

DAYA TARIK 'WEAR ETHNIC'

Tampil Unik dengan 'Kasoet Slewah'

BAGI fashionista, tampil menarik saja sering tidak cukup. Mereka juga butuh sesuatu yang unik, yang beda. Karenanya, para pecinta fashion ini tak henti mengeksplorasi. Mencari dan menggali ide-ide baru, yang acap kali terkesan ekstrem.

Beberapa tahun terakhir, busana bergaya etnik (*wear ethnic*) mendapatkan perhatian khusus di kalangan perancang busana. Kecenderungan masyarakat untuk menggemari wastra, atau kain-kain tradisional produk kerajinan dari etnik tertentu, memberi daya dorong yang kuat bagi para kreator busana (*fashion*



KR-Istimewa  
Beda motif sepatu kiri dan kanan.



Ryani Utami bersama model yang memeragakan busana rancangannya.

designer) untuk berinovasi menciptakan karya rancang busana yang *ethnictable*.

Ryani Utami salah satunya. Sejak awal kariernya, desainer anggota Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta ini memang telah berkomitmen untuk mengangkat wastra. Bermula dengan mengangkat tenun Banggai (Kalimantan). Responsnya sangat bagus. Busana berbasis wastra rancangan perempuan tengah baya ini tidak hanya disukai fashionista di Tanah Air, tapi juga manca negara. Faktanya, Ryani Utami pernah diundang untuk mempresentasikan karya-karyanya di New York (Amerika Serikat) dan Canberra (Australia).

Seturut kian banyaknya ragam wastra yang unik dan menarik, Ryani Utami pun lebih membuka wawasan kreatifnya untuk menggali dan mengembangkan wastra selain tenun Banggai. Ulos Batak, tenun Nusa Tenggara Timur, tenun Bima, tenun Troso dan bahkan lurik Pedan,

menjadi ladang garapan baru. Sebagai warga Yogya, tentu Ryani Utami tak mengesampingkan batik dan lurik Yogya.

"Pada dasarnya saya ingin memanfaatkan setiap kain wastra dalam berkarya. Saya berusaha memadu-padankan kain-kain wastra tersebut hingga tercipta busana-busana yang menarik dan unik," ucap Ryani Utami saat ditemui di Cupumanik Galeri, Griya Pesona Merapi, Jalan Kaliurang Yogyakarta, Rabu (13/7) siang.

Koleksi berbahan ulos Batak yang dipadukan dengan lurik Yogya, menghasilkan *wear ethnic* yang memiliki daya tarik tersendiri. Ciri khas karya-karya Ryani adalah semi *patchwork* dan penempatan rumbai sebagai aksen. Tentu saja sangat memotivasi ketika karya rancang tersebut diterima dengan sangat baik oleh pecinta fashion etnik. Indikatornya, usai dipresentasikan dalam fashion show pada akhir tahun 2021, delapan *outfit* yang dipamerkan langsung *sold*

*out*. Diikuti *pre order* yang tak lekap hingga sekarang.

Berangkat dari kegelisahan kreatif pula ketika Ryani Utami meluncurkan 'Kasoet Slewah'. Yakni sepasang sepatu yang berbeda motif dan warna antara yang kiri dengan yang kanan. Terinspirasi oleh gaya dua tokoh nasional, Sri Mulyani (Menteri Keuangan) dan Retno Marsudi (Menteri Luar Negeri), yang pada suatu kesempatan mengenakan sepatu beda warna. "Saya sangat terkesan, hingga terdorong keinginan untuk membuat yang serupa itu, namun tetap menggunakan bahan dasar kain wastra Nusantara," ceritanya.

Untuk merealisasikan idenya, Ryani Utami menjalin kerja sama dengan perajin sepatu. Kain wastra, seperti ulos Batak, tenun Bima dan sebagainya, diterapkan pada produk yang kemudian dinamakan 'Kasoet Slewah' atau yang berarti alas kaki beda corak dan warna. Kesan pertama yang nampak, memakai tampil lebih modis sekaligus unik. Apalagi

dipadukan dengan busana wastra yang dikenakan.

Ketika 'Kasoet Slewah' itu di-*launching* --awalnya sebagai pelengkap penampilan model dalam fashion show- memperoleh perhatian tersendiri. "Stok yang tersedia langsung habis terjual. Karena memang belum produksi banyak, baru 40 pasang," katanya.

Untuk mendapatkan 'Kasoet Slewah', sejauh ini Ryani Utami masih menggunakan sistem *pre order*. Sisi positifnya, pemesan bisa memilih model sepatu, motif dan warna serta ukuran yang dikehendaki.

(Linggar Sumukti)



KR-Istimewa  
Padu-paduan kain etnik.

KULINER

Nikmati Rica-rica Ayam di 'Condong Raos'



Proses memasak rica-rica ayam.

**WARUNG** bakmi Jawa 'Condong Raos' di Jalan Gambiran Yogyakarta, bukan hanya melayani bakmi goreng/ rebus, nasi goreng, capcay goreng/ rebus, namun juga memberi menu spesial nasi godok dan rica-rica ayam. Bagi pengunjung langganan dan pembeli baru selain bisa pesan bakmi, juga bisa merasakan lezatnya nasi godok dan rica-rica yang disajikan hangat.

Pemilik Warung Bakmi Jawa 'Condong Raos' Bayu Prambudi mengatakan, buka usaha di Jalan Gambiran Yogyakarta sejak tahun 2015 silam.

Sebelumnya, buka warung bakmi di Kuliner Pakualaman Yogyakarta tahun 2000-2006, kemudian pindah di Jalan Veteran Yogyakarta sampai tahun 2015. Terus pindah di Jalan Gambiran 7 tahun lalu hingga sekarang.

"Meski usaha warung bakmi Condong Raos ini, pindah beberapa kali, namun pembeli pelanggan tetap mencari. Ada yang makan di warung, namun ada pesan *WA gofood*," papar Bayu Prambudi, sambil menambahkan sebelum membuka usaha warung bakmi, pernah ikut menjadi juru masak di

Warung Bakmi 'Jumpa Pers' di depan Rumah Sakit 'Panti Rapih' Yogyakarta tahun 2000-2006.

Bayu Prambudi menjelaskan, selama ini pengunjung langganan selain pesan santap bakmi, juga banyak yang suka pesan

masakan rica-rica ayam. Untuk rica-rica ayam soal rasa pedas tergantung selera pembeli bisa pesan sedang dan super pedas. Ketika pembeli santap rica-rica ayam lebih banyak tanpa nasi. "Kemudian untuk menu spesial nasi

godok disajikan hangat, juga diminati pengunjung langganan. Ceritanya, menjajakan menu menjajakan spesial nasi godok ini karena masukan dari pengunjung langganan," kata Bayu Prambudi.

(Khocil Birawa)-d

Dendeng Batokok yang Lezat

**OLAHAN** daging sapi yang bernama dendeng Batokok ini, memang tenar sebagai masakan khas Sumatera Barat. Dua olahan dendeng yang namanya mendunia yaitu dendeng balado dan dendeng batokok.

Meski sama-sama dendeng, yang membedakan adalah cara pengolahannya. Batokok dalam bahasa minang artinya dipukul (ditokok), jadi secara umum kita pasti sudah tahu jika daging yang akan dimasak itu mesti melewati tahap dipukul-pukul atau digetok.

Dendeng batokok sangat nikmat dijadikan lauk teman makan bersama nasi. Di beberapa rumah makan Padang juga banyak yang menyediakan olahan daging ini, termasuk di Sari Bundo sendiri. Jika Anda lelah makan rendang (olahan daging sapi yang sudah diakui dunia kelezatannya), maka Anda bisa mencoba alternatif masakan daging sapi seperti dendeng ini.

Berikut resep dari Siti Rasmalia, cara membuat dendeng batokok agar bisa Anda praktekan di rumah dan sajikan untuk dimakan bersama keluarga.

Bahan dan cara membuat dendeng batokok untuk 1 kg daging:

Campur semua bahan-bahan berikut: Lada/merica bubuk, garam, air untuk merendam daging, 8 buah bawang putih yang ditumbuk atau dihaluskan, dan 6 buah jeruk nipis yang diperas.

Rebus daging dengan api kecil hingga teksturnya menjadi lembut, setelah itu angkat dan tiriskan. Air sisa rendaman jangan dibuang. Iris daging hasil rebusan tadi tipis, dan pukul-pukul menggunakan pemukul daging, atau benda keras lainnya.

Masukkan daging yang telah pipih ke dalam campuran bahan-bahan yang tadi telah di buat sebelumnya hingga bumbu rendaman meresap. Angkat dan bisa dijemur daging ini hingga kering di terik matahari, atau bisa dengan dipanggang dengan oven,

atau boleh juga langsung digoreng dalam minyak panas hingga daging benar-benar kering. Selesai.

Membuat Sambal Lado: Setelah daging dendeng batokoknya siap, sekarang saatnya buat sambal lado sebagai cita rasa khas sebuah olahan dendeng.

Tumbuk kasar bawang merah, bawang putih yang telah disiapkan di atas, campurkan juga dengan cabe dan tomat. Langsung tumis hasil tumbukan kasar tersebut di minyak goreng dan campurkan juga garam, merica dan cuka secukupnya hingga mengeluarkan bau harum pertanda tumisan matang. Selesai.

Cara penyajian dendeng batokok cukup menuangkan hasil tumisan tadi di atas dendeng kering yang telah dibuat.

(Ati)-d



Bakmi Goreng

KR-Khocil Birawa



Menu rica-rica ayam.

KR-Khocil Birawa

