



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

KAMUS BERGAMBAR

Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

KAMUS BERGAMBAR

Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta

Nuryantini
Nur Ramadhoni Setyaningsih
Nindwihapsari
Nanik Sumarsih
Tarti Husnul Khotimah
Nuryati
Wuri Rohayati

**Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah
Republik Indonesia.
Dilindungi Undang-Undang.**

Penafian: Kamus ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan kamus yang bermutu bagi masyarakat sesuai dengan amanat dalam Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2017. Kamus ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. Kamus ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penyusun melalui posel balaibahasadiy@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas kamus ini.

**Kamus Bergambar
Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta**

Penyusun

Nuryantini
Nur Ramadhoni Setyaningsih
Nindwihapsari
Nanik Sumarsih
Tarti Khusnul Khotimah
Wuri Rohayati

Penyunting

Nur Ramadhoni Setyaningsih
Nuryantini
Nindwihapsari
Nanik Sumarsih
Tarti Khusnul Khotimah
Nuryati
Mulyanto
Ratun Untoro

Ilustrator, Pengatak, dan Pendesain Sampul

Angga Yuniar Santosa

Penerbit

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Dikeluarkan oleh

Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Yogyakarta 55224
<https://balaibahasadiy.kemdikbud.go.id>

Cetakan pertama, November 2024

ISBN 978-623-504-660-0 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Arial MT, Calibri, Andika New Basic, 10pt dan 15pt.
vii + 76 hlm, 21 x 29,7 cm

KATA PENGANTAR

Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta melakukan upaya pelestarian bahasa daerah melalui penyusunan *Kamus Bergambar Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta*. Pendokumentasian kosakata dalam bentuk kamus merupakan salah satu wujud kodifikasi agar bahasa daerah tidak mengalami kepunahan.

Kamus ini disajikan secara visual (dalam bentuk gambar) dengan tujuan untuk mempermudah masyarakat, khususnya anak-anak, dalam memahami konsep istilah kuliner tradisional di Yogyakarta. Kehadiran *Kamus Bergambar Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta* ini diharapkan dapat mendukung pelestarian kekayaan kuliner Indonesia, yang tidak hanya kaya dalam hal rasa, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai budaya yang patut dilestarikan. Selain itu, kamus ini diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran bahasa yang menyenangkan, serta mendorong minat masyarakat dalam mengenal dan memahami lebih dalam ragam kuliner Yogyakarta.

Semoga kamus bergambar ini bermanfaat bagi pembaca.
Selamat membaca!

Yogyakarta, November 2024
Kepala Balai Bahasa
Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Dwi Pratiwi

Prakata

Kamus Bergambar Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta ini dirancang dengan tujuan untuk mempermudah masyarakat, khususnya anak-anak, dalam memahami konsep istilah kuliner tradisional di Yogyakarta. Kamus ini disajikan secara visual (dalam bentuk gambar) dengan pertimbangan bahwa gambar memiliki kekuatan luar biasa dalam membantu menjelaskan makna sebuah kata, terutama bagi mereka yang lebih mudah memahami konsep secara visual daripada teks.

Kamus bergambar ini disusun melalui serangkaian tahapan untuk memastikan kualitas dan akurasi informasi yang disajikan. Penyusunan kamus diawali dengan pengumpulan data kuliner tradisional pada tahun 2022. Data dikumpulkan dari berbagai sumber referensi, seperti buku, kamus, artikel jurnal, dan sumber digital terpercaya. Referensi yang menjadi rujukan penyusunan kamus ini ialah *Buku Panduan Keistimewaan Yogyakarta dalam Perspektif Gastronomi* (Titik Renggani, 2021).

Data yang telah terkumpul kemudian diverifikasi dan divalidasi oleh para penutur jati, praktisi, akademisi, dan peneliti budaya untuk memastikan keakuratan data. Selanjutnya, data dianalisis dan disusun dalam bentuk entri kamus. Pada proses ini, tim berkolaborasi dengan peneliti, praktisi, dan ahli bahasa untuk memastikan bahwa setiap entri memenuhi standar. Pada tahun 2024, naskah kamus ini memasuki tahap pengilustrasian, penyuntingan, dan penerbitan dalam format *e-book*.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan kamus ini. Kehadiran kamus ini diharapkan dapat menjadi referensi yang berguna bagi pembaca dan pengembangan pengetahuan masyarakat. Kamus bergambar ini belum lengkap dan masih perlu disempurnakan. Oleh karena itu, saran untuk perbaikan dari pembaca sangat kami harapkan.

Yogyakarta, November 2024

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	iv
Prakata	v
Daftar Isi	vi
Petunjuk Pembacaan	vii
Lema	
A	1
B	4
C	9
D	12
E	14
G	16
H	22
I	24
J	26
K	30
L	37
M	41
N	46
O	48
P	51
R	55
S	58
T	65
U	69
W	72
Y	75

Petunjuk Pembacaan Kamus Bergambar Istilah Kuliner Tradisional di Yogyakarta

1. Penggunaan Ejaan

Penggunaan ejaan pada kamus ini mengacu pada *Ejaan Bahasa Indonesia yang Disempurnakan* (EYD V).

2. Penggunaan Singkatan

dng : dengan

dr : dari

dsb : dan sebagainya

krn : karena

pd : pada

spt : seperti

sbg : sebagai

scr : secara

spy : supaya

tdk : tidak

ttg : tentang

utk : untuk

yg : yang

3. Penggunaan Tanda Baca

No.	Tanda Baca	Fungsi
1.	;	menunjukkan sinonim
2.	,	menunjukkan pemerincian
3.	(...)	menunjukkan penjelasan
4.	-	menunjukkan pengulangan kata
5.	‘...’	menunjukkan padanan bahasa Indonesia



a

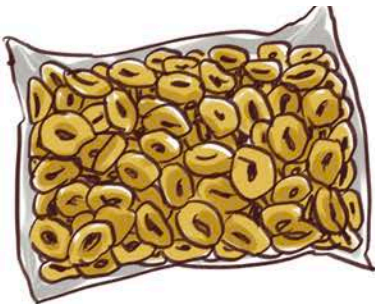
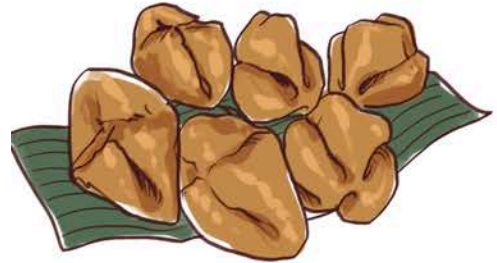


abangan

masakan sejenis cap jae yg dibuat dr endapan parutan singkong yg telah terfermentasi, digoreng, dibumbui dng tempe semangit dan bumbu lain

adrem

panganan khas Bantul, dibuat dr adonan tepung beras dan gula merah, dibentuk bulat pipih dan dijepit dng bilah bambu pd saat digoreng, rasanya gurih manis; burayot



alèn-alèn

lanting yg berbentuk cincin

ampyang 'ampiang'

panganan tradisional khas Yogyakarta, dibuat dr campuran gula jawa dan kacang tanah sangrai yg direbus hingga terbentuk adonan kental, kemudian dicetak dan didinginkan, rasanya manis



angkringan 'angkringan'

gerobak tempat berjualan makanan dan minuman (seperti nasi kucing, susu jahe), biasanya ditempatkan di pinggir jalan

apem 'apam'

kue yg dibuat dr tepung beras, diberi ragi, santan, dan gula, bentuknya bulat, dimasak di wajan kecil di atas api, bara arang, atau kayu bakar yg relatif tidak panas



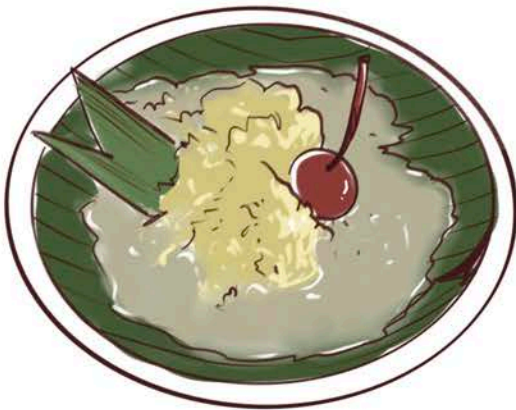


apem conthong 'apam contong'

panganan khas Gunungkidul, dibuat dr adonan bahan apam, dimasukkan dalam contong dr daun nangka/pisang, dikukus, bercita rasa manis

arem-arem 'arem-arem'

lontong bersantan yg berisi daging cincang, dsb. yg dibumbui, bercita rasa gurih

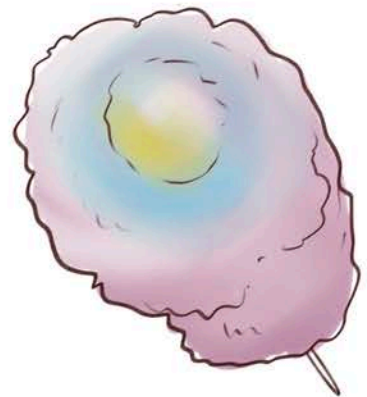


arsèng

panganan khas Keraton Yogyakarta, dibuat dr potongan pisang kepok, diberi santan, telur, gula pasir, dan vanili, dikukus, rasanya manis

arum manis 'harum manis'

permen yg bentuk dan teksturnya lembut menyerupai kapas; permen kapas



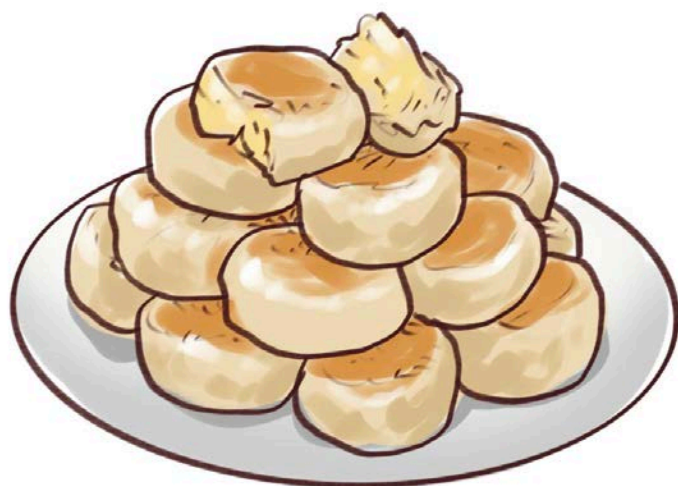
asrèn

lauk yg dibuat dr jeroan sapi yg dipotong-potong, dibumbu bacem, berwarna coklat tua, rasanya manis gurih

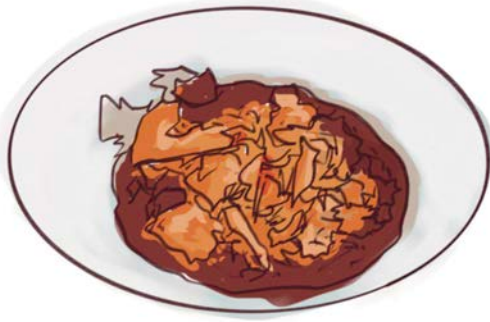
ayung-ayung

panganan khas Yogyakarta, dibuat dr campuran kacang tolo dan parutan kelapa muda, dibumbui bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, salam, lengkuas, dibungkus dng daun pisang, dikukus, rasanya gurih





b



babat gangsa

lauk berbahan dasar daging atau jeroan (ayam, sapi, kambing), dimasak nyemek

bakmi jawa

makanan khas Yogyakarta berbahan utama mi kuning dan/atau bihun, daging ayam kampung, telur bebek, kubis, tomat, dicampur bumbu dan ebi dihaluskan, dimasak menjadi bakmi rebus atau bakmi goreng



bakpao 'bakpao'

penganan terbuat dr terigu yg diisi daging atau kacang hijau kemudian dikukus, berbentuk spt tempurung tertelungkup

bakpia 'bakpia'

penganan yg terbuat dr terigu dng isi kacang hijau, daging, dsb, berbentuk bundar agak pipih, kulit luarnya berlapis dan empuk



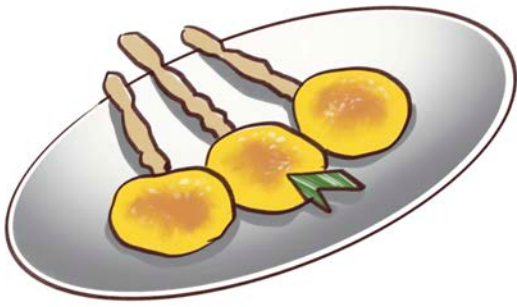
banjar

penganan khas Kotagede, dibuat dr adonan tepung ketan, telur, sedikit gula dan garam, dibentuk gelang, digoreng, rasanya gurih

bencé

sayur bersantan encer, berbahan kangkung, terung, kedelai hitam yg diberi bumbu bawang merah, bawang putih, salam, laos, kencur, sunti, dan potongan belimbing wuluh, bercita rasa asam



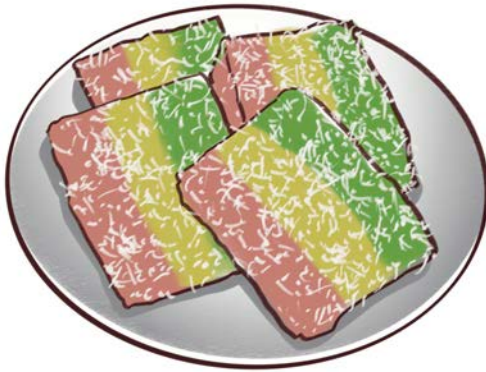


bendhul

panganan khas keraton Yogyakarta, dibuat dr singkong kukus, ditumbuk halus, dicampur kelapa parut, gula pasir, garam, susu, dan vanili, dibentuk bulat pipih, ditusuk dng bilah bambu, dipanggang, bercita rasa gurih

béndrat

panganan khas Gunungkidul, dibuat dr rebusan daun singkong, dimasukkan dalam adonan tepung yg sudah dibumbui, digoreng



bengawan solo

ongol-ongol yg terbuat dr parutan singkong yg dikukus, terdiri dr tiga lapis warna, biasanya merah, kuning, dan hijau, ditaburi parutan kelapa

benguk santen

tempe benguk yg dimasak dng santan kental

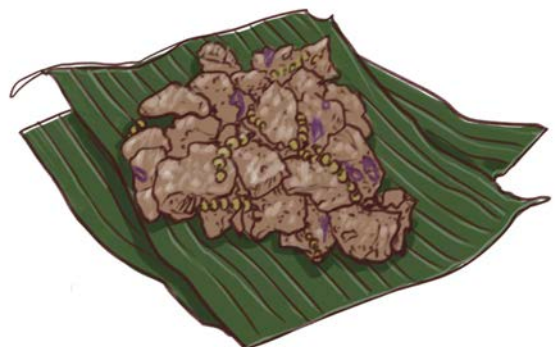


berdapa

panganan sejenis dadar gulung yg kulitnya dibuat dr adonan parutan singkong, dibentuk menjadi lembaran dng cara dipipihkan pd bagian bawah piring seng, diuapi air mendidih hingga matang

besengèk 'besengek'

panganan yg terbuat dr tempe kedelai atau tempe benguk, dibumbui, dimasak dng santan kental





bestik jawa

lauk bersaus kental, berbahan dasar daging sapi yg dipotong-potong, disemur, disajikan dng telur, slada, dan potongan kentang

bestik lidhah

bestik yg terbuat dr lidah sapi, disajikan dng potongan kentang, buncis, wortel yg direbus dng susu



bir jawa

minuman tradisional khas Yogyakarta, dibuat dr campuran berbagai rempah (cengkih, kayu manis, secang, jahe, kapulaga, serai) yg direbus hingga berwarna kemerahan, diberi perasan jeruk nipis, dikocok-kocok hingga muncul buih spt bir, tanpa mengandung alkohol

bobor

sayur bersantan berbahan bayam, labu siam atau pepaya muda, kemangi, dibumbui bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan kencur



bolu emprit

kue kering kecil berongga, dibuat dr adonan tepung tapioka dan parutan kelapa bercampur gula, dimasukkan dalam cetakan setengah lingkaran, dipanggang, rasanya manis

bolu kukus 'bolu kukus'

bolu yg diolah dng cara dikukus





bothok 'botok'

lauk yg terbuat dr parutan kelapa muda yg dicampur dng lamtoro, tahu, ikan, dsb, dibungkus dng daun pisang dan dikukus

brondong 'berondong'

penganan yg terbuat dr biji jagung atau beras yg dipanaskan dng sedikit minyak atau mentega hingga meletup sehingga mengembang dan merekah



brongkos 'berongkos'

masakan khas Yogyakarta, berupa sayur bersantan dng bumbu keluak, berisi tolo, daging (tetelan) sapi, tahu, telur, dan cabai rawit merah utuh

bubur krècèk

bubur dr beras, disajikan bersama sambal krecek bersantan



bugis koci

mendut

bugis mandhi

bugis yg disiram dng santan kental



buntel 'buntel'

lauk yg terbuat dr parutan kelapa muda (biasanya dicampuri ikan teri) yg diberi bumbu, dibalut dng daun pepaya, daun singkong, daun talas, lalu dikukus, setelah matang dituang ke dalam kuah santan berbumbu



C



cap jaé

masakan yg dibuat dr adonan terigu yg dibumbui, digoreng, dipotong-potong, ditumis bersama bumbu, kol, dan wortel

cara 'carabikang'

penganan, terbuat dr adonan tepung beras, telur, santan hangat, dan gula pasir, dipanggang dalam cetakan, setelah matang dicungkil sehingga dapat mekar

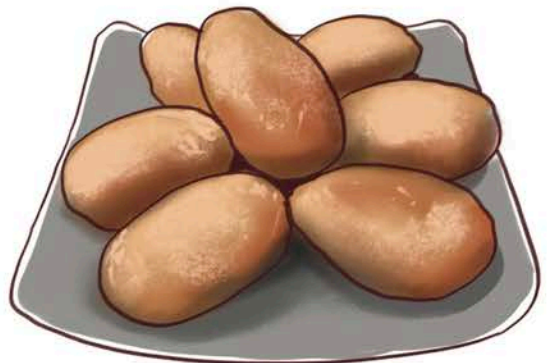


carang gesing

penganan tradisional khas Yogyakarta, dibuat dr pisang yg diiris-iris, telur, gula, pandan, dan santan kental, dibungkus daun pisang, dikukus

cemplon

penganan yg dibuat dr parutan singkong dan kelapa, garam dan vanili, dikepal-kepal bulat atau oval, di dalamnya diisi sisiran gula jawa, digoreng, rasanya gurih manis



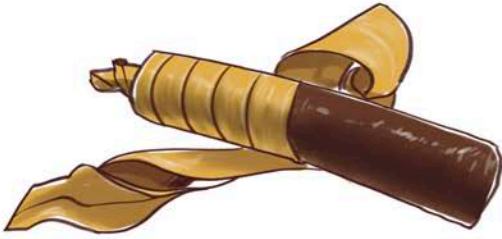
'cenil' cenil

penganan yg dibuat dr adonan tepung kanji dicampur terigu, pewarna (merah dan hijau), dipulung memanjang, dimasukkan air mendidih hingga mengambang, disajikan bersama cairan gula merah dan kelapa parut

cethot

penganan yg dibuat dr parutan singkong, dikukus, bertekstur kenyal, disajikan bersama serundeng, dicuil-cuil serta ditarik (*dicethot*)



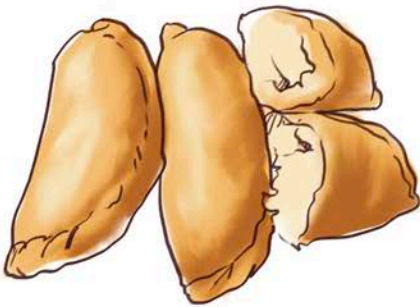
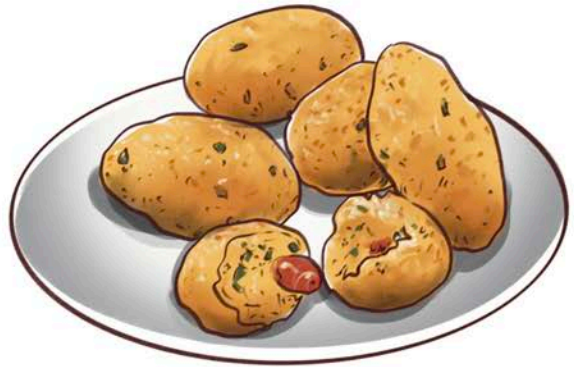


clorot

penganan yg dibuat dr adonan tepung beras, santan, dan gula merah, dibungkus dng janur dan dibentuk kerucut lalu dikukus

combro 'comro'

penganan dr singkong yg diparut, dibentuk bulat panjang, di dalamnya diisi sambal tempe, dibumbui, kemudian digoreng

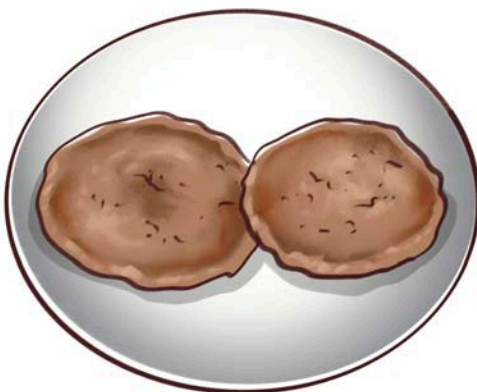
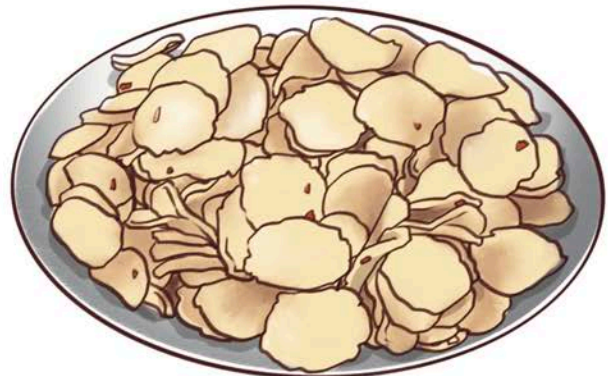


cothot

getuk yg diisi gula jawa lalu digoreng

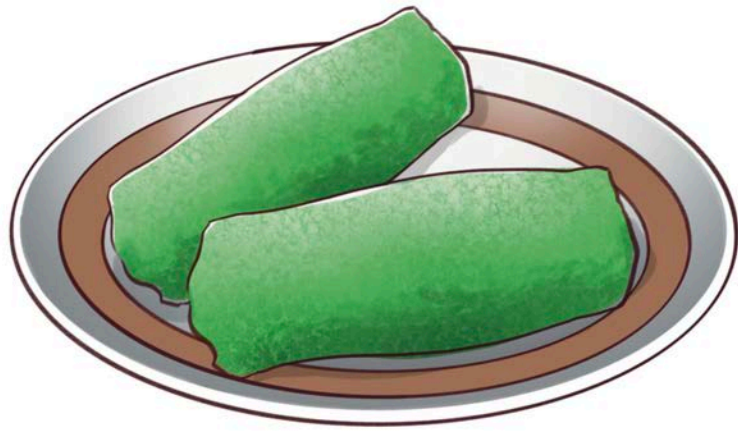
criping 'criping'

keripik (kentang, singkong, dsb)

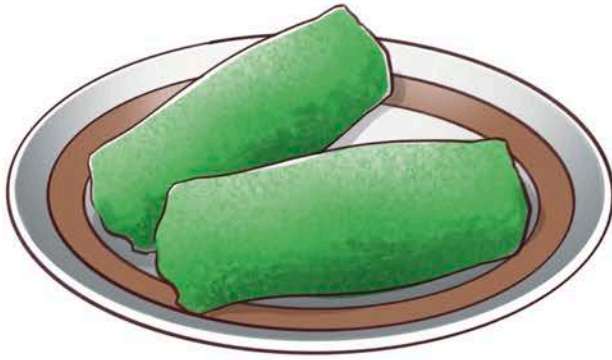


cucur 'cucur'

penganan, dibuat dr adonan tepung beras dan gula (merah), kemudian digoreng



d

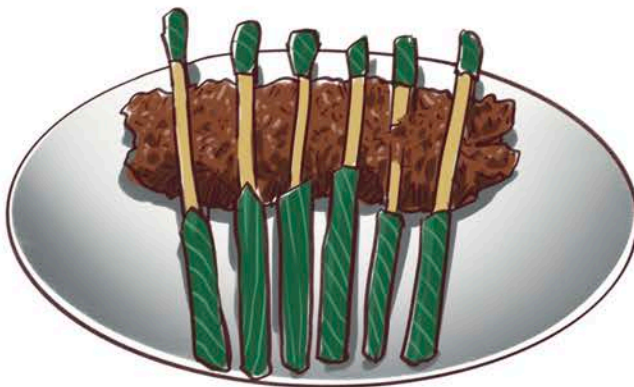


dadar gulung

panganan dibuat dr tepung terigu dicampur telur, didadar tipis dan rata, diisi dng enten-enten, lalu ditangkup dan digulung

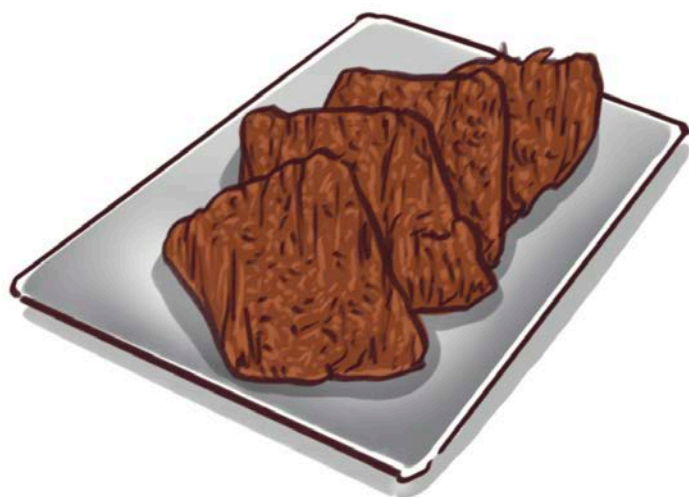
dhawet 'dawet'

minuman berupa campuran cendol, santan, air gula, kadang ditambah irisan nangka, biasanya diminum dng es



dhèndhèng agé 'dendeng age'

makanan yg terbuat dr daging giling diberi bumbu bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, santan, air asam, kecap manis, gula merah, lengkuas, daun salam, diuleni kemudian dibentuk dng kepalan tangan, dijapit bilah bambu, dipanggang



e

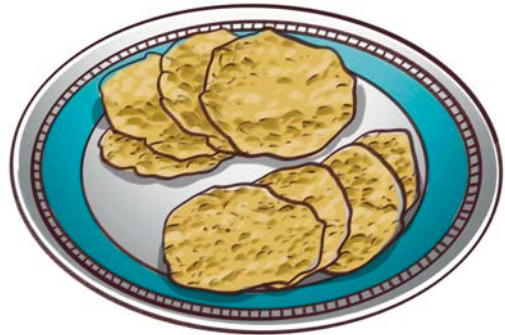


empal 'empal'

lauk yg terbuat dr daging sapi dipotong agak pipih, dibumbui, diungkep, dan digoreng

emping melinjo

penganan yg dibuat dr melinjo, dipipihkan dibentuk bundar, dikeringkan, dan digoreng



énthok slengèt

daging mentok yg dimasak dng bumbu rica-rica

enthung gorèng

penganan khas Gunungkidul berupa kepompong yg dibumbui dan digoreng



enting-enting

penganan khas Kulon Progo, terbuat dr campuran gula merah dan kacang tanah yg sudah disangrai dan ditumbuk kasar, dibuat karamel dan dicetak/ dipotong-potong setelah dingin

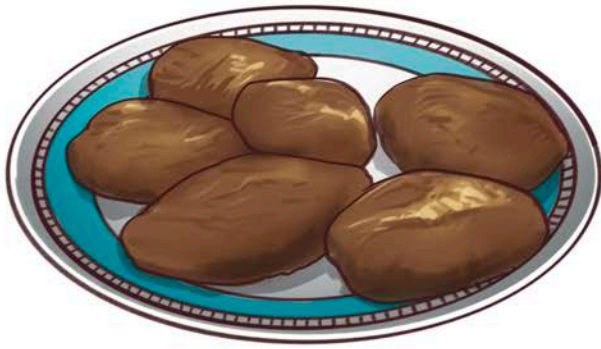
èwèk-èwèk

penganan khas Gunungkidul, dibuat dr tepung singkong dicampur dng kelapa muda dan gula, dikukus kemudian ditetal



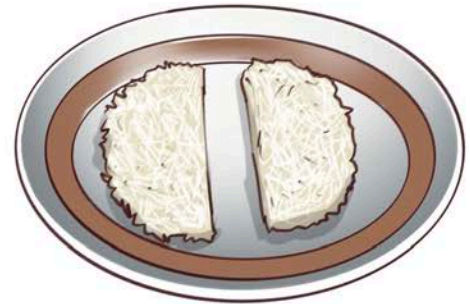


9



galundheng

penganan tradisional, terbuat dr campuran tepung terigu, soda kue, dan gula pasir yg dibuat adonan, diuleni, dibentuk kotak, dan digoreng



gandhos

penganan dibuat dr kelapa serut, sagu, tepung beras, dan air, dituangkan dalam loyang dan dipanggang, rangin



gangsiran

penganan yg terbuat dr kulit melinjo yg digoreng



gaplek 'gaplek'

bahan makanan yg dibuat dr ubi (kayu) singkong yg telah dikupas dan dikeringkan



gathot 'gatot'

penganan yg terbuat dr gaplek yg diiris kecil-kecil, dikukus, disajikan dng kelapa parut



gebing

kelapa dirawis, digoreng



geblèk 'geblek'

panganan khas Kulon Progo, terbuat dr adonan tepung singkong yg dibentuk spt angka delapan, digoreng, dimakan bersama tempe besengek, sambel pecel, saus sambal

gecok ganem

lauk yg dibuat dr daging sapi giling, dibentuk bulat-bulat kecil, bersantan kental, dibumbui bawang merah, bawang putih, irisan cabai merah dan hijau, dan tomat hijau/belimbing wuluh

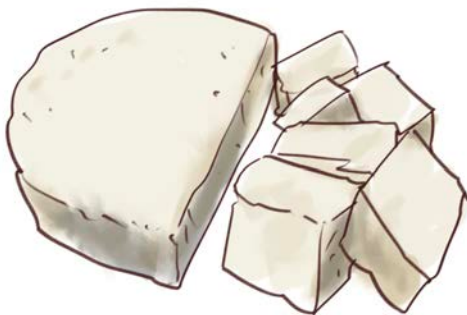


gembrot

lauk sejenis pepes, berbahan parutan kelapa yg dibumbu kencur dan ketumbar, dibungkus daun pisang, dipanggang/dikukus

gempol 'gempol'

panganan berbahan utama tepung beras yg dibulatkan dan direbus serta disajikan dng santan



gendar 'gendar'

panganan yg dibuat dr nasi dicampur bleng, yg dikukus lalu ditetal hingga kenyal



geplak 'geplak'

penganan khas Bantul, dibuat dr adonan kelapa parut bercampur gula, vanili, pewarna, dan/atau aneka varian rasa (durian, nangka, dsb)

gethuk 'getuk'

penganan dibuat dr singkong, ubi, dsb yg direbus bersama kelapa parut, kemudian ditumbuk sampai halus

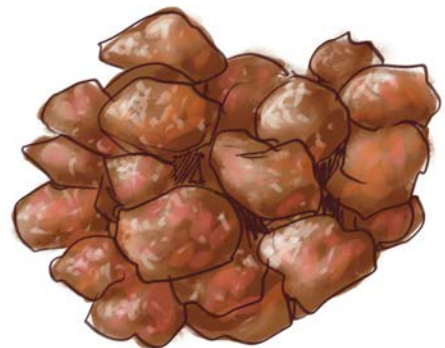


gethuk enthik 'getuk talas'

getuk yg dibuat dr talas

gethuk gorèng 'getuk goreng'

getuk yg dibentuk kepalan dan digoreng



gethuk lindri 'getuk lindri'

getuk yg dibuat dr singkong, berbentuk menyerupai mi yg digulung menyatu, disajikan bersama parutan kelapa

gléndhoh

lauk khas Keraton Yogyakarta, berbahan dasar daging burung dara muda utuh yg dikeluarkan isi perutnya dan digantikan dng isian daging cincang yg dibumbui, dikukus, dibakar, diguyur dng areh



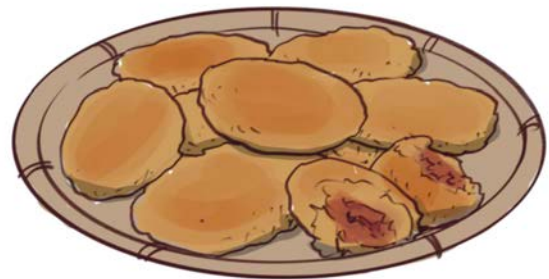


glindhing dara

lauk khas Gunungkidul, dibuat dr daging burung dara yg dicacah lembut, dicampur dng bumbu kelapa parut muda, ketumbar, bawang, garam, gula jawa, ditumbuk dng alu dan lumpang hingga lembut, dibentuk bulat kecil, dikukus

gampa

penganan yg berbahan jadah, tengahnya diisi daging cincang, dibentuk setengah lingkaran



grabyas

lauk yg dibuat dr lemak, kulit atau tetelan, dipotong kecil-kecil, dibumbui garam, bawang putih, digoreng, rasanya gurih

grontol 'gerontol'

penganan yg dibuat dr jagung pipil, direbus hingga bulir jagung merekah, disajikan dng parutan kelapa



growol

penganan khas Kulon Progo, dibuat dr singkong yg difermentasi secara alami (direndam dalam air selama 3 hari), diperas, dideraikan, dikukus, bisa disajikan langsung spt nasi atau ditumbuk, dicetak, dan dibungkus dng daun pisang



gudhangan 'gudangan'

masakan yg terdiri atas sayur mayur (bayam, wortel, kacang panjang, dsb), dicampur dng parutan kelapa muda yg sudah dimasak bersama bumbu

gudheg 'gudeg'

masakan khas Yogyakarta yg dibuat dr buah nangka muda diberi bumbu, santan, dan lauk pelengkap (ayam, tahu, telur)



gudheg manggar 'gudeg manggar'

gudek yg bahan yg bahan utamanya manggar

gula kambing 'gula kelapa'

serutan kelapa muda yg diadoni dengan gula





h

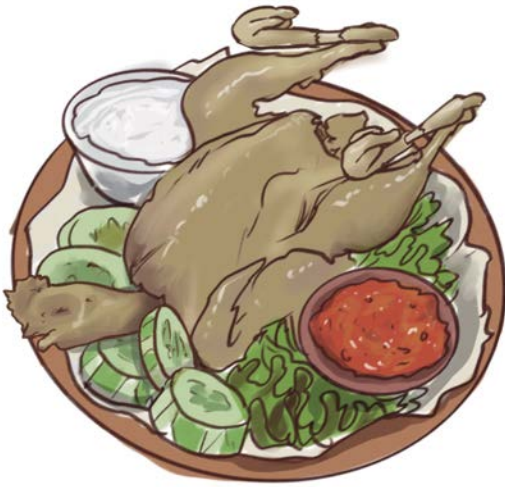


hawug-hawug

penganan yg dibuat dr tepung ketan dicampur dng kelapa parut,
gula, garam, dikukus, rasanya manis gurih



i

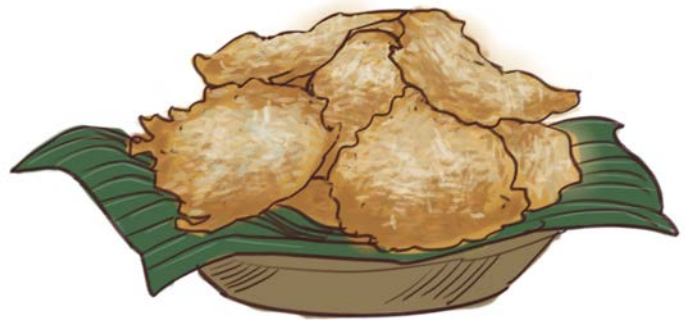


ingkung

lauk yg dibuat dr ayam kampung utuh beserta jeroan yg dimasak/diungkep dng bumbu daun jeruk, daun salam, serai, lengkuas, dan santan

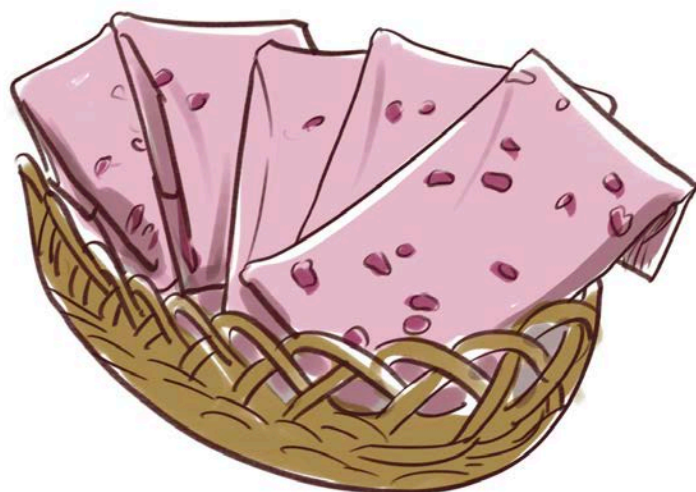
intip

panganan terbuat dari intip (kerak nasi) yang dikeringkan (dijemur), diberi bumbu bawang putih dan garam, dan digoreng



iwel-iwel

hawug-hawug yg dibungkus pinjung



j



jadah 'juadah'

penganan yg terbuat dr beras ketan dan kelapa parut

jadah mantèn 'juadah manten'

sejenis semarmendem yg diolesi areh, dijapit ganda, dan dipanggang



jadah témpé 'juadah tempe'

juadah yg disajikan dng tempe bacem

janagel

penganan yg dibuat dr adonan terigu, telur, gula pasir, vanili, margarin cair, diuleni hingga kalis, dibentuk gelang bergerigi, digoreng

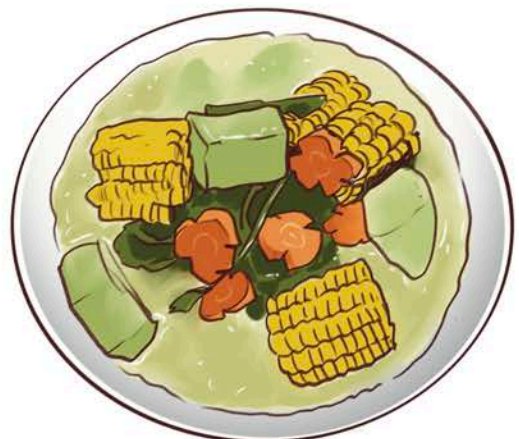


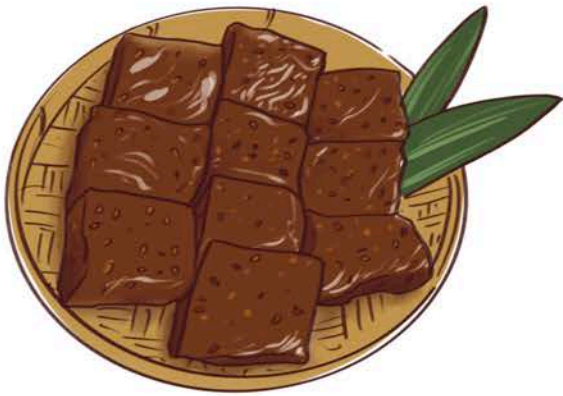
jangan lombok ijo

sayur yg dibuat dr lombok hijau dan tempe, dimasak dng santan

jangan loncom

sayur berkuah tanpa santan dgn bahan kol, tauge, buncis, dsb





jenang alot 'jenang jadi'

panganan yg dibuat dr adonan tepung beras, santan, dan gula jawa yg diolah sampai kenyal

jenang baro-baro

jenang yg dibuat dr beras yg dicampur gula jawa, di atasnya ditaburi kelapa parut dan irisan gula jawa, biasanya disajikan pd saat upacara adat, berwarna merah (gula jawa) dan putih



jenang garut

jenang yg dibuat dr tepung garut, diberi gula dan santan

jenang gempol

jenang yg dibuat dr tepung beras yg dibentuk bola-bola kecil, disajikan dng jenang sumsum merah dan kuah santan



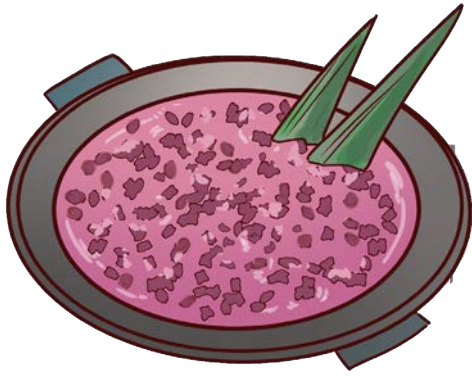
jenang grendul

candil yg dibuat dr tepung ketan, disajikan bersama kuah kental yg dibuat dr santan, gula merah, tepung ketan, pandan, dan garam

jenang katul

panganan, dibuat dr katul yg dijenang, diberi gula dan santan



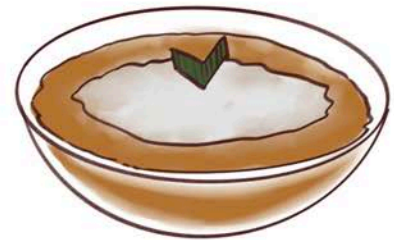


jenang monté

jenang yg dibuat dr sagu mutiara, disajikan dng santan yg diberi daun pandan, rasanya manis gurih

jenang sengkala

bubur merah putih khas Keraton Yogyakarta, biasanya disajikan dalam acara adat atau ritual tertentu mis. upacara tingalan (weton)

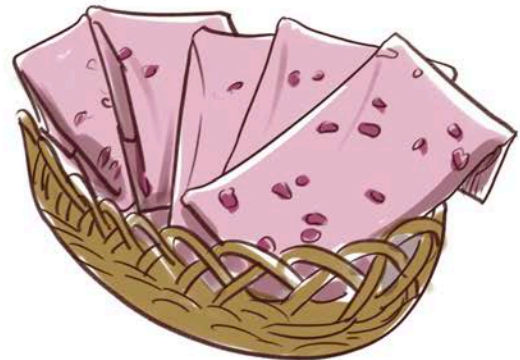


jenang sumsum

bubur yg terbuat dr tepung beras dng santan dan diberi kuah gula jawa

jenthik manis

penganan yg dibuat dr paduan tepung hunkue dan sagu mutiara warna-warni, ditambah gula pasir, santan, vanili, dan garam, rasanya manis



jipang 'jipang'

penganan yg dibuat dr berondong beras atau jagung yg dimasak bersama karamel gula, berbentuk padat



k

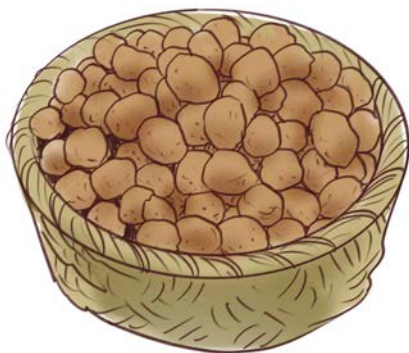


kacang atom ‘kacang atom’

kacang tanah yg digoreng bersama adonan tepung, digoreng, rasanya gurih

kacang bawang

kacang tanah yg sudah dikuliti, digoreng dng bumbu bawang putih

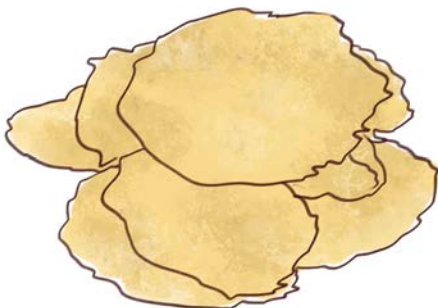


kacang telur ‘kacang telur’

kacang tanah yg dibalur telur kocok dng tepung terigu, digoreng

kanil

santan kelapa dr perasan pertama yg direbus hingga mengental, rasanya gurih

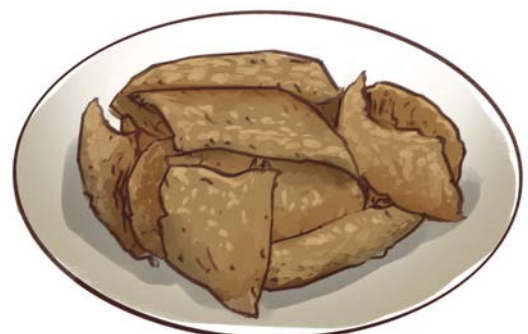


karak beras ‘karak’

kerupuk yg dibuat dr nasi dicampur tepung tapioka, dikeringkan, digoreng

karak gendar ‘gendar’

gendar yg dipotong-potong, dikeringkan, digoreng





karangan

penganan khas Bantul, dibuat dr rumput laut yg direbus di air asam hingga menjadi bubur, dicetak dalam batok kelapa, rasanya gurih, biasanya dimakan bersama parutan kelapa

kembang goyang ‘kembang goyang’

penganan terbuat dr adonan tepung beras, terigu, tapioka, santan, telur, gula, dan vanili, digoreng menggunakan cetakan
kembang goyang



kembang gula asem

permen berbentuk bola-bola kecil yg dibuat dr asam jawa dan gula jawa, permukaannya ditaburi gula pasir

kembang gula cecak ‘permen cicak’

permen yg di dalamnya berisi biji kedelai, berwarna-warni, bentuknya kecil seperti telur cicak



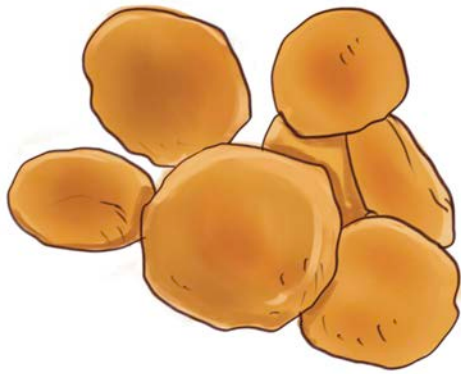
kembang gula jaé ‘permen jahe’

permen yg dibuat dr jahe, gula pasir, maltosa, dan tepung maizena

kembang waru ‘kembang waru’

penganan khas Yogyakarta, terbuat dr tepung terigu, telur, gula, susu, vanili, dan mentega, dicetak berbentuk bunga waru, dipanggang dalam oven dng bahan bakar arang





kemplang 'kemplang'

panganan terbuat dr sagu atau singkong diparut yg diberi garam, dikukus, dijemur, kemudian digoreng, biasanya dibentuk dng kepalan tangan

kerupuk krècèk

kerupuk berbahan dasar kulit sapi atau kerbau yg sudah dikeringkan, dipotong, digoreng



ketan pancawarna

panganan yg dibuat dr ketan, dikukus, diberi lima warna (merah, kuning, hijau, putih, dan hitam), biasanya digunakan pd selamatan kehamilan

ketan salak

1. wajik yg ditaburi parutan kelapa
2. ketan yg diberi enten-enten di atasnya

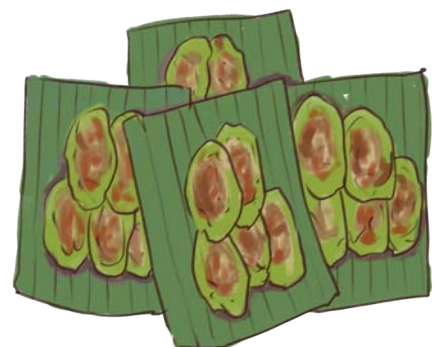


kicak 'kicak'

panganan khas Yogyakarta, biasa ditemui pd bulan Puasa, dibuat dr beras ketan dicampur dng kelapa muda dan buah nangka, bertekstur kenyal, bercita rasa gurih dan manis

kipa

panganan khas Kotagede, dibuat dr adonan tepung ketan dan santan, berbentuk bulat pipih, berisi enten-enten, dipanggang di atas daun pisang sbg alasnya, rasanya legit dan gurih, bertekstur empuk, berwarna hijau dan wangi pandan



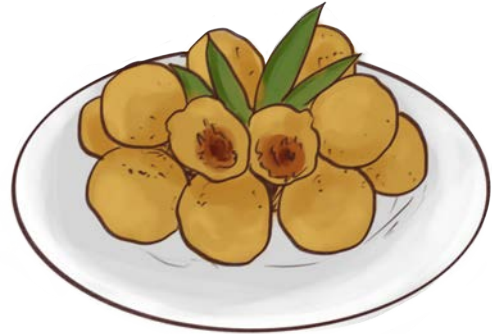


klepon 'klepon'

kue basah yg terbuat dr tepung ketan atau tepung singkong yg dibentuk bola-bola, di dalamnya diisi sisiran gula jawa, dimasak dng cara dimasukkan ke dalam air mendidih hingga mengambang dan matang, dan disajikan bersama taburan kelapa parut

klenyem

misro, cemplon



kolak kencana

makanan khas Keraton Yogyakarta, dibuat dr satu sisir utuh pisang raja yg direbus dalam santan bersama gula jawa hingga santan mengental, disajikan pd upacara adat, misal haul

kolmbèng

kue yg dibuat dr tepung tapioka, gula, dan telur, dimasak dng cara dipanggang, rasanya manis, bertekstur empuk, dan legit saat digigit



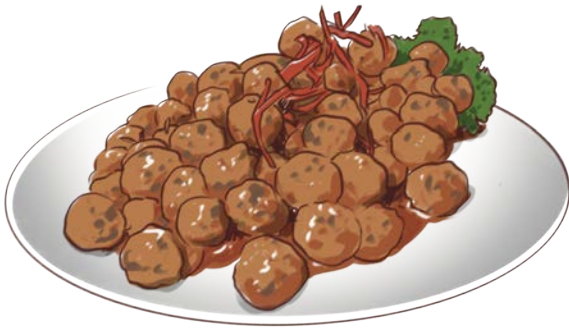
kopi jos

kopi tubruk yg diberi tambahan arang panas menyala saat penyajian

krasikan 'krasikan'

jenang yang terbuat dari beras ketan dan kelapa parut yang disangrai dan ditumbuk setengah lembut, dimasak bersama santan dan larutan gula jawa, dicetak dan dipotong kotak-kotak



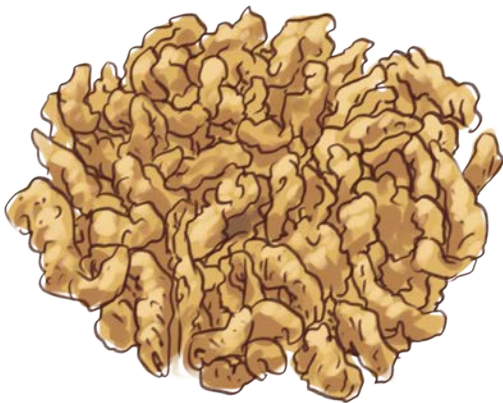
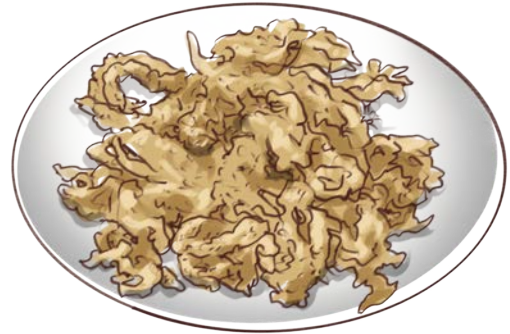


kreni

makanan yg dibuat dr daging sapi atau ayam giling dibentuk bola-bola kecil, biasanya disajikan menjadi sambel goreng

kripik cèkèr

keripik yg dibuat dr ceker ayam tanpa tulang, dibumbui bawang dan garam digoreng

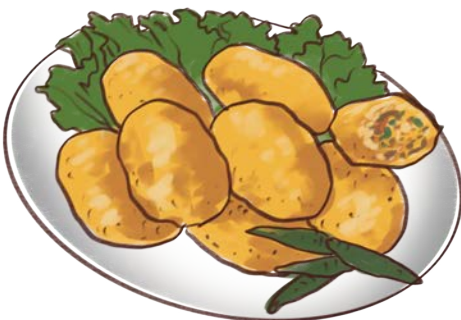


kripik usus

keripik yg dibuat dr usus ayam yg digoreng bersama tepung beras yg dibumbui

kripik welut 'kripik belut'

keripik yg dibuat dr belut dilapisi tepung, digoreng, rasanya gurih



krokèt 'kroket'

penganan yg dibuat dr kentang yg dihaluskan, diisi daging di dalamnya, dibentuk lonjong, lalu digoreng

kué lumpur 'kue lumpur'

penganan yg dibuat dr adonan tepung terigu, kentang, gula, telur, dan vanila yg dicetak kecil-kecil, biasanya diberi kismis di atasnya



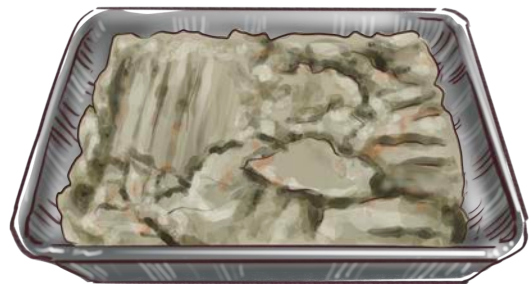


kué moho

panganan yg dikukus, dibuat dr terigu, tapai singkong, gula, garam, dan pengembang, biasanya berwarna merah putih

kumbu 'kumbu'

isian kue yg dibuat dari kacang-kacangan (kacang hijau, kacang merah, dsb) yg direbus, dihaluskan, digunakan utk isian kue (bakpia, onde-onde, mata kebo, dsb)



kumbut penjalin

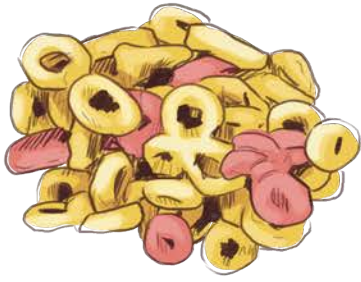
sup khas Keraton Yogyakarta, dibuat dr asparagus, dimasak dng susu, kaldu, kayu manis, dan cengkih

kuping gajah 'kuping gajah'

kue kering yg dibuat dr adonan tepung terigu, telur, gula, berbentuk spt telinga gajah yg pipih dan lebar, bermotif spiral







lanting

penganan yg dibuat dr singkong kukus yg diuleni bersama tepung tapioka, bawang, dan ketumbar, dipilin berbentuk cincin atau angka delapan, digoreng, biasanya berwarna merah putih

lapis 'kue lapis'

kue yg terbuat dr tepung beras, terdiri atas beberapa warna, dikukus scr berlapis-lapis



legamara

penganan serupa lempur yg dibuat dr ketan dng isian daging ayam, dibungkus dng daun pisang dan diikat dng tali bambu

legandha

penganan yg dibuat dr ketan, diisi pisang raja, dibungkus daun pisang dan diikat dng tutus, untuk upacara tradisi



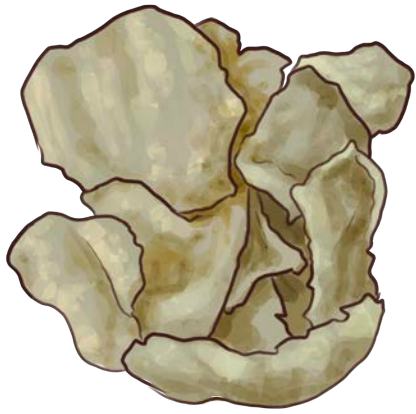
lèker

kue yg dibuat dr adonan tepung terigu dan tepung beras, didadar dng dipanaskan di atas wajan kecil, di atasnya diberi potongan pisang dan gula, rasanya manis gurih

lemèt

penganan yg dibuat dr campuran parutan singkong, kelapa, dan gula merah, dibungkus daun pisang dan dikukus



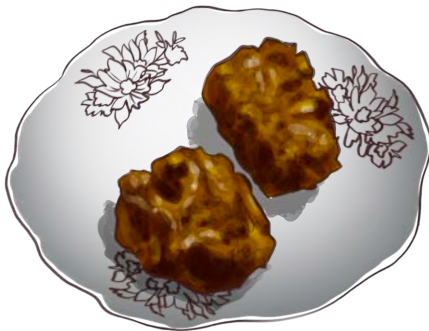


lèmpèng ‘lempeng’

penganan yg terbuat dr nasi, singkong, dsb, yg dilumatkan, dipipihkan hingga tipis, dijemur, digoreng

lemper ‘lemper’

penganan yg dibuat dr ketan, di dalamnya diisi daging cincang, serundeng, dsb, dibungkus dng daun pisang



lenthò ‘lento’

penganan yg dibuat dr adonan singkong, parutan kelapa, dan kacang tolo atau kacang tanah, dibentuk dng kepalan tangan, digoreng, rasanya gurih asin

lenthuk ‘lentuk’

penganan yg dibuat dr singkong kukus, dihaluskan bersama bumbu bawang putih, ketumbar, merica dan garam, dikepal-kepal hingga berbentuk bulat, digoreng, rasanya gurih



lepet

penganan yg dibuat dr ketan dan kelapa parut serta diberi garam, dibungkus dng daun kelapa muda, berbentuk silinder, dan direbus

léthok ‘letok’

sambal yg dibuat dr parutan kelapa muda dan tempe semangit, dibumbui bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, kencur





lodeh 'lodeh'

sayur bersantan yg dibuat dr berbagai sayuran, seperti terung, kacang panjang, labu, petai, dsb

lombok kethok

lauk khas Keraton Yogyakarta, dibuat dr sandung lamur, dibumbui bawang merah, bawang putih, cabai besar hijau dan merah dipotong besar-besar, salam, lengkuas, kecap manis, jahe, tomat hijau



lopis 'lopis'

penganan yg dibuat dr ketan, dibungkus daun pisang atau daun tebu, biasa dimakan dng kelapa parut dan kinca

lotèk 'lotek'

makanan yg terdiri atas sayur-mayur (bayam, wortel, tauge) rebus dan sambal kacang, serta pelengkap mi kuning dan irisan bakwan



lotis 'lotis'

potongan buah-buahan yg disajikan dng sambal yg terbuat dr gula jawa, cabai, garam, dsb

lumpia 'lumpia'

penganan yg dibuat dr adonan tepung dan telur yg didadar, diisi daging, rebung, dsb, lalu digulung, biasanya digoreng





m



madumangsa 'madumangsa'

dodol yg dibuat dr tapai ketan hitam yg dibungkus kertas minyak, bentuknya bulat panjang

mangut 'mangut'

masakan sejenis gulai yg beraroma asap yg kuat, berbahan ikan, dibumbui, dimasak dng santan kental dan cabai



manuk nom

puding khas Keraton Yogyakarta, dibuat dr tapai ketan hijau, susu, telur, dan gula pasir, dikukus, disajikan bersama emping

marning

camilan yg dibuat dari jagung pipil, direbus, dikeringkan, digoreng

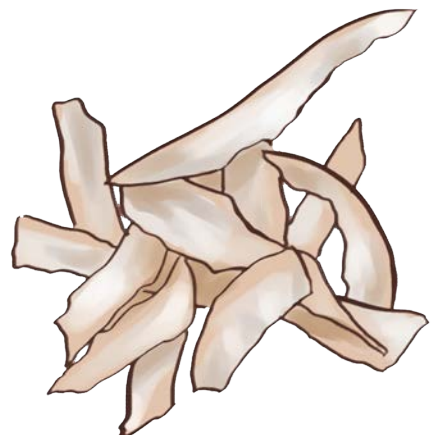


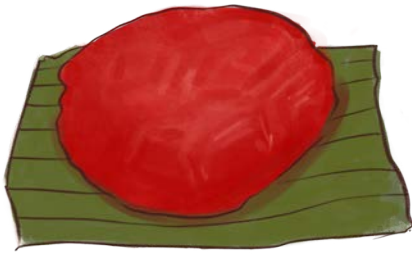
martabak 'martabak'

makanan yg dibuat dr adonan tepung terigu dan telur (utk lapisan luar) dan daging cincang (utk bagian isi), digoreng

mangglèng

keripik yg dibuat dr potongan singkong kukus yg diiris tipis, diberi bumbu bawang, garam, dikeringkan (dijemur), digoreng





mata kebo

kue basah terbuat dr tepung ketan, berisi tepung kacang hijau, biasanya berwarna merah dan diberi alas daun pisang; kue ku

mata roda

panganan yg dibuat dr campuran parutan singkong dan gula, dibuat lembaran, diberi pisang, digulung, dikukus, dipotong-potong, ditaburi parutan kelapa; kue kacamata



mendoan 'mendoan'

tempe yg dipotong tipis lebar, dicelupkan ke dalam adonan tepung berbumbu, kemudian digoreng setengah matang

mendut 'mendut'

panganan kukus tradisional Jawa, dibuat dr adonan tepung ketan dan santan, dibentuk bola-bola kecil, diisi dng unti kemudian dibungkus daun pisang, dikukus



meniran

makanan yg dibuat dr adonan beras menir dan santan, diberi daun pandan dan garam, dibungkus dng daun pisang dan dikukus

mentho

panganan yg dibuat dr adonan terigu, tepung beras, dan telur, didadar, diisi daging cincang, digulung seperti lumpia, dituangi santan, dibungkus daun pisang, dikukus, rasanya gurih





mi dhes

mi khas Bantul berbahan tapioka, bertekstur kenyal, dibumbui bawang putih, kemiri, merica, ebi, cabai kering, direbus atau digoreng, rasanya gurih pedas

mi letheek

mi khas Bantul, berbahan tapioka, dibumbui bawang merah, bawang putih, kemiri, direbus atau digoreng, berwarna putih keabu-abuan



mi pèntil

mi khas Bantul berbahan tapioka atau kanji, bertekstur kenyal, digoreng dng bumbu bawang putih dan kemiri, bentuknya menyerupai pentil

misoa goreng

panganan yg terbuat dr adonan misoa, tepung, telur, dibumbui, dikukus, dipotong kotak-kotak, digoreng



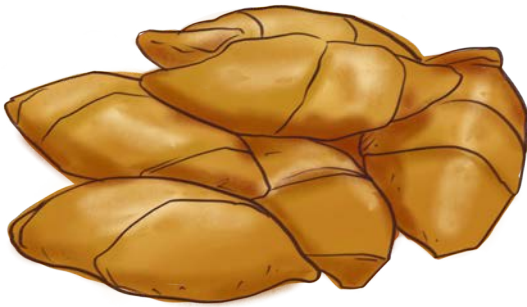
misoa rebus

masakan sejenis mi yg dibuat dr bahan misoa, berkuah, bertekstur lembut

misro

panganan yg dibuat dr parutan singkong dan kelapa, garam dan vanili, dikepal-kepal bulat atau oval, di dalamnya diisi sisiran gula jawa, digoreng, rasanya gurih manis



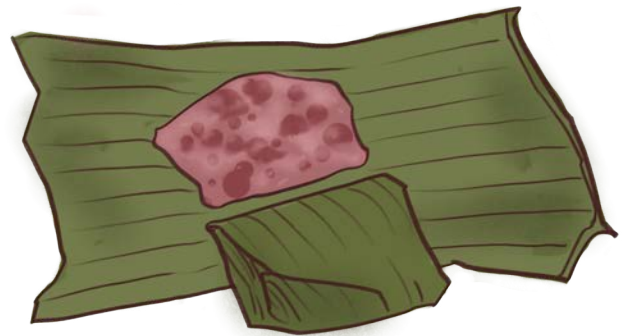


molen 'molen'

penganan yg terbuat dr pisang, nanas, nangka, dan sebagainya, dililit dng lembaran adonan tepung, kemudian digoreng

monté

penganan yg dibuat dr sagu mutiara, dicampur parutan kelapa muda, gula, vanili, dibungkus dng daun pisang, dikukus, rasanya manis





n



nagasari 'nagasari'

panganan terbuat dr tepung beras, santan, gula, dan pisang, dibungkus dng daun pisang dan dikukus



O

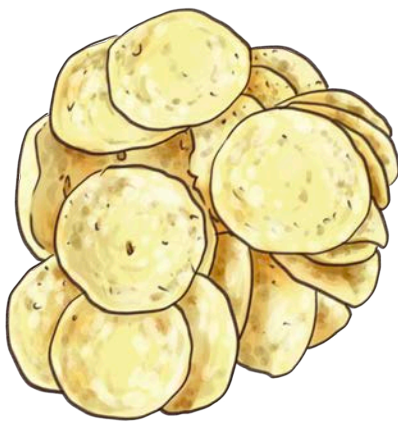


oblok-oblok

sayur sejenis bobor, yg diberi parutan kelapa

ongol-ongol

panganan, dibuat dr adonan tepung sagu, gula, dikukus, dipotong kotak-kotak, ditaburi parutan kelapa



opak 'opak'

panganan goreng, dibuat dr singkong yg digiling dan dibumbui, dibentuk bundar tipis, dijemur, digoreng

ondhé-ondhé 'onde-onde'

panganan yang bentuknya seperti bola, terbuat dari tepung ketan atau singkong yang diberi isi gula merah, kelapa atau kacang hijau, kulitnya dilapisi wijen



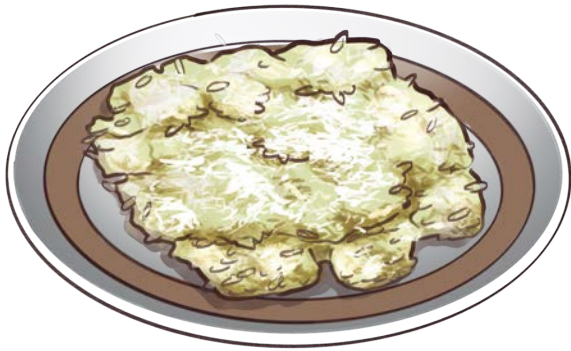
opor 'opor'

gulai (ayam, kambing, dsb) berkuah santan kental, dimasak dng rempah-rempah, biasanya berwarna putih atau kekuning-kuningan

orak-arik 'orak-arik'

masakan yg dibuat dr sayuran (kembang kol, buncis, wortel, dsb) diiris tipis, dicampur telur kocok





oran-oran

penganan yg dibuat dr beras ketan, dikukus, disajikan dng parutan kelapa dan sedikit garam

osèng mercon

sayur yg dibuat dr tetelan sapi dan cabai yg dipotong besar-besar, dimasak oseng



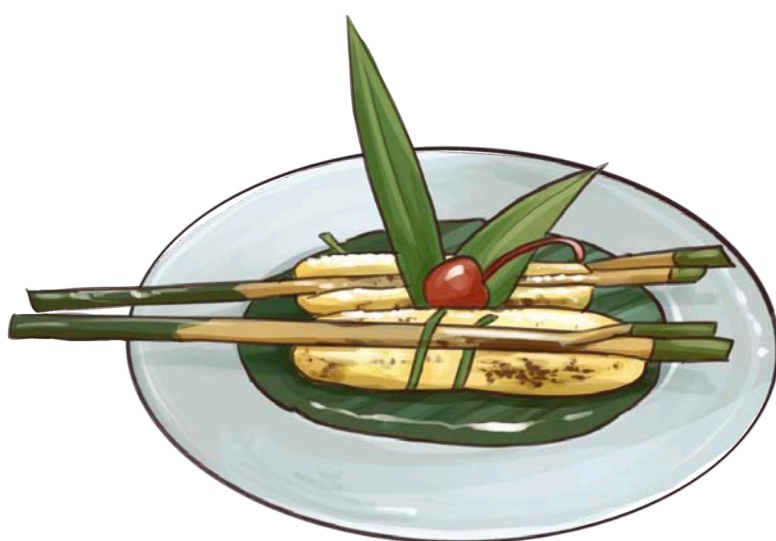
osèng-osèng koyor

masakan yg dibuat dr bagian otot daging sapi, dimasak oseng

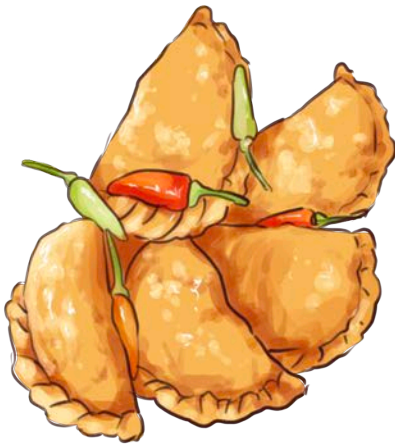
oyok-oyok

sayur yg berbahan dasar bayung diberi bumbu bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun salam, pete, udang kecil kering, tempe semangit, dan santan atau parutan kelapa



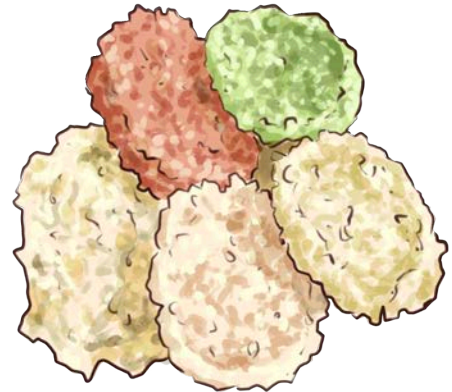


p



pastèl 'pastel'

panganan yg dibuat dr tepung terigu, dibentuk seperti kerang, diisi daging cincang, dsb, digoreng



pathilo

rengginang dr saripati singkong



pecel 'pecel'

makanan yang terdiri atas sayuran rebus, seperti kacang panjang, bayam, taoge yang disiram dengan kuah sambal kacang dsb

pecel ayam

lauk khas Jawa yg terdiri atas ayam goreng, sambal tomat, dan lalapan



pecel lélé

lauk khas Jawa yg terdiri atas lele, sambal tomat, dan lalapan

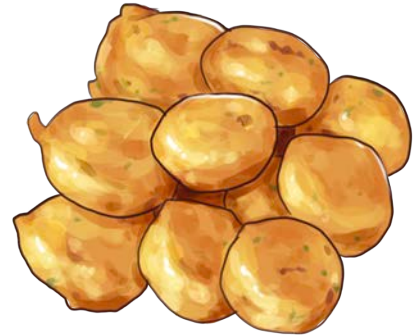


pentho

lauk khas Kulon Progo, dibuat dr campuran parutan kelapa muda dan telur, diberi bumbu bawang putih, ketumbar, dan kencur, digoreng, rasanya gurih, disajikan sbg lauk growol

perkedèl 'perkedel'

penganan, dibuat dr kentang goreng atau rebus yg dihaluskan, dicampur dng daging giling, diberi bumbu merica, bawang putih, garam halus, kemudian dibentuk bundar-bundar pipih, dilumuri putih telur kemudian digoreng



pèyèk 'rempeyek'

penganan (lauk) terbuat dr tepung dng bahan lain (kacang, bayam, udang, kedelai, dsb), digoreng dalam bentuk pipih

peyek tumpuk

peyek kacang ygdigoreng dng bentuk bergumpal

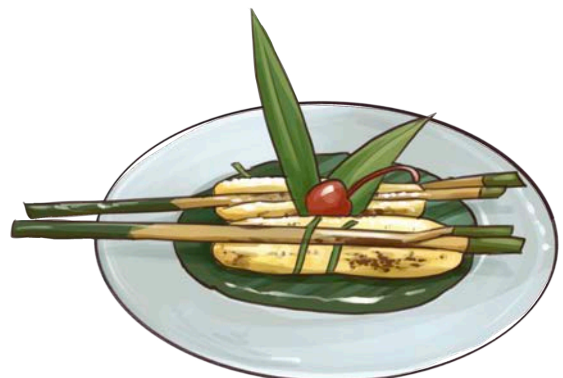


pothil

penganan yg dibuat dr parutan singkong yg diperas, didiamkan selama tiga hari, ditumbuk bersama bumbu, dikukus setengah matang, dibentuk pipa seruas jari, diangin-anginkan semalaman, lalu digoreng

prawan kenès

penganan tradisional khas Yogyakarta, dibuat dr pisang kepok kuning yg dibelah memanjang, dikukus bersama daun pandan, dijepit dng bilah bambu, dibakar sambil diolesi santan



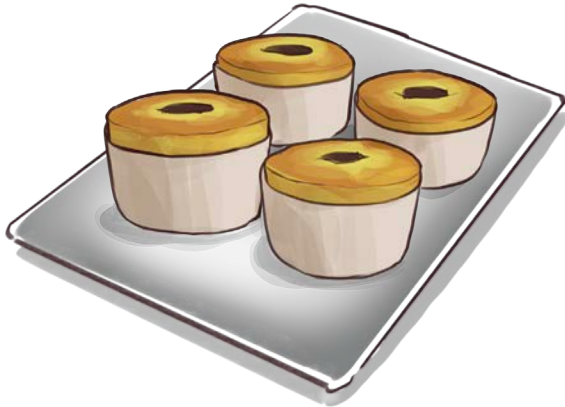
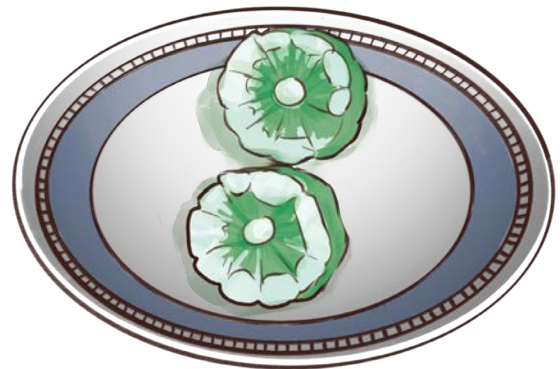


puthu

penganan dibuat dr tepung beras ketan, di tengahnya diberi gula merah, dikukus dalam tabung bambu, disajikan dng kelapa parut

puthu ayu

penganan tradisional yg dibuat dr adonan tepung terigu, telur, santan, gula, vanili, dicetak bersama parutan kelapa, dikukus



puthu belandha

penganan terbuat dr adonan tepung terigu, kuning telur, susu, gula, mentega, dicetak dng bagian tengah diberi vla coklat, kemudian dipanggang

putri mandhi

penganan yg dibuat dr tepung ketan yg dibentuk bulat kecil berwarna-warni, direbus sampai mengambang (matang) dan disajikan dng santan dan gula





r

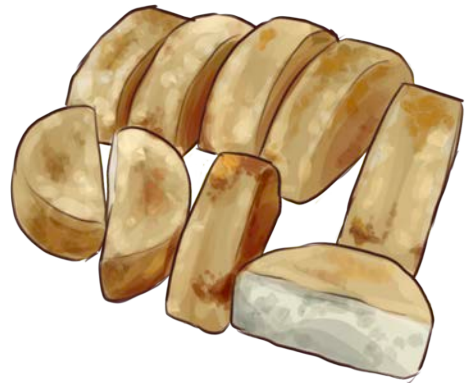


randha royal

tapai singkong, dilumatkan, dibentuk bulat, dibalur adonan tepung terigu, digoreng, rasanya manis, dpt berisi enten-enten, gula, dsb

rangin 'pancong'

penganan yg dibuat dr tepung ketan, parutan kelapa muda, garam, gula, air, dicetak setengah lingkaran, dipanggang

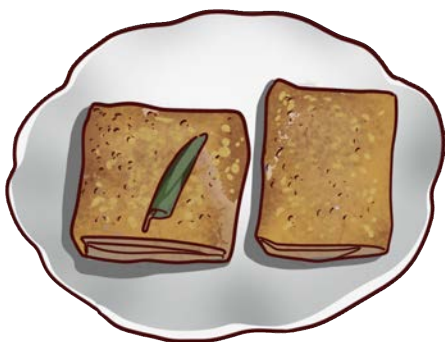


rengginang 'rengginang'

penganan dibuat dr beras ketan yg ditanak dibentuk lempeng bulat dikeringkan, lalu digoreng

rica-rica 'rica-rica'

lauk berbahan ayam atau sejenisnya, dibumbui merica, cabai, dan tomat



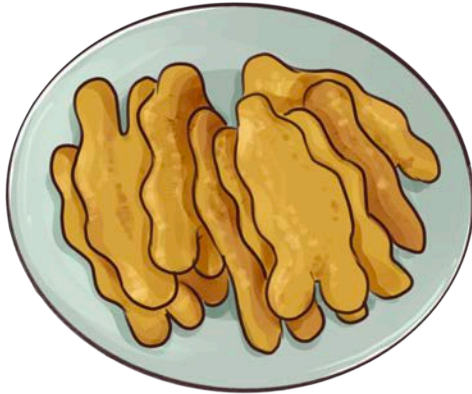
risoles 'risoles'

penganan yg dibuat dr adonan tepung dan telur yg didadar, diisi daging, sosis, sayuran, dsb, lalu digulung, sebelum digoreng dilapisi tepung panir

rondhé 'ronde'

penganan berbentuk bulatan putih, dibuat dr tepung ketan untuk ampas wedang



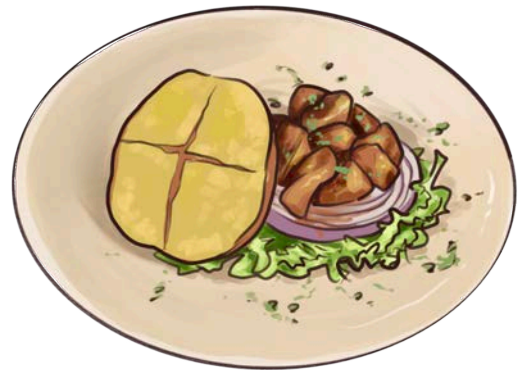


roti jaé

kue kering yg dibuat dr adonan tepung tapioka atau sagu, santan, gula merah, jahe parut, kuning telur, bubuk kayu manis, dan margarin, dicetak panjang seruas jari atau bulat pipih, kemudian dipanggang

roti jok

panganan khas Keraton Yogyakarta berupa roti yg dibuat dr campuran tepung beras, terigu, santan, dsb, dituang ke dalam cetakan, dipanggang, disajikan bersama semur ayam



roti semprong

kue kering yg dibuat dr adonan tepung terigu, telur, gula, digulung berbentuk spt semprong, dipanggang

rujak 'rujak'

panganan yg dibuat dr buah-buahan diiris-iris, dicampur dng bumbu asam, gula, cabai





S

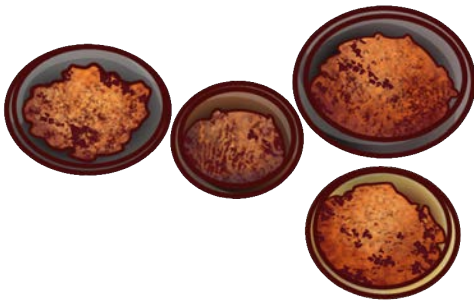


sagon 'sagon'

penganan terbuat dr kelapa parut bercampur tepung ketan dan gula pasir yg dicetak bulat pipih dan dipanggang di atas arang

sagu mutiara 'sagu mutiara'

penganan kukus yg dibuat dr adonan sagu mutiara dan parutan kelapa, dibungkus daun pisang



sambal 'sambal'

makanan penyedap yang memiliki rasa pedas, dibuat dari cabai yang ditumbuk, dihaluskan, dsb, biasanya ditambah bahan lain spt bawang, terasi, teri, tomat, dsb

sambal gepèng

sambal yg terbuat dr kedelai goreng atau sangrai yg ditumbuk bersama bumbu bawang putih, kencur, cabai, dan ditaburi gerez petek, biasa disajikan dalam menu sega wiwit



sambal jénggot 'sambal jenggot'

sambal yang terbuat dari kelapa parut bersama bumbu bawang putih, kencur, cabai, dan tempe semangit, disajikan sebagai pelengkap menu sayur bobor

sambal welut

sambal yg dibuat dr belut goreng bercampur bumbu cabai, bawang putih, kencur, kemangi, daun jeruk purut, diulek





sambal korèk ‘sambal korek’

sambal yg dibuat dr cabai rawit, bawang putih, dan garam yang diulek, kemudian disiram dengan minyak panas

sambal tumpang

sambal yg dibuat dr rebusan tempe semangit, cabai, bawang merah, bawang putih, dan kencur yg dihaluskan, diberi daun salam, daun jeruk, dan lengkuas serta santan, biasanya ditambah irisan tahu dan krecek



sangga buwana

makanan khas Keraton Yogyakarta yg terdiri atas kue sus, diisi rogut daging, telur ayam rebus, selada, mayones, dan acar

saté kéré

sejenis satai yg dibuat dr gajih dan koyor yg diolah dng bumbu, ditusuk dng bilah bambu



saté klathak ‘satai klatak’

sejenis satai khas Yogyakarta, biasanya daging kambing, yg hanya dibumbui dng garam dan tumar

satlit

bengawan solo





sawut

panganan terbuat dr singkong yg diparut kasar, dikukus sampai matang, disajikan dng taburan kelapa parut

sega abang

makanan khas Gunungkidul, berupa nasi merah yg biasanya disajikan dng sayur lombok ijo



sega berkat

sega yg lauknya oseng tempe, oseng sahu, suwiran daging, serundeng, dibungkus daun jati

sega godhog

nasi yang direbus dengan bumbu halus dan suwiran ayam serta kol



sega golong

nasi yg dibentuk bulat-bulat sebesar bola kasti, digunakan sbg kelengkapan acara tradisi

sega jagung

makanan yg dibuat dr jagung giling yg kukus



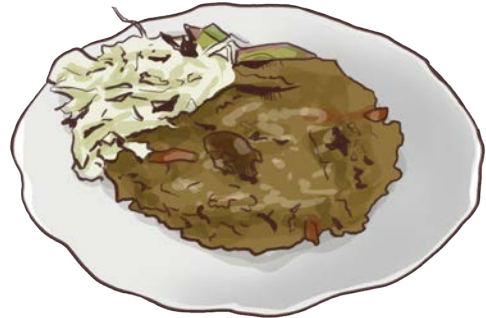


sega kucing ‘nasi kucing’

nasi dng porsi kecil, biasanya dicampur dng tempe orek, potongan ikan atau ayam, dibungkus daun pisang, dijual di angkringan

sega pliket

nasi goreng yg dimasak bersama sumsum kambing, potongan daging kambing, diberi pelengkap irisan kubis dan tomat



sega pondhoh

nasi yg diberi bumbu gurih, ditetal, biasanya disajikan bersama tempe atau tahu bacem

sega thiwul

makanan khas Gunungkidul, dibuat dr tepung gaplek, diuleni sampai berbentuk butiran spt beras, dikukus



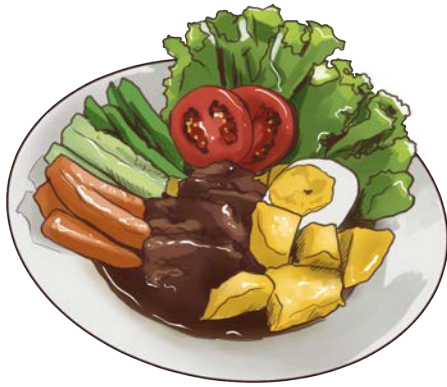
sega tiplek

nasi yg dimasak dng santan dan sedikit garam, dibungkus daun pisang, dikukus

sega wiwit

nasi dng lauk gudangan atau trancam, telur rebus, gereh petek, sambel gepeng, digunakan untuk selamatan memulai tanam dan panen



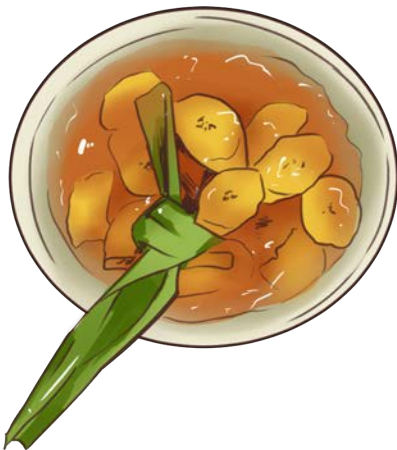


selat 'selat'

makanan berupa olahan daging sapi, diberi kuah berbumbu rempah seperti cengkih, pala, dan kayu manis, ditambah merica, kecap manis, dan garam, disajikan dng telur rebus, kentang goreng, tomat, daun selada, buncis

semarmendem 'semarmendem'

penganan yg dibuat dr ketan yg diisi daging cincang dan dibungkus dng telur dadar



semlo

minuman khas Keraton Yogyakarta berbahan pisang kepok, kayu secang, gula pasir, cengkih, dan air perasan jeruk nipis, berwarna merah

semur piyik

lauk berbahan dasar burung dara muda yg dimasak dng bumbu semur



setup 'setup'

minuman yg dibuat dr rebusan cengkih, kayu manis, daun serai, ditambahkan dng irisan buah (pisang, jambu, dsb)

soto bathok

soto berkuah bening yg disajikan dalam wadah batok kelapa



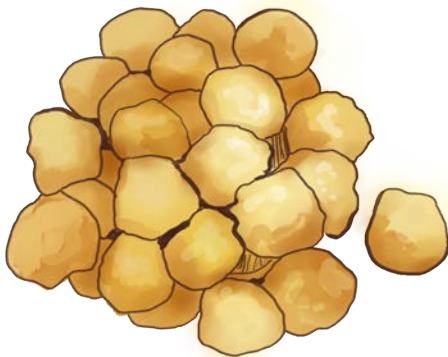


soto lenthuk

soto yg diberi lenthuk

srabi ‘serabi’

panganan berbentuk bundar pipih berpori-pori, dibuat dr adonan tepung beras (gandum), air kelapa (santan, ragi, dsb), sebelum dimasak dibiarkan mengembang, disajikan dng kuah gula jawa dicampur santan



sronthol

panganan yg terbuat dr tepung tapioka, dibumbui, dibentuk bulat-bulat sebesar kelereng, digoreng, rasanya gurih

sumaéwa

makanan khas Keraton Yogyakarta yg dibuat dr adonan terigu, telur, susu, didadar, diisi enten-enten, dilipat berbentuk kotak, dihidangkan dng areh





t



tahu guling ‘tahu guling’

makanan yg dibuat dr campuran tahu dan tempe goreng (kadang dibacem), taoge, irisan kol, diberi kuah air gula jawa bercampur kecap, sambal bawang, daun jeruk purut (kadang-kadang ditambah kacang goreng), ditaburi bawang goreng dan seledri

tahu susur

tahu goreng berlapis tepung berisi sayuran irisan kubis, wortel, dan kecambah, dikenal pula dng nama tahu berontak atau tahu isi



talam

kue yg dibuat dr adonan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, gula merah, santan, garam, dan daun pandan (sebagai aroma), dimasak dng cara direbus, bercita rasa manis dan gurih

tapé gaplèk ‘tapai gaplek’

tapai yg dibuat dr gaplek



tawonan

makanan yg dibuat dr tepung beras yg dicampur dng gula dan santan, dimasak dng cara dikukus dan dipotong-potong seperti bata

terik ‘terik’

masakan yg terbuat dr daging sapi, ayam, telur, tempe, atau tahu, dicampur dg bumbu ketumbar dsb, dimasak dng santan hingga mengental



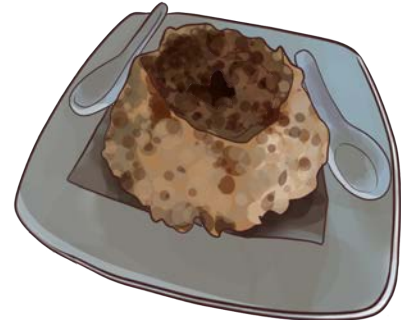


thengklèng

makanan sejenis gulai, berkuah encer, berbahan dasar tulang dan daging kambing diberi bumbu rempah

thiwul 'tiwul'

panganan khas Gunungkidul yg dibuat dr tepung gaplek, diberi gula sedikit, kemudian dikukus, dapat disajikan bersama kelapa parut yg telah diberi garam sedikit

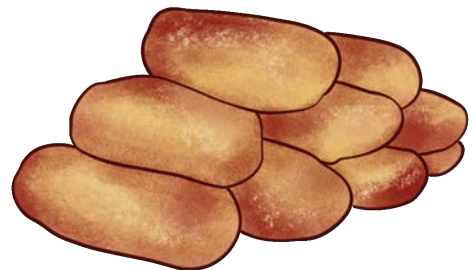


thontho

panganan yg dibuat dr adonan tepung beras, tepung kanji, kelapa parut, dibentuk bola-bola kecil sebesar kelereng, digoreng, dijadikan sbg pelengkap sajian berkat

timus

panganan tradisional khas Jawa, dibuat dr ubi (ketela rambat) rebus yg dilumatkan bersama sedikit terigu, telur, gula pasir, garam, dan vanili, dikepal-kepal berbentuk oval, kemudian digoreng



tongsèng 'tongseng'

makanan terbuat dr daging dicampur dng kuah gulai, kecap, dan kubis

trancam 'trancam'

makanan yg dibuat dr campuran sayuran mentah (spt taoge, kemangi, kacang panjang dan mentimun yg dirajang kecil) dan parutan kelapa muda yg sdh diberi bumbu dan kemangi



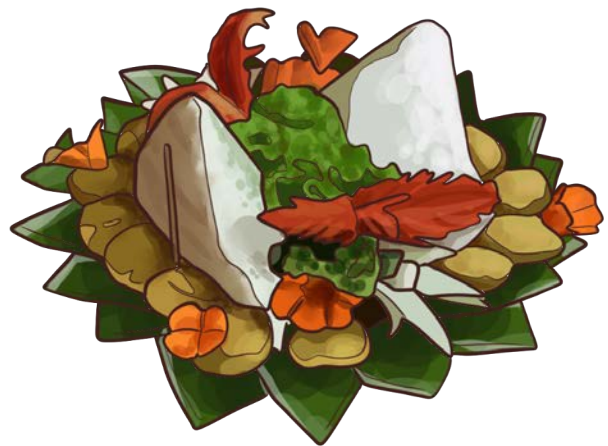


tumpeng 'tumpeng'

nasi yg dihidangkan dalam bentuk kerucut, dilengkapi dng lauk-pauk (utk selamatn, dsb)

tumpeng pungkur

nasi yg dihidangkan dalam bentuk kerucut, dilengkapi dng lauk-pauk (utk selamatn, dsb) tumpeng yg dibelah dan diletakkan saling membelakangi, dilengkapi dng gubahan yg terdiri atas kacang panjang, kangkung, kubis, telur rebus dng bumbu gurih, jenang abang gula jawa





u



ukel

banjar yg dilumuri gula halus

ungkrung

kepompong ulat jati yg digoreng



untir-untir

panganan kering terbuat dr tepung terigu, telur, dan gula, dibentuk (dipuntir-puntir) seperti tambang

untup-untup

lodeh dng tambahan bahan kacang tolo dan sohun



urap

sayuran yang direbus dan dicampur dng kelapa parut yg dibumbui

urip-urip

mangut berbahan filetlele, digulung, digoreng, disiram dng kuah santan yg dimasak dng bumbu gula pasir dan garam, disajikan dng tambahan kemangi dan cabai rawit





utri

penganan yg dibuat dr parutan singkong dan gula, dibungkus daun pisang lalu dikukus



W



wajik 'wajik'

penganan yg dibuat dr campuran ketan, gula, dan santan kelapa dan dipotong seperti bentuk intan (segi empat, jajaran genjang)

wajik klethik

penganan yg dibuat dr ketan ditambah ketan setengah matang, kelapa parut, gula merah atau gula pasir, dibungkus dng kertas minyak



walang gorèng

penganan khas Gunungkidul, berupa walang kayu yg digoreng dan diberi bumbu dng varian rasa gurih, pedas, atau manis

wédang bajigur 'bajigur'

minuman yg dibuat dr santan, irisan kelapa muda, ditambah kopi, diseduh



wédang jembawuk

minuman yg dibuat dr kopi dan air santan yg dicampur dan diseduh dng air panas

wédang rondé 'ronde'

minuman jahe yg berisi ronde (adonan campuran tepung beras dan gula merah berbentuk bulat dan di bagian dalamnya berisi kacang yg dihancurkan), kacang tanah sangrai, kolang kaling, dan roti tawar yg diiris dadu





wédang secang

minuman tradisional khas Yogyakarta, bahan utama kayu secang, ditambah cabai jawa, kemukus, kapulaga, cengkih, jahe, serai, kayu manis



wédang seruni

minuman khas Yogyakarta, dibuat dr rebusan serai dan perasan jeruk nipis



wédang tahu ‘wedang tahu’

wedang yg terbuat dr rebusan gula merah, jahe, daun pandan, daun jeruk, kayu manis, cengkih, dan disajikan dng kembang tahu dr sari kedelai

wédang uwuh ‘wedang uwuh’

minuman khas Yogyakarta, dibuat dr rebusan daun cengkih kering, berbagai rempah (jahe, kayu secang, cengkih, kayu manis, daun pala, serai, kapulaga), dan gula batu





y



yangko

panganan khas Kotagede, dibuat dr adonan tepung ketan bercampur gula, pewarna, aneka varian rasa dan aroma, ditaburi tepung ketan sangrai, diiris dadu



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

*Kamus Bergambar Istilah
Kuliner Tradisional di Yogyakarta*
adalah panduan visual yang memperkenalkan
beragam masakan yang ada di Daerah Istimewa
Yogyakarta (DIY). Kamus ini dirancang sebagai
referensi informatif dan menarik bagi pembaca yang ingin
mengetahui lebih dekat kekayaan kuliner tradisional di DIY.
Setiap hidangan dilengkapi dengan ilustrasi, penjelasan singkat
tentang bahan utama, cara penyajian, dan latar belakang budaya
yang terkait.

Kamus ini memuat lebih dari 200 lema istilah kuliner tradisional di
Yogyakarta. Kuliner tersebut mencakup panganan, lauk, sayur, dan
minuman. Lema yang berupa panganan, misalnya *kipa*, *bendhul*, dan
oran-oran; lema yang berupa lauk, misalnya *asrèn*, *dhèndèng agé*, dan
kreni; lema yang berupa sayur, misalnya *bencé*, *kumbut penjalin*, dan
oyok-oyok; sedangkan lema yang berupa minuman, misalnya
wedang uwuh, *bir jawa*, dan *semlo*.

Melalui setiap lema, pembaca diajak menjelajahi setiap
hidangan, tidak hanya dari segi rasa, tetapi juga nilai-
nilai budaya yang menyertainya. Dengan pendekatan
visual yang kuat, buku ini cocok untuk anak-anak,
wisatawan, atau siapa pun yang ingin belajar
mengenal dan menghargai warisan
kuliner di Yogyakarta.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ISBN 978-623-504-660-0 (PDF)



9 786235 046600