

# Ayam Ingkung

Khas Yogyakarta





Ayam Inkung merupakan makanan khas suku Jawa khususnya Yogyakarta, ayam inkung ini disajikan saat upacara adat\* atau sebagai sesaji dan biasanya disajikan bersama nasi tumpeng.

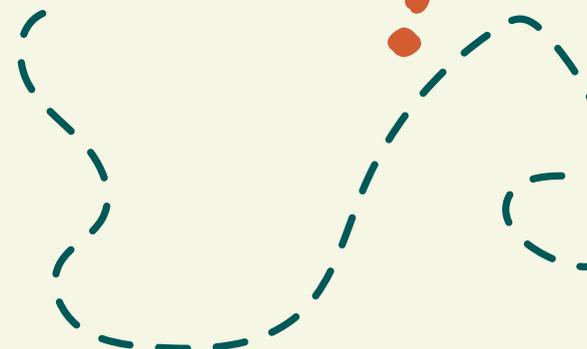


\*Rasulan di Gunung Kidul, Upacara Cembengan, Upacara Nyadran/Ruwahan, Upacara Pernikahan – Midodaremi, dan Upacara lainnya

## Karakteristik Ayam Inkung

- Ayam yang digunakan yaitu ayam jantan utuh
- Jeroan yang telah dibersihkan dimasukan kembali ke dalam tubuh ayam
- Kaki dan kepalanya di ikat sehingga berbentuk seperti orang sujud
- Ayam inkung dimasak dengan bumbu kuning serta santan yang dimasak selama 2 jam

*Bagaimana sih asal muasal Ayam Inkung??*



*Terlepas dari lama keberadaannya. "Ayam Inkung" tetap dipercaya atas filosofi di dalamnya loh!*



Tidak ada catatan pasti yang menjelaskan asal muasal ayam inkung, namun ayam inkung sudah ada dari 5-15 abad yang lalu yaitu dimana saat masa kerajaan hindu di pulau jawa.



## Filosofi Ayam Inkung

- 1 Melepaskan diri dari kesombongan dan kecongkakan
- 2 Hasrat mencapai kemauan yang tinggi
- 3 Sebagai ucapan rasa syukur atas keselamatan, rejeki, kelancaran acara, dan lain sebagainya.

## Sumber

Lestari, N.S. and Pratami, K.E.N. (2018) "Jurnal Sains Terapan Pariwisata," Ayam Ingkung Sebagai Pelengkap Upacara Adat Di Bantul Yogyakarta, 3(3), pp. 306–320.

Image by: merahputih.com

