MUSEUM SANDI DI KOTABARU

Pajang Benda Sejarah Masa Perjuangan

Bangunan arsitektur indis Museum Sandi Kotabaru Yogya. KR-Khocil Birawa

MUSEUM Sandi, bagian Unit Pelaksana Teknis Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN) Republik Indonesia, menempati bangunan gedung aristektur indis di Jalan FM Noto, Kotabaru Yogyakarta.
Keberadaan Museum Sandi yang menempati bangunan cagar budaya di Kotabaru sejak tahun 2014 tersebut, satu-satunya di Indonesia yang mendukung pelaksanaan tugas dan fungsi BBSN dalam meningkatkan budaya keamanan informasi melalui edukasi masyarakat, sekaligus melestarikan nilai-nilai sejarah perjuangan insan persandian yang menjadi bagian intergal perjuangan kemerdekaan Indonesia.

Museum Sandi kali pertama dibentuk tahun 2008, menempati di Museum Perjuangan Brontokusuman Jalan Kolonel Sugiyono Yogyakarta. Ketika pengunjung berkunjung, sebelumnya diajak menonton tayangan video berkait informasi sandi-sandi simbolik di zaman kuna dan kebaradaan Museum Sandi. Kemudian para pengunjung dipandu karyawan, diantar keliling melihat berbagai barang koleksi tentang sandi yang mempunyai nilai sejarah perjuangan masa gerilya melawan penjajah yang dipajang di sejumlah ruang lantai 1 dan lantai 2 di Museum Sandi Kotabaru.

Di lantai 1 pengunjung bisa melihat 'Diorama Pembentukan Dinas Code', dua patung yang menggambarkan sosok Menteri Pertahanan (Menhan) RI Mr Amir Sjarifuddin dengan dr Roebiono Kertopati, dan informasi tanggal 4 April 1946, di Yogyakarta, sedang membahas dr Roebiono untuk mendirikan badan pemberitaan rahasia bagi kepentingan pemerintah RI.

Organisasi tersebut, kemudian nama Dinas Code (baca: Kode). Awalnya, hanya Kementerian Pertahanan yang menggunakan sistem sandi buatan. Namun seiring perkembangan waktu instansi lain, juga menggunakannya, antara lain Markas Besar Tentara (MBT), Tentara Rakjat Indonesia (TRI) Sumatera, Panitia Oeroesan Pengembalian Orang Djepang dan APWI (POPDA). Panitia Gentjatan Senjata Divisi I Jawa Timur dan Gubernur Sumatera.

Selain tugas pengamanan berita rahasia, Dinas Code juga bertugas melakukan pemantauan terhadap berita-berita dari dalam dan luar negeri yang diperlukan oleh Kementerian Pertahanan Bagian B. Per 30 April 1947, dilaksanakan fusi badan-badan intelijen di Kementerian Pertahanan dengan Badan Rahasia Negara Indonesia (BRANI) menjadi Kementerian Bagian V.

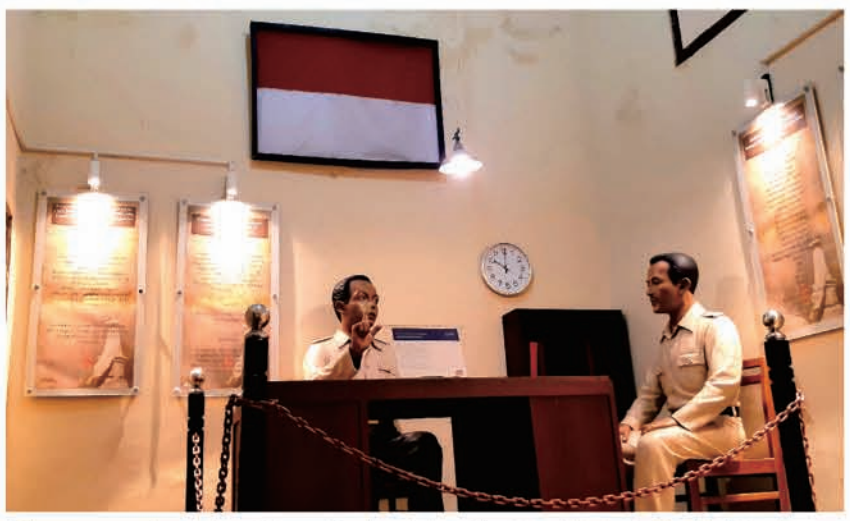
Selama periode ini hingga awal tahun 1948. Dinas Code telah berhasil hubungan dengan Dinas code sampai ke berbagai daerah bahkan perwakilan RI di luar negeri yang ada di Singapura, London, Cairo, India dan PBB.

Karyawan Museum Sandi, Widya Apriyani AMd mengatakan, para pengunjung dapat melihat beberapa kamera antik koleksi pribadi milik dr Roebiono Kertopati, Monumen situs Rumah Sandi, Desa Purwoharjo, Kecamatan Samigaluh Kulonprogo. Bahkan monumen situs Rumah Sandi mempunyai nilai sejarah di masa perjuangan.
Selama ini Museum Sandi dikunjungi rombongan pelajar, mahasiswa dan masyarakat yang ingin tahu tentang Museum Sandi dan berbagai koleksi beragam benda yang mempunyai nilai sejarah. "Museum Sandi buka setiap hari, namun khusus hari Senin libur," kata Widya Apriyani, sambil menambahkan, Kepala Museum Sandi, Setyo Budi Prabowo SST.
Widya Apriyani menyebutkan, rumah arsitertur indis yang digunakan untuk

Karyawan museum, Widya Apriyani menjelaskan soal alat sandi. KR-Khocil Birawa

dipajang sejumlah barang seperti kursi dan meja yang memiliki nilai sejarah dulu digunakan para Code Officer (CdO) dalam tugasnya di kantor sandi darurat.
Selain itu, dipajang patung Bapak Persandian Indonesia dr Rubiono Kertopati dan biografinya. Sejumlah alat mesin sandi kuna beragam merek dan barang-barang lainnya yang Museum Sandi di Kotabaru Yogyakarta ini termasuk bangunan cagar budaya milik Pemda DIY. Sehingga tetap dijaga dan terawat. Bangunan rumah kuna Museum Sandi, juga terdapat bangunan aula untuk acara pertemuan, bangunan ruang perpustakaan dan halaman luas pula," imbuh Widya Apriyanyi.

Khocil Birawa)



Diorama pembentukan Dinas Code, dialog Menhan Mr Amir Sjarifuddin dengan dr Rubiono Kertopati

Rombongan mahasiswa melihat koleksi Museum Sandi Kotabaru. KR-Khocil Birawa

KULINER

KULINER TRADISIONAL KHAS 'RAMINTEN'

Menjadi Ikon Pariwisata Yogyakarta

KR-Khocil Birawa
Pelanggan menikmati sajian dan suasana di 'The House of Raminten' Kotabaru.

'The House of Raminten' salah satu pusat kuliner bernuansa Jawa, berbasis seni budaya. Dalam perkembangannya mampu menjadi daya tarik dan ikon pariwisata Kota Yogyakarta. Mereka yang hadir di 'The House of Raminten', selain pecinta kuliner warga Yogyakarta, juga banyak wisatawan dari berbagai daerah yang sedang berkunjung di 'Kota Budaya' Yogyakarta, menyempatkan mampir jajan dan menikmati hidangan tradisional khas Jawa sesuai selera, sambil mendengarkan aluman musik gendhing Jawa.

Bahkan selama ini, The Haouse Raminten di Jalan FM Noto No 7, Kotabaru Yogyakarta, ketika hari libur panjang Jumat, Sabtu, Minggu, pembeli yang jajan antre untuk mendapat tempat duduk. Sehingga, The House of Raminten, usaha kuliner milik pengusaha Hamzah Hendro Sutikno (KMT Tanaya Hamiji Nindyo) yang sudah berjalan 16 tahun dan menjajakan menu tradisional Jawa, mampu maju berkembang laris manis setiap hari gayeng pembeli. Menurut Lisa Pawestri, selaku manajer The House of Raminten, selama bulan Ramadan, juga menyediakan sejumlah menu paket Ramadan. Di antaranya paket 'sekul samirene, lumpia ayam, es campursari, kolak', 'sekul samirono, tahu seafood, es kuwut, kolak', 'sekul ulamsari, pisang goreng, le citya, kolak', 'nasi lada hitam, pisang goreng, kelapa muda singgel, kolak', 'sego manten, es carica kolak', 'nasi ayam goreng, es teh, kolak'.

Ada juga menu barengan 4 orang 'sekul pangkonan (nasi tumpeng, ayam geprek kremes, pecel, tahu, tempe), 4 lompia ayam, 1 buah segar, 4 es teh, kolak' dan menu paket Ramadan lainnya.

Kemudian beragam menu unik dan lezat ala The House of Raminten, antara lain sekul sanggo langit (nasi tumpeng, ayam gereh, gudhangan, tempe dan beragam sate telur puyuh, sate usus ayam, sate empela). Selain itu, juga ada menu alternatif 'nasi rantang wiwit' (gudangan, gereh, telur), sego sapi lada hitam, nasi koloke, kupat tahu, plencing kangkung, tumis kangkung, pecel, sop ulam roso, bakso, ayam goreng, ayam geprek, telur bakar, fuyungkai, gurameh pecak, nila pecak, nila goreng dan hidangan lainnya. Untuk sambal bisa pesan sambal bawang, sambal kecap dan sambal ijo.

"Selama bulan Ramadan ini, banyak pembeli, baik rombongan maupun keluarga, berbuka puasa di sini. Pada lima hari sebelum Lebaran dan pasca Lebaran selama seminggu biasanya banyak pembeli rombongan keluarga pemudik," papar Lisa Pawestri. Dikatakan, The of Raminten setiap hari buka pukul 08.30-00.00 WIB.
Untuk camilan, disebutkan Lisa Pawestri, tersedia tempe krispi, tempe mendoan dan kentang goreng. Sedangkan aneka minuman es pisang ijo, es krim goreng, rujak es krim, es krim Raminten, teler raminten, es seger waras, teler durian, tape ketan, teh poci, kopi. Ragam jus di antaranya jus mangga, jus sirsat, jus setroberi, jus apel, jus durian.

"Berbagai hidangan dan minuman tradisional Jawa

KR-Khocil Birawa
Menu nasi Koloke

yang unik dan rasanya lezat, juga mengutamakan pelayanan ramah, cepat saji. Selain itu, ruang lantai 1 dan lantai 2 tempat duduk nyaman. Bisa di kursi atau duduk lesehan. Sehingga, para pembeli yang jajan suasana 'njawani'.
"Untuk memantapkan, saya mencari tahu lewat media sosial. Melihat daftar menu dan suasananya di IG The House of Raminten," ujarnya. Betty pun mengaku senang jajan di The House of

KR-Khocil Birawa
Tempe mendoan

dapat menikmati hidangan tradisional Jawa sesuai selera dan menemukan suasana nyaman pula," papar Lisa Pawestri. Seorang pembeli, Betty Firly Martanti mengungkapkan, kali pertama jajan di The House of Raminten di Kotabaru karena mendapat informasi dari teman pencinta kuliner. Intinya perlu mencoba, mencicipi hidangan tradisional Jawa yang unik dan lezat serta menikmati Raminten di Kotabaru ini, karena menunya tradisional Jawa, unik, di samping tempat duduk dan ruangannya yang nyaman. "Yang jelas, saat santap hidangan dapat menikmati alunan musik gamelan gendhing Jawa, sehingga suasananya jadi Yogya banget. Saya asli kelahiran Jakarta, domisili di Yogyakarta sejak tahun 2018," kata Betty Firly Martanti. **(Khocil Birawa)**

KR-Khocil Birawa
Nasi rantang wiwit

KR-Khocil Birawa
Minuman es pisang ijo

Timun Suri Kaya Nutrisi

SAAT ramadan, timun suri banyak muncul di pasaran. Sebagai bahan minuman, timun suri sangat menyegarkan. Tekstutnya lembut, mengandung banyak air. Beberapa literatur menyebutkan, timun suri kaya nutrisi. Sehingga tepat sebagai hidangan buka puasa.

Sebagai hidangan berbuka, timun suri bisa dikreasikan menjadi aneka sajian. Populer timun suri disajikan dengan es sebagai minuman dingin. Salah satunya adalah dengan nata de coco.

Es Timun Suri Nata de Coco
Bahan:
- Timun suri
- Nata de coco
- Sirup sesuai selera

Cara membuatnya:
-Timun suri dipotong potong buang bijinya
-Congkel daging timun dengan sendok
-Siapkan wadah masukkan nata de coco
- Tambah sirup,air dan es batu
- Sajikan saat buka puasa

Bisa juga disajikan dengan buah buahan lain seperti buah naga. Bahkan juga bisa dicampur susu, air jeruk. Bisa pula dikreasikan dengan selasih, atau biji chia seed. Bisa dijadikan sebagai bagian sop buah yang segar sehat dengan susu dan buah lainnya.

Mengandung Serat

Laman Hellosehat menyebutkan, timun suri bisa mengganti cairan tubuh yang hilang saat puasa. Selain itu juga mencegah sembelit, karena banyak mrngandung serat. Juga membantu yang bagi sedang program diet menurunkan berat badan,cocok konsumsi timunsuri karena kandungan seratnya.

Serat larut dalam lemonsuri, juga membantu mengikat kolesterol dalam usus. Sehingga baik dikonsumsi untuk membantu menurunkan kadar kolesterol.

Sedang laman Mayo Clinic menyebut, kandungan vitamin C pada timun suri bisa berfungsi sebagai antioksidan. Melindungi sel-sel tubuh dari radikal bebas.

Sedang kandungan kalium timun suri, baik untuk menurunkan tekanan darah. Kalium membantu mengatur keseimbangan elektrolit dalam tubuh, yang dapat membantu menurunkan tekanan darah tinggi.

Timun suri juga mengandung vitamin A dan vitamin C, yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan mata. Melihat begitu kaya nutrisi, timun suri cocok dikonsumsi saat bulan puasa. **(Fia)**

KR- Hanik Atfiati
Timun suri bisa dikreasikan dalam sajian minuman.