

KERAJINAN PERAK YOGYAKARTA DI INACRAFT 2024

Selalu Ada Cerita pada Setiap Karya

JELANG digelar Inacraft, yakni pameran produk kerajinan paling bergengsi di Indonesia, para pelaku industri kerajinan mulai bersiap diri. Dari Yogyakarta, salah satunya Selly Sagita yang membawakan brand Borobudur Silver.

Inacraft 2004 akan diselenggarakan di Jakarta, 28 Februari hingga 3 Maret 2004. Dalam pameran tahunan yang telah berjalan sejak 24 tahun silam ini, hampir semua produk terbaik hasil karya perajin dan para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dari seantero nusantara dipamerkan dan dipasarkan. Di sinilah transaksi antara produsen dan buyers terjadi. Di sinilah para perajin dan produsen kerajinan menjangkau pelanggan potensial.

Bagi Selly Sagita, ini merupakan Inacraft kedua yang diikuti. Untuk kesempatan kali ini, Borobudur Silver tidak hanya menawarkan produk-produk mutakhir yang variatif, dari mulai bros, perhiasan, hingga tas perak. Tetapi juga ingin lebih mengangkat brand Kemayu Jewellery. Sebenarnya, Kemayu Jewellery ini sudah launching pada tahun 2020, tetapi memang sempat stagnan. Dikelola oleh puteri Selly Sagita, yakni Lupita Saga Bintoro.

"Jenis barang kerajinan produk Kemayu ini lebih untuk memenuhi permintaan pasar anak muda milenial," terang Selly Sagita dalam percakapan dengan wartawan di

Borobudur Silver Yogyakarta, Rabu (21/2) lalu.

Disampaikan bahwa pada 2023 Kemayu Jewellery terpilih sebagai 'Young Entrepreneur' dalam acara 'Jogja Fashion Dunia'. Kemayu Jewellery juga terpilih untuk berpartisipasi dalam event Jakarta Moslem Fashion Show pada Oktober 2023.

Dalam percakapan tempo hari, Selly Sagita banyak menceritakan perjalanan karier, proses kreatif, serta mengungkap sejumlah kiat dalam memasarkan produk kerajinan perak, utamanya yang didisplay di Borobudur Silver. Di antaranya, tentang bagaimana dirinya membuat sketsa rancangan yang acap kali 'memodifikasi motif' yang kurang laku menjadi motif baru yang lebih inovatif. Juga menentukan bagaimana menempatkan 'isen' (isian) pada motif yang dikehendaki. Yang tidak kalah urgen, menurutnya, setiap karya yang dihasilkan selalu ada cerita yang menyertai.

"Sesungguhnya saya ini seperti tukang mendongeng. Saya bikin tas perak, misalnya, pasti ada storynya. Itu yang membuat orang tertarik untuk membeli dan mengoleksi," kata Selly Sagita.

Disebutkan, mayoritas pembeli barang kerajinan perak adalah orang asing, turis manca negara. Untuk Borobudur Silver, terbanyak dari Italia. Juga dari Cyprus, Malta, Turki dan India. "Dari India banyak. Tetapi biasanya mereka itu membeli



Selly Sagita menunjukkan gambar rancangan karya.

untuk kemudian 'ditembak', ditiru. Dari Amerika Serikat yang paling banyak dari New York," ujarnya.

Seperti jenis usaha lainnya, industri kerajinan perak pun ikut mengalami keterpurukan takkala dunia dilanda pandemi Covid-19 lalu. Selly merasakan betul dampaknya. Tercatat, jika semula Borobudur Silver memiliki 259 karyawan, susut tinggal 120 orang. Sekarang, katanya, pelan-pelan mulai bergerak naik lagi. Karyawan sudah mencapai 180 orang.

Selain 'menjual cerita', dalam upaya lebih memasyarakatkan dan mendorong penjualan kerajinan perak, Selly Sagita juga selalu berupaya menggali ide-ide baru. Yang kontroversial sekali pun. Salah satunya dengan menggemakan isu 'Membatik di Atas Perak'. Didengar sepias tentu tidak mungkin, mengingat batik adalah teknik menggambar pada kain menggunakan canting dan malam. Padahal yang dimaksud Selly Sagita adalah menuangkan aneka motif batik dengan teknik tatah pada logam. Kalau perak dianggap kemahalan, digunakan tembaga. "Itu teknik marketing ya.

Membatik di atas perak kan terdengar lebih keren. Kita memang bikin aneka motif batik di sana. Seperti motif kawung, megamendung dan sebagainya," papar perempuan 60 tahun tersebut. Faktanya, takkala motif batik itu

tertuang dalam wujud aneka barang perhiasan, terutama tas, terlihat lebih 'fashionable'. Kini, melalui Inacraft, Selly Sagita berharap akan lebih banyak orang mencintai dan memakai produk kerajinan Indonesia. (Linggar Sumukti)



Seorang perajin perak (kiri) tengah menunjukkan ketrampilan.

KR-Linggar Sumukti



Brand 'Kemayu' hadir pada pameran Inacraft di Jakarta.

KR-Linggar Sumukti

KULINER

Sajian Khas Warung Bu Sum di Beringharjo

Aroma masakan dan asap pembakaran sate, langsung terasa saat melintas di pintu masuk Pasar Beringharjo, Yogyakarta, di sisi selatan sebelah timur.

Saat kaki melangkah, aroma masakan terasa membuat lapar. Masakan diolah dengan bahan bakar areng, membuat terasa nikmat di indera penciuman. Ada sate, gule, gudeg hingga aneka sajian lauk ramesan tampak tersaji. Ya, itulah warung makan Bu Sum yang

belajar lalu kini meneruskannya. Semua resep masakan masih asli turun temurun.

Salah satu yang menarik minat adalah sate koyor. Ada yang menyebut sate kendal atau sate kere. Beberapa pengunjung yang melintas, ada yang langsung *njujug* di lokasi pembakaran yang dekat pagar. Satu tusuknya Rp 3 ribu untuk koyor dan ayam. Sedang sate ati Rp 6 Ribu.

Bila musim liburan atau akhir pekan bisa mencapai



Bu Sum dengan aneka menu masakan di warungnya.

KR-Hanik Atfati



Memasak dengan arang membuat masakan makin sedap.

KR-Hanik Atfati

legendaris di dalam Pasar Beringharjo.

"Lihatlah, kami masak di sini sejak setengah empat pagi. Jadi semua masakan yang tersaji masih baru ya," kata Sumiyati, pemilik warung.

Sudah puluhan tahun Sumiyati mengelola aneka kuliner. Semula Sumiyati kecil membantu neneknya berjualan,

seratus kilo. Maklum saja, pengunjung setia berasal dari segala penjuru. Seperti siang itu, pengunjung dari Solo, Pekalongan, Lampung dan Makassar. Bahkan penggemar sate koyor dari Malaysia, bila ke Yogya, pesen 300 tusuk. Dibungkus pakai boks.

"Setiap ke Beringharjo, saya menyempatkan diri

makan di sini. Langganan sudah lama," kata Romlah asal Pekalongan.

Menu lainnya yang banyak peminatnya adalah soto sapi, soto ayam, gudeg pecel, aneka sayur dan lauk, juga babat iso goreng. "Enak, bumbunya terasa. Apalagi sekarang makin banyak ulasan kuliner di media sosial. Adik saya dari Solo juga cocok makan di sini," kata Marsih dari Lampung yang makan bersama suaminya.

Pesan Antar

Selain makan di tempat, dibungkus, juga ada layanan pesan antar. Seperti siang itu, asisten Bu Sum tengah sibuk menata pesanan nasi gule di atas nampan. Dengan cekatan, nasi gule disajikan di atas piring secara terpisah.

"Karyawan pasar swalayan atau toko, biasanya istirahatnya nggak bersamaan. Jadi harus menyesuaikan," kata asisten Bu Sum menerangkan. Dan, terangkailah nasi

gule di antar ke tempat pemesan.

Saat puasa ramadan, biasanya warung Bu Sum libur pada hari pertama dan kedua. Dikatakan, warungnya jarang sekali libur, kecuali jika ada keperluan.

Begitulah, urusan perut memang menyangkut selera. Ketika lidah sudah cocok, pasti akan kembali lagi dan lagi. Apalagi lokasinya berada di tempat legendaris Pasar Beringharjo. Sambil belanja sekaligus kulineran. Perpaduan yang sempurna. (Fia)



KR-Hanik Atfati

Asap yang selalu mengepul di pembakaran sate.

Ada Manfaat di Balik Pahit Getir Daun Kenikir

MASIH banyak yang beranggapan bila daun kenikir itu kadang terasa pahit getir atau sengir jika dikonsumsi. Padahal, di baliknyapun daun kenikir memiliki banyak khasiat.

Bila tidak suka pahit kenikir, ada cara untuk mengurangnya. Salah satunya adalah dengan memakai bawang putih yang diiris atau dicincang kasar, masukkan dalam rebusan hingga layu. Bisa juga dengan menaburi garam. Garam menetralkan rasa pahit pada sayuran.

Penelitian yang ada dalam *Journal of Research in Medical Science* menunjukkan, banyak kandungan nutrisi dalam kenikir, yakni karbohidrat, protein, serat, air, vitamin B dan C serta beta karoten. Juga mineral seperti kalium, fosfor, lalium, magnesium, zat besi dan lainnya.

Mengonsumsi kenikir bisa mencegah gangguan pencernaan karena ada kandungan Flavonoid, sejenis antioksidan. Sehingga bisa memperkuat daya tahan tubuh agar terhindar dari radikal bebas.

Bila dikonsumsi mentah, akan ada manfaat enzimatis yang baik untuk pencernaan dan metabolisme tubuh. Tak heran bila kenikir baik untuk diet harian.

Kenikir juga dipercaya sebagai obat. Salah satunya adalah untuk mencegah dan mengobati diabetes. Hal ini karena memperbaiki kinerja insulin, menghambat penyerapan glukosa. Ini membuat kadar gula darah terkendali. Baik dikonsumsi penderita penyakit diabetes type 2.

Kenikir juga untuk menurunkan tekanan darah. Kenikir memiliki efek diuretik yang banyak digunakan untuk menurunkan tekanan darah. Senyawa daun kenikir memiliki efek kerja mirip obat antihipertensi.

Jadi jangan ragu konsumsi kenikir, setelah mengetahui manfaatnya yang begitu beragam. (Fia)



KR-Hanik Atfati

Kenikir mencegah gangguan pencernaan.