

INDONESIAN MODEST FASHION WEEK MELBOURNE

Pamer Keindahan Tenun Sumba Timur



Pamerkan busana berbahan tenun Sumba Timur di Immigration Museum Melbourne.

POPULARITAS ragam keindahan wastra nusantara semakin mengglobal. Hal ini tentu tak lepas dari peran serta para **fashion designer** yang senantiasa mengangkat kain-kain tradisional tersebut lewat karya rancang busana. Salah satu kain wastra yang kini mengemuka adalah tenun Sumba Timur.

Pada pertengahan Maret 2023, keindahan karya busana ber-batik tenun Sumba Timur rancangan Essy Masita dipamerkan dalam event bertajuk Indonesian Modest Fashion Week Melbourne (IMFWM) 2023 yang dipusatkan di Immigration Museum, 400 Flinders St Melbourne, Australia. Dalam event yang dinisiasi oleh Persatuan Warga Negara Indonesia di Victoria (Perwira) dan berlangsung selama lima hari tersebut, Essy Masita mengangkat tema 'For East Sumba With Love'. Ini merupakan wujud dari komitmen Essy Masita untuk terus menekuni dan mengangkat wastra tradisional Indonesia dalam setiap karyanya.

"Kali ini saya mengangkat tenun Sumba Timur. Memadukan tenun lurik dan detail cantik sulaman tangan Sashiko yang menjadi ciri khas koleksi saya. Dengan garis desain yang unik, simpel elegan, mudah dipakai dan dipadu padan," papar Essy Masita.

"Saya mencoba mengenalkan indahnya tenunan Sumba Timur yg merupakan salah satu kekayaan budaya wastra tradisional Indonesia. Betapa sangat luar biasa karya perajin Sumba dan saya ingin mengapresiasi dengan menjadikannya sebuah rancangan koleksi baju siap pakai yang bisa diterima oleh dunia internasional," papar anggota Asosiasi

Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta tersebut.

Selama lima hari pergelaran di IMFWM Melbourne, puluhan karya anggitan Essy memperoleh apresiasi luar biasa. Tidak hanya dari warga Indonesia yang tinggal di Australia, tetapi juga para fashionista domestik Australia. "Alhamdulillah, banyak koleksi yang langsung diadopsi oleh pengunjung yang hadir dalam

acara fashion show," ungkapnya.

President of Perwira Inc, Diana Lestari menyambut positif event ini dan menyampaikan apresiasi tinggi kepada Essy Masita dengan brand Maharani Persada dan tiga desainer asal Yogyakarta lainnya yang telah bersedia hadir dan memperkenalkan keragaman wastra nusantara. Selain Essy Masita, ada tiga desainer asal Yogya lain yang diundang mengikuti IMFWM. Mereka adalah Tari Made (Sakamade), Dewi Deeje dan Dewani (Batik). Selain fashion show, juga dibarengi workshop, photoshoot dan satay festival.

Dalam tour pertamanya ke 'Negeri Kanguru' ini, Essy Masita juga melakukan kunjungan ke Kantor Konsulat Jenderal (Konjen) Republik Indonesia di Melbourne. "Kami diterima sangat baik oleh Bapak Konjen, Kuncoro Giri Waseso.

Saya bersama tiga rekan dari APPMI DIY merasa sangat terhormat dan senang dengan sambutan yang diberikan," ujarnya. Event IMFWM juga disuport oleh Konjen RI di Melbourne, Atase Perdagangan KBRI Canberra dan Indonesia Trade Promotion Center Sydney.

Selain mengikuti event IMFWM, 'Maharani Persada' by Essy Masita & Sakamade Boutique juga diundang untuk mempresentasikan karya dalam acara Meet and Greet yang diselenggarakan Dharma Wanita Persatuan KJRI Sydney yang diketuai Fanny Buana, istri



Diperagakan model Australia.

Konjen Sydney, Vedi Kurnia Buana. Acara yang dihadiri *potential buyers* ini pun berlangsung sukses. "Alhamdulillah, koleksi baju tenun Sumba Timur sangat diapresiasi dan *sold out*," ucap Essy Masita.

Bagi Essy Masita, tour ke Melbourne dan Sydney tidak hanya menjadi perjalanan bisnis, namun juga menjadi perjalanan spiritual yang membahagiakan. Bahkan meskipun harus dua kali kena denda over bagasi, karena bawaan koleksi baju yang begitu banyak. Namun setelahnya terasa enteng lantaran seluruh koleksinya ludes diborong. "Dari perjalanan selama 15 hari itu saya bisa mengambil banyak hikmah dan pelajaran yang sangat berharga untuk perjalanan hidup," pungkasnya.

(Linggar Sumukti)



Meet and greet di Wisma Indonesia Sydney.

KULINER

BUBUR CANDIL AKMALIA WONOSOBO

Makanan Legendaris Sejak 1963



KR-Latief Noor

Bubur candil khas Wonosobo

SELAIN mi onglkok dan sekoteng, ada makanan khas yang harus dicicipi bila berada di Wonosobo Jawa Tengah. Yaitu bubur candil Akmalia. Ada dua alasan logis yang mengharuskan orang mencari makanan ini. Pertama, warung ini sangat legendaris. Sejak 1963, warung bubur candil ini sudah jualan. Dan bertahan hingga sekarang. Kedua, bubur candil Akmalia dicari banyak orang. Termasuk dari luar kota. Padahal untuk menemukan lokasi ini agak susah, harus masuk gang. Bagi yang naik mobil, harus jalan kaki menyusuri jalan gang sekitar 100 meter.

Bubur candil Akmalia merupakan makanan legendaris. Menjadi semacam kenangan dan rindu yang harus dituntaskan.

"Dari aku kecil, bubur candil Akmalia sudah ada. Dulu aku sering dibelikan orangtua. Rasanya tetap stabil. Lokasinya juga masih sama, masuk gang. Ini yang membuat aku wajib mampir bila mudik. Pun

harus membeli sebagai oleh-oleh," ujar Listyani Darma, pebisnis fesyen yang tinggal di Sleman Yogyakarta, asli Mirombo Wonosobo. Nuansa legendaris serta rasanya yang memang khas dan terjamin lezat, membuat Listyani selalu mengajak teman-teman luar kota mendatangi warung yang kini dikelola Darti itu.

"Komentar yang sudah

mencicipi bubur candil Akmalia, sangat puas. Enak katanya. Biasanya mereka datang lagi ke warung itu. Bagiku, ini makanan bersejarah," terang Listyani yang barusan pameran fesyen di Belanda dan Turki.

Pelanggan yang selalu datang lagi diakui Darti. "Kebanyakan yang datang memang pelanggan lama. Meski ada juga yang baru," terang perempuan berusia 67 tahun itu.

Darti merupakan generasi kedua penerus bubur candil Akmalia. Di Wonosobo tidak hanya dirinya yang berjualan bubur candil. Darti tak bisa menjelaskan, kenapa warnanya yang paling terkenal dan dicari pembeli yang kadang harus antre. Atau kecele karena kehabisan.

"Wah saya tidak tahu itu. Tanya mereka saja," ungkap Darti yang jualan dari pukul 13.30 hingga sore hari.

Bubur candil Akmalia sebenarnya panganan sangat sederhana. Disajikan di mangkuk kecil. Isinya je-

nanng sumsum dan candil (bulatan kenyal) yang diberi santan dan gula jawa yang telah dicairkan. Harganya sangat ekonomis: Rp 5 ribu per mangkuk. Jenang sumsum terbuat dari tepung beras. Sedang candil dari tepung ketan.

Seperti pengakuan para penikmat, bubur candil Akmalia rasanya sangat gurih. Enak. Menyegarkan. Meski menggunakan gula, nuansa manis tidak mendominasi. Wajar. Berimbang. Sehingga tidak enek.

Selain kualitas, resep bertahan abadi hingga kini terletak pada kecintaan Darti memasak buburnya. Pun dalam melayani konsumen.

Label legendaris muncul karena usia, pun kualitas abadi yang dipertahankan. Sejarah panjang bubur candil Akmalia, serta kekonsistenan rasa, membuat warung yang terletak di Sudagaran Gang Sayang-mulyo Wonosobo ini layak menyandang sebutan legendaris. (Latief Noor)-f



KR-Latief Noor

Warung bubur candil Akmalia: sederhana bersejarah.

PINDANG BANDENG PERANAKAN

Sensasi Aroma dan Rasa



KR-Istimewa

Pindang bandeng peranakan versi Uzy Fauziah.

ungkap perempuan berusia 52 tahun itu.

Bahan:

- 1 kg bandeng segar besar.
- 10 bawang merah.
- 6 bawang putih.
- 7 cabai keriting besar.
- 7 cabai rawit.
- 1 tomat.
- Jahe.
- Lengkuas.
- Kunyit.
- Sere.
- Daun salam.
- Asam jawa.
- Garam.
- Gula merah.
- Kecap manis.

Cara membuat:

- Bandeng dipotong menjadi 3 atau 4 bagian. Marinasi dengan jeruk nipis dan garam, diamkan selama 25 menit.
- Bakar bumbu-bumbu: bawang merah, bawang putih, cabai keriting yang dibiarkan utuh, cabai rawit, tomat yang

- dipotong menjadi 4 bagian, jahe, lengkuas, dan kunyit. Setelah mengeluarkan aroma, angkat bumbu-bumbu tersebut.
- Bersihkan kulit jahe, kunyit dan lengkuas.
- Didihkan air. Masukkan bandeng, buang buih-buihnya.
- Masukkan semua bumbu yang sudah dibakar.
- Masukkan sere, daun salam, air asam, gula merah, kecap, dan garam
- Masak dengan api kecil hingga kuah kental.
- Tes rasa dengan mencicipi kuah.
- Setelah dirasa cukup, angkat dan pindah ke piring.
- Bandeng siap dinikmati.

Uzy mengungkapkan, memasak pindang bandeng peranakan harus sabar. Butuh waktu.

"Karena api kecil, memasaknya jadi agak lama. Harus sabar," tandas Uzy. (Lat)-f