

Lampiran

Lampiran 1: Lembar Kuesioner

Kuesioner Mengenai Angkringan

Sehubungan dengan Tugas Akhir Fakultas Seni dan Desain Universitas Petra Surabaya, mohon bantuan saudara untuk mengisi pertanyaan-pertanyaan di bawah ini. Terima Kasih

=====

Nama

Jenis Kelamin Pria Wanita

Usia kurang dari 20 th 21-30 th 31-40 th 41-50 th lebih dari 51 th

Pekerjaan

- Pelajar Mahasiswa Pegawai Pemerintah Pegawai Swasta
 Wiraswasta Lainnya

Pengeluaran (Rupiah/ bulan)

- < 100.000 100.001-200.000 200.001-300.000 300.001-400.000
 400.001-500.000 500.001-1000.000 1000.001-3000.000 3000.001-5000.000 > 5000.0001

=====

1. Dalam seminggu berapa kali Anda makan dan atau minum di angkringan?
 - Lebih dari 4X dalam seminggu Antara 1x - 2X dalam seminggu
 - Kurang dari 1x dalam seminggu
2. Faktor apa yang mendukung Anda dalam memilih angkringan (boleh pilih lebih dari satu)
 - Makanannya enak Variasi makanan Racikan minumannya enak
 - Penjualnya enak diajak ngrobrol Harga murah
 - Lainnya.....(sebutkan)
3. Di daerah mana angkringan yang **paling sering** Anda kunjungi (pilih salah satu)
 - Angkringan daerah Stasiun Tugu Angkringan daerah Bantul
 - Angkringan daerah jl. Magelang Angkringan daerah UGM
 - Angkringan daerah ISI Lain-lain.....(sebutkan)
4. Apakah Anda tahu mengenai sejarah berdirinya angkringan?
 - Tahu Tidak tahu
5. Menurut Anda, dimanakah pertama kali angkringan muncul?
 - Semarang Solo Klaten Jogjakarta

6. Apakah yang biasanya dilakukan saat berada di angkringan? (boleh pilih lebih dari satu)
- Makan dan minum saja Makan, minum dan ngobrol
 - Ngobrol saja tanpa makan
7. Saat ngobrol di angkringan, topik apa saja yang dibicarakan? (boleh pilih lebih dari satu)
- Kegiatan sehari-hari Permasalahan hidup Sosial-Politik-Ekonomi
 - Gosip Lain-lain.....(sebutkan)
8. Kesan Anda mengenai angkringan (boleh pilih lebih dari satu)
- Tempat makan Tempat nongkrong Tempat bersosialisasi
 - Lain-lain.....(sebutkan)
9. Menurut Anda angkringan manakah di Jogjakarta yang terkenal?
..... (sebutkan 1 tempat saja)

Lampiran 2: Foto-foto Kegiatan Selama Sesi Pemotretan

Sesi Pemotretan
Angkringan Berkembang Lek Min-Bantul



Wawancara dengan Pemilik, Ibu Eni
Angkringan Berkembang Lek Min-Bantul



Belajar Membungkus Nasi Kucing
Juragan Nasi Kucing-Kampung Sagan



Wawancara dengan salah satu pekerja
Juragan Nasi Kucing-Kampung Sagan

Lampiran 3: Data Mengenai Angkringan

<http://www.angkringan.or.id>

Angkringan adalah tempat berjualan berbagai macam makanan yang ada di hampir setiap ruas jalan dan gang Jogjakarta. Kalau boleh mendiskripsikan, angkringan itu berwujud seperti sebuah gerobak dorong yang berisi penuh makanan dan jajan, beroperasi di sore, malam dan dinihari dan menggunakan penerangan lampu senthir (kebanyakan) serta temaramnya lampu-lampu mercury jalanan Jogja.

Konsumen angkringan, meski sering dicap sebagai warung rendahan, pada kenyataannya terdiri dari berbagai kalangan. Mulai dari tukang becak, anak2 perantauan, mahasiswa, budayawan dan seniman, karyawan hingga eksekutif kadang tak sungkan menghabiskan malam untuk menyantap makanan dan minum teh jahe di Angkringan.

Perilaku konsumen pun bermacam-macam di sana. Ada yang hanya membeli untuk dibawa pulang, ada pula yang membeli, makan sebentar lalu pulang, namun yang paling sering ditemui adalah membeli, ngobrol, membeli lagi, dan ngobrol lagi di warung angkringan bersama rekan maupun “rekan-rekan” baru yang ditemui dan di kenal di sana. Otomatis, di angkringan tidak ada perbedaan strata sosial, agama maupun ras. Mereka semua sama di keremangan lampu senthir, sebagai sosok anak manusia yang makan dan minum dari tangan penjual yang sama.

Apakah Angkringan.Or.Id itu?

Belajar dari filosofi angkringan sebagai sebuah warung multi-user yang tidak memperlihatkan strata sosial yang memang sebenarnya ada, maka komunitas Angkringan.Or.Id pun memiliki tujuan yang sama yaitu menjaring para “Tukang Ngutang” (sebutan untuk member situs ini) dalam hal bersuara dan berkespresi melalui kata-kata tanpa harus memikirkan strata sosial, agama, ras dan suku.

Angkringan.Or.Id merupakan proyek restorasi dari komunitas yang terdahulu yang bernama Angkringan.Warnadunia.Net dan sempat hidup sekitar tahun 2003. Meski kami juga bertujuan untuk menggabungkan para pencinta blog se-Jogja, namun sebenarnya kami tak mau membatasi keanggotaan Angkringan.Or.Id. Artinya... gak perlu ragu, meski kamu di Jogja atau tidak, kalau memang berminat untuk bergabung dengan komunitas ini, ya feel free. Jadi tunggu apa lagi..? “Yuk Ngangkring”

http://news.indosiar.com/news_read.htm?id=39474

TEROPONG

Ketika Seni, Setia, dan Sederhana Menyapa

Reporter : Gusti Eka Suahya

Juru Kamera : Rudi Aasmoro

indosiar.com, Yogyakarta

Nasi Kucing

Setelah puas mengitari kraton dan Malioboro, tanpa terasa senjapun tiba. Redupnya malam dan nyala lampu disepanjang jalan, seakan mengingatkan untuk mengisi perut yang sudah keroncongan.

Nasi kucing adalah salah satu ciri khas Yogja. Banyak diujakan di sepanjang pinggiran jalan. Murah dan enak, nampaknya merupakan alasan utama tempat makan kaki lima ini jadi primadona.

Karena waktunya dihabiskan begadang dan melayani pelanggan, para penjual nasi kucing tidak membuat makanannya sendiri.

Warung kucingan milik keluarga Ibu Sur ini, terletak di dekat Stasiun Kereta Api Tugu. Konon, merupakan salah satu perintis hadirnya nasi kucing. Walaupun sudah buka sejak sore hari, para pelanggannya baru mulai berdatangan setelah lewat pukul delapan malam, dan akan mencapai puncaknya sekitar pukul satu hingga dua dinihari. Debu jalan, dan deru kendaraan, seolah tak mengganggu keasyikan mereka yang menikmati hidangan warung kucing.

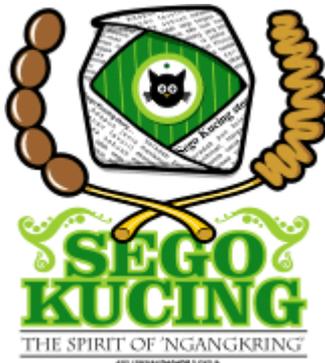
Malam itu cukup ramai orang yang makan. Asyik menikmati hidangan serba hemat ala warung kucingan. Ibu Sur juga tak henti melayani para pelanggan warungnya. Pekerjaan yang sudah ia jalani sejak 20 tahun lalu.

Murah meriah, memang bagian yang tak terpisahkan dari hidangan di tempat makan sederhana ini. Siapa sangka, dari tempat sederhana ini pulalah, banyak keluarga bertahan hidup. Murah meriah. itu pula yang merupakan bagian tak terpisahkan dari Yogyakarta. Sebuah kota, dimana waktu seolah enggan berputar. (*Idh*)

<http://www.trulyjogja.com/>

Sego Kucing Story

21 / Februari / 2005



Ada yang menyebutnya warung kobo. Itu karena para kobo selalu mampir di warung kecil ini untuk sekedar ngopi sinambi ngrumpi, cerita tentang sapi yang mereka jaga saban hari. Istilah angkringan muncul di Jogja sudah sedari jaman Mataram masih anget-angetnya, ketika Sutawijaya naik tahta menjadi Kanjeng Panembahan Senopati. Para pengunjung terutama yang setia kepada Putera Hadiwijaya ini sering bercengkerama dengan masing-masing kerabat pojok pasar rakyat tepatnya di sebuah angkringan. Sembari nangkring, informasi di-updating, disambi makan sego kucing. Hmm, lifestyle yang sound exciting! Di jaman sekarang, struktur morfologis angkringan tak banyak berubah. Nggak peduli presiden udah berganti, harga sego kucing ya segitu-gitu aja. Kalaupun sekarang tak ada camilan ala Mataram, toh orang masih bisa nangkring sambil menikmati dagelan ala Mataram. Dan tak cuma para kobo yang suka ngangkring. Anak kos, tukang bangunan, tukang becak, mbok jamu, kaum akademisi, bahkan artis pun hobi ngangkring! Yang ingin bekerja lembur, tersedia pula kopi nasgithel panas mongah-mongah, dijamin sampe pagi tetep betah. Itulah angkring, bukanlah sekedar warung bagi yang berkantong kering, tapi siapa saja boleh nangkring. *So, what the heck is angkringan anyway? Angkringan is the place where we can eating, drinking, smoking, and do everything sinambi makan sego kucing...*

Adapun jenis makanan favorit daripada sebuah angkringan ialah sego kucing, sate usus, sate telur puyuh plus wedang jahe. Kalaupun ia diasosiasikan dekat dengan makhluk yang kastanya lebih rendah dari manusia, janganlah malu mencicipinya. Selain si meong alias puss in boots, manusia beradab pun boleh menikmati. Harganya ekonomis, cocok untuk mahasiswa yang tidak bergaya hidup mewah. Pula buat mas-mas becak yang seharian nggenjot pedhal hingga pegal. Khusus mas becak, hendaklah membeli lebih dari satu porsi dikarenakan terkurasnya energi sedari pagi

<http://www.kompas.com/kompas-cetak/0203/20/jateng/sego25.htm>

Sego Kucing dan Komunitas Warung "Angkringan"



Predikat kota pelajar bagi Yogyakarta, tampaknya bukan sesuatu yang tanpa alasan. Tidak dapat dimungkiri bahwa hampir segala sendi kehidupan keseharian masyarakat Yogyakarta banyak dipengaruhi oleh keberadaan mahasiswa-pelajar di kota itu.

Kegiatan sosial ekonomi masyarakat Yogyakarta penuh warna nuansa pelajar-mahasiswa. Berbagai kegiatan usaha ekonomi banyak yang berbasis pada kebutuhan keseharian pelajar-mahasiswa. Dari toko buku, fotokopi, toko alat tulis, usaha informasi, rumah kontrakan dan kamar kost, usaha kliping, tempat kost, perabotan khusus anak kost, hingga warung makan. Semua tersedia dari yang berharga murah hingga mahal, sesuai kantong mahasiswa.

Khusus untuk warung makan selain tersegmentasi karena faktor harga, juga dapat dibedakan antara warung makan yang permanen dan warung tenda atau kakilima. Kalau warung makan permanen kebanyakan buka dari pagi hingga malam hari, warung tenda kakilima menggelar dagangan sejak terbenamnya matahari hingga larut malam, atau bahkan kadang sampai pagi hari berikutnya.

Kehidupan mahasiswa yang penuh warna bagai tercermin dalam kehidupan warung tenda di Yogyakarta. Dari steak, sop kaki kambing, ikan bakar, pecel lele, soto *lenthuk*, mie ayam, hingga *sego kucing* semua tersedia. Selanjutnya tergantung selera dan ukuran kantong kita. Nyatanya, hampir tiap malam warung itu selalu penuh dengan pengunjung. Larutnya malam tidak mempengaruhi hingar-bingar kemeriahan warung tenda. Dari yang berskala kaki lima hingga yang berkelas cafe semua seakan menemukan komunitasnya sendiri.

Bagi mereka yang berkantung terbatas atau yang sedang kehabisan cadangan dana makan, pilihan akan jatuh ke warung angkringan. Warung tenda dengan angkring sebagai tempat menggelar dagangan sekaligus berfungsi sebagai meja makannya ini, di kalangan mahasiswa-pelajar dikenal sebagai "cafe ceret telu" (karena selalu menggunakan tiga buah cerek air). Di warung angkring ini dapat makan sebungkus nasi berlauk sambal ikan asin berharga sekitar Rp 600 (biasa disebut sego "kucing" karena sedikitnya porsi), sehingga dengan uang seribu rupiah pembeli sudah dapat makan plus minum sebagai pengganjal perut. Aneka gorengan dan makanan lain berharga Rp 250 juga dapat diperoleh disini; pembeli tinggal mengukur kemampuan kantong masing-masing sebelum menyantapnya.

Satu hal yang menarik di warung *angkringan* ini adalah suasana *jagongan penuh* canda disertai diskusi tentang berbagai hal, utamanya topik yang sedang menjadi perbincangan publik saat itu. Dari masalah politik, bencana banjir, maling motor, soal ujian, hingga cerewetnya sang pacar dapat dikupas tuntas disini. Diskusi menjadi menarik karena acapkali sang penjual biasanya ikut *nimbrung* memberikan pendapat.

Warung akringan telah menemukan komunitasnya sendiri. Pembeli yang *nota bene* mahasiswa atau pelajar sering kangen mengunjungi warung akringan langganannya hanya sekadar menemukan suasana "diskusi" bersama pelanggan yang lain. Tradisi *jagongan* yang telah dimiliki masyarakat, nampaknya berlanjut disini. Bahkan ada kecenderungan pelanggan untuk memilih warung angkringan berdasar pada "enak tidaknya" penjual diajak diskusi tentang berbagai hal, bukan pada enak tidaknya makanan yang tersedia.

Komunitas angkringan yang umumnya masyarakat bawah-seakan menemukan "dirinya" melalui *jagongan*-nya yang bersuasana *rembugan* dengan jiwa gotong royong. Masing-masing pelanggan dapat saling beradu argumentasi dengan kondisi yang tetap *guyub* dan penuh toleransi. Setiap pelanggan berhak mengajukan "permasalahan", untuk kemudian dijadikan bahan diskusi bersama. Meski terjadi debat seru toh masing-masing dapat tetap saling mendengarkan dan tidak berebut *ngomong*. Tidak jarang pelanggan selaku "anggota" komunitas mendapat jalan keluar atas problemnya, setelah melalui forum *jagongan* yang disertai proses debat panjang.

Tradisi diskusi dalam cafe di Perancis yang terbukti sebagai ajang pergolakan pemikiran para pemikir disana, rupanya muncul dengan bentuknya sendiri di komunitas *angkringan*. Semangat *jagongan* dan *rembugan* yang serba *guyub* namun penuh adu argumentasi untuk menyelesaikan masalah, niscaya akan merupakan bekal berharga dan menjadi kenangan tersendiri bagi mahasiswa-pelajar saat berada kembali dikampung halaman masing-masing.

Dharma Gupta Wakil Ketua Jogja Heritage Society

<http://www.kedaulatan-rakyat.com/>

Berita Utama (Hlm Luar)

SEMARAK WARUNG ANGKRINGAN DI YOGYA (2-HABIS)

BAGI Sriyanto (23) laki-laki asal Bayat, Klaten yang biasa mangkal di pojok Bunderan UGM, selatan Gelanggang Mahasiswa UGM, menjadi pedagang angkringan bukan sekedar kebutuhan mencari nafkah namun telah menjadi semacam kesenangan tersendiri. Menjadi penjual angkringan telah digelutinya sejak ia menginjakkan kakinya di Yogyakarta sekitar tahun 1996 ketika ia memutuskan melanjutkan SMA di Yogyakarta. “Meski badan capek melayani pembeli berjualan angkringan sudah menjadi hobi bagi saya,” ujarnya.

Setiap berjualan Sriyanto menerima berbagai macam makanan dari 13 penyeter. Masing-masing ada yang menyeter nasi, lauk tambahan (mulai dari sate usus, hingga sate jeroan dan sate kambing), gorengan (tempe, tahu, bakwan, lumpia, dan lain-lain). Untuk ‘nasi kucing’ Sriyanto menyediakan sekitar 5 macam, yakni nasi-sambal teri, nasi- sambal tempe, nasi-bakmi, nasi kering tempe, dan nasi goreng.

“Penyeter lama, akan menyeter lebih dari 1 jenis makanan berjumlah sekitar 20 biji keatas, sementara bagi penyeter baru, hanya satu macam makanan berjumlah 15-20 biji,” katanya.

Dari masing-masing penyeter, Sriyanto mengambil keuntungan sekitar Rp 50,00 - Rp 300 per item makanan. Harga dagangannya bervariasi antara Rp 200 - Rp 1.500 perbuah tergantung jenis makanannya. Dari keuntungan tersebut, setiap harinya ia mendapatkan keuntungan bersih Rp 70.000. Setiap berjualan ia juga membayar pajak ke pemerintah sebesar Rp 1.000. Dari pendapatannya selain untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari sebagian ditabung untuk bekal masa depan.

Sriyanto harus menyeter uang pada majikan sesuai dengan jumlah bon yang diambil sebelum melakukan aktivitas jualan, sementara barang yang tidak habis bisa dikembalikan. Selain itu, sejumlah uang sebesar Rp 200 rupiah sebagai uang khas yang digunakan untuk keperluan umum seperti, iuran 17-an dan lain-lain di dikumpulkan oleh pedagang, “Tapi setoran uang untuk bahan pokok pada majikan gak harus lunas, karena bisa dilunasi atau ditutup pada hari berikutnya, begitu juga dengan nasi atau dagangan lain yang tidak habis bisa dikembalikan ke penyeter,” katanya.

Barang-barang lain seperti, gula pasir, gula merah, jahe, cabe, teh, kopi, susu, rokok, plastik, sedotan (pipet) dan arang, juga disuplai dari luar, yang merupakan tanggung jawab majikan. “Saya bisa membayar pada majikan karena dari keuntungan menjual, semakin banyak yang terjual semakin banyak untung yang bisa diraih, begitu juga sebaliknya,” tukasnya. Selain bertanggung jawab terhadap bahan pokok pedagang angkringan, majikannya juga menyediakan fasilitas Gerobak dan tempat tinggal. Sementara Suparman, bahkan menyediakan THR bagi para penjual angkringan dagangannya. Karenanya setiap lebaran juga ikut

sibuk.

“Pembeli adalah raja. Kami sering menjadi teman diskusi mereka” kata Suparman.

Itu sebabnya, makan di angkringan selalu ngangeni, kata Jadug Ferianto, seniman musik asal Yogya. Baginya, nongkrong di angkringan adalah perpustakaan hidup. Dari sinilah, semua isu, gosip yang ada bisa muncul disana.

“Di angkringan, saya bisa bergaul dengan mahasiswa, tukang becak sampai pengangguran” katanya.

Menurut pentolan musik Kuaetnika tersebut, memang ada yang menganggap soal kebersihan kurang dijaga di sebagian warung angkringan, tetapi tetap saja punya nilai kultur kuat sehingga orang tetap memilih di angkringan. Di sini, orang bisa ngrasani dosen sampai ke DPR dan pemerintah bahkan sampai rencana aksi demo mahasiswa sambil makan sate usus dan wedang jahe. Karenanya, komunitas itu menjadi sesuatu yang ngangeni, kata langganan angkringan Pak Man di utara stasiun Tugu itu. Teh racikan Pak Man, menurut Jadug luar biasa khasnya. Karenanya, ketika Kuaetnika mengadakan tour ke Eropa beberapa waktu lalu, ia membeli teh racikan Pak Man. “Belum nyenyak kalau belum nyruput teh racikan Pak Man” katanya.

(Agung/Sifura)-a/b

<http://www.kompas.com/kompas%2Dcetak/0406/20/kehidupan/1095662.htm1>

Kisah Angkringan, Kisah Munculnya Juragan

"TIDAK ada cerita pedagang angkringan bangkrut. Mereka semuanya sukses dan akhirnya menjadi juragan-juragan baru," ujar Badrun. Itulah keyakinan para pemuda di Kecamatan Bayat dan Cawas, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah, daerah asal para pedagang angkringan.

IMPIAN sukses menjelma menjadi juragan itulah yang mendorong pemuda Bayat Cawas terjun menggeluti bisnis angkringan di Yogyakarta, Solo, Semarang, Purwokerto, dan kota-kota lainnya.

Setidaknya ada delapan desa di Bayat yang penduduknya berbondong-bondong menjadi pedagang angkringan, yakni Sendang, Ngerangan, Santren, Sindangrejo, Banteng Wareng, Jarum, Doyo, dan Jimbaran. Sedangkan di Cawas setidaknya ada tiga desa, yakni Karangasem, Burikan, dan Jonggo. Di luar itu, ada beberapa desa di Kecamatan Ngawen yang penduduknya secara administratif masuk Kabupaten Gunung Kidul. Namun, gantungan sosial ekonomi mereka cenderung ke Klaten dan pula berdagang angkringan.

Desa-desa itu penduduknya seakan tersedot ke kota. Desa-desa di Kecamatan Bayat, Cawas, dan Ngawen adalah desa-desa yang sepi. Banyak rumah ditinggalkan dalam keadaan kosong oleh penghuninya yang bergabung ke dalam kelompok angkringan di kota. Di sepanjang jalan Desa Sumberan, Ngawen, misalnya, setidaknya ada 14 rumah yang dibiarkan kosong. Rumah itu hanya dihuni sebulan sekali ketika pemiliknya pulang ke desa. Ini mirip keadaan di sebagian desa di Kabupaten Tegal, atau Kabupaten Wonogiri, Jateng. Hal yang sama terjadi di Desa Ngerangan dan Karangasem Klaten. Sebagian rumah yang masih ditempati, umumnya dihuni para orang tua dan anak-anak.

"Ya beginilah desa kami, penduduknya jadi pedagang angkringan semua," ujar Suropto, Kepala Dusun Karangasem, Desa Karangasem. Dia mengatakan, 600 dari 740 kepala keluarga di dusunnya menjadi pedagang angkringan di kota. Di Desa Sumberan 400 dari 500-an pemuda berdagang angkringan di Yogyakarta, Solo, dan Semarang. Hal yang sama terjadi di Desa Ngerangan dan desa lainnya di mana 70-80 persen penduduknya menjadi penjaja nasi kucing.

Desa-desa itu hanya ramai setiap pertengahan dan akhir bulan, ketika sebagian pedagang angkringan aplusan bergiliran pulang dengan sesama pedagang angkringan. Keramaian juga terlihat ketika ada hajatan dan acara "tujuh belasan" di desa. "Kalau ada hajatan, kita bela-belain pulang bareng dan enggak dagang dua-tiga hari untuk menunjukkan kita tidak lupa sama teman-teman di kampung sendiri," ujar Gimam, pedagang angkringan di Banguntapan, Bantul.

Tingginya mobilisasi penduduk dari Cawas, Bayat, dan Ngawen ke kota, tak terlepas dari model bisnis berkerabat dari para juragan angkringan. Umumnya,

seorang juragan berusaha menarik pemuda sedesanya masuk ke dalam kelompoknya. Mereka membangun komunitas di kota, tinggal bersama di rumah kontrakan sempit, dan berusaha bersama. Setiap komunitas terdiri dari seorang juragan, pemasok, dan penjaja makanan. Dan, pedagang angkringan, sebenarnya memang lebih tepat disebut (sekadar) penjaja, karena mereka itu sebatas menjajakan panganan titipan dengan margin keuntungan terbatas, karena harga-harga satuan sudah dipatok secara pasti. Jumlah anggota komunitas angkringan ini bisa mencapai 30-50 orang. Mereka berdagang selama 10-15 hari, kemudian pulang ke desa dan diganti oleh pedagang lain. Begitu seterusnya.

Para juragan angkringan lebih memilih warga sedesa dengan pertimbangan mereka bisa diajak senasib sepenanggungan dan bekerja keras, di samping soal trust tadi. Selain itu, warga sedesa memiliki impian yang sama untuk melepaskan diri dari kemelaratan. "Setiap ada warga sedesa yang ingin bergabung pasti saya persilakan. Ini memang usaha bersama orang-orang sedesa supaya bisa maju semua," kata Sukarman (42), juragan angkringan di Sagan, Yogyakarta, asal Sumberan yang memiliki 40 anak buah.

Komunitas-komunitas seperti ini akan terus berkembang biak ketika salah satu anggotanya melepaskan diri, dan membangun komunitas angkringan sendiri. Ini sesuatu yang lazim terjadi karena setiap pedagang angkringan umumnya memiliki angan-angan menjadi juragan yang merupakan simbol sukses. Status sosial dan kehormatan juga meningkat di mata orang sedesa ketika pedagang angkringan naik pangkat menjadi juragan. Karena itu, ada beberapa juragan yang berhasil memenangi pemilihan kepala desa karena sangat dihormati warga. "Saya ingin seperti para perintis angkringan yang dihormati di desa karena banyak menolong orang. Saya tidak ingin jadi anak buah terus," ujar Badrun, warga Karangasem yang setahun lalu mulai membentuk kelompok angkringan sendiri di Purwodadi, Jateng.

Untuk membuat kelompok sendiri, diakui para juragan, tidak sulit. Cukup dengan menyediakan rumah kontrakan penampungan pedagang angkringan, mengumpulkan pembuat makanan di kota, dan ruang kosong seukuran lapangan voli, juragan baru bisa beroperasi. Lapangan tadi, dimanfaatkan untuk tempat parkir gerobak angkringan. Selanjutnya, para calon pedagang dari desa akan datang bergabung dengan membawa gerobak dan perabot angkringan seharga Rp 1,4 juta. Yang sulit adalah mengelola alur masuk keluar uang dan mengatur manusianya.

Biasanya, selepas Sekolah Menengah Atas, pemuda-pemuda Kecamatan Bayat dan Cawas sudah mencoba-coba bergabung dengan kelompok angkringan di kota. Di luar angkringan, memang tidak banyak pilihan usaha lain di desa asal. Sektor pertanian sama sekali tidak menarik karena tidak menjanjikan kemakmuran.

Bayat dan Cawas yang berbatasan dengan Gunung Kidul bukan daerah yang subur. Musim kering yang kejam selalu berulang setiap tahun. Juni 2004 ini, kekeringan sudah mengintai ketika kawasan lain di Klaten masih diguyur hujan.

Parit dan sungai kecil yang berkelok-kelok tak mengalirkan air sedikit pun. Ratusan hektar sawah di kawasan itu kering kerontang dan telah puso.

Badrun mengatakan, pemuda di Cawas dan Bayat sudah lama meninggalkan sawah dan ladang karena ingin memperbaiki nasib. "Kalau hanya bertani, saya tidak bisa hidup layak, miskin selama-lamanya," kata Badrun.

Suranto menambahkan, sawah-sawah di Cawas dan Bayat yang seluruhnya tadah hujan hanya bisa dipanen setahun sekali dengan hasil sekitar Rp 500.000-Rp 1.000.000. "Kalau dagang angkringan, duit 500.000 bisa diperoleh hanya dalam waktu 10-15 hari," kata Suranto.

Badrun mengatakan, setiap pedagang angkringan rata-rata memperoleh pendapatan bersih Rp 25.000- Rp 100.000 per hari bergantung pada strategis tidaknya tempat mangkal. Namun, ada juga pedagang yang penghasilannya diperkirakan ratusan ribu per hari seperti angkringan milik Siswo Raharjo alias Lik Min di utara Stasiun Tugu, sebuah tempat angkringan teramai di Yogya.

SEJARAH angkringan memang bermula dari upaya menaklukan kemiskinan. Usaha ini, konon dimulai oleh Mbah Pairo, karena tak ada lahan subur di desanya.

"Tanah di Cawas itu kering dan berkapur. Punya tegalan pun percuma, tidak bisa diharapkan. Makanya, bapak saya nekat meninggalkan kampung dan merantau ke Yogya," ujar Lik Man, anak Pairo. Tempat mangkal di Stasiun Tugu merupakan warisan Pairo.

Awalnya, para pedagang kopi, teh, dan panganan kecil ini tidak menggunakan gerobak, melainkan pikulan. Mereka dulu disebut pedagang hik (baca: hek-Red). Nama hik bermula dari tradisi malam Selukuran Keraton Surakarta. Pada malam itu, kota berhiaskan lentera (ting-ting) yang antara lain dibawa para pedagang makanan. Para pedagang itu biasa berteriak hiiiik...iyeeekk.... Sampai sekarang, di Solo, istilah hik masih dipakai. Namun, di Yogya mereka populer dengan sebutan angkringan, atau sego kucing. Mengapa Yogya lebih marak angkringan? Kabarnya, awalnya, migrasi mereka ke Solo, tetapi kurang mendapat respons dibanding konsumen Yogya dengan jumlah mahasiswa dan pelajar yang terus membengkak dari tahun ke tahun.

Apa pun namanya, yang jelas bisnis kaum jelata itu mampu melepaskan para pelakunya dari lingkaran kemiskinan. Usaha angkringan juga mendorong munculnya usaha pembuatan gerobak di Cawas dan Bayat. Dengan demikian, usaha angkringan juga meneteskan keuntungan pada pelaku usaha lain di desa asal. Penduduk yang memutuskan tetap di desa bisa berdagang angkringan di desa ketika ada keramaian. Pembelinya, ya itu juga... para pedagang angkringan di kota yang sedang mudik ke desa asal. "Kami sesekali kan ingin dilayani, karena itu kami menganjurkan penduduk yang tidak ke kota jualan angkringan di desa," kata Badrun.

Dari usaha angkringan, perekonomian sebagian besar penduduk Cawas dan Bayat berdenyut. Gambaran kemakmuran terlihat di sejumlah desa asal pedagang. Jalan-jalan di Bayat, Cawas, dan Ngawen mulus dan hampir setiap saat dilalui sepeda motor Shogun terbaru yang menjadi salah satu simbol sukses di kalangan pedagang angkringan. Hampir semua bangunan rumah dan masjid di kecamatan itu juga telah berinding batu.

Rumah-rumah batu itu juga dilengkapi peralatan elektronik mulai televisi, radio tape, dan CD/VCD player. Beberapa juragan bahkan ada yang bisa membeli mobil, tanah, dan membangun indekos di Yogyakarta. Suparman, juragan angkringan di Blimbingsari, misalnya, sudah membangun tiga tempat indekos, sedangkan Sukarman membangun lima kamar indekos.

Kemakmuran yang tergambar di desa-desa itu memang tidak sedahsyat Desa Sidokaton, daerah asal pedagang Warung Tegal yang berhiaskan rumah-rumah mewah lengkap dengan parabola dan mobil terbaru. Namun, sulit dibayangkan bagaimana kehidupan kebanyakan warga Cawas dan Bayat di kawasan tidak subur tanpa usaha angkringan.

Suripto mengatakan, tanpa angkringan mungkin tidak banyak masjid dan rumah-rumah berinding batu dibangun di Cawas dan Bayat. "Semua itu dibangun dari usaha angkringan. Para pedagang menyumbang Rp 10.000 setiap bulan untuk membangun jalan atau masjid," katanya.

Tidak kalah pentingnya dari perolehan materi adalah tumbuhnya kebanggaan di kalangan pemuda. Hampir semua pedagang angkringan yang ditanya soal tingkat pendidikan segera menjawab, "Mas, kami ini rata-rata lulusan SMA lho, bahkan banyak yang kuliah," ujar Suranto yang baru saja lulus D3 dari sebuah sekolah tinggi di Solo.

Suranto juga perlu menegaskan bahwa kebanyakan pemuda di Cawas dan Bayat sudah bisa membiayai hidup sendiri selepas SMA, termasuk membayar uang kuliah. "Kami tidak seperti pemuda-pemuda di kota yang keren, tetapi masih bergantung pada orang tua. Itulah yang membuat pemuda di sini tidak pernah minder berhadapan dengan siapa pun," tambahnya.

Kebanggaan lain mereka rasakan ketika usaha mereka banyak dijadikan kajian skripsi mahasiswa. Sukarman, juragan angkringan di Sagan mengatakan, beberapa mahasiswa pernah meneliti kehidupan angkringan di markasnya. "Saya kira sampeyan juga mahasiswa yang mau skripsi," kata Sukarman sambil tertawa ketika dikunjungi Kompas.

Salah satu skripsi yang mengupas angkringan ditulis Agus Rahayu Slamet, mahasiswa Fakultas Sastra UGM, tahun 1996. Skripsi itu antara lain menyimpulkan, cara yang dikembangkan pedagang hik atau angkringan menunjukkan kepandaian dalam menyasati hidup, karena mereka tidak hanya menunggu datangnya bantuan pembangunan dari pusat.

Segala strategi yang mereka gunakan semuanya bertujuan mengais sedikit uang yang berputar di kota. Siasat yang mereka kembangkan adalah sebuah cara untuk survive, bukan pelarian karena tiadanya alternatif. Sebuah kejelian dan kreativitas tak terduga kaum wong cilik.

Apa yang dilakukan para pedagang angkringan mungkin bisa menjadi ilustrasi dari pemikiran Hernando de Soto tadi, pemikir sosial-ekonomi ternama dari Peru, yang meyakini bahwa sektor marginal yang miskin ternyata menyimpan "berlian" yakni kapital yang tidak pernah terdektesi oleh pemerintah dan perencana pembangunan. "Berlian" yang ada dalam usaha angkringan antara lain aset seperti gerobak, mulai tanah, rumah, kendaraan, dan lokasi berdagang. Di luar itu, mereka terbukti memiliki kemampuan memutar uang dan kemampuan berbisnis secara berkelompok. Aset itu pasti jauh lebih besar daripada bantuan apa pun yang pernah diberikan pemerintah seperti bantuan tenda atau gerobak.

Pemerintah Kota Yogya dan Sleman cenderung melihat angkringan sebagai problem, bukan solusi. Lagi-lagi, kita diingatkan kajian antropolog Clifford Geertz, di tahun 1952. Dalam buku *Penjaja dan Raja, Perubahan Sosial dan Modernisasi Ekonomi di Dua Kota Indonesia* (Buku Obor, Gramedia 1977), Geertz mengingatkan sistem perekonomian tradisional, bukan semata ekonomi uang, dan karenanya justru lebih lentur dan tahan sebagai perekat sosial. Dalam "sistem perekonomian" ala angkringan, relasi pelaku ekonomi, dominan ditopang oleh semangat gotong-royong, sebuah refleksi kultur lokal yang sungguh bernilai. Dan, umumnya tidak tamak, dan monopolistik.

Pedagang angkringan sendiri yakin, penggusuran angkringan pada akhirnya akan merugikan pemerintah sendiri. Dengan menggusur berarti pemerintah harus menyediakan alternatif lapangan pekerjaan baru yang bisa memberikan kemakmuran setara dengan berdagang angkringan. "Saya yakin Pemkot Yogyakarta atau Pemkab Sleman tidak akan bisa. Sebab, mereka tidak mengerti bagaimana membangun lapangan pekerjaan. Kalau kami, jelas sudah terbukti mampu," kata Sukarman, juragan angkringan yang hanya mengecap kelas II SD. (K10/BSW/HRD)

<http://www.kompas.com/kompas%2Dcetak/0406/20/kehidupan/1095661.htm>

Politik Angkringan dari Yogya

SAGAN di pagi hari adalah aroma harum bumbu-bumbu masakan khas Jawa. Kampung di sisi timur Galeria Mall-salah satu pangkalan pedagang nasi angkringan di Yogyakarta-itu, sejak pukul 05.00 sudah mulai sibuk luar biasa.

DI SEBUAH rumah, Tukiyah mulai menanak nasi, sedangkan familinya, Suprihatin Mursih, menggoreng pisang, tahu tempe bacem, gorengan wader, bihin pedas, kering tempe, serta penganan lainnya. Siti Wahyuni menyiapkan daun dan kertas koran untuk membungkus nasi sambal teri, oseng-oseng buncis di sebuah dapur yang sempit.

Sukarman (42), sang juragan dan istrinya, Murtini (47), tak kalah sibuk. Keduanya sibuk menimbang gula pasir dan gula merah, menyiapkan teh, kopi, susu, dan bongkahan jahe yang akan dibagikan kepada 30 "anak buah" mereka.

Di lantai dua, kira-kira delapan pedagang angkringan masih telentang atau tengkurap mendengkur kecapaian, setelah semalaman begadang. Para penjaja angkringan, biasa juga disebut penjaja "nasi kucing" itu masih terlelap. Mereka tidur di dua kamar yang masing-masing berukuran 3 x 3 meter, yang disediakan Sukarman. Disebut penjaja angkringan karena cara mereka menjajakan, menggunakan gerobak khas yang bernama angkring. Sementara sebutan nasi kucing atau sego kucing karena guyonan pahit: porsi nasinya kira-kira hanya tiga kali suapan, dengan pasangan lauk berupa sambal ikan teri seperti makanan untuk kucing.

Di kamar loteng itu, hanya ada tumpukan kardus tempat menyimpan pakaian, dan tikar untuk alas tidur. "Mereka tidur bergiliran. Kan, ada yang mulai dagang malam, ada yang pagi. Jadi, kamar itu cukup untuk istirahat semuanya," kata Sukarman.

Kesibukan itu juga ditemui di sejumlah markas angkringan lainnya di Yogya, seperti di Kampung Blimbingsari, Demangan, Sosromenduran, Banguntapan, Demakan Baru, dan Kampung Patangpuluhan.

MEREKA adalah pengusung tradisi desa ke tengah gemerlap kota. Itulah para pedagang angkringan, warung makan dan jajanan murah yang menurut sejarahnya berasal dari Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Jumlah mereka di Yogyakarta diperkirakan tak kurang dari 1.500 orang. Dari Klaten, mereka menjadi bagian tak terpisahkan dalam perkembangan Yogyakarta. Bahkan, sejumlah kalangan seniman di Yogya menilai, jika Yogyakarta adalah Indonesia mini yang plural, maka angkringan adalah Yogya mini.

Dalam tuturan para keluarga pengangkring, ingatan sejarah angkringan dimulai dari sosok Mbah Pairo. Lelaki asal Cawas, Klaten, itu di tahun 1950-an

mengusung dua pikulan ting-ting hik ke Yogya, dan menggelar dagangannya di emplasemen Stasiun Tugu Yogya. Mbah Pairo, dengan teriakan, "..Iyeeek!!!," dianggap sebagai generasi pertama penjaja angkringan di Yogya.

Sekitar tahun 1969, dagangan itu diwariskan Mbah Pairo kepada Siswo Raharjo (53), putranya. Setahun kemudian, Siswo Raharjo, yang biasa dipanggil Lik Man (diambil dari nama kecilnya: Siman) memindahkan dagangannya ke depan stasiun, dan lima tahun kemudian pindah lagi di Jalan Bumijo, persis di sebelah utara Stasiun Tugu.

Di tangan Lik Man inilah, angkringan mencapai kesuburannya, dan menjadi bagian dari legenda, kota tua Yogya. Seniman-seniman Yogya, seperti Butet Kartaredjasa, Djaduk Ferianto, Emha Ainun Nadjib, Bondan Nusantara, dan Marwoto, pernah menghabiskan malam di angkringan Lik Man.

Kini tidak sulit menemukan angkringan di Yogya karena hampir di tiap ujung gang kota, bisa ditemukan angkringan. Jumlah total angkringan di Yogya diperkirakan lebih dari 1.000 buah, dengan 1.200-an pedagang, serta lebih dari 30.000 warga kampung penyuplai makanan di kantong-kantong angkringan itu.

Memang, hidangan yang disajikan tidak sama kompletnya antar-angkringan. Yang jelas, angkringan mudah dikenali karena tetap dengan ciri khasnya, yaitu gerobak kayu, makanan-minuman rumahan yang murah, dan tiga buah ceret. Tak bisa dijelaskan, mengapa harus tiga. Maka, anak muda Yogya mempelesetkannya "Kafe Ceret Telu".

Selain menu-menu standar seperti "sego kucing" dengan lauk sambal ikan teri atau oseng-oseng buncis atau tempe, nasi kuning, kepala ayam bacem, cecker ayam, tempe goreng, sate usus, telur puyuh, ramuan teh jahe, susu jahe, dan kopi jahe, tidak jarang pengelola angkringan menyuguhkan menu lain yang khas. Kopi joss misalnya, bisa kita temukan di warung angkringan Lik Man. Teh Poci bisa kita temukan di warung angkringan Lik Min di sebelah selatan SMK 1 Bantul Jalan Bugisan. Aneka gorengan renyah, bisa ditemukan di angkringan Depan Gereja Banteng, Jalan Kaliurang Km 8.

Bahkan di sejumlah angkringan, kita juga bisa memesan pisang dan roti bakar, mi rebus atau goreng, baik dengan maupun tanpa telur sesuai selera kita, tentunya dengan harga yang variatif. Tapi jangan khawatir, harganya tetap terjangkau. Untuk makan sepenuhnya, paling banter kita hanya perlu merogoh kocek Rp 5.000.

Selain murah, suasana santai di angkringan adalah daya tarik utama. Di angkringan orang boleh makan sambil tiduran, sambil mengangkat kaki, teriak, atau mengeluarkan sumpah-serapah. Tetapi tak jarang, angkringan jadi ajang diskusi amat serius.

Angkringan bukan lagi sebagai tempat makan melainkan tempat nongkrong, tempat berbagi, sumber inspirasi, bahkan bisa juga sebagai tempat refreshing. Jika tidak, mana tahan duduk sampai lima jam hanya ditemani segelas teh panas yang

sudah dingin dan tempe goreng yang mulai keras. Angkringan adalah ruang bersama, yang merangkai komunitas dari berbagai latar belakang. Jika Yogya adalah Indonesia mini, angkringan adalah Yogya mini!

Kini, angkringan bukan lagi milik mahasiswa atau orang-orang yang berkantong "cekak", namun mulai jadi sebuah life style baru. Rasanya belum ke Yogya kalau belum merasakan bagaimana makan di angkringan, terlebih lagi orang Yogya merasa belum afdol sebelum ikutan "ngangkring". Fenomena ini misalnya, bisa dilihat dari banyaknya mobil dan motor yang berjajar di depan angkringan Lik Man, tiap malam.

ANGKRINGAN, yang terkesan pinggiran, telah menjadi penanda kehidupan malam di Yogyakarta. Di sana bermula ide-ide segar, konsep-konsep lawakan beberapa pelawak terkenal di Yogyakarta, tempat aksi demonstrasi direncanakan, tempat munculnya ide skripsi dan penelitian, tempat meramal nomor buntut, diskusi politik, maupun sekadar ngobrol ngalor-ngidul, atau gojeg kere khas Yogyakarta.

Para pedagang angkringan bukan hanya sebagai penjaja, tetapi juga teman ngobrol bagi pembeli. Minimal, mereka menjadi saksi dan pendengar yang baik. Hubungan pembeli dan penjaja ini, lebih dari hubungan ekonomi, tetapi hubungan pertemanan. Tak heran, jika semua penjaja angkringan dipanggil dengan sebutan akrab Lik (paman) oleh para pelanggannya. Sebut saja nama Lik Man, Lik Dul, Lik Doyo, Lik Min, Lik Har, dan masih banyak lagi lik-lik lain yang akrab dengan kehidupan malam di Yogyakarta.

Para pembeli di angkringan adalah para langganan dari berbagai kalangan, yaitu mahasiswa, tukang becak, wartawan, para penjaja cinta, tukang ojek, seniman, karyawan kantor, bahkan dosen-dosen dan anggota dewan.

Masing-masing orang memiliki angkringan favorit. Menu, boleh sama, tetapi suasana akan memberi nuansa yang berbeda. Doyo (47), penjual angkringan yang mangkal di selatan Bundaran Universitas Gadjah Mada (UGM), mengatakan, "Banyak pelanggan yang sudah meninggalkan Yogyakarta selalu ngangkring di tempat saya jika kebetulan sedang ke Yogya."

Tak heran, ketika Peraturan Daerah (Perda) Nomor 26 Tahun 2002 tentang Penertiban Pedagang Kaki Lima, dan angkringan di sisi barat Jalan Malioboro Yogya akhirnya digusur ke timur jalan, penjaja dan pelanggan angkringan meradang.

Di Fakultas Hukum (FH) UGM, Yogya, misalnya, para mahasiswa mengaku siap menentang jika angkringan milik Lik Tri yang mangkal di Kompleks FH UGM sejak satu setengah tahun lalu digusur pengurus fakultas. "Jika angkringan Lik Tri digusur, kami tidak bisa makan murah lagi dan mengutang lagi, dong. Tidak boleh, kami akan mempertahankan angkringan Lik Tri," kata Imam, mahasiswa semester enam FH UGM.

"Simbiose mutualisme"-hubungan saling menguntungkan-antara penjaja dan pelanggan seperti itu begitu nyata di tahun-tahun awal reformasi sekitar tahun 1998. Badai politik, ekonomi, dan sosial yang mengguncang seluruh sendi bangsa ini menjelang dan pascakejatuhan Presiden Soeharto, begitu nyata.

Ketika keadaan makin memburuk, dan Wisma Kagama UGM membuka warung murah seharga Rp 400 untuk sepiring nasi sayur, dan sepotong tahu atau tempe, itulah saat para mahasiswa dan masyarakat luas benar-benar menderita karena kelaparan. Warung murah itu bertahan lebih dari setahun, dan ribuan mahasiswa, penyapu jalan, tukang becak, sopir angkutan bus, tertolong oleh warung yang didirikan oleh anggota Kagama (Keluarga Alumni Universitas Gadjah Mada) itu.

Di luar UGM, puluhan warung nasi sayur berharga Rp 1.000 atau Rp 2.000, naik gengsi, karena serbuan kalangan pelajar dan mahasiswa. Lalu angkringan, mendadak sontak menemukan maknanya yang kian jelas. Rasa malu atau sungkan yang dulu ada, kini musnah, dan mahasiswa Yogya, umumnya tak canggung duduk jegang (naik ke kursi panjang), makan sego kucing. Dari sisi negatif, barangkali reformasi cuma menghasilkan kebangkrutan, yaitu selera angkringan. Apa boleh buat!

KEHEBATAN angkringan sebagai sebuah gerakan ekonomi rakyat bawah, sumbernya sebenarnya sama dengan manajemen modern layaknya perbankan, yaitu trust, kepercayaan. Dalam wacana para Lik tadi, trust bisa dilihat dari sistem ekonomi gotong royong berbasis kearifan lokal, yaitu tepo-seliro, dan biso rumongso (bisa menghayati perasaan orang lain).

Walaupun para pedagang angkringan biasanya diorganisir oleh seorang juragan, posisi juragan ternyata setara dengan pedagang. Juragan lebih mirip sebagai supervisi seperti dalam bisnis modern. Lik Parman, juragan angkringan di Kampung Blimbingsari, misalnya, jelas memiliki modal cukup besar. Namun, Lik Parman tak memonopoli seluruh kebutuhan dagangan anak buahnya, bahkan gerobak juga dimiliki oleh pedagang angkringan.

Nyatanya, Lik Parman hanya memungut uang sewa tempat tinggal sebesar Rp 500 per orang per hari. Ia menyediakan barang-barang untuk minuman dan rokok. Sedangkan, nasi bungkus, tempe, tahu goreng, jadah, sate usus, sate telur puyuh, kerupuk, cakar, mi, kacang goreng, dan berbagai panganan lain disediakan oleh tetangganya. Sedikitnya, setiap gerobak disuplai oleh 15 pemasok yang tidak memiliki hubungan ekonomi secara langsung dengan Parman.

"Biarlah, tetangga saya yang lain ikut kecipratan dengan rezeki angkringan. Tidak harus semuanya saya yang memonopoli," kata juragan angkringan yang pernah melayani katering karyawan di lima hotel besar di Yogyakarta ini.

Para pedagang kecil pemasok panganan juga menerapkan konsep berbagi. Seorang pembuat nasi bungkus dengan lauk teri, tidak akan membuat jenis makanan dengan lauk tempe yang telah dibuat oleh orang lain. Masing-masing punya batas, dan teritorial. Sistem ekonomi rakyat yang belum terumuskan

sebagai teori ekonomi seperti ini, jelas berbeda dengan berbisnis di sebuah mal yang ketat dan keras aturan mainnya.

Wartiningsih (24), tetangga Parman yang menyuplai makanan angkringan, mengatakan, tiap hari dia bisa menyuplai makanan ke pedagang angkringan sebanyak 80 buah nasi bungkus, 50 buah tahu susur, 50 buah pisang goreng, dan 200 tempe goreng. Biaya pembuatan makanan itu Rp 50.000, dan keuntungan yang diperolehnya mencapai Rp 20.000.

Para pedagang angkringan kemudian menjualnya dengan keuntungan Rp 50 sampai Rp 100 per buah. Lik Dul (35), pedagang angkringan asal Cawas, Klaten, mengatakan, jarang ada pedagang yang membuat makanan dagangannya sendiri walaupun mereka sebenarnya bisa melakukannya. "Kalau bikin sendiri, risikonya besar. Kalau kita kulakan pada pedagang, jika tidak laku bisa dikembalikan. Masing-masing punya tugas sendiri. Saya butuh juragan dan penjual panganan, tetapi mereka butuh saya juga. Dengan begini saja, saya sudah untung Rp 20.000. Cukuplah keuntungan itu bagi saya," kata Lik Dul, menerangkan simbiosis tepo seliro, dan tidak rakus itu.

Kepercayaan dan keinginan untuk berbagi menjadi aturan tak tertulis dan konkret dalam bisnis angkringan. Kearifan kulural itu pula yang kemudian menyatukan juragan, penyuplai makanan, dan penjaja angkringan dalam sebuah bisnis yang saling menguntungkan. Adakalanya, "tatanan bisnis" ini berubah. Sang penjaja bisa menjadi juragan. Contohnya adalah Sukarman, juragan angkringan yang semula menjadi penjaja di tempat Lik Man. Demikian sebaliknya, sang juragan bisa menjadi penjaja, contohnya adalah Lik Tri yang kini berjualan di Fakultas Hukum UGM.

Hubungan pertemanan antara tiga pihak ini terasa sangat kental di tempat mangkal angkringan milik Parman. "Pedagang di sini tidak ada yang keluar, semuanya betah karena juragan baik sekali. Setoran kurang boleh diutang. Tidak membayar pun sebenarnya tidak masalah karena juragan tidak pernah menagih. Tetapi, ya, malu sendiri kan jika tidak bayar. Kami ini saling mempercayai, jika ada yang nakal, pasti akan dikucilkan. Bisa mati kalau kami tidak punya teman lagi," kata Doyo, yang mengaku sudah 14 tahun ikut Parman.

Mengapa kultur dan tatanan itu tetap lestari? "Kekerabatan, yaitu ikatan warga sekampung, bahkan bersaudara, dan di sisi lain kesadaran 'orang atau kelompok masyarakat yang kalah', merupakan sebagian faktor yang menjadi kekuatan, mengapa pedagang angkringan bisa bertahan dan saling menopang dengan siasat budaya wong cilik mereka," begitu tulis Drs Agus Rahayu Slamet, mantan wartawan tabloid Kontan, dan kini stringer kantor berita AFP di Yogyakarta dalam skripsi kesarjanaannya dari Jurusan Antropologi, Fakultas Sastra, UGM, tentang angkringan berjudul Siasat Wong Cilik Melalui Sektor Ekonomi Informasi-Studi Kasus Pedagang Warung "Hik" dari Kampung Sagan, Yogyakarta (1996). Agus, jelas salah satu pecandu berat angkringan Yogya!

DALAM napas hidup seperti itu, sayangnya, Pemerintah Kota Yogya dan Pemkab Sleman melihatnya secara stereotip. Pemkot Yogya dan Pamkab Sleman kini justru getol melakukan peminggiran (penggusuran) angkringan. Padahal, angkringan telah menjadi lahan nafkah hidup puluhan ribu orang, penopang kultur glenak-glenik speaking (rerasan, dan curhat) antara wong cilik, dan kaum muda Yogya. Yang rada berbau eksotik, angkringan boleh kita sebut penanda ruang kota Yogyakarta, bahkan bagian dari "memori kolektif" masyarakat paguyuban yang masih mengantongi nilai-nilai agraris itu, ndeso, itu.

Tentu, dari sisi seorang penata kota aliran kapitalistik, angkringan masuk dalam kategori ekonomi kaki lima yang bisa membuat kota jadi lusuh dan tak beraturan. Persoalan sebenarnya adalah bagaimana menata ruang publik secara adil saja. Maka, menghilangkan dengan menggusur mereka dari ruang kota bukan saja melukai ingatan kolektif warga Yogya, tetapi juga ekspresi kapitalistik yang cenderung menindas dan mungkin monopolistik. Lalu, terasa ada ketidakadilan di sana.

Aldo Rossi, seorang urbanis, menegaskan, ingatan kolektif terhadap ruang bukanlah sekadar kenangan dari orang banyak terhadap suatu ruang atau penanda kota, melainkan lebih ke arah terbangunnya ikatan emosional dan spiritual. Karena faktor sejarah, ikatan emosional ini kemudian menjadi melembaga, menjadi komunitas angkringan.

Dalam konteks lain, di mana sistem ekonomi Indonesia nyatanya juga bermuka dua: menolak kapitalisme, tapi mempraktikkannya, sebenarnya kita sudah diwanti-wanti oleh Hernando de Soto untuk menentukan sikap dan sungguh-sungguh mengawal pilihan sikap itu. Dalam buku *The Mystery of Capital: Why capitalism triumphs in the west and fails everywhere else* (London, Bantam Press, 2000/2001), de Soto mengingatkan bagaimana menata hak-hak atas kekayaan yang selama ini liar merupakan cara yang paling manjur untuk menyukseskan pengembangan ekonomi. Ia secara global menganjurkan jalan keluar, mengubah seluruh kekayaan rakyat yang selama ini menjadi kekayaan mati, menjadi kapital, jadi modal.

Angkringan dan Budaya *Ngangkring* Masyarakat

07/12/2005 11:47

Kata angkringan sudah tak asing lagi di telinga masyarakat. Tempat makan khas ini bahkan telah memiliki banyak penggemar, terutama di kota Jogja. Hanya beratapkan tenda, dengan gerobak yang juga berfungsi sebagai meja, tempat ini biasanya menjajakan kopi, teh, dan jahe dengan *penganan* dan nasi bungkus yang dikenal juga sebagai *sega kucing* (baca: sego kucing) atau nasi kucing. Disebut demikian karena memang porsinya mirip dengan porsi makan kucing. Nasi bungkus yang hanya berukuran sekepalan tangan dengan lauk ikan asin, gudeg, atau *suwiran* ayam serta sambal. Para pelanggannya pun akan duduk di bangku yang mengelilingi gerobak dan memilih makanan sesuai selera mereka.

Dulunya, angkringan adalah tempat makan bagi para pekerja kasar yang bekerja hingga larut malam, seperti tukang becak, pedagang, hingga kuli panggul di sekitar kota, terutama sekitar stasiun Tugu. Beda dengan keadaan yang sekarang dapat dilihat. Di samping sebuah tempat makan, saat ini angkringan telah menjadi bagian dari keseharian bagi masyarakat Jogja, khususnya kaum muda. Banyak juga pembeli yang berasal dari kalangan menengah ke atas. Makan di angkringan pun menjadi sebuah trend tersendiri.

Suasana angkringan yang memang lain dari pada yang lain adalah salah satu daya tarik bagi pelanggan angkringan. Seperti halnya saat berbincang dengan seseorang pembeli, Dhita. Alasan dia makan di angkringan bukanlah harga yang murah, namun yang ia cari adalah suasana khas angkringan yang tidak dapat ditemukan di mana pun. Ini membuat dia dan kawan-kawannya selalu kembali datang untuk sekedar bercengkrama sambil menikmati teh kental, atau jahe panas, setelah jalan-jalan atau beraktifitas.

Lain lagi dengan Rudi. Dengan pakaian rapih dan mobil yang mengkilat, Rudi ikut *nongkrong* di angkringan untuk bertemu dengan rekan usahanya. Menurutnya, tempat yang beratmosfer nyaman ini lebih disenangi bukan untuk ngobrol ngalor-ngidul, melainkan untuk membicarakan masalah bisnis. "Lebih santai, tidak formil, dan lobi dapat berjalan dengan mulus," kelakarnya.

Angkringan yang sekarang memang telah banyak berubah. Selain sebagai tempat makan alternatif bagi yang biasa begadang, di Jogja angkringan menjadi tempat berkumpul dan *ngobrol* yang asyik. Sehingga dapat dengan mudah kita menemukan keberagaman karakter, budaya, suku, dan adat di sini, karena banyaknya para pendatang, terutama mahasiswa dari luar jogja. Bahkan dapat dikatakan, angkringan sekarang adalah miniatur kehidupan masyarakat yang ada di Jogja.

Terlepas dari itu semua, ada permasalahan yang juga harus jadi perhatian, yaitu keberadaan angkringan yang semakin "tersudut" di antara gedung-gedung Mall yang megah dan tempat-tempat makan yang mewah. Bagaimanapun, angkringan memiliki alur historis yang tidak bisa dianggap remeh. Karena dengan keberadaan tempat makan khas ini, rekaman kejadian dari beberapa generasi tercatat di benak

para penjaja angkringan. Sebagai saksi perubahan sosio-kultur yang terjadi di kota Jogja, juga sebagai simbol dari ekonomi kerakyatan yang terus bertahan di sela perkembangan teknologi dan jaman. Bisakah terus bertahan?(yds)



Lampiran 4: Data Mengenai Fotografi

<http://www.kompas.com/kompas-cetak/0306/20/teknologi/381870.htm>

Sejarah Fotografi, Sejarah Teknologi

FOTOGRAFI secara umum baru dikenal sekitar 150 tahun lalu. Ini kalau kita membicarakan fotografi yang menyangkut teknologi. Namun, kalau kita membicarakan masalah gambar dua dimensi yang dihasilkan dari peran cahaya, sejarah fotografi sangatlah panjang. Dari yang bisa dicatat saja, setidaknya "fotografi" sudah tercatat sebelum Masehi.

DALAM buku *The History of Photography* karya Alma Davenport, terbitan University of New Mexico Press tahun 1991, disebutkan bahwa pada abad ke-5 sebelum Masehi, seorang pria bernama Mo Ti sudah mengamati sebuah gejala. Apabila pada dinding ruangan yang gelap terdapat lubang, maka di bagian dalam ruang itu akan terefleksikan pemandangan di luar ruang secara terbalik lewat lubang tadi.

Kemudian, pada abad ke-10 Masehi, seorang Arab bernama Ibn Al-Haitham menemukan fenomena yang sama pada tenda miliknya yang bolong.

Hanya sebatas itu informasi yang masih bisa kita gali seputar sejarah awal fotografi karena keterbatasan catatan sejarah. Bisa dimaklumi, di masa lalu informasi tertulis adalah sesuatu yang amat jarang.

Demikianlah, fotografi lalu tercatat dimulai resmi pada abad ke-19 dan lalu terpacu bersama kemajuan-kemajuan lain yang dilakukan manusia sejalan dengan kemajuan teknologi yang sedang gencar-gencarnya.

Adalah tahun 1839 yang dicanangkan sebagai tahun awal fotografi. Pada tahun itu, di Perancis dinyatakan secara resmi bahwa fotografi adalah sebuah terobosan teknologi. Saat itu, rekaman dua dimensi seperti yang dilihat mata sudah bisa dibuat permanen.

Penemu fotografi dengan pelat logam, Louis Jacques Mande Daguerre, sebenarnya ingin mematenkan temuannya itu. Tapi, Pemerintah Perancis, dengan dilandasi berbagai pemikiran politik, berpikir bahwa temuan itu sebaiknya dibagikan ke seluruh dunia secara cuma-cuma.

Maka, saat itu manual asli Daguerre lalu menyebar ke seluruh dunia walau diterima dengan setengah hati akibat rumitnya kerja yang harus dilakukan.

Meskipun tahun 1839 secara resmi dicanangkan sebagai tahun awal fotografi, yaitu fotografi resmi diakui sebagai sebuah teknologi temuan yang baru, sebenarnya foto-foto telah tercipta beberapa tahun sebelumnya.

Sebenarnya, temuan Daguerre bukanlah murni temuannya sendiri. Seorang peneliti Perancis lain, Joseph Nicephore Niepce, pada tahun 1826 sudah menghasilkan sebuah foto yang kemudian dikenal sebagai foto pertama dalam sejarah manusia. Foto yang berjudul *View from Window at Gras* itu kini disimpan di University of Texas di Austin, AS.

Niepce membuat foto dengan melapisi pelat logam dengan sebuah senyawa buatannya. Pelat logam itu lalu disinari dalam kamera obscura sampai beberapa jam sampai tercipta imaji.

Metode Niepce ini sulit diterima orang karena lama penyinaran dengan kamera obscura bisa sampai tiga hari.

Pada tahun 1827, Daguerre mendekati Niepce untuk menyempurnakan temuan itu. Dua tahun kemudian, Daguerre dan Niepce resmi bekerja sama mengembangkan temuan yang lalu disebut heliografi. Dalam bahasa Yunani, *helios* adalah matahari dan *graphos* adalah menulis.

Karena Niepce meninggal pada tahun 1833, Daguerre kemudian bekerja sendiri sampai enam tahun kemudian hasil kerjanya itu diumumkan ke seluruh dunia.

FOTOGRAFI kemudian berkembang dengan sangat cepat. Tidak semata heliografi lagi karena cahaya apa pun kemudian bisa dipakai, tidak semata cahaya matahari.

Penemuan cahaya buatan dalam bentuk lampu kilat pun telah menjadi sebuah aliran tersendiri dalam fotografi.

Cahaya yang dinamai sinar-X kemudian membuat fotografi menjadi berguna dalam bidang kedokteran.

Pada tahun 1901, seorang peneliti bernama Conrad Rontgen menemukan pemanfaatan sinar-X untuk pemotretan tembus pandang. Temuannya ini lalu mendapat Hadiah Nobel dan peralatan yang dipakai kemudian dinamai peralatan rontgen.

Cahaya buatan manusia dalam bentuk lampu sorot dan juga lampu kilat (blits) kemudian juga menggiring fotografi ke beberapa ranah lain. Pada tahun 1940, Dr Harold Edgerton yang dibantu Gjon Mili menemukan lampu yang bisa menyala-mati berkali-kali dalam hitungan sepersekian detik.

Lampu yang lalu disebut strobo ini berguna untuk mengamati gerakan yang cepat. Foto atlet loncat indah yang sedang bersalto, misalnya, bisa difoto dengan strobo sehingga menghasilkan rangkaian gambar pada sebuah bingkai gambar saja.

Demikian pula penemuan film inframerah yang membantu berbagai penelitian. Kabut yang tidak tembus oleh cahaya biasa bisa tembus dengan sinar inframerah. Tidaklah heran, fotografi inframerah banyak dipakai untuk pemotretan udara ke daerah-daerah yang banyak tertutup kabut.

KEMAJUAN teknologi memang memacu fotografi secara sangat cepat. Kalau dulu kamera sebesar mesin jahit hanya bisa menghasilkan gambar yang tidak terlalu tajam, kini kamera digital yang cuma sebesar dompet mampu membuat foto yang sangat tajam dalam ukuran sebesar koran.

Temuan teknologi makin maju sejalan dengan masuknya fotografi ke dunia jurnalistik. Karena belum bisa membawa foto ke dalam proses cetak, surat kabar mula-mula menyalin foto ke dalam gambar tangan. Dan surat kabar pertama yang memuat gambar sebagai berita adalah *The Daily Graphic* pada 16 April 1877. Gambar berita pertama dalam surat kabar itu adalah sebuah peristiwa kebakaran.

Kemudian, ditemukanlah proses cetak half tone pada tahun 1880 yang memungkinkan foto dibawa ke dalam surat kabar.

Foto pertama di surat kabar adalah foto tambang pengeboran minyak Shantytown yang muncul di surat kabar *New York Daily Graphic* di Amerika Serikat tanggal 4 Maret 1880. Foto itu adalah karya Henry J Newton.

Banyak cabang kemajuan fotografi yang terjadi, tetapi banyak yang mati di tengah jalan. Foto Polaroid yang ditemukan Edwin Land, umpamanya, pasti sudah tidak dilirik orang lagi karena kini foto digital juga sudah nyaris langsung jadi.

Juga temuan seperti format film APSS (tahun 1996) yang langsung mati suri karena teknologi digital langsung masuk menggeser semuanya.

Bagaimana pun, fotografi adalah bagian penting dari kebudayaan manusia.(ARBAIN RAMBEY)
