

## AINI ANENDRA-INDAH JUWITA BATIK

# Padukan Batik Unik dengan Denim

INDUSTRI fashion semakin marak dengan munculnya banyak desainer muda. Tentu sangat menguntungkan para fashionista. Di sisi lain menjadi tantangan tersendiri bagi para kreator busana untuk menghasilkan inovasi-inovasi baru.

Dari sekian banyak *fashion designer* yang diharapkan menjadi ujung tombak kebangkitan Industri Kecil Menengah (IKM) di Yogyakarta, Aini Anindra bisa dikedepankan sebagai salah satu unggulan. Hadir dengan gagasan dan inovasi yang cenderung unik, karya-karya pemilik brand Indah Juwita Batik ini mulai mendapatkan tempat di hati para pecinta fashion. Khususnya di kalangan perempuan dinamis dan ibu-ibu muda usia.

Karya-karya anggitan Aini Anindra memang tidak biasa. Ia banyak memodifikasi kain batik atau jumptan dengan denim. Selain terlihat modis, juga menghadirkan kesan dinamis bagi pemakainya.

Gagasan memodifikasi batik bermotif unik dengan denim itu sendiri muncul dari satu kenyataan yang menggelisahkan. Aini menampaki kenyataan, banyak perempuan muda yang sungkan mengenakan batik jika

tidak sedang hendak pergi kondangan atau acara-acara resmi lainnya. Padahal, menurut perempuan paruh baya ini, batik seharusnya dapat dikenakan di berbagai kesempatan. Dari situlah kemudian muncul gagasan untuk memadupadankan batik dengan kain denim. Pengerjaan busananya pun diselaraskan dengan kebutuhan.

Sebelum berkarier di industri fashion, Aini Anendra bekerja sebagai staf pada salah satu perusahaan telekomunikasi nasional selama delapan tahun. Setelah resign, awalnya hanya berjualan busana siap pakai untuk semua kalangan, atau *reseller offline*.

"Karena tertarik untuk memproduksi busana sendiri, saya ikut kursus di sebuah LPK di Yogya, kemudian lanjut ke sekolah Desain di PAPMI Yogya," ungkapnya.

Selepas mengikuti kursus di PAPMI, Aini kemudian mencoba untuk menerima jahit custom. Karena ingin mengembangkan jaringan pemasaran yang lebih luas, Aini pun mulai mencoba untuk membuat busana dengan desain sendiri. Seiring berjalannya waktu, muncul keinginan untuk membuat motif sendiri. "Karena terkadang dengan



Aini Anindra di tengah model yang memeragakan busana rancangannya.

motif kain yang sama, customer tidak tahu kalau itu produk kita," ujar Aini Anendra saat berkunjung ke Redaksi KR belum lama lalu.

Saat ini Aini Anendra lebih fokus memproduksi busana siap pakai, sekaligus memperluas pemasaran hingga luar wilayah Yogya. Seiring dengan itu, desainer yang merupakan anggota Komunitas KLAMB 7 ini senantiasa mempresentasikan karya-karyanya pada berbagai ajang fashion shoe.

Dalam event 'Halal Fest' misalnya, Aini Anendra mengangkat konsep design batik mix denim. Mengedepankan warna-warna batik yang cerah dan soft. "Konsep ini saya angkat, karena saya ingin membuat batik tidak terkesan tua dan kaku ketika dipakai oleh remaja, dan ibu-ibu muda. Selain itu, materi denim yang saya gunakan adalah recycle denim yang sudah tidak terpakai dikarenakan model design yang sudah tidak *up to date* lagi. Misal, rusak di bagian tertentu, atau sudah tidak sesuai dengan ukuran kita saat ini," paparnya. Aini berharap, konsep yang dikedepankan bisa mengurangi limbah sampah pakaian akibat industri *fast fashion*.

Selama berkarier di dunia fashion, event yang paling berkesan adalah ketika pameran di Batam tahun 2016. Di sana, Aini membawa koleksi kebaya yang

terbuat dari perca kain brokat dan tile.

"*Alhamdulillah*, mendapat sambutan positif dari pengunjung dengan banyaknya penjualan kebaya. Selain karena harga yang terjangkau, mereka juga antusias karena motif kebaya kami sangat eksklusif, selalu berbeda di setiap produknya, karena terbuat dari perca dan terbatas jumlahnya," ucap perempuan paruh baya tersebut.

Event lain yang memiliki kesan mendalam terhadap perjalanan karier Aini Anendra adalah Jogja Fashion Week 2018. "Dalam event ini saya mendapat kesempatan untuk ikut bersama komunitas KLAMB dan komunitas Batik Sleman. Koleksi yang kami tampilkan adalah batik tulis dengan teknik *drapping*, tanpa dipotong. Tantangan dari event ini adalah setiap look harus berbeda, tanpa potong dan harus sesuai ukurannya saat digunakan model," kenangnya.

Selain aktif di dunia fashion, saat ini Aini Anendra juga aktif dengan kegiatan desa, yaitu Desa Prima Ringinharjo. Anggotanya para perempuan yang memiliki wirausaha di lingkungan satu kelurahan. "Sebagai ketua, saya tergerak untuk mengembangkan potensi usaha perempuan desa dengan mengikutsertakan organisasi Desa Prima dalam berbagai event. Diharapkan, produk-produk Desa Prima Ringinharjo dapat dikenal lebih luas dan meningkatkan kesejahteraan anggota.

(Linggar Sumukti)



Bisa dikenakan untuk momen semiremisi.



Padu-padan batik dengan denim.



Tampil lebih trendy dan percaya diri.

## KULINER

# Mie Ayam Paha, Spesial 'Pak Koko'

Mie ayam dan bakso termasuk kuliner yang populer digemari masyarakat. Warung mie ayam dan bakso mudah dijumpai. Bagi penyuka mie ayam bisa pesan mie ayam jumbo, mie ayam pangsit, mie ayam ceke, mie ayam bakso urat/bakso halus, mie ayam bakso goreng.

Untuk bakso juga beragam. Ada warung yang menjajakan bakso iga, bakso tulang lunak, bakso kuah, bakso beranak, bakso komplit dan bakso lainnya.

Termasuk warung mie ayam dan bakso 'Pak Koko' di Padokan (depan Kapanewon Kasihan) Bantul. Dirintis oleh Krisminarto tahun 2010 silam, menjajakan berbagai pilihan mie ayam. Di antaranya mie ayam paha yang selama ini menjadi menu unggulan. Banyak diminati pembeli. Warung mie ayam dan bakso 'Pak Koko' setiap hari buka pukul 09.00-17.30 WIB.

Krisminarto mengungkapkan, ketika membuka warung mie ayam dan bakso 'Pake Koko' menggunakan nama anak. Namun pada perkembangannya, untuk gampang diingat masyarakat menjadi 'Pak Koko', hingga sekarang dikenal pecinta kuliner.

Berkait ide membuat mie ayam paha, dikatakan sebagai salah satu strategi untuk daya tarik pecinta mie ayam dan bakso. Sehingga, mie ayam paha ini, sejak awal usaha membuka usaha warung mie ayam bakso dijadikan menu spesial yang bertahan digemari para pembeli langganan.

"Selain mie ayam paha, pembeli dapat pesan mie ayam bakso, mie ayam jumbo dan mie ayam lainnya," papar Krisminarto, sambil menunjukkan daftar menu.

Dikatakan Krisminarto, para



Menyiapkan mie ayam pesanan pembeli.

pembeli dapat pula pesan beragam menu bakso. Antara lain bakso daging sapi, bakso goreng, bakso kuah, bakso jumbo dan bakso lainnya. Selama ini, pembeli ramai pada saat makan siang hingga sore hari. Kebanyakan para pembeli langganan jajan pesan mie ayam paha dan bakso halus. Selain disantap di warung, ada pula pembeli pesan mie ayam paha dan bakso dibawa pulang untuk disantap di rumah bersama keluarga.

Selama ini pembeli langganan kebanyakan keluarga dan kalangan anak muda pecinta kuliner mie ayam dan bakso. Kemudian untuk minuman unggulan es buah. Es buah yang rasanya manis dengan irisan kolong-kaling,

agar-agar, dawet, kelapa. Selain itu, juga disediakan minuman jeruk panas, es jeruk teh, es teh dan minuman lainnya.

"Pembeli yang jajan santap mie ayam paha dan bakso kebanyakan pesan minuman es buah. Bahkan masih ada pembeli pesan es buah dibawa pulang pula," imbuah Krisminarto.

Dia menjelaskan, selain menjajakan mie ayam dan bakso, juga menyediakan menu alternatif soto yang selama ini banyak diminati para pembeli. Bahkan ketika buka pagi mulai pukul 09.00, saat sarapan dan makan siang ramai pembeli. Karena soto kuliner cocok untuk santap pagi dan siang.

Alasan menjual soto karena sebelum membuka usaha

warung mie ayam dan bakso, pada tahun 1980-2000-an, ikut membantu Pakde mempunyai warung soto 'Tembong' di Jalan Gedongkuning dan Purwokuning. Soto yang cukup dikenal di Yogyakarta.

Dengan modal pengalaman bekerja di warung soto 'Pak Tembong' itu, ia membuka usaha kuliner mie ayam dan bakso 'Pak Koko', dilengkapi menu soto yang diminati pembeli langganan pula.

"Setiap hari untuk bakso rata-rata bisa habis 3-4 kg daging sapi, dan mie sekitar 3-4 kg pula. Ketika hari libur Sabtu-Minggu pembeli ramai," kata Krisminarto.

Pembeli langganan Sri Lestari mengungkapkan, langganan jajan di warung mie ayam dan bakso 'Pak Koko' sejak sekitar lima tahun lalu. Selama ini, senang santap mie ayam paha dan bakso halus jumbo yang rasanya lezat dan kuah disajikan panas.

"Daging ayam paha rasanya enak dan empuk. Karena itu, ketika saya jajan rombongan bersama keluarga pesan mie ayam paha dan bakso halus. Kemudian minuman pesan es buah yang manis dan segar. Saya bersama keluarga jajan di warung mie ayam dan bakso Pak Koko ini setiap hari libur Sabtu atau Minggu," kata Sri Lestari. (Khocil Birawa)



Minuman es buah.



Menu mie ayam paha dan bakso.

## Kecipir yang Berkhasiat

Sayur kecipir kini banyak disajikan di resto. Bentuknya yang khas dan rasanya yang juga khas, membuat kecipir disajikan dalam berbagai jenis masakan. Mulai dari pecel, lodeh, sampai oseng oseng. Dalam berbagai sumber menyebutkan, nika kecipir juga banyak khasiatnya untuk kesehatan. Yang populer adalah tumis kecipir, enak disantap dan mudah memasaknya.

Tumis kecipir, juga bisa disajikan dengan tambahan bakso, wortel, bawang bombay, tahu kulit, tauge, teri, udang rebon, ati ampela, kacang panjang, wrong bulat bahkan dicampur dengan orak arik telur. Juga bisa dengan tempe kukus lalu diuleg halus sebagai campuran.

### Resep Tumis Kecipir

#### Bahan:

- Kecipir diiris tipis tipis (sesuai selera)
- Bawang merah diiris iris
- Bawang putih diiris iris
- Cabai diiris iris (sesuai selera)
- Gula, garam, penyedap
- Daun salam, daun jeruk, sereh

#### Cara memasaknya:

- Tumis bawang merah, bawang putih
- Masukkan cabai, lengkuas, daun salam dan sereh.
- Masukkan kecipir, beri sedikit air
- masukkan garam, gula dan penyedap
- koreksi rasa
- siap disajikan

Pada 100 gram kecipir, mengandung vitamin C 19 miligram, memenuhi kebutuhan harian sekitar 20 sampai 30 persen. Studi Nutrients menyebutkan, vitamin C adalah sumber antioksidan membantu melawan radikal bebas dan meningkatkan imunitas.

Vitamin C bekerja aktif untuk meningkatkan pembentukan fagosit dan limfosit, sel darah putih yang berperan memerangi infeksi pada tubuh. Sifat antioksidan vitamin C memberikan perlindungan pada sel darah putih dari kerusakan yang terjadi akibat radikal bebas.

#### Bagus Untuk Diet dan Mata

Kecipir mengandung vitamin B kompleks dan B1 sehingga bagus untuk kesehatan mata. Kandungan tersebut menjadi manfaat kecipir yang berhubungan dengan kesehatan mata. Vitamin B1 menjaga mata tetap sehat juga mencegah penyakit glaukoma dan katarak. Journal of the American Oil Chemists' Society menyebutkan, kecipir mengandung vitamin A tinggi, sebagai anti oksidan mencegah kerusakan DNA. Vitamin A melancarkan proses metabo-lisme pada lapisan retina bagian paling luar, yang berfungsi menangkap cahaya masuk ke mata.

Bagi yang sedang diet, kecipir bisa jadi pilihan. Kandungan serat pada kecipir bertahan lama di lambung, sehingga membuat kenyang lebih lama. Ini membuat nafsu makan berkurang dan menurunkan berat badan. Kecipir juga rendah kalori, sehingga meski kenyang tak perlu khawatir kelebihan kalori. Manfaat lainnya adalah mem-bantu menurunkan risiko diabetes. Kandungan kalsium kecipir mampu memenuhi sekitar 80 persen dari total kebutuhan harian tubuh. (Fia)



Tumis kecipir sedap bermanfaat.

KR-Hanik Atfiati.