

KANCIL ART DANCE STUDIO DI BANTUL

Sanggar Latihan Tari dan Ruang Publik



KR-Khocil Birawa

Bimo Wiwohatmo bersama pendukung tari 'Bedhayan Bocah Bajang'.

KETIKA masuk di area Kancil Art Dance Studio di Jalan Pelemsewu, Panggungharjo, Sewon, Bantul, bisa melihat bangunan berbahan bambu dengan suasana sejuk dan artistik. Nyaman untuk proses latihan tari dan kesenian lainnya.

Kancil Art Dance Studio, milik keluarga pasangan Tri Anggoro-Anisa Pratiwi SPd tersebut, selama ini dijadikan sanggar latihan tari, sekaligus ruang publik terbuka untuk seniman yang ingin melakukan proses latihan.

Tri Anggoro mengungkapkan, alasan membangun rumah untuk sanggar seni tari tidak permanen yang menggunakan bahan bambu karena bisa mendorong semangat dalam berlatih menari. Bangunan studio untuk latihan tari ukuran 10x12 meter persegi, ada dinding diberi kacai, selain terkesan luas para penari bisa menemukan suasana nyaman ketika melakukan proses latihan.

Selain bangunan bambu untuk studio, juga membangun rumah limasan berbahan kayu jati, dan dinding <l>gebyok</l> ukuran 11x6 meter persegi. "Sehingga bangunan studio tari berbahan bambu dan rumah limasan arsitektur Jawa ini bisa selaras bernuansa artistik </l>jawabani</l>," papar Tri Anggoro yang di kalangan jagad tari Yogya dan pergaulan seniman lebih dikenal sebagai Anggoro 'Kancil'.

Dikatakan Anggoro 'Kancil', bangunan rumah Kancil Art Dance Studio dibangun tahun 2016. Selama ini digunakan untuk latihan tari, terutama tari kreasi karya Kancil Art Dance Studio. Saat ini ada 75 anggota yang belajar tari kreasi mulai anak-anak, remaja dan dewasa. Mereka berlatih Senin-Sabtu sore mulai pukul 15.00 hingga 20.30 WIB.

Selain untuk latihan tari rutin, juga digunakan untuk proses latihan teater dan seniman tari Yogyakarta, yang akan produksi pentas. Penari

dan koreografer tari Bimo Wiwohatmo, juga latihan di Kancil Art Dance Studio. Kini tengah menggarap 'Bedhayan Bocah Bajang' yang dipentaskan di Akademi Komunikasi Yogyakarta, di Jalan Parangtritis Km 5,5 Bantul, Kamis (22/6) malam, dan Omah Petroek, Wonorejo, Hargobinangun, Sleman, Sabtu (24/6) malam. Untuk latihan secara temporer, waktunya lebih banyak malam hari, tidak mengganggu proses latihan tari rutin para anggota Kancil Art Dance Studio.

"Tari kreasi karya Kancil Art Dance Studio lebih banyak mengembangkan spirit seni tradisi, di antaranya tari kreasi Gareng, tari kreasi Cantrik Mentrik, tari Diponegoro dan tari kreasi lainnya," ucap Anggoro 'Kancil'.

Suka duka membuat sanggar tari, lanjut Anggoro 'Kancil', selama ini lebih banyak sukanya katimbang dukanya. Karena sejak kuliah memilih jurusan tari, ingin menjadi seniman tari yang mandiri bisa mempunyai sanggar untuk berkarya dan tempat latihan tari. Sejak masih kuliah jurusan tari di ISI Yogyakarta, pada tahun 2012, sudah merintis membikin komunitas latihan tari anak di desa kelahiran, Kretek Bantul, namun hanya bertahan setahun.

Berikutnya pada 2014 membuat komunitas tari sewa tempat untuk sanggar tari di Pandes, Sewon (Utara kampus ISI Yogyakarta), dan pada 2016 sewa tanah untuk membangun Kancil Art Dance Studio di Jalan Pelemsewu, Panggungharjo, Sewon, Bantul. Dukanya, ketika sebagai seniman penari ada aktivitas atau proyek seni tari proses latihan tari rutin jadwalnya kacau. Karena yang melatih proses latihan tari anak, remaja dan dewasa masih ditangani sendiri bersama istri, Anisa Pratiwi yang lulusan jurusan tari Universitas Negeri Yogyakarta tahun 2016.

"Kancil Art Dance Studio, selain mempunyai

program latihan rutin tari kreasi, juga menyediakan persewaan kostum tari Nusantara. Kini, sudah mempunyai 500 kostum tari Nusantara," tutur Anggoro 'Kancil' yang lulus ISI tahun 2015.

Ditambahkan, selama menggeluti dunia tari dan mengelola Kancil Art Dance Studio, pernah mewakili DIY, berkarya sebagai koreografer menggarap tari 'Satria Selarong' meraih juara I tingkat nasional, dalam gelaran Parade Tari Nusantara 2012 di Jakarta. Kemudian tahun 2013 menggarap tari 'Angrek' berhasil masuk tiga besar dalam Lomba Tari Remaja tingkat nasional di Beru Kalimantan Timur. Selain itu, juara II saat menggarap tari 'Gareng' dalam Lomba Tari Koreografer Muda tahun 2019, di Taman Mini Indonesia Indah (TMII) Jakarta.

"Saya senang bisa mempunyai sanggar tari. Karena menjadi seniman tari dapat mandiri, ketika mempunyai sanggar tari dapat digunakan untuk berkarya, sekaligus bisa menjadi ruang ketika ada seniman yang ingin menggunakan untuk proses latihan," kata Anggoro 'Kancil'.

Penari dan koreografer tari Bimo Wiwohatmo sangat salut dengan Anggoro 'Kancil' penari dan koreografer muda Yogyakarta yang mampu membuat sanggar tari untuk proses latihan tari rutin dan berkarya. "Keberadaan Kancil Art Dance Studio juga bisa digunakan bagi seniman tari dan seniman lainnya melakukan proses latihan," katanya usai menggelar latihan tari Bedhayan Bocah Bajang, Rabu (14/6) malam.

(Khocil Birawa)



KR-Khocil Birawa

Rumah Limasan di area Kancil Art Dance Studio



KR-Khocil Birawa

Anggoro 'Kancil' dalam latihan rutin.

KULINER

WARUNG SATE KAMBING 'MUTIARA EVA'

Tongseng dan Kronyos Rasanya Jos



KR-Khocil Birawa

Suasana proses memasak di warung sate Mutiara Eva.

WARUNG sate Mutiara Eva Jalan Gatak Tempuran Tamantirto Kasihan Bantul, milik pasangan Adi Krisnadi dan Eva, menyajikan beragam menu. Mulai gulai, tongseng kambing, sate klathak, sate bumbu kecap, thengkleng hingga kronyos goreng daging kambing.

Adi Krisnadi mengatakan, selama ini pembeli pelanggan sebagian besar keluarga dan kalangan mahasiswa. Karena lokasi warung sate Mutiara Eva dekat kampus Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) Gamping dan sekitarnya banyak kos-kosan mahasiswa.

Juga ada sejumlah seniman dan penyanyi Yogya-karta langganan jajan di warung sate Mutiara Eva.

Di antaranya pelukis dan pemusik elekton Hasoe Angels, penyanyi dangdut Arinda Wae, Rahma Velisha, Aini Zhafara dan Yuppy Yupita. Juga lady rocker Lia Yures.

Warung buka setiap hari dari pagi pukul 09.00-21.00 WIB. Pengunjung ramai biasanya waktu makan siang, sore dan makan malam.

Warung sate Mutiara Eva berdiri tahun 2017. Berawal dari mertua yang juga mempunyai usaha jualan sate kambing. Menggunakan label Mutiara Eva dari nama istrinya. Awal buka masih *babat alas*. Sekitar setahun masih prihatin, belum mempunyai karyawan. Memasuki tahun kedua pertengahan tahun 2018, Mutiara Eva mulai dike-

nal banyak pembeli pelanggan keluarga dan mahasiswa. Pun mulai memperoleh keuntungan, dan berani menerima karyawan.

Ketika banyak pengunjung yang jajan harus mempunyai karyawan agar bisa melancarkan pelayanan cepat saji. Sebagaimana usaha kuliner selain mengutamakan rasa, cepat saji dan pelayanan ramah. Selain itu, tempat duduk dan ruang yang memadai agar para pembeli yang jajan saat menikmati hidangan dapat menemukan suasana nyaman.

"Sehari rata-rata bisa habis dua kambing. Hanya saja, ketika musim liburan bisa dua kali lipat menyembelih seekor kambing. Saya ternak kambing, untuk memenuhi kebutuhan warung sate juga jual beli kambing. Bahkan melayani pesanan aqiqoh, hidangan syukuran ulang tahun, pernikahan mantenan dan acara lainnya," papar Adi yang kini mempunyai tujuh karyawan.

Adi mengungkapkan, menu sate klathak daging kambing empuk ketika dibakar sudah diberi bumbu

dan garam secukupnya. Sate klathak tetap dengan rangkaian kuah gulai dan nasi bisa mengambil sesuai selera yang disajikan di dalam bakul. Namun bagi pembeli sate penyuka bumbu kecap juga dilayani. Kemudian untuk menu tongseng dan thengkleng kuahnya kental dan rasanya cenderung asin. Menu tongseng dan thengkleng kuahnya kental dari masukan para pembeli pelanggan. Banyak pembeli suka masakan tongseng dan thengkleng kuah kental tetap dipertahankan dan bisa menjadi ciri khas warung sate Mutiara Eva.

"Hanya saja, untuk semua menu sate klathak, tongseng, thengkleng lebih cenderung asin, manis, dan pedasnya campuran merica dengan cabai. Masakan lebih cenderung asin karena saya aseli Cilacap yang kebanyakan penyuka masakan asin," imbuh Adi.

Rahma Velisha mengungkapkan, suka jajan di warung sate Mutiara Eva karena tongsengnya empuk, enak, manis dan pedasnya terasa pula.

"Untuk sate klathak, dagingnya empuk, enak dengan bumbu rasanya asin, manis dan kuah kuah gulai," ucap Rahma Velisha usai menikmati sate klathak dan tongseng di Mutiara Eva.

Lia Yures mengaku menikmati sate klathak, karena bumbunya beda dengan klathak lain. "Ketbetulan saya penggemar sate dan tongseng daging kambing yang rasanya asin, manis dan pedas," kata Lia, penyanyi asal Karangmojo Gunungkidul.

(Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa.

Adi Krisnadi menemani pedangdut Rahma Velisha dan rockerwati Lia Yures bersantap.

RESEP : Kue Talam Labu Kuning

LABU kuning merupakan sumber pangan populer sejak dulu. Buah yang mengandung banyak zat-zat penting tersebut dikenal enak dan mudah ditemukan di berbagai tempat.

Labu kuning buah yang unik. Kandungan airnya tinggi, kaya serat, manis, tetapi kadar gulanya rendah. Tidak heran jika labu kuning sering dijadikan pilihan makanan bagi mereka yang berdiet.

Selain dibuat kolak dengan pisang dan kolangkaling, labu kuning bisa diolah menjadi kue talam.

Bahan yang diperlukan adalah:

500 gram labu kuning, 250 gram tepung beras, 250 gram tape singkong, gula pasir 4 sendok makan, minyak 2 sendok makan, sedikit garam, cetakan aluminium foil. Kismis untuk taburan.

Kupas dan iris dadu

labu kuning. Kukus selama 20 menit. Tunggu dingin. Lumatkan labu kuning dan tape singkong. Uleni dengan tepung beras, gula pasir dan minyak sampai halus.

Ambil cetakan alu-

minium foil isi dengan adonan labu kuning, taburi dengan kismis. Kukus labu kuning selama 25 menit. Talam labu kuning pun siap dihidangkan sebagai teman minum teh atau kopi.

(Prabandari)-f



KR-Prabandari

Kue talam labu kuning.



KR-Khocil Birawa

Menu sate klathak, sate bumbu kecap, tongseng, thengkleng, kronyos daging goreng kuah gulai dan nasi putih.