

REFASHION, SUTERA DENAYU, MEMAYU HAYUNING BAWANA

Presentasi Unik Desainer Muda KLAMB



Busana koleksi Indah Juwita by Aini Anendra.

KR-Istimewa

TIGA fashion designer muda dari komunitas KLAMB kembali membuat gebrakan. Ketiganya adalah Aini Anendra, Galang Prita Dewi dan Aji Bayu. Mereka berkesempatan mempresentasikan karya rancang inovatif dan unik dalam fashion show bersama yang diinisiasi oleh Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta di Jogja Expo Center (JEC) pada akhir Oktober 2024.

Aini Anendra yang mengampu brand Indah Juwita, secara teliti memadupadankan wastra batik dengan denim. Ada enam outfit yang diberi titel 'ReFashion' dikedepankan

desainer asal Bantul tersebut. Dominan warna biru dan hijau, hitam dan abu. Ide ReFashion lahir dari konsep *reduce, reused, recycle*.

Gagasan muncul seturut dengan pesatnya industri *fast fashion* yang membuat meningkatnya sampah atau limbah fashion. Menurut Aini Anendra, diperlukan adanya inovasi untuk mengurangi limbah-limbah fashion tersebut. "Salah satunya dengan mengolah limbah fashion menjadi produk-produk baru dengan desain yang kekinian," papar Aini Anendra saat ditemui KR di butik L'MAR milik Lia Mustafa, anggota senior IFC yang sekaligus pembina komunitas KLAMB.



Galang Prita di tengah model yang memeragakan karyanya.

KR-Istimewa

Aini Anindra yang merupakan jebolan KLAMB 7 menuturkan, motif batik abstrak kontemporer yang menjadi wastra pilihannya untuk dikombinasikan dengan denim, merupakan batik yang dibuat secara manual (*hand made*), sehingga setiap karya senantiasa berbeda. Eksklusif adalah kesan yang hadir pada setiap rancangan.

"Kombinasi batik abstrak dengan denim menjadi solusi untuk customer yang menginginkan desain-desain eksklusif, dengan motif batik dan desain busana yang berbeda-beda. Semua motif kami bikin sendiri," Aini Anendra menegaskan.

Dalam pemanfaatan limbah (*perca*), Aini Anendra yang memulai karier sebagai fashion designer sejak lulus dari PAPMI 2014, meski baru benar-benar mengerjakan busana-busana *ready to wear* sejak 2020, menjadikannya beragam aksesoris. Dibuat kalung, bros, tas dan sebagainya.

Sementara Galang Prita Dewi (KLAMB

Covid-19. Dalam suasana ketika bisnis offline hampir lumpuh, Galang Dewi justru mendapatkan hikmah. "Saya banyak belajar bisnis secara online. Tidak hanya menarik, tetapi baik banget," katanya.

Seperti lulus ujian, begitu badai Vovid-19 berlalu, Galang Prita merasa lebih mantap mengembangkan usaha fashion. Saat ini dirinya tengah mempersiapkan rebranding. "Rencananya tahun 2025 saya akan meluncurkan brand 'Selaras Hati'. Menghadirkan inovasi baru dengan pemanfaatan Sutera Samiya," ucap Galang Prita.

Berbeda dengan sutera pada umumnya, menurut Galang Prita, dalam pembuatan kain Sutera Samiya tidak sampai membunuh ulatnya. Makanan ulatnya pun bukan daun murbei, melainkan daun singkong. "Ini akan menjadi salah satu ikon tekstil Yogyakarta, karena peternak ulatnya ada di Yogya," ujarnya.

Terakhir, presentasi Aji Bayu. Pemilik



Tema 'Memayu Hayuning Bawana' dari Batik Comms by Aji Bayu.

KR-Istimewa

10) yang hadir dengan brand Denayu, mempresentasikan karya unik bermaterial utama Wastra Tenun Nusantara. Sejak awal, Prita memang getol memanfaatkan wastra tenun, meski sebelumnya pernah pula menekuni batik.

Enam outfit yang dipresentasikan dalam pergelaran di JEC lalu, keseluruhannya merupakan busana semiresmi (*cocktail dress*), meski ada juga yang dapat dipilih untuk dikenakan pada saat hangout.

Galang Prita memulai karier sebagai fashion designer sejak lulus kuliah pada 2016. Sempat sekolah di Layana Kreatif dan fashion private. Sedangkan brand Denayu rilis tahun 2020.

Yang menarik, begitu meluncurkan Denayu, tantangan besar langsung dihadapi. Karena saat itu dunia sedang dilanda wabah

brand BatikComms dari komunitas KLAMB 6 angkatan 2016 ini secara khusus mengedepankan 'Men's Wear' yang unik menggelitik. Satu gagasan inovatif, mengusung tema besar 'Memayu Hayuning Bawana'. Pandemi Covid-19 sempat menghentikan produktivitas Aji Bayu. Tetapi tidak mau lelap terlalu lama, ia mulai eksis lagi pada 2023 dan fokus dengan BatikComms.

Batik menjadi pilihan utama karya rancangannya, karena menurut Aji Bayu sangat pas sebagai alternatif oleh-oleh khas Yogya. "Dengan desain *ready to wear*, sangat cocok untuk mereka yang suka travelling," ujarnya. Aji Bayu pun memperkenalkan batik ampas kopi. "Proses pewarnaannya menggunakan ampas kopi," tukas pria 32 tahun tersebut. (Linggar Sumukti)

KULINER

Manjakan Konsumen Seperti Raja

RESTORAN SELERA SANG RAJA

BISNIS kuliner berkembang pesat, dengan daya tarik bukan hanya di menu dan harga, tetapi juga pada pelayanan dan suasana yang nyaman. Kini, banyak restoran dibangun di lokasi yang tenang dan asri, bahkan jauh di pelosok desa. Salah satunya, Selera Sang Raja, restoran yang mengusung konsep 'pembeli adalah raja'.

Berlokasi di Jalan Damai 51 Wonorejo Sariharjo Ngaglik Sleman, Yogyakarta, Selera Sang Raja berdiri di area seluas 1000 meter persegi dengan bangunan tradisional khas limasan Jawa. Interiornya yang asri dan mempesona memberikan pengalaman makan yang istimewa bagi para pengunjung, menjadikan mereka benar-benar diperlakukan layaknya raja.

Selera Sang Raja, yang mulai beroperasi sejak awal 2024, menyajikan beragam menu tradisional Indonesia yang menggugah selera. Beberapa hidangan yang ditawarkan antara lain bakmi godhog spesial, bakmi nyemek,



Eko Prayitno dan Istrinya, RA Purwanti.

KR-Istimewa

bakmi goreng, ayam goreng, ayam rempah Bali, nasi goreng, tahu gimbal, rawon, soto rempah, lontong opor dan lele goreng.

Untuk melengkapi pengalaman kuliner, tersedia pula pilihan minuman tradisional seperti wedang uwuh, wedang seruni, beras kencur (*hangat atau es*), es teh, aneka jus dan es jeruk.

H Eko Suyitno SE MBA, selaku pemilik Selera Sang Raja, menjelaskan, nama restaurannya terinspirasi secara spontan. "Nama Selera Sang Raja tiba-tiba muncul di benak tanpa direncanakan," ujar Eko.

Menurut nya, 'raja' di sini adalah sebutan bagi pelanggan, yang dianggap sebagai target utama dalam bisnis kuliner. Bagi Eko, kepuasan pelanggan adalah segalanya dan ia mengibaratkan pelanggan

sebagai 'raja' yang harus dipuaskan. "Kalau raja saja puas, apalagi rakyat biasa," selorohnya.

Melalui Restoran Selera Sang Raja, H Eko Suyitno berharap setiap pengunjung dapat merasakan sajian masakan dengan cita rasa yang memuaskan, seolah dinikmati seorang raja. "Bagi yang penasaran *mangga* bertandang ke warung kami, buka 07.00-24.00," katanya. (Sobirin)



Sajian bakmi godhog.

KR-Istimewa



Eko Prayitno sedang memasak bakmi.

KR-Istimewa

Jamur So Mulai Dicari

INGIN membuat sayur lain dari yang lain, cobalah masak jamur yang tumbuh di sekitar pohon so. Jamur so berkembang biak saat hujan penghujan tiba. Populasinya sudah sangat jarang, sehingga harga jualnya cukup tinggi. Bagi yang punya pohon mlinjo, bisa mengamati di sekitar pohon, biasanya tumbuh jamur, apalagi saat musim hujan.

Laman greener.co menyebutkan, sebagian besar jamur melinjo mempunyai kadar nitrat tinggi, sehingga berpotensi menyebabkan keracunan. Gejala klinis penderita keracunan, biasanya berupa rasa mual serta muntah-muntah. Tak lama kemudian rasa pusing mulai terasa, lalu penderita mengalami muals dan diare.

Merujuk sebuah riset, keracunan jamur bisa saja terjadi apabila usia buah sudah relatif tua. Selain itu, kesalahan dalam mengolah suatu jamur juga berpotensi memicu sifat toksiknya. Jamur beracun, bisa kita kenali dari warna dan baunya. Jika jamur tersebut berwarna cerah dan beraroma menyengat, kemungkinan besar itu jamur beracun.

Science Expedition Learning menyebutkan, jamur So termasuk jenis jamur yang aman dikonsumsi, asal dipilih yang masih muda atau belum berspora. Harus dipastikan, dalamnya masih berwarna putih, kemudian kupas kulitnya sampai warna kuningnya hilang. Jamur yang sudah tua atau pengupasannya kurang bersih, akan menyebabkan keracunan apabila dimakan. Sehingga, bila akan mengolahnya pastikan, hanya yang berwarna putih sehingga terbebas dari racun.

Oseng Jamur Mlinjo
Bahan: -Jamur so
Bumbu iris:
-Bawang putih, bawang merah, cabe hijau, sesuai selera, cabe rawit sesuai selera, tempe semangit, gula jawa, kecap, garam secukupnya

Cara Membuatnya:
- jamur dibersihkan, buang bagian hitam dan kuningnya. Hanya bagian putih yang diambil.
- jamur dipotong, cuci dan rebus sebentar di air mendidih, supaya tidak langu.
- tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan tempe dan daun salam. Tumis sampai wangi.
- masukkan jamur, tambahkan sedikit air, gula, dan garam. Saat air menyusut masukkan sedikit kecap.
- koreksi rasa.
- masak sampai matang.

Tumisan jamur so juga bisa digabung dengan bahan lain seperti, melinjo, jamir kuping, bakso, soun, sosis, tahu, janggol jagung dan lainnya. (Fia)



Sayur tumis jamur so.

KR -Hanik Affiti