

## GELIAT JAGAD LAWAK DI YOGYAKARTA

# Perlu Gebrakan dan Kolaborasi Kreatif



Pelawak Yati Pesek pentas Dagelan Mataram Rebon TBY

KR-Khocil Birawa



Komedian Alit Jabang Bayi, Ari Purnomo pentas dagelan di Concert Hall TBY.

KR-Khocil Birawa

DUNIA lawak Yogyakarta masih diperhitungkan di percaturan humor nasional. Regenerasi juga menggembirakan dengan munculnya pelawak/komedian muda. Hal itu, bisa dilihat dari kiprah sejumlah baik pelawak senior maupun komedian muda di Jogja dan job pentas luar kota.

Berikut penuturan sejumlah pelawak dan komedian Yogyakarta berkaitan tentang perkembangan eksistensi dan regenerasi jagad lawak di Yogyakarta. Wisben Antoro, ketua Persatuan Seniman Komed Indonesia (PaSKI) DIY periode 2020-2024 mengatakan, PaSKI DIY beranggotakan 75 orang, itu belum termasuk komika selaku *Stand Up Comedy*. Keberadaannya, sesuai dengan PaSKI Pusat untuk memwadhahi para pelaku humor di seluruh Indonesia, meningkatkan, mengedukasi kemampuan dalam berolah seni komedi.

Selain mendata anggota, program PaSKI DIY mengadakan pentas lawak setahun sekali, *workshop* untuk menambah wawasan dan meningkatkan kemampuan mengenai seni komedi. Selain itu, bekerjasama dengan stasiun TV dan pihak lain yang mendukung aktivitas PaSKI DIY. Untuk regenerasi pelawak muda di DIY, perlu diadakan lomba lawak kategori tingkat SMA, mahasiswa dan umum.

"Selama ini yang mewarnai jagad humor dan munculnya pelawak Yogyakarta, ada yang berangkat dari kesenian tradisional ketoprak dan Dagelan Mataram. Namun ada pula yang dari peniyar, MC dan *Stan Up Comedy*," papar Wisben Antoro.

Di era digital seperti saat ini, lanjut Wisben, pelawak dituntut mempunyai semangat belajar, berwawasan luas agar bisa menyesuaikan perkembangan zaman. Bahkan pelawak perlu punya kesadaran tentang disiplin, proses latihan menjadi kebutuhan.

Eko Bebek menjelaskan, pelawak masih diperhitungkan. Buktinya, masih tetap eksis dan banyak job pentas. Dunia lawak Yogya, perlu adanya gebrakan membuat pentas humor melibatkan pemain gabungan. Yang penting, kemas humor yang bisa dinikmati para penggemar humor. "Karena itu, perlu kolaborasi kreatif untuk hal-hal yang bisa memajukan dunia komedi," papar Eko Bebek.

Berkait regenerasi pelawak muda, kata Eko

Bebek, selain ajang lomba, juga perlu ada pergaulan berkesenian yang bisa memunculkan komedian-komedian baru lebih dan <-fresh->. "Penting juga dibuatkan ajang pentas lintas generasi. Di ajang seperti itu penonton punya penilaian pada kemas dan komedian yang tampil," tutur Eko Bebek.

Marwoto Kawer memaparkan, regenerasi pelawak Yogya menggembirakan. Bisa dilihat dengan bermunculannya pelawak yang berbasis dari kesenian tradisional ketoprak, Dagelan Mataram yang menjadi ciri khas lawak Yogyakarta. Selain itu, pelawak dari peniyar, MC, lomba lawak dan beberapa tahun terakhir ini muncul pelawak dari *Stand Up Comedy*. Karena itu butuh kemas lawak kekinian yang sesuai perkembangan zaman dan digemari masyarakat.

Pentas Dagelan Mataram Rebon program Taman Budaya Yogyakarta (TBY) bisa dijadikan ruang ekspresi berkarya kreatif dan inovatif bagi pelawak Yogya lintas generasi. "Karena itu, program Dagelan Mataram Rebon TBY terus dikembangkan. Sebaiknya,

perlu diprogramkan Lomba Lawak kategori pelajar, mahasiswa dan umum untuk memunculkan pelawak muda," kata Marwoto.

Koordinator 'Dagelan Mataram Rebon' TBY, Toelis Semero mengungkapkan, program pentas 'Dagelan Mataram Rebon' tahun 2023, sebanyak lima kali menampilkan pelawak DIY perwakilan dari Kabupaten Sleman, Kulonprogo, Bantul, Gunungkidul, dan Kota Yogyakarta. Selain itu, ada pemain dari Bocah Ajar Seni Komed (Baskom) bagian program Art For Children (AFC) TBY. "Pentas Dagelan Mataram Rebon TBY akan dimulai Mei 2023," papar Toelis Semero.

Yati Pesek menyambut positif program pentas 'Dagelan Mataram Rebon'. Berharap agar dipertahankan dan dikembangkan sebagai ruang ekspresi pelawak Yogyakarta. "Pelawak Yogya perlu membuat gebrakan pentas lawak terobosan baru. Namun mengutamakan kemas khas Yogyakarta yang tetap memperhatikan

estetika dan etika," ujar Yati Pesek.

Aldo 'Iwak Kebo' dan Dewo PLO sepakat, untuk regenerasi perlu diadakan lomba lawak untuk pelajar, mahasiswa dan umum. Karena di Yogyakarta sudah lama tidak ada Lomba Lawak. "Semoga TBY, selain membuat program pentas Dagelan Mataram Rebon, juga membikin program Lomba Lawak kategori pelajar, mahasiswa dan umum," kata Aldo 'Iwak Kebo'.

Ari Purnomo menyebutkan, pelawak Yogya masih diperhitungkan di level nasional. Terutama yang berhubungan dengan 'ruh' Dagelan Mataram yang bisa terus dikembangkan. Membuat gebrakan pentas humor gabungan bukan hanya sebagai ajang reuni, namun sebisa mungkin pentas dijadikan eksperimen untuk kembali menemukan format humor baru. "Sehingga para pelawak Yogya tetap jadi pionir humor di tingkat nasional," kata penulis naskah, pemain 'Obrolan Angkring' TVRI Yogyakarta dan sutradara ketoprak tersebut. (Khocil Birawa)



Pelawak Dewo PLO, Jonet dan Setiawan Tiada Tara pentas 'Lawak Ala Jogja' gelaran PaSKI DIY di TBY.

KR-Khocil Birawa



Pelawak Dibyo 'Primus', Eko Bebek dan Anang Batas tampil sebanggung.

Gratis - Arko

# KULINER

## CENDOL SI GEBOY

# Minuman Favorit Buka Puasa



KR-Latief Noor

### Es cendol Si Geboy.

BUKA puasa momen istimewa. Tak mengherankan bila minuman dan makanan yang akan disantap, sangat diperhatikan. Minuman segar biasanya menjadi buruan. Seperti es buah, se dawet.

Realitas tersebut dibenarkan Dyah Puspitasari, pengusaha cendol Si Geboy. Menurutnya, selama puasa jumlah dagangan naik drastis. Konter penjualan juga ditambah.

"Yang terjual bisa lima kali lipat dari hari biasa. Kami juga menambah tiga konter. Salah satunya di Masjid Jogokariyan," ungkap Dyah yang menjual es dawet Si Geboy sejak 1998.

Di kalangan kuliner mania, dawet Si Geboy cukup akrab. Rasanya yang khas dan konsisten menjadi daya tarik. Maka hingga kini tetap bertahan dan aman meski sudah berusia 25 tahun.

Dawet Si Geboy bahan utamanya dari tepung aren. Dyah mendapatkan bahan dari berbagai daerah. Begitu juga gulanya, memakai gula aren yang dipasok dari Kulonprogo. Pemuatannya

sangat diperhatikan, dari kualitas bahan dan kebersihannya.

Untuk santan, Dyah memarut kelapa sendiri. Jika diparutkan di pasar, akan



KR-Latief Noor

Kedai Si Geboy di Ledok Wareng Sardonoarjo Sleman.

tercampur kelapa lain. Pun tidak tahu bagaimana kebersihannya.

"Prinsip kami olahan harus bersih dan berkualitas. Maka alat harus steril, dan bahan tidak kena tangan. Menjaga santan tetap segar tanpa pengawet. Harus terjaga kekentalan, kualitas dan kesegarannya," ungkap perempuan berusia 54 tahun itu.

Dua hal sangat dikedepankan: kualitas dan kepercayaan pelanggan. Karena mengacu hal itu, kadang kehilangan mood jika olahan yang akan dijual kurang meyakinkan.

"Dulu almarhum suami bete jika melihat warna hijau cendol terlihat kurang maksimal. Pewarna cendol dari

daun suji yang ditumbuk. Mood hari itu tergantung warna cendol. Kalau tidak sesuai, nyerah. Prinsipnya *no compromises*. Itu semua demi kepercayaan pelanggan. Tidak ingin membuat konsumen kecewa," terang Dyah.

Tahun 2000-an cendol Si Geboy berada di puncak popularitas. Dalam sehari terjual seribu gelas. Seiring bergulirnya waktu, Si Geboy hanya membuka di lima konter. Di *foodcourt* Toko Progo, Mirota Pasaraya Jakal. Juga di rumah Dyah di Ledok Wareng Sardonoarjo Ngaglik Sleman Yogyakarta.

Ada alasan logis tidak melakukan ekspansi seperti dulu. "Banyak yang ngajak kerjasama, tapi kami belum menerima. Ekspansi itu bahaya. Kualitas harus dijaga. Kalau ada teknologi yang bisa menciptakan rasa sama dan tahan lama, itu bisa. Kami belum menemukan itu," ucap Dyah yang sehari-hari Direktur Utama PT Anindya Mitra Internasional.

Cendol Si Geboy dirintis suami Dyah: Agus Kusmayadi. Zaman sekolah di SMA 3 Yogyakarta dan kuliah, Agus melewati penjual cendol.

Setelah lulus kuliah dan kerja sebagai dosen di Bogor, terpikir bikin usaha yang disenangi. Akhirnya dipilih es cendol. Menurut Dyah, butuh waktu untuk membikin minuman itu yang pas dan enak. Mencoba berkali-kali.

"Es dawet itu sederhana tapi kenyataannya *not simply*," ungkap Dyah.

(Latief-d)

## RESEP

### Menu 'Aeng': Oseng Tempe Busuk

TAK sedikit pencinta kuliner yang suka makanan ekstrem. Makanan yang tidak umum dikonsumsi orang kebanyakan. Seperti daging buaya, tokek, janin kambing, tonggeng biawak. Ada sensasi yang mencuat, pengakuan penyantap makanan tersebut.

Puput Sumiartini yang dikenal sebagai artis layar lebar dan film komedi pendek YouTube kanal Kadung Tatu Production, beberapa kali menerima pesanan makanan yang bisa dianggap ekstrem. Yaitu oseng tempe busuk.

Tempe busuk selama ini hanya sebagai campuran di berbagai sayuran. Dan porsinya tidak banyak. Namun oseng tempe busuk yang dimasak Puput, beda.

"Bukan tempe semangit. Tapi benar-benar busuk yang sudah lembek berair. Semakin busuk semakin enak rasanya. Pokoknya selama belum ada belatung, bisa dimasak. Begitu pesan konsumen saya," papar Puput ahli masak yang melayani catering berbagai masakan.

Awalnya Puput kaget menerima pesanan tersebut. Namun demi melayani konsumen yang kebetulan teman baik, akhirnya menggarap oseng tempe busuk tersebut. Berdasar saran si pemesan, makanan aeng itu akhirnya jadi.

"Ternyata setelah dicicipi enak juga. Sangat lezat. Pantas ada orang yang suka," tandas pemeran film *Aum, Filosofi Kopi, 17 tahun selamanya, Jagat Arwah, Seutas Asa* dan lainnya. Perempuan berusia 41 tahun yang tinggal di Asrama Polisi Pathuk Yogyakarta ini membagi resep menu *aeng* oseng tempe busuk.

Bahan :  
- Tempe busuk



KR-Latief Noor

Puput Sumiartini dan oseng tempe busuk bikinannya.

- Jamur merang
- Loncang
- Pete

#### Bumbu :

- Bawang merah
- Bawang putih
- Cabai hijau
- Garam
- Penyedap rasa
- Gula jawa

#### Cara membuat :

- Tumis bumbu (bawang merah dan bawang putih yang sudah diiris tipis).
- Masukkan cabai hijau.
- Masukkan air putih sesuai kebutuhan.

- Tempe busuk, jamur merang, dan pete masukkan.
- Garam, penyedap rasa dan gula jawa, masukkan.
- Setelah dirasa matang, masukkan daun loncang (por-si banyak). Aduk sebentar, kemudian masakan tersebut di-angkat, pindahkan ke piring.

Catatan: Oseng tempe busuk yang telah matang dan dipindah ke piring akan terlihat nyemek. Juga terlihat hijau karena bertaburan daun loncang dan pete. "Silakan mencoba. Dijamin enak dan tidak bikin sakit," tandas Puput. (Lat-d)