

BERLANGGANAN SEKARANG (021-92821263), DAPATKAN VOUCHER DISKON SENILAI RP 5,2 JUTA!

Liburan

monthly travel magazine

Everyday is a holiday

EDISI 08
SPESIAL AKHIR TAHUN
Rp. 14.900

Fall in BEIJING

SUMMER IN
PERTH

MENJELAJAH MASA LAMPAU
MACAU

BERTEMU SANTA CLAUS
DI KUTUB UTARA

PESONA
PAPUMA



h.20
100
PLACES
TO GO
BEFORE YOU
DIE

JL. MAKAN



h.32

JL. MAKAN
MACET ENAK
DI LAPANGAN
ROS



h.36

DIARY
VESTA
SERU DI
GENTING
DAN KL



h.48

CITY
CHRONICLES
PHUKET
DAN MILAN



MADE WAHYUNI

made_wahyuni@yahoo.com



Di ruang depan toko, beberapa pria tampak dengan sibuk membungkus sesuatu dengan plastik, di tengah suara mesin pemotong yang agak mengusik telinga. Saya pun permissi melewati bapak-bapak itu, masuk ke ruang tengah. Di sini lebih sibuk lagi. Seorang pemuda tengah sibuk membuat adonan, seorang lagi tengah menggunting-gunting bagian kuku sekor buaya putih besar, sementara tiga buaya besar lainnya berjejer kalem di bawah kakinya. Seorang pria muncul dari belakang dengan wajah berkilat-kilat karena keringat, menyangga sebuah baki besar berisi buaya yang sudah matang kecoklatan dan membawanya ke ruang depan.

Kesibukan seperti ini merupakan pemandangan biasa di toko Terang Jaya Bakery, di Depan Raymana Pasar Kebayoran Lama, Jakarta Selatan. Terlebih menjelang bulan haji, yang dikenal sebagai 'musim kawin'. Ya, yang sedang mereka kerjakan adalah membuat roti buaya, panganan khas yang harus ada di setiap pernikahan etnis Betawi. Toko milik Pak Atmaja ini salah satu dari beberapa toko roti yang masih membuatnya.

Dari luar, toko yang sudah berdiri sejak 1978 ini tampak seperti toko roti biasa. Etalase berisi roti memenuhi hampir separuh ruangan. Yang membedakannya adalah deretan roti-roti buaya yang sudah dibungkus rapi layaknya kado, berhias pita pink dan diselubungi plastik, lengkap dengan nota nama pemesannya. Ruang tengah merupakan tempat kerja, dengan meja aluminium besar sebagai pusat pembuatan roti, lengkap dengan karung-karung tepung terigu merk Cakra, ragl, dan alat penggilang adonan.

The Crocodile **MAKER**

Buaya yang tadinya kecil itu kini sudah besar, dan sebentar lagi siap dipanggang.



an. Dan bagian belakang adalah ruang pemanggang, dengan Pak Didi menjadi pengendali dua buah oven kuno setinggi sekitar 1,75 meter.

Proses pembuatan roti buaya sebenarnya hampir sama dengan roti biasa. Untuk membuat satu buah roti buaya diperlukan adonan 2 kilogram tepung, gula, ragl, garam dan kalsium. Setelah semuanya diaduk di dalam alat khusus, adonan kemudian dipres sebanyak 30-40 kali. Nah, bedanya dengan roti biasa adalah di proses pembentukannya. Butuh keahlian tersendiri untuk membuat bentuk buaya dari



adonan tepung. Pertama dibuat kakinya dulu, baru badan dan ekornya. Untuk adonan badan ditambahkan isi sesuai pesanan, bisa cokelat, selai stroberi, ataupun keju. Setelah selesai dibentuk, memang tidak terlihat seperti buaya karena masih kecil, dan butuh didiamkan dulu sekitar 2 jam agar adonan mengembang sempurna.

Setelah buaya menjadi 'dewasa', sekarang saatnya membuat kuku dan duri-duri di badan dan ekornya. Caranya gampang banget. Hanya dibutuhkan kuku sebuah gunting. Ujung-ujung tangan dan kaki buaya serta juga di atas badan dan ekornya 'dicubit' dengan gunting sehingga ada bagian yang mengerucut dan menyerupai kuku dan duri. Sebelumnya, buaya ini diberi hiasan garis-garis berwarna merah dari adonan yang sama, agar terlihat lebih menarik. Nah, setelah buaya berukuh dan berduri, tinggal didiamkan lagi sekitar setengah jam untuk kemudian dipanggang.

Di ruang belakang terdapat dua

oven besar *made in Thailand* buatan tahun 1975 untuk memanggang roti buaya dan juga roti-roti lain. Satu lemari oven cukup untuk memanggang 2 buah roti buaya berukuran sedang. Untuk roti buaya yang berukuran jumbo, proses pemanggaan badan dan ekornya dipisah karena terlalu besar untuk ukuran oven.

Setelah 30 menit dipanggang, akhirnya si buaya... eh, roti buaya sudah jadi, lalu dilanjutkan dengan proses menghias. Petugasnya sudah siap di ruang depan. Roti buaya itu diletakkan di papan tripleks yang sudah dilapisi kertas kado bermotif cerah ceria. Buaya dihiasi pita sebelum kemudian dibungkus dengan plastik transparan bermotif cantik. Khusus untuk roti buaya berukuran jumbo, pada proses ini juga dilakukan penggabungan antara badan dan ekor buaya. Cara penggabungannya sederhana saja, hanya menggunakan selotip bering sehingga tidak terlihat batas potongannya. Yang unik, roti buaya yang dipesan selalu sepasang, jantan dan betina. Membedakannya, tentu saja bukan memperhatikan jenis kelaminnya. Tapi pada roti buaya betina pasti ada satu roti buaya kecil di sampingnya. Jadi, buaya betina adalah buaya yang ada anaknya. Lucu kan?

Sepasang roti buaya berukuran satu meter dijual Rp 160.000, sedangkan yang berukuran 1,5 meter dijual Rp 225.000. Biasanya di bulan haji, Terang Jaya Bakery bisa menjual hingga 30 pasang roti buaya. Pemesan tidak hanya dari Jakarta, tapi juga dari Cianjur hingga Kalimantan. Memang, di pernikahan adat Betawi, roti buaya menempati porsi penting. Roti buaya yang dibawa oleh pihak calon mempelai pria ini melambangkan kesetiaan. Konon katanya, buaya itu menikah, eh... setia dengan satu pasangan saja seumur hidupnya.

Puas melihat proses pembuatan roti buaya, tidak afdol kalau tidak mencoba makan roti buayanya. Karena pasti tidak



mungkin makan roti buaya versi besar sendirian, saya memilih mencicipi roti buaya versi mini dengan rasa cokelat yang baru diangkat dari oven. Hmm... rotinya empuk sekali, sangat pas jika dimakan dengan ditemani kopi atau teh. Selain roti buaya versi mini, ada juga roti berbentuk kura-kura. Kedua roti ini dijual seharga Rp 2.500 saja. Lalu ada roti-roti tawar, yang harganya Rp 6.000 dan Rp 12.000, tergantung ukuran. Satu kotak oleh-oleh roti buaya mini dan pengetahuan tentang pembuatan roti buaya pun menutup perjalanan saya yang menyenangkan di hari Sabtu itu.

**J Made Wahyuni berdarah Bali, namun lahir dan besar di Jakarta. Ia aktif menulis artikel traveling untuk beberapa media. Tak salah kalau ia menjadi orang yang paling tepat untuk mengasuh rubrik ini.*



TOKO-TOKO PEMBUAT ROTI BUAYA

- Terang Jaya Bakery, Jl. Raya Pasar Kebayoran Lama, Jakarta Selatan, Tel. 021-7245533, 0818-138761
- Barliana Bakery, Jl. Bukit Duri Tamisahan No. 124, Tebet, Jakarta Selatan, Tel. 021-835-1356
- Lauw Bakery, Jl. RS Fatmawati No. 48, Jakarta Selatan, Tel. 021-7398290
- Tan Ek Tjoan, Jl. Cikini Raya No. 61, Menteng, Jakarta Pusat, Tel. 021-3908231, 3143150