

HALAL FESTIVAL FASHION SHOW

Tiga Desainer IFC Unjuk Ragam Wastra



Melati Soedjarwo di tengah model yang memeragakan karyanya.

SEMILAN fashion designer anggota Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta turut menyemarakkan fashion show bertajuk Halal Festival Fashion Show. Event gelaran Dinas Koperasi yang bekerjasama dengan IFC Yogyakarta ini dihelat di Jogja Expo Center (JEC), Hall B-C, Yogyakarta pada 26 Oktober 2024.

Ketua IFC Yogyakarta, Wening Angga menjelaskan, acara ini selain menampilkan karya para desainer IFC juga mempresentasikan karya-karya anak didik IFC. Menurutnya, ini salah satu upaya untuk mengembangkan bakat desainer muda dan pelajar SMK yang tertarik dengan dunia mode.

Kesembilan desainer IFC yang unjuk karya dalam pergelaran tersebut adalah Astuti Arindra (ChantiQ Indonesia), Irun Maulana (Li Scarf), Dwi Nurhasanah (Dwi Warna), Nissa Khoirina, Melati Soedjarwo (Ayunee), Aryakamala (LFY), Lanny Ambarowati, Dani Paraswati (Dannique).

Untuk tayangan kali ini, kita kedepankan tiga karya desainer IFC Yogyakarta yang mengangkat ragam wastra. Mengombinasikan

kain batik dengan wastra lain seperti lurik atau tenun khas daerah. Ketiganya adalah Melati Soedjarwo, Astuti Arindra dan Irun Maulana.

Melati Soedjarwo untuk pertama kalinya 'berkenalan' dengan Batik Wonosari (Gunungkidul). Melalui lima outfit rancangannya yang diberi tajuk 'Beautiful Wonosari', pemilik brand Ayunee ini mencoba

mengeksploitasi kekhasan batik Wonosari yang memang unik. "Sesuai daerahnya yang dikenal dengan tanahnya yang coklat, batik Wonosari pun dominan warna coklat, meskipun ada juga warna-warna lain yang dibuat oleh perajin," ucap Melati saat ditemui di rumahnya belum lama lalu.

Perempuan 35 tahun itu mengakui jika dirinya memang baru mengenal Batik Wonosari. Berawal ketika event Halal Festival Fashion Show mensyaratkan para desainer untuk mengangkat batik khas Yogyakarta. Melati Soedjarwo disarankan oleh Lia Mustafa, desainer senior IFC, agar mencoba turut mengangkat Batik Wonosari. Sesampai di tempat perajin, Melati Soedjarwo pun terkesima.

"Batik Wonosari sangat khas. Yang terkenal motif walang, karena Gunungkidul terkenal dengan walangnya. Tetapi juga ada motif ikan, pohon bambu dan daun jati. Semua warna mengarah ke coklat atau saga," Melati Soedjarwo memaparkan.

Selain mempresentasikan karya, dalam kegiatan pendampingan terhadap siswa

SMK yang mengikuti program pelatihan desain/cipta busana, 'anak didik' Melati Soedjarwo bersama Dewi Rusdji keluar sebagai juara pertama. Dia adalah Desnika, siswa SMKN 1 Pandak, Bantul. Anak didik lainnya, Gandis, siswa SMKN 7 Yogya, tampil sebagai juara favorit.

elegan. Penerapan desain sustainable pada beberapa koleksi ini yaitu terdapat desain yang dapat di-styling menjadi beberapa looks atau bolak balik, hanya dengan satu vest batik. "Mendefinisikan sebagai langkah kita untuk melestarikan warisan budaya batik dan menciptakan



Koleksi ChantiQ Indonesia by Astuti Arindra.

Desainer IFC lainnya yang mempresentasikan karyanya dalam event yang baru pertama kali diselenggarakan itu adalah Irun Maulana, pemilik brand Li Scarf. Dalam pergelaran busana yang mendapat banyak apresiasi dari para pecinta fashion di Yogyakarta itu, Irun Maulana mengetengahkan rancangan bertajuk 'Urban Ethnic'.

Penjabaran dari lima outfit Li Scarf by Irun Maulana adalah koleksi busana bernuansa nude atau earth tone bertemakan urban ethnic. Kombinasi gaya kasual yang dihadirkan dengan dress maupun one set dengan kombinasi vest bermotif batik.

Urban Ethnic Vest dibuat menggunakan kain motif batik yang merupakan salah satu kerajinan dan warisan budaya Jawa dengan model yang memberikan kesan kasual dan

industri fashion yang lebih berkelanjutan," katanya.

Sementara koleksi ChantiQ Indonesia by Astuti Arindra bertajuk 'Kirana'. Mengandung makna cantik dan bersinar. Konsisten mengangkat wastra Indonesia, berupa perpaduan antara batik sogan Yogyakarta dengan jumpitan khas Palembang. Terselip juga tenun asli Nusa Tenggara Timur (NTT) pada lima koleksi yang ditampilkan.

"Terinspirasi dr busana gaya klasik Victorian yg menonjolkan sisi kecantikan wanita. Meski kebanyakan koleksi kali ini adalah palazzo. Dipadupadankan dengan atasan, vest dan outer, supaya lebih terkesan dinamis. Harapan kami, semoga koleksi ini dapat diterima dengan baik oleh para pecinta fashion," tutur Astuti Arindra. (Linggar Sumukti)



Persembahan Li Scarf by Irun Maulana.

KULINER

Spesial Sop Koyor ala Warung Bu Betty

Masakan Bunga Pepaya



Bu Betty sedang sibuk melayani pembeli.

KALAU kuliner sop yang diujakan di rumah makan, resto atau warung biasanya masakan sop ayam, sop iga sapi, sop buntut, sop ikan patin, dan sop ikan gurami. Namun bagi usaha kuliner yang kreatif, spesial sajian sop koyor alternatif dengan bahan tetelan daging sapi yang dimasak empuk untuk menarik para pembeli.

Seperti yang dilakukan Bu Betty. Membuka usaha kuliner hanya menjajakan menu spesial sop koyor berbahan tetelan daging sapi. Kuahnya disajikan hangat, dengan rangkaian irisan buncis, wortel, jamur kuping, kol, brokoli dan sayuran

lainnya. Sambal matang bisa mengambil sesuai selera.

Penyuka masakan sop bisa mencoba mampir mencicipi di warung sop koyor tetelan daging sapi ala Bu Betty di Jalan Sembungan, depan Masjid Sendang Semanggi, Bangunjiwo Kasihan Bantul. Warung Sop Koyor ala Bu Betty setiap hari buka pukul 09.00-16.00 WIB.

Bu Betty mengungkapkan, alasan membuka warung menjajakan masakan spesial sop koyor karena suka memasak dan penyuka sajian spesial sop. Karena itu, suka jajan di resto, rumah makan di DIY

dan warung masakan sop mulai dari sop ayam, sop iga sapi, sop buntut, sop ikan patin, ikan gurami hingga sop berbahan tetelan daging sapi. "Selama jajan sop, saya belum menemukan masakan sop koyor tetelan daging sapi.

Karena saya mempunyai hobi masak, muncul ide membikin usaha warung kuliner yang hanya menjajakan masakan spesial sop koyor tetelan daging sapi yang direbus empuk dengan rangkaian aneka irisan sayuran berupa buncis, wortel, jamur kuping, kentang, kol, brokoli dan jenis sayur lainnya," papar Bu Betty sambil melayani sajian sop koyor pesanan pembeli.

Dikatakan Bu Betty, untuk sajian spesial sop koyor tetelan daging sapi yang kuahnya disajikan panas dan rasanya hangat dipisah layaknya warung sop lainnya. Sehingga, pembeli bisa merasakan sensasi lezat. "Tak jarang pembeli nambah pesan sop koyor satu mangkuk lagi," ucap Bu Betty.

Sop koyor tetelan daging sapi kuah bening disajikan panas, cocok untuk sarapan pagi, makan siang, sore dan malam hari. Terlebih, ketika santap sop koyor tetelan daging sapi di musim hujan seperti sekarang ini, rasanya lezat, hangat dan dagingnya empuk. Biasanya pembeli kebanyakan pada saat makan siang dan sore hari. "Pembeli yang santap di warung maupun dibawa pulang

disediakan sambal matang. Namun pembeli sop koyor bisa memilih pesan sambal alternatif berupa sambal bawang atau sambal kecap sesuai selera," papar Bu Betty.

Bu Betty mengungkapkan, usaha warung sop koyor tetelan daging sapi ini menarik pecinta kuliner. Awalnya, penasarannya ingin merasakan segar, hangat, lezatnya sop koyor tetelan daging sapi yang empuk. Setelah pembeli menikmati hidangan sop koyor tetelan daging sapi, kebanyakan terus kembali membeli bersama keluarga atau teman. Sebagaimana usaha kuliner lainnya, selain mengutamakan kelezatan masakan juga pelayanan ramah dan

suka jajan sop di rumah makan, resto atau di warung. Selain soal rasa, juga ingin pelayanan ramah cepat saji dan tempat duduk yang nyaman.

Sehingga, saat mempunyai usaha kuliner sop koyor tetelan daging sapi selalu mengutamakan soal hidangan rasa lezat, pelayanan ramah, cepat saji dan tempat duduk yang nyaman," beber Bu Betty. Seorang pembeli, Sutedjo mengungkapkan, awalnya penasarannya ingin merasakan sop koyor tetelan daging sapi masakan ala Bu Betty. Ketika santap sop koyor tetelan daging sapi, kuah hangat, segar dan koyor tetelan empuk pula. Biasanya, sop dengan irisan wortel,



Pembeli sedang santap menikmati sop koyor.

cepat saji agar tidak mengawakan. Untuk penyajian masakan sop koyor tetelan daging sapi bisa cepat. Karena berbagai irisan sayur dan koyor tetelan daging sapi sudah siap tinggal meracik dan menuangkan kuah sop yang panas. Termasuk tempat duduk yang nyaman pula. "Saya pecinta kuliner,



Menu sop koyor.

KR-Khocil Birawa

Selain buahnya, pepaya juga memberikan manfaat lain, yaitu bunga pepaya atau dikenal dengan sebutan Mbangkates (Jawa).

Sebagai masakan selingan, bunga pepaya cukup sedap jika diolah dengan sayuran lain. Bunga pepaya, populer dimasak bersama sayur kangkung. Rasanya khas, cocok untuk santap siang.

Astuti Saluv, warga Kalasan Sleman menyebut, masakan bunga pepaya merupakan masakan simbol yang simpel kare na cepat dan mudah dibuat. Biasanya dicampur dengan kangkung.

Untuk menghilangkan rasa pahit, bunga pepaya direbus sebentar dengan sejumput garam. Setelah mendidih masukkan bunga pepaya sampai ada letupan kecil dari bunga pepaya. Saat mulai layu, diangkat lalu ditiriskan. Bisa diairam air atau dicuci sebentar. Diamkan. Lalu bisa ditumis.

Bumbunya, cukup sederhana, bawang merah, bawang putih, cabe sesuai selera, daun salam, laos, gula jawa, kaldu bubuk garam.

Tumis bumbu iris, setelah harum, masukkan bunga pepaya dan bumbu lainnya, lalu masukkan kangkung. Koreksi rasa dan kematangan. Siap dihidangkan. Bagi yang suka teri, lebih nikmat disantap dengan taburan teri goreng.

Kaya Manfaat<P> Beberapa jurnal kesehatan menyebut, bunga pepaya mengandung kalsium, magnesium, seng, zat besi, kalium, tiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin (vitamin B3), asam askorbat (vitamin C). Bunga pepaya juga mengandung antioksidan, seperti flavonoid, tanin, fenol dan saponin.

Dengan kandungan yang begitu ragam, bunga pepaya memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Di antaranya, menjaga kesehatan saluran pencernaan karena bersifat anti bakteri. Baik untuk menurunkan kolesterol, berkat kandungan vitamin B3 dan vitamin C.

Vitamin B3 dapat mengurangi produksi kolesterol LDL dalam hati dengan menghambat enzim yang terlibat dalam sintesis kolesterol. Sementara itu, vitamin C berperan dalam meningkatkan kadar kolesterol baik atau HDL.

Kandungan seng di dalam bunga pepaya, baik untuk menjaga kesehatan mata. Seng merupakan zat pembentuk jaringan mata, termasuk lensa dan retina.

Bunga pepaya baik untuk meningkatkan imun tubuh, berkat tingginya kandungan polifenol dan flavonoid. Kandungan ini bersifat antioksidan yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Sehingga tubuh lebih kuat melawan infeksi.

Bunga pepaya bermanfaat bagi yang memiliki masalah tekanan darah. Kandungan flavonoid meningkatkan produksi nitrat oksida yang membantu melebarkan pembuluh darah, sehingga darah lancar dan menurunkan tekanan.

Penelitian ini menyebutkan, antioksidan dalam bunga pepaya telah ditunjukkan memiliki kemampuan untuk menghambat pertumbuhan sel kanker. (Fia)



Bunga pepaya kaya manfaat.

KR-Hanik Atfiati