

Saung Parahiba: Makan Hemat Nikmat Bernuansa Hutan yang Sejuk

Subhan Riyadi - SULSEL.PUBLIKSULSEL.COM

Jun 3, 2022 - 05:28



BOGOR - Suasana hijau nan sejuk langsung menyergap langkah Anda saat memasuki tempat ini. Pepohonan Parahiba yang hijau dan rimbun, yang berjejer tinggi di sekitaran jalan masuk dan halaman, seperti menggiring Anda memasuki kawasan hutan mini.

Beberapa saung beratap rumbia berdiri di bawah rindangnya pepohonan dan suara burung. Saung Parahiba inilah salah satu lokasi tempat makan dan ngopi

bercorak Indonesia yang berada di wilayah Kalisuren, tepatnya di Jalan Raya Kalisuren Gang H Kunun desa kalisuren kecamatan Tajur Halang Bogor.

"Saung Parahiba ini baru berdiri sekitar dua setengah bulan lalu. Saung ini saya beri nama Parahiba, karena secara kebetulan di tanah yang saya miliki telah sekian waktu ditanami bibit pohon shyzolobium Parahyba. Jadi sekalian saja saya beri nama itu," jelas Lawih Hidayat pemilik Saung Parahiba. Kamis (1/6/2022).

Lebih lanjut Lawih menyebutkan soal desain saung dan landscape dilakukan olehnya sendiri dengan mengikuti kontur lahan seluas 1000 meter yang ada. "Jadi, ada Saung yang berada sedikit tinggi dan ada yang berada di area berkontur. Saya bersyukur pengunjung yang datang ke sini, rata-rata merasa senang dengan suasana yang nyaman dan asri," katanya.



Rata-rata pengunjung yang datang bersama rombongan, keluarga ataupun teman-temannya merasa senang dan nyaman di Saung Parahiba, sambung Lawih. Wajah sumringah dan gelak tawa kerap terdengar. Bahkan celoteh riang anak-anak pun terdengar. Apalagi di lokasi Saung Parahiba ini juga ada arena bermain untuk anak-anak, juga bagi ibu-ibu yang ingin mengasah vokalnya tersedia mini karaoke , " pungkasnya.

Di Saung Parahiba ini para pengunjung juga dapat memesan menu makanan yang tersedia. Makanan yang ada merupakan menu khas Indonesia. " Saung Parahiba" menyediakan aneka masakan ayam, mulai ayam goreng, bakar, ayam lada hitam, kuluyuk, penyet, geprek dan serundeng. Untuk menu ikan ikanan ada gurame, nila, gabus, mas, cumi, udang yang bisa diolah utk digoreng, bakar, asem manis, pecak dan lain-lain," terang Fitri Rahmawati istri dari Lawih.

Disamping lauk pauk lanjut ibu Fitri, "Untuk menu sayurnya ada Sop Iga Bakar khas Saung Parahiba. Selain itu ada juga sayur tumis-tumisan, sayur asam dan sayur sop ikan dan soto betawi. Yang jadi fave di sini sop iga bakar."

Untuk menu minuman setelah para pengunjung bersantap, Saung Parahiba menyediakan cemilan Surabi Varian, wafel , crepes, gorengan, aneka minuman

panas dan dingin. Ada lemon tea, kopi, kopi susu, es kelapa muda, aneka jus. Hidangan penutup atau dessert.

Saung Parahiba juga menyediakan beberapa pilihan paket hidangan. Ada paket berdua, bertiga, berempat dan paket prasmanan dengan minimal 20 orang. "saung parahiba juga menyediakan menu hidangan berupa paket-paket. Untuk paket prasmanan misalnya, ini biasanya dipilih oleh pengunjung yang mengadakan acara seperti, arisan, ultah, reuni, ataupun rapat. Soal harga makanan di sini kami jamin hemat sesuai budget kantong, dan soal rasa makanan dijamin enak," pungkas Fitri. (***)