

OMAH KOLEKSI DIDIK NINI THOWOK

Pajang Dokumentasi Karya Maestro Tari



Didik Nini Thowok menjelaskan koleksi buku seni dan budaya.

MAESTRO tari, Didik Nini Thowok mempunyai kesadaran, dokumentasi sangat penting. Karena itu, ia menyimpan dan merawat dokumentasi yang dapat menjadi saksi penanda proses perjalanan karier dalam menekuni seni tari dengan totalitas menjadi pilihan hidup. Berbagai dokumentasi berupa

menjadi saksi sejarah perjalanan dari awal menggeluti jagat seni tari. Sejak tahun 1974 ketika masuk kuliah di Akademi Seni Tari Indonesia (ASTI) Yogyakarta, hingga sekarang.

Ketika awal kuliah di ASTI Yogyakarta tahun 1974, telah mendapat kesempatan ikut pentas Tari Nini Thowok karya koreografer Tutik

sejumlah seniman ketoprak, pelawak Yogyakarta Marwoto, Yati Pesek, seniman tari dari berbagai daerah di Indonesia dan penari dari berbagai negara pula.

Dokumentasi poster, foto-foto, rekaman video pentas Dasa Warsa Didik Nini Thowok berkarya itu juga dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok. Gelaran Panca Dasa Warsa Didik Nini Thowok berkarya, juga menerbitkan buku berjudul 'Tubuh Kreatif Sang Maestro: Perjalanan Budaya Didik Nini Thowok', diluncurkan di Bentara Budaya Yogyakarta, Jumat (21/3/2025). Dibedah oleh budayawan Dr Gregorius Subanar dan sastrawan Ayu Utami. Buku tersebut juga dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok.

Siapa pun yang masuk Omah Koleksi Didik Nini Thowok, dari lantai 1, 2 dan 3 dapat melihat beragam dokumentasi. Mulai dari kostum tari, kostum daerah di Indonesia, pakaian tradisi berbagai negara Jepang, China, India, Thailand dan negara lainnya. Selama ini sudah banyak yang datang melihat dokumentasi kostum tari, topeng, buku-buku seni budaya, poster, foto-foto dan berbagai barang seni yang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok. Bahkan sering ada peneliti dari kampus, wartawan yang wawancara dapat melihat dokumentasi yang dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok.

"Mereka senang ketika melihat dokumentasi berbagai kostum, buku seni budaya, foto-foto dan video yang masing-masing ada ceritanya. Karena itu, saya sadar bahwa dokumentasi itu sangat penting, dapat menjadi saksi sejarah dan inspirasi," kata Didik Nini Thowok, sambil menunjukkan dokumentasi kostum tari Dwi Muka dan topeng-topeng karyanya.

Dikatakan Didik Nini Thowok, selama menggeluti profesi koreografer dan penari, berkarya mengembangkan yang berpijak pada seni tari tradisi dan budaya berbagai daerah di Indonesia dan sejumlah negara. "Saya belajar, berguru kepada empu tari di Jawa Timur, Jawa Barat, Bali dan berbagai daerah di Indonesia. Setelah menguasai tari tradisi dan budaya di berbagai daerah di Indonesia serta beberapa negara, muncul ide-ide kreatif membuat karya tari inovatif. Saya tidak melupakan sejarah. Selalu ingat kepada guru empu tari. Sehingga, foto-foto proses belajar dan pentas kolaborasi dengan empu tari di

berbagai daerah di Indonesia dan kolaborasi dengan tokoh tari di berbagai negara sebagai bentuk penghargaan, dipajang pula di Omah Koleksi Didik Nini Thowok," papar Didik Nini Thowok.

Selama ini banyak tokoh seniman Yogya, luar kota dan berbagai negara datang mengunjungi Omah Koleksi Didik Nini Thowok. Bahkan sejumlah pejabat negara dan menteri kebudayaan RI tertarik melihat



Kostum tari, topeng dan aksesoris karya Didik Nini Thowok

Lebih jauh dikatakan, sebenarnya masih banyak dokumentasi dan berbagai barang yang mempunyai sejarah berkait karya-karya tari yang belum dipajang Omah Koleksi Didik Nini Thowok. Karena keterbatasan ruang. Sehingga, berbagai kostum tari, aksesoris, topeng, gamelan, poster, foto-foto, buku-buku kliping berita dan benda seni lainnya dipajang di lantai 1 dan 2. Kemudian dilantai 3, digunakan untuk kantor dan ruang poscast ketika ada tamu seniman atau tokoh live streaming.

dokumentasi dan barang-barang seni yang dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok.

"Semoga keberadaan Omah Koleksi Didik Nini Thowok ini bisa menjadi saksi, sekaligus penanda proses perjalanan karier. Bahkan bisa menginspirasi siapa pun yang berkunjung untuk berkarya dan mempunyai kesadaran bahwa dokumentasi itu sangat penting," Didik Nini Thowok menandatangani. (Khocil Birawa)



Ruang podcast live di lantai 3.

kostum tari, aksesoris, topeng, foto-foto, kliping berita yang dimuat berbagai media, buku seni dan budaya, serta beragam barang seni yang dibeli saat Didik Nini Thowok pentas melawat di berbagai negara, dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok, di perumahan Jati Mulyo Baru Blok G 14 Yogyakarta. Didik Nini Thowok mengungkapkan, berbagai dokumentasi yang dipajang di Omah Koleksi Didik Nini Thowok

Hoho berlangsung sukses. Menjadi sejarah awal dirinya dikenal dengan sebutan Didik Nini Thowok. Dokumentasi foto-fotonya dipajang mewarnai Omah Koleksi Didik Nini Thowok.

Pada akhir Desember 2024, menggelar pentas Panca Dasa Warsa (50 tahun) Didik Nini Thowok di Concert Hall Taman Budaya Yogyakarta (TBY). Menyuguhkan seni tari dan ketoprak musikal. Melibatkan



Koleksi Wayang Potehi

KULINER

WARUNG BAKMI JAWA 'CINTA RASA'

Menghabiskan 12 Ekor Ayam Kampung



Parno sedang memasak bakmi pesanan pembeli.

WARUNG bakmi Jawa 'Cinta Rasa' di Padokan Kidul (depan Polsek Kasihan) Bantul, termasuk salah satu kuliner legendaris di Daerah Istimewa Yogyakarta. Warung yang dirintis Sunar sejak tahun 1985, sekarang maju berkembang, laris manis. Ketika warung mulai buka pada pukul 17.00 WIB, sudah banyak pembeli antre. Baik yang disantap di warung atau dibungkus untuk dibawa pulang. Saat waktu santap malam sekitar pukul 19.00 WIB tiba, kian ramai pembeli langganan rombongan dan keluarga yang jajan di warung 'Cinta Rasa'. Penyuka kuliner masakan bakmi, bisa mampir dan memesan bakmi rebus atau goreng, sesuai selera. Parno, selaku pengelola dan juru masak warung bakmi Jawa 'Cinta Rasa' mengungkapkan, warung bakmi Jawa ini dirintis oleh Sunar. Sudah melayani para pembeli langganan, keluarga dan rombongan hanya spesial menjual bakmi rebus dan goreng selama 40 tahun.

Cara memasak masih menggunakan cara tradisional. Pengapian menggunakan angelo dan arang. Karena menurutnya, itu berpengaruh terhadap rasa. Selama ini para pembeli langganan keluarga dan rombongan dengan senang hati

menunggu sambil duduk santai di kursi dan lesehan, pesanan bakmi sesuai selera. Karena memahami cara memasak masih manual menggunakan arang jadi memang agak memakan waktu. Para pembeli langganan beragam profesi. Ada pegawai negeri, wirasaha, pegawai swasta dan pecinta spesial kuliner lainnya. Selain warga Bantul, juga banyak pembeli langganan dari Yogyakarta, Sleman dan Kulonprogo.

"Selama ini, banyak pembeli keluarga yang dulu ketika masa remaja diajak orang tua jajan dan sudah berkeluarga, kini menjadi langganan bakmi pula," papar Parno sambil memasak bakmi pesanan pembeli. Dikatakan Parno, selama ini warungnya buka mulai pukul 17.000 sampai tengah malam. Rata-rata menghabiskan sebanyak 12 ekor

ayam kampung, bakmi kuning 20 kg, bihun satu bal dan telur 10 kg. Pada hari libur Sabtu dan Minggu,

daging ayam bisa bertambah sebanyak 15 ekor, bakmi 22 kg dan telur 12 kg. " Saya bersyukur, selama ini para pembeli langganan setia senang jajan bakmi ala masakan warung bakmi Jawa Cinta Rasa. Bahkan banyak pula, pembeli langganan yang pesan bakmi untuk hidangan acara syukuran atau ulang tahun," ungkap Parno. Pasangan keluarga Sutrisno-Darmini mengaku, keluarganya sudah jadi pelanggan warung bakmi 'Cinta Rasa' di Padokan ini sekitar 10 tahunan. Menurutnya, masakan bakmi rasanya enak, baik bakmi goreng maupun bakmi rebus, dengan daging ayam kampung yang empuk. "Saya suka bakmi rebus disajikan panas. Rasanya lezat. Kuah hangat, cocok disantap pada malam hari. Ketika saya ada acara syukuran keluarga dan pertemuan lainnya kami selalu pesan bakmi Cinta Rasa ini," ujar Sutrisno. (Khocil Birawa)



Suasana di warung bakmi Jawa 'Cinta Rasa'.



Menu bakmi goreng



Menu bakmi rebus

Sedapnya Bunga Kecombrang

BUNGA kecombrang (*etlingera elatior*) yang berwarna merah muda, acap dicampurkan dalam berbagai masakan. Seperti pecel, urap, tumisan, sambal, atau masakan lain. Dimanfaatkan untuk menghasilkan cita rasa asam yang sedap pada masakan.

Bahan masakan ini ternyata terkenal di beberapa wilayah di nusantara. Bahkan di sejumlah negara. Masyarakat Sunda menyebutnya *honje*. Sedangkan orang Medan menamainya *kincung*. Di sejumlah negara di Eropa, orang menyebutnya *torch ginger* atau *torch lily*, karena warna bunganya yang merah mempesona. Beberapa orang juga menyebutnya *porcelain rose* mengacu pada keindahannya.

Selain sebagai penyedap masakan, masyarakat tradisional juga memanfaatkan buahnya untuk mengobati sakit telinga dan daunnya untuk membersihkan luka. Daun kecombrang yang dikombinasikan dengan tanaman aromatik dapat dimanfaatkan sebagai penghilang bau badan.

Hasil penelitian Sofa Farida dan Anshary Maruzky yang terbit di Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia menjelaskan, tanaman asli Indonesia ini mengandung senyawa beragam. Pada rimpangnya terkandung saponin, tanin, sterol dan terpenoid. Sedangkan di bagian daun dan bunga mengandung senyawa flavonoid, kaempferol dan kuersetin. Senyawa tersebut memberikan manfaat besar bagi manusia.

Selain itu, kandungan senyawa flavonoid hampir terdapat pada semua bagian tumbuhan ini, termasuk buah, akar, daun dan kulit luar batang, yang khasiatnya sebagai antioksidan, antibakteri, antivirus, antiradang, antialergi dan antikanker. Kekhasan aromanya menambah cita rasa istimewa pada masakan. Selain lezat, kecombrang juga mengandung berbagai nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh.

Kecombrang mengandung berbagai nutrisi, antara lain vitamin C, antioksidan (flavonoid, polifenol), senyawa anti-inflamasi, serat dan mineral (kalsium, fosfor, zat besi). Kandungan nutrisi dalam kecombrang memberikan berbagai manfaat kesehatan.

Meningkatkan Kekebalan Tubuh: Vitamin C dalam kecombrang berperan penting dalam menjaga sistem kekebalan tubuh.

Membantu Pencernaan: Serat dalam kecombrang membantu melancarkan pencernaan dan mencegah sembelit. Potensi Anti-inflamasi: Senyawa anti-inflamasi dalam kecombrang dapat membantu mengurangi peradangan. Menurunkan Kadar Kolesterol: Kecombrang dapat menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dalam darah. Mengontrol Gula Darah: Kecombrang cocok dikonsumsi untuk penderita diabetes.

Menjaga Kesehatan Kulit: Kandungan antioksidan dan vitamin C dapat membantu menjaga kesehatan kulit, mengurangi tanda penuaan, dan membuat kulit terlihat lebih cerah. Menghilangkan Bau Badan: Memberikan aroma segar yang dapat menetralisir bau tidak sedap pada tubuh. Pilih kecombrang yang segar, berwarna cerah, dan tidak layu. Simpan kecombrang di tempat yang sejuk dan kering. (*)



Bunga kecombrang

KR-Istimewa