BANGUNAN CANDI TIRTO RAHARJO

Mendukung Desa Wisata Kasongan

KR-Khocil Birawa

Bangunan pintu gerbang yang artistik, menarik perhatian pengunjung.

KR-Khocil Birawa

Bangunan Candi Tirto Raharjo.

CANDI Tirto Raharjo dibangun tahun 2019, di kampung Tirto Kasongan, Kasihan, Bantul. Keberadaannya turut mendukung keberadaan desa wisata kerajinan keramik. Bahkan bangunan milik pasangan keluarga Prof Dr Timbul Raharjo MHum dan Ani Faiqoh ini dibangun menggunakan konsep taman dengan tanaman rumput hijau, berbagai pohon dan patung yang dapat menimbulkan kesan sejuk, nyaman. Sebelum masuk taman terdapat pintu gerbang yang artistik berbahan batu, menjadi penanda keberadaan Candi Tirto Raharjo.

Ani Faiqoh mengungkapkan, alasan membuat bangunan Candi Tirto Raharjo karena pasangan keluarga yang senang candi. Diberi nama Candi Tirto Raharjo, karena dibangun di desa Tirto, nama Raharjo karena suami Timbul Raharjo. Ketika bisa terealisir membangun Candi Tirto Raharjo, sebagai penanda bertepatan ulang tahun pernikahan pesta perak (25 tahun).

Diceritakan, pembangunan Candi Tirto Raharjo ini dilakukan bertahap. Selain dilengkapi kolam, juga dibangun beberapa rumah limasan, taman dan kolam renang yang airnya jernih. Saat ini, karena masih terdapat lahan dapat dimanfaatkan mendirikan bangunan rumah konsep klasik modern yang bisa membuat Candi Tirto Rarahjo lebih bernuansa indah dan artistik.

"Candi Tirto Raharjo dibangun di lahan seluas 4.800 meter persegi ini, selain terdapat delapan bangunan rumah limasan, juga terdapat bangun klasik," kata Ani Faiqoh.

Dikatakan Ani Faiqoh, di sebelah timur Candi Tirto Raharjo terdapat bangunan rumah limasan dilengkapi dengan fasilitas berupa seperangkat gamelan perunggu <I>slendro-pelog<P>, wayang kulit dan kelir. Fasilitas bangunan pendapa rumah limasan dan gamelan tersebut bisa digunakan latihan kesenian karawitan bagi kelompok seni karawitan warga desa Tirto. Sanggar Candi Tirto Cultural juga berlatih kesenian di pendapa rumah limasan.

Selain itu, pendapa limasan dan gamelan juga digunakan ketika ada perhelatan pernikahan mantenan di Candi Tirto Raharjo. Kemudian bangunan rumah klasik modern di sebelah timur halaman taman Candi Tirto Raharjo, digunakan untuk restoran, buka dari pagi mulai pukul 10.00 hingga 21.00.

"Pengunjung bisa menemukan suasana indahnya taman yang sejuk, nyaman dan artistik, dengan delapan rumah limasan dan bangunan arsitektur klasik modern," imbuh Ani Faiqoh.

Lebih lanjut diungkapkan, untuk tempat duduk dan meja pengunjung diselaraskan dengan bangunan rumah limasan dan bangunan klasik modern. Tempat duduk dan meja menggunakan bahan kayu jati dengan desain artistik klasik. "Selama ini, para pengunjung bisa lebih betah sambil menikmati suasana Candi Tirto Raharjo dengan konsep taman," tandasnya.

Ani Faiqoh menyebutkan, bangunan Candi Tirto Raharjo ini bisa bermanfaat bagi warga Tirto Kasongan, Kasihan, Bantul. Terutama dapat mendukung eksistensi Desa Wisata Kasongan, salah satu destinasi unggulan di Bantul yang banyak dikunjungi wisatawan nusantara maupun manca negara. "Kini, ketika para wisatawan masuk kawasan Desa Wisata Kasongan, selain bisa berbelanja keramik, juga dapat mampir menikmati bangunan Candi Tirto Raharjo di Tirto," pungkasnya. **(Khocil Birawa)**

KR-Khocil Birawa

Halaman ditata sedemikian artistik.

KR-Khocil Birawa

Rumah limasan dilengkapi gamelan dan wayang kulit.

Grafis : Arko

KULINER

WARUNG BAKMI MBAH GITO KOTAGEDE

Kuarkan Atmosfer Pedesaan Jawa

KR-Khocil Birawa

Mbah Gito duduk di ruang depan dekorasi wayang kulit.

WARUNG bakmi Mbah Gito di Jalan Nyi Ageng Nis Rejowinangun Kotagede Yogyakarta, termasuk salah satu kuliner legenda di Yogyakarta. Para pengunjung ketika santap menikmati bakmi, bisa menemukan ruang artistik lawasan berupa bangunan arsitektur Jawa rumah limasan berbahan kayu jati, pohon munggur, bekas kandang sapi, dan bangunan model gubuk-gubuk. Kemudian tiang-tiang kayu masih tampak utuh yang dapat menciptakan bangunan rumah desa terkesan natural.

Wajar warung bakmi Mbah Gito yang menggunakan konsep jualan kuliner bakmi dengan konsep bangunan omah desa itu, mampu menciptakan kesan unik selera Jawa desa yang menjadi daya tarik para pengunjung. Bahkan warung bakmi Mbah Gito selama ini, banyak pengunjung selain warga Yogyakarta, juga dari luar kota. Seperti Semarang, Surakarta, Jakarta, Surabaya dan daerah lain.

Mbah Gito mengungkapkan, merintis usaha bakmi di Rejowinangun Kotagede sejak 2008. Awal merintis usaha membuat warung bakmi masih harus prihatin karena dalam rentang waktu 6 tahun tepatnya 2013, mulai dikenal dan merasakan hasilnya pengunjung mulai gayeng baik warga Yogyakarta maupun dari luar kota yang sedang liburan di kota budaya. Namun sebelum membuka usaha warung bakmi di Rejowinangun, tahun 1970 sudah jualan bakmi keliling di kawasan Prawirotaman dan sekitarnya. "Saya usaha jualan bakmi sudah 53 tahun. Saya bersukur, bisa membuka usaha warung bakmi di Rejowinangun Kotagede ini berjalan lancar, bisa berkembang maju. Untuk pengelolaan bakmi Mbah Gito, saat ini saya serahkan kepada anakku Eni Kusmiyati bersama suaminya Arif Budiman. Kemudian tenaga masak dan yang melayani pengunjung yang saat ini ada 30 orang," papar Mbah Gito sambil menambahkan warung buka pukul 10.00-21.30.

Dikatakan Mbah Gito, berbagai menu yang dijajakan bakmi Jawa godog, goreng, nasi goreng, capcay Jawa, dan rica-rica ayam kampung. Menu yang diminati pengunjung kebanyakan bakmi goreng dan godog. Kemudian rica-rica ayam kampung berupa ceker ayam, balungan sayap, balungan dada, balung leher dan kepala ayam, juga banyak dipesan pengunjung. Biasanya, pengunjung pesan rica-rica ayam kampung yang disajikan hangat disantap untuk lauk.

Namun ada pula, pengunjung yang santap menikmati balungan rica-rica ayam kampung itu di*gadho*. Menu spesial rica-rica ayam kampung masakan alternatif yang selama ini juga digemari pengunjung. Bahkan menu rica-rica ayam kampung ini cocok disantap siang dan malam hari. Ketika malam hari, setelah pukul 18.00, pengunjung mulai ramai kebanyakan suka santap bakmi godog dan goreng yang disajikan hangat.

"Ada berbagai minuman ada teh poci panas legi kenthel (nasgithel), jeruk panas, wedang jahe dan wedang uwuh," imbuh Mbah Gito.

Mbah Gito menyebutkan, usaha jualan bakmi, selain mengutamakan soal rasa yang enak, pelayanan ramah dan cepat saji agar pengunjung tidak terlalu lama menunggu hidangan yang dipesan sesuai selera. Tenaga yang melayani dan masak dibagi sesuai tugas masing-masing. Para tenaga baik yang bagian memasak dan melayani selalu berciri khas Jawa, menggunakan kostum adat Jawa. Tenaga pria memakai pakaian berupa surjan dan iket. Tenaga putri mengenakan pakaian kebaya dan jarik. Sehingga para tenaga yang mengenakan busana adat Jawa, sesuai dengan bangunan rumah desa berbahan kayu alami, ruang yang nyaman bernuansa artistik lawasan, tempat duduk, meja kayu dan bambu.

Ada ruang yang dilengkapi sejumlah alat musik gamelan untuk karawitan cokekan berupa gender, siter, kendang dan gong serta dekorasi sejumlah wayang kulit yang dipajang dengan kelir wayang. Tokoh wayang kulit di antaranya, Semar, Gareng, Petruk, Bagong, tokoh keluarga Pandawa dan wayang gunungan. Untuk karawitan cokekan itu, digelar secara temporer. Di ruang gamelan dan hiasan wayang ini, banyak pengunjung yang telah berfoto bersama atau selfie. Meski hampir semua ruang, tempat duduk di lantai 1 dan 2 itu, juga menarik digunakan para pengunjung berfoto bersama sebelum dan sesudah santap hidangan.

"Ruangan tempat duduk di lantai 1 dan 2, bisa menampung 300 pengunjung," tutur Mbah Gito.

Saat pandemi Covid-19 sepi pengunjung. Bahkan warung bakm sempat tutup tidak jualan sekitar 3 bulan terutama pada saat PPKM 4. Pada saat warung bakmi tutup, Mbah Gito balik ke Gunungkidul, bertani menanam bawang merah.

Setelah pascapandemi Covid-19, sekitar pertengahan tahun 2022, warung bakmi mulai buka kembali lambat-laun pengunjung mulai ramai. "Yang menggembirakan, hingga sekarang rombongan pengunjung langganan dan dari luar kota banyak yang jajan lagi. Termasuk saat liburan, banyak pengunjung keluarga dan rombongan dari luar kota," kata Mbah Gito.

(Khocil Birawa)-f

KR-Khocil Birawa

Menu bakmi goreng.

KR-Khocil Birawa

Rica-rica ayam kampung.

KR-Khocil Birawa

Suasana pengunjung duduk di ruang artistik kayu lawasan.