

KOMUNITAS PECINTA MUSIK ROCK

Jalin Sinergitas, Berkembang Bersama



Musisi dan pengurus KRSB Yogyakarta saat berkumpul.

KR-Istimewa

KEBERADAAN kelompok musik rock di Yogyakarta bisa berkembang tidak lepas dari adanya komunitas pecinta musik rock. Yang menarik, antara musisi dan penggemar bisa terjalin interaksi dengan semangat sama, ingin agar musik rock di Yogyakarta dapat berkembang bersama.

Untuk menelusuri eksistensi perkembangan musik rock di Yogyakarta, berikut penuturan sejumlah musisi dan komunitas penggemar musik rock, serta pemilik kafe yang secara reguler menggelar pentas musik rock.

Basis Starlight Band, Agung Saptano mengatakan, Starlight berdiri tahun 2009, bisa bertahan dan berkembang hingga sekarang karena berkesempatan tampil secara reguler di Artotel Bianti, Liquid Bar Kitchen, Sixsenses Resto, Jogja Jogja dan Karta Coffee & Eatery. Personel Starlight Band Uunk, Rino (vokal), Roni (drum), Cahyo (gitar) dan Otto (<->keyboard<->).

"Pengunjung kafe menyukai genre musik rock karena makna syair lagu klasik rock yang cukup dalam, didukung kemampuan bermusik yang bagus. Beberapa <->event<-> musik rock yang digelar di Yogya, juga sudah bisa menampilkan grup-grup musik baru yang bernuansa rock. Hal ini menandakan bahwa musik rock tetap disukai," papar Agung Saptano.

Komunitas Rock Senin Bengi (KRSB) Yogyakarta terbentuk secara organik. KRSB salah satu komunitas

nonprofit. Sekitar lima tahun silam para pecinta musik rock sering berkumpul, ngobrol bersama dengan para musisi rock di XT Square. Kemudian muncul ide untuk membentuk KRSB yang dapat dijadikan wadah untuk mensinergikan antara musisi dan penggemar musik rock di Yogyakarta. Selain itu, membantu memfasilitasi grup musik rock yang belum dapat panggung agar bisa tampil. Sehingga, keberadaan kelompok musik rock dan pecinta musik di Yogyakarta bisa berkembang menggembirakan. Pengurus KRSB

Yogyakarta pembina Pandu P, Ketua R Panji Pamungkas, bendahara Sanglingga W, humas Andex Vespa, MC setiap acara Agung Budi Triyono.

Pemilik Oase Cafe, Henry Kuncoro Yekti menjelaskan, grup musik rock FeelGood Band, tampil reguler setiap senin malam di Oase Cafe sudah berjalan sekitar dua tahun, bisa berkembang dan mendapat respons positif. Jadwal klasik rock reguler di Oase Cafe setiap Senin malam dan ketbetulan ada KRSB Yogyakarta, jadi gayung bersambut. Oase Cafe sebagai <->basecamp<->. "Grup musik tetap FeelGood Band, namun setiap saat ada band pendamping yang ditampilkan secara bergantian," ucap Henry Kuncoro Yekti.

Vokalis Fuzan 'Rock' mengatakan, regenerasi grup musik rock dan komunitas pecinta musik rock bermunculan. Para pemusik rock era 1980-1990-an tetap militan. Pada Sabtu (20/3) lalu, Komunitas Classic Rock Yogyakarta (CRY) menggelar pentas musik romantisme bertajuk 'Kangen Rock' di Asmara Art & Coffee Shop Jalan Tirtodipuran Yogyakarta, menampilkan Thoraq Band, Anterock Band dan Stallion Band. Pentas nostalgia tersebut bisa menjadi ajang ekspresi para musisi rock era 1980-1990-an. Pentas romantisme 'Kangen Rock' pun akan ditindaklanjuti dan dikembangkan. "Kalau saya, membawakan lagu-lagu rock sebagai bentuk ekspresi sekaligus menyalurkan hobi agar tetap semangat ngerock," kata Fauzan.

Vokalis Thoraq Band, Picuk Asmara menegaskan, Thoraq Band mengusung genre hard rock. Personel Thoraq terdiri Dn Koestolo (lead gitar), Daniel Galih (bas), Risky Galih (drum). Thoraq berdiri



Para pemusik pendukung pentas 'Kangen Rock' foto bersama.

KR-Khocil Birawa

pertengahan tahun 1975. Dibentuk oleh Dn Koestolo bersama Herman (vokal), Kenthut (drum), Yanto (bass). Namun sempat vakum karena tahun 1979, Dn Koestolo hijrah ke Jakarta. Pada 2014 Thoraq kembali menggeliat dengan formasi Dn Koestolo (gitar), Kenthut Hetnadi (drum), Wahyudi 'Gepenk' Wijaya (keyboards) dan Noor Yanto (bas), Picuk (vokalis).

Namun pada Mei 2016, Thoraq mengalami perubahan personel. Kenthut Hernadi dan Noor Yanto mengundurkan diri. Digantikan Daniel Galih dan Risky Galih.

Sementara grup musik 'FeelGood' yang diperkuat Yus Sugar (guitar), Chrisnuue (Vocal), Piyo (Bass), Bram (Drum), dan Agus Purwo (Keyboard),

menurut Yus Sugar cover musik yang dimainkan antara lain Guns N' Roses, Skid Row, Aerosmith, AC/DC, Bon Jovi, Iron Maiden, Led Zeppelin, Deep Purple, Europe, Boomerang, Powerslaves. Keberadaan 'FeelGood' Band ikut memberi andil dalam melestarikan dan membangkitkan kembali musik rock. Jadwal reguler Senin malam di Oase Cafe & Resto, Rabu di Playon Cafe Prawirotaman, Kamis Am & Co Bistro Yogya dan Sabtu di 'Asmara Art & Coffee Shop'.

Soal regenerasi, disebut Yus Sugar, sangat menyenangkan. "Antarmusisi, penyanyi dan pecinta musik rock di Yogya, saling mendukung dan menghormati," tandasnya.

(Khocil Birawa)



Personel 'FeelGood' Band Yogya.

KR-Istimewa



Grup musik rock Starlight Band.

KR-Istimewa

KULINER

ANGKRINGAN KEMPEL SUNGAPAN SEDAYU

Sajikan Paket Nasi dan Wedang Telang



KR-Latief Noor

Angkringan Kempel Sungapan Sedayu.

KULIAH Kerja Nyata (KKN) mahasiswa di dusun-dusun berdampak nyata. Selalu ada yang ditinggal, bermanfaat dan menjadi kebanggaan. Padukuhan Sungapan Argodadi Sedayu Bantul Yogyakarta, asal empirik penikmat 'warisan' KKN mahasiswa. Nasi telang yang menjadi menu utama di Angkringan Kempel tinggalan KKN mahasiswa.

Angkringan Kempel di Balai Padukuhan Dusun Sungapan yang dikelola karang taruna, menu utamanya nasi telang.

"Ini menu dari KKN mahasiswa. Waktu itu mereka fokus di bunga telang. Saat perpindahan, istri saya bikin nasi telang. Dan menu itu kini ada di angkringan kami," terang Fuady, Dukuh Sungapan.

Menu telang makin komplet dengan disajikannya wedang telang orisinal dan telang susu. Menurut Fuady, minuman itu hasil pencariannya.

*Riset saya di media sosial,

juga tanya teman. Menu penyeimbang. Biar satu paket, nasi dan wedang telang," terang Fuady yang dikenal sebagai pelawak dan pewara.

Nasi telang terlihat menarik: berwarna ungu. Dilengkapi lauk abon dan tempe kering. Cara memasaknya, ungap Fuady cukup mudah. Beras yang ditanak diberi bunga telang. Asal dimasukkan. Sama ketika memasukkan daun salam dalam makanan. Efek bunga telang itu akan mem-



KR-Latief Noor

buat nasi menjadi berwarna. Untuk wedang telang, tak jauh beda. "Minuman menggunakan daun telang yang telah dikeringkan. Bisa didapat di pasar. Tapi paling pas, menggunakan bunga atau daun yang masih basah. Permasalahannya, harus metik tiap hari kalau memakai yang masih basah," papar Fuady yang menanam bunga telang di kebun khusun.

"Sebenarnya tanaman ini cukup familier. Hanya orang kurang ngeh saja," terang-



KR-Latief Noor

Wedang telang: orisinal dan campur susu.

nya. Menurut penelitian, bunga telang (*clitoria ternatea*) bermanfaat antikanker, antioksidan, antidiabetes, antiobesitas, antiinflamasi, antiasma. Pun mempercepat luka.

Sensasi nasi dan wedang telang mampu memancing minat penyuka kuliner dari berbagai wilayah, tidak hanya Sedayu saja. Edo Nurcahyo, budayawan yang tinggal di Nagan Tengah Yogyakarta, sering ke Angkringan Kempel demi mendapatkan menu itu.

"Rasanya enak. Cocok di lidah saya. Baik nasi maupun wedang telang. Nasi telang dicampur bothok manding teri begitu pas. Lokasinya juga asyik buat nongkrong," ungap Edo.

Selain Edo, Marwoto Kawer sekeluarga juga pernah nglagakke mencicipi menu tersebut.

Selain nasi telang, angkringan yang buka pukul 17.00-22.00 juga menyediakan menu khas desa: sega berkat, sega wiwit, nasi bakar. Lauk juga tradisional, seperti bothok manding teri. Plus jajanan pasar lain.

Angkringan Kempel merupakan ajang berlatih man-

diri anggota karang taruna Padukuhan Sungapan. Sebanyak 25 orang terlibat di bisnis kuliner ini. Diketuai Agus Suganda.

"Makanan yang kami ja-

jakan dari Ibu-ibu UMKM. Tapi kami juga menentukan menu, tidak hanya terima begitu saja," terang Fuady.

Lokasi Angkringan Kempel memang jauh dari

pusat kota. Dari bangjo Sedayu Jalan Wates, ke selatan sekitar 8 kilometer. Di pinggir jalan ada papan petunjuk ke Angkringan Kempel. (Lat)-d

RESEP

Ayam Bakar Padang

SELAIN rendang, lauk andalan di warung makan Padang adalah ayam bakar. Rasanya sungguh enak. Nikmat tiada tara.

Lauk ini menjadi primadona. Namun tak semua warung makan Padang bisa membuat yang pas. Ada yang rasanya kurang mengena.

Ahli masakan Padang, Darma, membagi resep ayam bakar Padang yang dijamin sesuai selera.

Bahan:
- Ayam.

Bumbu:
- Jeruk nipis.
- Serai.
- Lengkuas.
- Daun salam.
- Daun jeruk.
- Daun kunyit.
- Asam kandis.
- Garam.
- Gula merah.
- Merica.
- Santan kenta.
- Minyak.

Bumbu halus:
- Bawang putih.
- Bawang merah.
- Jahe.
- Cabai merah.

- Kemiri.
- Kunyit.
- Ketumbar.
- Jinten.
- Pala.

(takaran semua bumbu disesuaikan dengan banyaknya bahan yang akan dimasak)

daun kunyit, dan asam kandis hingga harum dalam minyak mendidih.

- Setelah keluar aroma, masukkan ayam. Aduk rata hingga berubah warna.

- Beri air, aduk rata dan masak hingga mendidih.

- Santal, garam, gula mer-



Ayam bakar Padang.

KR-Istimewa

Cara membuat:

- Ayam dibersihkan lalu dipotong menjadi beberapa bagian. Lumuri dengan perasan jeruk nipis. Diamkan 10 menit. Cuci kembali. Kemudian taburi garam dan merica secukupnya.
- Tumis bumbu halus bersama serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk,

ah, dan merica dimasukkan. Aduk rata dan masak hingga kuah mengental.

- Tahap terakhir membakar. Siapkan alat pemanggang. Lebih bagus dengan arang atau tempurung kelapa. Bakar ayam di atas bara api hingga matang di kedua sisinya.

- Setelah dirasa cukup, ayam bakar Padang siap dinikmati. (Lat)-d