

SHIBORI UNTUK SEMUA KALANGAN

Sepanjang Masa dengan Kreasi Jumputan



Yustina Sri Mulyani (dua dari kanan) pada pengujung pergelaran di Hotel Sahid Yogyakarta.

KAIN jumputan sebagai salah satu hasil kreasi perajin dan desainer busana, dari waktu ke waktu senantiasa mengalami perkembangan. Di Yogyakarta, salah satu perajin jumputan sekaligus perancang busana yang cukup eksis saat ini adalah Yustina Sri Mulyani, pemilik brand Bleemo Craft.

Di Jepang, jumputan yang dikenal dengan sebutan shibori, mendapat posisi terhormat di dalam lingkup keluarga kerajaan, maupun para pecinta fashion. Banyak kalangan atas di 'Negeri Sakura' menjadikan shibori untuk kimono-kimono kebesaran. Tentunya dengan keragaman motif dan bahan dasar (kain) pilihan. Suka atau tidak suka, Jepang merupakan 'kiblat' shibori.

Yustina sebagai salah satu pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Yogyakarta, dalam beberapa tahun terakhir mencoba mempelajari dan mendalami jumputan, setelah belasan tahun sebelumnya giat mengolah batik. Bleemo Craft yang

dikelola Yustina, pada awalnya memproduksi aneka souvenir, yang keseluruhan bahan bakunya berupa kain batik dan aneka wastra



Karya kolaborasi dengan Benang Lusi.

lainnya. Bahkan pada masa awal perintisan usaha, Yustina juga membuat souvenir berbahan baku tanah liat untuk membuat gerabah, lalu tanaman enceng gondok untuk bikin aneka tas dan alas kaki.

Yang jelas, sejak Bleemo Craft berdiri tahun 2011, Yustina tak pernah berhenti berinovasi. Memanfaatkan keragaman motif kain batik, dan kemudian berkembang dengan shibori atau jumputan. Menurutnya, semua berawal dari kecintaan terhadap motif-motif yang terbuat dari metode

jumputan dan shibori. Di sana perempuan paruh baya ini merasa mendapatkan ladang kreasi yang seolah tidak terbatas.

"Dari Tahun ke tahun dengan banyaknya peminat terhadap kain jumputan/shibori. Bleemo Batik dan Craft mulai melebarkan sayap dengan berbagai macam produk. Adapun produk-produk yang dihasilkan antara lain kain jumputan/shibori, kain batik, produk fashion, serta berbagai macam kerajinan meliputi sarung bantal, tas, sandal, dompet, topi, masker, bantal leher dan masih banyak lainnya. Produk Bleemo Craft dibuat dengan variasi proses pewarnaan alamai maupun sintetis," papar Yustina saat berkunjung ke Redaksi KR, Minggu (14/1).

Untuk semakin memperkenalkan produk-produk yang dihasilkan, terutama busana berbasis jumputan/shibori, Yustina mulai rajin mengikuti pameran dan pergelaran peragaan busana (fashion show). Terakhir pada malam pergantian tahun 2023/2023 lalu, mempresentasikan karya termutakhir di Hotel Sahid Yogyakarta. Sebelumnya, Yustina yang kini menjadi mitra Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, turut menyemarakkan Jogja Fashion Week (JFW) 2023 di Joga Expo Centre Yogyakarta.

Pada kesempatan mengikuti JFW, Yustina mulai banyak memperkenalkan pemakaian warna-warna alam dalam setiap busana rancangannya. Berbeda dari sebelumnya yang lebih mengedepankan warna-warna yang 'tajam' (mencolok). Perubahan 'gaya' ini kemugnkinan akan diteruskan, tentu setelah mempelajari perkembangan dan kecenderungan tren. Kebetulan pula, dalam JFW lalu ia berkolaborasi dengan desainer Yogya lainnya, Benang Lusi, yang menganggit karya berbahan lurik.

Setelah sekian tahunmenekuni dan mendalami, Yustina sepertinya telah benar-benar tak dapat dilepaskan dari jumputan/shibori. Ia pun bertekad untuk terus mengeksplorasi dan

menciptakan karya-karya terbaik dengan bahan jumputan ini, yang menurutnya berbeda dengan yang lain. "Jumputan itu sepanjang masa, kreasinya tidak pernah selesai. Selalu tersedia ruang untuk berinovasi, baik dalam motif maupun warna. Saya pun tertantang, harus bisa mengembangkan lagi agar tidak monoton," tegasnya.

Dalam konteks penampilan, seperti yang telah dilakukan bersama Benang Lusi, ke depan Yustina juga akan mencoba mengombinasikan jumputan dengan wastra lain. Semisal dengan kain tenun ikat, lurik, juga pakai bordir atau dengan tali-tali.

Yustina mengungkapkan, sejauh ini karya-karyanya banyak diminati wisatawan, baik dari manca negara atau dari luar Pulau Jawa. "Disukai oleh para remaja sampai orang tua, kalangan menengah ke atas. Busana bisa untuk formal maupun kasual," ujarnya. (Linggar Sumukti)



Jumputan khas koleksi Bleemo Craft.

KULINER

WARUNG GUDEG KOYOR YU PAR

Alternatif Santapan Malam Hari



KR-Khocil Birawa

Warung gudeg koyor.

GUDEG makanan khas merakyat menjadi kuliner ikon Kota Yogyakarta yang dikenal masyarakat berbagai daerah. Gudeg ada yang disajikan kering dan basah. Bagi pecinta kuliner yang ingin santap gudeg, mudah karena banyak warung gudeg di kota budaya ini. Bagi wisatawan Nusantara dan wisatawan mancanegara yang ingin santap makanan gudeg dapat memilih sesuai selera.

Pecinta gudeg dapat menikmati hidangan gudeg koyor daging sapi hasil kreasi Partini yang dijual di Warung Gudeg Koyor Yu Par di Blawong 1 Trimulyo Jetis Bantul.

Sajian gudeg koyor ala Warung Yu Par dapat menjadi hidangan alternatif.

Partini, pemilik warung gudeg koyor Yu Par mengatakan, gudeg koyor sapi bisa empuk karena proses masak direbus sekitar tiga jam. Selain koyor, pembeli bisa pesan gudeg daging, juga lauk kikil yang empuk.

Sajian satu porsi nasi gudeg koyor dengan rangkaian sayur sambal krecek, sayur sambal ati sapi, ayam suwir, kuah sayur opor areh gurih dan sambal matang cabai merah. Disediakan lapangan pete pula.

Gudeg koyor dan kikil sapi yang empuk yang disajikan hangat dan lezat kare-

na beragam bumbu rempah remasuk. Berbagai bumbu



Sayur sambal krecek.

rempah berupa bawang, brambang, jahe, kencur dan tanpa micin.

Pembeli bisa juga tambah opor ayam kampung dan telur bebek. "Sehari bisa menghabiskan ayam kampung rata-rata sekitar 20 ekor, telur bebek 300 biji, koyor dan kikil sapi 20 kg. Iso dan babat 20 kg," papar Partini.

Dikatakan Partini, warungnya buka sore pukul 17.00-00.00 WIB. Saat buka biasanya sudah banyak pembeli yang antre.

Malam hari makin ramai, pembeli makin banyak. "Selama ini selain hidangan gudeg koyor dan tambahan berbagai lauk yang dijualan disajikan hangat dan lezat, juga pelayanan yang ramah serta cepat saji. Karyawan ada sebelas orang," terang Partini.

Para pembeli sebagian



KR-Khocil Birawa

Paket gudeg koyor.

besar langganan bakmi. Karena sebelum pandemi Covid-19, Partini jualan bakmi. Namun ketika terjadi pandemi Covid-19, bakmi tutup. Lalu membuka warung angkringan yang akhirnya tidak bertahan

lama alias tutup. "Akhirnya usaha gudeg koyor ini, dan berkembang. Bahkan pembeli rombongan langganan dulunya sering jajan bakmi. Suka menikmati gudeg koyor," (Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa

Menu tambahan iso babat.