

'PRING LEDOK TINJON' BISA JADI INSPIRASI

Gali Potensi, Tumbuhkan Sadar Wisata

DAERAH Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu daerah tujuan wisata favorit di Indonesia. Banyak objek wisata baru dengan keunikan yang viral dan dikunjungi pelancong domestik maupun mancanegara. Ini peluang bagi desa-desa di DIY untuk mulai menemukan potensi, mengemas lalu 'menjualnya' ke publik.

Salah satu desa di Kabupaten Sleman yang bisa dijadikan inspirasi dalam memaksimalkan potensi adalah Desa Madurejo, Kapanewon Prambanan dengan destinasi wisata yang diberi nama 'Pring Ledok Tinjon'. Masyarakat setempat (Padukuhan Tinjon) dimotori pemuda Karang Taruna, mengemas potensi daerahnya sebagai wisata minat khusus fotografi. Rerumpunan bambu dijadikan studi alam yang mampu menarik para fotografer profesional dari berbagai penjuru tanah air untuk memotret.

Agus Triyanto, humas Pring Ledok Tinjon menyadari bahwa rerumpunan bambu yang ada di daerahnya sangat eksotis dan bisa dijual sebagai daya tarik wisata minat khusus fotografi. Dirinya bersama tim sering menawarkan konsep fotografi *human interest* yang diunggah di media sosial (IG: @pringledoktinjon).

"Fotografer yang ingin memotret harus mendaftar terlebih dahulu dan membayar retribusi. Kita yang siapkan semua kebutuhan memotretan, mulai dari talentnya (simbah-simbah atau anak-anak),

properti dengan konsep budaya lokal pedesaan. Para pecinta fotografi tinggal motret saja," terang Agus kepada <I>KR<P> akhir Desember 2022 kemarin. Bersinergi dengan Polda DIY, pengurus Pring Ledok Tinjon juga berkomitmen mewujudkan destinasi wisata yang aman dan nyaman.

Menurut Agus, saat para fotografer melakukan sesi pemotretan, tim juga menawarkan kuliner tradisional seperti aneka wedang, sayur lodeh atau sayur bobor. Selain itu juga disiapkan paket menginap secara berkamping di area Pring Ledok Tinjon. Ke depan pihaknya akan menyiapkan paket live in/menginap di rumah warga (desa wisata). "Wisata minat khusus fotografi memang belum banyak yang menggarap. Tapi kita mengambil celah itu dan sejauh ini berhasil," katanya.

Ketua Pring Ledok Tinjon, Ismanto mengatakan, bagi orang awam objek wisata Pring Ledok Tinjon boleh jadi biasa saja, tetapi bagi para pecinta foto, ini tempat elit. Menurutnya, para pecinta fotografi sangat menyukai rumpun bambu di sini, saat sinar matahari masuk ke celah-celah rerumpunan bambu dan berpendar. Apalagi ditambah adanya kabut, menjadikan hasil jepretan sangat berkelas. "Kalau pas tidak ada kabut ya kita bikin asap dengan bakar-bakar sampah," katanya.

Lebih lanjut dikatakan Ismanto, kesadaran wisata warga Padukuhan



Rumpun bambu di Pring Ledok Tinjon yang eksotis.

KR-Devid Permana

Tinjon mulai tumbuh. Pengelola Pring Ledok Tinjon mulai melibatkan pemuda-pemudi setempat. "Perlahan kita kenalkan dunia pariwisata kepada pemuda-pemudi sehingga tumbuh kreatifitas, karena ke depan mereka yang akan mengelola tempat ini. Objek wisata Pring Ledok Tinjon ini tidak luas, tapi memiliki potensi besar untuk pariwisata minat khusus," katanya.

Sementara itu Arief Prihantoro atau yang akrab disapa Ngoro Klentheng selaku Sekjen Lintas Komunitas Peduli Wisata Istimewa sekaligus Ketua Forkom Pokdarwis Prambanan menuturkan, Pring Ledok Tinjon merupakan wisata tematik atau minat khusus (fotografi) yang berbasis komunitas. Masyarakat di Dusun Tinjon yang terdiri dari beberapa RT bergabung menjadi kelompok penggiat wisata Pring Ledok Tinjon ini.

"Destinasi wisata Pring Ledok Tinjon ini keberadaannya mendukung wisata kawasan terpadu di wilayah Prambanan dengan unggulannya Candi Prambanan dan Taman Wisata Tebing Breksi. Taruhlah 5 persen saja pengunjung Tebing Breksi (dalam 1 tahun) juga mengunjungi Pring Ledok Tinjon, itu pencapaian yang luar

biasa dan pastinya akan membawa dampak positif bagi masyarakat," ujarnya.

Pascapandemi, lanjut Arief, pengurus Pring Ledok Tinjon bersama pemuda Tinjon membuat inovasi dengan menggagas program reguler 'Minggu Pahing', menyuguhkan atraksi budaya seperti

jathilan atau rampak buta dikombinasikan dengan pasar kuliner oleh para pelaku UMKM di desa setempat. Sehingga Pring Ledok Tinjon tidak hanya bisa dinikmati oleh pencinta fotografi saja, tetapi juga masyarakat umum. (Devid Permana)



Pergelaran seni jathilan menyedot perhatian.

KR-Devid Permana



Pengunjung disuguhi kesenian 'Rampak Buta'.

KR-Devid Permana

KULINER

WARUNG SATE WINONG PAK MUSTOFA

Daging Empuk Bumbu Kecap Pedas



KR-Khocil Birawa

Menu legendaris Warung Sate Winong Pak Mustofa.

INGIN menikmati sajian legendaris di Purworejo? Warung Sate Winong Pak Mustofa bisa menjadi alternatif. Terletak di Desa Winong Purworejo Jawa Tengah, Warung Sate Winong termasuk salah satu kuliner yang digemari para penggemar sate, tongseng dan gulai kambing.

Bahkan warung di timur Pasar Winong yang buka setiap hari pukul 10.00 - 17.00 WIB, selalu ramai pengunjung. Warung Sate Winong Pak Mustofa usaha keluarga yang dikelola Ahmad Muslih

termasuk kuliner legendaris, terutama masakan sate, tongseng dan gulai.

Kelezatan satenya yang membedakan. Terutama bumbu kecap bikin sendiri terbuat berbahan gula jawa dicampur sejumlah rempah-rempah: bawang merah, bawang putih, serai, laos dan bahan lain.

Ahmad mengungkapkan, pemesan pesan sate, tongseng dan gulai kambing, selalu diberi sambal kecap yang menjadi ciri khas Warung Sate Winong Pak

Mustofa. Selain warga Purworejo, pelanggan juga berdatangan dari luar daerah.

Setiap hari menghabiskan empat kambing muda. Karena itu, menu sate, tongseng dan gulai yang disajikan dagingnya empuk dan bumbunya meresap. Bagi penyuka rasa pedas bisa tambah sambal kecap yang menggunakan kecap spesial produksi sendiri ala Warung Sate Winong Pak Mustofa.

Selain menjaga hidangan sate, tongseng, gulai disajikan hangat,



KR-Khocil Birawa

Sambal kecap resep waris.

rasa lezat dan mengutamakan cepat saji dengan pelayanan ramah pula, prinsip Warung Sate Winong Pak Mustofa

"Warung ini usaha keluarga. Karena itu dari juru masak, tenaga yang melayani masih keluarga. Prinsipnya, Warung Sate Winong Pak Mustofa selalu menjaga daging empuk, rasa lezat dan pelayanan ramah. Banyak pembeli dari Yogyakarta," papar Ahmad.

Salah satu pelanggan dari Yogya, AM Kuncoro mengatakan, setiap bersama keluarga atau teman-teman ke Purworejo, selalu mampir di warung ini.

"Saya bersama rombongan setiap santap di Warung Sate Winong Pak Mustofa selalu memesan sate, tongseng dan gulai," kata AM Kuncoro yang dikenal sebagai penyanyi dan produser musik.

(Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Pemilik Prima Founder Record AM Kuncoro bersama rombongan menikmati sajian Warung Sate Winong Pak Mustofa Purworejo.

Laksa Kolaborasi Rasa 'Revolusi'

BINGUNG cari makanan alternatif yang tidak monoton? Bikinlah laksa. Makanan khas Melayu ini bisa menjadi alternatif.

Menurut Chef Yanto Budidarma, laksa menawarkan ke-segaran. "Cocok menjadi makanan pembuka," ungkap koki yang pernah memasak untuk tamu negara, seperti Mahathir Muhammad (Malaysia), Alexander Downer (Australia), serta Perdana Menteri Polandia.

Laksa hidangan berkuah asal Iran yang kemudian mendunia. Gampang dibikin. Berikut resep laksa kolaborasi rasa 'revolusi' versi Chef Yanto.

Bahan:

1/4 ekor ayam, 1/4 jeruk nipis, 2 batang serai yang dimemarkan, 4 lebar daun salam, 4 lebar daun jeruk, 1 ruas jahe dimemarkan, 1,5 liter air, 65 ml santan instan, minyak goreng, gula dan garam secukupnya.

Bumbu:

5 siung bawang merah, 12 siung bawang putih, 5 ruas kunyit, 9 butir kemiri.

Bahan pelengkap:

Ayam suwir, telur rebus, daun kemangi, tauge, sambal, jeruk limau.

Cara membuat:

Cuci bersih ayam, lumuri lemon. Rebus ayam dengan 1,5 liter air. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, serai. Masak dengan api kecil sampai mendidih. Tumis bumbu halus dengan minyak sampai harum. Masukkan ke dalam panci berisi ayam. Masak sampai matang, masukkan gula dan garam.

"Setelah itu angkat ayam, lalu suwir-suwir. Masukkan santan ke dalam panci berisi kuah laksa, aduk rata. Masak sampai mendidih. Matikan api. Tata mie, ayam, tauge, kemangi, telur di atas mangkok. Siram kuah laksa panas panas dan taburi bawang goreng. Tambahkan jeruk limau," kata Chef Yanto, penulis buku *Panduan Ilmu Butchery: 'Chicken, Fish and Seafood, Makanan Indonesia Berbungkus Daun, dan Panduan Ilmu Butchery Beef*.

Dari segi tampilan, laksa memang menarik minat. Apalagi rasanya.

"Ini sebenarnya makanan orang Medan, Malaysia dan Singapura. Tapi enak juga dinikmati siapa saja," tandas Chef Yanto, ahli masak tinggal di Yogya.

(Lat)-d



KR-Latief Noor

Laksa kombinasi ala Chef Yanto.