



Media: Radar

Hari: Selasa

Tanggal: 23 Agustus 2011

Halaman: 2

Firmansyah Sarjana Cokro Tela

Inspirasi Anak Muda, Bangga Potensi Diri

JOGIA - Tak banyak generasi muda yang bangga dengan identitas dirinya sebagai Bangsa Indonesia. Mereka biasanya lebih tertarik untuk meniru atau mengonsumsi barang-barang dari luar negeri.

Krisis identitas pada diri anak muda ini, menjadi salah satu penarik sang sarjana telo Firmansyah Budi. Atas keprihatinan kondisi tersebut yang salah satunya kian terpinggirkannya *telo* (singkong) untuk menjadi makanan konsumsi, mendorong Firman untuk berpikir kreatif.

Akhirnya, dengan kreasinya, Firman berhasil mengemas *telo* menjadi produk yang tak kalah dengan makanan asing. Untuk bersaing, Firman pun mengemas produknya menjadi Cokro Tela Cake. Makanan ini lahir untuk menyediakan alternatif oleh-oleh cita rasa Jogja yang unik.

Sosok langka Firman inilah yang kemudian diangkat Kang Herry Menginspirasi, tayangan setiap Minggu pukul 19.30 di Jogja TV bekerja sama Radar Jogja pada 28 Agustus 2011. Dengan keuletannya, Firman sukses membuat *Telo* yang sebelumnya menjadi makanan masyarakat pinggiran menjadi oleh-oleh khas Jogja.

"Cokro Tela Cake merupakan salah satu toko oleh-oleh khas Jogja dengan produk utama Tela Cake yang berbahan baku murni 101% dari singkong asli Indonesia," ujar Firmansyah kepada Kang Herry Menginspirasi, di outletnya beberapa hari lalu.

Firman menerangkan, singkong merupakan produk yang mudah ditemui di wilayah Jogjakarta. Jenis tanaman pangan ini, memiliki kandungan gizi yang bagus untuk kesehatan. Tapi, di masyarakat masih dianggap sebelah mata karena citranya yang kampungan.

Firman pun memiliki ide untuk mengubah citra singkong atau tela sebagai makanan yang dianggap kampungan atau ndeso berubah dengan menjadi makanan yang lezat.

Dari hasil kreasinya, singkong yang semua dikenal makanan yang hanya direbus atau digoreng menjadi kue yang kaya cita rasa. Ia menemukan varian rasa cake yang menggoda bagi lidah.

"Ternyata singkong lebih nikmat daripada makanan-makanan impor yang banyak beredar di pasaran. Jadi, saya kira potensi nusantara sebenarnya lebih menjanjikan bagi kesehatan dan rasa," katanya.

Kreasinya itu, ia kombinasikan dengan rasa-rasa lain yang sudah dikenal masyarakat. Seperti mocca, kacang, blueberry, cokelat, strawberry, dan keju. Dikemas dengan model Cake (Roti) Cokro Tela Cake berhasil memadukan citarasa khas tradisional Jogja menjadi citarasa yang lezat, dengan citarasa modern dan sophisticated.

Kekhasan rasa Cokro Tela Cake ini menjadi yang pertama bagi untuk makanan olahan nusantara. Firman bisa menyatukan aspek tradisional dan modern dalam satu citarasa produk lezat yang bisa dinikmati semua kalangan masyarakat.

Selain Tela Ccake sebagai produk utama, Cokro Tela Cake pun mengembangkan produknya. Sadar potensi masyarakat akan makanan dari singkong sangat kaya, Firman menggandeng UKM produk olahan pangan untuk menyediakan berbagai jenis produk singkong di outletnya.

Hasilnya ternyata sangat memuaskan. Makanan dari singkong bisa diolah menjadi makanan yang sangat kaya akan rasa dan kreasi. Ini terbukti hasil kerja sama dengan UKM tersebut dapat menambah jenis produk di outletnya seperti yangko, bakpia, kripik paru sapi, abon tuna Gadung, Grubi, Nopia, Peyek, Kacang, dan Sale.

Sebelumnya, dalam episode keenam, Kang Herry menampilkan sosok Ketua RW tertua di Kota Jogja. Jabatan pemerintah terdepan di masyarakat itu, telah diemban Djono Prono Sudiro, lebih dari tiga dasarwarsa.

Bahkan, pria kelahiran 27 Maret 1929 hampir separo umurnya ia baktikan untuk memimpin RW II Kelurahan Panembahan, Kecamatan Kraton. Dia merupakan Ketua RW tertua di Kota Jogja.

Pak Djono, panggilan akrabnya, ini menjabat Ketua RW sejak pertama sampai saat ini belum pernah tergantikan. "Saya menjadi ketua RW sejak zaman Walikotanya Pak Djatikanto, waktu itu menjadi ketua RK terakhir dan berubah RW. Saya ketua RW pertama sampai sekarang belum pernah tergantikan," katanya, saat menjawab pertanyaan Kang Herry.

Kemantapan warga memilih Pak Djono berawal dari penutupan selokan sepanjang 450 m lebar 2 m serta kedalaman 2 m pada masa pemerintahan Walikota Djatikanto yang menghabiskan dana kurang lebih Rp 3,5 juta.

"Keinginan ini murni gagasan warga yang saat itu masih 8 RK, saya berusaha mencari dana murni swadaya, belum ada bantuan dari pemerintah seperti sekarang. Saya mendukung gagasan ini karena bila terjadi hujan lebat, warga saya kebanjiran, ini yang menggugah saya lebih semangat," tutur Pak Djono. (eri/adv)



MENGINSPIRASI: Walikota Jogja Herry Zudianto menjalani pengambilan gambar acara "Kang Herry Menginspirasi" di outlet Cokro Tela, Pakualaman, Jogjakarta.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Bagian Humas dan Informasi	Positif	Segera	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 11 September 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005