

## Kudapan Tradisional Masih Bertahan di Era Modern

**SERBUAN** aneka kudapan dari manca negara, seolah menenggelamkan keberadaan pangan tradisional. Generasi sekarang jarang ada yang mengenal-apalagi pernah merasakan-kudapan seperti legenda, growol, carang gesing, nagasari, lempur dan aneka snack tradisional lainnya.

Generasi milenial lebih mengenal burger, cake, donat, bakpia serta berbagai kudapan yang aslinya merupakan jajanan dari manca negara. Padahal, banyak kue tradisional yang memiliki citarasa tak kalah dengan kudapan resep luar negeri.

Salah satunya lempur. Pada era sebelum tahun 2000-an, bisa dibbilang lempur merupakan kudapan tradisional yang hampir se-

lalu tersaji pada acara penting, seperti pesta pernikahan. Lempur menjadi semacam snack istimewa pada era itu.

Lempur, nagasari, carang gesing, rengginang, tape ketan dan emping adalah sebagian snack tradisional jawa yang selalu hadir menjadi suguhan bagi tamu yang hadir pada hajatan keluarga. Namun kini keberadaannya seakan tergusur oleh kue-kue modern. Padahal sebenarnya, kue tradisional memiliki citarasa khas.

Di tengah serbuan aneka kudapan modern, ternyata kue tradisional masih memiliki penggemar. Hal ini diungkap Windarti, produsen lempur. Warga Sentono Tamanmartani Kalasan Sleman ini mengaku, kadang kewalahan

memenuhi permintaan pasar.

Penyebabnya karena proses pembuatan kue tradisional, seperti lempur, belum bisa menggunakan alat bantu. Semua masih manual. "Terutama pada proses bungkus dengan daun pisang. Semua dikerjakan dengan tangan, belum ada alat bantu untuk proses bungkus," katanya.

Windarti mengungkapkan, dalam sehari rata-rata memproduksi 800 biji lempur. Pasarnya adalah penjual snack dan tempat kuliner jajanan di pasar tradisional. "Sering dapat pesanan orang punya hajatan, pengajian dan lainnya. Ketika ada pesanan, otomatis menambah volume produksi dan menambah tenaga yang membantu proses

produksi," ungkapnya.

Proses produksi lempur bisa dibbilang *njlimet*. Mulai dari memilih bahan baku ketan, *mususi* (mencuci ketan), menyiapkan daun, membuat isi daging ayam atau sapi, proses menanak ketan, memberi bumbu ketan, lalu membentuk, kemudian membungkus dengan daun pisang, untuk kemudian dimasak lagi sampai keluar minyak ketannya yang ditandai daun pembungkus menadi mengkilap. "Prosesnya melalui beberapa tahapan. Dan semua harus benar-benar matang agar keluar aroma, citarasa dan lempur menjadi lebih awet," jelasnya.

Dengan proses panjang tersebut, lempur produk Windarti berasa khas. Aroma dan rasa khas sudah muncul begitu bungkus daun pisang dibuka. Ketan sudah diberi bumbu rempah tradisional yang senada dengan bumbu olahan daging yang menjadi isi lempur.

Namun diakui Windarti, dengan proses pemberian bumbu serta pemasakan yang beberapa tahap, membutuhkan waktu produksi cukup lama. Dia dibantu 3-5 orang setiap harinya. Proses produksi mulai pukul 11.00 Wib, selesai sekira pukul 19.00.

Namun dari proses *njlimet* dan memakan waktu lama tersebut, menghasilkan lempur yang bercitarasa beda. (Dar)-f

## Awetkan Cabai Solusi Antisipasi Fluktuasi Harga



KR-pertanian.go.id

### Panen cabai.

**HARGA** cabai sering mengalami fluktuasi. Naik-turun yang ekstrem. Seperti saat ini, harga cabai sedang pedas, mendekati Rp 100 ribu perkilo.

Bukan rahasia lagi, komoditas pertanian satu ini sangat rentan mengalami fluktuasi harga. Kadang harga tinggi menjulang, namun beberapa waktu kemudian, harga bisa hancur, sangat murah. Padahal, cabai merupakan salah satu bumbu dapur yang wajib tersedia di rumah.

Nah, agar tak terlalu terdampak fluktuasi harga, tak ada salahnya bila saat harga murah, kita stok cabai dalam jumlah cukup.

Tak perlu khawatir, ada banyak cara untuk mengawetkan cabai. Salah satunya dengan dibekukan. Cabai yang sudah dicuci bersih dan dibuang tangkainya bisa disimpan dalam plastik. Bisa gunakan plastik klip atau ikat plastik sampai benar-benar rapat.

Setelah itu, cabai yang sudah disimpan dalam plastik bisa dimasukkan dan disimpan dalam freezer. Biarkan hingga beku. Cabai beku ini bisa bertahan sampai berminggu-minggu. Kita pun bisa menggunakannya sesuai kebutuhan kapan saja.

Cara kedua adalah dengan minyak za-

itun. Cabai yang sudah bersih bisa dipotong sesuai kebutuhan lalu dipanggang dengan oven atau di wajan anti lengket. Balik potongan cabai satu kali agar cabai matang merata di semua sisi. Setelah selesai dipanggang, cabai bisa didiamkan sebentar untuk kemudian disimpan dalam stoples atau jar yang sudah diisi minyak zaitun.

Metode lainnya adalah dengan dikeringkan. Cabai: dijemur di bawah terik matahari, dipanggang dalam oven, dipanggang dengan microwave. Menjemur cabai di bawah terik matahari bisa butuh waktu sehari-hari. Kita bisa pakai tampah atau wadah datar untuk mengeringkan cabai di bawah terik sinar matahari. Kalau mau mengeringkan cabai dengan memanggangnya di oven atau microwave, belah cabai jadi dua bagian, lalu tata di loyang dengan sisi biji menghadap ke atas.

Cabai kering utuh bisa langsung kita simpan dalam wadah kedap udara. Kita juga bisa menumbuk atau menghaluskan cabai kering pakai blender untuk dijadikan cabai bubuk. Cabai yang dikeringkan ini pun bisa tahan dalam waktu yang sangat lama. (Dar)-f



KR-Daryanto W

Lempur, kudapan tradisional yang masih bisa bertahan di tengah serbuan kue modern.

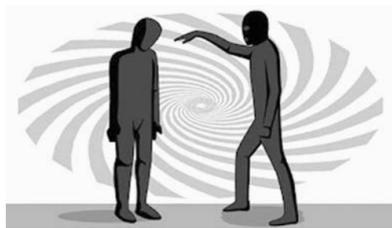
## KAYON

### Gendam Ibarat Pisau, Tergantung Pemanfaatannya

**SELAMA** ini masyarakat cenderung berasumsi negatif tentang gendam. Gendam dimaknai sebagai energi supranatural hitam yang digunakan untuk memerdaya orang. Banyak digunakan untuk tujuan kejahatan. "Padahal sesungguhnya tidak seperti itu. Gendam merupakan energi supranatural untuk menutupi kekurangan-kekurangan yang dimiliki oleh si pemilik ilmu. Kekurangan tersebut ditutup dan kemudian muncul aura membangkitkan pesona diri," komentar paranormal Ki Wirosekti Kusumo.

Setelah kekurangan tertutupi dan pesona diri muncul, akan menghadirkan daya pikat yang berupa ketertarikan atau simpati dari orang di sekitarnya. Apalagi apabila ada target khusus kemana aura atau energi pemikat tersebut ditujukan.

"Sebenarnya ilmu gendam sifatnya universal. Dalam konstruksi penggunaan yang positif, gendam bisa digunakan sebagai media melakukan negosiasi dagang atau melakukan lobi politik. Zaman dulu, para raja Nusantara memiliki ilmu gendam yang bertujuan mengelola para abdi serta rakyat agar bersimpati serta tunduk menjalankan



KR-istimewa

### Ilustrasi gendam

titah raja. Juga, digunakan sebagai kekuatan melakukan perundingan dengan kerajaan lain apabila ada suatu masalah," papar warga Grenjeng Purwomartani Kalsan ini.

Namun dalam perkembangannya, oknum yang kreatif mengembangkan gendam untuk tujuan kejahatan. Dalam hal ini yang salah bukan ilmu gendamnya. Namun oknum yang memanfaatkan gendam untuk tujuan kriminal.

"Sama halnya dengan orang membuat pisau. Tujuannya untuk memudahkan pekerjaan di da-

pur. Mereka membuat dan menjual pisau bukan untuk tujuan kriminal. Namun kenyataannya, ada orang menggunakan pisau dapur untuk tujuan kejahatan. Digunakan untuk menodong, melukai bahkan membunuh orang," jelasnya.

Maka dalam konteks ilmu gendam, sesungguhnya yang salah bukan ilmunya. Ilmu diciptakan untuk memperbaiki atau menyempurnakan kekurangan. Untuk memudahkan pencapaian tujuan dan niat-niat baik lainnya. Namun jika kemudian ada oknum menggunakan untuk tujuan kejahatan, kasusnya sama seperti orang membuat dan menjual pisau.

"Salah satu guru spiritual saya, Mbah Yai Abas pengasuh Ponpes Sunan Ampel Maguwoharjo Sleman, mengatakan bahwa ilmu putih itu tergantung penggunaannya. Ilmu putih diciptakan untuk kebaikan. Namun bisa juga digunakan untuk kejahatan dan tujuan hitam. Sebaliknya, ilmu hitam akan cenderung memengaruhi pemiliknya berbat jahat. Ilmu hitam hanya bisa untuk kejahatan. Tidak bisa untuk tujuan kebaikan," ungkapnya. (Dar)-f

## Sugesti Energi Galih Asem

**GALIH** asem merupakan salah satu benda unik yang diburu banyak orang. Ciri khas dari batu galih asem ini yaitu warna batunya yang hitam dengan permukaan batu yang sedikit bertekstur menyerupai biji tanaman.

Batu galih asem sangatlah familiar dengan aura mistis. Galih asem dipercaya bisa menangkal ilmu sihir. Walaupun galih asem merupakan salah satu jenis mustika, namun batu ini sangat ampuh untuk menangkal ilmu sihir.

Adapun jenis ilmu sihir yang bisa diatasi oleh batu galih asem yaitu jenis ilmu sihir negatif seperti tenung, klenik, guna-guna dan berbagai jenis il-

mu sihir yang dapat mengganggu hidup anda serta mengancam jiwa anda. Dengan menggunakan batu galih asem sebagai azimat, anda tidak perlu khawatir lagi terhadap ilmu sihir seperti itu.

Galih asem juga dipercaya punya aura menjaga kesehatan pemakainya.. Tidak hanya menjaga bahkan batu galih asem juga dapat dimanfaatkan sebagai media dalam pengobatan tradisional. Hal ini dikarenakan energi yang terkandung pada batu galih asem dapat mencegah dari berbagai penyakit yang dapat menyerang serta mengganggu kesehatan.

Energi positif pada getah katilayu dapat mene-

ngankan sistem syaraf serta membantu cara kerja otak agar lebih baik. Dengan manfaat tersebut, saat anda memakai galih asem sebagai perhiasan seperti cincin, gelang, kalung hingga anting, energi yang ada dalam galih asem akan terpancar dan membuat pikiran anda yang tadinya stress menjadi lebih tenang.

Bagi anda yang memiliki usaha di bidang niaga, anda pastinya ingin memiliki pelanggan yang banyak agar bisnis anda mengalami keuntungan lebih. Ini dapat anda wujudkan dengan menggunakan galih asem sebagai media penglaris bagi pedagang. (Dar)-f



### TERAWANG

Syarat di-Terawang: Pertanyaan dilampiri biodata lengkap dan foto Kirim ke Redaksi KR

## Tunangan Dipelet Janda

**KI** Susena Aji, aku pernah tunangan, tapi gagal. Dulu aku bekerja ikut orang. Di tempat kerja itulah aku kenal pria hingga menjadi pacarku.

Kami saling suka sampai akhirnya kami tunangan. Mungkin karena sama-sama keras, meski kami saling cinta tapi juga saling menyakit. Kalau sedang marah sama-sama susah kontrol.

Menjelang pernikahan masalah besar datang. Tunanganku *konangan* menjalin hubungan dengan seorang perempuan yang telah menjanda tiga kali.

Ketika janda itu aku *chat WA* agar tak mengganggu tunanganku, dia malah menantang begini: "*Kowe rasah ngatur wong liya, ayo dibuktekke ampuh peletku apa ampuh peletmu!*"

Akhirnya tunanganku dipanggil pada sidang keluarga, tapi aneh tiba-tiba tunanganku mengembalikan cincin tunangan dan akan memilih menikah dengan janda itu.

**Pertanyaan:**

1. Benarkah janda itu menggunakan ilmu pelet?
2. Kenapa setiap aku pacaran selalu gagal?

Nif-Wonogiri

**Jawab:**

1. Ya, benar.

Ilmu pelet identik dengan memikat, menjerat kemudian menguasai. dan sering dipakai oleh seseorang yang tidak mampu memikat lawan jenisnya secara wajar Pelet merupakan upaya terakhir ketika seseorang mengalami kegagalan atau bahkan jalan buntu dalam memikat lawan jenis. Oleh karena itu kemudian pelet sering kali dikonotasikan dengan kekuatan negatif.

2. Karena anda kena *sengkala kebo kemali*. Sengkala jenis ini terkenal membuat *sangkal* jodoh. Meski berpacaran berkali-kali selalu kandas di tengah jalan.

Jodoh itu adalah takdir yang diusahakan bukan takdir yang ditentukan. Dan rawatan merupakan ikhtiar dalam mengakselerasi datangnya jodoh, karena *treatment* ruwat bisa menetralsis dan menyingkirkan energi sengkala yakni biang kerok penyebab anda seret jodoh.

*Jodho iku pengilon sakupamane, jalaran wong becik bakal entuk jodho kang becik. Diakeh nggone ndedonga. Kekuatane donga bisa ngowahi sing mustahil dadi mustajab.* ■



ILUSTRASI: JUS

59

KARYA : MARGARETH WIDHY PRATIWI

**NYAI** Sabinah tidak lagi bertanya. Kereta kembali berjalan melewati sekian banyak pepohonan, hingga berhenti pada pelataran luas dengan bangunan-bangunan yang nampak tertata cukup bersih. Wanita itu agak ragu, ketika banyak orang dari beberapa arah mata angin berdatangan seolah menyambut kedatangan mereka. Sebuah bangunan yang nampak lebih besar berada di tengah, seperti menjadi pusat dari bangunan-bangunan yang ada di sekelilingnya.

Dari bangunan itu, muncul seorang tua berambut putih panjang, berjalan bertumpu pada tongkat, namun melangkah tegap. Dari kereta, Nyai Sabinah melihat suaminya memberi hormat dengan melipat tangan di dadanya, yang dibalas dengan sikap yang sama dari lelaki tua itu.

Saat mereka menghampiri

keretanya, Nyai Sabinah tahu bahwa ini adalah saatnya ia harus turun menyambut mereka.

"Nyai..." Pemanahan setenggal berteriak memanggil istrinya dengan suara lunak, "Aku perkenalkan dengan Ki Wirid. Beri hormat kepadanya."

Nyai Sabinah sudah turun dari kereta. Ia tersenyum mengangguk dan menangkupkan tangan untuk menyampaikan rasa hormatnya.

"Ki Wirid, inilah istriku. Dan mereka semua adalah keluarga besar kami."

Pemanahan memperkenalkan rombongan yang dibawanya dari Istana Pajang. Dengan sorot mata di balik kelebatan alis putihnya, Ki Wirid mengedarkan pandangan kepara orang-orang yang dibawa oleh Pemanahan dan Juru Martani itu. Tak ada kata terucap selain anggukan kepala

berkali-kali, dan keramahan senyuman yang nampak pada bibirnya yang hitam tebal.

"Mari, Nyai," Ki Wirid berkata pelan sambil mengangguk-kan kepala, dan tangan menjura. "Nyai perlu kuperkenalkan juga dengan istriku dan juga para wanita di sini. Mereka akan menjadi saudara Nyai di sini."

Nyai Sabinah mengangguk lega. "Terimakasih," katanya pelan, kemudian mengikuti langkah-langkah mereka menuju bangunan di depan mereka.

Istri Pemanahan itu mengamati sekeliling. Tidak tepikirkan olehnya bahwa di tengah hutan itu mereka menemukan tempat tinggal. Meski sederhana, sangat jauh dengan kediamannya di Istana Pajang, namun tempat itu memberinya rasa nyaman.

Saat diperkenalkan dengan

istri Ki Wirid, Nyai Sabinah juga merasakan seolah menemukan saudara yang lama tidak bertemu. Maka, ketika mereka selesai dijamu dan dipersilakan untuk beristirahat, Nyai Sabinah mengungkapkan perasaannya itu kepada suaminya, Pemanahan.

"Siapakah mereka, Kakang?" Nyai Sabinah bertanya kepada suaminya.

Mereka menempati ruangan yang berada di antara bangunan-bangunan kecil. Sementara rombongan lain membuat tempat-tempat tinggal di sekitar mereka. Dengan bantuan orang-orang Ki Wirid, mereka menyusun kayu, mencari batu-batu di kali, dan menebang pepohonan untuk membuat hunian baru.

"Mereka orang baik," Pemanahan menjawab singkat. Senyum terkembang di bibirnya. (Bersambung)-f