

KOMITMEN 'SVARNA' UNTUK 'READY TO WEAR'

Padukan Warisan Budaya dalam Tren Fashion



Bergaya dengan padanan wastra.

Daya pikat wastra nusantara dari waktu ke waktu kian menarik perhatian. Masyarakat semakin gemar menggunakan kain tradisional --batik, lurik, tenun, songket dan sebagainya-- dalam kelengkapan fashion mereka. Menggugah para fashion designer untuk semakin intens mengeksplorasi dan memanfaatkan wastra ini sebagai rujukan dalam setiap merancang dan membuat busana.

Salah satu yang turut menekuni pemakaian wastra nusantara ini adalah Irna Dj Hariyanto. Perancang busana yang sebelumnya lebih fokus pada penciptaan aneka kebaya atau baju-baju pengantin. Beberapa waktu lalu, tepatnya pada 24 Maret 2024, Irna melaunching 'brand' Svarna untuk busana-busana 'ready to wear'.

Busana-busana yang dihasilkan sepenuhnya menggunakan materi kain tradisional (wastra). Memadu padankan lurik atau kain tenun dengan batik. Bisa juga lurik/tenun dengan kain polos.

"Koleksi yang dihasilkan Svarna berusaha menjembatani kesenjangan antara warisan budaya masa lalu Indonesia dengan dinamisnya perkembangan tren fashion modern," ucap Irna Dj Hariyanto dalam perbincangan santai dengan KR pada Minggu (26/5/2024) lalu. "Kami menciptakan busana siap pakai yang chic dan bermakna secara budaya," sambungnya.

Peluncuran perdana koleksi Svarna tergelar dalam event bertajuk 'Beauty Fest Pakuwon 2024' pada 24 Maret lalu. Sebanyak enam

outfit yang diperagakan para model memperoleh aplaus spesial dari publik pecinta fashion. Untuk edisi perdana, Irna Dj Hariyanto banyak menggunakan tenun Jepara, lurik Yogya dan tenun Kalimantan. Dipadu padankan secara eksklusif dalam desain kekinian. Mencerminkan filosofi dalam menciptakan 'anyaman potongan emas'.

Sesuai namanya, Svarna berasal dari kata Sansekerta yang berarti 'emas'. Irna DJ Hariyanto menilai, setiap pakaian seperti tenunan emas. Menerjemahkan benang emas Indonesia menjadi pakaian yang memukau. Menurut Irna, koleksi Svarna juga sejalan dengan spirit yang dibangun. Yakni, hasrat mewujudkan semangat modernitas dan tradisi.

"Lini pakaian baru yang memadukan tekstil tradisional Indonesia dengan desain modern," tandasnya.

Lebih lanjut diungkapkan, Svarna didirikan berdasarkan cita-cita keanggunan dan dinamisme. Koleksi Svarna diperuntukkan bagi wanita dewasa dan wanita muda dinamis yang menghargai perpaduan desain kontemporer dan motif tradisional. Bisa untuk semua kalangan (profesi). Kebanyakan outer semi blazer. Bisa untuk kantor, kuliah atau acara semi formal.

Ke depan, Irna Dj juga mempersiapkan busana couple (pasangan), karena ternyata banyak peminatnya. "Saat ini sedang mulai dibuat busana-busana pasangan, karena permintaan customer cukup banyak. Yang jelas, untuk setiap produk kami sepenuhnya menggunakan tekstil berkualitas. Seperti tenun Jepara, lurik Yogya dan tenun Kalimantan," ujarnya.

Sesungguhnya, cita-cita menciptakan ready to wear sudah lama diniatkan Irna Dj Hariyanto. "Sudah pernah disiapkan, hanya



Irna Dj Hariyanto di tengah model yang memeragakan karyanya.

momentumnya saja yang belum dapat. Saat itu masih suntuik menekuni kebaya," katanya.

Dikatakan pula, tekad meluncurkan Svarna juga tak lepas dari peran Brahm Italia, desainer anggota Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta. Oleh Irna Dj, desainer yang juga banyak mengangkat wastra tersebut merupakan mentor sekaligus pendorong utamanya.

Sekarang, setelah Svarna diluncurkan, Irna Dj mesti membagi fokus. Tetapi untuk koleksi Svarna memang sedang mendapat banyak perhatian. Sedangkan brand Pramudya Wardani yang membawahkan produk-produk kebaya, sudah menemukan 'alur produksinya'. Terutama karena kebutuhan/penggunaan kebaya relatif bersifat 'musiman'. Biasanya ketika tiba waktunya banyak orang menggelar pernikahan. "Saat ini memang sedang fokus untuk membesarkan Svarna," pungkasnya.

(Linggar Sumukti)



Tampil lebih 'chic'.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG SAMBEL WELUT MBAK NING

Pedas Lombok Ijo Hingga Penyet Kemangi



Suasana pembeli santap di warung 'Sambel Welut Mbak Ning'.

KR-Khocil Birawa

BAGI pengusaha kuliner perlu punya menu unggulan yang khas dan rasanya lezat untuk daya tarik pembeli. Termasuk warung "Sambel Welut Mbak Ning". Memanfaatkan bahan welut (belut), dibikin aneka sambal yang dapat memberi alternatif bagi pembeli pesan sesuai selera.

Wajar warung Sambel Welut Mbak Ning yang setiap hari buka mulai pukul 11.00-17.00

WIB, laris manis. Bahkan ketika mulai buka sudah banyak pembeli yang jajan santap hidangan sambel welut dan nasi yang disajikan hangat. Beragam sambal welut yang diujakan antara lain sambal welut lombok ijo tanpa duri, welut penyet kemangi, welut lombok ijo, welut bumbu kuning (masakan mangut), sambal bawang dan welut goreng. Selain menjajikan aneka sambal welut, juga

menyediakan menu ayam geprek lombok rawit, ayam geprek lombok ijo, goreng dan terancam.

Aning Budiastuti, pemilik warung 'Sambel Welut Mbak Ning' mengungkapkan, menu unggulan yang diminati pembeli sambal welut lombok ijo tanpa duri, welut penyet kemangi dan welut goreng. Bagi penyuka sambal rasa

pedas, bisa pesan sesuai selera. Namun sambal pedasnya standar, yang disajikan satu porsi dengan nasi dengan rangkain bayam rebus, kemangi dan irisan mentimun.

Bagi pembeli keluarga, selain pesan menu sambal welut, juga bisa pesan hidangan alternatif ayam geprek lombok ijo, ayam goreng. Terutama anak-anak banyak suka pesan ayam geprek dan ayam goreng.

"Untuk menu welut setiap hari rata-rata dapat terjual 16 kg. Bahkan setiap hari libur panjang welut bisa habis sekitar 18-20 kg. Karena banyak pembeli dari luar kota yang sedang berkunjung liburan di Yogya," papar Aning, sambil menambahkan, khusus hari Minggu warung 'Sambel Welut Mbak Ning' libur.

Dikatakan, pembeli rombongan saat waktunya santap siang hingga sore pukul 16.00 WIB. Para pembeli langganan dari beragam profesi. Mulai pegawai swasta, pegawai negeri, wiraswasta dan keluarga. Sebagian pembeli mempunyai acara rapat, syukuran pesan nasi dos lauk sambal welut. Selain mengutamakan rasa khas aneka sambal welut, tempat duduk memadai, juga pelayanan ramah dan

cepat saji. "Untuk kelancaran dalam melayani para pembeli, ditangani enam karyawan, termasuk saya dengan suami," kata Aning.

Usaha warung 'Sambel Welut Mbak Ning' dirintis dari bawah sejak tahun 2017. Awalnya, membuka warung menggunakan tenda, berlangsung beberapa bulan. Namun pada perkembangannyabisa membangun warung permanen, dengan tempat duduk memadai dan nyaman. "Pembeli yang ingin santap hidangan duduk lesehan



Sambal welut lombok ijo tanpa duri.

KR-Khocil Birawa

sambil santai ngobrol pun bisa," tutur Aning.

Seorang pelanggan, Daryati mengatakan, selama menjadi pelanggan dirinya paling suka pesan sambal welut lombok ijo tanpa duri dan welut goreng ditambah trancam. "Hidangan sambal welut dengan nasi disajikan hangat rasanya lezat dan pedasnya terasa. Saya saat jajan bersama keluarga juga pesan welut goreng dan welut penyet kemangi," ujarnya.(Khocil Birawa)



Satu porsi welut penyet kemangi.

KR-Khocil Birawa

Gereh Pethek, Enak dan Kaya Nutrisi

MAKAN dengan lauk ikan asin, bagi sebagian orang bisa menambah nafsu makan. Salah satu ikan asin yang cukup populer adalah gereh pethek. Banyak dijumpai di pasaran, memiliki rasa khas. Tidak hanya digoreng, namun juga enak bila ditumis dengan cabe hijau atau disambel dengan tomat.

Beberapa tips yang perlu dilakukan agar gereh pethek menjadi santapan yang enak dan nutrisinya terjaga.

* Langkah pertama adalah mencuci ikan asin. Cuci dengan air mengalir sambil digosok perlahan. Ini untuk mengurangi kadar garam serta menghilangkan kotoran yang menempel.

* Jika rasa asin terlalu pekat atau keasinan, rendam dalam air panas sekitar 20 menit.

* Tiriskan ikan yang sudah dicuci. Langkah ini juga mengurangi percikan api yang berlebihan saat menggoreng.

* Bila ingin lebih renyah, baluri dengan campuran tepung beras dan sagu atau tapioka.

* Goreng dengan api sedang agar ikan asin tidak pahit dan matang merata. Bolak balik seperlunya.

* Gunakan minyak yang baru, karena penggunaan jantah bisa membuat ikan terasa pahit.

Cara Simpan

Suapaya ikan asin tetap enak, cara penyimpanan perlu diperhatikan.

- Pilih ikan asin yang baik kondisinya.
- Bungkus dengan kertas roti atau tisu dapur.
- Masukkan dalam wadah kaca yang kedap udara, sehingga tidak membuat benda sekelilingnya terpapar.
- Jangan masukkan dalam kulkas, karena bisa lembab dan jamur.

Manfaat Kesehatan

Ikan asin memiliki nutrisi yang bermanfaat untuk kesehatan.

Ikan asin mengandung energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi dan vitamin B1.

Mengutip web halodoc, ikan asin baik untuk kesehatan gigi dan tulang karena kandungan kalium dan fosfor. Kandungan zat besi pada ikan asin bisa mempercepat penyembuhan luka, membantu memproduksi sel darah merah, juga mencegah anemia. Namun bagi penderita hipertensi perlu dibatasi asupannya.

Kandungan protein membantu menjaga imun tubuh.

Bagi yang sedang melakukan pembentukan otot, ikan asin membantu meningkatkan massa otot. Sedang kandungan omega 3 membantu menurunkan kolesterol jahat dan baik untuk kesehatan jantung.(Fia)



KR-Hanik Atfiati

Gereh Pethek, teman makan yang nikmat.