

Nasi Pecel Jadi Primadona di Warung Pojok Jambu Jalan Juanda

Oleh: Ira Runinta Editor: Achmad Junaidi 11 May 2025 - 07:46 Samarinda



| Pak Rehat Pemilik Warung Pojok Jambu. (Foto : Tangkapan layar Youtube RRI Samarinda)

Dengarkan Berita

KBRN, Samarinda : Kota Samarinda dikenal sebagai kota yang multikultural. Berbagai suku seperti Kutai, Jawa, Bugis, Minang, dan lainnya hidup berdampingan di ibu kota Provinsi Kalimantan Timur ini. Keanekaragaman tersebut tak hanya memperkaya budaya, tetapi juga mempengaruhi ragam kuliner yang hadir di kota ini. Tak heran jika kuliner dari berbagai daerah mudah ditemukan di Samarinda, termasuk salah satunya yang menjadi favorit banyak orang adalah nasi pecel khas Jawa.

Tim RRI Samarinda berkesempatan mengunjungi salah satu warung makan yang menyajikan nasi pecel sebagai menu andalan, yaitu Warung Pojok milik Pak Rehat. Terletak di Jalan Rotan Semambu, Kelurahan Air Hitam, warung ini dikenal luas oleh masyarakat sekitar, khususnya mahasiswa karena lokasinya yang strategis dekat dengan beberapa universitas.

“Perkenalkan, saya Pak Rehat. Warung ini bernama Warung Pojok Jambu. Kami memang dari dulu senang dengan dunia kuliner. Daripada sering makan di luar, akhirnya kami memutuskan membuka usaha sendiri karena sudah terbiasa masak di rumah,” ungkap Pak Rehat saat diwawancarai dalam program Feature Pro 4 RRI Samarinda.

Warung ini mulai berdiri sejak tahun 2020 dengan memanfaatkan teras rumah. Namun sempat vakum beberapa bulan akibat pandemi Covid-19. Setelah kondisi membaik, Warung Pojok kembali beroperasi dan terus berkembang. Nama "Warung Pojok" sendiri terinspirasi dari lokasinya yang berada di pojok tikungan jalan.

Menu yang ditawarkan pun beragam, namun nasi pecel tetap menjadi primadona. Setiap pagi pukul 6, semua menu sudah siap disantap. Pelanggan bisa memilih dan mengambil sendiri makanan yang tersedia, dari nasi pecel, nasi campur, ayam geprek, hingga lauk pauk lainnya.

“Menu favorit tentu saja nasi pecel. Sayurannya terdiri dari bayam, kacang panjang, kecambah, ketimun, disiram bumbu kacang khas. Ditambah kondimen seperti kering tempe, mie, peyek, dan lauk pilihan seperti telur, ayam, atau ikan,” jelasnya.

Cita rasa nasi pecel di Warung Pojok sangat khas karena menggunakan resep pecel dari Madiun dan Magetan, daerah asal Pak Rehat. Uniknya, bumbu kacang diolah dengan cara disangrai, bukan digoreng dengan minyak, sehingga menghasilkan rasa yang lebih ringan namun tetap gurih.

Harga makanan di sini pun sangat terjangkau, mulai dari Rp8.000 hingga Rp20.000 tergantung pilihan lauk. Pak Rehat juga mempekerjakan beberapa karyawan untuk membantu operasional warung. Selain melayani pelanggan harian, Warung Pojok juga menerima pesanan untuk berbagai kegiatan, bahkan menyediakan harga khusus untuk program Jumat Berkah.

Membangun usaha kuliner tentu bukan tanpa tantangan. Pak Rehat pernah mengalami masa sulit, salah satunya saat hanya memperoleh omzet Rp200.000 dalam sebulan. Namun dengan ketekunan dan pelayanan yang konsisten, perlahan Warung Pojok mulai dikenal. Promosi masih dilakukan secara sederhana, melalui brosur dan dari mulut ke mulut.

“Untuk saat ini masih promosi manual, tapi ke depan kami juga ingin coba lewat media sosial. Harapannya tentu usaha ini semakin berkembang, semakin berkah, dan barokah,” tutup Pak Rehat.

Kata Kunci:

- Nasi
- Pecel
- Khas
- Jawa
- Samarinda
- Enak
- Murah