



► USAHA KULINER

Hidangan ala Barat Suasana Warteg di Pasar Kranggan

Di salah satu sisi Pasar Kranggan, Jogja, ada warung yang menyediakan menu western food alias makanan ala Barat. Berbeda dengan tempat makan western umumnya, suasananya lebih mirip warteg. Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Sirojul Khafid.

Antariksa mencatatkan sejarah hari itu. Bukan sejarah yang akan tercatat di buku pelajaran, tetapi sejarah dalam kehidupan pribadinya. Dengan sengaja,

dia menginjakkan kaki di pasar tradisional, sesuatu yang bahkan jarang muncul di pikiran.

Setelah parkir di depan Pasar Kranggan, Jogja, ekspektasinya tentang pasar tradisional benar terlihat. Genangan air, lantai yang menghitam, sampai orang lalu lalang membawa barang dagangan. Sumpek. Sesuatu yang kurang begitu Antariksa suka. Namun rekomendasi teman untuk makan di The French Press (TFP) Kopi Warung membuatnya

menghiraikan semua itu.

Menuju lantai dua, sayup-sayup terdengar lagu *Perlahan* dari Guyon Waton. Sesampainya di TFP, Antariksa melihat daftar menu di *white board* putih kecil. "Italian beef *casserole* itu apa, mas?"

Pelayan menjelaskan dengan detail. Namun yang terdengar Antariksa hanya, "Jadi ada olahan *bla.. bla.. bla*, nanti dipotong *bla.. bla.. bla*, setelah itu ada proses *bla..bla..bla*."



Harian Jogja/Sirojul Khafid

► Halaman 10

Meynar Intan di TFP Kopi Warung, Pasar Kranggan, Jogja, Rabu (11/5).

Hidangan ala Barat...

la masih asing dengan makanan *western*. Namun penjelasan *waitress* cukup meyakinkan.

Salah satu *owner* TFP, Meynar Intan, mengatakan, menu memang sengaja dibuat tanpa ada penjelasan detail. Justru warung itu mengharapkan munculnya interaksi intens dan komunikasi antara pelanggan dengan penjual. Dengan adanya komunikasi, akan terbangun hubungan antarmanusia. Harapannya ke depan akan saling mengingat nama.

"Pernah ditawarkan pemesanan melalui *barcode* dan sebagainya. Saya enggak pengin, biar konsepnya kayak warung, biar ada interaksi, nama ditulis biar kalau datang masih *inger*, *owh* mbak ini, mas ini," kata Intan saat ditemui di TFP, Rabu (11/5). "Adanya hubungan antara penjual dan pembeli itu paling penting. Dari yang enggak kenal, bisa jadi kayak *ternern* ngobrol," katanya.

Perempuan kelahiran Solo itu kurang begitu suka apabila tempat makannya dibidang restoran atau kafe. Warung. Ya, ia lebih suka disebut warung. Pembeli tidak perlu memakai pakaian tertentu untuk bisa makan di sini.

"Memasyarakatkan makanan *western*," kata Intan. "Jadi orang enggak perlu minder buat makan makanan *western*. Enggak usah takut bertanya ini menu apa, dan sebagainya. Kadang orang kalau makan di luar takut [gensis] *nanya* atau lainnya. Semua kalangan bisa merasakan *western food* di sini."

Menu Berbeda

Sekitar lima menit setelah memesan, hidangan yang dipesan Antariksa sudah tersaji di meja. Ada *mashed potato*, potongan daging, beserta sejenis salad. Dia memakannya cukup lahap. Meski Antariksa menyukai makanan itu, belum tentu esok hari dia bisa memesan menu yang sama.

"Menu makanan di TFP

setiap harinya berbeda. Biar enggak bosan. Kayak makanan di rumah, tiap hari kan beda. Jadi bisa *surprise* juga. Kami *update* di *Instagram*," kata Intan yang saat ini berumur 37 tahun.

Dalam hal makanan, pengelola cukup ketat. Mulai dari pemilihan bahan premium, tidak ada campuran *micin*, sampai durasi bahan baku. Ketahanan maksimal bahan baku hanya empat jam. Hal ini mempengaruhi jam operasional warung. Di TFP Pasar Kranggan, dua sisi masing-masing berdurasi empat jam. Sehingga porsi nya cukup terbatas.

Dengan berbagai perhatian pada makanan tadi, semua menu utama harganya hanya Rp35.000. Untuk camilan mulai dari Rp10.000. Misal *sandwich*, dengan harga Rp10.000 sudah mendapat empat potong. Untuk minuman mulai dari Rp5.000 sampai Rp20.000.

"Memang ada yang dikorbankan, salah satunya untungnya tipis. Tapi masih ada untungnya enggak? Misal masih, hajar aja. Kami santai, kami bangun tidur enggak *ngejar* omzet warung," kata Intan.

Memakmurkan Pasar Tradisional

TFP Pasar Kranggan hampir berumur dua tahun. Ia merupakan adik dari TFP yang lahir setahun setelah TFP Pasar Gede, Solo.

Pada awalnya, TFP Kopi Warung hanya menjual menu kopi. Bobby Ananta sebagai orang yang mengurus dapur merupakan manajer rumah makan di Leicester, Inggris. Saat pulang ke Solo dalam waktu yang cukup lama, dia bersama Intan membuka TFP. Namun sayangnya menu kopi tidak begitu laris. Justru camilan lebih bagus dalam hal penjualan.

Semakin berjalan, ada inovasi menu *western*. Bobby yang memang memiliki latar belakang *chef* cukup menguasai menu tersebut. Meski di Leicester,

Inggris, Bobby juga menjual makanan Indonesia. Sehingga ada semacam pertukaran budaya makanan.

Kini Bobby sudah kembali ke Leicester. Namun dengan perkembangan teknologi, dia masih bisa memantau makanan dengan cara *video call* atau grup *chat*. Selain urusan dapur, semua berada di tangan Intan.

"Pemilihan tempat di Pasar Gede, Solo, pada dasarnya karena suasananya enak, bangunan pasar peninggalan zaman dulu. Selain itu, lokasinya juga di tengah kota, meski waktu itu kondisinya sepi, jadi jarang ada yang *ngelirik*," kata Intan. "Apalagi ada kesan negatif pasar tradisional yang kotor dan sebagainya. Ya sudah kami ciptakan kebersihannya. Sekarang Pasar Gede sudah *full* penjual."

Saat TFP mulai memiliki pelanggan dan semakin ramai, banyak orang Jogja yang berkunjung ke TFP Solo. Tidak jarang mereka harus kecewa lantaran sudah kehabisan makanan. Bahkan meski sudah membuka cabang, saat TFP Jogja libur, ada saja warga Jogja yang ke TFP Solo. "Mungkin pas lagi libur, dia ke Solo, malah *rgebak-rgebak* Solo," kata Intan sembari tertawa.

Dari yang awalnya empat karyawan, kini sudah ada 30 karyawan di TFP Solo dan Jogja. Sebanyak 30 karyawan itu pula yang mungkin sudah menghadirkan ratusan bahkan ribuan menu *western* ke para pelanggan, salah satunya Antariksa.

Makanan Antariksa siang itu habis dalam waktu kurang dari 10 menit. "Meski kita bukan ahli makanan, kita bisa tahu makanan itu sehat atau tidak saat dirasakan. Dan makanan ini salah satunya," kata Antariksa sembari menunjuk piring kosong di depannya.

Lagu Guyon Waton berganti dengan lagi bergente koplo dengan lirik Bahasa Jawa. Pelanggan datang dan pergi silih berganti. (sirojul@harianjogja.com)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata 2. Dinas Perdagangan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 08 Juni 2026
Kepala

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