GAYA HIDUP

AGAR GENERASI MILENIAL CINTA BATIK

Membawa UMKM Fashion Naik Kelas



Koleksi Elgan dalam pergelaran Jogja Fashion Week 2022.

SELAMA hampir dua tahun terakhir, Nyudi Dwijo Susilo MPd disibukkan dengan pelatihan fashion design dasar bagi Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan Industri Kecil Menengah (IKM) Fashion. Di Kabupaten Sleman, diampu Rumah Kreatif Sleman, dinisiasi Dinas Perinsutrian dan Perdagangan (Perindag) dan Dinas Koperasi Sleman.

Sedangkan di Kabupaten Kulonprogo digandeng oleh pengabdian masyarakat prodi Sastra Perancis. Di Kabupaten Magelang untuk 100 bianaan UMKM salah satu BPR. Selain itu juga sharing tentang personal branding dengan UMKM di Rumah

BUMN Jogja.

"Untuk area DIY, sudah lebih dari 100 UMKM yang telah mengikuti fashion design dasar. Tujuannya jelas, kami ingin membawa UMKM Fashion naik kelas," Nyudi Dwijo yang juga direktur Asmat Pro itu menegaskan.

Karena itu mereka diajak untuk bersama-sama mempresentasikan karya di hadapan publik lewat pergelaran. Sepanjang tahun ini, show yang diikuti meliputi Jogja Fashion Week BI Panca Kartika 2022, Festival Batik DIY, Gebyar Batik Sleman, serta Jogja Art Fashion Festival. "Semuanya berkolaborasi dengan UMKM atau IKM Fashion. Mulai dari perajin kain, proses



Modest wear kolaborasi Sanayya dan Endang Wilujieng.

jahit dan aksesoris yang digunakan. Saya ingin tumbuh dan berkembang bersama dengan teman-teman UMKM," lanjutnya.

Dalam perhelatan Jogja Fashion Week 2022, Nyudi Dwijo lewat branding Elgan menampilkan busana-busana yang penciptaannya terinspirasi kesenian Reog Ponorogo Konsepnya sporty wear, mengedepankan warna-warna yang terdapat pada reog. Di antaranya merah, kuning, hijau dan hitam, dengan detail print gambar reog dan

Berbeda lagi dengan konsep yang ditampilkannya dalam Festival Batik, Gebyar Batik dan Jogja Art Fashion Festival. Di sini konsep yang dikedepankan adalah urban etnic wear, menggunakan batik tapi kekinian. "Untuk busana wanita dengan brand Sanayya.id, yakni brand yang dibuat khusus untuk modest wear," ujarnya

Nyudi Dwijo mengaku sangat suka mendesain busana dengan material utama batik. Menurutnya, itu salah satu aksi agar masyarakat, terutama kaum muda, semakin menggemari batik yang notabene merupakan warisan budaya leluhur.

"Itu salah satu cara agar generasi milenial makin cinta batik Senang memakai baju batik dalam kegiatan sehari hari. Sebab kenyataannya batik bisa buat jalan ke mall, bisa buat ke kafe, nonton film ataupun kegiatan lainnya," Nyudi Dwijo mengungkapkan.

Diakui Nyudi Dwijo, memang secara harga akan lebih tinggi dibanding menggunakan bahan lain. Tetapi dengan penggarapan yang baik oleh tangan-tangan kreatif para desainer, hasilnya sepadan. "Lagi pula, siapa lagi yang akan mempopulerkan batik kalau bukan kita sendiri," katanya.

Belakangan banyak produsen busana yang menggunakan tekstil bermotif batik yang dalam brandingnya adalah batik. Pada akhirnya banyak yang tidak paham tentang batik. "Sekalinya ada yang paham, tahunya batik hanya buat busana formal. Padahal bisa buat siapa saja dan dalam banyak kesempatan, tergantung warna dan desainnya," ucap Nyudi Dwijo.

Yang menjadi harapan Nyudi Dwijo adalah bagaimana agar UMKM Fashion ini bisa naik kelas. "Yang bisa saya lakukan adalah memberi pelatigan basic design dan membawa



Nyudi Dwijo di tengah model yang memeragakan karyanya.

mereka ke panggung show, sehingga mereka memiliki kepercayaan diri untuk menampilkan karya," tegasnya.

Hal ini, katanya, juga untuk membangun jejaring sesama UMKM. Karena peserta pelatihan datang dari berbagai latar. Mulai dari penjahit rumahan, pembatik, perajin craft, pengusaha dan sebagainya. "Intinya, kita saling bersinergi untuk berkembang bersama," pungkasnya.

(Linggar)



Karya Nyudi ditampilkan pada Jogja Art Fashion Festival.

KR-Istimewa

KULINER

MAKAN SEPUASNYA BAYAR SEIKHLASNYA

Sajian Menu Unik di Kopi La

PISANG goreng, itu nya yang unik dan suasabiasa. Tetapi kalau Salak Goreng, itu baru unik. Rasanya gurih dan agak manis, disantap sambil minum kopi atau teh rempah versi Kopi Lali. Rasa-

na yang ramah itulah, yang membuat rumah makan Kopi Lali banyak dikunjungi pecinta kuliner unik.

Ada yang lebih spesifik



KR- Octo Lampito

lagi, yakni yang makan apa saja di situ tidak bayar, hanya bayar seiklasnya. Jadi kalau anda sehabis makan disitu mencari daftar harga, tidak akan ditemukan seperti halnya rumah makan atau cafÈ di manapun. Maka wajar jika anda ingin mencari ruangan kasir, tentu tidak akan pernah ketemu . Hanya ada kotak cukup besar bertuliskan bayar seikhlasnya. Anda tinggal memasukan sejumlah uang ke kotak tersebut, bebas jumlahnya. Seikhlas anda.

Rumah makan yang unik makanan dan cara bayarnya tersebut, apakah rugi? Sebab ketika makan disitu ada saja yang masuk dan makan dan minum bersama keluarga, hanya memasukkan sejumlah uang. Atau ada yang tidak sama sekali memasukkan.

Apakah rugi? "Nyatanya kami terus buka, dan makanan selalu tersedia" kata Pak Sujarwo yang minta disebut sebagai tukang masaknya Kopi Lali. Rumah makan itu, didirikan 16 Juli 2020, di Dusun Beneran, Jl. Pulowatu, Purwobinangun, Pakem, Sleman. Lokasinya di pinggir jalan yang sejuk, gampang ditemukan. Udara dingin lereng Merapi, melengkapi Kopi Merapi sebagai tempat mendinginkan pikiran setelah suntuk bekerja.

Sujarwo, pria berusia di atas 70 tahun, semula mengatakan tak bisa masak. Namun tekadnya untuk bisa menyajikan makanan bagi sesama, membuatnya kini pintar memasak. "Saya memasak dengan Jiwa": katanya. Dari sejumlah media sosial, banyak yang pernah singgah di rumah makannya mengomentari masakannya unik dan enak.

Sejumlah menu yang

KR-Octo Lampito

unik misalnya, Oseng-oseng Ikan Manyung Asap, Ayam Combrang, Rica-rica Jengkol, Oseng oseng Genjer, Oseng Keong sawah, Bothok Ikan , dan masih banyak lagi. Semua dimasak sendiri oleh Pak Jarwo. Yang membuat orang datang lagi, di antaranya adalah nasi rempah, kopi dan teh rempah.

Menurut pria yang selalu sabar menjawab pertanyaan pembeli, untuk semua rempah dibuat terlebih dahulu. Di antaranya adalah adonan sere, jahe emprit,daun jeruk, cengkeh dimasak hangat, kemudian dicampurkan di teh, kopi atau nasi. "Masakan ini hanya ada di Kopi Lali" kata Jarwo. Sehingga bagi yang sudah 'menikmati' citarasa unik, banyak yang ketagihan Teh, Kopi atau nasi khas rempah.

Pria berambut perak tersebut, merasa bahagia

ketika masa pandemi misalnya sejumlah orang datang dari jauh untuk bisa makan di Kopi Lali. "Saya merasa bahagia ketika bisa berbagi dengan yang membutuhkan" tambahnya.

Dikatakan, 3 anaknya sudah berkeluarga dan tinggal di Jakarta, kini ia nyata lumayan.

bersama istrinya mengelola rumah makan yang bayar seiklasnya tersebut. "Allah itu kalau menciptakan rezeki, bisa dari mana saja" tandasnya. Untuk membayar 2 karyawannya saia, dari keuntungan penjualan Bandeng yang dimasak, dan hasilnya ter-



KR-Octo Lampito



Oseng-oseng ikan manyung asap.

Pak Jarwo dengan aneka masakan.

KR-Octo Lampito

Rica-rica jengkol.

Salak Goreng.

Ayam Combrang.