

JENIS - JENIS GUDEG YANG ADA DI YOGYAKARTA

Okti Fabriyani, Teti Indriati Katuti, S.S., M.Pd., M.Par.

Abstrak

Tujuan penelitian ini untuk memberikan informasi mengenai wisata kuliner, tentang perbedaan antara gudeg basah dan gudeg kering, dan mengidentifikasi bahan-bahan untuk memasak gudeg beserta cara memasaknya.

Penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Data yang dikumpulkan melalui observasi, studi pustaka dan wawancara. Setelah data terkumpul, kemudian data dianalisis secara deskriptif kualitatif, dan disajikan dalam bentuk laporan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa gudeg basah mengandung kuah dan proses pengolahannya sebentar. Sedangkan gudeg kering sama sekali tidak mengandung kuah dan pengolahannya lebih lama. Bahan utama gudeg yaitu nangka muda dan warna cokelat yang dihasilkan dari daun jati dan gula merah.

Metode yang dilakukan penulis dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan wawancara langsung pada narasumber mengenai gudeg dan observasi di tempat penjual gudeg yang berada di Yogyakarta.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah gudeg basah dan gudeg kering memiliki perbedaan dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma. Gudeg ini biasanya disajikan dengan ayam, krecek dan telur rebus.

Kata kunci: wisata kuliner, gudeg basah, gudeg kering

TYPES OF GUDEG IN YOGYAKARTA

Okti Fabriyani, Teti Indriati Katuti, S.S., M.Pd., M.Par.

Abstract

The purpose of this study is to provide information about culinary tourism, about the difference between wet gudeg and dry gudeg, and identify the ingredients for cooking gudeg and how to cook it.

This research is a qualitative research. Data collected through observation, literature study and interviews. After the data is collected, then the data is analyzed descriptively qualitatively, and presented in the form of a report.

The results showed that wet gudeg contains gravy and the processing process is short. Meanwhile, dry gudeg does not contain any gravy and takes longer to process. The main ingredients of gudeg are young jackfruit and brown color made from teak leaves and brown sugar.

The method used by the author in this study is to conduct direct interviews with informants about gudeg and observations at gudeg sellers in Yogyakarta.

The conclusion of this research is that wet gudeg and dry gudeg have differences in terms of color, taste, texture and aroma. This gudeg is usually served with chicken, krecek and hard-boiled eggs.

Keywords: culinary tourism, wet gudeg, dry gudeg