



► MAKANAN TRADISIONAL

Cara Mbah Kalim, Hidden Gem di Kampung Turis

Kue cara atau carabikang merupakan salah satu jajanan tradisional yang masih bertahan di Bumi Mataram. Salah satu yang masih bertahan berjualan kue cara adalah Mbah Kalim. Bagaimana kisahnya? Berikut laporan wartawan Harian Jogja, Tri Indah Lestari.

Rabu (19/10), semburat Mentari pagi menemani Mbah Kalim. Tak seperti biasanya ia bangun kesiangan sehingga hanya mampu membuat adonan setengah panci besar berwarna biru miliknya. Biasanya pada pukul 04.00 WIB subuh ia sudah mulai menyiapkan adonan, sayangnya karena bangun kesiangan proses persiapan dan berjualan pun lebih lambat dari hari sebelumnya. Sekitar pukul 05.30 WIB dia baru menyiapkan bahan.

► Halaman 10



Harian Jogja/Tri Indah Lestari

Mbah Kalim berjualan carabikang di Jalan Sosrowijayan, Kota Jogja.

Cara Mbah...

Bangun kesiangan tak menghentikan Mbah Kalim untuk tetap berdagang di Jalan Sosrowijayan atau kampung turisnya Jogja. Ketika dagangan telah siap, anaknya kemudian akan memboyong panci besar berisikan adonan carabikang. Daun pisang, kertas nasi, dan plastik di letakkan dalam keranjang bambu tak lupa sekarang berukuran 5 kilogram berisi arang sebagai bahan bakar untuk memasak carabikang pun ikut dibawa.

Pembeli yang sebagian warga sekitar datang silih berganti satu per satu tapi pasti. Jumlah yang dibeli pun bervariasi ada yang membeli lima carabikang yang dihargai Rp1.000 per buah atau dalam jumlah banyak sekaligus mulai dari 10 hingga 20 buah. Seiring dengan datangnya para pembeli, tangan rentanya pun tak berhenti menuang adonan berwarna merah muda campuran dari tepung beras, santan yang telah di masak, ditambahkan gula, garam, dan pewarna makanan. Jumlah pembeli carabikang Mbah Kalim di hari-hari biasa sepi tidak seramai di akhir pekan.

Tumpukan daun pisang dan kertas nasi pembungkus carabikang ia letakkan di atas paha seraya mengangkat carabikang yang matang dengan bantuan sebuah pisau yang berubah fungsi sebagai spatula atau memindahkannya di wadah persegi panjang di alas daun pisang. Saat diangkat, carabikang seharga Rp1.000 per buah itu menyebarkan aroma kenikmatan di udara pagi rasanya pun tak kalah nikmat keseimbangan rasa

gurih dan manis begitu sopan memasuki rongga mulut.

Sebelum berjualan di timur kawasan Malioboro, tepatnya di ujung Jalan Sosrowijayan dekat Hotel Grahe Business Yogyakarta, Mbah Kalim berjualan di Pasar Waru selama tiga tahun.

Namun karena tanah pasar dialihfungsikan menjadi lahan perhotelan, Mbah Kalim pun harus berpindah lokasi. Meskipun Mbah Kalim pindah, pelanggan carabikang ini masih bertahan selama 40 tahun.

"Saya berjualan sekuat tenaga saya, sekadarnya saja," ujar Mbah Kalim yang beberapa kali mengeluh ada yang memesan carabikangnya sebanyak 30 buah untuk pukul setengah enam pagi, sedangkan di jam tersebut ia masih menyiapkan dagangannya di bawah gubuk reyot.

Meskipun kesal ia masih begitu ramah menyapa kenalannya yang tak sengaja lewat bahkan berbagi cerita dengan para pelanggan lainnya.

Demi menjaga kehangatan dan tekstur yang lembut, Mbah Kalim selalu memberikan pelanggannya carabikang yang baru matang, alasan di balik tangan rentanya yang tak berhenti menuangkan adonan ke cetakan bundar berjumlah delapan bulatan di dalamnya. Gesitnya gerak tangan tak seirama dengan usianya yang sudah menginjak umur 75 tahun begitu juga dengan ingatannya terhadap pesanan pelanggan yang tak jarang ditinggal sejenak. "Waktu masih muda saya berjualan *macem-macem* ada gorengan kaya pisang goreng

dari pisang raja atau *kepok*, ketan intip juga," kata Mbah Kalim.

Sekarang ia hanya fokus berjualan carabikang terkadang juga menjual kerupuk mi yang ia buat sendiri atau ketan intip.

Para pembeli dengan sabarnya menunggu Mbah Kalim memasak adonan carabikang, seraya menunggu abu arang yang terbakar ikut bertebaran sesekali kala ia mengipasi tungku kecilnya, aroma khas carabikang pun ikut mengisi indra penciuman pembeli maupun orang yang lewat, tak jarang jika bara api terlalu panas. Mbah Kalim akan mengangkat cetakannya dan meletakkan sebilah seng tipis di atas tungku, agar tidak cepat gosong. Mbah Kalim pun tak segan berbagi tips agar carabikang tidak lengket pada cetakan, ia menjelaskan yang penting adalah cetakannya didiamkan sampai panas sekali barulah adonan dituang.

Sekitar jam delapan pembeli yang berdatangan mulai sepi. Mbah Kalim menyepak segelas teh dengan gula satu setengah sendok yang dibawanya dari rumah, kemudian melanjutkan memanggang sisa adonan carabikang yang tinggal seperempat wadah.

Febriana, salah satu pembeli carabikang Mbah Kalim mengaku beberapa kali membeli makanan dari warung itu. "Selain harganya murah, rasa kue cara di sini berbeda dengan yang lain," kata pegawai swasta itu. Menurutnya, kue cara bikinan Mbah Kalim menggunakan bahan asli tanpa pengawet sehingga rasanya berbeda.

(redaksi@harilajogja.com)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kecamatan/Kemantren Gedongtengen	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 08 Oktober 2024
Kepala

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