

PRESENTASI DESAINER/PERAJIN MILENIAL

Angkat Tema 'Office' dengan Ragam Batik

SETELAH memamerkan karya rancang bertema Cocktail, dan sebelumnya bertema Evening, peserta pelatihan program 'Capacity Building of Contemporary Millenial Batik Fashion' yang dinisiasi Bank Indonesia perwakilan Yogyakarta dan Dewan Kerajinan Nasional Daerah (Dekranasda) DIY mengedepankan tema lain. Kolaborasi lima desainer dan lima perajin batik dari lima

bunga kantil yang melimpah di bagian bawah busana memberikan nuansa kemewahan," papar Putri Ramadhany, yang juga mahasiswi Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta, saat testimoni di kantor Dekranasda DIY, Rabu (6/12). Karya rancang bertajuk 'Siklus' anggitan Denayu dan Boem'i berbeda lagi. Busana kerja berbahan batik, menurut Lembong (Boem'i)

Gembel' dari awal hingga perubahan warna-warna asapnya yang unik," ucap Lembong menggambarkan konsep rancangannya. "Tetapi kami tidak membatasi diri pada motif Wedhus Gembel. Kami juga menggabungkan elemen-elemen seperti motif vanda tricolor, motif parijoto, serta berbagai motif detailing seperti garis dan titik. Semuanya menyatu harmonis dalam busana, menciptakan kesan dramatis dan artistik," paparnya. Aji Bayu yang berkolaborasi dengan Batik Tulus/Nabila mempresentasikan 'Surjan Trendy' dengan konsep dolanan anak. Diterangkan, penerapan batik dolanan anak memiliki fungsi edukasi. Dolanan anak mampu mengembangkan pikiran dan kreativitas, mengajarkan nilai moral ke anak-anak. Lebih jauh dijelaskan, konsep Surjan Trendy tercipta atas dasar keinginan untuk menjadikan surjan agar menjadi lebih menarik dan dapat diterima oleh kaum muda. Styling surjan trendy mengambil garis desain surjan dengan pengayaan bahan material dan kombinasi bentuk dan tekstur. Berikutnya, Donna Sita bersama Bayu Batik Sembung mengedepankan judul karya 'Langkah'. Terinspirasi dari perjalanan kehidupan yang terkadang naik, terkadang turun dan tidak menentu. Tergambarkan oleh biru pegunungan dan jalan yang panjang berliku. Hidup yang tidak pasti, menuntut kita untuk bertahan dan tetap terus berjalan. Seperti mendaki gunung, ada kalanya perjalanan itu naik, turun, berliku, dan tentu tidak mudah untuk dilalui, tetapi kaki tetap harus melangkah untuk mencapai puncak. Warna hitam, biru dan putih yang dipilih dalam koleksi ini menggambarkan adanya kekuatan untuk menjalani kehidupan dengan tenang, ringan dan tetap bercahaya, walaupun



Anggitan Putri Ramadhany dan Luxeaze.

KR-Istimewa

hidup itu sendiri penuh dengan ketidakpastian.

Sementara Neni yang berkolaborasi dengan Ayu Batik, mempresentasikan koleksi berjudul 'Abyakta'. Busana dengan material batik motif lingkaran dan bunga, terinspirasi dari uang koin. Sedangkan motif kotak-kotak terinspirasi dari Gedung Bank Indonesia Yogyakarta, memiliki

yang terletak di tengah, melambangkan pusat perhatian. Motif kawung kopi pecah bermakna pengorbanan untuk mendapatkan hasil terbaik. Motif ini juga mencerminkan kerja sama antara Bank Indonesia dan kegiatan terkait. "Seperti halnya elemen-elemen yang berjaln dalam desain batik ini, kerja sama antara lembaga keuangan dan kegiatan ini memungkinkan



Karya rancang Denayu yang berkolaborasi dengan Boem'i.

KR-Istimewa

wilayah di DIY, kali ini mempresentasikan karya kategori 'Office'.

Kolaborasi Putri Ramadhany dengan Luxeaze misalnya, mengedepankan karya rancang yang mereka beri judul 'Floral Harmony'. Busana ini, seperti dijelaskan Putri, menciptakan keselarasan yang indah antara motif bunga melati dan bunga kantil. Desainnya menggabungkan elegansi tradisional dan fungsionalitas modern dalam satu kesatuan yang sempurna.

"Setiap detailnya merangkul harmoni antara dua motif bunga yang melambangkan keindahan dan kelimpahan. Bunga melati yang mekar di kerah dan lengan menunjukkan keanggunan, sementara

terinspirasi dari salah satu peristiwa yang dikenang pascaerupsi Gunung Merapi. "Motif batik kami mengambil inspirasi dari keindahan dalam perubahan alam, seolah-olah memetakan transformasi 'Wedhus



Koleksi Abtakta karya Neni dan Ayu Batik.

KR-Istimewa



Garapan Aji Bayu dan Nabila

KR-Istimewa

makna yang dalam.

Diuraikan, motif lingkaran melambangkan siklus kehidupan, seperti uang koin yang selalu berputar dalam perekonomian. Motif bunga

pertumbuhan dan perkembangan sektor ekonomi. Dalam konteks office looks, batik ini memberikan pesan tentang profesionalisme dan keberlanjutan," tegasnya. (Linggar)

KULINER

WARUNG TONGSENG SAPI DAN AYAM MBAH SIS
Daging Empuk dan Rasanya Lezat



KR-Khocil Birawa

Menu tonggeng balungan ayam.

MASAKAN tonggeng daging kambing sudah biasa. Namun bagi Mbah Suminem Siswosuwarno, menawarkan hidangan tonggeng berbahan daging sapi dan ayam, sebuah pengecualian. Selain menjajakan tonggeng daging sapi dan daging ayam, juga membuat menu alternatif tonglungtik (tonggeng balung pitik) yang selama ini telah digemari pembeli langganan.

Warung tonggeng sapi dan ayam yang dirintis Mbah Suminem Siswosuwarno, di salah satu deretan kios Barat Pasar Gampingan Jalan H Amri Yahya Wirobrajan Yogya-

karta, setiap hari buka mulai pukul 11.00-21.00 WIB. Mbah Sis dalam memasak dan melayani para pembeli dibantu Tuminem. Tuminem mengungkapkan, warung tonggeng sapi dan ayam Mbah Sis dirintis sekitar 2 tahunan, setelah pandemi Covid-19. Memasaknya, tonggeng balung ayam dengan daging yang direbus dulu agar bisa empuk dan lezat karena bumbunya remasuk layaknya masakan tonggeng. Kemudian ketika ada pembeli baik pelanggan rombongan maupun pembeli umum, untuk proses memasak tonggeng ayam lebih cepat.

Karena karena daging ayam sudah direbus matang tinggal dimasak dengan kuah bumbu hidangan tonggeng. Demikian pula untuk masakan tonggeng ayam, tonggeng daging sapi dan tonggeng balungan ayam, dagingnya empuk, rasanya lezat yang disajikan hangat.

"Pengunjung ketika santap tonggeng ayam, daging sapi dan tonggeng balung ayam dapat menemukan hidangan khas Jawa yang rasanya lezat pula," papar Tuminem sambil sibuk

beli langganan yang jajan pula. Pembeli langganan beragam profesi ada pegawai negeri, wiraswasta, pengemudi jasa transportasi, anak-anak muda yang hobi santap masakan tonggeng daging sapi dan daging ayam. Bahkan ada pula pembeli dari luar kota yang sedang berkunjung liburan di Yogyakarta.

"Ada juga pembeli kalangan anak-anak muda rata-rata sedang berkunjung melihat acara seni dan budaya yang dilaksanakan di Jogja National



KR-Khocil Birawa

Menu tonggeng daging sapi.

proses memasak tonggeng ayam dan daging sapi.

Dikatakan Tuminem, masakan tonggeng daging sapi dan ayam, untuk bumbunya sebagaimana hidangan tonggeng daging kambing. Yang membedakan tonggeng berbahan daging sapi dan daging ayam. Kemudian tonggeng daging sapi dan daging ayam dengan rangkaian irisan tomat, kol dan berambang. Bagi penyuka rasa pedas, disediakan cabai dan merica bisa mengambil secara prasmanan sesuai selera. Selama ini pembeli mulai ramai ketika santap siang santap dan malam. Namun pada saat buka mulai pukul 11.00 WIB, sudah mulai ada pembeli yang jajan. Selain itu, sore hari banyak pem-

Museum (JNM) Gampingan. Karena lokasi warung tonggeng sapi dan ayam Mbah Sis tidak jauh dari JNM Gampingan Wirobrajan," imbuh Tuminem. Pengemudi taksi Rohmat menjelaskan, awal jajan di warung tonggeng daging sapi dan ayam Mbah Sis, diberitahu teman. Ternyata, ketika santap tonggeng sapi dan daging rasanya enak dan dagingnya empuk.

"Akhirnya, setelah merasakan masakan tonggeng daging sapi dan daging ayam ala warung Mbah Sis di Gampingan, menjadi salah satu pembeli langganan," kata Rohmat, saat jajan tonggeng daging sapi, Sabtu (16/12) siang. (Khocil Birawa)-d

Resep Oseng Pokak



KR-Istimewa

Oseng pokak.

BANYAK tanaman yang bisa digunakan untuk pengobatan sekaligus bahan makanan. Salah satunya pokak (ada yang menyebut cokak). Tumbuhan yang termasuk suku terong-terongan mudah ditemukan di pekarangan.

Pokak dipercaya bisa mengobati diabetes. Kandungan antioksidan di dalamnya bisa menurunkan tekanan darah tinggi. Juga mampu mengatasi persoalan pencernaan seperti diare atau sakit perut. Bahkan dapat menurunkan risiko kena stroke dan penyakit kardiovaskular.

Selain untuk lalapan, pokak juga lezat dioseng-oseng. Di Saung Kinasih Bendung Semin Gunungkidul, oseng pokak menjadi menu andalan yang diminati penyuka kuliner.

Menurut Asih, pemilik Saung Kinasih Bendung Semin, oseng pokak gampang pembuatannya. "Bisa dengan bahan utama pokak atau lencak. Kalau pokak agak kasar tapi enak. Kalau lencak halus tapi ada

rasa pahitnya. Saya lebih suka pakai pokak," terang Asih. Inilah resep oseng pokak versi Saung Kinasih Bendung Semin.

Bahan:

- Pokak.
- Pete.
- Cabai merah dan hijau.
- Cabai rawit.
- Ebi.

Bumbu:

- Bawang merah.

- Bawang putih.
- Laos.
- Gula merah.
- Daun salam.
- Garam.
- Micin.
- Minyak goreng.
- Air.

Cara Membuat:

- Pokak ditumbuk kasar, dicuci bersih. Setelah itu dikeluarkan sebagian isinya.
- Bawang merah dan bawang putih diiris, lalu digoreng hingga kecoklatan. Setelah itu masukkan ebi yang telah ditumbuk.
- Juga masukkan cabai yang telah diiris. Pun pete.
- Laos yang telah ditumbuk, juga dimasukkan.
- Tambah air sedikit agar bumbu tercampur rata.
- Kemudian pokak dimasukkan. Ditambah garam, gula jawa, dan micin.
- Setelah semua bahan masuk, tambah sedikit air.
- Masak hingga matang.
- Setelah empuk, oseng pokak siap dinikmati.

Oseng pokak, kata Asih, cocok disantap dengan nasi putih atau tiwul, atau campuran keduanya.

"Kadang ada yang menambahkan lauk ikan asin dan tumis kangkung," ujar Asih.

(Lat)-d



KR-Istimewa

Paket oseng pokak khas Bendung Semin Gunungkidul.



KR-Khocil Birawa

Tuminem sedang proses memasak tonggeng ayam pesanan pembeli.