

CUPUMANIK GALLERY IDAMAN RYANI UTAMI

Kenyamanan Rumah 'Kantong Doraemon'



Memindahkan bangunan joglo di samping rumah induk.

KR-istimewa

MEMBANGUN atau membeli rumah, idealnya dapat memenuhi banyak harapan. Selain faktor kenyamanan, ketenteraman dan keamanan sebagai tempat tinggal, juga dapat 'diberdayakan' untuk berbagai keperluan. Rumah bisa menjadi aset yang menyenangkan.

Membeli rumah atau lahan, kata banyak orang, itu 'pulung'. Meskipun

punya uang, tetapi kalau belum beruntung tidak bisa mendapatkan. Sebaliknya, meski uang belum mencukupi (untuk sementara), namun jika 'berjodoh' pada akhirnya akan dapat kesampaian.

Begitulah dahulu Ryani Utami dan suaminya, Triatmoko, mendapatkan rumah idaman di kawasan Pesona

Merapi, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Pada tahun 2012 tatkala rumahnya di kawasan Jalan Kaliurang sedang direhabilitasi, Ryani bermaksud mencari kontrakan untuk tempat tinggal sementara. Dalam perjalanan berkeliling mereka sempat beristirahat di dekat sebuah bangunan rumah, tak jauh dari sungai.

Entah dorongan apa yang menuntun Ryani untuk menengok rumah kosong tersebut. Ia mengagumi interior rumah yang dilihatnya dari jendela kaca. Kepada anaknya yang menemani ia bergumam. "Bagus ya rumahnya. Jadi pengin tinggal di sini," katanya. Puteranya hanya menyahut sekenanya. "Iya, tapi ini pasti mahal," ujarnya.

Selagi keduanya sibuk menilai, datang petugas Satpam perumahan. Kepada Ryani Utami petugas itu bertanya keperluannya. Ketika dijawab sedang istirahat dan mencoba mencari rumah, Satpam menyampaikan kalau rumah yang dikunjungi Ryani itu berstatus sedang ditawarkan untuk dijual.

Singkat cerita, setelah melalui berbagai prosedur komunikasi, terjadilah transaksi jual beli. Seperti yang disebutkan di depan, kalau berjodoh, kekurangan pun bisa diangsur, meski tidak untuk jangka waktu lama.

Memiliki rumah idaman ibarat mendapatkan durian runtuh. Sangat menyenangkan. Secara bertahap Ryani Utami dan suami merehab rumah sesuai keinginan. Selain untuk tempat tinggal, rumah juga dijadikan guest house. Tersedia tiga kamar tidur untuk itu.

"Biasanya kami menerima tamu dari luar negeri yang sedang punya keperluan di Yogyakarta. Tempo hari tamu dari Belgia, sebulan tinggal di sini," kata Ryani Utami.

Tahun 2016, Ryani Utami merealisasikan impian lainnya dalam memanfaatkan rumah tinggal. Yakni memiliki galeri, yang bisa dimanfaatkan untuk menjalankan proses kreatifnya. Saat itu Ryani kembali eksis dalam menekuni karier sebagai perancang busana (fashion designer).

Pada lahan kosong yang tersisa di samping rumah induk didirikan bangunan joglo jati lawasan yang dipindahkan dari tempat lain. Joglo inilah yang kemudian dinamai Cupumanik Gallery. "Kebetulan besarnya joglo pas betul dengan lahan yang ada," ujar Triatmoko, suami Ryani.

Ketika galeri rampung dibangun, Ryani Utami segera me-launching 'Cupumanik Gallery'. Selain mendisplay

busana-busana rancangan Ryani Utami yang ber-basic wastra, juga aneka barang dan karya seni lainnya. Ryani Utami menyebut galerinya sebagai 'Rumah Doraemon'. "Galeri ini benar-benar seperti Rumah Doraemon, atau kalau sekarang bisa diibaratkan smart phone, apa saja ada. Mulai dari busana, tas, topi, sepatu, kacamata, parfum, handicraft dan kebutuhan fashion lainnya, semua ada di sini," papar Ryani Utami yang juga anggota Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta.

Pemilihan nama Cupumanik menggambarkan keinginan Ryani untuk menjadikan galeri lainnya wahana 'one stop shopping'. Dikatakan, nama Cupumanik diambil dari kisah pewayangan 'Cupumanik Astagina'. Cupumanik adalah satu benda kecil segenggaman tangan yang konon merupakan 'benda ajaib'. Ketika benda itu dibuka, si empunya dapat melihat seisi dunia, serta apa yang diinginkan bisa terpenuhi. "Waktu memilih nama tersebut, keinginan saya adalah, di galeri ini orang bisa



Ryani Utami berbincang santai dengan suami.

KR-istimewa

mendapatkan banyak pilihan yang dikehendaki, tidak hanya satu atau beberapa macam saja. Sesuai passion mereka," ucap Ryani Utami memungksi. (Linggar Sumukti)



Ruang duduk di bagian 'guest house'.

KR-istimewa



Pajangan aneka kliping, piagam dan sertifikat.

KR-istimewa

KULINER

ENTOK REMPAH IMOGIRI

Tawarkan Kelezatan Tinggi



KR-Khocil Birawa

Menu rica-rica entok.

MENYANTAP rica-rica entok yang disajikan hangat, terkuar kelezatannya. Daging entok yang empuk dicampur bumbu rempah remasak, rasa manis dan pedasnya terasa. Masakan ini ada di Warung Enthok Rempah Imogiri Jalan Imogiri Botokenceng Wirokerten Bantul.

Bagi penyuka kuliner entok, tempat ini bisa menjadi alternatif mampir.

Merasakan masakan entok dengan bumbu rempah. Selain melayani hidangan entok, juga menyediakan beragam menu cadangan: bebek, ayam kampung, ayam kota, lele, nila dan ikan lain. Masakan diolah dengan bumbu spesial sesuai selera. Di antaranya dimasak rica-rica, bumbu lombok ijo, lada hitam, atau dicampur dengan nasi goreng.

Menu sayuran juga ada: capcay goreng, capcay godog, ca jamur, sop, tumis daun pepaya, ca kangkung.

Pembeli bisa pesan lauk tambahan sesuai selera mulai tahu goreng, tempe goreng, terong crispy, jamur crispy, pete goreng, kubis goreng, telor goreng hingga kremesan.

Kevid, salah satu karyawan Warung Entok Rempah Imogiri mengatakan, pembeli ramai saat santap siang dan makan malam. Siang hari, selain

pengunjung keluarga, juga ada pengunjung rombongan yang melakukan pertemuan sambil mencicipi masakan entok atau hidangan lain. Pembeli disediakan ruang spesial yang nyaman.

"Warung buka tiap hari mulai pukul 10.00 hingga pukul 22.00. Bagi pembeli rombongan yang memilih tempat duduk di lantai 2,

santai sambil minum kopi dilayani hingga pukul 23.00," papar Kevid.

Dikatakan Kevid, selama ini mengutamakan hidangan rasa, pelayanan ramah dan cepat saji. Menu entok unggulan, disusul ayam kampung, lele, nila. Pelanggan terdiri keluarga, komunitas, wiraswasta, pegawai negeri hingga kalangan anak muda.

Kevid menambahkan, agar para pembeli nyaman tempat duduk dan ruang memadai. "Agar pembeli bisa menemukan suasana nyaman," kata Kevid.

Toni Wibowo mengaku penyuka masakan entok. Telah menjadi pelanggan sejak lama. Bahkan keluarganya juga sering makan di warung ini. Menu favorit Toni, rica-rica entok panas. Plus ca kangkung, ca jamur, tempe goreng dan



KR-Khocil Birawa

Ca jamur istimewa.

tahu goreng. "Karena langganan jajan, saya sudah merasakan

menu entok dan masakan lain. Saya sering ajak teman-teman kantor yang

mempunyai hobi kuliner jajan rombongan ke sini." kata Toni. (Khocil Birawa)-d

RESEP

SELAIN untuk sate dan tongseng, daging kambing juga bisa diolah menjadi makanan enak. Sop kaki kambing salah satu masakan yang jadi favorit masyarakat. Banyak warung sop kaki kambing yang dijubeli pembeli.

Meski hanya dari bagian kaki kambing, sop ini sangat lezat. Banyak yang ketagihan menyantapnya. Begitu segarnya, tak sedikit yang penasaran cara mengolah kaki kambing menjadi sop istimewa. Berikut resep sop kaki kambing.

Bahan :
- 500 gram daging paha kambing.
- 2,5 liter air.
- 1 liter susu rendah lemak.
- 4 lembar daun jeruk.
- 2 lembar daun salam.
- 2 batang serai.
- 5 cm lengkuas
- 1 sedok teh merica bubuk.
- 3 sendok makan kecap.
- 1 jeruk limau.
- 1 batang bawang daun.
- 1 batang daun seledri.

Sop Kaki Kambing

- 2 buah tomat.
- 2 sendok teh garam.
- 2 sendok makan minyak goreng.

Bumbu :
- 6 siung bawang putih.
- 6 butir bawang merah.
- 4 cm kayu manis.
- 3 butir kemiri.
- 3 butir cengkih.
- 3 butir kapulaga.
- 3 cm jahe.
- 1 butir pala.
- 1 sendok makan merica butiran.

Cara membuat :
- Rebus paha kambing yang telah dipotong kecil-kecil. Setelah mendidih 20 menit, buang air rebusan.
- Rebus kembali daging tersebut dengan air baru. Biarkan hingga empuk, sekitar 1,5 jam.
- Ambil air rebusan, masukkan dengan susu rendah lemak dan kecap. Aduk hingga rata.
- Masukkan daun salam dan daun jeruk. Juga serai, lengkuas. Kembali aduk.

- Tumis bumbu halus. Masukkan bumbu tumisan itu dalam rebusan kuah daging. Aduk rata.
- Setelah dirasa cukup, ambil secukupnya ke mangkuk. Taburi bawang oreng, seledri, daun bawang. Tambahkan emping di atasnya.
- Sop kaki kambing siap dinikmati. (Lat)-d



KR-istimewa

Sop kaki kambing.



KR-Khocil Birawa

Tahu goreng spesial.