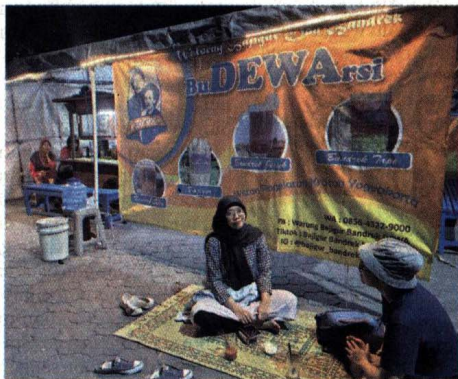




BuDEWarsi, Warung Bajigur dan Bandrek Legendaris di Kota Jogja

Dulu Pelanggannya Priyayi Sepuh, Kini Justru Anak Muda



Berdiri sejak 1999, Warung Bajigur dan Bandrek BuDEWarsi tetap konsisten berjualan di samping bangunan megah Keraton Jogja. Warung yang pengelolaannya kini diteruskan anaknya itu menjadi tempat nostalgia para pelanggannya.

AGUNG DWI PRAKOSO,
Jogja

Baca Dulu... Hal 2



FOTO: AGUNG DWI PRAKOSO/RADAR JOGJA

LEGEND: Warung Bajigur dan Bandrek BuDEWarsi di timur Keraton Jogja saat malam hari. Warung ini sudah 25 tahun berdiri.

Dulu Pelanggannya Priyayi Sepuh, Kini Justru Anak Muda

Sambungan dari hal 1

DI bawah pohon beringin besar dengan disinari lampu kuning jalan pojok Keraton Jogja, terlihat beberapa orang bercengkrama dengan hangat beralaskan tikar. Gelas berisi wedang bajigur atau pun bandrek panas, menambah kehangatan perbincangan rombongan itu.

Warung Wedang Bajigur dan Bandrek BuDEWarsi ini adalah warung asyik untuk bernostalgia atau hanya sekadar menikmati sudut Kota Jogja. Usaha ini didirikan oleh Pak Gowok dan Bu Warsi pada 20 Oktober 1999. Alasan mereka membuka usaha ini karena Pak Gowok segera pensiun dari pekerjaannya.

Agar tidak *nglangut* dan tetap produktif, mereka memutuskan untuk berdagang. Setelah mencari referensi dan mengelilingi Kota Jogja, mereka memutuskan berjualan wedang bajigur

dan bandrek.

"Ini juga terinspirasi dari menu kesukaan bapak yaitu bandrek. Dan Jogja belum banyak yang jualan wedang bandrek saat itu," ujar anak pemilik warung Dhesy Tris Ardhiyanti kepada *Radar Jogja* kemarin (19/1)

Selain itu, bapaknya merupakan keluarga dari penjual jamu legendaris di Kota Jogja yaitu Jamu Mbah Gingsang di Pakualaman. Oleh karena itu akhirnya bumbu bandrek yang diramu menjadi lebih variatif berkat usulan keluarga.

"Jadi setelah diputuskan dua menu itu mulailah berjualan. Awalnya masih sepi banget, karena mungkin tempatnya di pojok. Ini *kan* juga jalan buntu, jadi dulu yang mampir kalau engga orang yang kesasar ya tamu yang engga sengaja," tambahnya.

Selama 25 tahun berjualan, Bajigur BuDEWarsi tidak pernah pindah tempat berjualan. Lokasi jualannya berada di samping atau

timur bangunan Keraton Jogja.

"Dulu ceritanya bapak minta izin kepada Gusti Yudho (adik Sultan HB X). Sama Gusti Yudho diizinkan berjualan di sini," tandasnya.

Setelah pemilik meninggal, usaha itu diturunkan kepada anak perempuannya, Dhesy. Satu hari sebelum kepergian ibunya, mereka menitip pesan kepada Dhesy untuk meneruskan usaha wedang bajigur dan bandrek itu.

"Pada awalnya memang bingung perihal takaran resep pembuatannya, karena dulu ibu cuma kira-kira saja. Akhirnya kita mengandalkan lidah pelanggan setianya untuk menanyakan kurangnya apa," jelasnya.

Saat ini pelanggan yang datang rata-rata per hari sekitar 20-30 orang. Dulu beberapa artis pernah mampir untuk membeli menu warung ini.

"Dulu sebelum (Alun-Alun Utara) ditutup dan masih sering dibuat panggung

untuk acara besar, kadang beberapa artis mampir ke sini. Penyanyi Dara The Virgin pernah mampir juga buat beli wedang bandrek," tuturnya.

Banyak perubahan pelanggan sejak dari orang tua hingga kini dipegang anaknya. Akan tetapi banyak pelanggan yang kembali lagi karena mungkin citarasa yang cocok di lidah pelanggan.

"Kalau dulu waktu bapak sama ibu yang pegang, pelanggannya mayoritas priyayi sepuh. Tapi setelah yang mengang saya, malah banyak mahasiswa dan generasi muda. Karena mungkin tempatnya enak buat nongkrong," bebernya.

Dulu namanya Warung Bajigur dan Bandrek Bude Warsi dan Kang Gowok, setelah dipegang Dhesy namanya diganti menjadi BuDEWarsi. Ia mengaku nama itu desain brandingnya dibantu mahasiswa UMY saat KKN di kampungnya. (laz/by)

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

Yogyakarta, 20 September 2024
Kepala

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