

ARSITEKTUR JAWA LAWASAN DI BANTUL

Pendapa Ndorogiri, Artistik dan Nyaman



Bangunan rumah pendapa joglo.

KR-Khocil Birawa

MEMASUKI halaman Pendapa Ndorogiri, melihat pemandangan tiga bangunan rumah indah di tengah sawah. Menggunakan konsep arsitektur Jawa, berupa pendapa joglo, rumah limasan bernuansa artistik lawasan. Di halaman bangunan rumah pendapa berbahan kayu jati yang diwarnai banyak pohon dan tanaman hias, menciptakan

kesan indah nan asri. Terlebih pada sore hingga menjelang matahari tenggelam, dapat merasakan suasana sejuk dan melihat indahnya sunset. Sedang pada malam hari di sekitar halaman tiga bangunan rumah pendapa dan limasan diterangi lampu warna-warni. Menambah kesan artistik, megah dan mewah. Itulah sekilas tentang rumah Ndorogiri di

bangunan pendapa joglo utama, digunakan untuk transit dan persiapan bagi keluarga yang akan mengadakan acara perhelatan resepsi pernikahan. Selain ruangan, di rumah limasan juga ada kamar tidur, dapat digunakan istirahat bagi keluarga yang akan mempunyai acara di pendapa joglo utama. Sedangkan rumah limasan ukuran 8x10 meter di sebelah selatan pendapa digunakan untuk karyawan yang mengurus manajemen Ndorogiri. "Di sebelah pendapa joglo terdapat musala. Luas tanah total satu hektar, digunakan sejumlah bangunan, termasuk taman Sekar Jagad. Ada

rumah bekas kandang kerbau dan lapangan luas yang bisa untuk acara bermain keluarga bersama anak-anak," papar Dipo Issasongko. Lebih lanjut dikatakan, selain bangunan pendapa joglo dan dua rumah limasan, di sebelah Selatan Taman Sekar Jagad, juga ada bangunan rumah limasan semacam <P>home stay</P>. Kursi dan meja model lawasan berbahan kayu jati, bisa untuk ngobrol santai. "Sejumlah bangunan rumah arsitektur Jawa Ndorogiri, dibangun secara bertahap sejak tahun 2021 hingga awal tahun 2022. Mulai aktif digunakan awal tahun 2022," imbuh Dipo. Bangunan rumah arsitektur Jawa Ndorogiri, lanjut Dipo, selain digunakan untuk berbagai acara pertemuan, syukuran, perhelatan, juga secara berkala ada kegiatan sosial menggelar program

pelatihan untuk anak-anak berkebutuhan khusus. Melukis, membuat, membuat savori dan keterampilan lainnya. "Kebetulan kami mempunyai sejumlah komunitas keluarga anak-anak berkebutuhan khusus di DIY," ujarnya. Selama ini pelatihan keterampilan untuk anak-anak berkebutuhan khusus diampu Ary Ratnawati bersama sejumlah mentor dan komunitas keluarga anak-anak berkebutuhan khusus. Di area bangunan rumah Ndorogiri, selain dapat melihat sejumlah bangunan rumah arsitektur Jawa berupa pendapa joglo dan limasan, juga menemukan suasana sejuk dan nyaman. DEi taman juga terdapat beraneka tanaman hias. "Keluarga dan anak-anak saat bermain di taman bisa menemukan suasana gembira," pungkas Dipo. **(Khocil Birawa)**



KR-Khocil Birawa

Kereta dan kuda berbahan kayu di area taman Ndorogiri.



KR-Khocil Birawa

Halaman pendapa tampak artistik di rembang petang.



Taman bermain yang sejuk dan indah.

KR-Khocil Birawa

KULINER

JOGLO RESTO NJERON BETENG YOGYA

Spesial Menu Tradisional Jawa



KR-Khocil Birawa

Pengunjung menikmati sajian di Joglo Resto Njeron Beteng.

JOGLO Resto Njeron Beteng salah satu kuliner sesuai dengan bangunan arsitektur Jawa pendapa joglo, spesial menjajikan menu tradisional Jawa. Di antaranya sop ayam kampung, sop iga sapi, ayam kremes, nila goreng/bakar, lele goreng/bakar. Untuk menarik perhatian para pecinta kuliner, Resto Joglo Njeron Beteng membuat menu baru, bestik Jawa ayam kampung dan brongkos ayam kampung. Rasanya lezat dan dagingnya empuk.

Pecinta kuliner bisa mampir mencicipi berbagai masakan tradisional Jawa sambil merasakan suasana sejuk dan nyaman di pendapa joglo. Menikmati lezatnya dan empuknya brongkos ayam Jawa ala Joglo Resto Njeron Beteng di Jalan Siliran Lor 28, Pojok Beteng Wetan, Kraton Yogyakarta. Joglo Resto Njeron Beteng milik Stevie S Wibowo yang sudah berjalan

dua tahun, setiap hari buka mulai 10.00-22.00 WIB.

Stevie S Wibowo mengungkapkan, tertarik menjajikan menu baru bestik ayam Jawa dan brongkos ayam kampung karena ketika bertemu seorang pengusaha Yogyakarta Wawan Harmawan di salah satu hotel di Yogya, Sabtu, 23 November 2024, memberi masukan bahwa usaha kuliner dituntut kreatif dan inovatif. Membuat menu yang dapat dijadikan daya tarik pembeli. Dalam rentang waktu seminggu bisa membuat menu baru, bestik Jawa ayam kampung dan brongkos ayam kampung. Ketika peluncuran dua menu bestik Jawa dan brongkos ayam kampung, Sabtu (30/11) malam, dihadiri Wawan Harmawan dan sejumlah tokoh yang selama ini langganan di Joglo Resto Njeron Beteng. Sajian brongkos ayam kampung dengan rangkaian tahu, kacang

tholo, kulit melinjo, cabai dan daging ayam kampung yang empuk karena proses bukan dipresto tapi direbus secukupnya. Yang penting daging ayam kampung bisa empuk. "Ternyata menu spesial brongkos ayam kampung diminati pelanggan. Termasuk menu baru bestik Jawa ayam kampung. Untuk menu unggulan yang selama ini digemari para pembeli langganan sop iga sapi dan sop ayam kampung," papar Stevie S Wibowo, sambil menambahkan Joglo Resto Njeron Beteng berjalan dua tahun tepatnya ulang tahun pada Kamis, 5 Desember 2024.

Dikatakan Stevie S Wibowo, selain bisa menikmati spesial sajian masakan Jawa, juga dapat pesan aneka camilan. Antara lain singkong goreng, kentang goreng, pisang rebus, pisang kukus, tempe mendoan dan camilan lainnya. Untuk minuman, dapat

pesan sesuai selera. Kopi, teh poci joglo, teh tarik, susu jahe, wedang uwuh, wedang jahe joglo (jahe, sere, gula Jawa), wedang seruni (sere, jeruk nipis, gula batu). Minuman aneka jus bisa pesan jus jambu, melon, mangga, tomat dan rasa buah lainnya.

Para pembeli dapat memilih tempat duduk di ruang pendapa joglo atau lesehan. Area parkir di halaman rumah pendapa dan di belakang pendapa cukup luas. Yang jajan sambil rapat atau reuni, tersedia ruang. "Bahkan selama ini, Joglo Resto Njeron Beteng juga digunakan untuk resepsi perhelatan maintenance," tutur Stevie S Wibowo.

Disampaikan pula, selama ini pembeli langganan ramai ketika waktu santap siang mulai pukul 12.00-14.00 WIB dan makan malam sekitar pukul 19.00-21.00 WIB. Wisatawan domestik dan wisatawan manca negara yang sedang rekreasi berkunjung di Kraton Yogyakarta, biasa menyempatkan berkunjung. Paling ramai pas lib ur panjang, Jumat-Minggu. "Tamu wisatawan manca negara yang pernah jajan senang menikmati masakan tradisional Jawa dari Jepang, China dan negara lainnya," ujarnya.

Salah seorang pembeli, Najib, senang langganan jajan di Joglo Resto Njeron Beteng yang spesial menjajikan beragam menu tradisional Jawa. "Saya mencoba menu baru brongkos ayam kampung, rasanya lezat dan dagingnya empuk pula. Selain itu, bestik Jawa ayam kampung juga enak. Saya paling suka sop iga sapi yang disajikan hangat. Kuahnya segar, rasanya lezat dan dagingnya empuk," kata Najib sambil tertawa. **(Khocil Birawa)**

Olahan Jantung Pisang



KR-Hanik Atfiati

Jantung pisang bisa diolah aneka masakan.

JANTUNG pisang kini banyak hadir di berbagai resto nuansa tradisional dengan aneka olahan. Bagi sebagian orang mungkin tak terbiasa makan jantung pisang, sehingga bisa jadi selingan langka.

Mengolahnya perlu cara khusus supaya jantung pisang tidak terasa pahit dan berwarna kehitaman. Kupas lembaran jantung pisang yang berwarna tua. Iris lembaran jantung pisang yang berwarna muda.

Siapkan air mendidih, beri sedikit garam, lalu masukkan iris jantung pisang, sampai empuk. Tiriskan, cuci bersih supaya getahnya benar benar hilang. Jantung pisang, siap diolah berbagai masakan. Salah satu yang populer adalah dimasak tumis, gulai atau kuah santan. Jantung pisang bisa dimasak dengan campuran sayuran lain, sesuai selera.

Jantung Pisang Kuah Santan

Bahan:

- Jantung pisang, sudah direbus siap masak
- Santan secukupnya
- Bawang merah, bawang putih, ketumbar
- Kemiri, kencur, kunyit, kencur
- Garam, gula, penyedap rasa
- Daun salam, laos,
- Cabe sesuai selera

Cara Membuatnya:

- haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, kencur, cabe dan garam.
- Tumis sampai harum, masukkan sedikit santan.
- masukkan gula, penyedap rasa, salam, laos
- Masukkan tahu, tempe atau ayam sesuai selera.
- Masukkan iris jantung pisang, aduk sebentar. Masukkan santan lagi sesuai selera.
- Koreksi rasa.
- Masukkan iris daun pisang

Banyak Manfaat

Laman Klikdokter menyebutkan, jantung pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Kandungan serat di dalam jantung pisang dapat membantu menjaga kesehatan sistem pencernaan. Sehingga baik dikonsumsi untuk mengatasi sembelit. Bunga pisang kaya akan serat larut dan tidak larut. Serat larut memungkinkan makanan melewati saluran pencernaan dengan mudah, karena larut di dalam air dan membentuk gel.

Sementara serat tidak larut membantu sebagian besar produk yang tidak tercerna karena tidak larut di dalam air. Keduanya meningkatkan pencernaan dan penyerapan makanan yang sehat.

Jantung pisang, baik juga dikonsumsi bagi ibu yang sedang menyusui untuk meningkatkan laktasi. Jantung pisang dipercaya menjaga kesehatan selama kehamilan. Kandungan etanol di dalam jantung pisang dapat membantu mencegah pertumbuhan bakteri patogen. **(Fia)**



Menu sop iga sapi.

KR-Khocil Birawa



Brongkos ayam kampung.

KR-Khocil Birawa



Wedang jahe-sere gula Jawa.

KR-Khocil Birawa