Kraton akan mendapat tempat tersendiri bagi konsumen yang pernah menikmatinya. Hal ini dapat memberikan hal positif bagi penjaminan mutu kuliner Kraton.

E. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa :

- Tradisi makan dan minum dalam keluarga Sultan telah mengalami perubahan oleh pengaruh yang bersifat internal maupun eksternal.
- Setiap Sultan yang bertahta mempunyai hidangan kegemaran yang berbeda-beda yang sangat dipengaruhi oleh selera pribadi serta era perubahan jaman.
- Kuliner Kraton mempunyai penampilan menarik, bersih dan rasa yang enak serta harga yang wajar. Di samping itu, penyajiannya pun juga memerlukan waktu yang wajar, sehingga dapat dikatakan bahwa

kuliner Kraton sudah mempunyai mutu yang baik serta sudah terbukti kepastian mutunya. Oleh karena itu memang pantas jika disebut sebagai aset pariwisata Kota Yogyakarta dan layak diangkat dalam program paket wisata kuliner di Kota Yogyakarta.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada PT Carrefour Indonesia, Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kota Yogyakarta dan Tim Jaringan Penelitian (Jarlit) Kota Yogyakarta yang telah menyediakan dana untuk membiayai penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Christian, J.L. dan J.L. Greger. 1984.

 Nutrition for Living. The Benjamin/
 Cummings Publishing Co., Inc.,
 California.
- Larmond, E. 1965. Methods for Sensory Evaluation of Food. Canada Department of Agriculture, Canada.
- Mifedwil Jandra, Tashadi, HJ Wibowo, Suhatno dan Kamdhani. 1989.

- Perangkat/ Alat-alat dan Pakaian Serta Makna Simbolis Upacara Keagamaan di Lingkungan Keraton Yogyakarta. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Dirjen Kebudayaan, Depdikbud, Yogyakarta.
- Noor Sulistyo Budi, Ambar Adrianto, Mudjijono, Sumarno dan Maharkesti. 1996. Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Dirjen Kebudayaan, Depdikbud, Yogyakarta.
- Nuraida Joyokusumo. 1999. Hidangan Unik Rasa Istimewa: Menyingkap Rahasia Kuliner Keraton Yogyakarta. PT Gramedia, Jakarta.
- Rintaiswara. 1997. Adat Perkawinan Karaton Ngayogyakarta. Yayasan Gunturmadu, Jakarta.

MUTU KULINER KRATON, ASET PARIWISATA KOTA YOGYAKARTA Studi Pedestrianisasi dalam Mendukung Kota Yogyakarta Sebagai Kota Pendidikan dan Pariwisata Berbasis Budaya

ORIGINALITY REPORT

1% SIMILARITY INDEX

%

0%

U%

INTERNET SOURCES

PUBLICATIONS

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES



Submitted to iGroup

Student Paper

<1%



Lee, Myung-Wook, and Young Hyoun Yi. "Quality Characteristics of Sikhye Prepared with Puffed Rice Powder during Saccharification", Korean Journal of Food Science and Technology, 2012.

<1%

Publication

Exclude quotes

On

Exclude matches

< 2 words

Exclude bibliography

)n