

PADUAN TENUN TORAJA, ULOS, BATIK DAN KEBAYA

Sentuhan Wastra untuk 'Wedding' Istimewa



Memadukan kebaya dengan kain wastra.

KR-Istimewa

BERTAHAUN-TAHUN menggeluti wastra, utamanya Tenun Toraja, Ulos Batak dan Batik Yogyakarta, Ryani Utami senantiasa tergelitik untuk memadu-padankan lembar-lembar kain tradisional itu dengan aneka bahan. Begitupun peruntukannya dalam wujud busana. Jika pada awalnya lebih banyak menciptakan baju kasual, semi resmi atau untuk 'cocial party', berikutnya perempuan paruh baya ini mulai tertarik dengan kebaya.

Tentu saja, selaras dengan kecintaannya yang mendalam terhadap wastra, kebaya ciptaan Ryani Utami

pun tetap bersentuhan dengan kain-kain etnik dari berbagai daerah di Indonesia. Hasilnya menjadi unik, beda dengan yang sudah ada, terlihat lebih istimewa dan berkelas.

Kebaya-kebaya anggitan Ryani Utami memang didesain untuk keperluan khusus. Untuk perhelatan pengantin. Karena itu, sejak dari pemilihan bahan, desain baik garis rancang maupun garapannya dipersiapkan secara teliti. Kain brokat terbaik selalu menjadi pilihan. Rancangan bisa pula dikonsultasikan dengan calon pemakai (customer). Termasuk 'kutubar' bahan tile dengan aksan bordir atau pun manik-

manik.

"Saya membuat kebaya khusus untuk perlengkapan *wedding*. Tidak hanya dikenakan pengantin, tetapi juga pengiring pengantin, termasuk domas. Kebaya rancangan saya pun dapat dipersiapkan untuk *pre wedding*," papar Ryani Utami saat ditemui di Cupumanik Gallery, kawasan perumahan Pesona Merapi, Sleman.

Dikatakan, saat ini banyak pasangan calon pengantin yang menginginkan kostum untuk *pre wedding* yang unik, meskipun tetap mengedepankan kesantunan. Untuk itu Ryani mengaku mendapatkan banyak pesanan membikin 'busana pasangan' (couple). Kebaya pun dibuat lebih trendy dan modis. Dimodifikasi wastra, kebanyakan batik asli Yogya. Begitu pun untuk calon pengantin prianya, dibuatkan baju yang selaras (matching) dengan pasangannya.

"Untuk busana-busana seperti ini, saya selalu menawarkan desain-desain unik, namun tetap elegan dan selalu ada unsur kedaerahan (wastra). Konsepnya, mewakili daerah asal. Misal pengantin perempuan dari Jawa dan pengantin pria dari Batak, maka ada penggabungan wastra daerah. Misal, batik dengan ulos," kata Ryani Utami.

Menurut Ryani Utami, dengan konsep penggabungan wastra dari masing-masing daerah -- terutama untuk mewakili daerah asal pengantin-- dalam wujud busana, akan tercipta keharmonisan. "Diharapkan yang kawin tidak hanya orangnya, tetapi juga budayanya," ucap anggota Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta tersebut.

Bahkan, untuk melengkapi presentasi kebaya wastra dalam perhelatan pengantin, Ryani Utami juga



Ryani Utami

KR-Istimewa

menyediakan paket souvenir. Lazim diketahui, dalam setiap perhelatan atau resepsi perkawinan, pengantin atau tuan rumah menyediakan cenderamata bagi para tamu. Agar selaras dengan tema pesta, yang terwakilkan dalam bentuk busana pengantin, Ryani Utami menyiapkan paket souvenir yang tidak kalah unik dan berkelas.



Kebaya modifikasi ala Ryani Utami.

KR-Istimewa



Busana couple untuk 'pre wedding'.

KR-Istimewa

"Ya, kami dari Cupumanik Gallery ingin menyempurnakan perhelatan perkawinan dengan cenderamata unik buat para tamu. Tentang itemnya, kami sesuaikan dengan tema dan *intimate*. Begitu pun harganya, bisa dibicarakan. Yang jelas, minimal pesanan sebanyak 200 paket," terang Ryani Utami.

Sebagai fashion designer, Ryani Utami menilai semua

aktivitasnya saat ini merupakan pengembangan dari ide-ide kreatif yang senantiasa muncul. Darah seni yang mengalir di tubuhnya, tak bisa dibendung. Faktanya, dari waktu ke waktu selalu saja muncul ide-ide kreatif itu. Dan, meskipun datang ide yang baru, ide lama pun tetap dikembangkan. Amsal, gagasannya tentang pembuatan 'Kasut Slewah', yakni sepasang sepatu bahan wastra, berbeda warna/motif antara yang kiri dengan yang kanan, sampai sekarang masih diproduksi dan dikembangkan. "Pesannya memang terus berdatangan, jadi ya harus terus diproduksi," ujarnya.

Begitupun dengan pembuatan parfum, baik parfum badan maupun parfum pengharum ruangan. Bahkan, belakangan kemasannya dibikin lebih unik. Bisa dimasukkan dalam paket souvenir perkawinan. Dapat pula dikemas berbarengan dengan kipas dan gelas, atau masing-masing dikemas secara tunggal, tergantung permintaan.

"Dengan banyak hal bisa saya tangani, justru merangsang proses kreatif untuk terus hadir dan berkembang. Saya bersyukur karena bisa mengerjakan berbagai karya inovatif. Kebanyakan produk saya terjual lewat reseller," pungkasnya.

(Linggar Sumukti)

KULINER

NIKMAT DISERUPUT SORE DAN MALAM

Hangat Manis Bajigurik Ala Warung 'Bu-Rik'



KR-Khocil Birawa

Camilan gorengan tempe mendoan, tahu berontak dan pisang selalu hangat.

WEDANG bajigur yang disajikan rasanya manis, paling nikmat diseruput pada sore dan malam hari. Wajar wedang bajigur dikenal bajigurik ala warung Bu-Rik milik Rika Anggita, termasuk salah satu minuman unggulan yang diminati pembeli.

Warung Bu-Rik (Nggone ndhelik tur asyik) di Krapyak Kulon, Panggungharjo, buka mulai pukul 16.00-00.00 WIB, ramai pembeli langganan. Karena itu, bagi penyuka wedang bajigur perlu mampir jajan, menikmati hangat dan manisnya minuman bajigurik di warung 'Bu-Rik', tepatnya dari Panggung Kandang Menjangan Krapyak ke arah Selatan sekitar 200 meter, ada jalan masuk belok kiri (ke Timur) lebih kurang 25 meter.

Selain wedang bajigurik, pembeli dapat pesan minuman sesuai selera, diantaranya, wedang jeruk, wedang teh panas legi kenthel, wedang susu, kopi susu, wedang kopi dan minuman lainnya.

Rika Anggita mengatakan, ketika mulai buka sore sudah banyak yang jajan. Sebagian rombongan, paling suka minuman bajigurik. Kebanyakan para pembeli langganan saat nyeruput wedang bajigurik, juga pesan camilan gorengan yang selalu disajikan hangat pula.

Di antara camilan yang tersedia seperti tahu berontak, tempe mendoan. Mereka biasanya sambil pesan hidangan bakmi, nasi goreng, pisang goreng yang hangat

rasanya manis. Selama ini pengunjung langganan dan pembeli baru kebanyakan senang pesan wedang bajigurik dengan rangkaian isi kolang-kaling, irisan kelapa muda dan roti. Beragam camilan gorengan selalu disajikan hangat. "Karena saya menggoreng camilan itu, ketika ada pengunjung pembeli pesan camilan, di anranya tempe mendoan, tahu bakso, pisang goreng dan gorengan lainnya. Sehingga, wedang bajigurik dan aneka gorengan selalu disajikan hangat dan manis, itu banyak diminati para pembeli," papar Rika Anggita yang juga dikenal penyanyi dan presenter.

Dikatakan Rika Anggita, spesial minuman bajigurik Bu-Rik setiap jualan bisa habis terjual sekitar 10 kilogram bahan. Selain itu, pembeli juga ada yang pesan minuman kopi, teh panas, jeruk panas dan minuman lainnya. Selama ini, pembeli langganan selain warga Krapyak Kulon dan



KR-Khocil Birawa

Rika Anggita menyiapkan camilan gorengan.

sekitarnya, kalangan anak muda, mahasiswa, juga banyak seniman, terutama pemusik dan penyanyi. Bahkan ada kelompok ketika akan pentas latihan sambil jajan pesan minuman wedang bajigurik dan aneka camilan.

Selain itu, ada yang pesan nasi goreng, mie rebus atau goreng. Usaha warung Bu-Rik ini, ditangani berdua dengan suami Mas Gito. "Kalau aku sedang ada job menyanyi atau MC yang mengurus warung dan melayani

pembeli suamiku, Mas Gito. Saya senang karena usaha kuliner di rumah dan menyanyi ini dapat berjalan lancar," imbuh Rika Anggita.

Rika Anggita menambahkan, para pembeli bisa memilih tempat bebas. Duduk lesehan atau di kursi berbahan kayu jati. "Karena itu, para pembeli nyaman jajan rombongan saat mampir di warung Bu-Rik," katanya.

Seorang pelanggan, Sumardiyanto menyampaikan, ketika jajan lebih suka pesan minuman wedang bajigurik yang rasanya manis dan hangat ketika diminum sore atau malam hari. Camilannya pisang goreng, tempe mendoan hangat pula. Kemudian pesanan makanan santap mie, nasi goreng sambil ngobrol santai bersama. "Saya senang jajan di warung Bu-Rik ini, karna sajiannya nikmat dan suasana nyaman," ujar Sumardiyanto saat jajan bersama rombongan.

(Khocil Birawa)



KR-Khocil Birawa

Wedang bajigur ala warung 'Bu- Rik'.



KR-Khocil Birawa

Menu mie telur rebus.

Peterseli Kering yang Kaya Manfaat

DAUN parsley atau yang dikenal dengan nama peterseli, kini banyak dijual dalam kemasan kering. Peterseli kering banyak digunakan sebagai stimulasi rasa di lidah untuk menonjolkan rasa dan menyeimbangkan hidangan. Ternyata, tak hanya membuat masakan terlihat cantik dan sedap, peterseli juga banyak khasiatnya untuk kesehatan.

Aromanya yang lembut dan rasanya yang ringan membuat masakan terasa sedap. Peterseli banyak digunakan untuk masakan ayam panggang, sup, pasta dan aneka saus. Bahkan, bubur instan juga makin nikmat disantap dengan taburan peterseli kering. Peterseli kering bila disimpan dalam toples kedap udara, bisa bertahan satu tahun lebih. Peterseli kering bila dimasukkan dalam masakan, akan membuat aroma lebih sedap.

Kaya Nutrisi

Kandungan nutrisi dalam peterseli banyak diungkap dalam berbagai penelitian. Salahsatunya dalam International Journal of Molecular Scientes menyebutkan, kandungan antioksidan peterseli mampu mengoptimisasikan sistem imun tubuh. Bisa mengurangi peradangan dalam tubuh dan mencegah radikal bebas.

Sedang laman Halodoc menyebut, peterseli mengandung vitamin A vitamin C dan Vitamin K. Hal ini membuat peterseli bagus untuk kesehatan mata dan tulang.

Laman Royeshgar menyebut peterseli adalah tanaman herba, dua tahunan, dan aromatik yang tingginya mencapai 70 cm Peterseli ternyata berkhasiat untuk kecantikan. Kandungan vitamin C yang tinggi pada peterseli dapat meningkatkan produksi kolagen pada kulit dan membantu meremajakan kulit wajah dengan mengurangi kerutan. Peterseli juga memiliki banyak antioksidan yang melindungi kulit dari kerusakan akibat radikal bebas dan bermanfaat untuk mengatasi kerutan wajah, keriput, serta peremajaan kulit wajah.

Bagi yang berjerawat bisa mencoba mengatasi dengan peterseli.

Peterseli, karena sifat antibakterinya, mencegah timbulnya jerawat dengan mengurangi produksi sebum. Peterseli juga mengurangi peradangan kulit karena sifat antiperadangannya dan menyembuhkan kemerahan yang disebabkan oleh jerawat di wajah.

Dengan mengetahui khasiat peyerseli kering yang praktis digunakan. Maka, bosa dicoa untuk membuat masakan lebih kaya warna dan berkhasiat. (Fia)



KR-Hanik Atfiati

Daun peterseli kering, ditaburkan di sup atau pasta.