

BANYAK FASILITAS DAN SARAT KENYAMANAN

## Yogyakarta Barometer Seni Rupa Indonesia

YOGYAKARTA menjadi barometer seni rupa Indonesia. Secara kultural Yogyakarta Ibukota Seni Rupa. Banyak perupa Yogyakarta yang karyanya diperhitungkan di dunia seni rupa nasional dan internasional. Di 'Kota Gudang' banyak seniman perupa yang aktif berkarya dan melakukan aktivitas pameran. Tak sedikit yang mampu menembus pameran di luar negeri. Di antaranya Kartika Affandi, Nasirun, Heri Dono, Putu Sutawidjaya, Jumadi Alfi, Ugo Untoro, Entang Wiharso dan lainnya.

Terkait Yogyakarta sebagai barometer seni rupa Indonesia dan Yogyakarta Ibukota Seni Rupa tersebut, berikut penuturan sejumlah perupa dan kurator yang selama ini aktif dalam dunia seni rupa. Di antaranya perupa Yogyakarta Nasirun, Yaksa Agus (perupa dan penulis seni rupa), pematung kondang Dunadi, Yakobus Varamé (alumni ISI Yogyakarta), Dr Hadjar Pamadhi MA Hons (kurator seni rupa).

Nasirun mengatakan, Yogyakarta layak sebagai 'ibukota seni rupa'. Banyak agenda pameran skala internasional. Antara lain Arjog di Jogja National Museum, Biennale Jogja di Taman Budaya Yogyakarta. Kantong-kantong galeri seni rupa di Yogyakarta pun aktif menggelar pameran. Di antaranya Sangkring Art Space, Jogja Gallery, Museum Tanah Liat, Studio Kalahan, Indie Art House, Bentara Budaya Yogyakarta, Gallery RJ Katamsi ISI Yogyakarta.

Sejumlah hotel juga rajin mengadakan pameran seni rupa. Kemudian lembaga pendidikan seni rupa ada Sekolah Menengah Seni Rupa (SMSR) Yogyakarta, Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta Jurusan Seni Rupa dan Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Jurusan Seni Rupa, setiap tahun melahirkan sarjana seni rupa. Mereka yang lulus sarjana sebagian besar tetap keraskan berkarya di Yogyakarta. "Selain itu, aktivitas perupa yang tergabung di sanggar dan komunitas yang aktif melakukan pameran seni rupa di Yogyakarta dan melawat keluar kota dan luar negeri," kata Nasirun.

Pematung Dunadi mengungkapkan,



Pengunjung berjubel menyaksikan pameran seni rupa di Bentara Budaya Yogyakarta.

banyak kegiatan pameran seni rupa di Yogyakarta. "Eloknya, banyak pula perupa Yogyakarta mempunyai kreativitas idealisme dengan konsep yang kuat. Keandalan, kemampuan dan keberanian merupakan modal ke kanvas pameran skala nasional dan internasional," ucap pemilik ruang publik seni Pendha Art Space Yogyakarta tersebut.

Dikatakan, merebaknya seniman perupa di Yogyakarta karena keberadaan lembaga pendidikan seni tingkat menengah SMSR Yogyakarta, Fakultas Seni Rupa ISI Yogyakarta, UNY Jurusan Pendidikan Seni Rupa dan UST Jurusan Pendidikan. Memang Yogyakarta menjadi barometer seni rupa.

Melihat sejarah berdirinya ASRI (Akademi Seni Rupa Indonesia) tahun 1950 disusul SSR (merupakan embrio SMSR). Selain itu banyak maestro yang tinggal di Yogyakarta. Sebut saja pelukis Affandi, Djoko Pekik, Sapto, pematung Edy Sunarso.

Selain itu, karakter budaya masyarakat Yogyakarta yang santun, menghargai kreativitas tanpa pandang

bulu, merupakan kesejukan dan sarat kenyamanan dalam berkarya. Bisa pula faktor suasana, banyaknya fasilitas studio, gallery dan kantong-kantong budaya ajang berinteraksi dan diskusi. "Termasuk, biaya hidup yang lebih murah, mendatangkan kenyamanan tersendiri," jelas Dunadi.

Berkait agenda tahunan pameran tingkat nasional dan internasional seperti Arjog, Biennale Jogja, lanjut Dunadi, bisa menjadi tantangan seniman yang dapat dijadikan motivasi menampilkan karya yang baik.

Perupa Yaksa Agus menambahkan, Yogyakarta terlanjur disebut Ibukota Seni Rupa Indonesia, awalnya muncul dari <g>gimix</g> di kanvas seniman perupa. Alasannya karena jumlah seniman yang tinggal. Di Yogyakarta, jumlah perupa ribuan. "Event pameran merebak. Kegiatan pameran seni rupa di Yogyakarta tahun 2023, hampir 400 event. Boleh dikatakan Yogyakarta kelebihan seniman perupa. Sehingga susah sekali, untuk melontarkan wacana seni. Semua mengalir begitu saja," kata Yaksa.

Yaksa mengungkapkan, peran pendidikan seni itu faktor utama kota ini, dan penting untuk seni rupa. Namun peran sanggar seni dan komunitas dengan segala aktivitasnya itu yang ikut andil memperkokoh eksistensi seni rupa di Yogyakarta.

Kenapa ketika seniman itu memilih hidup kota Yogyakarta. Pertama, iklim kesenian dan ruang sosial di kota ini sudah terbentuk. Masyarakatnya punya toleransi dan apresiasi terhadap aktivitas kesenian, itu merupakan bentuk dukungan besar kepada para pelaku seni untuk membangun kariernya.

Terpisah, Hadjar Pamadhi menjelaskan, sebelum banyak berbicara tentang Yogyakarta sebagai barometer seni rupa Indonesia, seni rupa modern

hadir dalam masyarakat Indonesia sekarang. Sesungguhnya, telah dimulai sejak masa perintisan Raden Saleh (1807-1880) yang melukiskan sesuatu dengan wujud kehadirannya bercorak realistik. R. Saleh sebagai pelopor seni rupa Indonesia yang pernah belajar seni lukis di Eropa pertama kali mengembangkan teknik melukis modern di Indonesia.

Yang terjadi di Yogyakarta sekarang ini, pelukis otodidak tidak banyak berpikir strategi akademik, namun sudah berbasis bisnis (dalam arti penciptaan seni

(catatan khusus). Bahkan pameran yang hadir ini diikuti oleh sosok pekerja hukum, pasar ekonomi, atau lulusan non akademi/sekolah tinggi/ universitas seni yang mempunyai minat berkesenian. "Melalui pergaulan seniman, mereka mampu mengembangkan diri. Misalnya, akademi desain, visi maupun politeksi desain mampu mengembangkan hobi menuju bakat," papar Hadjar Pamadhi.

Sedangkan menurut Yakobus Varamé, keberadaan dunia seni rupa Yogyakarta, dengan aktivitas perupa, layak



Pameran seni rupa di Museum Sono Budaya.

mempunyai tujuan khusus). Sehingga, mereka lebih berani tampil dan merasa tidak terdapat kekurangan. Seniman-seniman nonakademik mampu menembus dunia luar dengan posisi stabil, karena belajar dari trend seni rupa. Mereka kemudian mendapat kontrak dari para galeris dunia untuk memenuhi target galerinya. Namun ternyata, impresario ini, juga mempengaruhi seniman akademik pula. Kemudian para seniman yang hadir di kanvas kesenirupaan di Yogyakarta tidak hanya dari akademisi, melainkan sebagai hobi dan tujuan khusus berproduksi

diperhitungkan menjadi barometer di Indonesia. Sebutan Yogyakarta ibukota seni rupa Indonesia, menginspirasi membuat lagu berjudul 'Yogyakarta Ibukota Seni Rupa'. Lagu tersebut, dipentaskan tahun 2019 di Pendhapa Art Space Yogyakarta. Syair lagu ditulis Yakobus Varamé, musiknya digarap Dodo. "Selain mencipta lagu Yogyakarta Ibukota Seni Rupa, saya juga membuat lagu Pelukis Tua, aransemen musik digarap Dodo pula," kata Yakobus Varamé. (Khocil Birawa)



Suasana pameran seni rupa di Jogja Gallery.



## Tips Menyantap Kue Keranjang

**KUE** Keranjang Goreng Telur ala Nyonya Seneng, Kue keranjang yang disebut juga Nian Gao adalah kue yang terbuat dari tepung ketan dan gula. Teksturnya kenyal dan lengket, serta memiliki rasa yang manis. Kue keranjang memiliki bentuk sama seperti dodol di pasaran.

Camilan berasa manis ini bisa langsung dipotong dan dimakan. Namun ada beberapa orang yang lebih suka menggoreng kue keranjang terlebih dahulu sebelum dimakan. Menurut mereka, tekstur dan rasanya lebih nikmat. Berikut bahan dan cara membuatnya.

**Bahan:**  
Kue keranjang 1 buah  
Telur ayam 1 butir  
Tepung terigu 1/2 sdm  
Air matang secukupnya.

### Cara Membuat:

1. Potong kue keranjang, jangan terlalu tebal atau tipis.
2. Kocok telur dan campurkan bersama tepung terigu.
3. Tambahkan air matang sampai mendapat tekstur yang diinginkan
4. Masukkan potongan kue keranjang ke dalam adonan.
5. Goreng kue keranjang dengan api sedang.
6. Goreng sampai berwarna keku-ningan.
7. Jika sudah matang, angkat lalu tiriskan.



Kue keranjang hanya dibuat menjelang Imlek.

**PERAYAAN** tahun baru Imlek memiliki banyak hal untuk dikulik. Banyak ornamen, juga kuliner dengan nuansa Imlek dihadirkan dalam perayaan ini. Di kantor, mall, atau rumah kerabat yang merayakan Imlek. Mulai dari angpao, cheongsam, barongsai, hingga lentera berwarna merah yang khas, diletakkan di depan rumah, menjadi ciri khas dari perayaan tahun baru masyarakat Tionghoa ini. Salah satu yang wajib disediakan saat Imlek adalah kue keranjang.

Sebuah legenda meyakini, kue keranjang dimulai dari keberadaan seekor monster dataran China bernama Nian, yang menghuni di sebuah gua di gunung. Nian sebenarnya memangsa hewan. Selama musim dingin, hewan-hewan bersembunyi dan berhibernasi. Karenanya, Nian beralih memburu manusia untuk dijadikan santapan.

Masyarakat yang hidup di tempat Nian berada pun menjadi ketakutan. Hingga akhirnya, seseorang bernama Gao dari desa tersebut membuat sebuah kue yang terbuat dari campuran gula dan tepung beras ketan. Kue tersebut diletakkan di depan pintu rumah untuk menyambut si monster raksasa. Nian kemudian datang menyantap kue buatan Gao sampai kenyang. Karena kejadian tersebut, kue berbahan tepung ketan dan gula tersebut dijuluki Nian Gao alias kue keranjang.

Dari sisi bahasa, Nian Gao dikenal sebagai kue keranjang dalam Bahasa Mandarin. Sementara dalam bahasa Hokkien, dikenal dengan julukan Ti Kwe. Jika diterjemahkan secara harfiah, Nian berarti 'tahun' dan Gao bermakna kue. Bila disatukan, Nian Gao dapat diterjemahkan sebagai 'kue tahun baru'.



Sulistiyowati yang mengelola toko kue keranjang 'Nyonya Seneng'.

## KULINER

BERAWAL DARI LEGENDA MONSTER NIAN

## Kue Keranjang untuk Semarakkan Imlek

Di Yogyakarta, terdapat legenda hidup tentang kue keranjang. Sebuah toko kue bernama Nyonya Seneng selalu sibuk menjelang Imlek. Toko milik kakak beradik warga Tionghoa bernama Sianiwati dan Sulistiyowati tersebut berada di Jalan Tukangan, Lempuyangan, Yogyakarta. Menurut Sulistiyowati, usaha pembuatan kue keranjang sudah dirintis sejak puluhan tahun silam. "Usahanya sudah lama sekali, dari tahun 60-an. Sekarang masih memproduksi kue keranjang. Saya ini generasi kedua," ucap Sulistiyowati (77).

Diceritakan Sulistiyowati, resep kue keranjang diwarisi dari orang tuanya. Ia dan saudaranya hanya membuat kue keranjang menjelang Imlek saja.

"Bikinnya hanya saat menjelang Hari Raya Imlek saja. Itu saja udah banyak pesanan dari mana-mana. Sampai kewalahan. Pembeli biasanya pelangan dari Purworejo, Magelang, Semarang, sampai Lampung. Rata-

cukup mendalam. "Selain untuk sembahyang, bentuk kue keranjang yang bulat bermakna agar keluarga yang masak kue keranjang sangat manual. Pak Jo yang sudah bekerja dari tahun 1985 biasanya bekerja sebagai petani di kampungnya, Semanu. Bersama lima temannya, ia menjadi karyawan di Nyonya Seneng saat menjelang Imlek saja.

"Proses pembuatan kue keranjang, awalnya ketan putih dibersihkan. Kemudian digiling halus dan diayak. Setelah itu dicampur dengan juruh hasil rebusan gula pasir, lalu diaduk dengan diuleni. Didiamkan selama satu hari. Setelah adonan siap, tinggal dimasukkan ke dalam cetakan yang terbuat dari aluminium yang telah dilapisi plastik tipis agar tidak lengket," papar Pak Jo.



Kue yang baru jadi, dipisahkan dan ditata di rak.

rata pelanggan membeli mulai dari 2,5 kilogram sampai ratusan kilogram. Kalau klenyeng biasanya 30 kilogram," paparnya.

Tahun ini, pihaknya memproduksi hanya satu ton saja. Berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya, ia bisa memproduksi lebih dari dua ton kue keranjang. Hal itu disebabkan berkurangnya kuantitas pembelian dari pelanggan. Pihaknya memproduksi satu ton kue keranjang mulai dari tanggal 25 Januari 2024 hingga dua hari menjelang Imlek.

"Harga kue keranjang tahun ini Rp 53.000 per kilogramnya, tahun lalu Rp 46.000. Lebih mahal karena mengikuti harga bahan baku. Bahan yang dipakai ketan dan gula pasir. Harapannya, Imlek tahun depan omzetnya naik lagi," ujarnya.

Filosofi kue keranjang bagi Sulistiyowati dalam perayaan imlek

Seluruh bahan kemudian dimasak menggunakan kompor minyak. "Itu kan pakai kompor minyak, jadi harus diawasi. Kalau kompor minyak tanah, kan apinya beda, tidak seperti kompor gas. Apalagi sekarang mencari sebuah kehidupan. Tapi ada langganan," bebarnya.

Adapun ritual seminggu sebelum perayaan Tahun Baru Imlek, masyarakat Tionghoa mulai menyajikan kue keranjang sebagai sesaji untuk keperluan sembahyang. Pada masa tersebut, kue masih belum boleh dimakan. Hingga selepas malam ke-15 Imlek atau Cap Go Meh, kue keranjang baru boleh dimakan. Konon, kue keranjang mewakili proses panjang sebuah kehidupan. Setiap orang yang bertahan dalam prosesnya, maka akan mendapatkan hasil semanis kue keranjang. (3)