

Gudeg Mbak Yanti Temanggung

Gudeg selama ini dikenal sebagai makanan khas Yogya bahkan ganjil menyebut Yogya tanpa gudegnya. Jika ditelusuri lebih lanjut, sebenarnya beberapa kota di Jawa Tengah khususnya, sejak zaman dulu juga telah mengenal masakan tradisional ini. Walau antara satu kota dengan kota lainnya punya ciri khas dan citarasa yang berbeda, demikian pula cara penyajiannya juga. Kini gudeg merambah pasar mancanegara. Gudeg hadir di Swiss, Perancis dan beberapa negara lain di Eropa.

Bahan pokok pembuat gudeg yaitu buah nangka muda (tewel). Nangka dalam bahasa latinnya disebut *Artocarpus heterophyllus*. Tinggi pohon biasanya 10-15 m. batangnya tegak, berkayu, bulat, kasar dan berwarna hijau kotor.

Daun tanaman pohon nangka juga direkomendasikan oleh pengobatan ayurveda sebagai obat antidiabetes karena ekstrak daun nangka memberi efek hipoglikemi. Selain itu daun pohon nangka juga dapat digunakan sebagai pelancar ASI, borok (obat luar), dan luka (obat luar).

Daging buah nangka muda (tewel) yang dimanfaatkan sebagai gudeg mengandung albuminoid dan karbohidrat. Sementara biji nangka dapat digunakan sebagai obat batuk dan tonik. Biji nangka dapat diolah menjadi tepung yang digunakan sebagai bahan baku industri makanan (bahan makan campuran). Khasiat kayu sebagai anti spasmodic dan sedative, daging buah sebagai ekspektoran, daun sebagai laktagog.

Dalam perjalanannya di Temanggung, Tim Tamaddun berkesempatan secara langsung melihat dan mencicipi resep gudeg khas Temanggung. Ibu Sariyanti (40 th) yang akrab disapa Mbak Yanti ini adalah salah satu dari sekian pemilik warung penjaja gudeg. Apa rahasia kenikmatan gudeg mbak Yanti? Kita ikuti penuturan berikut.

Mbak Yanti mengawali usahanya sejak tiga tahun silam. Sebelumnya ia ”magang” terlebih dulu di warung gudeg milik Bu Sarmudi yang akrab disapa Mak Neng. Warung gudegnya yang telah dibuka sejak 30-an tahun silam, tentunya membuat Mak Neng mempunyai resep khusus untuk gudegnya. Setiap harinya tak kurang dari dua ratusan pembeli mengantri di warungnya. Selain harga yang relatif murah, rasanya yang enak pun menjadi alasan tersendiri bagi langganannya.

Cukup lama membantu ibunya, Mbak Yanti pun melihat peluang yang cukup baik bagi usaha warung gudeg. Kesempatan ini tak sedikitpun ia sia-siakan, dengan modal 8 (delapan) juta rupiah pada pertengahan 2005 lalu ia membuka sendiri warung gudegnya.

Meski modal yang tak sepenuhnya milik sendiri, karena sebagian merupakan modal pembiayaan dari TAMZIS Temanggung untuk usaha itu, tetapi dengan semangat wirausaha Mbak Yanti tak ragu-ragu lagi memulai usaha. Uang tersebut ia belanjakan untuk membeli kerangka warung yang terbuat dari besi, terpal sebagai penutupnya, alat-alat memasak, almari makan, dan peralatan-peralatan lain untuk kebutuhan warungnya.

Untuk tanah tempat usaha, ibu dua anak ini merasa bersyukur karena dirinya tak harus membeli ataupun mengontrak. Seseorang yang ia kenal baik rela menggratiskan tempat yang sampai kini ia gunakan sebagai warung.

Dengan uang sisa membeli peralatan tersebut, ia gunakan membeli nangka muda, beras, telur bebek, ayam kampung, dan bumbu-bumbu. Maka mulailah ia melayani satu dua pembeli yang datang, tak jarang banyak pula limpahan pembeli dari warung ibunya.

Siang hari dengan dibantu seorang karyawan ia kesana kemari mengelilingi pasar untuk membeli bahan-bahan tersebut. Sore hari hingga malam dibantu dua tukang masak ia mempersiapkan semuanya. Seperti itulah aktifitas harian Mbak yanti dan ketiga karyawannya memperjuangkan warung gudegnya.

Jika kebanyakan warung makan buka pagi sampai sore atau malam hari, berbeda dengan gudeg Mbak Yanti ini. Ia justru buka jam 5 pagi hingga 10 pagi. Atau bahkan ketika bulan puasa mulai jam 1 dini hari hingga shubuh. Lalu siapa kira-kira langganannya ya?....

”Saya biasanya menyempatkan diri mampir di sini. Perjalanan malam membuat saya sering lapar, ketika harus berhenti makan ya saya cari yang dekat dan strategis. Saya lupa sudah berapa kali mampir ke warung Mbak Yanti ini” ungkap Rudiyanto (25 th) salah seorang langganan Mbak Yanti.

Selain para sopir, karyawan, tukang becak dan ojek, tak sedikit juga pembeli dari luar kota yang lewat di depan warung gudeg Mbak Yanti. Kebetulan warungnya berada tepat di jalan Jendral Sudirman Temanggung, yakni jalur antar kota Wonosobo -Magelang - Semarang. Dan sekitar 100 m ke arah timur dari pasar induk Temanggung.

Pelanggan lain, Diana (24 th) seorang karyawan swasta berkata, rasanya yang enak dan cocok dengan lidahnya, dan harga yang murah menjadi alasan tersendiri bagi dirinya dan suaminya untuk sering-sering sarapan gudeg Bu Yanti.

“saya punya resep khusus untuk masak gudeg, selain itu saya hanya pake ayam kampung asli dan telur bebek yang bisa kenyal. Inilah yang jadi incaran pembeli” tambah Mbak Yanti menjelaskan.

Tiga tahun berjualan ia kini per hari menghabiskan 5 kg gudeg, 5 kg nasi, 100 butir telur bebek, serta 3 ekor ayam kampung. Harga per porsi untuk gudeg komplit dengan daging utuh 11.500 rupiah, gudeg komplit biasa 9.000 rupiah, gudeg dengan telur saja 5.500 rupiah, dan gudeg tanpa daging dan telur 3.000 rupiah. Menurutnya, tak sedikit pula orang yang hanya beli gudeg dengan sambal tanpa nasi dengan harga 2.000 rupiah per porsi.

Kini setiap hari tak kurang dari seratus pembeli memburu gudegnya. Omzet rata-ratanya 800 ribu rupiah/ hari. Dengan keuntungan bersih Rp. 200.000. Alasan itulah yang mendorong Bu Yanti membuka cabang baru bagi gudegnya. Seperti di awal usaha, Bu Yanti tetap berharap TAMZIS bisa memberi pembiayaan untuk modal usahanya. [ir]