

FASHION ON THE STREET PRAWIROTAMAN 2024

Melibatkan Tiga Desainer Tamu dari Victoria

RATUSAN wisatawan lokal maupun manca negara berjubel memadati kawasan Jalan Prawirotaman, Yogyakarta. pada Jumat (23/8) dan Sabtu (24/8) malam. Perhatian mereka teresdot oleh ingar-bingar Fashion On the Street (FOS) Prawirotaman yang dirangka dengan hiburan musik.

FOS Prawirotaman merupakan acara tahunan yang dilaksanakan oleh House Of LMAR sebagai bentuk apresiasi terhadap pelaku industri fashion di Yogyakarta. Event ini mendapat dukungan dari Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta. Sejak pertama kali diselenggarakan pada tahun 2013, perhelatan ini selalu memperoleh respons positif.

Lia Mustafa selaku project director mengatakan, FOS Prawirotaman sempat dua kali vakum. Pada 2018 karena pertimbangan tertentu dan 2021 saat pandemi Covid sedang berkecamuk. Namun setelahnya bergulir lagi, bahkan dengan kemasan yang semakin apik. Tahun ini, melibatkan tiga desainer tamu dari Victoria, Australia. Mereka adalah Josh Deane, Nikki Edgar dan Zhao Canwen.

Total 70 desainer yang terlibat dalam kegiatan ini, dengan 150 model atau peraga busana. Desainer yang mempresentasikan karya di antaranya merupakan anggota Lions Clubs International Distrik 307B2

wilayah 3. Terdiri dari Ammalee by Lia Mustafa (LCY Puspita Mataram), Ai Syarif (Lions Club Jakarta Centennial Monas KALEA) sebagai 'guest designer, Arieshanti (LCY Sandyakala), Rina Indarti (LCY Puspita Mataram), Melati Soedjarwo (LCY Kencana Mataram), Dewi Roesdji (LC Yogyakarta Jagadhita), Sutardi (LCY Puspita Mataram), Dwi Kartika (LCY Tugu



Sebagian desainer partisipan bersama Sekretaris Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, Muhammad Zandaru Budi (delapan dari kiri).

Mustika Mataram) dan Dian Nutri JS (LCY Kencana Mataram).

Kelompok kedua, desainer muda KLAMB 9. Merupakan kelompok anak muda berbudaya yang dibentuk oleh Lia Mustafa untuk diberikan pendampingan karya sejak 2008 (angkatan pertama), namun baru diselenggarakan celebration pada tahun 2013 di Prawirotaman. Disebutkan Lia Mustafa, angkatan tahun ini merupakan angkatan yang spesial karena dinilai telah cukup matang dalam berkarya. Mereka adalah Andriana NR, Devita Ashria, Zaherah Ayya, Kania Gita, Andraaelana an Riana.

Berikutnya, desainer muda Capacity Building. Mereka adalah kumpulan peserta program yang diselenggarakan Dewan Kerajinan

Nasional Daerah (Dekranasda) Yogyakarta tahun lalu, yang mengkhhususkan pada penciptaan kain batik. Kali ini menampilkan 30 karya.

Penampil lainnya dari KLAMB Family (Reuni KLAMB). Terdiri dari Putri (Klamb 8), Aline (Klamb 4), Uli (Klamb 7), Lanny (Klamb 5), Hermana (Klamb 7), Aini (Klamb 7), Tulin (Klamb 5), Ayughia (Klamb 3), Rony Billiardo (Klamb 7), Fariz Azhar (Klamb 7), Fikki Ananda (Klamb 8), Aji (Klamb 6), Tofa (Klamb 5), Gung Is (Klamb 2), Lily (Klamb 3).

Yang spesial dalam event kali ini tentunya keterlibatan tiga desainer dari Victoria, Australia. Kehadiran Josh Deane, Nikki Edgar dan Zhao canwen, menurut Lia Mustafa, merupakan inisiatif dari Dekranasda DIY. "Setelah berkoordinasi dan urun rembuk, maka kemudian mereka dihadirkan oleh pemerintah Victoria. Seperti kita ketahui bahwa Victoria adalah sister city dengan Yogyakarta," katanya.

Nikki Edgar mengaku terkesan dengan konsep FOS Prawirotaman. Dikatakan, ini merupakan hal baru baginya selama berkarier di jagad fashion. "Sangat menyenangkan dan luar biasa. Menurut saya, di kota kami juga harus punya kegiatan seperti ini," katanya selepas pergelaran.

Zhao Canwen yang berasal dari China namun sedang menempuh pendidikan doktoral bidang fashion di Kota Melbourne mengatakan, FOS menjadi cara baru dalam dunia fashion. "Ini menjadi hal baru dan sangat menyenangkan bagi saya. Menjadi cara yang menarik untuk dikembangkan dalam dunia peragaan busana.

Pastinya hal seperti ini harus terus diadakan dan dikembangkan," ujarnya.

Sebelumnya, pada konferensi pers di 101 Style, Sekretaris Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta, Muhammad Zandaru Budi mengatakan, pihaknya menyambut antusias adanya Fashion On The Street yang menjadi bagian dari Festival Prawirotaman. Ia berharap FOS Prawirotaman bisa lebih mengenalkan Prawirotaman sebagai destinasi akomodasi dan wisata internasional.

"Ada banyak ekspresi yang bisa dimunculkan teman-teman desainer, tentu keterbaruan dan ciri khas tersendiri. Kami berharap acara ini bisa menyemarakkan Festival Prawirotaman

dan membawa dampak positif," tegasnya.

Selain menggelar parade karya desainer muda dan tiga desainer tamu dari Victoria, juga hadir komunitas berkebayo pada opening ceremony. Sebanyak 50 perempuan berkebayo dari Komunitas Kain dan Kebaya Indonesia, Kebaya Foundation dan D'Sarong tampil melenggang di atas karpet biru yang digelar di jalan Prawirotaman. Juga flashmob/line dance dengan instruktur dari komunitas Beautiful Line Dance, turut membuat suasana FOS Prawirotaman bertambah hangat dan semarak.

(Linggar Sumukti)



Desainer asal Victoria, Nikki Edgar (depan) dan busana rancangannya yang diperagakan model.



Lia Mustafa menyerahkan buket bunga kepada desainer tamu, Zhao Canwen.

KULINER

WARUNG MAKAN 'PEMADAM KELAPARAN' MBAH PATMO Spesial Mie Lethek dan Wedang Klisikan



Sejumlah pembeli jajan di Warung 'Pemadam Kelaparan' Mbah Patmo.

KR-Khocil Birawa

WARUNG Makan Pemadam Kelaparan Mbah Patmo, sesuai namanya menjawab pembeli yang sedang lapar. Selain bisa pesan menu unggulan mie lethek goreng/rebus dan rica-rica ayam, juga disediakan hidangan alternatif. Antara lain nasi goreng, nasi goreng Magelangan dan nasi godhok.

Untuk minuman pembeli bisa pesan wedang teh panas legi kenthel (nagithel), wedang susu panas, es susu, jeruk panas dan minuman lainnya. Wajar, Warung Makan Pemadam Kelaparan Mbah Patmo, setiap hari ramai pembeli.

Pecinta kuliner bisa mencicipi lezatnya hidangan unggulan mie lethek dan rica-rica ayam kampung masakan Warung Makan Pemadam Kelaparan Mbah Patmo di selatan Pasar Imogiri Bantul. Warung setiap hari buka pukul

07.00-21.00 WIB.

Mbah Patmo mengungkapkan, merintis usaha kuliner sejak tahun 1976, diawali dengan buka warung sate kambing di Banyusumurup Imogiri. Kemudian berganti dengan menu soto, bakso, gulai dan mie lethek di Jalan Mangunan Imogiri dari tahun 1980-1987. Kemudian sejak tahun 1987 itu, menjajakan spesial menu mie lethek. Bahkan ketika Warung Makan Pemadam Kelaparan Mbah Patmo mulai membuka usaha pindah di selatan Pasar Imogiri Bantul, sejak 2016 dengan menu unggulan mie lethek dan rica-rica ayam kampung, sangat diminati pecinta kuliner. Sehingga, Warung Pemadam Kelaparan Mbah Patmo kian maju berkembang. Selama ini, pembeli langganan bukan hanya warga Imogiri dan sekitar, namun banyak langganan dari kota Yogya,

Sleman, Kulonprogo, Gunungkidul. "Termasuk sebagian pembeli asal luar kota yang sedang berkunjung di Makam Raja Mataram Imogiri, juga mampir merasakan lezat mie lethek dan menikmati hangatnya wedang uwuh minuman tradisional khas Imogiri," papar Mbah Patmo sambil memasak mie lethek pesanan pembeli.

Dikatakan Mbah Patmo, hidangan spesial mie lethek selain dengan telur dan irisan kiki sapi yang empuk rasanya lezat, gurih dan pedasnya merica disajikan hangat. Kemudian hidangan rica-rica ayam kampung yang dagingnya empuk rasanya lezat disajikan hangat yang selama ini, juga digemari para pembeli langganan rombongan.

Selama ini, sebagian pembeli langganan rombongan jajan santap mie lethek dan rica-rica ayam kampung sambil rapat di warung. Karena disediakan ruang dan tempat duduk memadai. Sehingga, para pembeli rombongan dapat memilih tempat duduk di kursi meja dan lesehan duduk di atas tikar.

"Para pembeli ketika santap di Warung Makan Pemadam Kelaparan Mbah Patmo, dapat merasakan lezatnya hidangan dan nyaman," imbuh Mbah Patmo, sambil tertawa.

Mbah Patmo menjelaskan, untuk minuman spesial teh nasgithel gula batu rasanya manis. Kemudian wedang uwuh klisikan dengan gula batu, ditambah susu kental manis. "Untuk wedang uwuh klisikan rasanya manis dan disediakan tambahan APP (Air Putih Panas) disenangi pembeli langganan rombongan," tutur Mbah Patmo.

(Khocil Birawa)

Nasi Leye Kembali Dicari



Nasi leye memiliki rasa dan bentuk yang khas.

KR-Hanik Affiat

Ingin mencoba kuliner baru? Cobalah makan dengan nasi leye, nasi dari singkong.

Nasi leye ini banyak dikenal di Banjarnegara dan Wonosobo. Seperti di tempat makan Resep Kampung Banjarnegara. Nasi leye banyak dicari selain nasi jagung. Dimasukkan dalam termos, rasa khas nasi leye tetap terjaga.

"Enak rasanya, khas sekali, apalagi dimakan dengan sayur genjer dan lauk telur krispi," kata Fauziah saat makan di Resep Kampung. Tekstur nasi leye juga khas, ada yang bilang terasa *kenyil kenyil* di lidah dan lebih awet kenyang.

Laman Wonosobo Media menyebut, nasi leye cocok bila dimakan dengan sayur lumbu (batang talas), dengan lauk ikan asin dan ditemani sambal gosreh. Sambal khas Wonosobo.

Nasi leye terbuat dari bahan baku ketela pohon yang diolah secara alami, dapat dikatakan serupa nasi tivil namun tidak sama, sebab rasa dan bentuknya beda. Keberadaannya jarang ditemui. Tak ayal banyak wisatawan luar kota menyempatkan untuk berkunjung hanya untuk menyantap sajian tradisi khas Wonosobo ini. Kini, nasi leye kembali dicari sebagai bagian dari wisata kuliner.

Pembuatan nasi leye, ketela yang tua dikupas setelah itu dicuci, direndam selama tiga hari. Kemudian ketela ditiriskan dan jemur sampai benar benar kering dan buat menjadi tepung. Setelah dijemur kemudian dicuci, direndam kembali selama kurang lebih 15 menit, dikukus dan baru bisa dinikmati.

Alternatif Diet

Beberapa sumber menyebut, setidaknya bisa diketahui bahwa kandungan nutrisi nasi leye setiap 100 gramnya adalah: 63,50 gram air, 40 gram Fospor, 35 gram Karbohidrat, 33 mg Kalsium.

Adapun manfaat Nasi Leye bagi tubuh, mampu menghambat tumbuhnya sel-sel kanker, menurunkan kadar kolesterol tubuh, sumber kalsium dan vitamin C. Leye sangat cocok sebagai makanan alternatif untuk diet dan penderita diabetes.

Nasi krekel atau leye yang berwarna kecoklatan dengan bintik hitam yang masih hangat, mengeluarkan bau harum yang khas. Pelengkappun bisa berupa sayuran rebus, bumbu urap dan tempe krompyong (tempe kedelai yang digoreng hanya dibumbui garam dan bawang putih).

Sebaiknya perlu diingat cerita-cerita yang mengatakan nasi ini hanya dikonsumsi orang miskin. Ya, nasi krekel/leye sudah diidentikkan dengan kemiskinan. Namun rasanya tidak demikian. Walaupun nasi leye terbuat dari singkong, tapi masih memiliki nilai kalori, walaupun mungkin tak sebesar nasi dari padi. (Fia)



Mie lethek rebus

KR-Khocil Birawa



Mie lethek goreng.

KR-Khocil Birawa



Wedang uwuh klisikan.

KR-Khocil Birawa