

## CAPER BALI: DEWATA MEMANGGIL

Contributed by xtin  
Monday, 31 March 2008

Kedisan Resort & Resto Apung &ndash; Desa Kedisan, Danau Batur (0366-51627) PIC: Dewi &ndash; 081338699993, [www.kedisan.com](http://www.kedisan.com)

Cerita tentang Kedisan rasanya bisa menyaingi hikayat 1001 malamnya Putri Syahasade. Kenapa? Karena sekali menginjakkan kaki di tempat ini, ada pesona yang menarik dirimu untuk berlama-lama tinggal disana. Semua review positif JS tentang Kedisan seakan meng-iming-iming-i saya untuk menjajal sendiri sehebat apa sih tempat ini. Kesan pertama di telpon dengan Mbak Dewi, sangat bersahabat. Niat awalnya ke Kedisan hanya mencicipi ikan bumbu Kedisannya yang banyak dibicarakan di JS. Eh taunya malah berakhir dengan menginap dua malam di resort mereka yang masih baru gress. Resort berwujud

lumbung (jadi kita tidur diatas rumah panggung) bernuansa kayu ini sangat nyaman, apalagi ketika kesejukan hawa danau menyergap, uh pasti langsung tidur pulas mimpi panjang deh.

Menginap di Kedisan bersama keluarga Wardana meninggalkan kehangatan yang mendalam di hati kami. Keluarga ini tidak sekedar menawarkan makan enak, tapi juga sekumpulan nilai, ketulusan persahabatan dan kasih sayang yang tidak mudah ditemukan di tempat atau keluarga lain. Semuanya ngga bisa diukur dengan uang, terlalu luhur nilainya. Sore pertama kami sudah diisi dengan bermain-main dengan anak anjing Kintamani, memberi makan ikan, menikmati pemandangan danau dan berkaraoke bersama. Keluarga Wardana memperlakukan kami lebih dari sekedar tamu, namun sudah dianggap seperti

bagian dari keluarga. Kami dilibatkan dalam berbagai kegiatan keseharian yang sederhana, tapi buat saya itu menjadi signal bahwa kami dianggap bukan orang luar lagi. Senja itu, dengan santainya kami ditawarkan untuk ikut melihat lokasi yang dipilih si Bapak untuk proyek barunya (sssttt&hellip;.ini bocoran loh). Hampir tak percaya, kami baru berkenalan beberapa jam saja,

tapi sudah merasa dekat banget karena mereka dengan santai berbagi cerita, pengalaman dan perasaan tentang tradisi serta kehidupan di seputar Danau Batur. Kecintaan mereka yang mendalam atas tanah kelahirannya, keinginan untuk memajukan masyarakat sekitar, kasih sayang dan kemesraan antar anggota keluarga, semuanya begitu mengagumkan. Saya merasa sungguh beruntung ikut JS, karena JS saya kenal Kedisan. Dan di Kedisan saya diijinkan menimba pelajaran hidup, contoh nyata dan kebahagiaan batin yang menjadi sebuah warna indah dalam episode liburan ini. Kedekatan ini masih berlanjut.

Keesokan harinya, kami sempat ikutan Bu Rena beraksi di dapur. Udah kayak di rumah kan&hellip;. Lalu selepas makan, kami ditawarkan ikut jetski berkeliling Danau Batur. Kendati sudah senja, keindahan dan kebesaran danau yang satu ini kerap kali membuat kami menahan nafas kagum. Malamnya, saya kecipratan rejeki, makan malam kedua dengan Mbak Dewi di dapur, mencicipi makanan rumahan disitu. Liburan seperti ini 'ngga pernah terbayang di benak saya sebelumnya, dan justru yang kayak gini yang saya idam-idamkan. Ketika kami akan pulang, kami diundang datang ke rumah tinggal Bapak dan Ibu. Sebuah rumah tinggal gaya Bali yang komplit. Berat hati ketika harus berpisah dengan keluarga yang hangat dan penuh cinta seperti Keluarga Wardana. Terima kasih banyak Pak Wardana, Bu Rena, Mbak Dewi serta semua keluarga besar Kedisan yang telah menerima kami dengan keramahan, cinta dan pelayanan yang luar biasa.

Kedisan Resto Apung &ndash; Desa Kedisan, Danau Batur (0366-51627)  
PIC: Dewi - 081338699993

Dibagian ini ceritanya dibatasi hanya seputar urusan perut alias makan-minum saja. Pengalaman makan dua malam berturut-turut di resto apung ini sama sekali tidak bikin bosan, malah ujung-ujungnya kami memprovokasi Mba Dewi untuk mengemas bumbu Kedisan dalam keadaan beku untuk dibawa pulang ke Jakarta! Semua menu bumbu Kedisan (baik sup ikan, ikan bakar ataupun ikan goreng) dilabel seharga 35K per 500gram-nya. Ikan yang digunakan adalah ikan nila yang dibesarkan dalam kedamaian dan kemurnian Danau Batur. Dagingnya lembut, kenyal, tidak meninggalkan jejak amis sedikitpun. Bumbunya&hellip;.uhm sulit dilukiskan dengan kata-kata, pastinya berpadu harmoni dengan daging ikan yang kenyal tadi. Karya tangan Bu Rena yang satu ini kayanya perlu dipatenkan deh! Sup ikannya bening nikmat, ditingkahi tomat hijau dan daun tomat yang memberi jejak segar dan sehat disana. Ikan bakarnya pantas menyandang gelar juara, bumbunya meresap sempurna di setiap pori. Ikan gorengnya renyah, dan gurih berkolaborasi dengan rempah. Sayangnya pun macam-macam. Rekomendasi saya, coba pesan peleceng kangkung dengan sambal tomatnya yang manis asam pedas. Kekuatannya ada pada tomatnya yang suegeerr banget. Bikin merem meleak deh. Kangkungnya didatangkan dari Lombok yang memang terkenal dengan kangkung renyahnya. Ada lagi sayur bayamnya yang

bikin mata saya melotot saking suburanya tuh bayam. Belum pernah saya lihat bayam 'setambun' itu. Semua bahan makanan, baik sayur maupun dagingnya, dibudidayakan sendiri dengan kompos dan pupuk kandang, dan pastinya dengan sentuhan tangan penuh ketulusan. Selain ikan, menu unggulan disini adalah bebek (45K). Apa keistimewaannya? Bebeknya cuma mau yang warna putih, warna kesayangan si Bapak. Ah romantisnya&hellip;.

PENUTUP

Pendek aja. Saya cuma mau bilang bahwa rekomendasi dari JS sungguh merupakan asset berharga untuk membuat liburan Anda berbobot dalam segala segi, ya bobot perut, ya bobot jiwa juga hehehhe. Besar harapan catatan yang jauh dari sempurna ini bisa membantu JS-ers lain yang mungkin saja sedang butuh info tentang Bali, seperti saya waktu itu. Semoga berkenan.

Cheers,  
xtin  
yangmasihtembemdanitemkarenakeenakanliburan