

MENATA RUANG ALA LIM HANS

Rumah Artistik Dilengkapi Studio Musik

BAGI seniman, ketika membangun rumah bukan sekedar untuk tempat tinggal bersama keluarga. Namun juga memperhatikan arsitektur bangunan, tata ruang dan pernak-pernik yang dipajang dapat menciptakan kesan artistik, sejuk dan nyaman. Sehingga, rumah bisa dijadikan tempat tinggal yang menyenangkan sekaligus mendukung profesi sesuai bidang seni yang ditekuni.

Ketika berkunjung ke rumah pemusik Lim Hansyah (58), atau yang sehari-hari akrab dipanggil Lim Hans, di Perumahan Griya Arga Permai (GAP), pedukuhan Kwarasan, Kecamatan Gamping Sleman kita menemukan sesuatu yang berbeda. Rumah arsitektur modern minimalis bertantai dua itu kental suasana artistik, indah dan asri. Ketika duduk di teras rumah bisa melihat taman dengan aneka tanaman hias. Sedang pada sejumlah ruang bisa menyaksikan berbagai barang seni dan foto-foto yang dipajang. Bahkan Lim Hans yang menekuni seni musik, dua kamarnya disulap jadi studio musik pribadi, dilengkapi beragam alat musik dan mixer yang mendukung proses kreatifnya.

Lim Hans mengungkapkan, menempati bangunan rumah sejak tahun 1990. Bentuk bangunan rumah bertantai dua, ukuran 10x14 meter persegi dibangun di atas tanah seluas 144 meter persegi,

awalnya sama dengan bentuk bangunan rumah model perumahan. Namun pada tahun 2000 direnovasi, terutama konstruksi usuk, atap menggunakan kerangka baja ringan galvalum. Langit-langit dibikin ekspos untuk menghilangkan kesan kerangka baja ringan galvalum yang kaku menjadi tampak artistik. Termasuk teras dan garasi, juga menggunakan kerangka baja ringan galvalum, konstruksi tiang dan atas yang dipasang posisi miring.

"Soal konstruksi dan penataan ruang itu bidangku, karena kuliah di ASRI Yogyakarta Jurusan Desain Interior angkatan tahun 1983. Bahkan hingga sekarang saya selain menjadi pemusik, juga menjalankan usaha jasa konstruksi yang dikelola bersama istriku Dewi Lim. Sehingga bisa membangun rumah, dilengkapi studio musik pribadi. Untuk memenuhi kebutuhan hidup, ya dari usaha jasa konstruksi," papar Lim Hans yang asal Kalimantan, kuliah dan kemudian menetap di Yogya tahun 1983 hingga sekarang.

Lim Hans mengaku bisa menguasai beragam alat musik dengan belajar otodidak. Sejak masih duduk SD, sudah belajar bermain drum. Kemudian SMP dan SMA membentuk grup band. Ketika kuliah di ASRI Yogyakarta,



Lim Hans memainkan alat musik di studio pribadi.

pertengahan tahun 1985, juga ikut bermain musik genre klasik rock. Pada perkembangannya, belajar memainkan keyboard, gitar dan alat musik lainnya. Saat membuat studio musik pribadi, awalnya hanya untuk main drum. Berikutnya dilengkapi sound system, alat musik lain seperti gitar, bas dan mixer, speaker dan perkusi lainnya. Selama ini, studio musik selain digunakan untuk berlatih sendiri, banyak teman-teman seniman musik yang datang untuk main bersama. "Saya menjadi pemusik selain pentas reguler, juga tampil dalam berbagai acara. Entah itu reuni,

pembukaan pameran seni rupa, syukuran, peluncuran produk, atau dies natalis di sejumlah perguruan tinggi. Saya bermain musik secara profesional dan berusaha membangun dan menjaga relasi," katanya.

Lim Hans sangat bersyukur profesi pemusik dan usaha jasa konstruksi yang dikelola bersama istrinya berjalan lancar. Bahkan bisa membiayai dua puterinya merampungkan pendidikan meraih gelar sarjana dan sudah bekerja. "Anak sulungku berkeluarga, kini tinggal di Amerika Serikat. Sedang puteri kedua bekerja di Jakarta. Sehingga, tinggal saya dan istri

yang tinggal di rumah ini. Karena itu, saya senang ketika ada teman-teman seniman musik Yogyakarta yang bertandang, main musik dan bernyanyi di sini," kata Lim Hans, sambil menunjukkan alat musik di studio musik pribadi.

Lim Hans juga memiliki bakat desain interior. Bakat tersebut dikembangkan untuk melukis, terutama membuat sketsa. "Menggambar sketsa bisa menjadi ekspresi berkarya kreatif saya, sekaligus sebagai catatan harian," ucap Lim Hans sambil menunjukkan sejumlah karya sketsa hasil goresannya.

(Khocil Birawa)



Ruang tamu yang artistik.



Sudut ruang menuju studio musik.

KULINER

Gajih "Nyus" Sate Kambing Pak Tami



Sate empuk dibakar arang.

KR - Chandra AN



Lilitan gajih yang melingkar.

KR - Chandra AN

SATE KAMBING tampaknya masih menjadi menu favorit bagi sebagian penggemar kuliner. Di Semarang banyak dijumpai warung-warung Sate Kambing dan menurut sejumlah kalangan penikmat kuliner banyak yang mendapat predikat Jempol.

Kali ini Penulis Icip-icip Harian Kedaulatan Rakyat di Semarang memberi predikat Sate Kambing Pak Tami di Jalan Kedungmudu adalah satu diantara Sate Kambing yang nge-Hit dan Top. Ini menurut rasa dan selera, mungkin penikmat lain akan beda apabila punya selera lain.

Sate Kambing Moro Seneng Pak Tami ini memiliki kekhasan yakni dagingnya yang empuk dan menyajikan paket sate campur yang terdiri dari daging dan ati. Ciri khas yang disajikan di setiap tusuk satenya pasti ada gajih yang dililit melingkar pada tusukan sujen (lidi penusuk) dari bambu.

Sudah barang tentu gajih atau lemak ini lah yang memberikan cita rasa Sate Kambing Moro Seneng Pak Tami ini lain dari pada lainnya. Ketika digigit gajih ini seperti pecah dan lemaknya berhambur menebarkan cita rasa gurih di lidah.

Daging yang digunakan adalah daging kambing muda. Daging ini sudah mesti akan empuk dan mudah matang saat dibakar dalam panggangan arang. Ini menjadi alasan bagi Pak Tami dengan daging kambing muda maka tidak perlu membakarnya terlalu lama yang bisa membakar daging hingga hangus dan menjadi arang.

Ati atau hati kambing yang dibuat sate pun memiliki cita rasa yang beda. Selain empuk juga bertekstur lembut. Banyak penikmat kuliner

mengincar sate ati ini untuk penambahan darah.

Sate daging gajih dan hati kambing ini disajikan dengan kecap, bukan sambal kacang. Selain itu ada daun slada dan potongan tomat segar yang selalu menyertai. Untuk penambah rasa pedas ada potongan cabe rawit hijau dan potongan bawang merah.

Untuk menyantapnya, oleh Pak Tami disediakan potongan jeruk nipis yang biasanya perasan airnya untuk

penyedap santapan Sate Kambing.

Sayuran, buah, cabai dan bawang merah hingga perasan jeruk nipis ini tentu bukan asal diadukan dan dicampur sebagai penyerta sana, melainkan ada maksudnya. Sayuran yang digunakan pun memiliki maksud untuk mengimbangi, bahkan menetralkan pengaruh daging kambing pada tubuh penyantapnya. Daun slada dipercaya untuk menurunkan efek panas dari daging kambing.

Sementara tomat dan perasan jeruk nipis mengandung vitamin C yang mampu melarutkan kolesterol atau lemak. Adapun bawang merah bisa menjadi bahan anti oksidan.

Selain sate kambing, di warung Pak Tami ini ternyata juga menyediakan tengkleng, gule dan tongseng. Yang penasarannya dengan satenya, silahkan mampir bila kebetulan singgah di Kota Semarang.

(Chandra AN)-f

Puding Lumut Gula Merah

SAAT cuaca panas memang lezat menyantap puding. Cobalah resep dari

Novi Ramadhani ibu rumah tangga yang rajin berinovasi membuat pudding, menyajikan tata cara membuat pudding lumut gula merah lapis chocolates.

Bahan chocolates:

- 7 gr agar2 bubuk
- 45 gr gula pasir
- 1 sachet susu kental manis
- 600 ml air
- 2 bungkus chocolates

Bahan Puding:

- 7 gr agar2 bubuk
- 45 gr gula pasir
- 150 gr gula merah
- 1 butir telur
- 65 ml santan kental
- daun pandan
- 600 ml air

Cara Membuatnya:

1. Campurkan semua bahan chocolates kemudian masak hingga mendidih lalu bagi 2 adonan, adonan pertama tuang kedalam loyang yang sudah di basahi air sebelumnya.

2. Larutkan gula merah dgn menambahkan air sebanyak

300 ml tambahkan daun pandan lalu masak hingga mendidih dan saring, sisihkan

3. Pecahkan telur lalu tambahkan santan 65 ml aduk hingga tercampur rata, kemudian campurkan gula, dan agar2 kemudian tambahkan larutan gula merah aduk hing-

ga tercampur rata

4. Tambahkan 300 ml air masak hingga mendidih

5. Tuang di atas lapis chocolates diamkan hingga set, lalu tuang sisa puding chocolates di atas puding lumut gula merah

6. Diamkan hingga set lalu sajikan.

(Ati)-f

