

KARYA KREATIF HENDRI BUDIMAN

Menyusun Perca Jadi 'Puzzle' Batik



Hendri Budiman

Hendri Budiman di tengah model yang memeragakan karyanya.

KR-Istimewa

"DEMI semakin memasyarakatkan busana batik, terutama di kalangan kaum milenial, para *fashion designers* dituntut senantiasanya melahirkan karya-karya kreatif mereka. Hal itu pula yang dilakukan Hendri Budiman. Perancang busana anggota Indonesian Fashion Chamber (IFC) *chapter* Yogyakarta ini, sejak jauh hari menyadari pentingnya untuk terus mengeksplorasi batik. Menghasilkan baju-baju batik *ready to wear* yang *fashionable*.

"Sudah menjadi komitmen saya sejak awal untuk terus menekuni dan memanfaatkan batik dalam setiap karya yang saya hasilkan. Saya meyakini, batik sangat membuka ruang kreatif bagi para kreator (*fashion designer*) untuk menghasilkan motif-motif dan karya rancang baru yang lebih estetik," tutur Hendri Budiman. Teraktual, Hendri Budiman

meluncurkan sederetan koleksi yang diberinya titel 'Puzzle'. Berupa sederet rancangan



Padu-padan perca batik.

KR-Istimewa

menggunakan material batik dengan pewarna alam. Yang menarik, karena berkonsep *sustainable fashion* (berkelanjutan), busana-busana anggitan Hendri Budiman proses produksinya amat ramah lingkungan dan beretika baik. Secara ekonomi mendukung kelangsungan hidup para pekerja yang terlibat di dalamnya.

"Produk yang dibuat dengan konsep *sustainable* memberikan benefit secara sosial dan ekonomi dalam keseluruhan produksinya tanpa mengotori lingkungan," Hendri Budiman menegaskan.

Dalam koleksi kali ini, Hendri Budiman menggunakan kain katun dengan proses batik sepenuhnya memanfaatkan warna

alam. "Untuk mengurangi limbah kain, saya menggunakan teknik *patchwork*. Menyusun dan menjahit satu per satu perca kain, seperti menyusun puzzle. Perlu kesabaran dan kecermatan demi mendapatkan padanan indah pada kain," ungkapnya lebih jauh.

Tentang teknik *patchwork* itu sendiri, Hendri Budiman mengaku terinspirasi dari susunan puzzle. Secara filosofis, menurutnya, kehidupan manusia tak ubahnya seperti sebuah puzzle. Selalu ada kepingan yang harus disatukan.

"Dalam berkehidupan sosial, kita harus saling melengkapi, saling memahami dan menghormati. Bukan sebaliknya, saling menyalahkan dan memfitnah. Sama seperti puzzle, kita susun langkah demi langkah, sehingga terbentuk gambar yang indah, yang harmoni," tutur perempuan paruh baya tersebut.

Setelah teraplikasi dalam wujud busana yang secara umum bersiluet I dan H, karya-karya tersebut sungguh mencengangkan. Susunan perca dengan aneka motif batik tampak tertata rapi dan terkesan futuristik. Dipadu-padankan dengan wastra, terbentuklah busana siap pakai yang layak dipresentasikan dalam berbagai kesempatan. Mau untuk menghadiri pesta (*cocktail party*), *hangout* ke mall, atau menghadiri resepsi pernikahan.

Sesuai dengan semangat *sustainable* yang diusung, untuk setiap bahan yang digunakan tidak menyisakan selembar limbah pun. "Dengan teknik *patchwork*, semua guntingan bahan (*perca*) dimanfaatkan dalam penyusunan puzzle batik ini," tandas Hendri Budiman. (Linggar Sumukti)



Busana rancangan Hendri Budiman.

KR-Istimewa

KULINER

Nasi Bebek Khas Madura Kaya Rempah

INDONESIA kita sangat kaya akan banyak hal. Dari suku, produk budaya hingga ragam kulinernya. Maka orang bilang, seolah tak akan selesai sehari kita menghitung keanekaragaman kekayaan kuliner asli Indonesia.

Kali ini kita bahas kuliner asli dari tanah Madura, yakni Nasi Bebek. Nasi Bebek sudah dikenal sejak lama di Pulau Madura, Timur Laut Kota Surabaya.

Nasi Bebek adalah kuliner kedua yang terkenal dari Madura. Nomor satunya adalah Sate Madura.

Nasi Bebek sebenarnya merupakan olahan Bebek Goreng, sama halnya Ayam Goreng. Namun bedanya di bumbu penyerta atau pendamping.

Sholeh (30) adalah pemuda yang berani memanggalkan Nasi Bebek ke masyarakat Kota Semarang, di kawasan Perumahan Beringin, Ngaliyan.

Kios Warung Bebek di depan eks Kantor Kelurahan Beringin kini pun jadi ramai karena banyak dikunjungi penikmat kuliner yang penasaran.

Sholeh yang baru buka sebulan, karena sebelum-

nya malang melintang di Jakarta hampir 6 tahun, mencoba meramaikan Kota Semarang dengan menghadirkan Nasi Bebek.

Bebek yang digunakan adalah bebek kampung muda. Alasannya tekstur dagingnya keset, padet dan minim lemak.

"Biasanya digunakan bebek kampung, untuk bisa mendapatkan sensasi daging bebek. Kalau pakai bebek hybrid terlalu banyak lemak, dan cita rasa bumbu hitamnya akan tergeser oleh gurihnya lemak," kata Sholeh.

Sebelum digoreng, bebek dan ayam direbus dengan dibumbu kuning sampai meresap dan empuk. Setelah itu digoreng hingga mendapati kulit kering dan daging yang matang, empuk dan gurih.

Dalam penyajian ada tiga bumbu penyerta atau *toping*, pertama adalah *srandeng* kelapa, bumbu item dan sambal ijo. *Srandeng* adalah parutan kelapa muda yang digoreng dengan (tanpa minyak) atau sangrai. Citarasa *srandeng* ini manis dan kemprik alias renyah kering.

Yang khas pada Nasi Bebek ini yakni Bumbu Ireng. Bumbu Ireng merupakan olahan dari rempah. Sholeh mengemukakan bahwa bumbu ireng ini terbuat dari parutan rempah, di antaranya parutan laos dan sejumlah rempah lainnya.

Dimasak goreng dengan campuran parutan kelapa sehingga keluar minyaknya. Tentu ada bumbu-bumbu lain seperti lada, ketumbar, pala dan banyak lainnya. Karena diolah sedemikian rupa, maka memiliki cita rasa

yang unik namun khas lezatnya.

Ibarat kata, makan bumbu ireng dengan nasi putih pun sudah lezat dan habis nasi.

Untuk citarasa pedas, ada sambal cabe ijo yang diolah seger menggunakan campuran tomat muda. Tambah nikmat, menyantapnya menggunakan lalapan potongan timun dan daun kemangi.

"Kedua lalapan ini punya manfaat, selain untuk menambah selera makan. Potongan timun untuk menurunkan kolesterol dan tekanan darah, sedangkan daun kemangi selain bisa menghilangkan aroma amis, juga menambah stamina pria," ujar Sholeh.

Pria asli Madura yang kini mengadu nasib di Semarang, mengaku sengaja 'babad alas' mempopulerkan Nasi Bebek.

"Di Jakarta dulu saya ikut kakak. Sudah 6 tahun jualan, terakhir bisa jual habis 30 ekor bebek. Satu bebek bisa jadi 8 potong. Selain melayani pembeli yang datang ke warung, juga layani pemesanan antar melalui jasa *antar online*," papar Sholeh.

Baru sebulan buka di Semarang, baru bisa melayani 10 ekor khusus bebek. Awalnya hanya 2 hingga 3 ekor namun berangsur meningkat. Khusus di warungnya ini, Sholeh melayani pula penggunaan daging ayam serta tahu dan tempe. Semua disajikan dengan jumbu irengnya.

Silakan kalau penasaran mampir ke Warung Nasi Bebek Sholeh di Perumahan Beringin, Ngaliyan Semarang. Dijamin josssss. (Chandra AN)-d



Bumbu ireng yang terbuat dari rempah.

KR-Chandra AN



Topping *srandeng* dan sambal ijo.

KR-Chandra AN



Daging yang keset dan minim lemak.

KR-Chandra AN

Mengenal Horenso Bayam Jepang

BAYAM Jepang kini makin populer, karena dinilai memiliki banyak khasiat. Tak heran jika horenso banyak digunakan pada berbagai menu hingga untuk campuran jus. Horenso memiliki kandungan vitamin dan mineral yang berguna untuk kesehatan tubuh.

Beberapa literatur menunjukkan Horenso mengandung vitamin K, lutein, dan vitamin A, sehingga dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak-anak, ibu hamil dan menyusui.

Beberapa manfaat horenso, di antaranya:

*) Kandungan vitamin K dalam bayam Jepang berfungsi meregenerasi sel-sel kulit. Efeknya bahkan lebih baik dibandingkan dengan vitamin E, sehingga menghambat penuaan dini.

*) Horenso juga memiliki zat besi yang tinggi, sehingga bisa mencegah anemia. Apalagi zat besi dibutuhkan bagi perempuan saat menstruasi dan masa nifas.

Manfaat lainnya adalah menjaga kesehatan mata.

Vitamin A dan betakaroten membantu menyehatkan otot mata. Sedangkan lutein di dalamnya dapat menangkal radiasi bebas sinar matahari yang dapat menyebabkan kebutaan.

*) Mencegah kanker Vitamin C, vitamin A, dan vitamin K adalah antioksidan yang sangat penting dalam mencegah terbentuknya radikal bebas di dalam tubuh. Radikal bebas dapat menyebabkan kerusakan sel dan penyakit kanker. Vitamin K bersifat racun bagi sel-sel kanker dan menghancurkannya dari dalam. Namun vitamin ini tidak merusak sel-sel yang sehat.

*) Horenso memiliki kandungan asam folat tinggi sehingga sangat penting untuk ibu hamil agar kandungannya sehat.

*) Bayam Jepang mengandung kalsium tinggi dan vitamin K untuk menjaga kekuatan tulang, mencegah osteoporosis, dan mempercepat pertumbuhan tulang serta gigi anak.

*) Memperlancar pencernaan, karena horenso kaya akan serat pangan yang sangat berguna untuk memperlancar pencernaan. Serat juga akan membantu penyerapan zat gizi dalam makanan dan menjadikan seseorang kenyang lebih lama.

*) Horenso aman bagi penderita diabetes penderita diabetes, karena berguna mencegah lonjakan darah. Antioksidan di dalam bayam serta kandungan magnesium dan beta karotennya mampu mencegah terjadinya diabetes tipe 2. Selain itu, sayur ini dipercaya mengatasi peradangan dan komplikasi akibat diabetes tipe 2 serta mencegah terjadinya resistensi insulin. (Pra)-d

