

BERBAGI TAKJIL HINGGA BUKBER

Ngabuburit Jelang Buka Puasa Ramadan



Pengunjung mengambil takjil di halaman Masjid Jogokaryan.

BULAN Ramadan banyak kegiatan 'ngabuburit'. Menunggu waktu buka puasa yang dilaksanakan di berbagai tempat di Yogyakarta. Bahkan ada sejumlah gelaran ngabuburit yang rutin setiap bulan Ramadan, banyak pengunjung jalan-jalan sambil membeli berbagai macam makanan dan minuman untuk persiapan buka puasa. Termasuk, ngabuburit di 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan' yang digelar selama sebulan penuh di sepanjang jalan kampung Jogokaryan Yogyakarta. Setiap sore sekitar pukul 15.30 WIB hingga menjelang waktu buka puasa dihadiri ribuan pengunjung yang jalan-jalan. Sebagian ada yang mengantre di lapak-lapak yang menjajakan hidangan dan minuman. Bagi pengunjung, tersedia

banyak pilihan menu makanan. Selain itu, panitia 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan' berbagi ribuan takjil, makanan dan minuman. Pengunjung di sekitar area Masjid Jogokaryan, menjelang waktu buka puasa antre mengambil makanan dan minuman secara prasmanan. Salah seorang pengunjung, Sunaryadi mengungkapkan, setiap bulan Ramadan langganan datang ngabuburit jalan-jalan bersama keluarga di 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan'. Karena, ketika ngabuburit jalan-jalan di 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan' yang digelar sepanjang Jalan Jogokaryan dapat menemukan suasana nyaman dan bisa membeli hidangan dan minuman sesuai selera untuk buka puasa.

Selain itu, panitia pelaksana gelaran 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan' juga menyediakan takjil berupa makanan dan minuman untuk para pengunjung. Mereka dapat mengambil menjelang saat buka puasa. "Karena itu, saya bersama keluarga selalu datang ngabuburit jalan-jalan di Kampoeng Ramadhan Jogokaryan. Saya senang dengan adanya kegiatan di Kampoeng Ramadhan Jogokaryan yang digelar setiap bulan Ramadhan," kata Sunaryadi. Selain ngabuburit jalan-jalan di 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan', juga ada ngabuburit yang digelar rutin setiap Ramadan di sepanjang Jalan Nitikan, Umbulharjo Yogyakarta, sore hari mulai pukul 16.00 WIB, hingga menjelang waktu buka puasa. Juga tampak ramai



Suasana pengunjung di 'Kampoeng Ramadhan Jogokaryan'.

pengunjung. Bahkan selama sebulan gelaran ngabuburit, banyak pengunjung yang jalan-jalan sambil membeli makanan dan minuman untuk persiapan buka puasa. Salah satu pengunjung ngabuburit di Jalur Gaza Jalan Nitikan, Sri Ningsih mengatakan, langganan ngabuburit jalan-jalan sambil membeli hidangan dan minuman bersama keluarga sudah sejak tahun 2022. "Ketika bulan Ramadan, saya dapat menemukan suasana riang gembira tanpa beban. Saya suka ngabuburit jalan jalan bersama keluarga, bisa menemukan suasana enjoy sambil menunggu saat buka puasa," kata Sri Ningsih, warga Jalan Imogiri Barat. Sementara di bulan Ramadhan 1446 H, alumni SMA Bosa (Bosa Bersatu) Yogyakarta terdiri lintas angkatan, melakukan aktivitas berbagi takjil di Jalan Wardhani 2, Kotabaru Yogyakarta. Diawali Jumat (7/3) sore. Kegiatan berbagi takjil masih berlangsung masih sampai dengan Kamis (27/3) mendatang. Para alumni SMA Bosa lintas angkatan dari tahun 1970-2000-an, membagikan takjil kepada pengendara sepeda motor, becak motor dan mobil yang sedang melintas di Jalan Wardhani (selatan SMA

Bosa) Kotabaru, Yogyakarta. Panitia pelaksana Alumni Bosa Bersatu (ABB) Yogyakarta berbagi takjil, Budi Waljiman SH MH mengungkapkan, kegiatan berbagi takjil di bulan Ramadan ini dilaksanakan keempat kali diikuti perwakilan dari alumni Bosa lintas angkatan. Berbagi takjil kali ini membagikan total sebanyak 5.000 paket makan dan minuman rata-rata perhari 250-300 paket takjil. Yang menggembirakan, katanya, para alumni lintas angkatan mempunyai semangat berbagi. Hal ini tampak mereka gembira saat membagikan takjil kepada para pengendara sepeda motor dan mobil yang sedang melintas di Jalan Wardhani Kotabaru Yogyakarta. Dalam rentang waktu sekitar 15 menit pada hari pertama, alumni Bosa lintas angkatan bisa membagikan sebanyak total 350 takjil. Diakhiri dengan bukber (buka bersama). "Setelah para alumni Bosa selesai melaksanakan berbagi takjil, dilanjutkan buka bersama di SMA Bosa. Di sela buka puasa, para alumni bisa berinteraksi membangun semangat guyub rukun lintas angkatan," papar Budi Waljiman. (Khocil Birawa)



Suasana ngabuburit di 'Jalur Gaza' Jalan Nitikan Yogyakarta.



Sejumlah alumni Bosa Bersatu Yogya berbagi takjil.

KULINER

TRIKAJAYA CAFE & RESTO

Nyaman Buka Bersama Selama Ramadan



Suasana malam hari di Tikajaya Cafe & Resto.

PENGUSAHA kuliner setiap bulan Ramadan kebanyakan menyesuaikan baik waktu buka maupun membuat tambahan minuman seperti kolak. Salah satunya Tikajaya Cafe & Resto Jalan Mahoni, Grojogan, Wirotkerten, Banguntapan Bantul. Resto milik pasangan Sutrajaya Mbah Jaya dan Ny Tika, selama Ramadan buka sore mulai pukul 15.00 sampai 22.00 WIB. Selama Ramadan lebih banyak melayani pembeli keluarga dan rombongan menikmati buka bersama. Pengelola Tikajaya Cafe & Resto, Dayik mengungkapkan, setiap bulan Ramadan banyak pembeli langganan keluarga, komunitas dan instansi rombongan santap buka puasa bersama. Untuk menu buka puasa dapat pesan menu paket buka puasa yang selama ini diujikan di Tikajaya Cafe & Resto. "Khusus bulan Ramadan diujikan minuman kolak. Selain itu, para

pembeli keluarga maupun rombongan yang buka bersama dapat pesan minuman sesuai selera," kata Dayik. Dikatakan Dayik, beragam menu yang diujikan nasi goreng (nasgor) sosis, nasgor telur, nasgor ayam, nasgor sea food, nasgor daging kambing, nasgor Tika Jaya dan pete. Selain pembeli dapat pesan hidangan ayam goreng kremes, ayam bakar, ayam geprek, bakmi goreng/ rebus, capcay dan menu lainnya. Disediakan pula menu ikan lele kremes, lele goreng/ bakar, nila goreng/ bakar, gurami goreng/ bakar. Berbagai camilan jamur crispy, kentang goreng, tempe mendoan, tempe goreng, tahu goreng/ bacem, bakwan dan pisang goreng. Kemudian minuman dapat pesan wedang teh, wedang jeruk, wedang kopi, wedang jahe, wedang sere, wedang jahe susu. wedang uwuh, wedang secang,

dan wedang tape ketan. Selain itu, juga aneka minuman lainnya diantaranya jus jambu, jus mangga, jus semangka, jus tomat, jus apel dan jus wortel. "Para pembeli keluarga dan rombongan senang jajan karena banyak pilihan menu dan minuman alternatif dapat pesan sesuai selera. Selama ini, menu yang diminati pembeli ayam goreng, ayam geprek, nasi goreng seafood," tukas Dayik. Disampaikan pula, selama ini pada hari biasa pembeli ramai waktu santap siang dan santap malam. Para pembeli dapat memilih tempat duduk di meja dan ruang bangunan rumah limasan yang nyaman dan sejuk. Kemudian pembeli yang jajan siang hari dapat menikmati pemandangan sawah hijau pula. Bahkan para pengunjung yang baik mobil dan sepeda motor akses masuk mudah parkir luas. "Karena itu, selama ini banyak

komunitas, ibu-ibu arisan melakukan rapat, syukuran dan ulang tahun dan menikmati hidangan ala Tikajaya Cafe & Resto harga ankringan," tandas Dayik. Pasangan keluarga Sudarisman-Harmiyati mengatakan, senang langganan jajan di Tikajaya Cafe & Resto ini, karena menu dan minuman lengkap banyak pilihan harga terjangkau alias merakyat. Kemudian tempat duduk dan ruangan nyaman dan pelayanan ramah serta cepat saji. "Saya senang langganan jajan bersama keluarga. Kadangkala jajan rombongan bersama teman-teman kantor pula. Karena, saya jajan kali pertama di Tikajaya Cafe & Resto ini, diajak teman kantor," kata Sudarisman, warga Jalan Imogori Timur Bantul. (Khocil Birawa)



Wedang tape ketan

Bunga Bawang Sedap

SAYUR bunga bawang yang renyah *kreyas kreyas*, kini banyak digemari dan disajikan di berbagai rumah makan dengan berbagai varian menu masakan. Tips memasaknya dengan memisahkan batang yang sudah menguning atau busuk. Pakailah batang yang hijau segar saja dan renyah. Sebelum mengolah bunga bawang, pisahkan batang yang sudah menguning atau busuk dari batang yang masih hijau. Gunakan batang yang masih hijau dan renyah saja. Bagian pangkal yang paling keras sebaiknya dibuang, karena tidak enak disantap. Selanjutnya bisa diolah menjadi masakan tumis atau masakan kuah santan dan dimasak bersama tempe, tahu atau ikan. Salah satu yang bisa diolah adalah martabak telur mini. Yaitu dengan kulit lumpia siap pakai dan bumbu kare instan. Isianya daging sapi/ayam cincang, telur kocok, bawang putih cincang, garam, merica bubuk. Setelah isian ditumis dan matang masukkan dalam kulit lumpia, lipat lalu goreng. **Tumis Bunga Bawang Saus Tiram.** **Bahan:** -Bunga bawang dan daun bawang merah. -Tauge. -Tahu putih potong dadu, goreng setengah matang -Bawang merah dan bawang putih. -Cabe rawit sesuai selera. -Irisan tomat. -Saos tiram. -Kecap manis. -Garam dan air. **Cara Membuatnya:** -Goreng potongan tahu. -Iris bawang merah dan bawang putih. -Iris cabe dan tomat. -Cuci bersih bunga dan batang bunga bawang. -Cuci bersih tauge. - Tumis bawang merah, bawang putih lalu tambahkan air sedikit dan masukkan tahu putih. Setelah itu masukkan daun dan bunga bawang merah, tomat, saos tiram dan kecap manis. - Tambahkan garam. - Cek rasa. - Masukkan tauge sebentar. **Kaya Zat Besi** Bunga bawang mengandung alium yang ber aroma tajam. Bunga bawang kaya kalium dan zat besi. Sayuran ini memiliki kandungan antioksidan, yaitu flavonoid bernama lutein dan zeaxanthin. Bunga bawang juga cukup kaya vitamin K. Kandungan lainnya adalah asam folat, protein, dan kalsium. Dilansir dari Nutrition Journal, bunga daun bawang memiliki sifat antikanker dari kandungan lutein dan zeaxanthin. Seperti kanker paru-paru, kanker mulut, kanker perut, dan kanker usus. (Fia)



Bunga Bawang Sedap



Menu nasi ayam goreng



Camilan jamur crispy



Tempe goreng

KR-Fia