

ROYAL HOUSE CULTURAL ACTIVITIES

Gudang Diubah Jadi Ruang Publik Artistik

ROYAL House Cultural Activities selama ini digunakan untuk ajang berbagai kegiatan seni budaya dan sosial. Bangunan rumah seluas 400 meter perseni milik keluarga Emha Irawan, di Jalan Gito Gati Gondanglegi, Sariharjo, Kapanewon Ngaglik Sleman, ini sangat dikenal oleh lintas seniman. Baik dari Yogyakarta maupun dari berbagai kota, seperti Magelang, Surakarta, Purworejo dan daerah lainnya di Indonesia.

Beragam kegiatan seni dan budaya, meliputi pameran seni rupa, sastra, teater, musik, wayang kulit dan kesenian tradisional lainnya digelar di sini. Selain itu, menggelar pameran seni rupa dan berbagai pementasan seni budaya yang dilakukan dalam merealisasikan semua agenda yang dirancang bersama.

Untuk leabih gamblang berkait berbagai kegiatan seni budaya dan sosial yang digelar di Royal House berjalan dua tahun ini, Emha Irawan selaku pemilik rumah menyampaikan alasan membuat membangun rumah digunakan ruang publik dan kiat hingga manajemen yang dijadikan acuan dalam merealisir semua agenda yang dirancang bersama.

Diungkapkan, keberangkatan membikin rumah digunakan untuk ruang publik dijalani dengan ikhlas, mengedepankan semangat gotong royong dan bersinergi dengan lintas seniman, pelaku seni budaya dan pegiat sosial untuk ikut melestarikan dan mengembangkan berbagai potensi seni budaya. Selain itu, keberadaan Royal House bisa menjadi salah satu kantong

budaya di wilayah Sleman. Sebab, aktivitas katung-kantung seni dan budaya lebih banyak di kota Yogyakarta dan Bantul.

Yang menggembarakan, Royal House dapat menggelar berbagai kegiatan seni dan budaya dengan menggandeng dan bekerja sama dengan lintas seniman. Mulai dari dalam, perupa, musikus, tari, satrawan, teater hingga budayawan Yoga dan luar kota. Bahkan sanggar seni, komunitas seni dan mahasiswa relawan dari berbagai daerah di Indonesia bersama 'Bertari Pertiwi' yang sedang melakukan kegiatan sosial pendampingan seni, budaya di Yogya dan Jawa Tengah.

Untuk pameran seni rupa, juga menampilkan karya perupa muda dan maestro, antara lain lukisan karya perupa kondang Kartika Affandi, Nasirun, Jumaldi Afi. Untuk musik pernah menampilkan musik kontemporer berjudul 'Musik Api' karya dosen ISI Yogyakarta dan musikus Dr Memet Chairul. Untuk wayang kulit, juga menggelar 'Gerebeg Wayang' menampilkan beragam jenis wayang alternatif dan dialog bertema wayang dan perkembangannya.

"Prinsip, Royal House sebagai ruang publik, sangat terbuka bagi seniman, sanggar seni, komunitas dan pegiat sosial yang ingin mengadakan kegiatan seni dan budaya," kata Emha Irawan.

Diceritakan pula, awalnya bangunan rumah Royal House adalah gudang yang digunakan untuk menyimpan berbagai barang dekorasi. "Karena saya selama ini bekerja di bidang dekorasi untuk



KR-Khocil Birawa

Mahasiswa relawan 'Bestari Pertiwi' foto bersama di panggung Royal House.

pernikahan pengantin, *gathering* dan acara pertemuan lainnya," ujarnya.

Ketika mempunyai keinginan membikin ruang publik, gudang disulap sedemikian rupa menjadi bangunan yang dapat digunakan untuk menggelar berbagai kegiatan seni budaya. Karena itu, bangunan memanfaatkan pintu *gebyok* untuk dinding, kayu-kayu lawasan dan berbagai barang antik yang ditata, menciptakan kesan artistik. Termasuk, sepeda motor lawas, becak, lampu-lampu antik, meja, kursi dan barang-barang kuna lainnya.

"Semua barang-barang lawasan dan kayu-kayu yang digunakan untuk tiang, pintu *gebyok* katu kuna itu dulu sudah ada disimpan di gudang. Pada saat membangun Royal House ini, barang-barang yang tersimpan di gudang itu dimanfaatkan," ungkapny.

Dikatakan Emha Irawan, bangunan Royal House ini selain ruang pamer memanfaatkan dinding-dinding berbahan kayu lawasan, juga ada panggung ukuran 4x8 meter persegi yang selama ini digunakan pentas seni. Mulai dari pentas musik, teater, pembacaan puisi, pentas wayang kulit dan dialog seni budaya. Ada ruang rias dan ruang tidur yang bisa digunakan ketika ada tamu luar kota yang menginap. Termasuk para mahasiswa dari berbagai daerah yang bergabung bersama Bestari Pertiwi sedang menjadi relawan pendampingan kegiatan sosial, seni dan budaya itu, bisa menempati ruang yang didesain untuk istirahat tidur. "etika ada pentas seni bisa digunakan untuk ruang rias. P:anggung juga dilengkapi lampu dan

sound system standar," paparnya.

Dwi Pristiawati, pendiri 'Bertari Pertiwi' membenarkan bahwa teman-teman relawan mahasiswa yang tergabung bersama 'Bestari Pertiwi' berasal dari Aceh, Sulawesi, Jakarta, Yogyakarta, Pacitan dan kota lainnya. Mereka merasa senang bisa bekerja sama dengan Royal House yang sekaligus memberikan fasilitas ruang tempat menginap.

"Kebetulan di Royal House sedang ada sejumlah agenda kegiatan pentas seni dan pelantikan Pengurus Besar Asosiasi Masyarakat Dansa Indonesia (AMDI) dan pengurus AMDI DIY, Rabu (1/6). Teman-teman relawan Bestari Pertiwi, ikut membantu pelaksanaan dengan pentas seni musik, tari tradisional Aceh, fragmen dan kesenian lainnya. Slogan kami 'Bestari Pertiwi untuk Negeri,' kata Dwi Pristiwati. (Khocil Birawa)



KR-Khocil Birawa

Pintu *gebyok* lawasan menyambut kedatangan pengunjung.



KR-Khocil Birawa

Ruang yang digunakan untuk santai dan pameran seni rupa.

KULINER

Cita Rasa Sajian 25 Sop Bunda



KR-Khocil Birawa

Sop Udang



KR-Khocil Birawa

Sop tahu bakso.



KR-Khocil Birawa

Sop Seafood

SOP adalah hidangan yang akrab di masyarakat. Bahkan sop disajikan saat pagi, siang, dan malam, dan rasanya enak. Selama ini, masyarakat lebih mengenal sop ayam dan sop iga daging sapi. Kini bermunculan usaha kuliner yang kreatif membuat berbagai varian sajian sop untuk menarik masyarakat. Termasuk warung Sop Bunda, yang dirintis Rika Purnamasari. Warung ini sudah berjalan 4 tahun membuat menu 25 macam sop diminati masyarakat.

Rika Purnamasari mengungkapkan, muncul ide membikin berbagai varian sop karena ingin memberi alternatif bagi masyarakat yang ingin menikmati hidangan sop dengan cita rasa yang enak. Karena itu warung Sop Bunda menyajikan hidangan 25 macam sop yang hingga sekarang diminati masyarakat.

Sebanyak 25 macam sajian sop adalah sop sine-rek, sop iga, sop udang, sop buntut, sop ikan tuna, sop daging sapi, sop tulang sapi, sop patin, sop

ayam kampung, sop udang, sop seafood, sop rolade sosis, sop tahu bakso, sop jagung, sop bakso ikan, sop sayur, sop kembang tahu, sop ikan tuna dan menu sop lainnya. Berbagai sajian sop yang selalu disajikan hangat dengan ciri khas diberi aneka sayur dan rasa kaldu berbeda sesuai pesanan pembeli. "Ketika santap sop seafood bisa merasakan lezatnya bakso ikan, udang crab, ikan dori dan aneka sayur buncis, wortel, kacang polong, jagung manis, loncang dan brambang goreng," papar Rika Purnamasari. Warung ini berlokasi di Jalan Garuda 42, Wonocatur Banguntapan Bantul.

Rika Purnamasari mengatakan, selama usaha kuliner spesial hidangan sop berjalan 4 tahun ini, juga didukung perkembangan teknologi informasi. Tak heran jika banyak pembeli pelanggan, yang pesan lewat *Online*, instagram : @anekasopbundayk. Namun, ada pula pembeli pelanggan yang sudah

lama ingin santap sop sesuai selera di warung. Hanya saja, selama ini banyak pembeli pelanggan membeli melalui *on-line*.

"Bahkan ada pembeli pelanggan yang pesan untuk hidangan acara pertemuan rapat, arisan, syukuran, ulang tahun dan acara lainnya," kata Rika Purnamasari, yang juga dikenal penyanyi spesial lagu rock.

(Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Sop sinerek

Selat Solo yang Nikmat

Sajian Selat Solo, kini banyak dihadirkan sebagai hidangan dalam berbagai acara karena cita rasanya yang khas. Nah, ibu rumah tangga yang hobi memasak Novi Ramadhani mengajak kita semua mencoba membuat sendiri galantin Solo yang menggugah selera.

Cara Membuat Selat Solo

Bahan:
- 600 gr daging sapi giling
- 2 butir telur, kocok lepas
- 6 sdm tepung panir
- 1 sdm saus tiram
- 1-2 sdm kecap manis
- Garam dan gula secukupnya

Bahan bumbu halus:
- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2/3 sdt lada
- 1/2 biji pala
Bahan kuah selat:
- 1,5 liter air
- 5 cm kayu manis
- 10 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe, geprek
- 3 cm lengkuas, geprek
- 8-9 sdm kecap manis
- 2,5 sdm saus tomat
- Garam, kaldu bubuk secukupnya

Bahan bumbu blender:
- 1 bawang bombai besar
- 9 siung bawang putih
- 1,5 sdt lada
- 3/4 butir pala
- Secukupnya minyak

goreng
Bahan pelengkap:
- 300 gr buncis, potong, rebus dan tiriskan
- 300 gr wortel, potong memanjang, rebus dan tiriskan
- 300 gr kentang, potong memanjang, rebus dan tiriskan
- 6 buah telur rebus/ telur kecap
Cara membuat:
1. Uleni semua bahan dan bumbu galantin hingga rata.
2. Siapkan aluminium foil, olesi dengan minyak. Taruh adonan galantin di atasnya, gulung galantin

pelan-pelan dengan aluminium foil hingga berbentuk seperti lontong.
3. Kukus selama 30-45 menit. Setelah dingin buka bungkus aluminium foil dan goreng sebentar galantin (optional, boleh tidak digoreng). Potong-potong galantin.
4. Kuah selat: tumis bumbu blender hingga matang. Masukkan semua bahan kuah selat lainnya. Rebus 15 menit sampai aroma keluar dan kuah sedikit menyusut (jadi sekitar 1,2 liter). Matikan api.

(ati)-d

