

POTENSI KULINER TRADISIONAL KHAS KERATON SURAKARTA, SOLO, JAWA TENGAH

Agustina Mellyani¹, Dewi Ayu Kusumaningrum²

¹Politeknik Sahid, ²Politeknik Sahid

*e-mail : dewiayu@polteksahid.ac.id

ABSTRACT

Traditional Keraton cuisine is generally based on rice and vegetables, not much use of meat as raw material. Dutch culinary has influenced the typical culinary delights of the Palace. The special culinary delights of the Keraton are still consumed by the Keraton family to this day and are displayed at ancestral offerings, religious events, ascending ceremonies, which always serve food offerings and food for members of the palace, as well as guests who come. This has the potential to develop the Keraton's culinary delights into the culinary delights of the general public in Solo. Solo City itself has a culinary night spot called Gladag Langen Bogan (Galabo). The problem raised in this research is the culinary specialties of the Surakarta Palace which are not yet widely known. The research objective was to identify various traditional Keraton culinary delights that could become potential culinary developments in Solo. The descriptive qualitative research method with the speakers is the family of the Keraton Surakarta, the servants of the Keraton Surakarta, the head of the Keraton kitchen, tourists, the Tourism Office and the owner of the traditional food business of the Keraton Surakarta. Sources of data obtained directly from the research location through interviews, observation, and documentation. The traditional culinary specialties of Keraton Surakarta are Stupp Macaroni, Timlo Solo, Gereh Fish Vegetable, Bestik, Nasi Jemblung, Londoh Pindang Rice, Bestik Galatin, Solo Strait, Tengkleng, Gudeg, Nasi Liwet, Semar Mendem, Solo Sausage, Es Dawet Selasih, Es Puter Jawa, Jamu and Serabi Solo. The culinary specialties of the Surakarta Palace such as Stupp Macaroni, Gereh Fish Vegetable, Solo Sausage, Gudeg and Es Puter Jawa cannot be found or traded in the area around the Surakarta Palace. This is possible due to the lack of innovation in the preparation, presentation of culinary delights and also the lack of introduction to the typical culinary delights of the Surakarta Palace.

Keywords: Potential, Culinary, Traditional, Keraton Surakarta

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima: 07-06-2020. Dievaluasi: 26-06-2020

Disetujui: 02-08-2020

PENDAHULUAN

Keraton Surakarta terletak di Kota Solo, Jawa Tengah. Diberi nama Surakarta yang merupakan kebalikan dari Kartasura. Keraton Surakarta didirikan oleh Susuhan Paku Buwono II pada tahun 1744 dibangun untuk menggantikan Keraton Kartasura yang porak-poranda akibat perang Geger Pecinan 1742. Keraton Surakarta sampai saat ini masih berfungsi sebagai tempat tinggal anggota Keraton dan keluarganya yang masih menjalankan

tradisi dan adat istiadat hingga saat ini. Terkhusus tradisi konsumsi kuliner tradisional khas Keraton.

Menurut Soerjoatmodjo (2019) mengungkapkan kuliner tradisional khas Keraton berbeda dengan kuliner tradisional Surakarta atau Solo yang diketahui masyarakat selama ini seperti Bakmi Jawa, Sate Buntel dan lainnya yang sebenarnya bukanlah kuliner khas Keraton. Kuliner khas Keraton berbasis beras dan sayur-sayuran, tidak banyak penggunaan bahan baku pangan daging. Seringkali hanya ayam kampung atau sesekali daging kerbau dan daging bebek. Kuliner Belanda banyak mempengaruhi kuliner Solo, terutama pada hidangan Keraton. Kota Solo sendiri memiliki dua istana raja yakni Keraton Surakarta dan Pura Mangkunegaran. Keluarga

Keraton memiliki hubungan baik dengan negara Eropa, termasuk Belanda. Karenanya hidangan Belanda jadi salah satu menu sajian Keraton untuk menjamu tamu pada masa itu. Salah satu makanan Keraton Surakarta yang terpengaruh oleh Belanda adalah Selat Solo, Bistik Galantin dan Nasi Jemblung.

Pemerhati budaya Keraton Surakarta mengatakan bahwa kekayaan ragam kuliner Solo muncul karena kesuburan tanah yang membuat hasil bumi melimpah. Kondisi ini yang membuat masyarakat mencoba membuat kreasi makanan baru. Masyarakat Solo bahkan mengenal kreasi kuliner sebelum Industri gula tebu berkembang di sana. Saat perpindahan Keraton dari Kartasura menuju Solo tahun 1745, 17 macam jenang diarak dalam kegiatan Boyong Kedhaton. Saat itu, mereka mengandalkan gula kelapa untuk pemanis makanan. Kemudian, setelah bisnis perkebunan gula tebu dan kopi berkembang di Hindia Belanda pada 1830, kelas priyayi bangsawan Kota Bengawan ini semakin mengembangkan hobi kulinernya untuk mendongkrak perekonomian masyarakat.

Potensi kuliner tradisional Keraton Surakarta cukup banyak yang bisa dikembangkan menjadi kuliner masyarakat secara umum. Berdasarkan observasi lapangan yang dilakukan penulis langsung, kuliner khas Keraton masih dikonsumsi keluarga Keraton sampai saat ini dan beberapa diantaranya yang sudah diperkenalkan kepada masyarakat Solo dan diujakan di sekitar area Keraton. Budaya Keraton yang sering mengadakan acara-acara persembahan leluhur, acara keagamaan, acara naik tahta, yang selalu menyajikan makanan sesaji dan makanan bagi anggota keraton, serta tamu yang datang. Memiliki budaya kuliner khas acara tersebut sebagai contoh selasa kliwon untuk acara persembahan leluhur menyajikan sego golong. Menu ini sangat erat dalam tradisi kuliner masyarakat Jawa yang secara umum punya filosofi atau makna bersatu. Namun cukup banyak jenis kuliner khas Keraton lain yang belum dikenal masyarakat Solo secara luas.

Hal ini dapat menjadi potensi pengembangan kuliner khas Keraton menjadi kuliner masyarakat umum kota Solo. Kota Solo sendiri memiliki tempat wisata kuliner malam yang disebut Gladag Langen Bogan (Galabo). Galabo terletak di Kedung Lumbu, Kec. Ps. Kliwon, Kota Solo, Jawa Tengah. Galabo sudah ada sejak tahun 2008 merupakan tempat kuliner yang menyajikan berbagai kuliner

khas Solo termasuk hanya beberapa kuliner khas Keraton. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini berjudul "Potensi Kuliner Tradisional Khas Keraton Surakarta, Solo, Jawa Tengah". Permasalahan yang diangkat dalam penelitian adalah kuliner khas Keraton Surakarta yang belum dikenal luas, saat ini hanya dikonsumsi oleh anggota Keraton. Tujuan penelitian adalah mengidentifikasi berbagai kuliner tradisional khas Keraton yang dapat menjadi potensi pengembangan kuliner daerah Solo secara meluas.

TINJAUAN PUSTAKA

Potensi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) merupakan kemampuan yang mempunyai kemungkinan untuk dikembangkan. Potensi adalah kekuatan yang luar biasa yang belum dimanfaatkan atau dikembangkan secara maksimal. Kuliner menurut Gerardiansyah et al (2017) adalah hal yang tidak bisa dipisahkan dalam tatanan kehidupan manusia, semua manusia membutuhkan makan dan minum. Penggunaan kata atau istilah kuliner pun bisa bermacam-macam, sebut saja kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner adalah sesuatu yang berhubungan dengan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi yang mana tidak dapat terpisahkan dari dapur tempat makanan dan minuman itu diolah. Makanan tradisional atau kuliner lokal menurut Guerrero (2009) dalam Tyas (2017) merupakan produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain.

Kemenperin mencatat sektor makanan dan minuman memiliki nilai investasi pada 2018 senilai Rp56,20 triliun. Pada proyeksi pertumbuhan nonmigas 2019, sektor industri makanan dan minuman diproyeksikan akan tumbuh tinggi sebesar 9,86%. Adapun di Industri Kecil dan Menengah (IKM), sektor makanan minuman menjadi penyumbang terbesar PDB bila dibandingkan dengan perusahaan besar. Pada 2017, IKM makanan

dan minuman menyumbang 40% PDB sektor IKM secara keseluruhan. Dan untuk tenaga kerja yang diserap diserap mencapai 42,5% dari total jumlah pekerja di semua sektor IKM. Dari data di atas dapat dikatakan IKM makanan dan minuman berhasil menjadi potensi wisata di Indonesia (<https://economy.okezone.com>, 2019). Keraton Surakarta, Taman Balakembangan dan Pura Mangkunegaran menjadi objek wisata sejarah yang ditonjolkan di kota Solo. Berdasarkan data jumlah wisatawan Domestik dan Mancanegaran ke Kota Solo, terjadi peningkatan signifikan di tiap tahunnya. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan ke kota Solo menunjukkan Kota Solo memiliki keunggulan baik wisata sejarah, wisata budaya yang didukung sumber daya alam yang mumpuni. Tanah dan iklim di Kota Solo yang mendukung pariwisata dan kuliner. Tanah di kota Solo bersifat pasir dengan komposisi mineral muda yang tinggi sebagai akibat aktivitas vulkanik Merapi dan Lawu. Komposisi ini, ditambah dengan ketersediaan air yang cukup melimpah, menyebabkan dataran rendah ini sangat baik untuk budidaya tanaman pangan, sayuran, buah buahan, dengan produksi tertinggi adalah buah mangga. Namun, sejak 20 tahun terakhir industri manufaktur dan pariwisata berkembang pesat sehingga banyak terjadi perubahan peruntukan lahan untuk kegiatan industri dan perumahan penduduk.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Alasan mengapa peneliti menggunakan metode penelitian Kualitatif adalah karena metode Kualitatif dianggap paling tepat untuk mengeksplorasi, menggambarkan dan menjelaskan penelitian tentang potensi kuliner Tradisional khas Keraton Surakarta.

Teknik pengambilan sampel atau narasumber dalam penelitian adalah Purposive sampling. Menurut peneliti teknik Purposive sampling merupakan teknik yang paling tepat untuk penelitian ini. Karena sesuai dengan pengertian dan judul dari yang diteliti oleh peneliti mengenai potensi kuliner tradisional khas Keraton Surakarta. Narasumber dalam penelitian adalah pihak keluarga Keraton Surakarta yaitu Bando Raden Mas (BRM) I Prabu Wasistho yang merupakan anak dari Gusti Raden Ayu (GRAY) Koes Ismaniyah, putri ke 32 dari 35 putra putri Paku Buwono XII, Bapak Anto selaku

abdi dalem Keraton Surakarta, Ibu Gondoroso selaku ketua dari dapur atau Pawon Gondorosan, Ibu Nyai Soko Langgi selaku wakil dari Ibu Gondoroso, wisatawan, Dinas Pariwisata serta pemilik usaha makanan tradisional Keraton Surakarta.

Sumber data dalam penelitian ini yaitu data primer yang diperoleh secara langsung dari lokasi penelitian melalui wawancara dengan narasumber dan melalui observasi atau pengamatan langsung terhadap obyek penelitian. Melalui interaksi dengan subyek lewat wawancara dan observasi pada latar dimana fenomena berlangsung. Data sekunder yang diperoleh berdasarkan acuan atau literatur yang berhubungan dengan masalah penelitian dari berbagai sumber antara lain laporan-laporan, arsip, dokumen, serta dari berbagai perpustakaan yang relevan.

Metode Analisis Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis data deskriptif kualitatif. Tahapan analisis yaitu mengorganisasikan data, melilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensistensikannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting, dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain. Penulis harus mengumpulkan dan menyusun data-data yang sudah dikumpulkan melalui hasil wawancara, catatan selama dilapangan dan sumber lain sehingga data atau informasi yang sudah didapat akan tersampaikan dan dipahami dengan baik oleh peneliti dan orang lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sejarah Keraton Surakarta

Keraton Surakarta merupakan salah satu Keraton yang ada di pulau Jawa. Keraton Surakarta tepatnya berada di Baluwarti, Kecamatan Pasar Kliwon, Kota Solo, Jawa Tengah 57144. Awal mula Keraton Surakarta didirikan adalah karena pada tahun 1742, terjadi upaya perlawanan terhadap Keraton Kartasura yang dipimpin oleh Raden Mas Garendi atau Sunan Kuning yang dikenal sebagai "Geger Pecinan". Disebut "Sunan Kuning" karena Mas Garendi memimpin orang-orang Cina yang berkulit kuning yang memberontak yang menyebabkan hancurnya Keraton Kartasura. Paku Buwono II sekembalinya dari pengungsian di Ponorogo, Jawa Timur berhasil merebut kembali Keraton Kartasura dari para pemberontak, yang dipimpin Sunan

Kuning. Ketika itu Keraton dalam keadaan rusak dan dinilai tidak pantas untuk dijadikan Keraton lagi. Maka dipilihlah tempat di desa Sala, pada 1744, Paku Puwono II membangun pusat pemerintahan baru di Desa Sala (Solo) hanya berjarak 14 km sebelah timur dari Keraton Kartasura. Paku Buwono II membeli tanah seharga selaksa keping emas yang diberikan kepada akuwu (lurah) Desa Sala yang dikenal sebagai Ki Gede Sala. Daerah ini kemudian dikenal juga dengan nama Surakarta. Pemerintahan Paku Buwono II sebagai penguasa pertama Keraton Surakarta masih diwarnai polemik internal antara sesama trah Mataram. Saudara tiri Paku Buwono II, yakni Pangeran Mangkubumi, menuntut tahta Keraton Surakarta. Akan tetapi, Paku Buwono II justru menunjuk putranya, yakni Raden Mas Suryadi, sebagai putra mahkota. Pangeran Mangkubumi tidak menerima keputusan itu sehingga pada tahun 1746 ia meninggalkan Keraton Surakarta dan mendirikan Keraton tandingan di Yogyakarta. Didalam Keraton Surakarta terdapat dua dapur yang sampai saat ini masih beroperasi

Dapur Gondorasan

Gondorasan berasal dari kata Gondo yang berarti bau dan Rasan yang artinya rasa. Dapat disimpulkan bahwa dapur Gondorasan merupakan salah satu dapur yang ada di Keraton Surakarta. Sedangkan yang mengurus Gondorasan adalah Ibu Gondoroso. Gondoroso sendiri merupakan nama yang diberikan oleh Paku Buwono kepada orang yang mengurus Gondorasan. Di dalam dapur Gondorasan Ibu Gondoroso merupakan ketua dari Dapur Gondorasan dibantu oleh asistennya yang bernama Ibu Nyai Soko Langgi dan beberapa pegawai yang lainnya. Dapur Gondorasan merupakan dapur yang mengurus tentang sesaji untuk Keraton. Gondorasan memiliki beragam cerita unik berkaitan dengan kuliner sesaji, salah satunya yaitu cerita mengenai Dandang KYAI DUDO. Menurut ibu Gondoroso generasi ke 9 yang sekarang mengurus dapur Gondorasan sekaligus mantan abdi pusaka keraton KYAI DUDO. Di Keraton Surakarta ada dandang yang biasanya digunakan Raja untuk menanak nasi pada tahun Dal yang berlangsung setiap 1 windu (8 Tahun) sekali. Dandang tersebut merupakan dandang milik Ki Ageng Tarub atau biasa dikenal Jaka Tarub. Dandang tersebut merupakan dandang Dewi Nawang Wulan istrinya Jaka Tarub. Di sebut Kyai Dudo karena Ki Ageng

Tarub sudah menjadi duda istrinya Nawang Wulan itu bidadari dan sudah kembali lagi ke kayangan. Dandang tersebut berbentuk seperti dandang biasa yang terbuat dari tembaga. Setiap 8 tahun sekali Kyai Dudo dibawa ke dapur Gondorasan, ibu Gondoroso yang ke 9 sendiri yang menjaga Kyai Dudo dengan cara digendong, tetapi yang menggendong harus menggunakan pakaian adat Jawa (kemben). Dan cara membersihkan Kanjeng Kyai Dudo itu dengan menggunakan asem jawa dan bata merah. Setelah digunakan, Kyai Dudo didinginkan di dapur Gondorasan kemudian esok hari dicuci kemudian dikembalikan ke dalam Keraton kembali.

Dapur Keraton Surakarta

Dapur Keraton Surakarta digunakan untuk mempersiapkan makanan khusus untuk anggota Keraton. Dapur Keraton Surakarta terletak di dalam Keraton Surakarta yang tidak bisa dimasuki oleh orang luar berbeda dengan dapur Gondorasan yang letaknya masih di dalam Keraton tetapi pintu masuknya bisa melewati area luar Keraton.

Berdasarkan narasumber ketua dari Dapur Keraton Surakarta adalah orang dari Sragen yang merupakan orang dari Ratu Paku Buwono ke 13. Anggota Keraton menyebutkan dapur khusus yang menyediakan makanan khas yang selalu ada setiap hari dan untuk hari-hari perayaan. Berdasarkan informasi dari narasumber anggota keluarga Keraton Surakarta sampai saat ini masih mengkonsumsi makanan khas Keraton Surakarta.

Potensi Kuliner Khas Keraton Surakarta

Kuliner khas Keraton adalah makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh anggota Keraton pada hari-hari biasa ataupun makanan yang disajikan pada perayaan tertentu yang diturunkan dari generasi ke generasi. Hal ini relevan dengan teori dari Guerrero (2009) yang mengatakan bahwa makanan tradisional atau kuliner lokal adalah produk makanan yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat atau dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu, diwariskan dari generasi ke generasi, dibuat sesuai dengan resep secara turun-temurun, dibuat tanpa atau dengan sedikit rekayasa, dan memiliki karakteristik tertentu yang membedakannya dengan kuliner daerah lain.

Menurut narasumber Ibu Gondoroso, kuliner khas Keraton Surakarta adalah Serabi Solo. Beliau tidak menyebutkan jenis kuliner lainnya, hal ini

dimungkinkan beliau berfokus pada hidangan sesaji Keraton. Serabi Solo memang merupakan kuliner khas kota Solo, karena penjual Serabi Solo dapat ditemukan di banyak tempat di kota Solo. Menjadi oleh-oleh khas kota Solo bagi wisatawan yang datang. Menurut narasumber konsumen, mereka tidak mengetahui makanan khas Keraton Surakarta dimungkinkan karena kurangnya Anggota Keraton mengenalkan kuliner tradisional khas Keraton kepada masyarakat. Makanan khas Keraton memiliki cita rasa yang manis. Kuliner khas Keraton Surakarta dapat berkembang seperti makanan modern karena membawa nama khas Keraton yang akan membuat orang akan penasaran mencicipinya.

Menurut Bapak Anto makanan khas Keraton Surakarta memiliki rasa yang gurih, sedangkan Keraton Yogyakarta memiliki cita rasa yang manis dan masyarakat lebih menyukai makanan khas Solo. Berdasarkan observasi peneliti bahwa makanan khas Keraton Surakarta itu memiliki cita rasa yang manis. Menurut narasumber Bandoro Raden Mas (BRM) I Prabu Wasistho, Kuliner tradisional khas Keraton selalu ada setiap hari dan pada hari-hari perayaan seperti Sekaten, Suro dan lain-lain. Menu kuliner tradisional khas Keraton antara lain ;

Stupp Macaroni

Stupp Macaroni merupakan salah satu kuliner khas Keraton Surakarta yang telah bercampur dengan budaya Eropa. Stupp Macaroni merupakan olahan makaroni yang direbus empuk lalu dimasak berkuah susu bertabur keju. Tidak bisa di pungkiri bahwa Keraton Surakarta mempunyai hubungan yang baik dengan bangsa Eropa untuk menyambut tamu dari bangsa Eropa Keraton Surakarta menjamunya dengan makanan yang sesuai dengan lidah mereka salah satu makanannya adalah Stupp macaroni.

Timlo Solo

Timlo Solo merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. Asal muasal makanan Timlo dari solo memang diduga terinspirasi dari sup kimlo yang populer di budaya tionghoa. Menurut dosen sejarah fakultas sastra universitas sanata dharma yogyakarta, heri priyatmoko, makanan Timlo terinspirasi dari kimlo. Kimlo merupakan nama jenis hidangan berkuah yang berasal dari cina. Masakan kimlo berada area jawa timur dan jawa tengah berkembang menjadi sup. Karena sempat

terjadi perang Geger Pecinan pada tahun 1743 maka tidak heran kenapa makanan ini merupakan makanan khas Keraton Surakarta seperti yang sudah diketahui bahwa pemimpin geger pecinan merupakan Raden Mas Garendri yang merupakan anggota Keraton. Pada dasarnya Timlo adalah sup, berisi irisan ati ampela ayam, irisan dadar gulung, irisan sosis, mihun, telur pindang, dan suwiran ayam goreng. Kuah bening, encer, dan segar. Nasi pada Timlo Solo biasa disajikan terpisah seperti menikmati soto dengan taburan bawang goreng.

Sayur Ikan Gereh

Tidak bisa dipungkiri bahwa Indonesia merupakan negara kepulauan maka hidangan ikan tidak lagi asing bagi masyarakat. Salah satu makanannya adalah Sayur Ikan Gereh ini yang merupakan makanan yang disajikan juga untuk keluarga Keraton Surakarta. Kenikmatan ikan kuah kuning sudah dikenal sejak zaman nenek moyang masyarakat Maluku. Bahkan karena lezatnya, dahulu ikan kuah kuning selalu disajikan untuk para petinggi tentara Belanda yang datang. Tradisi santap ikan kuah kuning ini berlangsung hingga kawanan tentara kongsi dagang Belanda angkat kaki dari Maluku. Berdasarkan sejarah, ikan kuah kuning adalah makanan yang sering disajikan di meja raja-raja. Artinya, ia bukanlah makanan yang baru lahir. Meski dahulu makanan ini disajikan untuk kalangan tertentu, kini ikan kuah kuning telah menjadi hidangan wajib saat masyarakat mengadakan hajatan.

Bestik

Sejarah panjang dengan era penjajahan kolonial masih menyisakan tapaknya pada kuliner Solo. Beragam masakan yang kini dikenal sebagai kuliner Solo terasa sangat kebarat-baratan, seperti Bestik. Bestik merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. sebagian kalangan yang mengatakan nama bestik diambil dari makanan beef steak. namun dalam penyajiannya disesuaikan dengan selera dan bahan-bahan lokal sehingga menjadi sebuah makanan khas yang mengadopsi budaya non-lokal dengan budaya lokal. Jika steak berkuah kental, Bestik disajikan berkuah encer. Rasa kuahnya mirip dengan makanan Selat yang juga kuliner khas Solo, manis, asam dan segar.

Nasi Jemblung

Nasi Jemblung merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. Nasi Jemblung termasuk masakan yang dulunya digemari dan hanya bisa disantap oleh kalangan bangsawan saja. Tapi kini Nasi Jemblung bisa dinikmati siapapun. Satu porsi nasi jemblung berisi nasi yang disajikan di atas piring beralas daun pisang. Nasi dicetak dengan bentuk melingkar seperti donat. Alasan kenapa disebut Nasi Jemblung karena dalam bahasa Jawa "Jemblung" berarti melingkar di tengah. Meski diberi lubang di bagian tengah, tapi nasi tidak dibiarkan kosong melainkan diisi dengan olahan lidah sapi. Nasi Jemblung disajikan dengan sambal terasi, lalapan mentimun dan tomat serta kerupuk rambat yang melengkapi lezatnya Nasi Jemblung. Cara menyantapnya juga unik karena nasi harus dibelah menjadi dua kemudian disantap sedikit demi sedikit bersama daging dan lidah yang disajikan. Tekstur daging cukup empuk dengan cita rasa yang dominan manis dan segar.

Nasi Londoh Pindang

Nasi Londoh Pindang merupakan salah satu makanan yang kerap disantap para bangsawan dan raja Keraton Surakarta di masa lalu. Sajian ini mirip perpaduan antara rawon dan sayur lodeh. Isiannya berupa campuran dua sayur, yakni pindang daging dan krecek (rambak kulit daging sapi) serta telur bebek rebus dengan sayur lodeh. Bubuk kedelai hitam lalu ditaburkan di atas Nasi Londoh Pindang. Tidak bisa dipungkiri bahwa selera makanan masyarakat Keraton yang manis menjadikan Nasi Londoh Pindang ini merupakan makan kesukaan para Bangsawan.

Bestiki Galatin

Bestik ini awalnya disajikan untuk para raja dan tamu istimewa Keraton. Potongan daging cincang, sosis, roti, dan telur dicampur menjadi sebuah adonan yang kemudian dibentuk, dikukus, dan digoreng dengan margarin. Bestik Galatin lalu diberi pelengkap potongan wortel, telur, tomat, kentang goreng, dan kacang polong. Sajian ini mendapat pengaruh budaya Belanda yang cukup kental.

Selat Solo

Selat Solo merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. Salad ini memakai semur bergaya Jawa Belanda. Kata 'selat' diadopsi dari bahasa Belanda "slachtje" yang artinya hasil penyembelihan daging yang dijadikan kecil-kecil. Namun kala itu lidah orang pribumi susah menyebut kata "slachtje" lantas mereka sering mengucapkannya dengan kata 'selat'. Awal mula lahirnya masakan ini berawal sejak benteng Vastenburg dibangun, tepat di depan gapura Keraton Surakarta, sering terjadi pertemuan dan rapat antara pihak Keraton dan pihak Belanda. Setiap pertemuan itu pasti disediakan makanan namun tidak sesuai dengan selera masyarakat Belanda yang menginginkan makanan berbahan utama daging, sedangkan sang raja terbiasa dengan sajian sayur. Maka keluhan dari kedua pihak tersebut ditindaklanjuti dengan menciptakan menu baru dengan mengkombinasikan bahan-bahan seperti aardappel (kentang), wortelen (wortel), boon (buncis), komkommer (ketimun), sla (slada), ei (telur), dan sojasous (kuah kecap), serta saus mayones. Kemudian dari pertemuan dua kebudayaan tersebut melahirkan satu kuliner khas dari Kota Surakarta..

Tengkleng

Tengkleng artinya adalah masakan sejenis sup dengan bahan utama kepala, kaki, dan tulang kambing. Masakan ini berasal dari Solo. Bentuk fisik dari dari tengkleng berbeda dengan gulai kambing, terutama padakuahnya, bila gulai kental maka tengkleng kuahnya encer. Tengkleng kambing merupakan salah satu kuliner khas Kota Solo, karena tidak ditemukan di daerah lain. Di masa penjajahan Belanda, hanya para bangsawan, orang kaya, dan orang-orang Belanda saja yang mampu menikmati lezatnya gulai daging kambing. Di masa itu biasanya para pelayan hanya akan mendapat sisa berupa tulang-tulang, jeroan dari kambing, serta aneka bagian kambing lainnya yang tidak diinginkan oleh para bangsawan seperti kaki dan kepala. Oleh para pelayan tulang dan jeroan kambing itu lalu dimasak dengan aneka rempah-rempah dan bumbu, sehingga rasanya menjadi nikmat. Kuah yang tidak sekental gulai, malah menjadi semakin lezat dengan kaldu yang berasal dari rebusan tulang kambing.

Gudeg

Gudeg merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. Seperti Gudeg yang ada di Yogyakarta, Gudeg yang ada di Keraton Surakarta berbahan dasar sama yaitu dari nangka. Bedanya Gudeg khas Keraton Surakarta menambahkan ceker ke dalam Gudegnya. Gudeg merupakan makanan yang berbahan dasar nangka yang dimasak menggunakan santan yang memiliki rasa manis. Gudeg diyakini berasal dari kata “*hangudeg*”, yakni memasak nangka, kelapa yang diambil santannya, dan daun melinjo dengan kualiti besar. Ia tak hanya hidup di Yogya. Proses penyebaran gudeg terbaca dari *Serat Centhini* (1814-1823) yang di-*anggit* barisan pujangga Kerajaan Kasunanan Surakarta Hadiningrat. Pengembaraan Cebolang bersama santri *lelana* ke rumah Pangeran Tembayat di Klaten dan Endrasmara di Wonogiri bersemuka dengan gudeg di meja makan. Bahkan, tercatat pula jenis gudeg manggar (bunga kelapa) beserta *kupat*, daging ayam, bubuk kedelai, serta telur ayam. Periode *Serat Centhini* sebagai fase penting pencatatan kekayaan budaya Jawa telah tersudahi. Penguasa istana Kasunanan bersama bawahannya turut me-*ngicipi se-pincuk* gudeg. Bukti itu terpapar dalam *Serat Jatno Hisworo*. Dirwayatkan, Paku Buwana IX (1861-1893) memborong nasi gudeg plus nasi liwet yang diolah para bakul dari Baki, Sukoharjo. Hidangan itu untuk *ngingoni* rombongan niyaga yang menghibur penghuni istana dengan alat musik karawitan semalam suntuk. Ketenaran gudeg di Solo makin tak terbendung selepas media cetak turut mengabarkannya ke publik. Majalah *Kajawèn* bertarik 1929. Keberlanjutan gudeg di lingkaran istana dijumpai pada era Paku Buwana X (1893-1939). Sekalipun menu Eropa mewabah di meja penguasa berupa sup, selat, dan roti, Paku Buwana X lebih doyan masakan lokal seperti gudeg pakis yang disajikan dibungkus daun pisang. Raja yang digelari “Kaisar Jawa” ini lebih mengedepankan selera kuliner Jawa, maka tak jarang menitahkan perempuan istana memasak gudeg.

Nasi Liwet

Nasi liwet adalah makanan khas kota Solo dan merupakan salah satu kuliner khas Keraton Surakarta. Nasi liwet adalah nasi yang di masak dengan kaldu ayam yang membuat nasi terasa gurih dan beraromalezat. Nasi Liwet yang disajikan dengan

sayur labu siam, telur pindang rebus, suwiran ayam dan kumut (santan yang dikentalkan). Berdasarkan wawancara dengan narasumber penjual Nasi Liwet bahwa beliau mengetahui Nasi Liwet ini dari neneknya turun-temurun. Sejarah dan asal-usul riwayat kuliner ini kerap dikaitkan dengan tradisi masyarakat Jawa, termasuk untuk menolak bala ketika terjadi bencana.

Terdapat cerita lama mengenai sejarah nasi liwet asal Solo. Cara memasak nasi liwet bahkan tercatat dalam *Serat Centhini* (1814-1823) yang kemudian tersebar ke berbagai wilayah Nusantara. Maka tidak mengherankan jika nasi liwet juga dikenal di daerah-daerah lain. Gardjito (2017) mengungkapkan proses memasak liwet tertulis di *Serat Centhini* tahun 1819. Produk tersebar di Pulau Jawa dan Sumatera, tergantung kearifan lokal masing-masing daerah memiliki arti, sebagai contoh lauk nasi liwet menjadi simbol penolak bala ketika terjadi bencana. Ada cerita lama mengenai sejarah nasi liwet asal Solo.

Semar Mendem

Semar Mendem sebenarnya adalah lempeng yang terbuat dari beras ketan kukus dengan isian ayam suwir. Hanya saja, untuk memaksimalkan mendem, lempeng ini dibalut dengan kulit tipis yang terbuat dari tepung terigu dan telur mirip dengan crepe. Semar mendem merupakan kuliner yang namanya diambil dari nama tokoh pewayangan yang terkenal yakni Semar. Sementara itu mendem sendiri dalam bahasa Jawa artinya adalah mabuk. Lalu jika digabungkan kedua kata tersebut memiliki artian Semar yang sedang mabuk. Untuk penamaan Semar sendiri lantaran konon dikarenanya bentuknya yang gemuk, alias isinya yang banyak. Mirip dengan tokoh Semar yang memang memiliki badan subur. Lalu, untuk mabuk ini konon dinamakan demikian lantaran saat mengosumsinya mulut tidak akan berhenti mengunyah seperti orang mabuk alias ketagihan. Semar dalam pewayangan Jawa adalah sosok titisan dewa yang seringkali mengajarkan segala hal yang membawa pencerahan bagi semua orang di sekitarnya. Dilambangkan sebagai seorang nan arif, Semar sering dijadikan panutan dengan semua kritik dan kebenaran sebagai masukan kepada pemimpin yang penuh dengan kekuasaan. Sedangkan “*mendem*” dalam bahasa Jawa berarti (mabuk). Jadi makanan ini juga di maksudkan untuk

mengingatkan para raja agar tidak mabuk dengan kekuasaan dan juga harta.

Sosis Solo

Sosis Solo merupakan salah satu makanan khas Keraton yang berbentuk seperti lumpia dan berisi suwiran ayam. Makanan ini konon diadopsi dari sosis yang dibawa oleh Belanda pada zaman penjajahan, dan disesuaikan dengan bumbu serta gaya masakan lokal pada saat itu. Ada dua versi tentang sejarah bagaimana sosis Solo bisa lahir. Pertama, konon sang Sultan sendirilah yang mengubah dan meracik makanan ini. Yang kedua, konon sosis Solo adalah buah tangan masyarakat yang kala itu ingin mencoba makanan kesukaan para orang Belanda, sehingga mereka harus menjadi kreatif dalam menirunya. Sosis solo sangat cocok disantap pada saat masih panas dan dilengkapi dengan cabai rawit.

Es Dawet Selasih

Es Dawet memang bisa ditemukan di banyak tempat. Dawet juga berasal dari wilayah berbeda. Salah satu yang terkenal adalah Dawet Banjarnegara. Namun Es Dawet Selasih khas Keraton Surakarta tetap menyajikan cita rasa dan keunikan berbeda dari dawet-dawet lainnya. Minuman ini tetap menggunakan campuran dawet, santan, dan gula jawa sebagai pemanis seperti lainnya. Dawet sendiri sudah ada di Indonesia sejak abad 19. Seperti juga terdapat dalam Serat Centini yang di tulis oleh para Pujangga Keraton Surakarta mereka sudah mengetahui Dawet sejak dahulu. Dan sejarah yang tidak kalah penting adalah adat pernikahan tradisi Jawa di mana ada suatu adat orang tua pengantin menjual dawet dan yang membeli itu saudara keluarga mempelai dan anak-anak kecil menggunakan uang yang terbuat dari tanah liat. Namun bahan tambahan lain yang digunakan menjadikannya unik dan berbeda adalah selasih yang disematkan pada Es Dawet ini dikarenakan adanya bahan dari tanaman selasih. Bahan ini terlihat semacam bintik-bintik hitam yang melayang di air santan. Selasih yang ikut terminum ketika menyeruput santan memunculkan sensasi yang berbeda.

Es Puter Jawa

Es Krim Tradisional yang bernama Es Puter Jawa telah dikenal lama masyarakat sejak zaman dahulu.

Awal mula Es puter Jawa ini karena penggunaan susu yang pada saat itu eksklusif maka di buatlah es krim menggunakan santan dan ternyata hasilnya rasanya jadi gurih. Kenapa di beri nama Es Puter karena cara pembuatannya yang memutar mutar tabung untuk pembekuan Es Puter ini. Ternyata Es Puter Jawa juga sering disebut es dung-dung atau es tung-tung atau es ting-ting. Dikenal begitu karena ada penjual Es Puter yang menjajakan es krim khas Solo ini dengan cara membunyikan benda seperti Gong kecil dari kuningan, Lonceng, maupun gelas unik sehingga menghasilkan bunyi seperti dung-dung, tung-tung atau ting-ting. Keunikan Es Puter Khas Solo ini juga terlihat dari gerobak khas yang dilengkapi dengan gelas yang disusun unik. Gelas kaca pendek lengkap dengan leher gelas pendek dan dudukan bergaya vintage. Es Puter Jawa merupakan jenis Es Krim Tradisional khas Indonesia yang berbahan dasar santan. Keunikan nama Es Puter ini karena dari salah satu rangkaian proses pembuatannya dengan caramemutar-mutar tempat penyimpanan es krim agar tidak meleleh.

Jamu

Jamu yang disajikan di Keraton adalah jamu kunyit yang biasanya dijajakan dengan bakul oleh Ibu jamu yang menggunakan pakaian kebaya adat Jawa. Jamu merupakan salah satu minuman yang ada di Indonesia. Dan meninum jamu merupakan salah satu tradisi masyarakat Jawa. Kunyit memang banyak sekali manfaatnya, hampir ditemukan pada seluruh resep jamu. Kunir dan kunyit ini dipercaya mampu memberikan efek yang baik untuk tubuh. Jika diminum bisa menghangatkan tubuh dan aliran darah jadi lancar. Untuk kulit juga mampu mengobati atau menghilangkan luka, membuat kulit halus dan banyak yang lainnya.

Serabi Solo

Serabi Solo merupakan panganan berbahan tepung beras. Rasa gurih karena memakai santan kental dalam pembuatannya. Menurut Ibu Gondorasan, serabi merupakan makanan khas Keraton Surakarta yang dapat ditemui di daerah Notosuman. Ada dua kemungkinan mengenai asal muasal dari serabi. Pertama dari India, di mana dari negeri Bollywood tersebut, terdapat kudapan dari tepung beras dan santan yang disebut sebagai appam. Kedua pengaruh Belanda pada jaman

kolonial dulu, terlihat dari jajanan di Sumatra Barat yang disebut pinukuik (pancake dalam Bahasa Belanda). Karena kedekatan Keraton Surakarta dengan Bangsa Belanda maka tidak heran jika Serabi Solo yang Tekstur kenyal namun tetap lembut, dan rasa sangat legit menjadi makanan khas Keraton Surakarta. Berbeda dengan Kue Serabi Bandung yang menggunakan bahan dasar tepung terigu dan disiram dengan kuah gula kelapa cair, sedangkan Serabi Solo ini dihidangkan tanpa kuah manis. Cara pembuatan masih tradisional dengan memasak adonan Serabi yang terdiri dari tepung beras, santan, gula, garam, dan daun pandan sebagai pewangi, kemudian adonan dimasak menggunakan wajan-wajan kecil yang dipanaskan dengan tungku arang selama kurang lebih tiga menit. Setelah matang Serabi digulung dengan daun pisang agar mudah ketika dimakan.

Di Keraton Surakarta sendiri ada Acara Adat terkait Kuliner. Acara adat terkait kuliner di Keraton Surakarta cukup banyak. Yang cukup terkenal yaitu Sekaten. Sekaten adalah acara menyambut Maulid Nabi Muhammad SAW. Pada saat peneliti melakukan penelitian disana pada tanggal 9 November sedang ada berlangsung Sekaten. Waktu pelaksanaan Sekaten bertepatan dengan hari kelahiran Nabi Muhammad SAW yaitu pada tanggal 5-12 Rabiul Awal. Perayaan Sekaten di mulai pada tanggal 5 Rabiul Awal dan berakhir dengan Garebeg Mulud tanggal pada 12 Rabiul awal yang ditandai dengan keluarnya gunung. Gunung berasal dari kata gunung, terdiri dari berbagai jenis makanan dan sayuran yang diatur bersusun tinggi menyerupai gunung.

Daftar Kuliner dan Lokasi Penjualan Kuliner khas Keraton

Terdapat beberapa kuliner khas Keraton sekarang banyak diperjualbelikan di sekitar area Keraton. Para wisatawan juga dapat menemukan Pusat Kuliner Khas Surakarta Galabo. Galabo merupakan singkatan dari Gladag Langen Bogan yang merupakan tempat wisata kuliner malam khas Surakarta yang terletak di Kedung Lumbu, Kec. Ps. Kliwon, Kota Solo, Jawa Tengah. Galabo terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta. Terdapat kios-kios pedagang yang menyajikan berbagai jenis makanan di Galabo seperti Tengkleng, Sate Buntel, Soto, Bakso, Nasi Liwet dan banyak lainnya.

Dari hasil observasi yang peneliti lakukan, terdapat beberapa kuliner khas Keraton Surakarta yang dapat ditemukan di area sekitar Keraton Surakarta. Berikut adalah daftar tabel kuliner tradisional khas Keraton Surakarta dan lokasi penjualan di area sekitar Keraton Surakarta.

Dari hasil observasi peneliti, kuliner tradisional khas Keraton Surakarta yang paling banyak dijumpai adalah Es Dawet Selasih dan Tengkleng, dimungkinkan karena harga yang terjangkau, citarasa yang khas, dikemas dengan kemasan lokal, porsi yang sesuai dan lokasi yang strategis berada di area Keraton Surakarta. Gerobak tempat penjualan yang khas seperti Es Dawet Selasih yang khas dengan gerobak dorong.

Dari hasil observasi peneliti, didapatkan bahwa Stupp Macaroni, Sayur Ikan Gereh, Gudeg, Sosis Solo dan Es Puter Jawa tidak dapat ditemukan di area Keraton Surakarta maupun di Galabo, padahal kuliner di atas merupakan makanan khas Keraton Surakarta. Berdasarkan pengamatan peneliti, Stupp Makaroni kurang sesuai dengan minat kuliner pribumi Indonesia pada waktu itu, bahkan sampai saat ini hampir tidak ditemukan di semua rumah makan atau warung makan di sekitar Surakarta. Sayur Ikan Gereh tidak dapat ditemukan di area sekitar Keraton Surakarta dimungkinkan karena para konsumen menganggap makanan ini terlalu biasa dan mereka bisa membuatnya sendiri dirumah. Para konsumen ingin mencoba makanan yang lebih inovatif dari hanya sekedar sayur ikan gereh. Es Puter Jawa merupakan salah satu minuman khas Keraton yang memiliki cita rasa manis dan juga menyegarkan karena disajikan dingin. Dimungkinkan kenapa Es Puter Jawa tidak ditemukan di area Keraton adalah karena penjual yang tidak banyak dan biasanya para pedagang Es Puter Jawa berkeliling, tidak berdiam di satu tempat. Menjadikan saat para konsumen ingin menikmatinya mereka tidak dapat menemukan penjual yang menjajakan Es Puter sehingga membuat mereka mencoba minuman yang lain dan akhirnya jatuh cinta dengan minuman lain itu. Gudeg merupakan salah satu makanan khas Keraton Surakarta. tetapi Gudeg khas Keraton Surakarta berbeda dari Gudeg khas Yogyakarta yang biasanya hanya menggunakan buah nangka saja gudeg khas Keraton Surakarta menambahkan ceker pada Gudegnya. Dimungkinkan tidak ditemukannya Gudeg di area Keraton adalah

Tabel 1.1. Kuliner Khas Keraton Surakarta dan lokasi penjualan di area sekitar Keraton

Nama Kuliner	Alamat
Timlo Solo	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
	Viens . Jl. Hasanudin No 99 D/E, Sramatan, Solo (Terletak 2,6 km dari Keraton Surakarta)
	Timlo Segar Mba Titin . Yang berdekatan dengan Viens (Terletak 2,6 km dari Keraton Surakarta)
Bestik	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
Nasi Jemblung	Roemahkoe Heritage Hotel . Jl. Dr. Rajiman No.501, Bumi, Kec. Laweyan, Kota Solo, Jawa Tengah 57148
Nasi Londoh Pindah	Roemahkoe Heritage Hotel. Jl. Dr. Rajiman No.501, Bumi, Kec. Laweyan, Kota Solo, Jawa Tengah 57148
Bestik Galatin	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
Selat Solo	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
	Viens . Jl. Hasanudin No 99 D/E, Sramatan, Solo (Terletak 2,6 km dari Keraton Surakarta)
Tengkleng	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
	Pagelaran berdekatan dengan Pasar Kliwon
	Di pintu masuk Keraton Surakarta
Nasi Liwet	Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
Semar Mendem	Viens . Jl. Hasanudin No 99 D/E, Sramatan, Solo (Terletak 2,6 km dari Keraton Surakarta)
Es Dawet Selasih	Di pintu masuk Keraton Surakarta
	Museum Keraton Surakarta
	Pagelaran berdekatan dengan Pasar Kliwon
	Di sebelah kiri Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
Jamu	Di depan Museum Keraton Surakarta
Serabi Solo	Pagelaran berdekatan dengan Pasar Kliwon
	Di sebelah kiri Gladag Langen Bogan (Galabo). Terletak 0,5 km dari Keraton Surakarta
	Serabi Notosuman (Terletak 1 km dari Keraton Surakarta)

karena umumnya masyarakat hanya mengetahui bahwa Gudeg adalah khas Yogyakarta sehingga tidak terlalu tertarik untuk mencicipi Gudeg saat sedang berada di area Keraton Surakarta.

Seharusnya pengusaha kuliner dapat menjajakan kuliner khas tersebut di area Keraton Surakarta karena Keraton Surakarta merupakan salah satu tempat yang strategis untuk berjualan sekaligus tempat wisata. Banyak wisatawan lalu lalang berjalan di area Keraton Surakarta. Kuliner khas tersebut harus dilestarikan ke generasi selanjutnya. Didukung proses pembuatan kuliner tersebut tidak sulit serta menurut observasi peneliti, rata rata penjualan makanan yang ada di sekitar Keraton Surakarta cukup laris diminati dikarenakan dekat dengan tempat wisata dan kebiasaan masyarakat yang gemar jajan saat berwisata. Berdasarkan wawancara

dengan beberapa narasumber dari masyarakat dan penjual kuliner didapatkan informasi ketidaktahuan mengenai kuliner khas Keraton Surakarta yang dapat dijadikan sebagai kuliner daerah secara luas. Maka perlu adanya langkah dalam pengembangan potensi kuliner tradisional khas Keraton Surakarta. Cara mengembangkan potensi kuliner Keraton dengan membuat inovasi dalam pembuatan atau penyajian kuliner dan juga memperkenalkan mengenal makanan khas Keraton Surakarta yang tidak terdapat di daerah lain.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka peneliti mendapatkan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kuliner di Keraton Surakarta dipengaruhi oleh bangsa Eropa. Kekayaan ragam kuliner Solo muncul karena kesuburan tanah yang membuat hasil bumi melimpah. Kondisi ini yang membuat masyarakat mencoba membuat kreasi makanan baru.
 2. Berdasarkan observasi lapangan yang dilakukan penulis langsung, kuliner khas Keraton masih dikonsumsi keluarga Keraton sampai saat ini dan beberapa diantaranya yang sudah diperkenalkan kepada masyarakat Solo dan dijajakan di sekitar area Keraton. Budaya Keraton yang sering mengadakan acara-acara persembahan leluhur, acara keagamaan, acara naik tahta, yang selalu menyajikan makanan sesaji dan makanan bagi anggota keraton, serta tamu yang datang.
 3. Kuliner tradisional khas Keraton Surakarta adalah: Stupp Macaroni, Timlo Solo, Sayur Ikan, Gereh, Bestik, Nasi Jemblung, Nasi Londoh Pindang, Bestik Galatin, Selat Solo, Tengkleng, Gudeg, Nasi Liwet, Semar Mendem, Sosis Solo, Es Dawet Selasih, Es Puter Jawa, Jamu, Serabi Solo.
 4. Kuliner khas Keraton Surakarta seperti Stupp Macaroni, Sayur Ikan Gereh, Sosis Solo, Gudeg dan Es Puter Jawa tidak dapat ditemukan atau diperjualbelikan di area sekitar Keraton Surakarta. Hal ini dimungkinkan karena kurangnya inovasi dalam pembuatan, penyajian kuliner dan juga kurangnya pengenalan kuliner khas Keraton Surakarta.
- DAFTAR PUSTAKA**
- Adiasih, Priskila. Brahmana. (2015). *Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya*. Surabaya: Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Anas. (2017). *Potensi Keberdayaan Petani Salak Di Kelurahan Malua Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang*. Makasar: Universitas Hasanuddin Makasar.
- Chandra, J. (2018). *Mengenal Sejarah Masyarakat Akur (Adat Karuhun Urang) Sunda Wiwitan Di Cigugur Kabupaten Kuningan Dalam Mempertahankan Tradisi Budaya Sunda Wiwitan Di Masa Modern*. Jakarta: STP. Sahid.
- Djono. (2014). *Sejarah Lokal Surakarta Disusun Dengan Pendekatan SOL*. Surakarta: UPT Penerbit dan Percetakan UNS.
- Gerardiansyah, Ario. Rukayah , Siti. Sudarwanto, Budi. . (2017). *Pusat Kuliner Khas Semarang Di Jalan Pemuda*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Handayani. (2017). *Mengenal Kuliner Nusantara*. Purwokerto: Vigi Bless Publisher.
- Hartatik. *Aneka Resep Masakan Jawa Disertai Masakan Khas: Betawi-Banten Madura-Bali*. Surakarta: lingkaran Media.
- Maribet. (2018). *Strategi Pengembangan Potensi Wisata Kuliner Di Surya Kencana BOGOR*. Jakarta: STP. Sahid.
- Matondang. (2017). *Pengembangan Industri Kuliner Pada Usaha Bawang Goreng di Medan Crispy 22*. Medan: Universitas Negeri Islam Sumatra Utara.
- Prasetyo. (2017). *Revitalisasi Silir Sebagai Sentra Industri Kerajinan Khas Solo*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saeroji. Wijaya. (2017). *Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta*. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Saputra, I. (2017). *Batik Sebagai Culture Tourist Attraction*. Jakarta : STP. Sahid.
- Soviandri. (2017). *Potensi Makana Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisatawan Kawasan Museum Kota Tua*. Jakarta: STP. Sahid.
- Surani. (2016). *Bimbingan Agama Islam Dalam Mengembangkan Potensi Diri Remaja Di Balai Rehabilitasi Sosial Eks Penyalahguna NAPZA "Mandiri" Semarang*.
- Tyas. (2017). *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Winarti. (2004). *Sekilas Sejarah Keraton Surakarta*. Surakarta : Cendrawasih.
- Zami. (2015). *Artikel Publikasi Perpustakaan Umum Surakarta*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.