

APLIKASIKAN KEBAYA PRAMODAWARDHANI

Pengantin Lebih Berkepribadian dan Percaya Diri



Irna Dj Hariyanto di tengah model yang memeragakan koleksinya.

KR-Istimewa



KR-Istimewa

Peragaan kebaya di Wedding Expo 2023.

Haryanto dipresentasikan dalam Fashion show di Wedding Expo yang dihelat organize wedding organizing Sekar Kenanga Wedding Solution. Ketika ditanya kenapa memilih kebaya, ibu dua anak itu mengaku karena kebaya tidak pernah lekang dimakan zaman. Ada ruang kreatif untuk pengembangan dan modifikasi.

”Tantangan bikin kebaya, memang agak tricky. Membuat kebaya harus indah, elegan dan anggun. Lagipula, tidak setiap perempuan bisa cocok mengenakan kebaya. Tetapi kami bisa mendesain yang sesuai style,” katanya.

Setiap kebaya yang dibuat selalu dipenuhi dengan sentuhan feminin dan classy. Ini salah satu upaya memposisikan pengantin terlihat seperti ratu pada hari pernikahan mereka. Berkat pengalaman dan keahliannya di bidang make up dan fashion, Irna Dj Hariyanto mampu memberikan yang terbaik untuk setiap pasangan yang mempercayakan pernikahan mereka padanya. Dari dekorasi hingga pemilihan vendor, semua diatur dengan sempurna oleh Irna Dj Hariyanto dan timnya. (Linggar)



Kebaya adiluhung.

KR-Istimewa

**EKSISTENSI** kebaya di Indonesia sudah semakin memasyarakat. Kebaya modern, di antaranya bahkan dirancang khusus sebagai busana pengantin dengan desain sedemikian indah dan tampak adiluhung. Apabila dikenakan oleh pengantin (perempuan), terkesan lebih berkepribadian dan mendongkrak rasa percaya diri.

Kebaya modern memiliki desain dan motif yang lebih variatif dan cenderung lebih simpel daripada baju kebaya konvensional atau tradisional yang memiliki motif dan desain yang lebih rumit dan banyak ornamen. Namun demikian, kebaya modern ternyata lebih aplikatif.

Kenyataan itulah yang tampaknya telah mendorong Irna Dj Hariyanto untuk lebih intens menekuni pembuatan kebaya modern. Selaras dengan profesi sebelumnya sebagai seorang make up artist, pemilik wedding organizer Sekar Kenanga Wedding Solution yang juga seorang fashion designer ini kemudian tertarik menggarap secara khusus busana-busana kebaya. Ide awalnya adalah untuk melengkapi wedding organizer yang dikelolanya.

”Dari profesi yang telah lebih dahulu saya jalani, yakni sebagai make up artist, saya selalu menginginkan agar pengantin yang saya tangani senantiasa terlihat cantik dan percaya diri,” ucap Irna Dj Hariyanto dalam percakapan dengan KR, Jumat (22/12) lalu.

Sejak berkecimpung di dunia make up artis dan fashion pada 2012, telah banyak karya yang dihasilkan Irna Dj Hariyanto. Penampilan

sempurna setiap pengantin yang ia tangani, menjadi obsesi puncaknya. Untuk itu ia mengerahkan segenap daya dan upaya demi merealisasikan setiap gagasan. Kreativitas, diyakini sangat penting dalam membuat setiap tampilan yang dibuatnya menjadi unik dan sesuai dengan kepribadian pengantin.

”Saya sangat memperhatikan detail untuk membuat pengantin terlihat cantik, lebih berkepribadian dan percaya diri,” ujar perempuan paruh baya tersebut.

Selain sebagai make up artist, Irna Dj Hariyanto juga seorang fashion designer. Itu sangat mendukung dalam mengeksplorasi ide-ide tatkala menata rias dan penampilan pengantin. Faktanya, banyak pengantin yang mengaku puas dengan kinerja Irna Dj Hariyanto beserta wedding organizernya.

Belakangan, karena ingin produk kebaya semakin mengedepan, Irna merasa perlu menyediakan lebih banyak waktu dan perhatian dalam penggarapan aneka karya busana. Pada 3 Desember 2023, ia meluncurkan ’Kebaya Pramodawardhani’. Yakni ’kebaya adiluhung’ untuk pengantin. Dikatakan, filosofi Kebaya Pramodawardhani ini bersumber dari ratu Mataram Kuna.

”Aplikasinya berupa kebaya semi klasik dengan sentuhan modern yang elegan. Ada yang berlempang dan tidak berlempang. Sebagian besar memanfaatkan bahan brokat, tile dan organza agar terlihat manis dan chic,” katanya.

Kebaya Pramodawardhani koleksi Irna Dj

KULINER

WARUNG SATE KLATHAK ERLAN

Dimasak Secara Tradisional



KR-Khocil Birawa

Nur Erlan sedang memasak tongseng pesanan pembeli.

**KETIKA** melintasi Jalan Imogiri Timur dari asrama polisi Gondowulung ke selatan: Grojogan, Demangan, Jati, Jejeran Wonokromo, Blawong Bantul, terjumpai puluhan warung sate kambing yang lebih dikenal sate klathak. Wajar bagi pecinta kuliner menyebut ’jalan sate’ karena di kawasan Jalan Imogiri Timur, banyak warung sate kambing. Eloknya, puluhan warung sate kambing yang jualan di Jalan Imogiri laris semua. Karena masing-masing warung sate kambing di Jalan Imogiri mempunyai pembeli langganan. Bahkan bagi penggemar menu sate kambing, bisa jajan jam berapa pun dari pagi hingga dini hari. Karena ada warung yang buka mulai pagi hingga malam. Ada pula yang buka dari sore hingga dini hari.

Warung sate klathak Erlan di Jalan Imogiri selatan Dusun Grojogan yang mulai usaha enam tahun lalu, sudah mempunyai pembeli langganan setia. Karena itu, warung sate klathak Erlan yang setiap hari buka mulai pukul 17.00-00.00 WIB, laris manis.

Nur Erlan mengungkapkan, ketika sore hari pembeli yang jajan sudah mulai

mengalir. Semakin banyak waktu santap malam hingga sekitar pukul 23.30. Terutama pembeli rombongan, langganan keluarga dan komunitas yang penyuka kuliner daging kambing. Terlebih Sabtu-Minggu dan liburan panjang. Selain pelanggan, juga banyak pembeli rombongan wisatawan dari luar kota yang mampir menikmati hidangan sate atau masakan daging kambing sesuai selera. Pembeli bisa memilih hidangan sesuai selera mulai dari sate klathak, tongseng daging kambing, tongseng kikil, tongseng kepala, kikik, gulai hingga tengkleng. Menu sate, tongseng dan hidangan lain berbahan daging kambing dimasak secara tradisional dengan pengapian menggunakan arang agar dagingnya bisa empuk, bumbu remasak yang rasanya lezat.

”Meski masak manual menu pesanan sesuai selera pembeli tetap cepat saji. Saya memahami ketika pembeli harus menunggu lama, bisa mengurangi selera makan. Karena itu, prinsipnya selain mengutamakan rasa enak lezat, cepat saji, juga pelayanan yang ramah agar pembeli baik langganan maupun pecinta kuliner dag-

ing baru yang jajan dapat menemukan suasana menyenangkan,” papar Nur Erlan.

Dikatakan Nur Erlan, mengenai soal spesial masakan warung sate klathak dagingnya empuk dan lezat karena daging kambing muda. Selama ini setiap hari rata-rata bisa habis terjual dua kambing muda. Warung sate klathak Erlan juga sering mendapat pesanan masakan sate klathak, tongseng untuk acara pertemuan rapat, syukuran ulang tahun, resepsi maintenance dan kegiatan lain.

Selama ini, yang pesan untuk sate atau tongseng untuk acara tertentu dari pembeli langganan dan pembeli baru yang sudah pernah santap masakan sate atau tongseng, tengkleng ala warung sate Erlan. Biasanya, kalau pesan untuk acara tertentu minimal satu kambing muda. Meski sedang melayani pesanan sate, tongseng, tengkleng, warung sate klathak Erlan tetap buka. Teknisnya, menambah tenaga khusus untuk melayani pesanan acara pertemuan.

”Kemudian tenaga yang selama ini ikut jualan di warung sate klathak Erlan tidak dilibatkan dalam mela-

yani acara pertemuan. Sehingga, meski menerima pesanan di luar, warung sate klathak Erlan tetap jualan,” imbuh Nur Erlan.

Nur Erlan menjelaskan, sebelum usaha mandiri jualan sate klathak sudah puluhan tahun bekerja ikut jualan di sejumlah warung sate klathak di Jejeran dan Jati kawasan Jalan Imogiri sekitar 16 tahun. Pernah membantu warung sate klathak Bari di Pasar Jejeran. Kemudian ikut bekerja di warung sate klathak dekat POM Bensin Jati, sekitar 8 tahun.

”Saya ikut bekerja jualan di warung sate klathak selama 16 tahun mulai dari cuci piring, melayani membuat minuman, ikut memasak tongseng, membakar sate hingga meracik bumbu. Setelah mempunyai pengalaman 16 tahun ikut bekerja jualan di warung sate klathak, muncul ide dan semangat mulai tahun 2017, merintis usaha jualan warung sate klathak Erlan. Yang menggembirakan, sejak mulai membuka usaha jualan sate klathak Erlan, mendapat respons positif pecinta kuliner sate kambing. Bahkan pembeli rombongan semakin banyak,” kata Nur Erlan.

(Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa

Menu tongseng dan sate.

Aneka Ketan di Alun-alun Kidul



KR- Sutopo Sgh

Varian ketan dan lopis Yuyun di Alun-alun Kidul Yogyakarta.

**ADA** yang baru di suasana pagi di Alun-alun Kidul (Alkid) Yogyakarta. Setelah olahraga pagi atau sekadar menikmati udara segar di kawasan itu, bisa menikmati kuliner khas.

Ada lapak Jajan Ketan Tabur Ibu Yuyun yang bisa jadi ajang memanjakan lidah sehabis olahraga di Alkid. Buka sejak enam bulan lalu.

”Setiap pagi dari pukul 06.00 - 11.00 saya buka lapak di sebelah timur Siti Hinggil atau sudut timur laut Alkid, menyajikan jajanan khusus ketan tabur berbagai varian,” ujar Sri Wahyuni, pemilik lapak Jajanan Ketan Tabur Ibu Yuyun.

Warga Suryoputran Yogyakarta ini menyediakan ketan tabur srundeng, tabur kelapa, tabur meses, tabur keju susu, tabur abon, tabur bubuk, dan lopis gula jawa.

Jajanan ketan jadi pilihan Yuyun. Karena banyak yang senang menikmati ketan asli yang tidak ditumbuk. Nasi ketan dianggap gurih. Saat memasak, ketan harus dicampur dengan santan kelapa lebih dahulu, kemudian baru ditanak. Santan kelapa ini yang membuat atau mengeluarkan aroma tersendiri bagi nasi ketan, buatan Yuyun. Tidak berlebihan

penggemar jajanan ketan dari anak-anak hingga orang dewasa semua suka.

”Banyak anak sekolah yang diboncengkan orangtua atau kakaknya, mampir beli jajanan ketan untuk bekal makan di sekolah,” ungkap Yoto, suami Yuyun yang ikut mendampingi istrinya jualan ketan.

Jajanan ketan Yuyun cepat habis diserbu pelanggan dan pembeli, terlebih pada Sabtu dan Minggu. Menurut Yuyun, jajanan ketan buatannya dikemas dalam plastik transparan sehingga mudah dinikmati. Bisa dimakan di tempat sambil lesehan di atas tikar, atau dibawa ke kantor,

sekolah dan bekal perjalanan. Harga relatif murah dan terjangkau. Semua varian dibandrol Rp 8.000 satu kemasan plastik.

Tidak mengherankan, begitu lapaknya buka langsung diserbu pelanggan, atau pembeli baru yang penasaran ingin merasakan gurihnya ketan srundeng olahan Yuyun.

Untuk menyajikan jajanan ketan olahannya, Yuyun dan Yoto sudah menyiapkan sejak pukul 22.00. Mulai mususi beras ketan dan direndam. Pukul 03.00 sebelum Subuh baru mulai dimasak. Melalui proses dicampur dengan santan kelapa, beras ketan ditanak sampai betul-betul masak sempurna. Biasanya setiap pukul 05.00 setelah salat Subuh, semuanya sudah siap.

Jarak rumah dengan lapaknya tidak jauh, sehingga tepat pukul 06.00 semuanya sudah siap. Tidak jarang begitu tiba di tempat sudah ada beberapa pelanggan yang menunggu. Setiap hari Yuyun menghabiskan beras ketan rata-rata 3 kilogram, yang dibeli Rp17.000 per kilogramnya. Jika banyak pesanan, bisa lebih. (Sutopo Sgh)-f



KR-Sutopo Sgh

Lapak spesialis ketan.