

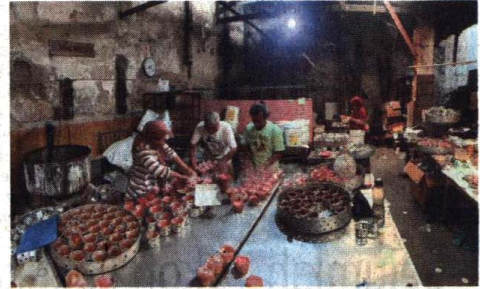


Merawat Ingatan dari Kawasan Pecinan

Kampung Tionghoa atau pecinan, selain identik dengan perdagangan, juga menjadi pusat kuliner. Satu di antaranya yakni Kampung Ketandan, Ngupasan, Gondomanan, Kota Yogyakarta. Sebagai pecinannya DIY, di sana memiliki sejarah panjang produsen kue keranjang milik keluarga Jimmy Sutanto, yang eksis sejak tahun 1960-an hingga sekarang. Turun-menurun hingga ke tiga generasi, dari sang kakek, kedua orang tua, dan kini dilanjutkan oleh Jimmy dan keluarga.

Jimmy bercerita, usaha yang dirintis oleh sang kakek awalnya merupakan pabrik roti-roti kering yang diberi nama Arkansas, serta pengan-

an tradisional Tionghoa yakni cakwe. Di sudut ruang tamunya, terpajang foto lawas hitam putih kala Toko Kue Arkansas membuka stan di momen Sekaten yang digelar dalam rangka Maulid Nabi SAW.



TRIBUN JOGJA/HANIF SURYO

PRODUKSI - Proses pembuatan kue keranjang di Ketandan, Ngupasan, Gondomanan, Kota Yogyakarta.

● ke halaman 7

Merawat Ingatan

● Sambungan Hal 1

"Sejak tahun 1960-an, dahulu kita ada Pabrik Roti Arkansas. Itu di Jogja, merupakan pabrik pertama yang mekanisme pembuatan roti marie menggunakan mesin. Dalam perkembangannya, kami kalah saing dari (produsen) Bandung yang lebih maju," terang Jimmy.

Kalah bersaing, pabrik kue milik keluarga Jimmy lantas beralih memproduksi kue keranjang, atau yang dalam bahasa Mandarin bernama *Nian gao*, penganan khas yang banyak disantap oleh warga keturunan Tionghoa saat perayaan tahun baru China atau Imlek.

Berdasarkan sejarah, lanjut Jimmy, Tiongkok zaman dahulu masih terbelakang dan ada dua sungai besar yang mengawali peradaban di sana, yakni Sungai Yangtze dan Sungai Kuning (atau Huang He).

"Kadang-kadang sungai meluap menyebabkan bencana alam. Nah, yang sangat dibutuhkan saat itu adalah makanan, dan diciptakan makanan berupa kue keranjang yang komposisinya hanya tepung ketan dan gula yang bisa untuk membantu saat kekurangan makanan. Di samping itu, bentuk bulatnya merupakan simbol dari kebersamaan," urai Jimmy.

"Hal tersebut terus berlangsung sampai ribuan tahun. Sama halnya seperti saat Idulfitri, malam hari sebelum perayaan Imlek, itu merupakan waktu untuk berkumpul keluarga. Mungkin anak-anak, cucu, dan keluarga yang merantau berusaha kembali (ke rumah asal) dan bertemu," lanjutnya.

Menjelang perayaan Imlek yang jatuh pada Sabtu (10/2) besok, Jimmy mengatakan, bahwa produksi kue keranjang tergantung pada banyaknya pesanan. "Kami mengharapkan ada pesanan, supaya jadi pasti. Selain itu, agar kami tidak kewalahan saat permintaan naik, jadi sebaiknya memang pesan supaya kami bisa menyuplai sesuai jadwal," kata Jimmy.

"Produksi memang tidak menentu, ya, makin tahun makin berkurang. Kami menghadapi pesaing yang mutunya berbeda, harganya lebih murah," lanjutnya. "Kami tidak pakai pengawet, komposisinya gula 50 persen dan tepung ketan. Itu sendiri sudah menjamin awet," imbuhnya.

Lebih lanjut Jimmy mengatakan, yang kini banyak berkembang ialah produsen kue keranjang yang menambahkan komposisinya dengan tepung tapioka atau kanji, aci, agar margin keuntungan lebih besar. "Tentu itu lalu menjadi lain mutunya.

Sekarang di pasaran, juga beredar semacam jenang dodol, warnanya cokelat, tapi itu bukan kue keranjang," jelasnya.

Proses

Butuh proses panjang untuk menyajikan kue keranjang dengan cita rasa yang otentik. Dimulai dari menggiling beras ketan, mengukus sekitar 10 jam dengan tungku pembakaran tradisional berbahan bakar kayu, hingga proses pengemasan. "Dikukus sampai betul-betul matang, warnanya bagus. Kalau enggak sampai 10 jam, kualitasnya kurang dan mudah berjamur," ujarnya.

Prosesnya yang panjang membuat tempat usaha milik keluarga Jimmy mempunyai sejumlah tenaga kerja andalan yang siap dipekerjakan untuk memenuhi permintaan kue keranjang, yang datang tak hanya dari DIY namun juga Klaten dan sekitarnya. "Kebanyakan pelanggan membeli kue keranjang untuk hadiah, sebagai hantaran semacam parcel saat momen Lebaran," jelasnya.

Seiring perkembangan zaman, inovasi pun dilakukan pada kue keranjang misal menambah varian rasa di antaranya vanila, stroberi, dan pandan. Adapun per satu kilogram atau berisi 3-4 buah kue keranjang dijual dengan harga Rp42 ribu. (Hanif Suryo)

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

Yogyakarta, 21 September 2024
Kepala

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