

Media : **Surya**Tanggal : **18/10/2015**Halaman : **10**Rubrik : **Persona**Kolom : **Prata**Program Studi/ Unit : **Arsitektur**

**Amanda Kohar**  
Food Enthusiast

# Curi Angle agar Ciamik Soro

Begitu makanan dan minuman datang, otomatis ponsel bergerak menyimpan foto. Sesaat kemudian foto itu di-upload. Jika mendapat like atau komentar, senangnya. Itu sih biasa. Jika upload itu sekaligus juga menghasilkan pemasukan yang tidak sedikit, itu yang tidak biasa.

**K**EGEMARAN mencari dan berkunjung ke kafe-kafe yang baru muncul kemudian memotret dan sedikit mengulas kafe kini membuahkan hasil. Itu awal yang beberapa tahun lalu dilakukan Amanda Kohar, lajang kelahiran Surabaya, 4 November 1986.

Jika dulu harus ikut antri dan membayar untuk mendapatkan porsi terbaik dari kafe yang sedang ramai dibicarakan, sekarang sebaliknya. Kafe-kafe yang datang untuk minta dicicip, difoto, dan di-endorse melalui Instagram.

Perempuan yang biasa dipanggil Manda itu suka sekali blusukan ke kafe dan resto. "Kegemaran saya memang mencari kafe, terutama kafe yang baru muncul," kata Manda enteng. Gaya ceplasplosnya itu juga muncul dalam review-review makanan, minuman, dan suasana kafe.

Kebiasaan memotret sajian membuat Manda memiliki peralatan standar yang selalu ditenteng. Seperti malam saat bertemu di Stilrod Café and Store Jalan Yuwana Surabaya, meski tidak acara berkunjung atau berburu kuliner, sebuah kamera Fuji full wifi dan sebuah smartphone android untuk mengedit hasil foto sebelum dipunggah ke medsos setia mendampinginya.

Dulu, Manda hanya berbekal ponsel yang lengkap dengan kamera. Saat itu teknik fotonya tergolong masih pas-pasan. Ia

Media :  
 Rubrik :  
 Program Studi/ Unit :

Tanggal :  
 Kolom :

Halaman :

masih menganggap hasil yang ada masih kurang hingga kini ia juga membawa kamera.

Penampilan Manda juga cukup modis mengenakan gaun warna hitam dipadu dengan sepatu hak tinggi dan aksesoris serta cat kuku warna serasi dengan gaun yang dikenakannya. Tangan terawat juga dapat menjadi bagian dari properti saat memegang sajian.

Saat keluar masuk kafe dan resto, Manda tidak sekadar makan dan merukmati suasana, tetapi alumnus UK Petra yang mengambil program Arsitektur itu juga selalu memotret lalu meng-upload di media sosial. Biasanya, foto-foto tentang kafe dan resto yang dikunjunginya komplet dengan pernak-pernik dan muncul di instagramnya.

"Cukup foto dan sedikit ulasan tentang kafe. Itu bisa makanan suasana dan pelayanannya," tuturnya.

Sedikit demi sedikit ia mengumpulkan foto-foto tentang kuliner dan suasana yang diceritakan lewat beberapa kalimat sebagai penjelasan. Ternyata apa yang dilakukan Manda di @amandakohar menarik perhatian para penikmat kuliner.

Jika mood sedang berpihak padanya, Manda akan menulis rangkaian cerita tentang kuliner atau kafe dalam websitenya. Namun, Manda mengaku lebih suka main foto dan membagikannya di Instagram. Baginya foto-foto itu lebih banyak berbicara daripada tulisan. **(wiwit purwanto)**



Cukup foto dan sedikit ulasan tentang kafe. Itu bisa makanan suasana dan pelayanannya

## Koreksi Sebelum Dibagi

**B**UAH dari berburu kafe dan kuliner yang dulu dilakukan benar-benar dirasakan. Dengan lebih dari 33.000 follower, tak heran jika sekarang banyak pemilik resto maupun menu-menu baru yang mengundang Manda. Bukan hanya itu, supaya segera di-review, kuliner itu bahkan siap dikirim ke rumahnya.

"Dulu Papa sempat marah karena hampir setiap hari ada lima makanan yang dikirim ke rumah, tetapi kemudian memaklumi," ujarnya.

Setelah difoto tentu saja Manda juga melakukan review. Ia akan mengulas apa adanya, apa yang dilihat, dan dirasakan. Namun dalam perkembangan, ada beberapa owner dari resto atau kafe yang komplain.

Tanpa sengaja ia melihat seekor lalat di dapur sebuah resto di Surabaya barat. Manda pun menunggah yang dilihatnya dalam tulisan singkat. Ternyata dalam beberapa bulan pemilik resto komplain. Ia minta agar apa yang ditulisnya terutama tentang keberadaan si lalat bisa diperbaiki.

Dari sinilah banyak pelajaran yang didapat, karena apa yang dilakukannya berkaitan dengan kegiatan resto atau kafe, dan hubungan dengan owner. Sekarang, jika ada kekurangan yang sifatnya tidak terlalu teknis Manda selalu meminta kepada yang bersangkutan untuk memperbaiki lebih dulu sebelum dilempar ke media sosial.

"Itu sekaligus sebagai evaluasi dan koreksi. Pasti yang pemiliknya ini akan menerima dengan senang hati," paparnya.

Buah lainnya yang sekarang dipetik, para pemilik resto atau pemilik kafe ini harus menyiapkan anggaran jika minta di-review. Anggaran yang disediakan cukup membuat Manda tersenyum lebar. **(iit)**

Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :

Ini sebagai  
gantinya pola  
makan di resto.  
Di rumah pola  
makannya harus  
dijaga

## Imbangi Pola Makan Sehat di Rumah

**S**ERING incip-incip makanan di kafe dan restoran juga membuat Manda ketar-ketir. Dalam beberapa bulan saja berat badannya sudah naik sekitar 5 kilogram.

"Takut jadi gemuk juga akhirnya, tetapi ya sudah. Itu risikonya berhubungan dengan kuliner," katanya.

Sebagai penyeimbang pola makan yang enak-enak, setiap

kali di rumah ia menerapkan pola makan yang benar-benar dijaga. Selain memperbanyak herbal, ia juga mengurangi pemakaian gula, garam, dan menolak bumbu penyedap.

"Ini sebagai gantinya pola makan di resto. Di rumah pola makannya harus dijaga," katanya.

Manda tidak akan sarapan nasi. Ia mengganti dengan jus

sayur dan buah.

Meski berkelana dengan menggeluti kuliner, tidak semua makanan atau minuman ia sukai. Segala bentuk minuman kopi dan yang beraroma jahe akan dihindari. Kalau pun terpaksa ada yang harus dicicipi, ia akan mengalihkannya dengan suasana. Bisa juga dipotret dan dibandingkan dengan kuliner lainnya. (iit)

## Mencari Bekas Fotografer

**M**ANDA yang memang grapyak dan aktif di media sosial memiliki banyak teman. Tidak jarang, pertemanan menjadi panjang karena dikenalkan atau kenal karena teman lain. Pertemanan itu diwujudkan dalam berbagai pertemuan yang biasanya diisi dengan berjalan-jalan dan berburu kuliner.

"Dari teman-teman itu juga saya banyak tahu teknik-teknik pengambilan gambar yang bagus. Kadang-kadang saya nebang foto dari para fotografer," katanya.

Tanpa malu Manda akan bertanya tentang bagaimana mengambil dengan sudut gambar yang pas. Ia juga kerap menunjukkan foto-fotonya ke para fotografer. Dari komentar-komentar fotografer itu ia banyak belajar.

Manda juga suka mencuri sudut-sudut pengambilan gambar yang dilakukan fotografer. "Setelah fotografer motret saya pasti akan mengikuti di belakangnya," katanya sambil tertawa.

Benar saja, sajian visual yang diperoleh Manda setelah membuntuti fotografer hasil fotonya cukup lumayan. "Iyalah hasilnya beda, ciamik soro pokoknya," ujarnya.

Pengalaman lapangan itulah yang juga membuat penggemar nasi bebek dengan sambal pencit pedas itu sedikit demi sedikit menjadi matang. Ia tidak malu meminta pendapat dan arahan dari para fotografer.

Hingga kini, Manda dan lima temannya membentuk komunitas Hungry Makers. Komunitas itu menggabungkan orang-orang

dengan kemampuan berbeda. Justru karena berbeda itulah mereka menjadi sebuah kolaborasi tim yang spesialis dalam memotret dan mengulas kuliner.

"Di Hungry Makers ini ada yang jago fotografi, ada fotografer khusus makanan, ada yang jago masak, ada yang suka menulis review, ada yang bertindak sebagai manajer, komplet sudah," ungkapnya.

Setiap kali ada undangan atau kafe baru muncul, enam orang itu akan berupaya datang bareng. Akan tetapi, jika ada yang berhalangan atau undangan itu untuk personal maka mereka juga dipersilakan jalan sendiri.

"Yang pasti, di Hungry Makers ada proses sharing baik pengetahuan, pengalaman, dan manajerial," pungkasnya. (wiwit purwanto)



Manda mengaku lebih suka main foto dan membagikannya di Instagram. Baginya foto-foto itu lebih banyak berbicara daripada tulisan.



Media :

Tanggal :

Halaman :

Rubrik :

Kolom :

Program Studi/ Unit :

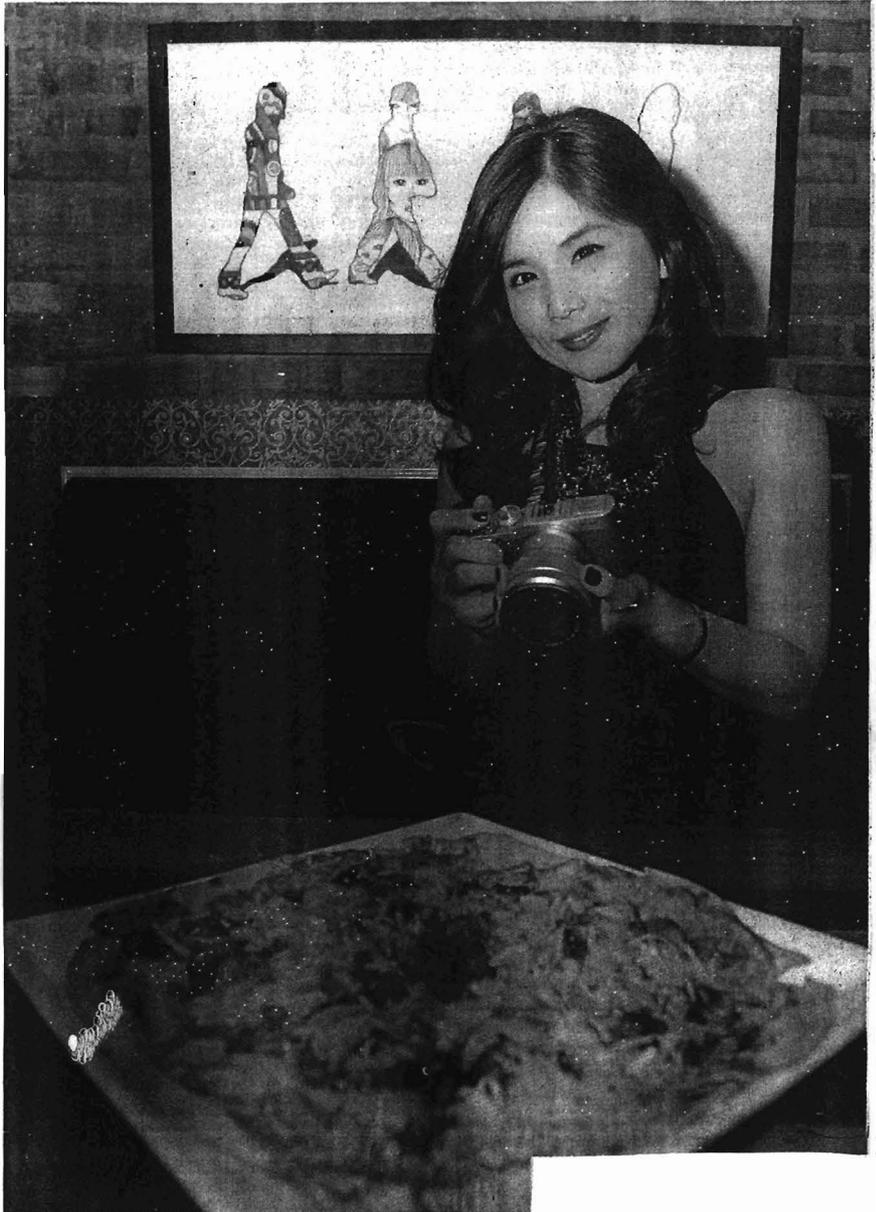


FOTO-FOTO: SURYA/ARBAAD ZAMUL HAQ