

Tentang ninē-ninē

Kami adalah bisnis sosial yang berbasis di Kuta Lombok, fokus berkerjasama dengan para perempuan dari daerah Kuta. Kami bertujuan untuk menyediakan tempat yang aman bagi para perempuan untuk bekerja sambil memperkenalkan budaya dan tradisi Sasak.

Semua produk di sini terbuat dari kain sarung daur ulang, dibeli langsung dari para perempuan di Lombok Selatan, lalu diubah di studio jahit kami di Kuta Lombok menjadi berbagai macam aksesoris. Kami juga memiliki berbagai kain sarung tenun tangan, semuanya dibuat secara tradisional

Tentang Coco, Sambal, Coffee Workshop

Pada workshop ini peserta akan mempelajari cara leluhur membuat minyak kelapa, menyiapkan sambal, dan rahasia membuat kopi Lombok yang sempurna. Kita bahkan mungkin mengobrol sebentar tentang ilmu hitam Sasak. Di akhir, kita akan makan bersama.

Jadwal : Setiap Senin & Kamis (16.00-18.00)

Lokasi : Jalan Raya Mawun, Kuta Lombok - <https://g.co/kgs/hBZbmGx>

Harga : IDR 350.000 / orang (sudah termasuk free local snack & minuman, Kopi Lombok, dan makan di akhir workshop)

Kegiatan Workshop :

1. Membuat Minyak Kelapa

Workshop ini diawali dengan mencoba snack dan minuman favorit Masyarakat lokal. Kemudian akan dilanjutkan untuk membuat minyak kelapa. Kita akan membuat minyak kelapa secara manual, mulai dari memeras parutan kelapa untuk menjadi santan dan cara memasaknya menjadi minyak kelapa. Instruktur workshop juga akan menjelaskan manfaat pohon kelapa bagi kehidupan sehari-hari Masyarakat lokal.

2. Mempelajari Tentang Kopi Lombok

Pada sesi ini, sambil menunggu minyak kelapa kita jadi, kita akan belajar tentang Kopi Lombok. Tamu akan diajak untuk menebak apa *secret ingredients* dari Kopi Lombok dengan mencoba bahan tersebut. Setelah itu akan dijelaskan juga alasan mengapa orang lokal mencampur bahan tersebut dengan Kopi Lombok, termasuk *black magic* yang dipercaya oleh Masyarakat lokal. Kita juga akan belajar pentingnya kopi sebagai kode untuk mengungkapkan perasaan bagi orang lokal Lombok. Tamu juga bisa mencoba kopi Lombok yang sudah diseduh.

3. Membuat Sambal

Pada sesi ini kita akan membuat sambal (sambal tomat dan sambal curry) yang akan digunakan sebagai bahan dasar untuk makan kita diakhir sesi nanti. Alat dan bahan sudah disediakan untuk masing-masing peserta workshop. Instruktur workshop akan menjelaskan bahan-bahan apa saja yang digunakan untuk membuat sambal tersebut dan manfaat dari beberapa bahan yang digunakan. Setelah itu, instruktur workshop akan memperlihatkan cara membuat sambal yang kemudian diikuti oleh para peserta workshop

4. Makan Bersama

Sambal yang sudah dibuat oleh peserta workshop akan dimasak oleh ibu-ibu dari **ninē-ninē** menjadi Tofu Curry dan Tempe Sambal Tomat. Kedua makanan tersebut akan dihidangkan Bersama nasi putih hangat. Kemudian, kita akan makan Bersama sebagai penutup dari workshop ini. Setelah makan adalah FREE TIME di mana tamu bisa berbelanja dan melihat koleksi dari ninē-ninē, bertanya tentang budaya Lombok, atau sekedar mengobrol satu sama lain.