

**UPAYA BALERAOS RESTAURANT DALAM MELESTARIKAN MAKANAN  
KHAS KRATON YOGYAKARTA AGAR DIMINATI  
OLEH KALANGAN MILENIAL**

**Heni Widyaningsih<sup>1</sup>, Nadela Festi<sup>2</sup>, Prasetyo Hadi Atmoko<sup>3</sup>**  
**heni.widya08@gmail.com, Akparyo, [adele.nadela@gmail.com](mailto:adele.nadela@gmail.com), [prasplg@gmail.com](mailto:prasplg@gmail.com)**  
**Akademi Pariwisata Yogyakarta**

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui upaya Bale Raos Restaurant Dalam Melestarikan Makanan Khas Kraton Yogyakarta Agar Diminati Oleh Kalangan Milenial. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan metode pengumpulan data dokumentasi, interview dan studi Pustaka. Hasil dari penelitian ini yaitu Upaya Baleraos dalam melestarikan makanan khas Kraton yaitu Melakukan Inovasi-Inovasi Dalam Segi Menu, Melakukan Mix and Match, Mengikuti Pameran Kuliner Tradisional, Ikut Andil Dalam Upacara Tradisional Yogyakarta, Memperkenalkan Makanan Tradisional Diacara Tv, Ekspor Makanan Khas Dalam Bentuk Pengalengan Dan *Frozen Food*. Mengembangkan *Exclusive Catering*. Bekerjasama dengan *Go Food Dan Grab Food*, deBogya yang secara khusus sebagai mini bar yang menyediakan beberapa makanan dengan harga yang *relative* lebih murah. Modifikasi Makanan, Baleraos berusaha memberikan modifikasi variasi bentuk, variasi rasa dan memberikan modifikasi agar memperpanjang usia produk agar lebih awet dan aman. Modifikasi makanan ini bertujuan agar Baleraos tetap berkembang sehingga akan tetap diminati oleh wisatawan.

**Kata Kunci:** Melestarikan, makanan khas kraton, kaum milenial

**BALE RAOS RESTAURANT'S EFFORTS IN PRESERVING THE SPECIALTIES OF  
KRATON YOGYAKARTA TO BE FAVORED BY  
MILLENNIALS**

Abstract

This study aims to find out the efforts of Bale Raos Restaurant in Preserving The Typical Food of Kraton Yogyakarta to be Favored by Millennials. This research uses qualitative methods with the method of collecting documentation data, interviews and literature studies. The results of this study are Baleraos' efforts in preserving Kraton's specialties, namely Making Innovations in Terms of Menus, Doing Mix and Match, Participating in Traditional Culinary Exhibitions, Taking Part in Traditional Yogyakarta Ceremonies, Introducing Traditional Food Diacara TV, Exporting Special Foods in the Form of Canning and Frozen Food. Developing Exclusive Catering. In collaboration with Go Food and Grab Food, deBogya is specialized as a mini bar that provides some food at relatively cheaper prices. Food Modifications, Baleraos strives to provide modifications to variations in shape, variety of flavors and provide modifications to extend the life of the product to make it more durable and safe. This food modification aims to keep Baleraos developing so that it will remain in demand by tourists.

**Keywords:** Preserving, kraton specialties, millennials

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata saat ini sudah menjadi industri perjalanan yang sangat besar, United Nations World Tourism Organization (UNWTO) mencatat selama tahun 2017 terhitung lebih dari 1,323 milyar orang melakukan perjalanan melintasi berbagai negara, yang secara garis besar perjalanan wisatawan internasional mengalami pertumbuhan sebesar 7% dari tahun 2016 atau sekitar 84 juta (Haryanto, 2019). Salah satu kelompok wisatawan yang memiliki pengaruh besar dalam perkembangan pariwisata adalah wisatawan dari generasi muda, generasi merupakan sekelompok individu yang mengidentifikasi kelompoknya berdasarkan tahun kelahiran, umur, lokasi, dan kejadian-kejadian yang sama dalam kehidupan kelompok individu tersebut dan kejadian-kejadian tersebut memiliki pengaruh signifikan dalam fase pertumbuhan mereka.

Gaya hidup manusia zaman saat ini sudah bergeser yakni mengubah kebiasaan tradisi menjadi modern, hal ini menyebabkan makanan tradisional tidak menarik lagi bagi kalangan milenial, padahal kuliner dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang menjanjikan. Untuk merintis suatu usaha apapun bentuknya, tentunya harus melihat bagaimana prospek usaha yang di lakukan demikian pula untuk memulai usaha pengolahan makanan khas daerah harus mengetahui bagaimana prospek kedepannya usaha ini. Setelah mengetahui prospek usaha barulah mempersiapkan sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk pengembangan ide terhadap pengolahan makanan, dengan melakukan pengembangan ide maka tercipta pula jenis atau modifikasi makanan baru. Bahan pangan terdiri dari dua jenis, yaitu nabati dan hewani. Makanan Setiap daerah beraneka ragam bahkan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Modifikasi pangan khas daerah adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya.

Saat ini semakin banyak tempat usaha yang baru buka, mulai dari café yang sederhana bahkan sampai restaurant berkelas.

Kalangan milenial akan lebih memilih tempat yang bagus daripada memilih tempat yang mempunyai makanan/minuman yang enak dan berkualitas. Karena pola pikir yang sangat berbeda, kemungkinan banyak milenial yang tidak mengetahui dan belum pernah mencoba makanan asli Indonesia khususnya di Jogja yang sebenarnya mempunyai rasa yang unik dan sangat berkelas. Mereka akan menganggap makanan khas itu seperti makanan kampung. Trend masyarakat pada saat ini cenderung mengenal dan menyukai masakan dari luar negeri sehingga masakan tradisional seakan-akan hilang dan tidak punya nilai dimata masyarakat umum. Untuk itu perlu diangkat kembali kekayaan menu tradisional khususnya khas Kraton Yogyakarta maupun aneka jajanan tradisional yang ada di Yogyakarta dan sekitarnya. Salah satu kuliner di Indonesia yang masih melestarikan masakan tradisional dan sangat dicari-cari oleh wisatawan baik mancanegara maupun wisatawan *domestic* adalah Bale Raos Restaurant.

Bale Raos merupakan salah satu Restaurant yang terletak di lingkungan Kraton Sultan Yogyakarta tepatnya berada di Jl. Magangan Kulon No. 1 Yogyakarta. Bale Raos Restaurant hadir dengan kuliner autentik keraton berpadu budaya *local*.

## 2. KAJIAN LITERATUR

### Makanan Khas Daerah

Menurut Wahyuningsih (2020), Makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap orang. Makanan merupakan kebutuhan manusia untuk menunjang kelangsungan hidup yang berguna untuk pertumbuhan dan membangun sel tubuh, menjaga agar tetap sehat dan berfungsi sebagaimana mestinya. Dapat dikatakan bahwa fungsi makan secara umum antara lain makanan sebagai sumber tenaga, makanan sebagai bahan pembangun serta pertumbuhan tubuh, dan makanan sebagai pengatur aktivitas tubuh. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup membutuhkan makan untuk kelangsungan hidupnya.

Menurut Zein (2017) Pengertian makanan khas daerah itu sendiri adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah yang diwariskan dari generasi ke

generasi berikutnya. Makanan khas daerah menjadi salah satu identitas salah satu kelompok masyarakat yang mudah dikenali dan dicari. Hal ini makanan khas daerah menjadi wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam dari daerah masing-masing.

Dampak kemajuan ilmu dan teknologi mempengaruhi pola perilaku masyarakat yang terkait erat dengan gaya hidup, terlihat adanya kecenderungan makanan khas makin tergeser oleh makanan modern. Beberapa kendala yang dihadapi oleh makanan khas menurut Sandi dalam Fatoni Nur (2015: 10). Antara lain:

1. Cita rasa makanan tradisional kurang memenuhi selera generasi muda, kurang menarik penampilannya akibat dimasak terlalu lama.
2. Kurang memenuhi standar mutu dan gizi.
3. Beberapa makanan harus disajikan secara panas.
4. Promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas.
5. Kurangnya investor yang tertarik untuk mengembangkan produk makanan tradisional.
6. Kurangnya pengetahuan masyarakat arti gizi dan kesehatan.

Berdasarkan penjelasan mengenai makanan khas dan makanan tradisional khas menurut beberapa ahli di atas disimpulkan bahwa makanan tradisional merupakan aset potensial dalam upaya peningkatan kualitas gizi sumberdaya manusia, karena makanan tradisional dikonsumsi masyarakat dengan waktu yang sangat lama dan memegang peranan penting faktor tersebut menjadi penentu terkuat untuk menentukan kebiasaan makan dan identitas suatu daerah.

Menurut Zein (2017) Makanan khas Indonesia merupakan aset yang potensial dalam upaya penganekaragaman untuk mewujudkan kesehatan pangan dan sangat penting artinya dalam peningkatan kualitas sumberdaya manusia melalui perbaikan gizi. Makanan khas Indonesia mencakup segala jenis makanan olahan asli Indonesia, termasuk makanan utama, kudapan ataupun minuman, yang biasa di konsumsi masyarakat pada golongan suku bangsa atau wilayah spesifik.

Kriteria makanan tradisional khas Indonesia menurut Harmani (2017):

1. Resep makanan yang diperoleh telah dikenal dan diterapkan secara turun-temurun dari generasi pendahulunya.
2. Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan.
3. Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.
4. Rasa dominan manis dan gurih.
5. Menggunakan banyak rempah yang diolah dari bahan-bahan makanan yang tersedia baik dari usaha tani sendiri maupun yang tersedia dalam sistem pasar setempat.

Makan khas daerah memiliki kandungan dan manfaat yang beraneka ragam sesuai dengan bahan baku, bahan tambahan, dan teknik pengolahan yang digunakannya. Bahan utama makanan khas daerah adalah bahan nabati atau hewani menurut Wahyuningsih (2020). Beberapa kandungan dan manfaat makanan khas menurut Murdijati (2017) diantara lain :

1. Kandungan nutrisi utamanya adalah karbohidrat, protein, lemak, mineral, vitamin, dan air. Jumlah komponen-komponen tersebut berbeda-beda pada setiap bahan, bergantung pada susunan, kekerasan, tekstur, citarasa, dan warnanya.
2. Karbohidrat merupakan sumber dari kalori utama bagi manusia yang umumnya terdapat pada bahan.
3. Protein memiliki fungsi utama sebagai zat pembangun yang umumnya terdapat pada hasil hewani seperti; daging, ikan, telur, susu dan hasil nabati seperti kacang, dan hasil olahannya.
4. Lemak merupakan sumber tenaga kedua setelah karbohidrat dan dapat melarutkan vitamin A, D, E, dan K. Lemak dibedakan menjadi lemak yang dapat dilihat seperti mentega, margarin, dan minyak goreng, sedangkan lemak yang tidak dapat dilihat seperti lemak dari kacang tanah, lemak kemiri, kuning telur, dan susu.
5. Vitamin berfungsi untuk melancarkan metabolisme tubuh, menjaga daya tahan dan kekebalan tubuh. Sumber vitamin dan mineral yang terdapat pada hasil hewani, seperti daging, susu dan telur. Sumber

vitamin dari hasil nabati seperti, sayur-sayuran dan buah-buahan.

Menurut Harmani (2017) Wisata kuliner saat ini menunjukkan perkembangan yang signifikan di Indonesia. Setiap daerah memiliki kekayaan makanan tradisional yang beragam dengan cara pengolahan yang unik, dan pangsa pasar yang menjanjikan. Namun, pengembangan wisata kuliner berbasis makanan tradisional belum dikembangkan secara terpadu. Bahan pangan khas daerah berasal dari berbagai bahan yang bervariasi dan dapat berbeda di setiap daerah, keragaman bahan tersebut membuka peluang mengembangkan produk pangan khas daerah yang lebih bervariasi lagi.

Pengembangan produk pangan dapat dilakukan dengan melakukan modifikasi. Menurut Nurhayati (2013) pengertian modifikasi pangan khas daerah itu sendiri adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya, serta menampilkan bentuk yang lebih bagus dari aslinya. Menurut Nurhayati (2013) Modifikasi dilakukan untuk beberapa tujuan, diantaranya:

#### 1. Memberikan Variasi Bentuk

Yaitu dapat dimodifikasi dengan cara membuat bentuk makanan yang berbeda yang akan membuat pembeli tertarik untuk membelinya.

#### 2. Memberikan Variasi Rasa

Yaitu dapat dimodifikasi dengan berbagai cara misalnya dengan cara membuat rasa yang berbeda dengan yang sudah ada sebelumnya. Misalnya rasa lumpia Semarang dapat divariasikan antara lain: Raja Nusantara (rasa jamur Nusantara) yang berisi campuran jamur dan kacang mete, Kajamu (kambing jantan muda) dengan campuran daging kambing muda. Kemudian, Lumpia *Fish* dengan campuran daging ikan kakap, *Crab* atau lumpia berisi daging kepiting, original dengan campuran udang, rebung, dan ayam, serta *Plain* untuk kalangan *vegetarian*.

#### 3. Memperpanjang Usia Produk Agar Lebih Awet

Yaitu dengan cara penambahan bahan kimia yang aman dikonsumsi,

misalnya asam sitrat, garam, gula, secara biologi misalnya dengan fermentasi, pengasaman, dan pengasinan/pemanisan.

#### 4. Meningkatkan Tingkat Higines Produk

Yaitu dengan cara memproduksi makanan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka kepercayaan masyarakat akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat.

Menurut Kamus Bahasa Indonesia pelestarian berasal dari kata lestari, yang artinya adalah tetap selama-lamanya tidak berubah. Kemudian dalam penggunaan bahasa Indonesia, penggunaan awalan pe- dan akhiran -an artinya digunakan untuk menggambarkan sebuah proses atau upaya. Menurut Eliazer (2016) Pelestarian adalah upaya pengelolaan pusaka melalui kegiatan penelitian, perencanaan, perlindungan, pemeliharaan, pemanfaatan, pengawasan, dan atau pengembangan secara selektif untuk menjaga kesinambungan, keserasian, dan daya dukungnya dalam menjawab dinamika jaman untuk membangun kehidupan bangsa yang lebih berkualitas. Menurut Jogja Heritage Societ (2018) Pelestarian makanan khas dapat dilakukan dengan cara:

1. Penggalan potensi untuk meningkatkan nilai dan penerimaan makanan tradisional di kalangan masyarakat.
2. Peningkatan daya guna hasil sumber daya Nusantara untuk peningkatan penganekaragaman pangan masyarakat.
3. Mendukung program pembangunan ketahanan pangan Nasional.
4. Penghimpunan dan penterjemahan naskah kuno yang terkait dengan makanan dan budaya atau tradisi makanan supaya dimengerti oleh generasi muda.
5. Pengkajian keunggulan pangan Nusantara dari aspek gizi, teknologi, dan pemasaran serta pengemasan untuk dipromosikan lebih baik.
6. Pembinaan terhadap pengrajin pangan Nusantara dalam mempromosikan dan menata makanan Nusantara agar sesuai dengan selera masyarakat.

7. Pendokumentasian pangan Nusantara, bekerja sama dengan lembaga, instansi, organisasi, dan anggota masyarakat lain.

### 3. METODE PENELITIAN

Analisis data yang penulis sampaikan adalah metode analisis data kualitatif, yaitu menganalisis, menggambarkan dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil dari wawancara maupun pengamatan mengenai masalah yang diteiti yang terjadi di lapangan. Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan data interview, dokumentasi dan studi Pustaka.

### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Owner Baleraos Bapak Toyo, daya tarik Baleraos terletak pada nuansanya yang ada dilingkungan kraton dan juga pada makanan-makanan yang hanya dijual di Baleraos. Menurut Owner Baleraos beberapa upaya Baleraos dalam melestarikan makanan khas Kraton agar kalangan milenial juga tertarik dan berminat terhadap makanan tradisional yaitu:

1. Melakukan Inovasi-Inovasi Dari Segi Menu

Inovasi yang dikembangkan akan tetap memakai *basic* dari juru masak Kraton. Contoh : Bendul, yaitu kudapan unik dari Kraton Yogyakarta yang sering disajikan untuk Sri Sultan HB IX (1912-1988) sebagai hidangan pengantar teh yang terbuat dari singkong. Bendul yang awalnya hanya polos tanpa isi sekarang di inovasi dengan menambahkan berbagai isian misalnya coklat dan selai nanas.

**GAMBAR 1**  
**SEBELUM BENDUL DI INOVASI**



Sumber : Baleraos (2022)

**GAMBAR 2**  
**BENDUL SETELAH DI INOVASI**



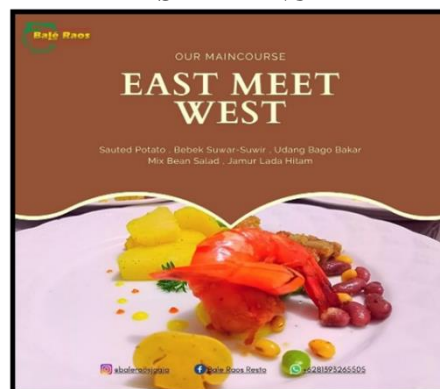
Sumber : Baleraos (2022)

Bendul setelah di inovasi dengan menambahkan beberapa macam selai dan juga coklat. Baleraos akan lebih melakukan inovasi dalam berbagai menunya, untuk tata letak dan tempatnya sendiri Owner Baleraos tidak bisa merubah karena beliau tetap mengikuti norma dan peraturan dari Kraton. Selalu mengamati beberapa refrensi untuk mengembangkan makanan ataupun minuman yang ada di Baleraos.

2. Melakukan *Mix and Match*

*Mix and match* adalah cara baru penggabungan dalam pengolahan penyajian makanan yang bertujuan untuk mengembangkan dan mempercantik makanan tersebut. *Mix and match* dalam menu tanpa menghilangkan nuansa tradisionalnya. Contohnya menu *maincourse* : nasi pandan, udang bakar madu, *saute mix bean*, bebek suwar-suwir yang memakai saus kedondong.

**GAMBAR 3**  
**PLATTINGAN MIX AND MATCH SET MENU**



Sumber : Baleraos (2022)

Nasi pandan adalah nasi dimasak dengan santan dengan diberi tambahan cairan daun pandan dan daun suji yang sudah dihaluskan. Udang bakar madu menggunakan udang yang berukuran sedang, satu set menu menggunakan 2 buah udang. Isian mix bean itu sendiri adalah kacang kedelai, kacang merah, dan edamame.

### 3. Mengikuti Pameran Kuliner Tradisional

Sebelum pandemi pameran Baleraos dengan tema “Makanan Tradisional Kraton” dilakukan rutin 1 tahun 2 kali di Jakarta, fungsi pameran itu sendiri adalah bentuk promosi, mengenalkan makanan khas kraton, dan juga menguatkan *Brand*. Karena salah satu fungsi pameran rutin ini untuk mengenalkan makanan khas kraton maka dampak yang dihasilkan setelah diadakan pameran tidak terlihat secara langsung atau memerlukan beberapa bulan untuk mengetahui hasil dari usaha pengembangan ini.

#### GAMBAR 4 PAMERAN DI CIPUTRA LAND MALL



Sumber : Baleraos (2022)

Pameran di Ciputra Land Mall Jakarta mulai tanggal 9 Agustus 2017 hingga 20 Agustus 2017, makanan yang disajikan dipameran tersebut yaitu berbagai hidangan Khas Kraton Jogja seperti Gudeg komplit dan Bistik Lidah. Di set up dengan menggunakan peralatan

Tradisional sehingga nuansa Kraton masih terasa.

#### GAMBAR 5 PAMERAN PEKAN RAYA INDONESIA DI ICE BSD HALL



Sumber : Baleraos (2022)

Pameran Pekan Raya Indonesia 2017 di ICE Bsd Hall 3 yang dimulai tanggal 21 Oktober 2017 hingga 5 November 2017. Menyajikan beberapa makanan dan minuman Khas Kraton. Untuk pameran diluar Jogja maka makanan yang wajib ada adalah Gudeg Komplit dan Beer Jawa khas Baleraos restoran.

Salah satu dampak yang dihasilkan saat pameran adalah mempertemukan penjual dan pembeli untuk bisnis contohnya seperti Travel Agent yang akan membawa tamu untuk berkunjung menikmati hidangan Baleraos. Dan juga mendatangkan pelanggan baru yang ingin mencoba menikmati hidangan Khas Kraton. Saat musim liburan beberapa pelanggan yang pernah datang ke pameran akan meluangkan waktunya untuk merasakan dan menikmati hidangan Baleraos dengan nuansa dan atmosfer Kraton yang sangat khas.

Berikut ini merupakan data yang dikumpulkan penulis dengan mencari informasi, menganalisis dan meringkas data baik dari marketing Baleraos maupun data dari kasir Baleraos. Data ini merupakan jumlah pengunjung dalam waktu 6 bulan setelah melakukan pameran.

TABEL 1  
DAMPAK JUMLAH PENGUNJUNG SETELAH PAMERAN

No.	Instansi	Kota Asal	Jumlah Pax	Set Up
1	Telkom	Jakarta	64 pax	Buffet

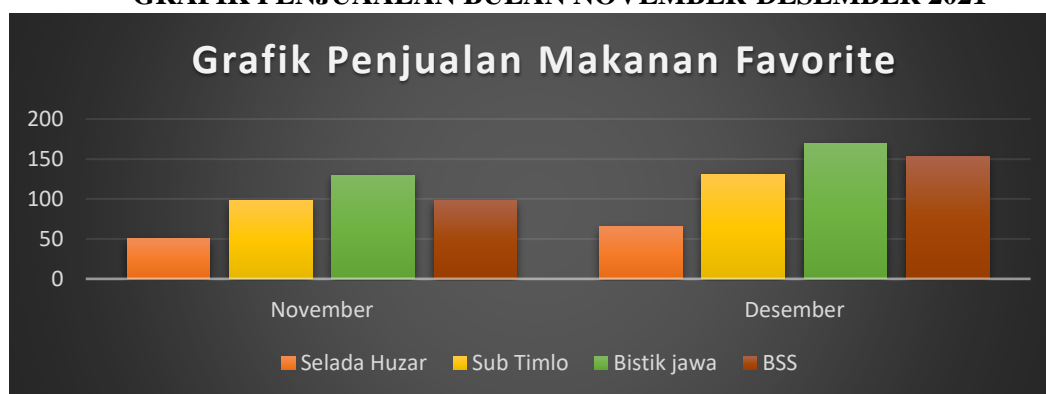
2	Pengadilan Tinggi	Jakarta	100 pax	Buffet
3	PT KBI Indonesia	Jakarta	51 pax	Full serve
4	Ditjen Migas	Jakarta	25 pax	Family style
5	Telkom	Bandung	65 pax	Full serve
6	PT Thiess Indo	Jakarta	22 pax	Full serve
7	PT Amsa Tour		30 pax	Buffet
8	Pupuk	Kaltim	40 pax	Full serve
9	Rs Soetomo	Surabaya	65 pax	Full Serve
10	Wijaya Tour	Lampung	50 pax	Full serve
11	Rani Yoi Tour	Jakarta	19 pax	Family Style
12	TTY Kraton (GKR Hayu)	Yogja	55 pax	Fullserve
13	WIG	China	150 pax	Ala Carte
Total			281 pax	

Sumber : BEO Marketing Baleraos (2021)

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa pengunjung selama 6 bulan setelah pameran dari Jakarta yaitu berjumlah 281 pax baik melalui Travel Agent maupun datang sendiri ke Baleraos, dan China 150 pax melalui Travel Agent saat libur nasional, Bandung dan Surabaya

masing-masing 65 pax, yogya 55 pax dan Kaltim 40 pax . Dan juga dapat disimpulkan pameran yang diadakan rutin selama satu tahun 2 kali ada dampaknya meskipun dapak yang dihasilkan bisa dilihat beberapa bulan kemudian.

**GRAFIK 1**  
**GRAFIK PENJUALAN BULAN NOVEMBER-DESEMBER 2021**



Sumber : Kasir Bale Raos (2021)

Dari grafik diatas dapat disimpulkan bahwa makanan favorite tamu yaitu Bistik Jawa dengan rata-rata penjualan setiap bulannya 130 porsi hingga 180 porsi, makanan favorite kedua yaitu Bebek Suwar-suwir yang rata-rata penjualan perbulannya 100 porsi hingga 150 porsi, makanan favorite ketiga yaitu Sup Timlo yang rata-rata penjualan perbulannya 100 porsi hingga 140 porsi, dan makanan favorite yang terakhir yaitu Selada Huzar rata-rata penjualan tiap bulannya sekitar 50 porsi hingga 70 porsi. Data diatas sewaktu-waktu bisa berubah

peminat tamu, daerah asal tamu dan juga hari libur nasional.

4. Ikut Andil Dalam Upacara Besar Tradisional di Jogjakarta

Beberapa acara penting Sultan ataupun acara adat Kraton akan menggunakan jasa *Excusive Catering* dari Baleraos. Contohnya acara makan siang PSIM berserta Gubernur DIY di Kepatihan, Tedak Sinten di Pakualaman dan juga di kediaman Sultan untuk makan malam untuk merayakan ulang tahun anak ataupun cucunya.

5. Memperkenalkan Masakan Tradisional Di Acara TV

Beberapa stasiun Tv yang telah mengunjungi dan meliput Baleraos yaitu:

1. Trans Tv, tahun 2018 dengan acara tvnya Girls Diary yang dipandu oleh Dinda Kirana.
2. MNCTV, tahun 2013 dengan acara tv Al Maidah.
3. Jogja Tv, wawancara langsung dengan Owner Baleraos.

Selain acara Tv ada beberapa juga yang meliput Baleraos dalam Youtube Chanel pribadi mulai dari *food traveler* hingga *infuenser*. Dampak yang dihasilkan adalah banyak berbagai tamu dari berbagai kota yang datang ke Jogja akan mencoba menikmati hidangan Baleraos.

#### 6. Ekspor Makanan Khas Dalam Bentuk Kaleng Dan Frozen Food

Untuk lebih mengembangkan dan melestarikan makanan khas Kraton, Baleraos juga memiliki visi menjadi makanan tradisional yang Go Internasional. Upaya yang dilakukan adalah mencoba mengeksport berbagai makanan Baleraos dalam bentuk pengalengan di Amerika dan juga mengeksport berbagai bumbu/saus Khas Kraton di Jepang. Pengeksportan ini telah berlangsung selama 2 tahun yang dilakukan secara bertahap dengan mengirimkan beberapa bumbu ataupun makanan yang sudah diolah.

#### GAMBAR 6 EKSPOR PENGEMASAN STANDING FOOD



Sumber : Baleraos (2020)

Beberapa bumbu yang digunakan dalam proses pengolahan makanan favorite Baleraos yang di ekspor

menggunakan *Packing Standing Food* yaitu bumbu singgang, bumbu manggut, bumbu kedondong.

#### GAMBAR 7 EKSPOR PENGEMASAN KALENG



Sumber : Dokumentasi Pribadi (2022)

Makanan favorite yang di ekspor ke luar negeri menggunakan pengalengan yaitu makanan yang sudah diolah terlebih dahulu sehingga sebelum disajikan hanya perlu dihangatkan dengan *microwave* ataupun dipanaskan diatas kompor. Beberapa makanan favorite yang di ekspor menggunakan pengalengan yaitu : Bistik Jawa, Bistik Lidah, Gecok Ganem, Gulai Daun Papaya, Dan Semur Daging Giling.

#### 7. Mengembangkan *Exclusive Catering*

*Exclusive Catering* Baleraos merupakan catering yang target pasarnya adalah menengah keatas, *exclusive catering* baleraos juga melayani *event* luar resto dan juga diluar kota. Baleraos mengutamakan kualitas makanan dan kepuasan pelanggan sehingga baleraos hanya menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, contoh : Daging Domba Import. Beberapa paket menu *Event Luar Exclusive Catering* dan *Event Resto*:

- a. Paket menu Buffet dengan minimal order 50 dengan Rp.100.000/pax. Paket menu ini akan mendapatkan Sup atau *Appetizer* ( pilih salah satu), *Maincourse* (7 macam), Minum ( Tradisional dan *Mineral Water*), *Desset* (2 macam), sambal, lalapan dan kerupuk.
- b. *Family Style* Rp.115.000/pax. paket menu ini akan mendapatkan *Appetizer* ( 1 macam), *Maincouse* ( 5 macam), Minuman (Tradisional dan *Mineral Water*), *Dessert* ( 2 macam).



- c. *Full Serve* Rp.150.000/pax. Paket menu ini akan mendapatkan Tradisional *welcome drink, salad, sup, maincourse* (5 macam), *dessert, tea and coffe*.
- d. *Full Serve* Rp.180.000/pax. Paket menu ini akan mendapatkan tradisional *welcome drink, starter, salad, sup, maincourse* ( 5 macam), *dessert, side drink* ( *fresh juice, mineral water, tea or coffe*).
- e. Paket *Stall* mulai dari Rp.5000/pax hingga Rp.60.000/pax dengan berbagai menu andalan Baleraos.

**GAMBAR 8  
EXCLUSIVE CATERING EVENT  
ACCP DI BRAHMA  
CANDI PRAMBANAN**



Sumber : Baleraos (2022)

Pada tanggal 29 Juli 2017, Baleraos restaurant dipercaya sebagai *Exclusive Catering* yang digunakan pada acara *Dinner ACCP* di lapangan Brahma Candi Prambanan. Dalam dinner tersebut menggunakan jenis pelayanan *Buffet* yang *di set up* dengan nuansa tradisional Khas Kraton, jenis pelayanan *Buffet* untuk tamu umum sedangkan tamu VIP menggunakan jenis pelayanan *Table Service*.

**GAMBAR 9  
SET UP EXCLUSIVE CATERING**



Sumber : Baleraos (2017)

Gambar diatas merupakan salah satu contoh *set up buffet exclusive catering* di Baleraos Restaurant, sebelum *set up* team baleraos akan berkoordinasi terlebih dahulu dengan pemilik *event* apakah ada permintaan khusus untuk acaranya, jika tidak ada permintaan khusus maka team baleraos akan *set up* sesuai dengan standar *set up* baleraos dengan menyesuaikan pilihan menu yang telah dipesan.

**GAMBAR 10  
SET UP EXCLUSIVE CATERING**



Sumber : Baleraos (2022)

*Exclusive Catering* Baleros sudah berjalan sejak tahun 2016 mulai dari dalam kota hingga luar kota. Saat RI 1 kunjungan resmi ataupun kunjungan pribadi di Jogja maka akan menggunakan jasa *Exclusive Catering* Baleraos. Berikut merupakan beberapa penanganan khusus RI 1 selama menggunakan *Exclusive Catering* Baleraos:

- a. Tempat *event* berada di Istana Kepresidenan Jogjakarta atau yang sering disebut sebagai Gedung Agung.
- b. Menu di bagi menjadi dua yaitu VVIP ( untuk RI 1 beserta keluarganya, biasanya beliau akan menikmati hidangan di kamar yang akan dilayani secara khusus oleh pihak Istana Kepresidenan sehingga Baleraos hanya akan menyiapkan hidangannya saja (biasanya hanya 5-10 pax) , kemudian yang kedua Reguler (yaitu hidangan untuk Paspampes dan staff RI 1 lainnya) penyajian menggunakan *Buffe* yang

akan langsung dilayani oleh staff Baleraos (biasanya 60-100 pax).

- c. Makanan yang akan disajikan untuk VVIP (dikamar) wajib dilakukan pengecekan oleh BPOM, semua bahan termasuk sayur, bumbu dan saus akan diambil sampel makanannya untuk dites BPOM. Menu atau bahan yang tidak lolos untuk VVIP jika ada akan diusahakan untuk mengganti dengan menu yang lainnya ataupun bahan dari merk lain.
- d. Menu yang dipesan saat *event* RI 1 gabungan antara makanan Baleraos dan beberapa Vendor luar, contoh menu dari vendor : Gudeg Yu Djum, Soto Kadipiro, Ayam Suharti.
- e. Sistem makanan saat RI kunjungan ke Jogja adalah *Full Board* yaitu Breakfast yang *ready* jam 5.00 pagi, Lunch yang *ready* jam 10.00-11.00 dan Dinner yang *ready* jam 17.00. Berikut contoh beberapa menu yang dipesan RI 1:
  - 1) menu *breakfast* : nasi putih, sup pencok ayam pak Min (VVIP), soto Kadipiro (Regular), urap sayur bumbu megono, bebek bacem Suwarni, gudeg Yu Djum komplit, bubur kacang hijau, *American Breakfast*, Jus melon, wedang secang, *slice fruit*.
  - 2) menu *lunch* : nasi putih, sup mantan, lodoh kluwih, tahu sutera goreng, cethul goreng, rendang daging tanpa gula jawa, ayam panggang, es jadul, beer jawa, *slice fruits*.
  - 3) menu *dinner* : nasi putih, sup jagung bening, sate ayam dan lontong, sate kambing, brongkos handayani, cah brokoli, bawang putih, tempe garit, udang goreng krispi, sambal terasi, kerupuk kampung, sereh *lime hot*, wedang tahu, *slice fruits*.
- f. Alat yang digunakan untuk penyajian VVIP dan pengecekan BPOM wajib dicuci menggunakan air mineral dan wajib di sterilisasi menggunakan alat steril khusus.

### GAMBAR 11 SET UP CATERING RI 1 UMUM



Sumber : Baleraos (2022)

Dalam *event handle* RI 1 yang bertempat di Gedung Agung atau Istana Kepresidenan Yogyakarta jenis pelayanan makanan yang digunakan untuk paspampres dan crew RI 1 lainnya yaitu *Buffet*. Jumlah yang di sediakan biasanya 50 pax hingga 100 pax. Untuk jenis menunya sama dengan menu yang disediakan untuk VVIP, makanan akan di *set up* dalam ruangan besar yang biasa disebut Ruang Jamuan Makan.

### GAMBAR 12 SET UP CATERING RI 1 VVIP



Sumber : Baleraos ( 2017 )

Di dalam Gedung Agung terdapat bagian istana yang disebut Gedung Induk, yaitu berfungsi untuk ruang resmi penyambutan tamu negara atau tamu agung lainnya. Di sisi selatan Ruang Induk terdapat Ruang Tidur Presiden beserta keluarganya, di sana juga makanan untuk presiden di siapkan ataupun di *Set up*. Untuk pelayanannya akan ambil alih oleh staff Gedung Agung, sedangkan Baleraos hanya akan menyiapkan

makanannya saja. Sebelum di sajikan RI 1, semua makanan dan bahan makanan akan di cek terlebih dahulu oleh BPOM.

#### 8. Bekerjasama dengan *Go Food* dan *Grab Food*

Baleraos sudah bekerja sama selama hampir 2 tahun. Untuk aplikasi *Go Food* dan *Grab Food* Baleraos lebih memilih menggunakan merk De Bogya, yaitu *Café* atau *Bar* yang berada di Baleraos. Menu yang dijual hampir sama dengan menu yang ada di resto, hanya saja untuk menu De Bogya porsi lebih sedikit dan harga yang lebih murah.

**GAMBAR 13**  
**De BOGYA**



Sumber : Baleraos (2020)

Gambar diatas merupakan salah satu *packing* khusus pembelian melalui aplikasi *Gofood* dan *Grabfood*, selain menjual menu-menu khas Kraton Baleraos juga menyediakan menu-menu kekinian seperti *Fish and Chips*, *Lagsana*, dan *Bistik Galantin*. Baleraos juga menyediakan menu paket bento, seperti *Bento Nasi Kuning*, *Bento Nasi Blawong*, dan *Bento Nasi Langgi*. Dijual mulai dari harga Rp.25.000 hingga Rp.45.000.

**GAMBAR 14**  
**De BOGYA**



Sumber : Baleraos (2020)

Salah satu menu Favorit di aplikasi *Grabfood* dan *Gofood* deBogya adalah menu yang dikemas dengan *Rice Bowl*, selain pengemasannya yang *relative simple* menu *rice bowl* juga termasuk menu yang jauh lebih murah dibandingkan dengan menu andalan makanan khas Kraton ataupun menu makanan kekinian. *Rice bowl* dijual mulai dengan harga Rp.15.000 hingga Ro.25.000, menu tersebut diantaranya *Rice Bowl Salted Egg*, *Rice Bowl Beef Blackpaper*, *Rice Bowl Ayam Kemangi Hot*.

#### 9. Modifikasi yang dapat diterapkan di Baleraos Restaurant:

##### a. Memberikan Variasi Bentuk

Modifikasi variasi bentuk makanan yang berbeda dari bentuk aslinya, ada beberapa makanan di Baleraos yang sudah mengalami modifikasi bentuk, salah satu contohnya yaitu : Menu *Garang Asam* yang biasanya disajikan dalam bowl sup sekarang dimodifikasi penyajian dengan *Bumbung* yang terbuat dari bamboo yang sudah dibersihkan dan di sterilisasi.

##### b. Memberikan Variasi Rasa

Modifikasi ini dilakukan agar tamu dapat memilih menu yang sama namun dengan rasa yang berbeda. Untuk di Baleraos sendiri salah satu contoh menu yang sudah di modifikasi dalam rasa adalah *Oseng Daun Pepaya*. *Oseng daun pepaya* mempunyai original pedas dan gurih, kemudian di modifikasi dengan menambahkan *Ikan Asin Jambal* yang telah dipotong dadu kecil dan digoreng kering. Untuk penyajiannya ikan asin jambal bisa dicampur dengan oseng daun pepaya dan juga bisa dijadikan topping diatas oseng daun pepaya.

##### c. Memperpanjang Usia Produk dan Meningkatkan Produk Agar Lebih Awet

Baleraos mengembangkan *Frozen Food* yang menunya dari beberapa menu andalan dalam bentuk pengalengan dan juga dalam bentuk kemasan yang aman berbulan-bulan jika dimasukan dalam *freezer*.

Penyajiaannya bisa di kukus ataupun dipanaskan menggunakan *microwave*.

## 5. KESIMPULAN

Upaya Baleraos dalam melestarikan makanan khas Kraton yaitu:

- a. Melakukan Inovasi-Inovasi Dalam Segi Menu. Baleraos akan tetap memakai basic dari juru masak Kraton sehingga tidak meninggalkan keaslian Kraton.
- b. Baleraos berupaya melakukan Mix and Match agar pengunjung dapat mencoba makanan khas Kraton dalam tampilan baru tanpa meninggalkan ke khasannya.
- c. Baleraos secara rutin mengikuti pameran makanan tradisional di Jakarta sebanyak dua kali dalam satu tahun. Pameran tersebut selain bertujuan untuk mengenalkan makanan Khas Kraton juga bertujuan untuk menguatkan Brand.
- d. Baleraos dipercaya untuk ikut andil dalam beberapa acara baik acara resmi Gubernur DIY maupun beberapa acara keluarga pribadi Kraton.
- e. Memperkenalkan Makanan Tradisional Diacara Tv. Bersama owner Baleraos beberapa stasiun Tv misalnya Trans Tv, Jogja Tv melakukan syuting ataupun wawancara di Baleraos.
- f. Ekspor Makanan Khas Dalam Bentuk Pengalengan Dan *Frozen Food*. Salah satu visi Baleraos yang baru berjalan yaitu menjadi makanan tradisional yang Go Internasional, sehingga Baleraos mengusahakan untuk mengeksport makanan-makanan khas di Jepang dan Amerika. Pengemasannya dalam bentuk pengalengan dan juga *standing food*.
- g. Baleraos mengembangkan Exclusive Catering dengan target pasarnya menengah keatas, selain dalam kota *exclusive catering* Baleraos juga menyediakan layanan luar kota.
- h. Bekerjasama dengan *Go Food Dan Grab Food*, deBogya yang secara khusus sebagai mini bar yang menyediakan beberapa makanan dengan harga yang *relative* lebih murah.
- i. Baleraos berusaha memberikan modifikasi variasi bentuk, variasi rasa dan memberikan modifikasi agar memperpanjang usia produk agar lebih awet dan aman. Modifikasi makanan ini

bertujuan agar Baleraos tetap berkembang sehingga akan tetap diminati oleh wisatawan.

## 6. REFERENSI

- Elaktronik.Purnama, Herry. 2017. *Bale Raos, Meeting dalam Sajian Autentik Keraton Yogyakarta*. Diambil dari <https://venuemagz.com/resto/bale-raos-meeting-dalam-sajian-autentik-keraton-yogyakarta/>. Pada tanggal 20 November 2021, Jam 19.20
- Eliazer, Stefanus,dkk. 2013 .*Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya Sebagai Upaya Pelestarian Produk Lokal, dalam jurnal Desain Komunikasi Visual*.Vol.1, No. 1, Art Nouveau. Hal 87-95
- Harmayani, E, Umar, S., & Murdijati, G.(2017). *Makanan Tradisional Indonesia Seri I*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Harmayani, E., Murdijati.2018. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haryanto, Eko. 2019. *Buku Statistik Kepariwisata*. Dinas Pariwisata Yogyakarta”. Diambil dari <https://penerbitbukudeepublish.com/s-hop/buku-pengolahan-makanan/>. Pada tanggal 29 November 2021, Jam 23.15.
- Jogja Heritage Society. 2018. *Pedoman Pelestarian Bagi pemilik Rumah*. UNESCO: Jakarta.
- Nurhayati,Endang. Mulyana. Ekowati. 2013. *Inventarisasi makanan tradisional serta alteralternativeembangannya*. UNY : Yogyakarta.
- Wahyuningsih. 2020. *Buku Pengolahan Nusantara*
- Zein. 2017. *Pengertian Makanan Khas Daerah dan Karakteristiknya*. Diakses dari <https://www.awalilmu.com/2017/10/pengertian-makanan-khas-daerah-dan-karakteristiknya.html> . tanggal 25 Maret 2022 jam 20.11