

TIGAPULUH TAHUN EKSPLORASI ZAMWARIR

Batik Hitam-Putih Kaum Milenial



Zamwarir di tengah model yang memperagakan karya rancangannya.

KR-Istimewa

SEMENJAK ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda oleh UNESCO pada 2 Oktober 2009, industri batik semakin berkembang. Para desainer dan perajin batik tak henti melakukan eksplorasi. Menciptakan berbagai inovasi motif dan pewarnaan, pun presentasi dalam wujud busana.

Batik tak lagi hanya digemari kalangan tertentu, namun jauh lebih meluas. Dari mulai anak-anak, remaja, eksekutif muda, pesohor, artis dan pejabat, laki-laki maupun perempuan, kini menilai batik sebagai busana berkkelas. Semua tentu tak lepas dari kinerja para desainer yang berhasil menciptakan aneka motif baru, yang tidak hanya terpaku pada batik klasik (pakem), serta pemanfaatan teknik lukis dalam pembuatan.

Keindahan dan keanekaragaman batik pula agaknya yang membuat Zamwarir mengalihkan fokus perhatian dalam mengaktualisasikan karya-karya rancang yang sudah ditekuninya selama tigapuluh tahun. Sebelumnya, desainer anggota

Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta ini hanya suntuk menekuni kebaya. Tidak main-main, duapuluh tahun sudah hal itu dijalani. Tetapi sejak sepuluh tahun terakhir, Zamwarir memutuskan untuk lebih serius mengeksplorasi batik.

Pembuatan kebaya memang tidak ditinggalkan sama sekali. Namun sudah tidak seintens dahulu lagi. Hanya *by order*, kalau ada pesanan. "Sekarang saya lebih serius menekuni batik. Saat ini lebih terfokus untuk kalangan muda usia, kaum milenial. Kebanyakan baju-baju untuk pria," ungkap Zamwarir dalam perbincangan santai dengan KR di sebuah coffee shop beberapa waktu lalu.

Sekarang, Zamwarir tampaknya

sedang sangat terpujuk dengan batik hitam-putih, motif abstrak.

Paling dominan di antara para pelanggan lainnya.

"Karena kebanyakan

pelanggan saya anak-nak muda dan kaum milenial, maka saya selalu tertantang untuk membuat baju-baju yang memang sedang ngetren. Batik hitam-putih saya padu-padankan dengan wastra lain, seperti lurik," paparnya.

Saat ini, untuk kalangan anak-anak (siswa SD dan SMP), Zamwarir mengedepankan Nathaniel Gading sebagai role model. Siswa kelas enam Sekolah Dasar yang disebut-sebut multitalent itu, dalam berbagai penampilan, baik saat mengikuti lomba modeling atau event lain, selalu mengenakan busana batik karya Zamwarir.

"Gading sangat luwes mengenakan baju batik rancangan saya, sehingga sering menang lomba. Karena itu saya memilih Gading menjadi model untuk memperagakan baju-baju rancangan terbaru. Dalam berbagai kesempatan peragaan busana, saya mencoba untuk senantiasa melibatkannya," ungkap Zamwarir lebih lanjut.

Jiwa muda yang menjadi spirit Zamwarir dalam setiap menciptakan motif dan merancang busana, juga terapkan lewat pilihan warna. "Untuk menggambarkan semangat muda yang dinamis, saya selalu memilih untuk mengangkat warna-warna cerah. Jarang sekali menggunakan warna-warna alam," tegasnya.

Koleksi karya Zamwarir sejauh ini didisplay di sejumlah booth. Di antaranya di kawasan Yogyakarta International Airport (YIA), di Hotel Sahid Yogyakarta, dan di showroom Sumberan, Ngestiharjo, Kasihan, Bantul.

(Linggar Sumukti)



Padu-padan batik dengan kain wastra.

KR-Istimewa



Nathaniel Gading lebih percaya diri dengan batik hitam-putih.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG MAS RIO

Sajikan Aneka Nasi Tempong



KR-Latief

Menu andalan: nasi tempong dan nasi gurih.

BERAWAL sering ke Bali dan menikmati nasi tempong, akhirnya membuka warung khusus masakan khas Banyuwangi tersebut. Itu yang dilakukan keluarga Ario Wicaksono. Sarjana komunikasi UPN Veteran Yogya itu mendirikan Warung Mas Rio bersama istrinya: Renanda Putri Permatasari, Juli 2023.

Warung Mas Rio menyediakan 10 jenis nasi tempong. Jika aslinya hanya dengan lauk ayam, di warung yang terletak di Dusun Kadirojo 1 Purwomartani Kalasan Sleman Yogyakarta ini, disajikan bervariasi: nasi tempong ayam, cumi, nila, ikan laut, udang, usus, ati ampela, telur, paru, lele. Nasi tempong terdiri lauk dengan sambal khas dengan jeruk limau dan sayuran bayam, kacang panjang, rebusan pepaya, plus ikan asin.

Menu yang pas dan enak, membuat Warung Mas Rio didatangi pembeli dari berbagai penjuru. Terutama, penyuka nasi tempong. Bahkan ada warga Banyuwangi yang sedang ke Yogyakarta, menyempatkan

mencicipi nasi tempong Warung Mas Rio.

"Spesialnya memang nasi tempong. Namun kami juga menyediakan menu an-



Warung Mas Rio berkonsep terbuka.

KR-Latief

dalam lain: nasi gurih, sup ikan, pecel Madiun, rujak cingur," terang Ario.

Makanan kecilnya: jenang ndesa, gorengan alas (terdiri mendoan, tempe garit, tempe gembus, tape goreng, bakwan dan ubi goreng), nanas garing, pisang goreng keju, singkong goreng lotis gerobag, chotot, gethuk, tahu petis.

Rasa menjadi acuan utama. Karenanya Warung Mas Rio tidak main-main

dalam menyiapkan menu.

"Untuk sambal pecel kami datangkan dari Madiun. Begitu juga petisnya langsung dari Jawa Timur. Kalau bikin sendiri, takut kurang sempurna," ujar Renanda yang dikenal sebagai mantan model cover *Minggu Pagi*.

Selain mengedepankan rasa, warung makan di selatan Selokan Mataram ini sengaja didesain terbuka, dengan banyak tanaman hijau. Membuat pengunjung nyaman dan merasa sejuk, meski di siang hari yang

panasnya sangat terik.

"Konsepnya memang sengaja *outdoor* agar angin bisa masuk. Kalau cuaca panas, angin sepoi-sepoi masuk, tetap akan nyaman dan sejuk," ungkap Ario.

Ditambahkan Ario, respons pengunjung terhadap kehadiran warungnya sangat positif.

Yang pernah datang, banyak yang kembali datang. Realitas itu membuktikan menu khas Warung Mas Rio sangat pas dan diterima masyarakat.

Tak hanya keluarga, Warung Mas Rio menjadi tempat nongkrong eksekutif muda. Malam hari sering menjadi ajang diskusi anak muda. Ario dibantu 15 karyawan. R Wiken juru masak utama merupakan mertua Ario.

Agar bisa menjaring pecinta kuliner, Ario berkeinginan menambah menu andalan. "Ke depan ada rencana menambah menu khas. Tapi sekarang kami konsen ke nasi tempong dulu," ungkapnya.

(Lat)-f



Suasana warung santai dan sejuk.

KR-Latief

WARUNG SUP JAWA PAK SUGI

Gobyos, Enak Kuah Segar dan Hangat

WARUNG sup Jawa Pak Sugi di Jalan Suryodiningratan Yogyakarta, termasuk salah satu kuliner legendaris. Warung Sup Pak Sugi yang dirintis orangtuanya, keluarga Darmowiharjo, pada tahun 1970-an hingga bisa bertahan dan setiap hari laris. Bahkan ketika mulai buka pagi mulai pukul 09.00, sudah banyak pembeli yang santap di warung sup Jawa Pak Sugi. Hidangan sup Jawa Pak Sugi, disajikan hangat dengan irisan wortel dan kol. Kemudian disediakan sambal bawang uleg dan sambal matang. Bagi pembeli bisa mengambil lauk secara prasmanan sesuai selera. Yaitu tempe garit, tahu goreng, ayam goreng, rempele ati dan lainnya. Ketika santap sup Jawa Pak Sugi yang kuahnya disajikan hangat, rasa lezat dan gobyos mencuat.

Sugiyanto (72) mengungkapkan, warungnya meneruskan usaha yang dirintis orangtua tahun 1980-an. Hanya saja ketika orangtua tahun 1970-an membuka usaha warung sup di Jalan DI Panjaitan, ia sudah ikut membantu jualan. Sehingga saat meneruskan membuka warung sup, banyak pembeli langganan para mahasiswa Akademi Musik Indonesia (AMI) di Suryodiningratan sudah akrab.

Para mahasiswa AMI



KR-Khocil Birawa

Menu sup Jawa Pak Sugi



KR-Khocil Birawa

Astuti sedang menyiapkan sup Jawa pesanan pembeli

Yogyakarta tahun 1970-1980-an, sekarang banyak yang menjadi dosen dan seniman kondang. Di antaranya Singgih Sanjata, Budi Ngurah, Sutanto, Nano Tirta, Imoeng, Memet Chaerul Slamet, Pipin, Cut Esti, Oni 'Sak Unine', Sawung Jabo. Mereka kadangkala sering nostalgia santap sup Jawa. Bahkan pernah merenka mengadakan reuni bernostalgia di kampus eks AMI Yogyakarta, memborong sup Jawa.

"Yang sering mampir Memet Chaerul Slamet, Singgih Sanjata karena rumahnya dekat dengan warung," cerita Sugiyanto.

Warung Sup Pak Sugi yang awalnya buka di Jalan DI Panjaitan sekitar tahun 2020, pindah di Jalan Suryodiningratan yang tidak jauh dari kampus eks AMI yang digunakan kampus Pascasarjana ISI Yogyakarta. Pengelola warung ditangani menantu, Astuti.

Memet Chaerul Slamet membenarkan, Warung Sup Jawa Pak Sugi tahun 1980-an menjadi langganan para mahasiswa AMI Yogyakarta. Selain rasanya enak, murah, pelayanan juga menyenangkan. "Karena itu saya sampai sekarang masih langganan jajan," kata Memet.

(Khocil Birawa)-f