

MAJALENGKA TI PAYUN BRAHM ITALIA

Ahli Fisioterapi Terampil Mengolah Wastra

MENANDAI dua tahun kiprahnya di jagad rancang busana, Brahm Italia resmi terdaftar sebagai anggota baru Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta. Pengangkatan pria yang juga berprofesi sebagai ahli fisioterapi di Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) dr Sardjito Yogyakarta ini termasuk istimewa. Dilaksanakan ketika APPMI tengah menggelar Rapat Kerja Nasional (Rakernas) ke-11 di Senggigi, Lombok, Nusa Tenggara Barat pada 22 Juli 2023. Peresmian keanggotaan Brahm dilakukan

ketua APPMI Yogyakarta, Sugeng Waskito. Disaksikan Ketua Umum APPMI Pusat, Poppy Dharsono. Karenanya Brahm merasa terharu dan bahagia, meski ke depan dituntut lebih kreatif dalam berkarya. "Belum genap dua tahun saya menekuni karier sebagai fashion designer, dan sekarang sudah tercatat sebagai anggota APPMI. Ini cukup mengharukan dan menyenangkan tentunya, meski saya menyadari besarnya tanggung jawab yang saya emban. Di satu sisi saya harus lebih serius dalam berkarya sebagai fashion designer, meski di sisi lain



KR-Istimewa

Brahm Italia di tengah model yang mempresentasikan karyanya.

saya masih memiliki beban dan tanggung jawab untuk profesi lainnya, sebagai fisioterapis" ungkap Brahm Italia saat berbincang dengan KR di Jalan Martgo Utomo Yogyakarta, Minggu (24/9) lalu.

Pada kesempatan berbeda, Sugeng Waskito memiliki penilaian khusus terhadap kinerja Brahm Italia. Menurutnya, meski pendatang baru di dunia rancang busana, Brahm Italia sangat terampil dalam berkarya. Terutama dalam memadupadankan aneka wastra, khususnya tenun, yang menjadi medium utama ajang kreatifnya.

"Dia sangat jeli dalam memilih motif maupun warna, kemudian memadupandukannya. Kalau kita melihat karya-karya rancangannya, tampak sekali berbeda dibanding karya desainer lain. Mungkin karena sebelumnya dia telah lama berkecimpung di dunia modelling ya," papar Sugeng Waskito.

Memang, meski menekuni karier sebagai perancang busana baru sekitar dua tahun, sesungguhnya Brahm Italia telah puluhan tahun mengecimpungi jagad fashion. Lewat lembaga pendidikan modelling Samurai Pro yang didirikannya di era 1990-an, Brahm terlibat pada banyak sekali event peragaan busana. Baik sebagai instruktur dan agen model atau koreografer. Bahkan berbagai lomba atau pemilihan model pada semua tingkatan pun pernah diselenggarakan. Tak heran jika passion fashion terbentuk sangat kuat. Kini, ketika datang kesempatan untuk mengaktualisasikan lebih intens, hal itu dapat dilakukannya dengan enjoy. Sehingga hasilnya pun mengesankan.

Di awal kariernya sebagai fashion designer Brahm Italia mencoba menekuni batik. Namun disadari ternyata tidak

mudah. "Dulu menekuni batik, ternyata rumit. Akhirnya saya beralih menggunakan bahan kain tenun, yang ternyata lebih menggugah kreativitas saya," kata Brahm yang alumnus fisioterapi Universitas Aisiyyah (Unisa) Yogyakarta. Kini ia banyak memanfaatkan kain tenun dari Kediri, Troso dan sebagainya.

Merasa mendapatkan pijakan yang pas, pria paruh baya itu pun berketetapan melabeli karya-karyanya dengan 'Majalengka Ti Payun by Brahm Italia'. Salah satu tujuannya adalah ingin turut mengangkat nama daerah asal (Majalengka). Karenanya, kebanyakan ide dari karya-karya Brahm terinspirasi kehidupan masyarakat Mjalengka, di seputaran kampung kelahirannya.

Begitu cintanya Brahm Italia terhadap bumi leluhur, hingga ke depan ia berharap bisa menghabiskan waktu di sana. Menikmati masa pensiun sebagai Aparatur Sipil Negara (ASN), melanjutkan karier sebagai perancang busana, berkreasi memanfaatkan aneka wastra nusantara.

"Ketika akan dilantik sebagai anggota APPMI sudah saya katakan kepada Mas Sugeng (Ketua APPMI

Yogyakarta) bahwa mungkin kelak saya akan kembali ke kampung halaman, tidak selamanya tinggal di Yogya. Karena Mas Sugeng mengatakan tidak masalah, saya jadi lebih semangat menekuni karier sebagai perancang busana," Brahm memungkasi perbincangan sore itu. (Linggar Sumukti)



KR-Istimewa

Padu-padan wastra karya kebanggaan.



KR-Istimewa

Modest wear banyak diminati.

KULINER

WARUNG TAHU KUPAT PAK BUDI

Legendaris, Jualan Sejak 1957



KR-Khocil Birawa

Menu tahu kupat spesial ditambah telur ceplok dan bakwan goreng.

WARUNG kupat tahu Pak Budi di Jalan Veteran Muja-muju Umbulharjo Yogyakarta, termasuk salah satu kuliner legendaris. Mulai jualan kupat tahu sejak tahun 1957. Mampu bertahan dan berkembang kelarisan. Bahkan pembeli mengalir datang pergi. Ada yang santap tahu kupat di tempat, ada juga sebagian pembeli dibungkus. Pembeli bisa pesan kupat tahu spesial ditambah telur goreng ceplok dan bakwan goreng.

Selain itu, bisa pesan kupat tahu biasa tanpa telur goreng ceplok serta bakwan goreng. Meski warung kupat tahu Pak Budi legendaris dan laris,

di area warung terdapat tulisan 'Tidak Buka Cabangi'.

Siti, salah satu karyawan warung kupat tahu Pak Budi mengungkapkan, pembeli yang jajan bisa melihat langsung proses membuat tahu kupat. Karena tempat yang digunakan menggoreng tahu, dan rangkaian irisan kobis, tempe bacem, tauge, posisinya di depan di sekitar tempat duduk.

"Kupat tahu yang disantap di warung, selalu disajikan hangat. Warung kupat tahu ini, setiap hari buka mulai pukul 08.30-15.30," papar Siti, sambil proses melayani pesanan tahu kupat pesanan pembeli.

Siti menambahkan, warung kupat tahu Pak Budi sudah mempunyai pembeli pelanggan baik keluarga, komunitas, maupun pegawai negeri maupun wira usaha. Selain itu ada pula pembeli langganan pesan untuk hidangan acara ulang tahun, syukuran, resepsi pernikahan, dan pertemuan lain.

"Hanya saja, kalau pesan untuk acara resepsi dan pertemuannya lain, pesan lebih dari 100 porsi. Namun kalau pembeli yang pesan kupat tahu, dibawa pulang berapa pun dilayani," imbuh Siti.

Dikatakan Siti, bagi pembeli yang santap kupat tahu di warung, bisa pesan minuman sesuai selera. Selain minuman teh anget, juga menyediakan es teh, es jeruk, es



KR-Khocil Birawa

Warung kupat tahu sejak 1957.



KR-Khocil Birawa

Proses menggoreng tahu dan bakwan.

degan, es soda gembira. Bagi penyuka minuman jus, bisa pesan jus mangga, jus apel, jus belimbing, jus wortel dan jus lain. "Pokoknya pembeli yang jajan kupat tahu, disediakan aneka minuman komplit. Untuk pelayanan cepat saji, yang melayani pesanan kupat tahu, dan pembuat minuman orangnya berbeda. Sehingga, pembeli yang pesan kupat tahu dan minuman sesuai selera langsung cepat saji," tutur Siti.

Catur Darsono menjelaskan, langganan jajan di warung kupat tahu Pak Budi Muja-muju sejak tahun 2000. Ketika itu masih duduk di bangku SMA. Kemudian setelah

berkeluarga masih langganan suka jajan bersama keluarga di warung kupat tahu ini.

"Kupat tahu rasanya lezat, bumbu bawangnya masuk, rasa kuah pedas manis, dan irisan tahu disajikan hangat. Sehingga ketika santap kupat tahu di warung Pak Budi ini, dapat merasakan lezat, hangat dan gobyos. Saya bersama keluarga seminggu sekali jajan kupat tahu. Termasuk, pada saat mempunyai acara syukuran ulang tahun, juga pesan tahu kupat masak warung Pak Budi ini, untuk hidangan tamu," kata Catur Darsono yang tinggal di Imogiri Timur Bantul. (Khocil Birawa)-f