

PERKEMBANGAN BARU MENGGEMBIRAKAN

Kaum Muda Gemar Musik Keroncong



Anik Sunyahni menyanyi keroncong bersama OK 'Sakpenake'.



OK Kharisma Kotagede bersama Cuk Hannah.



Grup musik GANK X Yogyakarta.

BEBERAPA tahun terakhir, perkembangan grup musik Orkes Keroncong (OK) di DIY, baik kuantitas maupun kualitas cukup menggembirakan. Banyak anak muda dan remaja yang gemar dan tertarik belajar bermain keroncong.

Untuk mengetahui lebih gamblang perkembangan musik keroncong, berikut penuturan pegiat, pemusik dan penyanyi yang aktif dalam grup musik keroncong di DIY. Erie Setiawan (pengelola Yayasan Art Music Today sejak 2008), Indra Gunawan (OK Sinten Remen), penyanyi Anik Sunyahni, Muhammad Hartono (OK Kharisma Kotagede), Nurwanti (vokal dan pengurus OK Nahoga Yogya) Dalbo (pemusik), Ibnu 'Gundul' vokalis grup 'Sri Redjeki' Yogya), Rahmat Edhy Purnomo (pemusik biola grup musik GANK X).

Erie Setiawan mengatakan, soal kualitas sangat tergantung mentornya, serta ruang-ruang yang terus mengasah keterampilan musikal dan produktivitas. Regenerasi Orkes Keroncong di DIY terus bermunculan, namun perlu terus diperhatikan hingga memunculkan pemusik dan penyanyi muda dengan level tertentu.

Munculnya grup OK kemasam alternatif seperti OK Sri Rejeki, Orkes Sinten Remen, GANK X mengembangkan spirit musik keroncong. "Itu merupakan hal wajar, tidak perlu dipertentangkan," kata Erie Setiawan yang juga ketua tim penulisan buku Ensiklopedia Keroncong tahun 2022 terbitan Kemendikbud.

Yang paling relevan untuk masa kini, katanya, adalah organisasi dengan pemikiran terbuka dan bisa membuka ruang lebih luas, ada ide cerdas dari pengurus/anggotanya, serta kemampuan diplomasi dan promosi yang memadai. Tak mungkin lagi kembali kepada pola-pola organisasi tempo dulu. Misal tidak ada pun juga tidak masalah karena di zaman sekarang setiap orang menuntut kepraktisan, bisa eksis, mendapat pengetahuan dan tidak rumit.

Indra Gunawan mengatakan, OK Sinten Remen Yogyakarta yang didirikan Djaduk Ferianto (almarhum), tetap dikembangkan oleh para personel produktif membuat lagu baru karya sendiri. "Tentu saja, dengan arahan seniman Butet Kartaredjasa. Bahkan lagu edisi di masa pandemi Covid-19, membikin lagu 'Vaksin untuk Negri', 'Rasah Mudik', 'Protokol Kesehatan' (Laksanakan), 'Aja Sulaya' dan 'Gadis Facebook'. Sedangkan, lagu lawas OK Sinten Remen berjudul 'Omdo', 'Komedi Putar', 'Syair kerinduan', 'Maling Budiman', 'Yang Penting Hepi', 'Janji Palsu', 'Kere Trendy' dan lagu lainnya. "OK Sinten Remen menjadi alternatif, ikut mewarnai di dunia musik keroncong," kata Indra Gunawan.

Sunyahni menjelaskan, selama menjadi penyanyi juga membuat lagu keroncong dangdut (congdut). Karena itu, ketika lagu-lagu dibawakan dengan aransemen berirama keroncong lebih mudah. "Lagu-lagu 'Lipak Libu', 'Kala Bendu' kunyanyikan dengan aransemen congdut diiringi bersama OK Sakpenake bisa lebih menarik. Saya senang perkembangan musik keroncong di DIY," ucap Sunyahni.

Nuwanti mengungkapkan, OK Nahoga berdiri sejak tahun 1990, dan tampil rutin di Grand Inna Maliboro Yogyakarta seminggu sekali setiap Sabtu malam. "Senang bisa tampil rutin, sekaligus ikut melestarikan dan mengembangkan musik keroncong," katanya.

Dalbo menjelaskan, grup musik keroncong di Yogyakarta saat ini berkembang menggembirakan. Di warung bakmi Kadin Bintaran setiap malam ada pentas musik keroncong. Kemudian, di Prime Plaza Hotel Jalan Affandi Yogya, setiap Kamis malam, Bale Raos Sabtu malam, di The House of Raminten Jalan Kaliurang Minggu.

Muhammad Hartono menambahkan, OK Kharisma Kotagede yang berdiri 1980 bertahan hingga sekarang. Selain pentas dalam gelaran festival musik keroncong di Yogya, juga

tampil untuk acara perhelatan resepsi manten, dan lainnya. "OK Kharisma sering melibatkan bintang tamu penyanyi dan pemusik Cuk Hannah, orang Amerika yang gandrung keroncong pun ikut belajar dan menekuni.

Rahmat Edhy Purnomo menjelaskan, grup musik GANK X, berdiri pada 17 Februari 2006 didirikan oleh Achmad Yani (alm). GANK-X (Generasi Anak Negeri Kreatif, huruf X mempunyai makna faktor X berarti keunikan yang luas dalam berkreasi). Awal mula personel GANK-X, sebanyak 25 orang, terdiri para remaja di kampung Minggiran. "Saat ini anggota aktif GANK-X berjumlah 11 orang," tutur Rahmat.

Dikatakan Rahmat, GANK X juga banyak menggunakan aransemen musik pop, rock, reggae, country dan jazz dipadukan dengan beberapa alat musik gamelan. Personel Gank X Johar (bass), Denny/Beben (gitar elektrik), Solikhin (gitar akustik), Katon (cuk), Hesa (ketipung), Ade Cloering dan Hasfi (saron 1-2), Bowo (drum), Annisa serta Ristiyanto (vokal).

Mayoritas personel GANK-X memainkan musiknya hobi dan secara autodidak.

Vokalis grup Sri Redjek, Ibnu 'Gundul' memaparkan, bermunculan grup OK kemasam alternatif sangat bagus. Istilahnya, *ngerti kulite terus ngerti njerone*. Lahirnya grup-grup ternatif itu, juga karena hasil dari kreativitas orang-orangnya. "Saya kira perlu ya wadah seperti asosiasi musik keroncong," ujarnya.

Selain itu, katanyha, perlu ruang ekspresi kreatif untuk membangun interaksi antarseniman keroncong. Apalagi ditambah interaksi/kajian yang berasas fakta ilmu musik keroncong. Fakta ilmu itu dihadirkan agar musik keroncong semakin berkembang.

Sejauh ini, Sri Redjeki telah menghasilkan sekitar 12 lagu, antara lain berjudul 'Watu Cilik', 'Kaos Oblong', 'Bebek', 'Oh manisku', 'Musang', 'Hip Hop Copet', 'Ahhh'. Yang baru rilis 'Aleman' dan 'JO'.

(Khocil Birawa)



Gaya tampilan Orkes 'Sinten Remen'.

KR-Khocil Birawa

KULINER

WARUNG RAMESAN SOROSUTAN

Pesan Menu Sesuai Selera



KR-Khocil Birawa

Mimin menyiapkan tahu gimbal.

MESKI terlihat sederhana, warung ramesan dan penyetan tanpa nama di Jalan Sorogenen Sorosutan Umbulharjo Yogyakarta, tiap hari selalu dipadati pengunjung. Laris manis. Kebanyakan pembeli pelanggan kalangan mahasiswa dan keluarga.

Menu yang diminati pembeli antara lain ayam kampung bakar/goreng, ayam kota bakar/goreng, sayur sambal krecek, tahu gimbal goreng, dan tahu bakar.

Mimin, pengelola warung mengungkapkan, usaha ramesan dan penyetan sejak tahun 1990, dirintis orangtua kakaknya, keluarga Teguh. Generasi kedua dikelola saudaranya. Berjalan lancar dan mampu bertahan hingga sekarang.

Karena bangunan warung sederhana, pengunjung bisa memesan hidangan sesuai selera dengan memilih tempat duduk kursi atau lesehan. Pembeli tidak lama menunggu karena pelayayan cepat saji.

Hidangan ayam goreng atau lele goreng/bakar disiapkan dengan cepat. Termasuk rangkaian lalapan terdiri kobis, daun kemangi sambal bawang dan terasi.

Lauk tahu gimbal goreng juga diminati pengunjung. Pengunjung ramai pagi hari, membeli bubur sayur sambal krecek. Saat makan siang banyak pengunjung kalang-

an keluarga. Malam hari pembeli mahasiswa karena di sekitar kampung Sorogenen, Nitikan dan Sorosutan banyak mahasiswa kos. Dekat kampus UII Jalan Tamansiswa, STIE dan kampus terpadu Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta di selatan Kampung Kragilan. "Jika sore juga jualan gorengan tahu goreng, tempe goreng mendoan, bakwan. Warung setiap hari buka mulai pukul 05.00-22.30," papar Mimin.

Pemilik nama asli Sarmini itu menceritakan, ketika terjadi pandemi Covid-19, warung ramesan dan penyetan ini juga seperti usaha kuliner lain: sepi pengunjung. Pelanggan terutama kalangan mahasiswa pulang kampung karena kuliah menggunakan sistem online.

"Namun setelah pascapandemi Covid-19, mahasiswa luar kota sudah kembali ke Yogyakarta dan kuliah lagi, pembeli sudah normal. Bahkan saat sore hingga malam hari banyak pembeli gorengan dan santap nasi lauk ayam goreng, bakar dan lele goreng," imbuh Mimin.

Menurutnya, alasan bangunan warung ini dibuat sederhana agar menimbulkan warung merakyat. Kesan masyarakat harga tidak mahal. Harga memang sangat terjangkau kantong mahasiswa.

Pelanggan warung ini, Suwarto, mengaku senang jajan bersama keluarga karena menu komplit, terutama lauk dan sayur bisa pesan sesuai selera.



KR-Khocil Birawa

Sayur sambal krecek, gudeg dan lauk lain.

Tempat nyaman. Nasi selalu hangat.

"Saya suka ayam kampung goreng, tahu gimbal goreng dengan sambal bawang dan terasi serta pesan sayur sambal krecek. Soal harga terjangkau. Saya jajan bersama keluarga lebih senang saat makan malam sekitar pukul 19.00. Karena bisa lebih santai," ungkap Suwarto warga Jalan Bantul yang langganan jajan di warung ini sejak tahun 2015.

(Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Menu ayam kampung goreng.

RESEP

Pepes Nila Rasa Mengena



KR-Latief Noor

Pepes nila daun kemangi.

TAK banyak yang suka ikan nila. Karena bau tanah. Salah satu menyiasatinya, mengolah ikan tersebut menjadi pepes. Dipepes bisa mengurangi aroma lumpur yang terkuar di ikan tersebut. Karena pepes menggunakan bumbu lumayan banyak.

Pepes masakan khas Sunda. Digemari masyarakat karena bercita rasa lezat luar biasa. Rasanya mengena. Keberanian memakai bumbu, kunci kelezatan pepes nila.

Masakan ini juga menyehatkan. Penuh nutrisi. Nila berprotein tinggi dan mengandung asam lemak omega-3. Memasaknya juga tanpa minyak. Jadi sangat menyehatkan.

Bagaimana cara membikin pepes nila yang istimewa? Berikut resep yang bisa dicoba.

Bahan:

- Ikan nila segar ukuran sedang
- Daun pisang
- Lidi

Bumbu:

- Daun kemangi
- Jeruk nipis
- Tomat merah ukuran besar
- Cabai rawit merah utuh
- Cabai merah
- Kemiri
- Bawang merah
- Bawang putih
- Kunyit

- Jahe

- Serai

- Daun salam

- Garam dan penyedap rasa

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan yang sudah dibuang insang dan sisiknya, beri perasaan jeruk nipis, taburi garam, diamkan selama 15 menit.
2. Blender halus bumbu (kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan kemiri).
3. Iris dadu tomat (buang bijinya).
4. Aduk rata bumbu halus dengan potongan tomat dan cabai rawit merah utuh, tambahkan garam dan penyedap rasa secukupnya.
5. Lap bersih daun pisang dan panaskan sebentar di kompor supaya tidak mudah patah-patah daunnya.
6. Letakan bumbu yang sudah diracik di atas daun pisang, tambahkan kemangi yang sudah dicuci dan disiangi, letakkan ikan di atas bumbu dan kemangi, masukkan daun salam dan serai ke dalam badan ikan, tutup ikan dengan bumbu di atasnya bersama kemangi lagi, gulung daun pisang dan jepit dengan lidi.
7. Kukus dengan api sedang. Setelah 40 menit siap dinikmati.

(Lat)-d