

PEREMPUAN & MINUMANNYA

Minuman telah menyentuh dan mengubah hidup masing-masing dari mereka. Kini, mereka ingin membalas budi.

TEKS: BAYU MAITRA & NABILA KARIZA FOTO: ZAKI MUHAMMAD

Mira Yudhawati

Sales & Marketing Manager Caswell's Coffee

DI DUNIA KOPI, siapa yang tidak mengenal Mira. Ia seorang Certified World Barista Championship (WBC) Sensory Judge dan Q Grader, yang kini juga menjabat Sales & Marketing Manager di Caswell's Coffee. Tapi pertemuan Mira dengan kopi sendiri terjadi pada bertahun yang lalu, lewat momen-momen tak disengaja.

"Ayah suka marah kalau melihat gelas kosong," kenang Mira tentang masa mudanya. Saat duduk di bangku SMA, suatu ketika ia harus membuat kopi untuk ayah. Dan ternyata ayahnya suka dan memuji kopi buatannya. Jadilah, setiap kali Mira ada di rumah, sang ayah selalu minta dibuatkan kopi. Belakangan, neneknya juga minta.

Mira juga ingat kalimat di sebuah majalah. "Ratih Sanggarwati pernah bilang kalau aroma kopi bisa untuk relaksasi," ingatnya geli. Sejak saat itu, setiap kali membuat kopi untuk ayah atau nenek, ia selalu menghirup aromanya. Kebiasaan ini tidak pernah ia lupa hingga sekarang. Hal tersebut juga melatih memori Mira terhadap kopi, sehingga di kemudian hari, mudah baginya menghafal jenis-jenis kopi.

Pertemuan yang lebih serius antara Mira dengan kopi terjadi di 2005. Tanpa sengaja, ia diterima bekerja di sebuah perusahaan kopi, kemudian diberangkatkan ke Medan untuk tinggal selama 40 hari di perkebunan kopi Sari Makmur Tunggal Mandiri.

Waktu itu ia merasa tidak nyaman. Apalagi, Mira harus mempelajari semuanya, dari soal kebun sampai alat pembuat kopi. Sungguh membosankan baginya. "Dulu aku hanya tahu bau kopi ini enak, yang itu tidak enak. Kopi yang aku minum hanya yang menurutku wanginya enak," cerita Mira.

Tetapi lambat laun, rasa penasaran itu muncul semakin besar. Setelah tiga tahun bekerja di dunia kopi, ia pergi ke Malaysia untuk kursus dengan guru barista asal Italia. Sejak saat itu, rasa penasaran mengenai kopi terus menghantuinya.

Mulailah ia mengikuti pelatihan *cuppers* yang diadakan oleh Specialty Coffee Association of America (SCAA). *Cuppers* adalah pencicip kopi, atau biasa disebut Q Grader.

Pasca kursus, Mira mengambil sertifikasi angkatan pertama Q Grader di Indonesia. Tujuh hari ia mengikuti serangkaian tes—mulai aroma, sensori, hingga *general knowledge* soal kopi. Waktu itu ada 20 peserta dan mereka menjalankan dengan senang hati walau tidak tahu pasti kegunaan sertifikasi tersebut.

Barulah ketika bergabung di Caswell's Coffee pada 2009, kopi benar-benar 'meracuni' Mira. Orang-orang di lingkungan kerjanya juga memiliki *passion* yang sama, sehingga dirinya tidak dapat berhenti untuk terus mendalami kopi. Hingga kini, ia dikenal sebagai orang Indonesia pertama yang termasuk dalam WBC Sensory Judge.

Tidak mudah bagi Mira untuk mencapai posisinya saat ini. Impiannya menjadi juri sempat terhambat ketika di tahun 2010 ia menikah dan kemudian hamil. Tidak patah arang, pada 2012 ia mengikuti tes dan kemudian lulus. Sekarang, ia menjadi salah satu juri di WBC yang telah membawanya berkeliling ke berbagai negara.

Jika dulu ia menolak membuat kopi untuk ayahnya, mungkin kemampuannya dalam merasakan bermacam kopi di dunia tidak akan sebaik sekarang. "Ini *passion* saya, kopi begitu baik terhadap hidup saya." ▶





Ratna Somantri

Head of Promotion Dewan Teh Indonesia

SEORANG WANITA BERPONI muncul di hadapan saya dan menyapa dengan hangat. Hujan yang melanda ibu kota di sore hari itu, serta kemacetan yang diakibatkannya, seperti tidak memengaruhi semangatnya. “Halo Mbak!” ujarnya.

Wanita itu adalah Ratna Somantri, *tea specialist* dan juga pendiri Komunitas Pencinta Teh. Senyumnya manis, tetapi kala itu, ada hal manis lain yang dapat saya rasakan melalui indra penciuman saya.

Perkenalan pertama Ratna dengan teh sesungguhnya terjadi di Cirebon, kota kelahirannya. Sang mama sering membuatkan teh dengan teknik sederhana. Ratna pun mempelajari banyak hal. Ia mengetahui bahwa untuk menikmati teh yang enak tidak bisa sekadar asal celup.

“Mama hanya minum teh Jawa dan tidak pakai gula,” cerita Ratna. Sang mama tidak mempelajari teknik khusus dalam menyeduh teh—semua tercipta karena kebiasaannya. Jika ada hal yang berbeda, sedikit saja, pasti akan mudah disadari sang mama.

Sore itu Ratna memperkenalkan saya pada dua jenis teh favoritnya, dari dalam dan luar negeri. Pertama adalah *white tea* dari kebun teh Liki di Solok Selatan, Sumatra Utara. Teh tersebut tidak dijual di pasaran. Jadi kalau Anda menginginkan, harus langsung membeli ke pemilik kebun. Ketika saya meminumnya, ada sedikit pahit yang tersisa di lidah.

Teh kedua tersimpan di sebuah wadah tabung warna ungu berukuran kecil, dengan corak khas Negeri Sakura. Rupanya, dari situlah asal aroma manis yang saya cium di awal pertemuan. Kamairicha, namanya. Ratna mendapatkannya dari satu kebun teh di Miyazaki, Kyushu, Jepang. “Ini langka. Orang Jepang saja belum tentu tahu,” jelasnya sambil membuatkan saya secangkir. Aromanya seperti kacang manis, begitu menenangkan.

Ratna memang sedang mendalami *Japanese tea*. Seorang temannya yang juga merupakan *Japanese tea instructor* membawa Ratna berkeliling ke berbagai perkebunan teh di Jepang. Tidak hanya berkeliling, untuk mempelajarinya ia juga tinggal beberapa

malam dan diajarkan langsung oleh Tea Master.

Cinta lamanya terhadap teh menguat di Sydney, Australia. Saat itu ia sedang mengambil kursus memasak di Le Cordon Bleu Pastry. Suatu hari, ia sedang berjalan-jalan di Piccadilly Center dan kemudian menemukan The Tea Center. “Ada ratusan jenis teh di sana,” kenang Ratna, yang sebetulnya memiliki gelar sarjana teknik.

Sekembalinya dari Sydney pada 2005, ia diajak oleh temannya untuk bersama-sama membuka sebuah *tea café*. Ia pun dipercaya memegang bagian *pastry*. Namun karena merasa tidak memiliki kemampuan dalam dunia teh, ia memutuskan pergi ke Kuala Lumpur, Malaysia, untuk kursus singkat. Ia juga ke Hong Kong untuk mempelajari *Chinese tea*.

Setelah 1,5 tahun menjalankan bisnis kafenyanya, ia memutuskan untuk berhenti. Selama memiliki *tea café* ia beberapa kali mengadakan kelas untuk membagikan ilmu yang ia dapatkan dari luar negeri. Cintanya terhadap teh tidak berhenti sampai di situ, bahkan semakin tumbuh, dan tumbuh.

Sulit menemukan tempat untuk berbagi, kemudian ia melahirkan Komunitas Pencinta Teh. “Aku hanya ingin memiliki teman-teman yang mau mendengarkan aku *sharing* tentang teh,” Ratna mengakui. Melalui Komunitas Pencinta Teh yang ia dirikan, kini ia dapat mengenal komunitas lain serta produsen-produsen Indonesia yang menghasilkan teh dengan kualitas baik.

Pada 2014, ia dipilih oleh Dewan Teh Indonesia sebagai kepala bagian promosi. Hal ini semakin mendekatkannya pada mimpi kalau nanti orang Indonesia itu bisa makmur karena teh seperti di Jepang dan Cina.

Pengalamannya berkeliling ke kebun teh, dan bertemu banyak ahli, menjadikan pandangannya terhadap teh semakin terbuka. Teh yang begitu dekat dengan budaya mengajarkannya tidak ada benar salah dalam meracik daun-daun pilihan tersebut. “Kalau saya selalu bilang, yang kamu suka, itulah teh yang bagus,” tutupnya sambil mengingat teh buatan sang mama. ▶

Nova Setiabudi Mathovani

Pendiri Restoran Suwe Ora Jamu

BUDAYA JAWA MASIH kental ketika Nova dibesarkan di satu rumah di Jalan Bubutan, Gang 5, Surabaya, 41 tahun silam. Setiap hari, Si Mbok lewat menggendong botol jamu. Ibu Nova adalah pelanggan setia. Dan sebagai anak yang mengidolakan ibu—juga karena unsur paksaan—Nova jadi ikut-ikutan minum jamu. Waktu itu usianya 12 tahun.

Tumbuh dewasa, lidah Nova jadi terbiasa. Beragam jamu sudah pernah dicicipinya, dari yang umum seperti temulawak dan beras kencur, hingga yang *seger-segeran* macam jamu alang-alang. Tetapi ketika ia pindah ke Jakarta pada 2011 silam, konsep kedai jamu modern belumlah terpikirkan.

“Satu hal yang ada di pikiran saya saat itu adalah bagaimana bisa berkontribusi bagi Indonesia?” kenang Nova. Dan karena ia suka seni-budaya, maka ia banyak beraktivitas di GKJ atau di TIM, ikut mengurus acara-acara teater.

Keinginan untuk membuat kedai jamu itu muncul karena beberapa dorongan. Pertama, ketika menyadari bahwa jamu sudah tak terpisahkan dari hidupnya. Kedua, Nova kesulitan menemukan tempat minum jamu di Jakarta. Dan ketiga, ia melihat bahwa ada konotasi negatif di masyarakat terkait jamu. “Ada yang tahunya jamu itu obat, atau minuman *wong tuo*. Saya berpikir, kenapa ada jarak, ya, antara jamu dan masyarakat? Padahal, ini minuman tradisi Indonesia.”

Sebagaimana batik, misalnya, jamu adalah minuman dengan filosofi. Ia berasal dari bahasa Jawa, “*jampi*” dan “*husodo*,” yang artinya “doa untuk kesehatan.” “Dulu, orang berdoa sebelum membuat jamu,” Nova menerangkan. “Doa untuk alam semesta, untuk tanah, petani, hingga doa untuk mereka yang mengonsumsi jamu.”

Nova juga menjelaskan tentang delapan unsur dalam jamu (akar, rimpang, batang, daun, bunga, buah, biji dan kulit), yang juga melambangkan delapan mata angin, atau keseimbangan alam semesta.

Pencarian Nova akan makna jamu kemudian semakin membuatnya tertarik sekaligus tertantang. Dan ia mulai berpikir bahwa, mungkin, itulah sumbangsih yang bisa diberikan untuk Indonesia. Membuat kedai jamu. “Awalnya memang nekat, sih,” jelas Nova. “Tetapi saya selalu percaya bahwa jamu, jika diolah dengan tepat, bisa diterima masyarakat.”

Maka jadilah Nova mulai berkreasi. Mulanya, jamu hanya

dijadikan suguhan bagi para tamu di rumahnya, atau dibawa saat ada rapat dengan relasi-relasinya. Lambat laun, ia semakin mantap untuk membuat kedai jamu modern. Maka berdirilah Suwe Ora Jamu pada 2014 silam.

Nova tahu bahwa banyak rintangan yang mesti ia lalui jika hendak sukses membuat kedai jamu. Pertama adalah mengikis stigma negatif bahwa jamu tidak enak.

Hal tersebut membawanya kepada eksperimen-eksperimen dengan bahan-bahan jamu. Ia ingin jamu yang enak, yang rasanya bisa diterima anak muda di kota seperti Jakarta, juga yang presentasinya modern.

Ia pun memasukkan unsur buah dan sayuran sebagai penyeimbang. Misalnya, menggunakan buah bit untuk campuran jahe, atau mendapatkan manis alami dari apel. Seperti *smoothies*, sederhananya.

Nova ingat bagaimana sulitnya mengulik temulawak yang pahit dan getir. Jamu dari umbi atau akar-akaran memang memiliki rasa yang kuat. Kala itu Nova sudah mencoba guava dan jeruk, namun gagal. Lalu ia coba dengan mangga, tapi tak sepenuhnya sukses. Belakangan, ia baru tahu bahwa jenis mangganya juga memengaruhi. “Harus mangga gedong, tidak bisa mangga golek atau manalagi,” kenang Nova.

Tantangan lain yang mesti dihadapi adalah soal promosi dan edukasi. Nova ingat ketika Suwe Ora Jamu, kedainya, baru saja buka. Respons yang datang tidak jarang bernada pesimistis. “Memang masih ada yang minum jamu? Memangnya ada yang mau datang?”

Bagi Nova sendiri, pangkal dari masalah tersebut adalah ketidaktahuan. “Tidak kenal maka tidak sayang. Dan itu yang menyebabkan hilangnya antusiasme terhadap jamu di kalangan anak muda,” jelas Nova. “Itu pula sebabnya Suwe Ora Jamu sebetulnya bukan brand, melainkan sebuah gerakan untuk mendekatkan masyarakat pada jamu.”

Nova punya mimpi besar agar kelak jamu bisa menjadi minuman yang dicari orang ketika datang ke Indonesia. Ini seperti ketika orang mesti makan tom yum di Thailand, atau sushi di Jepang. Ia juga ingin jamu menjadi *lifestyle*.

Pada akhirnya, Nova melihat jamu bukanlah sekadar minuman, tetapi sebuah proses. “Ini yang namanya jamu sebagai tradisi. Dan saat ini, kitalah penjaga tradisi tersebut.” 



PENCARAH GAYA: ERIN METASARI RIAS WAJAH & RAMBUT: ARY ALBA