

MODIFIKASI BUSANA, TAS DAN SEPATU

Lebih Berkarakter dengan Ulos Batak

ULOS identik dengan pakaian adat suku Batak. Selain dibuat sebagai pakaian, acapkali ulos juga dijadikan hadiah seremonial, karena kain ini menyimbolkan status Suku Batak. Sifat kain yang menyerap keringat, tidak bau, warna tidak mudah luntur dan terasa dingin, belakangan semakin diminati fashionista.

Ketika kita memilih atau membeli ulos, perhatikan tekstur bahannya. Jika kain ulos memiliki tekstur yang terlalu halus, kemungkinan besar kain tersebut dibuat dengan mesin dan menggunakan pewarna sintetis. Pasalnya, ulos hasil tenunan tangan asli akan terasa lebih kasar saat disentuh.

Keragaman motif yang terdapat pada ulos, dengan warna-warna yang tegas dan berkarakter, mendorong Ryani Utami untuk lebih intensif menjadikannya material utama dalam proses kreatif sebagai fashion designer. Sebelumnya, anggota Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta ini telah suntuks mengeksplorasi Wastra Nusantara. Pada 2019 misalnya, ia sukses mengangkat wastra (tenun) Toraja ke dalam setiap karya rancang yang dibuat. Hasil karyanya tidak hanya mencuri perhatian para penggemar fashion di Tanah Air, tetapi juga mendaftarkan apresiasi besar tatkala dipergelarkan di Melbourne (Australia).

Sukses dengan wastra



KR-Istimewa

Ulos Batak dimodifikasi lurik polos.



Ryani Utami (tiga dari kiri) bersama model yang memeragakan busana rancangannya.

KR-Istimewa

Toraja membawa Ryani Utami untuk mengeksplorasi Wastra Nusantara lainnya. Pilihan jatuh pada Ulos Batak. Bukan tanpa alasan kenapa perempuan paruh baya tersebut memilih kain khas Tapanuli tersebut sebagai materi garapan berikutnya.

"Dalam pandangan saya, ulos Batak ini sangat mempesona. Memiliki ciri khas warna-warni alam yang cerah dan

berkarakter kuat," kata Ryani Utami saat

ditemui di Galeri Cupumanik, Pesona Merapi, Yogyakarta, Rabu (12/4) lalu. "Dalam wujud busana, pemakai pun menjadi tampak lebih fashionable dan berkarakter," lanjutnya.

Jadilah, sejak 2021 Cupumanik by Ryani Utami fokus pada pemanfaatan ulos Batak untuk setiap produk yang dihasilkan. Dikombinasikan dengan wastra lain, semisal tenun Baduy, tenun NTT dan lurik Yogya. Tidak hanya busana-busana semiresmi untuk cocktail party ataupun casual wear, tetapi juga pada aksesoris pendukungnya. Seperti tas, topi, kalung, dan sepatu. Salah satu karya unik lainnya yang kemudian 'booming' adalah sepatu (kasut) slewah. Yakni sepatu yang antara bagian kiri berbeda warna (motif) dengan sepatu bagian kanan. "Kasut slewah ini, ternyata banyak diminati karena keunikannya. Ini dibuat secara hand made hanya berdasar pesanan," ujarnya.

Modifikasi busana berbahan ulos Batak ternyata amat disukai,

terutama oleh para pecinta Wastra Nusantara. Menurut Ryani Utami, setiap jenis (motif) ulos memiliki filosofi berbeda-beda. Karenanya, setiap membuat karya atau produk dari ulos, Ryani senantiasa berkonsultasi dengan beberapa teman yang memang asli Batak dan mengerti filosofinya. Karena menurutnya memang ada beberapa jenis ulos yang tidak boleh dibuat baju, tas atau sepatu. Dalam hal ini, salah satu mentornya adalah ibu Permata Corina Munthe. "Beliau yang selalu mensuport dan memberi masukan tentang ulos," ungkapnya.

Pada 11 Maret 2023, Ryani Utami berkesempatan mempresentasikan busana-busana berbahan ulos Batak rancangannya pada event bertajuk 'Wastra Nusantara Anjayeng Bawana' di Hotel Royal Bronto Yogyakarta. Kegiatan yang diinisiasi PAPMI Yogyakarta itu juga melibatkan 13 desainer lain.

Ryani Utami meyakini, ke

depan ulos ataupun Wastra Nusantara lainnya akan semakin melekat di hati para pecinta fashion. "Saya berharap, pecinta wastra bisa berbangga hati memakai produk lokal karya anak bangsa," tandasnya.

(Linggar Sumukti)



KR-Istimewa

Tampil percaya diri dengan 'Kasut Slewah'.

KULINER

Lady Rocker Rika Purnamasari Jual 25 Sop



KR-Latief Noor

Rika Purnamasari dan sopnya.

GANTI profesi mencuatkan gairah baru. Begitu pengakuan lady rocker Rika Purnamasari.

Setelah turun panggung, tidak nyanyi lagi, Rika beralih jadi pengusaha.

Rockerwati yang tinggal di Wonocatur Banguntapan Bantul Yogyakarta ini membuka warung Sop Bunda. Menunya ada 25 macam sop. Antara lain : sop janda, sop ikan patin, sop seafood, sop ikan tuna, sop senerek, sop kem-bang tahu, sop buntut, sop iga, sop makaroni, sop rolade sosis.

"Ada yang kaget, ada yang mendukung. Begitu respons teman-teman," papar Rika tentang profesi barunya.

"Saya memang suka masak. Ganti profesi

memunculkan gairah baru. Suasannya berbe-da. Membuat hidup lebih hidup, menantang," tambah penyanyi berusia 51 tahun itu.

Di bulan puasa ini, usaha Rika justru meningkat. Membuatnya berlutat di dapur sepanjang hari.

"Di rumah pakai daster, masak. Beda dengan dulu, dandan cantik, tampil di depan banyak orang," ujarnya.

Menurut Rika, usahanya sama dengan seluruh dunia: harus menanti pembeli penuh kesabaran. Beda dengan nyanyi yang jam kerjanya bisa dihitung, 3-4 jam bisa rampung.

Membuka warung butuh waktu lama. Dari pagi hingga malam. Belum lagi

masaknya yang kadang dimulai sejak dini hari.

Rika paham, kegiatan sekarang melelahkan. Namun ia menikmati.

"Sukanya dagang, berjuang dalam bentuk berbeda. Belajar jujur, mem-sak dengan cinta. Dukanya kalau pas sepi. Hahaha..." ucap Rika ibu penyanyi Nabila Maharani itu.

Dagang, selain merasakan suasana baru, juga mengikuti Nabi Muhammad, yang semasa hidupnya berdagang. Dalam menjalankan usahanya, Rika selalu mengacu tuntunan agama.

"Prinsip bisnis saya, the power of sodaqoh," tandas Rika yang masih mengamati permusikan di Indonesia.

(Lat)-f



KR-Istimewa

Warung Sop Bunda.

RESEP

Ayam Kung Pao

SELAIN rasa yang memang mengasyikkan, sensasi ayam kung pao juga karena sejarahnya. Makanan ini berasal dari Tiongkok. Sama seperti makanan dari Tiongkok – bakso, bakpau, bakmi – ayam kung pao memasyarakat. Cocok dengan lidah Indonesia.

Sejarah panjang terciptanya menu ini bermula dari koki yang bekerja pada Gubernur Shandong Tiongkok. Terbikin tidak sengaja. Dalam buku *Origins of Chinese Cuisine* (2000) karya Xu Shitao dikisahkan, Gubernur Shandong (1866-1876) Ding Baozhen baru kembali dari perjalanan dinas panjang bersama para pengawalinya. Lapar mendalam membuat Ding memerintahkan koki bikin masakan.

Si juru masak ternyata kehabisan bahan. Lalu memasak bahan dan bumbu yang ada. Ternyata masakan asal bikin itu mengena. Ding sangat senang, lalu membagikan pada para pengawalinya.

Sepeninggal Ding resep itu menyebar. Dinamai kung pao sesuai gelar yang diberikan pemerintah Qing kepada Ding atas pengabdianya. Kung Pao berarti pembela istana. Berikut resep ayam kung pao versi Sandi Saras, ibu rumah tangga yang mukim di Sleman.

Bahan :

- Ayam (dada) 2 potong.

Bumbu :

- 1/2 bawang bombay.
- 1/2 buah bawang bombay.

- 2 siung bawang putih.
- 3 buah cabe merah keriting.
- 3 sdm tepung maizena.
- 1 sdm kecap manis.
- 2 batang daun bawang.

- Ayam dipotong dadu kecil.
- Lumuri dengan parutan bawang putih, kecap manis, tepung maizena, merica dan garam. Diamkan 20 menit.
- Kemudian goreng



KR-Latief Noor

Ayam kung pao.

- 2 sdm kacang mete.
- Minyak goreng.

Bahan saus :

- 4 sdm kecap manis.
- 2 siung bawang putih.
- 2 sdm saus tiram.
- 2 sdm saus tomat.
- 1 sdm saus sambal.
- 1 sdm kecap ikan.
- 1 sdm minyak wijen.
- Merica.
- Garam.
- Gula.
- Kaldu jamur.
- Air.

Cara membuat :

ayam dengan api kecil hingga warna kecokelatan. Jika sudah matang, sisihkan.
- Tumis bawang putih, bawang bombay dan cabai hingga harum dan layu.
- Masukkan semua bahan saus. Tuang sedikit air.
- Masukkan ayam yang sudah matang.
- Tambahkan daun bawang dan kacang mete.
- Ayam kung pao siap dihidangkan.

(Lat)-f