

RAGAM PELUANG PRODUK 'HANDMADE'

Mengangkat Batik dan Shibori Unik



Mempresentasikan busana shibori di Jogja Fashion Week.

KR-Istimewa

RAGAM produk kerajinan tangan (*hand made*) senantiasa mendaparkan tempat spesial. Di sejumlah negara bahkan diposisikan sebagai karya seni yang diapresiasi tinggi.

Masyarakat Yogyakarta, sejak zaman dahulu dikenal sebagai penghasil produk kerajinan. Ada banyak sekali karya seni buatan tangan yang dihasilkan. Memanfaatkan aneka material sebagai bahan baku. Mulai dari tanah untuk pembuatan gerabah, tanaman enceng gondok untuk bikin aneka tas dan alas kaki, serta kain wastra untuk menghasilkan aneka produk kerajinan berkualitas unggul.

Ragam peluang yang tersedia lewat produk-produk kerajinan (*hand made*), pun memantik semangat Yustina

Sri Mulyani untuk terlibat di dalamnya. Bermula pada 12 tahun silam, tepatnya tahun 2011, ketika dirinya menampaki semakin banyak masyarakat, terutama turis asing yang datang di Yogyakarta, memburu aneka produk kerajinan sebagai souvenir.

Sebelumnya, Yustina sempat bekerja pada perusahaan/toko batik di Yogyakarta. Dari pengalaman bekerja itu pula ia semakin mematangkan niat untuk berwirausaha. Langkah pun dimulai dengan menyulap rumahnya di kawasan Badran, Bumijo, Jetis, Yogya sebagai 'bengkel kerja'. Dibantu beberapa orang, perempuan kelahiran 19 Oktober 1977 ini mulai membuat aneka produk kerajinan tangan berbahan batik dan jumputan.

"Saya membuat produk *hand*

made kreasi sendiri, berupa aneka macam tas, dompet, sendal dan sebagainya. Kemudian saya titipkan ke toko, selain dipasarkan lewat media sosial. Ternyata berkembang. Terutama setelah menjadi binaan Disperindag Yogyakarta," papar perempuan yang pernah menimba ilmu di sekolah pariwisata tersebut.

Secara bertahap Yustina berusaha mencari terobosan. Semakin tertantang dan lebih percaya diri setelah melabeli produknya dengan brand *Bleemo*. Ada semacam tanggung jawab moral untuk menghasilkan karya-karya inovatif dan unik yang lebih berkualitas. "Prinsip saya, jangan takut bersaing. Untuk berkembang, kita digembleng oleh persaingan," katanya.

Ketika tahun 2014 produk jumputan dan shibori *booming* dan 'terangkat' di pasaran, Yustina sudah terlibat di dalamnya. Menurutny, itulah momentum yang di kemudian hari membawa langkah kreatifnya masuk dunia fashion.

Banyak manfaat yang didapat Yustina ketika menjadi binaan Disperindag Yogyakarta. Amsal diajak mengikuti fashion show. Pengalaman baru yang menyenangkan, sekaligus membuka pemahaman baru dalam proses kreatif. "Sangat mengesankan, bertemu dengan sesama pelaku industri fashion. Bisa saling *sharing*, terutama bisa mendapatkan banyak masukan

dari para desainer senior," ujar Yustina yang kini menjadi mitra Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta. Dari sana pula Yustina berkesempatan mengikuti Jogja Fashion Week dan berbagai agenda fashion show lainnya.

Dari situlah Yustina kemudian berketetapan untuk semakin fokus mengembangkan produk fashion. Sesuai awal ketertarikannya, di jagad fashion pun dirinya memilih untuk mengeksplorasi dan mengembangkan jumputan dan shibori, serta tentu saja batik yang menjadi daya dorong awal.

"Dalam membuat motif untuk busana, saya mengombinasikan jumputan dengan

shibori. Berbeda ketika membuat gambar dengan teknik batik, menuangkan gambar menggunakan teknik jumputan memang sedikit lebih sulit, tetapi hasilnya benar-benar unik," papar Yustina saat bertandang ke Redaksi *Kedaulatan Rakyat*, Kamis (18/5) siang.

Motif jumputan karya Yustina relatif berbeda. Umumnya menuangkan warna-warna lebih tegas, lebih berkarakter. Terkait teknik pewarnaan, Yustina mengaku mengombinasikan antara pewarna alam dan sintesis. Sedangkan busana yang dibuat umumnya *dress* perempuan, meski tak mengesampingkan baju-baju untuk kaum pria.

Yustina menyebutkan, produk *hand made* yang dihasilkan Bleemo kini telah menembus pasar internasional. Dikirim ke negeri jiran Malaysia dan Thailand, hingga terbang ke Belanda. "Buat saya ini memberi kebanggaan tersendiri, terutama karena karya kerajinan tangan dari Yogya kembali menembus pasar internasional," ucapnya. (Linggar Sumukti)



Yustina (tengah) bersama model yang memeragakan karyanya.

KR-Istimewa



Bergaya dengan busana jumputan warna tegas.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG LEGENDARIS 'MOERNI 78'

Nikmati Hidangan Merawat Kenangan



Es teler Murni 78.

KR-Khocil Birawa



Es dawet.

KR-Khocil Birawa

MINUMAN es teler, es buah dan bestik komplet. Tiga menu tersebut unggulan warung Moerni 78 Jalan Tukangan Yogyakarta. Wajar menu minuman dan makanan tersebut banyak diminati para penggemar kuliner yang jajan di Moerni 78. Varian menu alternatif minuman es roti kelapa muda, es susu coklat, es burjo komplet, es dawet dan minuman lain. Untuk menu makanan yang juga digemari pengunjung: bakmoy ayam, lontong opor ayam, tahu telor, gado-gado lontong, rawon ayam, nasi goreng ayam, kwetiau goreng.

Warung Moerni 78 termasuk salah satu kuliner legendaris di Yogyakarta yang kini ditangani David generasi ketiga. Menurut David, warung Moerni 78 usaha keluarga. Mulai jualan tahun 1978, mam-

pu bertahan dan berkembang hingga sekarang. Bahkan pengunjung dan langganan yang jajan sekitar tahun 1970-1990-an, masih bernostalgia jajan bersama keluarga. Kemudian pengunjung generasi muda era tahun 2000-an, juga banyak yang menjadi langganan baru.

Ketika Lebaran, tahun baru dan hari libur panjang, pengunjung langganan luar kota datang merawat kenangan. Mereka kebanyakan pesan minuman es teler, es buah, bakso dan bestik. Ada pula, pengunjung pesan minuman es burjo, es dawet, dan makanan alternatif nasi rawon dan hidangan lain sesuai selera. Pengunjung langganan generasi muda mendapat infonya dari media sosial. "Hanya saja mereka diajak keluar-

ganya jajan bernostalgia terus menjadi pelanggan tetap," papar David.

Pengunjung ramai saat makan siang, sore dan makan malam. Pengunjung langganan makan siang mayoritas karyawan swasta. Dari sore hingga malam kebanyakan keluarga. Untuk tem-

pat duduk ada tiga ruang. Dua ruang dengan tempat duduk bebas rokok. Sehingga pengunjung saat santap dan santai ngobrol bisa menemukan suasana nyaman. Satu ruang area merokok.

Selain itu, pelayanan ramah dan cepat saji. "Tentu saja soal rasa baik

minuman dan makanan tetap dijaga. Warung Moerni 78 setiap hari buka mulai pukul 09.00-21.00," imbuh David.

Pengunjung langganan Risa Fitriana menjelaskan ikut menjadi pengunjung langganan di warung Moerni 78, awalnya dulu diajak jajan orangtua yang langganan ketika SMP. Saat ini jajan rombongan bersama teman-teman kuliah. Menu yang paling primadona es teler, es buah, dan makanan bestik komplet serta bakso.

"Karena es teler duren, rasanya manis dan khas. Termasuk, es buah rasanya manis pula. Kemudian bakmoy ayam, bestik dan bakso, rasanya enak. Bahkan usai santap hidangan dan minum es teler, kenyang dan senang," kata Risa Fitriana, saat usai santap di Moerni 78, Jumat (19/5) sore.

(Khocil Birawa)-d



Suasana pengunjung warung Moerni 78 Tukangan Yogya.

KR-Khocil Birawa

Daging Sapi Masak Paprika



KR-Prabandari

Daging sapi masak paprika.

MENU dari daging sapi populer sejak dulu. Sumber protein hewani tersebut menjadi favorit masyarakat. Globalisasi dan banyaknya persinggungan antar-bangsa, membuat menu daging sapi juga mengalami perkembangan. Variasi menu dari daging sapi semakin berkembang.

Salah satu menu daging sapi yang populer daging sapi masak paprika. Menu tersebut diadaptasi dari menu makanan Asia Tengah, seperti Azerbaijan dan Uzbekistan.

Untuk membuat daging sapi masak paprika, bahan yang diperlukan:

250 gram daging sapi, satu paprika, satu bawang bombay, palm sugar atau gula Jawa, 5 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, garam, penyedap jika suka, kecap dan lada.

Kupas dan iris bawang merah dan bawang putih, sisihkan. Cuci dan iris paprika bentuk dadu. Bawang Bombay dikupas dan iris dadu.

Siapkan wajan beri minyak sedikit tumis bawang merah dan bawang putih. Setelah layu, masukkan daging sapi yang telah dimarinasi.

Aduk sebentar dan masukkan air 150 ml. Tutup wajan dan biarkan daging dimasak sampai empuk.

Sekali-sekali buka tutup wajan. Masukkan paprika dan bawang bombay, garam dan penyedap. Aduk-aduk dan tes rasa. Daging sapi masak paprika pun siap disajikan.

(Prabandari)-d