

## Jamu gendong minuman segar dan menyehatkan

Erna Widianingsih 03 September 2018 14:13:12 WIB



Segoroyoso.

**Jamu** adalah sebutan untuk obat tradisional dari Indonesia yang belakangan populer dengan sebutan herbal atau herba. Jamu terbuat dari bahan-bahan alami yang berupa bagian dari tumbuhan seperti akar, daun-daunan, kulit batang, dan buah serta dengan bahan tambahan telur dan madu untuk mengurangi rasa pahit. Di Segoroyoso banyak dijumpai home industri jamu gendong tersebar di Pedukuhan Dahromo I dan Karanggayam. Dalam hal penyajian, jamu gendong yang dahulu dengan menggunakan batok kelapa, sekarang ini menggunakan kemasan plastik dan botol. Sedangkan cara menjajakannya pun sedikit mengalami perbedaan yakni sudah tidak lagi dijajakan secara berkeliling dengan digendong berjalan kaki, namun dijajakan berkeliling menggunakan sepeda motor ataupun sepeda ontel bahkan ada yang dijajakan di pinggir jalan. Meskipun demikian, citarasa khas jamu gendong tetap masih terjaga. Jamu gendong selain minuman yang segar juga minuman yang menyehatkan. Bagi ibu-ibu menyusui, jamu gendong bermanfaat untuk melancarkan ASI. #R-na





## **Desa Segoroyoso Menjadi Penyuplai Daging Sapi Terbesar di DIY**

*Dewi Mudrikah 24 November 2017 20:55:56 WIB*



**SEGOROYOSO** - Desa ternak dan penyuplai daging sapi terbesar di DIY. Desa Segoroyoso terdiri dari 9 pedukuhan, sebagian besar penduduknya bermata pencaharian petani dan pedagang.

Terdapat sekitar 20 tempat penyembelihan hewan ternak. Memang Desa Segoroyoso terkenal dengan hasil ternaknya baik itu sapi, kuda, kambing, maupun ayam. Telah bertahun-tahun lamanya Segoroyoso sebagai salah satu supplier daging untuk wilayah DIY dan sekitarnya.

Selain itu, Segoroyoso terkenal sebagai sentra penghasil krecek/ rambak serta olahan hewan ternak lainnya.

## Sate Kuda Segoro Roso

*Dewi Mudrikah 15 November 2017 11:39:37 WIB*



**SEGOROYOSO** - Ragam Kuliner di Yogyakarta merupakan salah satu daya tarik tersendiri yang membuat wisatawan semakin betah berlama lama tinggal di kota gudeg ini. Selain terkenal dengan sentra rambak kulit, Desa Segoroyoso juga memiliki kuliner khas yakni “Sate Kuda”. Sate kuda semakin lama semakin menjamur di kota yogyakarta selain rasanya yang enak daging kuda juga rendah kolesterol sehingga aman bagi anda yang menderita diabetes. Disini anda akan merasakan Sate kuda yang juga enak dan lezat bumbu rempah pilihan membuat anda ingin dan ingin menikmatinya lagi. Ya namanya **SATE KUDA SEGORO ROSO** Sate kuda yang Sebenarnya.



## Segoroyoso, Desa Sentra Rambak Kulit

*Dewi Mudrikah 15 November 2017 11:12:19 WIB*



**SEGOROYOSO** - Pengrajin kerupuk rambak di daerah Bantul banyak ditemui, antara lain di Segoroyoso, yang merupakan sentra industri rambak dengan 34 pengrajin. Para perajin tersebut tersebut tersebar di 5 pedusunan : Srumbung, Jembangan, Kloron, Segoroyoso 1 dan Sogoroyoso 2. Rambak kulit umumnya menggunakan kulit kerbau.

*Pangsa pasar rambak kulit dari Segoroyoso masih bersifat lokal sekitar DIY. Permintaan pasar akan naik pada musim hajatan orang Jawa seperti bulan besar, musim haji atau Idul Adha, puasa hingga Lebaran dan musim liburan sekolah. Untuk memenuhi permintaan yang*

*melonjak pada bulan-bulan tertentu, pengrajin menyiasati dengan menimbun bahan dan rambak setengah matang yang siap digoreng. Daya tahan rambak yang telah diungkep, bila disimpan dalam kantong-kantong plastik dapat mencapai 1 tahun.*

*Proses pembuatan rambak kulit ni adalah pertama lembaran kulit kerbau dipotong-potong dalam ukuran 30 sampai 40 cm persegi. Berikutnya merebus kulit hingga mengembang. Setelah itu, bulu dan sisa daging yang menempel dibersihkan kemudian direbus lagi hingga lunak. Kulit yang sudah lunak kemudian dipotong sesuai selera dan dilakukan pemilihan berdasarkan kualitas kulit. Potongan kecil-kecil kulit kerbau yang telah direbus untuk ke 2 kalinya, dijemur hingga benar-benar kering selama kurang lebih 2-3 hari dibawah panas matahari. Setelah kering, potongan-potongan kecil tersebut diungkep dengan minyak goreng pada panas tertentu selama 8-12 jam. Proses terakhir yaitu penggorengan dan pengemasan.*

*Dari urutan proses pembuatan rambak, pengungkepan dengan minyak, merupakan tahap yang sangat menentukan. Bila kurang panas, ketika digoreng rambaknya kurang mengembang, demikian sebaliknya bila terlalu panas. Untuk itu dibutuhkan kejelian dari tenaga yang mengerjakan proses pengungkepan ini. Pada tahap ini, pengalaman dan intusi seorang pekerja sangat berperan*