



KULINER

Carabikang Buatan Mbah Kalim Bertahan 40 Tahun

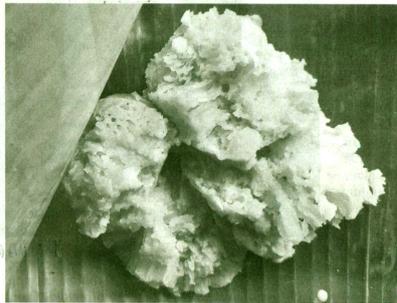
Perhatikan Kualitas Bahan, Pertahankan Kelembutan Tekstur Kue

Jogjakarta memang dikenal dengan ragam kulinernya. Ada banyak pilihan jenis makanan yang diujakan di tiap sudutnya. Belum lengkap jika ke Jogjakarta tidak menikmati jajanan tradisionalnya. Salah satunya kue carabikang.

CARABIKANG merupakan kue tradisional yang berbahan dasar tepung beras. Kue carabikang berbentuk seperti bunga merekah dan diberi warna. Rasanya manis dan memiliki tekstur lembut dan berserat. Kue carabikang termasuk kue basah yang cara pembuatannya melewati proses pemanggangan dalam cetakan khusus.

Salah satu penjual ke carabikang yang legendaris adalah Mbah Kalim. Dia menjajakan kue carabikang di Jalan Sosrowijayan, Gedong Tengen, Kota Jogja. Lapaknya sendiri buka mulai pukul 05.30 pagi, dan tutup tak menentu. Tergantung habis tidaknya kue carabikang jualannya. Kadang pukul 10.00, pada satu waktu juga pernah tutup pukul 08.00 karena saking larisnya. Tiap satu kue dibanderol seharga Rp 1.500. "Beli satu pun saya layani," ujar Mbah Kalim.

Mbah Kalim sudah berjualan carabikang selama kurang lebih 40



BERTAHAN: Mbah Kalim saat membuat carabikang di Jalan Sosrowijayan, Gedong Tengen, Jogja. Mbah Kalim sudah 40 tahun berjualan kue basah berbentuk bunga ini.

tahun. Waktu pertama kali menjual carabikang, saat itu tiap kuenya masih seharga Rp 10. Sebelum berjualan di timur kawasan Malioboro, Mbah Kalim berjualan di Pasar Waru selama tiga tahun. Namun karena tanah pasar dialihfungsikan menjadi lahan perhotelan, Mbah Kalim pun harus berpindah lokasi. Meskipun pindah lokasi, namun pelanggannya masih tetap bertahan. "Saya berjualan sekuat tenaga saya, sekadarnya saja," katanya.

Mbah Kalim menyebut, kualitas dari kue carabikang yang dibuatnya

Untuk menjaga kehangatan dan tekstur yang lembut, Mbah Kalim selalu memberikan pelanggannya carabikang yang baru matang.

membuat dia bertahan hingga kini. Kunci utama adalah dari bahan-

bahan pilihan. Salah satunya santan kelapa yang diambil hanya santan kentalnya saja lalu direbus agar awet. Kue carabikang Mbah Kalim memiliki dua warna, merah muda dan hijau.

"Yang hijau rasa pandan, yang merah muda dari essen sirup," jelas perempuan 76 tahun ini.

Untuk menjaga kehangatan dan tekstur yang lembut, Mbah Kalim selalu memberikan pelanggannya carabikang yang baru matang. Itulah mengapa dia tak berhenti menuangkan adonan ke cetakan bundar yang berjumlah delapan

lingkaran di dalamnya. Hal ini juga yang membuat pembeli rela antri. Terlebih bagi mereka yang baru pulang dari Gereja Kometran. Tak hanya warga lokal, pelanggan dari luar kota pun rela datang untuk bisa mendapatkan carabikang ini.

Sebelum berjualan carabikang, Mbah Kalim sempat berjualan macam-macam makanan, seperti gorengan pisang goreng dari pisang raja atau kepok dan ketan iatip. "Sekarang cuma (jualan, Red) carabikang saja, juga kadang jualan kerupuk mi," ungkapnya. (tyo/eno/by)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Kelurahan Sosromenduran	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 21 Februari 2025
 Kepala

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