

Kuliner SLEMAN

Cita Rasa Lembah Merapi
Bersemi Membangun Diri



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
KATA SAMBUTAN BUPATI SLEMAN.....	xi
KATA SAMBUTAN PKMT UGM	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
II. KONDISI DAN POTENSI KABUPATEN SLEMAN	3
A. Berdirinya Kabupaten Sleman	3
B. Lokasi dan Karakteristik Wilayah Kabupaten Sleman.....	4
1. Letak dan Luas Wilayah.....	4
2. Topografi dan Karakteristik Wilayah.....	4
3. Tata Guna Tanah	7
4. Iklim	7
C. Penduduk dan Masyarakat Sleman	7
D. Potensi Produksi Bahan Pangan.....	8
D. Makanan Pada Masyarakat Sleman	18
1. Makanan Sehari - Hari	18
2. Makanan Tradisional	20
3. Pengenalan dan Cara Memperoleh Makanan Tradisional	22

4. Cara Memasak Makanan Tradisional	24
III. MAKANAN DAN MASAKAN	27
A. Makanan Yang di Jumpai Di Pasar	27
1. Makanan Pokok.....	28
2. Lauk Pauk	28
3. Kudapan.....	32
4. Minuman	36
5. Makanan Lainnya.....	36
B. Makanan Dari Warung Makan, Restoran dan Toko Oleh - Oleh.....	38
1. Ayam Goreng	38
2. Bakmi Jawa.....	40
3. Sego pecel, Lotek, Gado-gado.....	41
4. Gudeg	43
6. Sate.....	45
7. Jadah Tempe.....	47
C. Makanan dan Masakan Rumahan	47
IV. MAKANAN SEBAGAI KOMODITI.....	49
A. Gudeg : Kampung mBarek Yang Unik	49
B. Gurih Kremes-Kremes Si Ayam Goreng Kalasan	54
C. Jadah Tempe dan Wajik Ketan Khas Kaliurang.....	61
D. Kripik Belut Godean, Cara Praktis Menikmati Belut.....	67
E. Emping Mlinjo Jumeneng, Si-Bulat Bundar.....	72
F. Roti Lapis Legit Kaliabu Nan Menawan.....	74
G. Bakpia Mino, Si-Bulat Aneka Rasa.....	80
H. Harum dan Nikmat Kopi Merapi, Siapa Mau ... ?	83

I.	Jamur Niron – Pendowohardjo, Prospektif Sebagai Makanan Sehat Masa Depan.....	85
J.	Udang Galah Minggir dan Olahannya	88
K.	Salak Pondoh Minggir dan Produk Olahannya, Bisnis Baru Yang Cerah	90
L.	Jambu Mete Berbah, Ketekunan Demi Kenikmatan.....	93
M.	Mau Sempurna ?.....Susu Kambing Ettawa minumnya.....	96
V.	MAKANAN KHAS LEMBAH MERAPI, YANG TERSISA MENANTI ASA.....	99
A.	Lodeh Lompong Srowulan	99
B.	Opor Bebek Khas Sleman	101
C.	Ikan Air Tawar Yang Menggugah Selera.....	103
D.	Brongkos Warung Idjo, Kenikmatan Di Jembatan Krasak.....	105
E.	Nasi Megono Besengek, Sarapan Bergizi Sedap Mewangi.....	106
VI.	JALUR KULINER SLEMAN	109
A.	Jalur Jalan Damai	109
B.	Jalur Jalan Palagan Tentara Pelajar / Sarihardjo).....	111
C.	Jalur Seturan	111
D.	Taman Kuliner Condongcatur Sleman	113
E.	Jalur Solo	113
F.	Jalur Jalan Magelang - Denggung.....	114
G.	Jalur Jalan Pakem Turi - Cangkringan.....	114
H.	Jalur Jalan Kaliurang	116
VII.	RESEP MASAKAN KABUPATEN SLEMAN.....	119
A.	Makanan Pokok.....	119
1.	Arem-Arem.....	120

2.	Meniran.....	120
3.	Nasi Jagung	121
4.	Nasi Klenyer.....	121
B.	Lauk Pauk	122
1.	Aneka Baceman	122
2.	Aneka Gorengan Ikan Air Tawar (Udang, Wader).....	122
3.	Ayam Goreng Kalasan	122
4.	Ayung-Ayung	123
5.	Bobor Bayam.....	124
6.	Bongko.....	124
7.	Botok	126
8.	Brongkos	126
9.	Buntil Daun Pepaya.....	127
11.	Gado – Gado.....	128
12.	Gudangan.....	129
13.	Gudeg	129
14.	Gulai Kambing.....	131
15.	Kicik.....	132
16.	Kering Tempe	132
17.	Lodeh Kluwih	133
18.	Lodeh Lompong.....	133
19.	Lotek.....	134
20.	Lele Goreng.....	136
21.	Mangut Belut	136
22.	Mie Hun Goreng.....	137
23.	Mi Jawa	137
24.	Opor Ayam	138

25. Opor Bebek	138
26. Oseng – Oseng Daun Pepaya.....	139
27. Oseng – oseng Gambas.....	139
28. Oseng – Oseng Terong	141
29. Oseng-Oseng Tempe	141
30. Pecel	141
31. Sambel Goreng Krecek.....	142
32. Sayur Bening	142
33. Sayur Podomoro.....	143
34. Sayur Asem -asem.....	143
35. Semur Ayam.....	144
36. Sate Ayam.....	145
37. Sate kambing	145
38. Sate goreng kambing	147
39. Telur Besengek	147
40. Tongseng Kambing.....	148
41. Trancam	149
C. Kudapan	150
1. Ampyang	150
2. Apem kukus	150
3. Bakpia	150
4. Caran Gesing.....	151
5. Ceriping Pisang / Sukun / Talas	151
6. Cethil	153
7. Gotot.....	153
8. Cūcur	154
9. Dodol Salak.....	154

10. Entho-Entho.....	154
11. Gandhos	155
12. Gethuk (ketela/ethik).....	155
13. Gatot	156
14. Grubi	156
15. Jadah	156
16. Jenang Upih.....	157
17. Keripik Belut.....	157
18. Klepon	157
19. Krasikan.....	158
20. Lemet.....	158
21. Nasi ketan + srundeng	160
22. Lemper.....	161
23. Onde - Onde Isi.....	161
24. Onde-onde kering / terkekek	162
25. Ongol-ongol	163
26. Sagon	163
27. Sawut.....	163
28. Timus.....	165
29. Utri/ Nagasari	165
30. Wajik Ketan Kaliurang	166
31. Widaran	166
D. Minuman	168
1. Camcao.....	168
2. Dawet beras / tapioka / pati aren	168
3. Minuman beras kencur	169
4. Minuman kunyit asem	169

5. Jamu parem	169
6. Rujak pakel	170
7. Rujak gobet	170
8. Semelak pace	172
9. Wedang jambu	172
 VIII. P E N U T U P	 173
 DAFTAR PUSTAKA	 175