

DAERAH ISTIMEWA GUDEG

(Video Dokumenter Tentang Riwayat Gudeg Sebagai Ikon Kota Jogja)

Dwi Abadi

Aryanto Budhy S

Program Studi Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Politik

Universitas Sebelas Maret Surakarta

Abstract

Gudeg is one of the food that representing the characteristic of Yogyakarta. Gudeg itself is a traditional food since the days of ancient Mataram. The name 'Gudeg' was came from the way people cooked the food; they stir the ingredients all at once, or in Javanese language is called "angudeg-udeg".

Gudeg popularity can't be separated from the role of the society and the newcomer in Yogyakarta. Students who have been studying in Yogyakarta universities have their own cogitation and memories of Yogyakarta. Nostalgic Gustatory, this term reflects the Gudeg phenomenon as the city landmark of Yogyakarta.

People really loves Gudeg and it's becoming one of the most favorite souvenir once people visit Yogyakarta. Many Gudeng entrepreneur packaged it in various ways; wrapped in papers, leaves, besek ,kendil and the newest and sophisticated way is Gudeng in a can. Gudeg in a can was successfully innovated by Gudeg Bu Tjitro and LIPI. With this innovation, Gudeg can be carried over long distances and time without using preservatives.

Moreover, the government's also take a part in Gudeg preservation. Yogyakarta government gives the platform and gathered Gudeg entrepreneurs in a Gudeg food centers.

How's the historical journey of Gudeg in the Indonesian culinary chronicle? How can Gudeng becoming the icon that very attached to Yogyakarta? Also what are the efforts from the local people and government for Gudeg preservation and make it as the icon of the city?

Keywords: *Gudeg, Traditional food, Indonesian Culinary.*

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia dengan masyarakat yang majemuk yang memiliki berbagai macam budaya, suku, ras dan agama. Satu pulau dengan pulau yang lain memiliki kebudayaan dan kebiasaan

yang berbeda-beda, bahkan di dalam satu pulau bisa juga memiliki kebudayaan dan kekhasan masing-masing. Kekhasan masing-masing daerah tidak hanya pada budaya, kesenian atau pakaian saja melainkan juga kuliner atau makanan.

Salah satunya gudeg, kuliner yang sangat terkenal dan lekat menjadi ikon Kota Yogyakarta. Gudeg merupakan salah satu kuliner yang terkenal dan banyak digemari masyarakat Indonesia sendiri maupun para turis. Gudeg adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (*areh*), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek. Gudeg sendiri ada berbagai macam jenis, seperti:

1. Gudeg kering, yaitu gudeg yang disajikan dengan *areh* kental, jauh lebih kental daripada santan pada masakan padang.
2. Gudeg basah, yaitu gudeg yang disajikan dengan *areh* encer.
3. Gudeg Solo, yaitu gudeg yang *areh*nya berwarna putih.
4. Gudeg Manggar, yaitu gudeg yang menggunakan putik bunga kelapa.

Asal muasal gudeg sendiri belum jelas pastinya, ada yg berpendapat gudeg sudah dibuat sejak masa kepemimpinan Sultan Agung, gudeg dibuat sebagai logistic persediaan tentara saat menyerang Batavia. Namun argumen itu diragukan karena gudeg basah dianggap lebih dulu ada dan tidak mungkin bertahan lama. Apalagi penyerbuan Sultan Agung memakan waktu lama dan jarak yang jauh. Sementara itu pendapat lain menyatakan bahwa gudeg baru dikenal pada masa 1819 berdasarkan isi *Serat Centhini*.¹ Berdasarkan isi *serat* tersebut gudeg saat itu menjadi makanan rakyat di daerah jawa termasuk Yogyakarta.

Sebagai makanan khas Yogyakarta gudeg menempati posisi penting dalam kehidupan masyarakat Yogyakarta. Sangat mudah menemukan warung yang menjajakan gudeg di berbagai tempat di Kota Yogyakarta, bisa dikatakan hampir di setiap sudut Kota Yogyakarta dapat ditemukan gudeg. Nama gudeg diperoleh dari cara pengolahan makanannya, yaitu diaduk dalam bahasa jawa *diudeg*.

¹ Hendrawan Wardhana. *Nikmatnya Gudeg Dibumbui oleh Misteri*. (Yogyakarta:2015)

Pengolahannya di aduk berulang-ulang diatas kayu besar agar tidak gosong atau *anggudeg*. Sebagai ikon Kota Yogyakarta masyarakatnyapun juga tetap melestarikan gudeg dan terus memberikan inovasi dari gudeg tersebut agar terus bertahan dan lestari sebagai ikon Yogyakarta.

Selain mendapat julukan Kota pelajar Yogyakarta juga disebut Kota gudeg, walaupun banyak makanan tradisional yang terkenal popularitas gudeg tidak tertandingi dibanding makanan khas lainnya. Gudeg sebagai makanan khas Kota Yogyakarta turut dilestarikan oleh masyarakatnya dengan menurunkan resepnya dari generasi ke generasi. Pemerintah Kota Yogyakarta pun juga turut mendukung dengan mengadakan festival dan mendirikan sentra-sentra gudeg di Kota Yogyakarta.

Seiring berkembangnya zaman, gudeg yang dulu hanya di jajakan di lesehan sekarang mampu merangkak keatas dari yang dijual di lesehan atau kaki lima menjadi sebuah warung bahkan restoran-restoran. Penikmat gudeg sendiri sudah terbagi-bagi dari yang lesehan warung hingga restoran gudeg selalu diminati dari kalangan anak-anak sampai orang tua. Bahkan hotel bintang lima pun mulai menyajikan menu gudeg dalam menu mereka. Makanan ini sudah menjadi asset makanan nasional dan dikenal secara global karena cita rasanya yang unik dan menarik.

Kepopuleran gudeg tidak hanya karena cita rasa dan inovasi-inovasi penyajian makanan tersebut. Kepopuleran gudeg juga di dukung oleh masyarakat sendiri maupun masyarakat yang datang atau tinggal sementara di Kota Yogyakarta. Kota Yogyakarta merupakan salah satu Kota pariwisata yang tersohor di Indonesia, selain wisata budaya yang kental di Yogyakarta juga terdapat banyak wisata alam yang tidak kalah menariknya dan banyak diminati wisatawan dalam maupun luar negeri. Selain dari segi pariwisatanya Kota Yogyakarta juga memiliki daya tarik dari segi pendidikannya. Di Kota Yogyakarta banyak terdapat perguruan tinggi, salah satunya perguruan negeri tinggi favorit di Indonesia yaitu Universitas Gadjah Mada.

Menurut Rizki Nurindiani *Nostalgic Gustatory* merupakan istilah yang tepat untuk mewakili keistimewaan Yogyakarta dan gudegnya. *Nostalgic Gustatory* adalah bagaimana makanan bisa memunculkan suatu kenangan yang luar biasa.² Melihat berkembangnya industri kuliner (terutama yang bersanding dengan industri pariwisata) di Yogyakarta, gustatory nostalgia memiliki peran yang besar. Munculnya warung makan legendaris sangat dipengaruhi oleh gustatory nostalgia dari orang-orang yang pernah berkunjung atau tinggal di Yogyakarta. Makanan yang awalnya terasa biasa saja menjadi fantastis ketika muncul kenangan-kenangan yang mengaitkan dirinya dengan romantisme masa lalu. Meski begitu, warung-warung yang tadinya biasa tapi kerap dikunjungi oleh orang-orang tadi tidak lantas menjadi legenda. Mereka memetik hasilnya justru setelah bertahun-tahun kemudian – ketika ‘alumni’ pelanggan warung tadi telah merantau ke berbagai tempat, lalu kembali sambil ‘mencicipi’ masa lalunya, dan kemudian bercerita.

Kota Yogyakarta memberikan kenangan pada warga maupun pendatangnya. Banyak musisi yang menjadikan Kota Yogyakarta sebagai judul karya mereka. Rata-rata perantau tinggal di Yogyakarta tiga sampai lima tahun untuk mengenyam pendidikan di perguruan tinggi. Setelah mereka kembali mereka menceritakan kenangan dan keunikan tentang Kota Yogyakarta kepada kerabat maupun orang-orang dekat mereka. Dengan begitu pesona Yogyakarta disalurkan melalui mulut kemulut dari para perantau yang pernah tinggal di Yogyakarta.

Peneliti memilih menggunakan film dokumenter sebagai metode penelitiannya karena ingin menunjukkan kepada khalayak luas tentang bagaimana sejarah perkembangan gudeg sebagai kuliner ikonik Kota Yogyakarta, dan bagaimana gudeg bisa menjadi sesuatu yang mewakili identitas Kota Yogyakarta. metode film dokumenter dinilai mampu menjangkaunya, karena di dalam film dokumenter menyajikan audio dan visual yang merupakan media yang paling

² Rizki Nurindiani. *Gudeg dalam Perspektif Masyarakat Yogyakarta*. (Yogyakarta: 2012).

banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia, yang lebih memilih untuk menonton televisi daripada membaca.³

Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran riwayat perkembangan gudeg sebagai makanan ikon Kota Yogyakarta yang digambarkan dalam sebuah video dokumenter?

Tujuan:

1. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu Komunikasi
2. Membuat sebuah karya tugas akhir yang bisa bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat.
3. Memberikan gambaran tentang kuliner gudeg khas daerah Yogyakarta serta perkembangannya.
4. Menyadarkan masyarakat agar sadar akan cagar budaya yang harus dilestarikan dan tetap dipelihara sebagai asset daerahnya.

Tinjauan Pustaka

a. Sejarah Gudeg

Berdasarkan serat centhini gudeg pertama kali dikenal pada tahun 1819, yaitu pada jaman mataram kuno dan pada jaman tersebut gudeg disebut sebagai makanan yang merakyat di Jawa, termasuk Kota Yogyakarta.⁴ Pada saat penjajahan, beberapa komoditas pertanian menjadi andalan pemasukan keuangan pemerintah, terutama jati. Sedangkan nangka tidak menjadi incaran karena dinilai tidak memiliki nilai jual ekonomis. Padahal nangka termasuk tanaman merakyat dan hampir semua orang mempunyainya, sehingga untuk memenuhi kebutuhan

³ www.staff.undip.ac.id, *Film Dokumenter Sebagai Subjek Kajian Historis dan Antropologis*, diakses pada tanggal 22 Februari 2015, 19.45

⁴ Murdijati Garjito dan Eva Linda Dewi P. 2012. *Gudeg Yogyakarta*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Masyarakat Yogyakarta. hal. 3

masyarakat, pemerintah kolonial penjajah memberikan keleluasaan warga untuk memanfaatkannya.⁵

Dalam berbagai sumber mengenai sejarah gudeg dapat disimpulkan bahwa gudeg adalah makanan yang merakyat pada jaman dulu. Karena bahannya yang mudah di temukan di halaman sekitar rumah warga, yaitu pohon nangka. Masyarakat di Jawa pada jaman dahulu pada umumnya memiliki halaman rumah yang begitu luas dan hampir semua warga menanam pohon nangka dan kelapa. Karena kemudahan dalam menemukan bahan yang banyak tersedia di pekarangan rumah warga, kemudian nangka tersebut dikembangkan dan diolah menjadi gudeg yang kita kenal sekarang ini.

Pada awalnya bentuk gudeg yang pertama dikenal adalah gudeg yang basah. Gudeg basah yaitu gudeg yang *nyemek* yang disajikan langsung dengan santannya yang biasanya disajikan pada pagi hari. Karena bentuknya yang basah gudeg basah memiliki kekurangan yaitu tidak bisa bertahan lama dan tidak bisa di bawa dalam perjalanan jauh karena mudah basi. Dari situ munculah gudeg kering, gudeg kering dimasak dalam waktu yang lebih lama hingga kuahnya mengering dan warnanya lebih kecoklatan. Rasanya juga lebih manis. Gudeg jenis ini bisa tahan hingga 24 jam atau bahkan lebih jika dimasukkan ke dalam lemari es sehingga banyak yang menjadikannya buah tangan.⁶

b. Karakteristik Guideg Yogyakarta

Kepopuleran gudeg nangka dibandingkan gudeg lainnya dikarenakan bahannya yang mudah di dapat di tanah Jawa. Pohon nangka masih banyak dijumpai di daerah Sleman dan pinggiran Kota Yogyakarta dengan mudah. Para pedagang tidak perlu menunggu musim untuk mencari nangka muda sebagai bahan dasar gudeg. Gudeg yang banyak dikenal masyarakat umum adalah gudeg yang nangka. Untuk membedakan gudeg satu dan lainnya digunakan bahan-bahannya dalam menyebutkan, misalkan gudeg manggar dan gudeg *rebung*.

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid.*

Gudeg adalah makanan khas Yogyakarta yang menggunakan nangka muda sebagai bahan utamanya. pada awalnya gudeg disajikan dengan areh saja, seiring berkembangnya waktu penyajian gudeg juga ikut berkembang dengan adanya pelengkap lainnya seperti daun singkong, telur, sambal goreng tempe, krecek maupun ayam. Gudeg terkenal dengan rasanya yang manis dan coklat. Warna kecoklatan gudeg di dapat dari daun jati yang dimasak bersama dengan nangka muda. Gudeg merupakan salah satu makanan yang rumit, untuk mendapatkan gudeg yang benar-benar masak dan enak diperlukan waktu memasak yang cukup lama yaitu satu hingga dua hari.

Gudeg bisa dinikmati kapan saja seseorang menginginkannya. tidak ada aturan atau tradisi yang mengharuskan gudeg dimakan pada saat tertentu. Begitu juga dengan pelengkapnya, tidak ada perbedaan pelengkap gudeg yang disajikan saat pagi siang maupun malam

c. Perkembangan Gudeg Yogyakarta

Menurut Murdiyati Garjito berdirinya Universitas Gadjah Mada pada tahun 1949 mempengaruhi perkembangan gudeg di Yogyakarta. Banyak masyarakat yang menjajakan gudeg di sekitar UGM sehingga banyak pegawai maupun mahasiswa yang menjadikan gudeg sebagai makanan sehari-hari mereka. Selain harganya yang murah gudeg memiliki rasa yang cocok untuk lidah orang Jawa dan bahannya yang mudah di dapatkan sehingga keberadaan gudeg bisa terus *eksis* sebagai makanan rakyat yang favorit.⁷

Sebagai Kota Pendidikan selain UGM Kota Yogyakarta memiliki lebih dari seratus Perguruan Tinggi, baik Universitas, Institute maupun Perguruan Tinggi. Dari situlah Yogyakarta banyak menjadi tujuan perantauan dalam menuntut ilmu. Menurut Rizky Nurindiyani para perantau juga memiliki peran yang penting dalam mencicipi rasa gudeg dan membawa cerita itu pulang. Banyak perantau yang menjadikan gudeg sebagai buah tangan saat mereka kembali pulang. Walaupun terkesan kecil tapi jika dilakukan oleh banyak orang itu bisa menjadi gerakan yang masif. Gudeg bisa berkembang karena cerita-cerita para perantau, bahwa di

⁷ *Op. Cit.* Murdijati Gardjito. hal. 23

Kota Yogyakarta itu ada gudeg dan itu adalah makanan khasnya. Selain dari cerita tersebut gudeg juga didukung oleh pariwisata yang menjadi salah satu ikon Yogyakarta.⁸

Para perantau yang tinggal di Yogyakarta memiliki kenangan tersendiri tentang Kota tersebut, salah satunya kenangan tentang rasa gudeg itu sendiri. gustatory nostalgia memiliki peran yang besar. Munculnya warung makan legendaris sangat dipengaruhi oleh gustatory nostalgia dari orang-orang yang pernah berkunjung atau tinggal di Yogyakarta. Makanan yang awalnya terasa biasa saja menjadi fantastis ketika muncul kenangan-kenangan yang mengaitkan dirinya dengan romantisme masa lalu.

d. Dokumenter sebagai Media Komunikasi

Komunikasi adalah proses penyampaian pesan oleh komunikator kepada komunikan melalui media yang menimbulkan efek tertentu. Fungsi-fungsi komunikasi dan komunikasi massa dapat disederhanakan menjadi: menyampaikan informasi (to inform), mendidik (to educate), menghibur (to entertain), dan mempengaruhi (to influence).⁹

Salah satunya dalam film dokumenter, layaknya laporan jurnalisisme, film dokumenter mampu merekonstruksikan realitas sosial atau fakta - fakta ke dalam simbol *audio visual*. Dalam hal ini pada film dokumenter memenuhi komponen komunikasi itu sendiri yaitu, pembuat film merupakan sumber atau *source* yang mengirimkan sebuah pesan. Pesan atau *message* yang dimaksud adalah sebuah ide mengangkat sebuah realitas, atau suatu fakta – fakta ke dalam sebuah karya film dokumenter yang mempunyai *film statement*. Film dokumenter berupa produk *audio visual* yang dibuat tersebut adalah sebuah saluran atau media dari seorang pembuat film untuk menyampaikan pesan kepada penonton filmnya.

Posisi film dokumenter dalam komunikasi dapat dijelaskan dengan menggunakan model Lasswell. Komuniksai model Harold Lasswell sering diterapkan dalam komunikasi massa, Model tersebut mengisyaratkan bahwa lebih

⁸ *Op. Cit.* Rizky Nurdiyani. hal. 7

⁹ Heru Effendy, *Mari Membuat Film*, Panduan, Yogyakarta, 2002, hlm 11.

dari satu saluran dapat membawa pesan. Lasswell menggambarkan proses komunikasi dan fungsi-fungsi yang diembannya dalam masyarakat.

Metodologi

Tugas akhir ini menggunakan metode observasi dan wawancara. Pawito mengemukakan metode observasi (*observation research*) dilakukan untuk melacak secara sistematis dan langsung gejala-gejala komunikasi terkait dengan persoalan-persoalan sosial, politis, dan kultural masyarakat. Metode wawancara merupakan alat pengumpulan data yang sangat penting yang melibatkan manusia sebagai subjek (pelaku, aktor) sehubungan dengan realitas atau gejala yang dipilih untuk diteliti. Kedua metode tersebut bertujuan untuk mendapatkan data dan informasi yang dibutuhkan dalam penyusunan tugas akhir.¹⁰

Di dalam film dokumenter ini, penulis melakukan observasi di sentra gudeg yang berada di Yogyakarta dan beberapa gudeg yang sudah lama dan tersohor namanya. Penulis juga melakukan wawancara dengan Murdijati Garjito seorang dosen di Universitas Gadjah Mada dan juga sebagai Kepala Pusat Kajian Makanan Yogyakarta, dan juga penulis majalah kuliner serta salah satu pemilik gudeg yang sudah tersohor di Yogyakarta.

Sajian dan Analisis Data

a. Judul:

Daerah Istimewa Gudeg

b. Lokasi

Yogyakarta

c. Durasi

18 Menit 51

Detik

d. Segmentasi

Masyarakat Umum

¹⁰ Pawito. *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. 2007. Yogyakarta: LkiS. Hal. 132.

e. Film Statement

Kepopuleran gudeg tidak hanya karena cita rasa dan inovasi-inovasi penyajian makanan tersebut. Kepopuleran gudeg juga di dukung oleh masyarakat sendiri maupun masyarakat yang datang atau tinggal sementara di Kota Yogyakarta. Kota Yogyakarta merupakan salah satu Kota pariwisata yang tersohor di Indonesia, selain wisata budaya yang kental di Yogyakarta juga terdapat banyak wisata alam yang tidak kalah menariknya dan banyak diminati wisatawan dalam maupun luar negeri. Selain dari segi pariwisatanya Kota Yogyakarta juga memiliki daya tarik dari segi pendidikannya. Di Kota Yogyakarta banyak terdapat perguruan tinggi, salah satunya perguruan negeri tinggi favorit di Indonesia yaitu Universitas Gadjah Mada.

Ringkasan Film

Film Dokumenter Daerah Istimewa Gudeg terdiri dari lima sekuen

a. Sekuen 1

Pada *sequence* ini akan menjelaskan tentang sejarah awal gudeg yang merupakan ikon kuliner khas Yogyakarta. Dalam sekuen ini dibuka dengan wawancara Ibu Murdijati Gardjito

Saya awali dari serat centini yang ditulis pada awal abad ke 19. Disana ditulis bahwa masyarakat jawa itu memperoleh makanannya itu dari lingkungan sekitarnya yaitu pekarangan. Nah, dikalangan masyarakat jawa pekarangan itu pasti mempunyai karangkitri. Karangkitri itu tanaman yang juga digunakan sebagai makanan, bagian dari tanaman itu. Pada waktu awal kerajaan mataram, tepatnya disekitar hutan pabringan, hutan bering. Pada waktu pasukan mataram itu mulai membuat Kota jogjakarta ini, itu harus menebang dan menghilangkan banyak pepohonan yang tertanam disitu.

(Murdijati Gardjito)

Gambar 1: Prof. Dr. Ir. Murdijati Gardjito



Sumber: Dokumen Pribadi

Dalam sekuen ini menceritakan sejarah asal muasal gudeg dan keterkaitan gudeg dengan masyarakat jawa kuno. Masakan ini disebut gudeg karena cara memasaknya yang berulang-ulang, dalam bahasa jawa *udeg* jika diulang *angudeg-udeg* sehingga disebut gudeg.

Gambar 2: Mengolah Masakan Gudeg



Sumber: Dokumen Pribadi

b. Sekuen 2

Pada sequence ini akan menjelaskan tentang jenis-jenis gudeg serta gudeg yang merupakan makanan yang menunjukkan cita rasa yang disukai masyarakat Yogyakarta.

Jadi gudeg itu legit, legit itu adalah kombinasi gula dan garam yang dirasakan sebagai sesuatu yang nikmat itu legit. Jadi sebetulnya variasi gula dan garam pada gudeg itulah yang menyebabkan dia khas jogja. Untuk masyarakat jogja, rasa legit manis gurih itu merupakan karakternya. Gudeg itu merupakan

lambang kerakyatan. Jadi gudeg itu bisa diisi dengan telur, bisa diisi dengan tahu dapat diisi dengan tempe,, dapat diisi dengan ayam, Tergantung pada kemampuan si pengolahnya. Dengan demikian gudeg itu menjadi santapan bagi semua lapisan masyarakat yang ada, karena itu lalu gudeg itu menjadi simbol kerakyatan yang menjadi jiwa hidup masyarakat jogjakarta.

(Murdiwati Gardjito)

Gambar 3: Bahan Pembuat Gudeg



Sumber: Dokumen Pribadi

Tidak semua gudeg bahannya nangka muda, gudeg adalah cara memasaknya bukan dari bahan makanan tersebut. Selain gudeg nangka muda atau *gori*, gudeg banyak macamnya, yaitu: gudeg *manggar* (bunga kelapa), gudeg rebung dan gudeg jamur.

c. Sekuen 3

Pada *sequence* ini berisikan tentang bagaimana perkembangan gudeg yang kini telah menjadi ikon Kota Yogyakarta. Perkembangan gudeg di Kota Yogyakarta tidak lepas dari peran mahasiswa yang dulunya berkuliah di Yogyakarta. Mahasiswa tersebut memiliki kenangan tersendiri terhadap Kota Yogyakarta dan makanannya, salah satunya gudeg. Fenomena tersebut disebut *nostalgic gustatori*, yaitu makanan yang bisa memunculkan kembali suatu kenangan ataupun tempat.

Orang perantauan juga punya peran dengan cara dia mencicipi gudeg dan membawa cerita itu pulang. Atau membawa gudeg sebagai oleh-oleh. Mungkin itu terkesan kecil tapi kalau itu dilakukan oleh banyak orang dia gerakannya jadi massif. Bahwa di jogja ada gudeg, dan jadi makanan khas jogja, itu adalah

kelokalan yang diproduksi oleh cerita-cerita itu. Gudeg sendiri itu berkembang karena banyak cerita tentang gudeg. Yang lalu didukung oleh pariwisata, yang bisa jadi ikon Kota jogja. Banyak sekali perantau yang datang ke jogja dan mencicipi jogja. Apa yang mereka cicipi? Yang mereka cicipi adalah gudeg. Nah, masa-masa itu kan punya kenangan tersendiri bagi para perantau itu. Dalam kenangan itu ada gudeg.

(Rizkie Nurindiani)

Gambar 4: Rizkie Nurindiani



Sumber: Dokumen Pribadi

d. Sekuen 4

Sekuen ini menjelaskan mengenai perkembangan gudeg yang awalnya merupakan masakan khas tradisional Yogyakarta menjadi masakan yang begitu melekat di hati masyarakat Yogyakarta serta pamor gudeg yang semakin meningkat di kalangan wisatawan baik lokal maupun asing dan seiring dengan naiknya pamor kuliner sebagai daya tarik wisata suatu daerah maka gudeg tidak lagi hanya menjadi ikon kuliner melainkan juga ikon wisata Kota Yogyakarta yang kemudian membuat Yogyakarta di kenal sebagai Kota Gudeg.

Ya itulah karena memang apa ya, orang itu terbiasa dengan yang tersedia di lingkungannya, lalu menjadi identitas wilayah, Apa yang dia lakukan dalam makan sehari-hari. Sebetulnya kalo orang indonesia itu, belum makan kalo belum makan nasi kan, nah sekarang gudeg itu identik dengan kawan makan nasi. Sehingga makin pentingnya dalam dikonsumsi itu menjadi nyata karena dia itu adalah lauk pauk. Kalo dia cemilan atau makanan selingan, itu tidak akan dianggap menonjol, Tetapi sebagai lauk pauk teman nasi itu sebagai kebutuhan bagi banyak masyarakat Sehingga lalu gudeg itu menjadi mashur.

(Murdijati Gardjito)

Gambar 5: Masyarakat Jogja Menikmati Gudeg



Sumber: Dokumen Pribadi

e. Sekuen 5

Film ini di tutup dengan statemen-statementen dari Bu Murdijati dan Rizky Nurindiani mengenai pentingnya upaya-upaya yang harus dilakukan masyarakat untuk melestarikan gudeg sebagai masakan tradisional khas Yogyakarta dan sebagai warisan budaya Indonesia.

Gudeg ini sebagai salah satu hal yang lokal yang ini akan terus naik. Karena ini yang dicari, sesuatu yang berbeda. Ketika orang datang ke jogja, yang beda itulah yang dicari. Dan itu gudeg. Karena dia punya akar yang kuat, dan sudah diakui oleh masyarakat bahwa dia makanan khas.

(Rizkie Nurindiyani)

Gambar 6: Pemandang yang menikmati Makanan Khas Jogja



Sumber: Dokumen Pribadi

Gudeg itu makanan yang merakyat, Karena siapapun bisa menjangkau gudeg itu, saya kira keberadaan gudeg ditengah masyarakat itu akan terjaga, Kemudian yang kedua, tanaman penghasil bahan-bahan untuk gudeg itu ternyata merupakan tanaman yang makin luas keberadaannya, Sehingga keberadaan bahan dasar itu terjamin, nah kalo bahan bakunya terjamin maka masakannya juga terjamin, artinya terjamin keberlanjutannya.

(Murdijati Gardjito)

Kesimpulan

Para perantau yang tinggal di Yogyakarta memiliki kenangan tersendiri tentang Kota tersebut, salah satunya kenangan tentang rasa gudeg itu sendiri. gustatory nostalgia memiliki peran yang besar. Munculnya warung makan legendaris sangat dipengaruhi oleh gustatory nostalgia dari orang-orang yang pernah berkunjung atau tinggal di Yogyakarta. Makanan yang awalnya terasa biasa saja menjadi fantastis ketika muncul kenangan-kenangan yang mengaitkan dirinya dengan romantisme masa lalu. Meski begitu, warung-warung yang tadinya biasa tapi kerap dikunjungi oleh orang-orang tadi tidak lantas menjadi legenda. Mereka memetik hasilnya justru setelah bertahun-tahun kemudian ketika ‘alumni’ pelanggan warung tadi telah merantau ke berbagai tempat, lalu kembali sambil ‘mencicipi’ masa lalunya, dan kemudian bercerita.

Gustatory nostalgia yang dimiliki oleh para mantan mahasiswa perantau yang tinggal di Yogyakarta mengaitkan makanan gudeg yang mudah mereka temui selama di Yogyakarta dengan kenangan saat mereka kuliah dulu. Dengan begitu munculah rasa rindu terhadap Kota Yogyakarta dan makanan gudeg, alasan cita rasa bukan lagi alasan utama untuk mencicipi suatu makanan.

Gustatori Nostalgia memunculkan kerinduan untuk mencicipi kembali gudeg, dengan berkunjung kembali ke Yogyakarta bersama keluarga. Dengan begitu cerita tentang gudeg dan kenangannya berpindah dari mulut-kemulut begitu juga rasa penasarannya. Banyaknya pengunjung yang berwisata karena kerinduannya maupun karena penasaran membawa pengaruh yang besar bagi perkembangan gudeg. Tradisi buah tangan yang sudah kental dengan budaya

Indonesia menjadi faktor pendukung perkembangan gudeg. Para wisatawan di Yogyakarta banyak yang menjadikan gudeg sebagai oleh-oleh untuk kerabat mereka di kampung halaman.

Untuk mempertahankan pesona gudeg sebagai makanan favorit, para pedagang gudeg mulai berinovasi bagaimana untuk mengemas gudeg agar bisa tahan lama dan bisa dibawa pergi jauh. Dari kemasan bungkus biasa, besek, kendil hingga yang paling modern yaitu kaleng. Dengan begitu gudeg tidak hanya bisa dinikmati di Kota Yogyakarta saja, gudeg bisa dinikmati di seluruh Indonesia. Bahkan gudeg kaleng sudah bisa dipasarkan hingga ke mancanegara meski tanpa bahan pengawet.

Saran

Para pedagang gudeg hendaknya terus berinovasi agar makanan yang didagangkannya bisa terus eksis. Walaupun sudah menjadi ikon Kota Yogyakarta para pedagang dan masyarakat juga harus ikut mempertahankannya dan terus berinovasi. Seperti misalnya pengalengan gudeg bisa lebih digencarkan untuk menjajarkannya di media sosial. Karena kelebihanannya yang bisa tahan sampai satu tahun dan tanpa bahan pengawet sangat disayangkan jika hanya di jual di sentra-sentra gudeg saja.

Bagi pemerintah Kota Yogyakarta sudah cukup memberikan apresiasi terhadap kuliner tersebut. Pemerintah juga sudah membangun sentra-sentra kawasan yang menjajakan khusus gudeg khas Yogyakarta. Namun pemerintah kurang dalam mempromosikannya kepada khalayak, hendaknya pemerintah lebih mempromosikannya dengan lebih gencar dan menarik. Pemerintah juga hendaknya membentuk dan menyatukan kelompok-kelompok/paguyuban penjual gudeg sehingga tidak terjadi persaingan yang saling menjatuhkan.

Daftar Pustaka

- Ayawaila, Gerzon Ron . *Dokumenter Dari Ide Sampai Produksi*. (2008). Jakarta: FFTV-IKJ PRESS.
- Barbash, Ilisa. *Cross-Cultural Filmmaking*. (1997). Berkeley: University of California Press.
- De Solier, Isabelle and Jean Duruz. *Food Cultures*. (2013). Melbourne: Cultural Studies Review Vol. 19.
- Devito, Joseph A. 1997. *Komunikasi Antar Manusia*. Jakarta: Profesional Books.
- Effendy, Onong Uchjana. (1990). *Ilmu Komunikasi: Teori dan Praktek*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Effendy, Heru. *Mari Membuat Film*. (2002). Yogyakarta: Panduan.
- Gardjito, Murdijati dan Eva Linda Dewi P. *Gudeg Yogyakarta*. (2012). Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Masyarakat Yogyakarta.
- Hapsari, Dyah Ayu Indira. *The Impact of Cultural Tourism on Economic Development: The Case Study of Yogyakarta, Indonesia*. (2015). Rotterdam: Erasmus University.
- Holtzman, Jon D. *Food and Memory: Annual Review of Anthropology*.(2006). Michigan: Western Michigan University Vol 35.
- Mulyana, Deddy M.A., Ph.D. 2001. *Ilmu Komunikasi Suatu Pengantar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nichols, Bill. *Introduction to Documentary*. (2010). USA: Indiana University Press
- Pawito. (2007). *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. Yogyakarta: LKiS.
- Rizkie Nurindiani. *Gudeg Dalam Perspektif Masyarakat Yogyakarta*. (2012). Yogyakarta.
- _____. *Gudeg Tidak Hanya Milik Gori*. (2014). <http://www.trulyjogja.com/gudeg-tak-hanya-milik-gori/>
- _____. *Remah-Remah Masa Lalu*.(2015). <http://www.trulyjogja.com/remah-remah-masa-lalu/>
- Sumarno, Marselli. *Dasar-dasar Apresiasi Film*. (1996). Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Sutisno. *Pedoman Praktis Penulisan Skenario Televisi dan Video*, (1993). , Jakarta: Grasindo.
- Wibowo, Fred. *Dasar-dasar Produksi Program Televisi*. (1997). Jakarta: Grasindo.
- Devita Sari. *Gudeg Kalengan Halal Pertama di Indonesia*. (2011) <http://food.detik.com/read/2011/10/31/171135/1756751/906/ini-dia-gudeg-kalengan-halal-pertama-di-indonesia>
- Sapino, Roberta. *What is a documentary film: discussion of the genre. Seminar intensif*. (2011). Berlin: Freie Universitat Berlin.