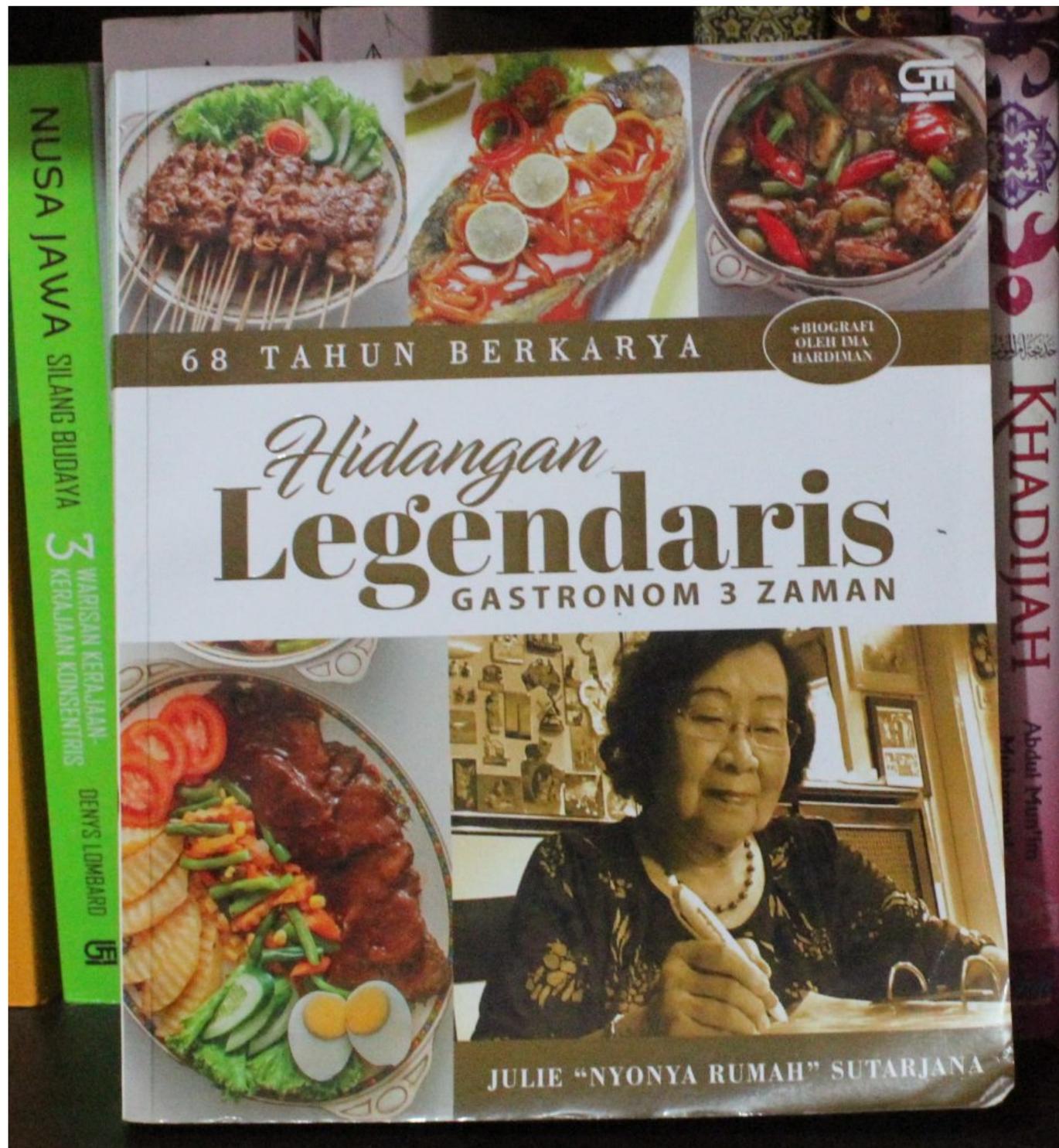


## Mengenang Julie “Nyonya Rumah” Sutardjana, Sang Gastronom 3 Zaman

Ditulis oleh Badiatul Muchlisin Asti pada Sabtu, 06 November 2021



Dunia kuliner Indonesia berduka. Salah seorang tokohnya yang telah puluhan tahun mengabdikan di dunia kuliner sebagai penulis resep masakan tutup usia. Adalah Julie Sutardjana, perempuan kelahiran Lasem, 25 Mei 1922, yang dijuluki “Gastronom 3 Zaman” itu meninggal dunia pada Selasa, (2/10/2021). Julie meninggal dunia pada usia 99 tahun karena sakit di Rumah Sakit Halmahera Bandung.

Semasa hidup, Julie Sutardjana yang memiliki nama pena Nyonya Rumah, dikenal sebagai penulis tetap di rubrik resep masakan koran *Kompas*. Sebelum menjadi penulis resep di *Kompas*, Julie memulai debutnya sebagai penulis resep di mingguan *Star Weekly* dengan mengasuh rubrik *Rahasia Dapur* dari tahun 1951 hingga tahun 1961.

Setelah itu mengasuh rubrik Seni dapur di mingguan *Jaya* sejak tahun 1961 hingga tahun 1971. Hingga akhirnya, menjadi penulis tetap resep masakan di koran *Kompas* sejak tahun 1971 hingga meninggal dunia (2021).

Disarikan dari buku berjudul *68 Tahun Berkarya, Hidangan Legendaris Gastronom 3 Zaman* (Gramedia Pustaka Utama, 2019), Julie Sutardjana dilahirkan dalam keluarga Tionghoa dari pasangan Njo Wat Djiang dan Tjan le Nio, yang bernama Indonesia Purnomo Wignyopranoto dan Imas Tjandra.

Orangtuanya adalah pengusaha dan perajin batik yang mewarisi usaha secara turun-temurun. Di kota Lasem yang dikenal sebagai “Tiongkok Kecil”, banyak warga keturunan China yang menjadi pengusaha batik seperti orangtuanya.

Julie menyukai dunia kuliner sejak usia 10 tahun. Pada saat itu, ia mulai belajar membuat aneka jenis kue. Ia paling senang melihat proses pembuatan kue carabikang yang berwarna-warni. Aktivitas memasak di rumah itu menjadi “kursus masak” pertama buatnya.

Ketertarikan Julie pada dunia kuliner berlanjut saat ia remaja. Julie gemar membaca dan mengoleksi resep masakan. Setiap menemukan resep, entah di selebaran ataupun di majalah, ia pasti mencatatnya. Lalu resep tersebut dipraktikkannya sebagai sajian untuk keluarga.

Baca juga: Sufi Perempuan: Lubabah al-‘Abidah dari Suriah

Julie menikah pada 24 Juni 1950 pada usia 28 tahun dengan kakak kelasnya sewaktu studi

di *Hollandsche Chineesche Kweekschool* (HCK) bernama Oh Thian Hok—yang kemudian berganti nama menjadi Satia Sutardjana.

Setelah menikah, Julie tinggal di Bandung. Di Bandung, Julie bersama suaminya hidup dalam keterbatasan ekonomi. Sempat tinggal di rumah kost, hanya bertahan tiga bulan. Lalu dipinjami temannya sebuah paviliun berupa bangunan setengah tembok dengan dinding dari bilik bambu. Di paviliun sederhana itulah Julie dan suaminya tinggal.

Sejak menikah, Julie menjadi ibu rumah tangga murni, sedang suaminya berprofesi sebagai seorang guru. Untuk mengurangi beban suami, Julie melamar sebagai guru dan mulai mengajar di sebuah sekolah rakyat di Bandung.

Sepulang mengajar, Julie membuat kue untuk dijual. Tapi karena tidak punya peralatan, ia mendatangi sebuah *bakery* dan meminta izin menumpang memanggang adonan kue di sana. Untunglah sang pemilik *bakery* baik hati dan mengizinkan. Saat itu, Julie membuat bermacam-macam *sprintsjes* (kue semprit). Setelah kue jadi dan dikemas, Julie menawarkan kue tersebut ke toko-toko kue dengan dibonceng sepeda *onthel* oleh suami.

Nasib baik belum berpihak karena justru cemoohan yang diterimanya dari pemilik toko. Dibilang kuenya tidak enak, kurang ini, kurang itu, tidak akan laku dijual, dan celaan lain. Ini adalah fase terberat dalam hidupnya, cobaan hidup yang harus ia lalui.

Namun Julie tidak putus asa. Ia pun membuat kue lainnya. Ia pun mencoba membuat *ananas koekjes*, kue kesukaannya sewaktu sekolah. Tak disangka, kue itu diterima oleh tokoh kue yang pertama ia datangi.

Setelah *ananas koekjes* diterima, kue-kue lain yang sempat dicemooh dan ditolak mentah-mentah, akhirnya diterima juga. Dari situlah, berangsur-berangsur kehidupan ekonominya mulai membaik, setidaknya ada pendapatan tambahan.

Salah satu bacaan media cetak ketika itu adalah tabloid *Star Weekly* yang terbit setiap Minggu. Julie membaca *Star Weekly* sebagai sumber bacaan untuk mendapatkan resep masakan. Setiap selesai membaca resep di tabloid itu, Julie sering mengeluh karena resepnya tidak jelas dan bila dipraktikkan hasilnya tidak bagus.

Baca juga: Annangguru Isa, Ulama Perempuan yang Zuhud dari Tanah Mandar

Atas saran suaminya, ia pun mencoba mengirimkan *proof exemplar* (resep percobaan) ke tabloid *Star Weekly*. Tak disangka, ternyata resepnya diterima. Julie pun mendapat honorarium yang dikirim lewat wesel pos sebesar Rp 75,00-. Jumlah yang sangat besar ketika itu, karena upah memberi les privat seminggu sekali, dalam sebulan dibayar Rp 15,00-. Julie sangat senang sekali ketika itu.

Sejak saat itu, Julie menjadi penulis resep masakan di tabloid *Star Weekly*. Resep-resepnya disukai pembaca, sehingga banyak yang mengusulkan agar resep-resep itu dibukukan. Tawaran datang dari penerbit KengPo/Kinta. Julie menerima tawaran itu, tapi karena ia tidak ingin terkenal, ia pun menggunakan nama samaran “Nyonya Rumah” yang diambil dari bahasa Belanda “*huisvrouw*”. Sejak saat itu, Julie menggunakan nama Nyonya Rumah di setiap resep-resepnya yang dimuat di media yang diasuhnya.

Seiring sukses Julie menjadi penulis resep masakan, kehidupan ekonomi Julie semakin membaik dan mapan. Bisa membeli rumah sendiri dan merenovasinya sesuai dengan yang diinginkan. Tahun 1999, Julie bersama keempat anaknya dan pihak kedua mendirikan *cake shop* dan restoran dengan nama Kedai Nyonya Rumah di Jalan Naripan 92C Bandung. Lima tahun kemudian, tahun 2004, Kedai Nyonya Rumah ke-2 dibuka di Jalan Trunojoyo 29 Bandung.

Kedai Nyonya Rumah adalah rumah makan yang menyajikan menu masakan khas Indonesia dan Eropa. Menu favorit pengunjung pada siang hari adalah aneka masakan Indonesia seperti lontong komplit, nasi timbel, nasi ulam, nasi pecel, nasi tug-tug oncom, dan lain-lain. Sedangkan pada malam hari, banyak pengunjung yang memesan *steak*, terutama *steak java* karena dagingnya yang diiris tipis-tipis dan empuk.

Baca juga: Miskonsepsi RUU PKS

Hingga usia 97 tahun, Julie masih aktif beraktivitas, setidaknya seminggu 3 kali mengecek semua hidangan di Kedai Nyonya Rumah agar semua sesuai standar. Hingga wafatnya, Julie masih aktif menulis resep masakan untuk *Kompas*.

Semasa hidupnya, Julie telah menulis 50 judul buku dalam kurun waktu 50 tahun. Atas segala kiprah dan kontribusinya di dunia kuliner Indonesia, pada tahun 2009, Julie mendapatkan penghargaan dari MURI sebagai Penulis dan Pencipta Resep Masakan dan Kue Tertua. Penghargaan itu pantas disandang oleh Julie yang kemudian dijuluki sebagai

“Gastronom 3 Zaman”.

Buku berjudul *68 Tahun Berkarya, Hidangan Legendaris Gastronom 3 Zaman* adalah karya terakhir Julie Sutardjana. Buku ini berisi kisah perjalanan hidup Julie “Nyonya Rumah” Sutardjana yang sangat inspiratif. Liku-liku kisah hidupnya yang penuh perjuangan, dikisahkan secara memikat dan menyentuh hati dengan gaya otobiografis.

Selain itu, buku setebal 359 halaman dan dicetak *full colour*, baik kaver maupun isinya ini, juga berisi resep-resep klasik pilihan yang telah disempurnakan dari ketiga buku masak karyanya yang *best seller*, yaitu *Pandai Masak 1*, *Pandai Masak 2*, dan *Belajar Memasak*. Di dalamnya ada 250 resep pilihan yang boleh dibilang merupakan album karya Nyonya Rumah selama lebih dari 60 tahun berkecimpung di dunia masak-memasak.

Di buku itu, sepertinya Julie sudah memberi isyarat bahwa buku itu merupakan buku karyanya yang terakhir. Julie menulis, “Saya merasa, mungkin inilah buku saya yang terakhir...dan tak seperti buku-buku saya lainnya, buku ini bukanlah sekedar resep, melainkan dilengkapi dengan cerita tentang perjalanan hidup yang penuh asam garam perjuangan...”.

Dan pada Selasa (2/10/2021), Julie meninggal dunia pada usia 99 tahun karena sakit dan menyudahi kiprahnya di dunia kuliner Indonesia. Selamat jalan Sang Gastronom 3 Zaman!