



## Belajar Memasak

Oleh: Ayu Mimie Baidha

Dapur, siapa sih yang tidak mengenal satu tempat ini? Tempat yang sangat familiar bagi kaum hawa meskipun tidak semua kaum hawa familiar beraktivitas di dalamnya. Dapur menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah ruang tempat memasak; tempat pembakaran batu bata, batu kapur dan sebagainya; tungku: perapian (pada lokomotif). Dan yang saya maksudkan dapur di sini adalah ruang tempat memasak. Di dapurlah semua pertempuran yang berkaitan dengan proses mengolah bahan makanan menjadi berbagai hidangan yang lezat dan menggoda selera berlangsung. Baik itu proses yang sangat sederhana sampai pada proses yang rumit dalam mengolah makanan.

Demikian pula dengan saya, awal perkenalan dengan dapur dan intens berinteraksi di dalamnya adalah ketika sang ibu selalu mengajak saya untuk menemani dan membantu beliau meskipun sebatas pada hal-hal yang ringan di dapur seperti mengambilkan bumbu, mengupas bahan, memotong, mencuci, dan lain-lain. Dalam kesempatan itu pula ibu mengajarkan saya untuk mengenal

berbagai macam bumbu dan rempah-rempah di dapur, serta berbagai jenis sayuran. Dan yang masih saya ingat adalah ketika usia sekolah dasar ibu sudah mengajari saya untuk memasak sayur yang sangat sederhana, sayur bening bayam kunci namanya. Ya, memang sederhana, akan tetapi tidak lekang oleh waktu.

Waktu pun terus berlalu hingga saya melanjutkan pendidikan di tempat yang jauh dari kampung halaman. Selama itu pula saya nyaris tidak menyentuh yang namanya dapur. Tidak juga mencoba untuk bereksperimen mengolah menu bahkan yang sederhana sekalipun. Tiga tahun lamanya sampai pada akhirnya saya melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi di ibu kota.

Sebagai anak perantauan dan tinggal di tempat indekos harus pandai-pandai mengatur keuangan. Salah satu penghematan adalah memasak makanan sendiri. Akhirnya kami satu indekos-an sepakat memasak makanan bersama dan petugas piket tiap hari bergiliran dari kami sendiri. Tibalah pada jadwal saya yang piket untuk menyiapkan menu makan siang dan malam bagi seluruh penghuni indekos-an yang berjumlah tiga belas orang. Saya pikir, “Halah gampang saja, toh dulu aku sering bantuin ibu dan tidak jarang pula aku yang masak di rumah (tentunya ini masih di bawah pengawasan dan bimbingan ibu)”. Ya, sedikit sombong dan menganggap enteng. Setelah belanja bahan yang diperlukan saya mulai memasak dan menyelesaikannya.

Saat makan pun tiba. “Jeeeng, sayur asemnya terlalu aseem!” terdengar teriakan teman dari ruang makan. “Jeeeng, telur balinya pedas banget! Jahenya kebanyakan nih!” sahut teman yang lain. “Puding cokelatnya nggak

manis, niiih!" *Doeng! Hiks*, padahal tadi sudah sangat percaya diri alias *over* percaya diri kalau masakan saya hasil bertempur di dapur bisa diterima lidah semua teman. Setelah saya mencicipi sayur asem ternyata benar terlalu banyak asamnya. Waktu itu saya menggunakan asam segar. Mestinya cukup satu buah asam saja yang dipotong tapi saya memasukkan lebih dari tiga buah asam segar. Kemudian bali telurnya, *huwaaaa*, memang benar kebanyakan jahe. Puding cokelatya sama sekali tidak ada rasa manis. Akhirnya untuk puding masih bisa diolah ulang dengan menambahkan gula dan sedikit air. Alhamdulillah berhasil. Sementara untuk sayur asem meskipun sudah ditambah gula sedikit agar rasa asamnya berkurang tetapi tetap saja tidak bisa menyembunyikan rasa asam yang memang terlalu. Kalau kuahnya dibuang terus dibumbui lagi, kendalanya stok bumbu menipis sementara kami juga harus berhemat. Akhirnya yang dimakan cukup sayurannya saja, tidak dengan kuahnya. Demikian juga telur bali yang akhirnya hanya dimakan telurnya saja sementara bumbunya disisihkan.

Pengalaman pertama menyiapkan menu untuk banyak orang tanpa panduan dari yang berpengalaman seperti ibu. Apalagi pada zaman itu internet belum *booming* seperti saat ini, bahkan telepon genggam masih sedikit sekali yang memiliki, otomatis akses informasi tentang resep masakan juga terbatas, alhasil pengalaman tidak sukseslah yang didapat. Belajar dari pengalaman itu membuat saya tertantang untuk belajar lagi mengolah bahan makanan mulai dari resep yang sederhana dan merakyat ala perantauan. Menyiapkan menu untuk orang banyak tidaklah sama seperti kita menyiapkan untuk dikonsumsi

sendiri, apalagi kami berasal dari berbagai daerah di tanah air yang memiliki selera khas masing-masing. Harus berkompromi untuk bisa diterima di lidah setiap orang dalam satu masakan.

Memasak juga membutuhkan *feeling*. Terkadang saat *mood* kita tidak bagus juga akan memengaruhi hasil masakan, seperti rasa yang hambar, terlalu asin, terlalu pedas, dan yang semisalnya. Resep yang sama persis akan tetapi bila dieksekusi oleh orang yang berbeda juga akan menghasilkan rasa yang berbeda pula tidak persis sama. Terlalu percaya diri seperti pengalaman saya di atas ternyata juga memengaruhi hasil masakan. Entah hubungannya bagaimana, akan tetapi itu terjadi. Banyak berlatih akan semakin menajamkan *feeling* kita ketika memasak.

Saya teringat yang dikatakan saudara yang mempunyai usaha di bidang makanan, bahwa kalau ingin menghasilkan makanan yang enak tanpa penyedap tambahan, maka pergunakan bumbu yang banyak, jangan pelit bumbu. Maka dari itu di awal-awal belajar memasak saya menggunakan bumbu yang banyak bila dibandingkan resep pada umumnya. Suatu ketika saya memasak sayur bobor yaitu masakan Jawa berupa sayur berkuah santan tidak pedas yang terdiri dari sayuran bayam, kacang panjang, labu, oyong, taoge, kemangi, jagung muda dengan bumbu bawang merah, bawang putih, kencur, garam, dan gula. Nah, berhubung yang saya ingat adalah “Banyakin bumbu biar enak,” maka saya pun melakukannya yakni meracik bawang merah dan putih serta kencur yang banyak. Ternyata hasilnya sayur bobor buatan saya rasanya tidak seperti sayur bobor pada umumnya, melainkan berubah menjadi seperti bobok,

yakni ramuan Jawa yang dipergunakan untuk mengobati luka dengan menempelkannya pada luka. Di lain hari juga ketika saya ingin membuat soto ayam, masih ingat dengan pesan, “Kalau mau enak jangan pelit bumbu,” maka semua bumbu yang dipergunakan untuk kuah soto pun saya buat lebih banyak daripada ukuran pada umumnya. Alhasil setelah dirasakan ternyata kuah soto hasil racikan saya berubah menjadi seperti jamu, baik aroma maupun rasanya. *Hiks*.

Memang tidak salah dengan nasihat saudara tentang “Jangan pelit bumbu” akan tetapi kitalah yang harus pandai-pandai mengatur komposisinya, serta mengenali karakteristik masing-masing bumbu bila diramu dengan bumbu lain dalam suatu masakan. Tidak semua bumbu bisa dibuat lebih, tergantung pada bahan makanan serta jenis masakan apa yang akan kita buat.

Kegagalan dalam mengolah makanan adalah hal yang wajar bagi seorang pemula atau baru belajar. Demikian pula halnya dengan saya. Dari awal belajar mengolah makanan adakalanya gagal, mungkin bagi yang sudah berpengalaman hal-hal tersebut bisa dihindari. Di dunia *percake-an* dan teman-temannya bagi saya tingkat kesulitannya lebih tinggi daripada memasak hidangan atau menu makan untuk sehari-hari. Karena kalau membuat *cake*, *roti*, *pastry*, dan yang semisal benar-benar harus cermat hitungan takaran bahannya serta tahap-tahap pembuatannya tidak bisa sembarangan, bahkan ada hitungan waktu (menit) pula. Bila salah sedikit saja dalam menakar, memproses, dan waktu yang dipergunakan maka bisa dipastikan kemungkinan gagal lebih besar, bila dibandingkan dengan membuat masakan atau menu hidangan. Jika

dalam memasak hidangan ada bumbu-bumbu yang tertinggal memasukkan atau kurang takarannya masih bisa ditambahkan selama proses berlangsung. Akan tetapi tidak demikian halnya ketika kita membuat *cake*, roti, *pastry*, dan yang semisal. Itulah sebabnya dari awal saya belajar di dapur lebih banyak berupa masakan atau menu hidangan sehari-hari. Karena saya juga berpikir pada waktu itu selain masalah biaya juga ketersediaan peralatan pendukung.

Terus bereksperimen meskipun gagal tidak membuat saya kapok untuk terus belajar memasak. Sepertinya saya semakin tertantang dan betah berlama-lama di dapur. Memasak hari ini terlalu asin, esok terlalu asam, lusa terlalu manis, selanjutnya kebanyakan kuah, sayuran terlalu matang atau terlalu empuk, memasak daging masih keras, dan lain-lain sudah sering terjadi selama proses belajar. Suatu ketika mendapatkan resep baru dan kemudian mengeksekusi resep dan berhasil pastilah membuat senang bukan kepalang. Namun saya juga sadar sepenuhnya hal tersebut tidaklah serta-merta menjadi sudah handal dan tidak perlu berlatih lagi.

Mudik ke rumah orang tua tiap akhir bulan adalah hal yang pastinya ditunggu-tunggu oleh anak indekos seperti saya. Karena di rumah orang tualah bisa lebih banyak belajar dunia memasak dan di sanalah saya juga bisa menyaksikan acara masak-memasak di televisi. Ya, acara yang selalu saya tunggu jam penayangannya di hari Sabtu dan Minggu. Tidak ada yang boleh memindah *channel* televisi selama saya menyaksikan acara dunia memasak. Saya juga suka mencatat resep dan tidak jarang pula mempraktikkan bila bahan mudah didapat dan cara memprosesnya juga tidak sulit.

Waktu pun berlalu hingga masanya menjalani pendidikan formal sekaligus masa-masa luang belajar memasak berakhir. Karena di tempat baru selepas menyelesaikan pendidikan formal tidak memungkinkan untuk saya berlama-lama di dapur untuk belajar memasak. Sebenarnya saya merasa tidak puas dengan hanya membeli makanan siap santap. Tangan ini serasa gatal ingin mengolah makanan sendiri. Tetapi memang kondisi belum memungkinkan untuk menyalurkan aktivitas yang saya suka ini.

Sampailah saya pada masa memasuki babak baru dalam fase hidup yaitu memiliki keluarga baru. Dari titik inilah saya mulai bisa menyalurkan kegemaran saya berlama-lama di dapur. Apalagi saya *full time at home*, otomatis banyak sekali waktu luang bagi saya. Kesempatan ini tidaklah saya sia-siakan. Mencari resep dan terus belajar mengolah makanan yang lezat dan bergizi tidak membuat saya bosan, justru semakin tertantang, apalagi sekarang ada “juri” yaitu sang suami. Berusaha untuk menghadirkan makanan yang sehat bergizi dan lezat selain itu juga lebih ramah di kantong. Ketersediaan alat dan bahan baku yang terbatas tidaklah menjadikan sebagai penghalang untuk terus belajar dan berkreaitivitas. Memanfaatkan fasilitas yang tersedia dengan sebaik-baiknya adalah kunci bagi setiap orang yang mau berhasil.

Sampai pada hadirnya anak semakin membuat saya bersemangat untuk bisa mengolah menu dengan baik. Apalagi ketika si anak sudah memasuki masa pemberian makanan tambahan pendamping ASI. Sebagai ibu muda, saya masih minim pengalaman dan pengetahuan yang berkaitan dengan makanan pendamping ASI. Ibu, saudara,

dan tetanggalah sumber informasi, karena pada waktu itu masih berada di daerah yang sulit untuk akses internet. Mencoba membuat bubur bayi, apa pun saya masukkan baik sayuran maupun telur, daging, kentang maupun buah saya coba. Alhamdulillah si kecil pada waktu itu cukup bisa menerima makanan hasil olahan saya. Lambat laun ketika si anak sudah mempunyai selera sendiri, banyak makanan yang tidak disukai, mulai memilih-milih makanan, apalagi sayur-sayuran, susah sekali untuk membujuk anak makan sayur. Kalaupun mau hanya sedikit sekali dan lebih banyak kuahnya saja. Jadi saya harus lebih kreatif lagi mengolah makanan.

Alhamdulillah sejak semakin mudahnya mengakses informasi melalui media elektronik (akses internet) semakin banyak menu dan resep yang saya peroleh. Dalam hitungan detik sudah tersedia ribuan referensi. Resep dari seluruh penjuru tanah air bahkan resep masakan seluruh penjuru dunia pun tidak ketinggalan. Apalagi sejak setahun terakhir ini saya mulai aktif memanfaatkan media jejaring sosial *Facebook*, karena dulu setelah membuka akun, cukup lama saya tidak aktif karena kesibukan sebagai ibu muda. Sampai pada akhirnya saya bergabung dengan grup Dapur Aisyah di *Facebook*. Masya Allah betapa banyak ilmu yang saya dapatkan melalui grup ini, berbagi resep, berbagi *tips*, dan trik, dan lain-lain yang berkaitan dengan seputar dunia di dapur, dan yang pasti dipandu juga oleh beliau-beliau yang sudah berpengalaman dan tidak pelit ilmu. Pada awal-awal bergabung saya lebih sering menjadi *silent reader* sembari mencoba-coba resep baru bagi saya. Lama-kelamaan mulai eksis juga di grup Dapur Aisyah ini. Dari sekadar bertanya, memberi komentar dan mulai percaya

diri berbagi resep dan dengan percaya diri memamerkan hasil kreasi masakan.

Ide memasak pun seperti tidak ada habisnya. Sampai-sampai dalam sehari bisa menyajikan beberapa menu berbeda untuk makan pagi, siang, dan malam. Saya juga senang mencoba resep baru dari daerah lain. Apalagi kalau ternyata hasilnya cukup memuaskan dan bisa diterima dengan selera asli lidah saya dan keluarga kecil saya. Membuat masakan buat si kecil pun jadi terasa lebih mudah karena banyak sekali masukan dan contoh-contoh menu yang menggugah selera si kecil baik dari segi penampilan maupun dari bahan yang terkandung di dalamnya. Seperti bakso sayuran.

Ya, anak saya termasuk yang susah kalo disuruh makan sayur, maka dari itu saya harus pandai menyajikan menu yang ada sayurannya tetapi tidak begitu mencolok tampilan dan rasa sayurannya. Jadilah sayuran yang sudah dicincang halus dicampur dengan adonan bakso. Bisa bakso ayam atau bakso dari ikan. Dan terbukti anak saya mau memakannya, alhamdulillah.

Anak saya juga suka sekali makan mi dan spageti. Kalau sebelumnya hanya membeli mi jadi dan memberi bumbu sendiri, sekarang saya pun mulai belajar membuat mi. Saya mencari resep sampai mendapatkan resep mi yang sehat tanpa pengental, pengawet maupun pewarna buatan. Akhirnya saya membuat mi sendiri. Terkadang mi wortel, mi bayam, mi kangkung, mi sawi tergantung bahan yang tersedia dan juga saya menambahkan bawang putih pada adonan mi sehingga hasilnya lebih gurih. Lagi-lagi saya memasukkan bahan sayuran. Alhamdulillah anak suka sekali dengan mi buatan saya. Sekarang apa pun