



Media: Radar

Hari: Minggu

Tanggal: 26 Januari 2025

Halaman: 2

Menilik Brongkos Handayani di Alun-Alun Kidul

## Setengah Abad Jadi Jujukan Kuliner Njeron Beteng

Siapa yang tak mengenal Warung Brongkos Handayani. Tempat makan yang berada di area Alun-Alun Kidul ini sudah menjadi jujukan kuliner favorit Njeron Beteng Keraton Ngayogyakarta sejak lima puluh tahun silam.

**WARUNG** makan sederhana ini tepat berdiri pada 1975. Luas bangunannya tidak lebih dari 10 meter persegi. Karena kemasyhurannya, warung ini memiliki lima karyawan. Tidak hanya sibuk memasak, namun juga melayani

pelanggan yang selalu memadati area warung.

Operasional warung kini dilanjutkan oleh Tri Suparmi. Dia adalah generasi kedua. Melanjutkan warisan orang tuanya Sadiyem dan Adiyosono.

Sebelum menjual brongkos, orang tuanya sempat menjual es campur dan pecel gendong. "Brongkos itu makanan khas Jogja bukan hanya gudeg," lontarnya.

Meskipun hanya meneruskan usaha, dia tetap berkomitmen untuk menjaga cita rasa. Sebab, pesan orang tuanya



LEGEND: Pemilik Warung Brongkos Handayani Tri Suparmi saat melayani para pelanggan. Tempat makan ini akan segera berpindah menyusul uji coba penutupan Plengkung Gading. Resep brongkos ini menggunakan 15 macam bumbu yang sudah diturunkan oleh orang tua Tri Suparmi.

adalah untuk tidak mengurangi takaran bumbu. Meskipun bahan yang digunakan mahal dan keuntungan minim. Sebab ada 15 macam bumbu yang dibuat untuk resep brongkos. "Ada pembeli yang sudah belasan tahun enggak ke sini, terus ke sini katanya rasanya sama seperti dulu," jelasnya.

Menurutnya, banyak orang mengira brongkos tersebut dari Gunungkidul karena bernama Handayani. Namun ternyata bukan. Nama handayani berasal dari nama putra kelima pemilik warung itu. "Andayani, memiliki makna yang membuat berdaya," ujarnya.

Dari lima saudara kandung lainnya, Tri Suparmi yang akhirnya meneruskan usaha tersebut. Sejak 1985, dirinya sudah ikut mengelola warung. Hingga kini, Brongkos Handayani hanya ada satu dan tidak

Brongkos itu makanan kesukaan Sri Sultan ke IX, jadi makanan khas Jogja bukan hanya gudeg."

**TRI SUPARMI**  
Pemilik Warung Brongkos Handayani

membuka cabang di daerah lain.

Warung tersebut buka setiap hari sejak pukul 08.00-16.00. Pengunjung tidak hanya bisa menikmati brongkos tahu, telur, koyot, daging, hingga ayam bacem. Namun ada juga nasi pecel dan soto ayam. Harga yang dipatok tak lagi Rp 700 per porsi. Melainkan mulai dari Rp 17 ribu per porsi.

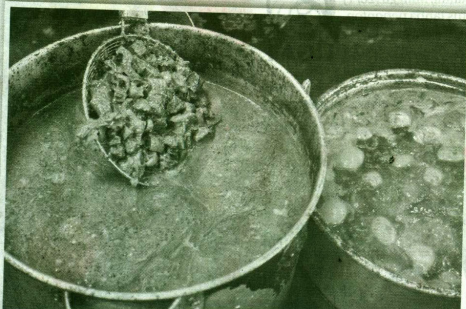
Menyoal akan ditatnya pedagang di area Plengkung Gading, Tri tidak mempersoalkannya. Sebab selama ini, dia sudah diberikan izin untuk menggunakan tanah *magersari*.

Selam itu pula, dia menggunakan tanah tersebut dengan sistem sewa. Setiap tahun, dia membayar Rp 200 ribu kepada Keraton Jogja melalui Kantor Panitikismo.

"Sertifikat *kekancingan* dari Keraton Jogja sampai saat ini kami juga masih menyimpannya, cuma saya kurang paham karena tulisannya aksara Jawa," tuturnya.

Namun sejak 2015, Panitikismo tidak lagi mau menerima uang sewa tahunan. Mulai saat itu, dia telah bersiap jika suatu waktu akan berpindah karena tanah akan digunakan Keraton. "Puluhan tahun sudah diizinkan jualan di sini itu sudah *Alhamdulillah*," bebernarnya.

Kini, dia mulai berencana untuk berpindah ke sekitar Jalan Bugisan. Sebab lokasinya tak terlalu jauh dari Alun-Alun Kidul. Pun lebih dekat dengan tempat tinggalnya. (oso/eno/by)



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

Yogyakarta, 04 Agustus 2026  
Kepala

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