



Mencicipi Bakmi Jawa Mbah Gito, Interior Didominasi Kayu Bekas Kandang Sapi

## Supaya Tak Jadi Sampah, Malah Jadi Ciri Khas

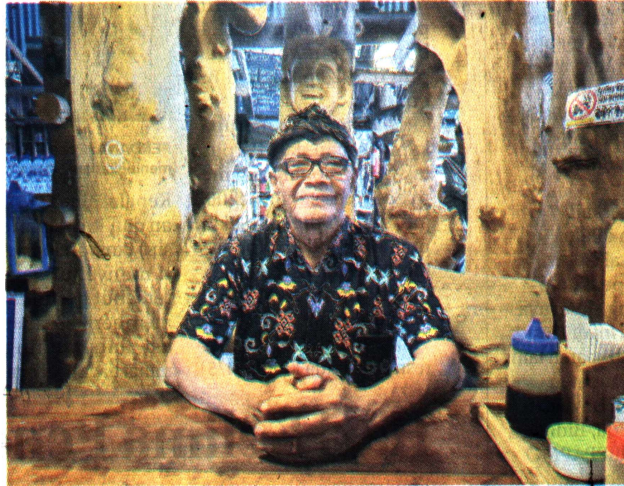
Selain identik dengan entitas kota pelajar, Jogjakarta agaknya juga lekat dengan kulinernya yang beragam. Keragaman tersebut meliputi rasa, bentuk, nama hingga suasana. Salah satu rumah makan yang cukup punya diferensiasi adalah Bakmi Jawa Mbah Gito.

FAHMI FAHRIZA, *Jogja, Radar Jogja*

**WARUNG** bakmi yang berada di bilangan Jl. Nyi Ageng, Rejowinangun, Kotagede, Kota Jogja ini secara sekilas tampak luar lebih seperti bangunan rumah tempo dulu dengan interior kayu-kayu besar yang menjadi penyangga.

Bakmi Jawa Mbah Gito memang mengadopsi konsep budaya Jawa Ndeso Kluthuk, memilih mendesain interior dan eksterior dengan mayoritas kayu, bahkan banyak kayu yang dipakai adalah bekas kandang sapi milik sang empunya warung, yakni Sugito.

Menurut dia, konsepnya memang untuk pelestarian budaya Jawa



UNIK: Mbah Gito memanfaatkan kayu-kayu bekas kandang sapi menjadi interior di-warung Bakmi Jawa Mbah Gito di Rejowinangun, Kotagede, Kota Jogja.

Ndeso Kluthuk atau Jawa yang ndeso banget. "Kayu-kayu itu saya manfaatkan supaya tidak jadi sampah semata, dan banyak kayu ini bekas kandang sapi saya dari Gunungkidul sana," jelas Gito pada *Radar Jogja*, Rabu (19/4).

Konsep bangunan dan suasana Jawa terlihat jelas tidak saja dari

penampilan rumah makan. Namun juga lagu yang diputar merupakan lagu-lagu Jawa dan para pegawai sendiri menggunakan pakaian adat Jawa pada saat jam operasional kerja berlangsung.

Bakmi Jawa Mbah Gito didirikan pada 2008 silam, sebelumnya Gito sendiri pernah berjualan

bakmi keliling menggunakan gerobak medio 1970-an. Setelah sempat beralih profesi menjadi sopir akhirnya Gito memutuskan kembali membuka usaha bakmi hingga kini.

"Saya buka lagi itu 2008, dan tidak langsung rame, mulai terasa rame itu mungkin 2013-an, sampai akhirnya banyak artis atau pejabat yang datang. Mulai dari Ahok, Ridwan Kamil bahkan yang belum lama datang itu Mas Kaesang," tutur lelaki 73 tahun tersebut.

Maria Soendari, salah satu pengunjung asal Jakarta mengaku sudah lama ingin mencoba Bakmi Jawa Mbah Gito. "Saya itu direkomendasikan oleh teman untuk coba, katanya tempatnya unik dan rasanya enak, tahun lalu saya sudah ke sini sekeluarga tapi tutup, akhirnya tahun ini bisa berkesempatan makan di sini dan malah ketemu sama mbah Gito juga," lontarnya girang.

Bakmi Jawa Mbah Gito sendiri saat ini mempekerjakan 30 orang karyawan dengan sistem shifting. Jam operasional sendiri buka setiap hari mulai pukul 11.00 siang hingga pukul 21.30. (pra/zl)

| Instansi | Nilai Berita | Sifat | Tindak Lanjut   |
|----------|--------------|-------|-----------------|
| 1.       | Netral       | Biasa | Untuk Diketahui |

Yogyakarta, 11 Juli 2026  
 Kepala

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