

Surat Kabar/Majalah : *Surya*

Tanggal : 3 Desember 03 Halaman : 5

Kolom : *Karyas*

Subjek :

Kegiatan : *Berita Cafe Pattaya*

Cafe Pattaya ala mahasiswa UK Petra

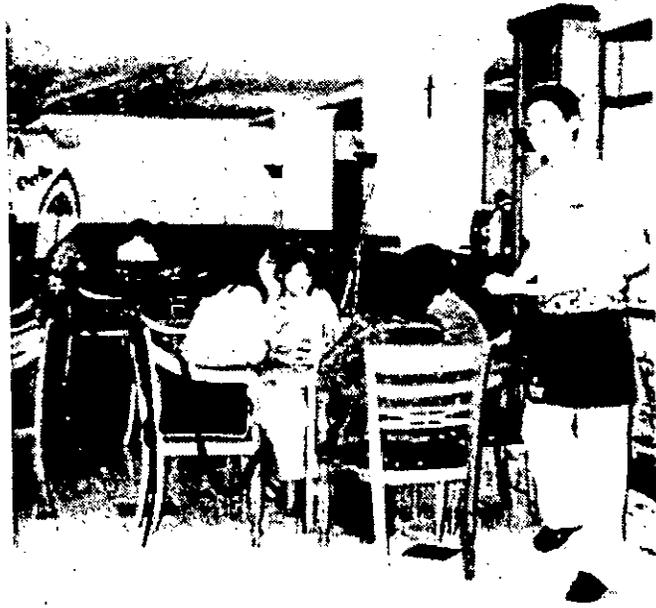


FOTO : SURYASTA

Seorang mahasiswa di bagian *service* sedang melayani pengunjung di Pattaya Beach Cafe UK Petra, Selasa (2/12).

SEKELOMPOK pemuda memakai T-shirt berwarna oranye tampak hilir mudik di laboratorium restoran gedung A lantai dua Universitas Kristen (UK) Petra, Selasa (2/12).

Beberapa di antara mereka tampak menghampiri meja dengan baki

penuh menu makanan pesanan. Ada yang sibuk mencatat makanan yang dipesan oleh pengunjung.

Di langit-langit ruangan berukuran sekitar 6 x 8 meter tersebut terlihat jaring nelayan dilengkapi dengan beragam benda khas laut. Di antaranya pecahan karang, kerang dan bintang laut.

"Itu semua kami dapatkan dari pantai Kenjeran," ungkap salah satu kru *Pattaya Beach Cafe*, Lily Wulandari.

Di depan ruangan tersebut, terhampar pasir

putih lengkap dengan rumput-rumput khas pinggir pantai. Untuk mempersiapkan ruangan itu, kelompok mahasiswa berjumlah 27 orang tersebut diberi waktu selama dua hari. "Jangan dikira lho, pasir itu barang impor juga," ungkap *Food and Beverage Manager Pattaya Beach Cafe*, Robin Ardianto seraya tersenyum.

Ditanya *Surya* tentang asal pasir, lagi-lagi Robin tersenyum. "Iya. Kelompok kami mengimpornya dari jauh, dari Banyuwangi. Kebetulan ada anggota kelompok yang berinisiatif membawanya dari sana. Bukan apa-apa, di Surabaya sini mahal," papar mahasiswa angkatan 2000 tersebut.

Tak hanya nuansa pantai khas Pattaya yang dihadirkan, untuk mengentalkan suasana kawasan wisata andalan Thailand tersebut, Robin mengaku juga

berusaha mewujudkannya dalam bentuk masakan masakan khas negeri gajah putih itu. "Untuk resep masakan khas Thailand, kami banyak mencari di internet," ungkapnya.

Ada 22 menu masakan ditawarkan. Tapi komposisinya tetap yakni nasi, ikan dan sayuran. "Jenis ikannya yang kami ganti-ganti," terang Robin.

Sementara, *Chef Pattaya Beach Cafe*, Luis Sugiarto, mengungkapkan bahwa hampir semua masakan yang ada telah dimasak sebelum ada pesanan. Selanjutnya, makanan tersebut diletakkan di dalam bain marie, semacam alat penghangat. "Alat ini tidak dipanaskan langsung di atas api. Tetapi di atas air yang kami didihkan," tambah Luis.

Ada satu jenis masakan yang harus dimasak setelah ada pesanan. Namanya

Phat Thai atau bihun goreng Thailand. "Kalau dimasak sebelum ada pesanan akan kering," terang mahasiswa angkatan 1999 tersebut.

Selain itu, ada 18 jenis minuman, ditambah cocktail dan mocktail. Semua jenis minuman tersebut merupakan hasil karya kelompok tersebut. Ada satu jenis minuman diberi nama lumayan sangar, dan mengingatkan sebuah film eksotik yang masyhur beberapa waktu lalu, *Kamasutra*.

Menurut bartendernya, Eko, minuman tersebut merupakan campuran dari Vodka, peach, pineapple, dan strawberry.

Diberi nama *Kamasutra*, bukannya tanpa alasan. "Kami ingin, setelah minum pengunjung lebih enjoy dan pikiran lebih fresh," ungkap Eko. (dianika wisnu warhani)