

## GAYA HIDUP

## KOLEKSI MOTOR DAN MOBIL ANTIK

# Hobi yang Menginspirasi Karya Kreatif

MELIHAT puluhan koleksi sepeda motor dan mobil antik yang dipajang Bambang Cahyono SH, bisa menemukan kesan artistik lawasan. Ada Harley Davidson produksi tahun 1929, BSA keluaran 1954, Ford yang dimodifikasi dan sebagainya.

Puluhan koleksi sepeda motor dan mobil antik itu tampak terawat. Sebagian besar dibeli ketika dahulu Bambang Cahyono masih kuliah. Dia mempunyai hobi mengoleksi sepeda motor dan mobil antik sejak usia muda hingga sekarang. Wajar jika jika koleksinya mencapai. Kesemuanya terawat dengan baik, dxan semua masih berfungsi.

Karena Bambang Cahyono mempunyai hobi sepeda motor dan mobil antik sejak muda. Sehingga, mengerti betul seluk beluk mengenai soal mesin dan tata cara perawatannya. Bahkan dia mampu mengembangkan hobi yang sekaligus membuka bengkel spesial sepeda motor dan mobil antik di rumahnya, Kampung Mrican, Kelurahan Givangan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta.

Untuk mengetahui lebih gamblang, Bambang menyampaikan pengalamannya seputar koleksi sepeda motor dan mobil antik, cara perawatan hingga memberi ruang kepada para pelajar SMK Jurusan Teknik Mesin, serta berbagi

pengalaman dengan mahasiswa dan dosen Jurusan Teknik Mesin di sejumlah universitas di Yogyakarta.

Bambang Cahyono mengatakan, awalnya hobi mengoleksi sepeda motor dan mobil antik, namun bukan sekadar untuk <|>klangenan<P>. Pada perkembangannya karena memahami beragam mesin sepeda motor dan mobil antik itu, lambat laun muncul ide membuka bengkel yang bisa melayani servis, terutama otomotif kuna. Dimanfaatkan pula untuk kepentingan edukatif praktik bagi pelajar SMK jurusan teknik mesin, baik dari DIY dan Jawa Tengah. Selain itu, juga ada sejumlah mahasiswa dan dosen jurusan teknik mesin yang berbagi pengalaman membahas soal mesin sepeda motor dan mobil antik.

"Saya selalu mengajak para pelajar SMK yang belajar dan praktik untuk menganalisa bersama. Kenapa pada tahun 1920-an orang Inggris, Amerika dan negara maju lainnya bisa memproduksi sepeda motor." katanya. "Akhirnya, koleksi dan bengkel sepeda dan mobil antik yang awalnya hanya hobi, ketika dimanfaatkan untuk praktik belajar ini bisa menginspirasi untuk bisa berkarya kreatif," papar Bambang Cahyono.

Bambang Cahyono mengungkapkan, dari menganalisa dan praktik belajar tentang sepeda



Koleksi mobil antik yang sebagian sudah dimodifikasi.

KR-Khocil Birawa

motor dan mobil antik bisa muncul kreatif untuk bisa memproduksi bagian dari otomotif. Karena menurutnya, tidak mungkin membikin sepeda motor dan mobil, mengingat butuh persyaratan berat, modal dan beragam peraturan. Minimal dari hobi, praktif belajar tentang sepeda motor dan mobil antik bisa menginspirasi untuk memproduksi bagian dari kendaraan sepeda motor antik.

"Kebetulan saya mempunyai usaha produksi kebutuhan alat-alat rumah tangga berbahan aluminium

yang dijalani puluhan tahun. Awalnya memproduksi wajan dan sejumlah barang lainnya. Kini saya bisa memproduksi bagian dari kendaraan, seperti velg sepeda motor Vespa. Dipasarkan di Jakarta dan kota besar di Indonesia," tutur Bambang Cahyono sambil menunjukkan pelajar SMK Jurusan Teknik Mesin dari Purworejo, Parakan Jawa Tengah, dan Gunungkidul sedang praktik memproduksi velg Vespa.

Disampaikan pula, selama ini para pelajar SMK yang praktik dan

belajar datang bergantian sekitar 30 siswa dari SMK Jateng dan DIY. Mereka senang karena dengan modal teori yang diperoleh di sekolah, bisa mendapat fasilitas belajar dan praktik di sini.

"Saya senang, puluhan koleksi sepeda motor dan mobil antik ini bisa bermanfaat dan menginspirasi bagi para pelajar SMK jurusan mesin. Mereka terlihat semangat dalam menjalankan praktik kreatif," pungkas Bambang Cahyono. (Khocil Birawa)



Bambang Cahyono mengamati sepeda motor antik koleksinya.

KR-Khocil Birawa



Koleksi beragam merek sepeda motor antik.

KR-Khocil Birawa

# KULINER

## Soto 'Soenaryo' Legenda Soto Semarang

SOTO Idjo Semarang, pasti anda pernah mendengar bahkan mengenalnya, di tahun 1970-an hingga 1990-an.

Soto Idjo adalah kuliner soto khas Semarang, yang menjadi legenda sejak masa perjuangan. Dulu awalnya adalah soto pikulan, yang dijual dengan cara keliling oleh Kasan Radji. Pada saat itu konon Lasan Radji yang asli Kudus berdagang keliling di Kota Semarang, saat masa Revolusi Indonesia di tahun 1945-an.

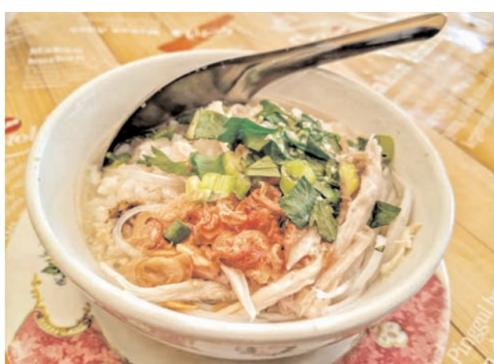
### Kuah Bening

Kasan Radji meski asli Kudus, namun mengolah masakan Sotonya justru bukan ala Kudus yang menggunakan Bumbu Khas

Kemiri. Soto sengaja dibuatnya berkuah bening, dari olahan ayam kampung. Tampaknya kepiawaian mengolah bumbu ini lah, mampu menghadirkan soto yang kini dikenal sebagai Soto Khasnya Semarang.

Ciri lainnya adalah, aneka lauk berupa sate ayam dan kerangnya yang dibumbu bacem. Ini yang khas dimiliki soto dari anak keturunan Kasan Radji sampai sekarang.

Hingga di tahun 1950-an, Kasan Radji berdagang menetap di Jalan Dr Cipto, sekitaran Penjara Mlaten. Saat itu,warung sotonya banyak didatangi pengunjung. Umumnya yang datang para tentara dan



KR - Chandra AN

### Kaldu ayam kampung jadi ciri khas rasa.

petugas sipir penjara, yang berseragam hijau. Sehingga terlihat dari jauh warung soto Kasan Radji tampak dipenuhi warna hijau. Lalu dikenal lah Warung Soto

### Idjo.

Waktu terus berlalu, Warung Soto Kasan Radji ini, dilanjutkan oleh putranya bernama Soenaryo dan buka di Jalan dr Cipto

Semarang. Soto Idjo begitu dikenal sejak tahun 1970-an hingga 1990-an. Tak pernah sepi, karena setiap orang yang mampir ke Semarang, pasti ke Warung Soto Idjo.

Kini Pak Soenaryo sebagai salah satu pewaris brand Soto Idjo sudah meninggal dan dilanjutkan oleh kedua anaknya, Vonny dan Rully. Keduanya tetap menjaga warisan olahan Soto Semarang dari resep kakek Kasan Radji. Namun nama warung sudah bukan lagi Warung Idjo, melainkan menggunakan nama almarhum bapaknya, 'Soenaryo'.

### Ayam Kampung

Yang dijaga kekhasan dari Soto Ayam Semarang ini

adalah, menggunakan Ayam Kampung. Sehingga aroma kaldu ayamnya masih tetap terjaga. Daging ayam kampung juga terasa beda, terutama disajikan menjadi sate. Lalu ada yang khas adalah Sate Kerang dan Sate Telur Puyuh. Aneka sate ini, dimasak dengan cara dibumbu bacem. Sehingga warnanya agakpekat, dan citarasanya merasuk sampai dalam.

Gorengan tempe, tahu dan perkedel kentang, juga tak pernah ketinggalan di warung Soto Soenaryo yang kini ada di Jalan Indraprasta Semarang. Ciri khasnya digoreng garing, sehingga terasa serenyah dan kriuknya.

Vonny maupun Rully berkomitmen menjaga kemurnian resep legenda Soto Semarang dari Almarhum Kasan Radji, kakeknya.

"Soto kami khasnya berkuah bening dengan sayuran cambah, daun sledri dan bawang yang segar. Untuk tambah menyegarkan ada irisan jeruk nipis. Juga ada lagi lauk pendamping, berupa aneka kerupuk yang khas adalah kerupuk rambak atau kulit sapi," ungkap Vonny.

Silahkan bagi pembaca yang ingin kuliner klangean di Kota Semarang, bisa mampir ke Soto Soenaryo di Jalan Indraprasta Semarang. (Chandra AN)-d

## KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA  
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI  
PEMASANGAN IKLAN  
081-2296-5678

**PATRA MALIBORO**

STAY ON APRIL 2022

**Ramadhan Kareem**

Start From  
**Rp. 385.000 NETT**

Patra Maliboro  
Jln. Supren Gajah Mta. 25, Yogyakarta  
+62 274 5028 127 | 0811 3465 880 | 42  
reservation.patramaliboro@patra.jasa.com | 82  
www.patra-jasa.com | @patramaliboro

**Tour & Travel Kaerindo Wisata**  
Melayani dengan sepenuh hati

Head Office :  
JL. Margo Utomo (Mangkubumi) No 42 (Gedung Kedaualatan Rakyat) - Jogjakarta  
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com  
email : kaerindowisata.co.id

**MENYEDIKAN :**

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

**PAKET DOMESTIK**

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

**PAKET WISATA MANCANEGERA**

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG

**Kedaualatan Rakyat Kulinaria**

Hotel - Oleh-oleh  
Restoran - Tour & Travel  
Cafe - Kuliner

Setiap Minggu hanya di Kedaualatan Rakyat