

ANGKRINGAN 'JENAK SEMANAK' KOTAGEDE

Makan Prasmanan dalam Suasana Tempo Doeloe

INGIN menikmati angkringan dengan suasana lain?. Datanglah ke Angkringan Jenak Semanak (AJS) di selatan lapang Karang Kotagede Yogyakarta dekat Pondok Pesantren. Suasana Tempo Doeloe langsung terasa, karena banyak ornamen yang dipajang, yang sudah jarang ditemui dalam kehidupan sehari-hari.

Ketika menikmati kuliner warung AJS dapat menemukan suasana yang menyenangkan, ngobrol santai di ruang bangunan arsitektur Jawa limasan. Bahkan pengunjung bisa memilih tempat duduk meja kursi berbahan kayu lawasan.

Ada pula pengunjung dapat duduk lesehan, di ruang bekas kandhang kebo yang artistik.

Itulah kesan pertama saat pengunjung jajan di warung angkringan 'Jenak Semanak' di kampung

Prenggan Kotagede Yogyakarta. Wajar warung AJS ketika buka sore mulai pukul 17.00, sudah mulai didatangi, terutama pengunjung langganan.

Pemilik warung AJS Wafik mengatakan, pengunjung selain dapat menemukan suasana santai, juga bisa mengambil makanan, lauk secara prasmanan sesuai selera. Aneka makanan nasi bakar sambal ikan tongkol, nasi teri, nasi



KR-Khocil Birawa

Daftar minuman menggunakan bahan kayu terkesan lawasan.

teri dan lauk tahu bacem, tempe mendoan, sate bakso, sate usus serta lauk lainnya.

Bagi pengunjung penyuka minuman tradisional bisa pesan wedang teh panas legi kenthel

(nagithel), teh jahe, jahe, sere jahe jeruk dan minuman lainnya. Warung angkringan Jenak Semanak buka sore tutup hingga pukul 00.00. Khusus hari Minggu malam libur karena semua menu nasi, lauk masak sendiri.

"Namun bagi pembeli pelanggan rombongan minimal 6 orang, Minggu siang bisa jajan pesan makanan dengan sayur lodeh, sop dan lauk lainnya," papar Wafik.

Wafik mengungkapkan, konsep angkringan 'Jenak Semanak' sesuai dengan namanya, mengutamakan pelayanan yang ramah kepada para pengunjung. Bahkan para pengunjung langganan sudah seperti keluarga.

"Selain itu, berbagai



KR-Khocil Birawa

Aneka menu nasi bakar, lauk tahu bacem, mendoan, sate bakso, sate usus ayam, telur bebek diujakan di angkringan.

makanan dan minuman selalu mengedepan rasa agar tidak mengecewakan pengunjung. Prinsip, usaha warung angkringan Jenak Semanak ini, menyajikan varian menu

dan minuman tradisional, ruang memadai tempat duduk kursi dan meja berbahan kayu sesuai dengan bangunan Jawa limasan," imbuh Wafik.

Dia menjelaskan, sela-

ma ini pengunjung langganan mulai dari kalangan remaja pelajar, mahasiswa, dewasa lintas profesi hingga komunitas emak-emak," kata Wafik.

(Cil)-d



KR-Khocil Birawa

Suasana pengunjung ngobrol santai di warung angkringan 'Jenak Semanak'



KR-Khocil Birawa

Tempat nongkrong yang menyenangkan.

Pindang Ikan Baung Daun Kemangi

MENIKMATI pindang ikan Baung sangatlah tepat bila dikonsumsi ketika makan siang. Setelah ditaburi sedikit daun kemangi segar dan kuahnya yang kaya rempah, membuat acara makan menjadi semakin nikmat. Masakan ini sangat populer di Palembang.

Salah satu penikmat kuliner, Lia

Inda menuturkan,

"Pindang Ikan Baung" merupakan salah satu warisan kuliner nusantara yang cukup populer. Cara membuatnya pun tidak sulit, sobat dapat menyiapkan Pindang Ikan Baung Palembang hanya dengan menggunakan 20 bahan dan 4 langkah saja.

Di habitat aslinya ikan baung tergolong ikan omnivora atau memakan apa saja. Pindang merupakan makanan (lauk) khas Palembang Melayu. Pindang meru-

pakan masakan dengan pengolahan sederhana. Pada masa lalu, aktivitas masyarakat yang tinggi, menyebabkan dorongan untuk memasak secara praktis.

Berikut ini bahan dan cara untuk memasaknya.

Resep Pindang Ikan Baung

Bahan:

- 2 potong of ikan baung
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh kaldu bubuk
- 1/2 sendok teh gula
- 2 cangkir air
- Bumbu Halus:**
- * 1 ruas kunyit
- * 1 ruas jahe
- * 2 ruas temu/kunci
- * 2 buah cabe rawit
- * 2 buah cabe keriting
- * 2 siung bawang merah
- * 1 siung bawang putih

Bahan Cemplung:

- 1 batang serih geprek
- 2 ruas lengkuas geprek
- 1 tomat iris-iris
- 2 potong nanas
- 2 lembar daun salam
- cabe utuh sesuai selera

Cara Membuatnya:

- *) Siapkan semua bahan, ulek bumbu halus bersama garam.
- *) Tumis bumbu halus dengan sesendok minyak.
- *) setelah wangi tambahkan 2 cangkir air.
- *) Masukkan ikan Baung dan bumbu cemplung, masak hinges mendidih.
- *) Tambahkan kaldu bubuk dan gula, koreksi rasa.
- *) Pindang ikan baung bisa disajikan dengan sambel terasi dan lalapan.

(Rini Suryati)-d



PANGKALAN KAFE

Legenda Nasi Goreng Kambing Semarang

SEMARANG punya warung makan yang melegenda bagi kaum muda era 1990an. Setahun sebelum reformasi, tahun 1997 kawasan Jalan Pahlawan Semarang mulai bertebaran warung kaki lima. Salah satunya adalah Pangkalan Cafe yang berada di samping area Taman Makam Pahlawan (TMP) Giri Tunggal, atau tak jauh dari Gedung Rimba Graha Perhutani Jateng.

Kala itu setiap malam tak pernah sepi pengunjung, ter-

utama kaum muda-mudi kalangan mahasiswa dan mahasiswi. Apalagi tiap malam minggu, sudah pasti jadi tempat asyik nongkrong lesehan.

Sajian yang melegenda kala itu adalah Nasi Goreng Kambing dan Nasi Goreng Spesialnya. Yang khas, nasi goreng ini dicampur potongan wortel dan buncis. Ini lah yang membedakan nasi goreng pada umumnya, dengan nasi goreng Pangkalan Cafe yang digawangi Mas

Not.

24 tahun berlalu, Pangkalan Cafe masih bisa kita temui meski berpindah tempat di Jalan Kusumawardani H3, belakang Gedung Bank Indonesia. Kira-kira dari tempat awal berjualan sekitar 200 meter masuk ke Perumahan TNI AD Kusumawardani.

Masih saja cita rasa sajiannya tiada beda dengan kala itu. Mas Not, si pemilik warung dan koki mengaku, tak merubah sedikit pun

bumbu dan cara pengolahannya. Dia berkomitmen mempertahankan cita rasa yang sudah melekat di lidah pelanggannya. Maka layak bila yang datang sekarang ini, kebanyakan para pelanggan yang pingin kuliner klan- genan. "Ya mereka yang makan disini aelain banyak pelanggan baru, ternyata juga banyak pelanggan lama. Bahkan mereka datang setelah 20 tahun berlalu. Ada yang dulu masih pacaran, kini datang sudah bawa anak-anak mereka yang sudah dewasa," kata Mas Not.

Memakai Margarine

Menu olahan Nasi Goreng Kambing dan Spesial diakui jadi legenda kuliner para remaja tahun 1990an yang sering mampir di Pangkalan Cafe. Diakui Mas Not, bahwa dulu warnungnya berupa kaki lima, bukannya cafe seperti sekarang yang merebak.

Nama Pangkalan diambil karena dulu sering jadi tempat mangkalnya teman-teman FKPPi Kota Semarang dan Jawa Tengah. "Dulu warung ini yang nglarisi teman-teman FKPPi. Lalu berkembang, yang datang makin banyak kalangan mahasiswa dan muda-mudi. Jadilah warung ini sering

disebut cafe," kisah Mas Not.

Yang membuat sajian Nasi Gorengnya berbeda dan melekat di lidah pelanggannya, ternyata di bumbu dan cara masak. "Saya tak pernah menggunakan minyak untuk memasak nasi goreng, tapi menggunakan margarin. Sehingga aromanya akan lebih memikat selera dan sedap. Selain bumbu dasar sama pada umumnya naai goreng, namun saya tambahkan minyak wijen dan soy sauce," ungkap Mas Not sedikit membocorkan rahasia dapurnya.

Potongan Wortel dan Buncis

Ciri khas adanya potongan wortel dan buncis dalam nasi gorengnya, bertujuan untuk memberikan unsur vitamin sayuran dalam olahan nasi goreng. Selain itu, sebenarnya juga bisa dimaknai sebagai ciri khas seboah simbol bahwa olahan kuliner kami ini berada di lingkungan perumahan TNI AD yang kebanyakan para Veteran RI. Wortel dengan warna oranye tua adalah simbol warna Veteran, dan Buncis berwarna Hijau adalah warna TNI AD. "Jadi selain memang karena kami pasukan unsur sayuran sebagai pelengkap vitamin, juga sebagai identi-

tas bahwa kami sebagai anak tentara dan pejuang tidak akan melupakan jasa pendahulu," kata Mas Not.

Pangkalan Cafe ini buka tiap hari sejak pukul 12.00

WIB hingga 23.00 WIB. Meski sempat tutup karena pandemi, menurut Mas Not tetap melayani pesanan antar atau kirim melalui ojek online. (ChandraAN)-d



KR- Chandra AN

Potongan wortel dan buncis penambah vitamin.



KR-Chandra Adi Nugroho

Nasi goreng dengan margarine.



KR-Chandra AN

Cita rasa yang terjaga untuk pelanggan.