



Fakta Unik “Nasi Gudeg”

1. Sejarah nasi gudeg

Sudah ada sejak awal Yogyakarta dibangun, yaitu pada masa pembangunan Kerajaan Mataram Islam di Alas Mentaok, Kotagede, Yogyakarta pada abad ke-15.

2. Asal mula nama gudeg

Berasal dari kata "hangudêk" dalam bahasa Jawa, yang berarti "mengaduk". Proses memasak gudeg memang dilakukan dengan mengaduk.

3. Filosofi

Memasak gudeg dianggap sebagai cerminan filosofi Jawa yang penuh nilai ketenangan, kesabaran, dan teliti. Proses memasak gudeg dianggap tidak terburu-buru dan anti-sembrono.

4. Bahan baku dan warna

Gudeg terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Gudeg memiliki warna coklat yang khas karena dimasak dalam waktu yang lama bersama daun jati.

5. Cara penyajian

Gudeg biasanya disajikan dengan nasi, ayam suwir, telur rebus, tahu, dan sambal goreng krecek. Ciri khas penyajiannya adalah nasi dan lauk yang dialasi daun pisang.



drh, DEDI WIJAYANTO, S.H.
SERDIK SPPK – POKJAR 1
NO SERDIK 202409002013