

JELANG JOGJA FASHION TREND 2023

Pintu Gerbang Fashion Etnik Indonesia



Mengangkat wastra, gerbang fashion etnik Indonesia.



Motif etnik yang kian mendunia.

Bank Indonesia dan beberapa kompetisi/lomba pendukung acara. Keseluruhan rangkaian kegiatan JFT 2023 dalam rangkaian Gerebeg UMKM ini bertema *Unity In Diversity*. Kepala Kantor Perwakilan Cabang Bank Indonesia Yogyakarta, Budiharto Setyawan menegaskan, sebagaimana tahun-tahun sebelumnya melalui event Jogja Fashion Week, ini sebagai wadah promosi dan aktualisasi para desainer dan pelaku usaha di bidang fashion. "Event ini mempromosikan event global. Kami juga akan menghadirkan artis, influencer atau narasumber andal di bidangnya," katanya.

Menurut Phillip, tanpa dukungan Bank Indonesia, JFT 2023 tidak terlaksana. "Beberapa tahun lalu tercetus ide, event apa yang bisa bikin Yoga menasional. Setelah melalui komunikasi panjang, muncul ide JFT," ujarnya.

Berlangsung sepekan penuh, menempatkan JFT 2023 sebagai event terlama yang pernah ada. "Enam hari berturut-turut dengan jadwal setiap harinya dua sesi show, yaitu show sore, show malam dan kids & teen show. Selain juga setiap hari ada kegiatan yang diselenggarakan oleh Bank Indonesia Kantor Perwakilan Yogyakarta. Acara akan sangat padat, mulai pagi sampai malam," Phillip memaparkan.

Pada puncak acara, Minggu (16 Juli) akan ada dua agenda show. Yakni, Exclusive Show by Afifi Syakur dan Phillip. Masing-masing menampilkan 38 look/set busana wanita dan pria koleksi terbaru. Pun parade busana pria atau Men's Show.

(Linggar Sumukti)

DALAM 17 tahun terakhir, masyarakat pecinta mode telah dimanjakan event akbar bertajuk 'Jogja Fashion Week'. Kini, demi menjawab antusiasme publik, muncul satu lagi event yang tak kalah mentereng, yakni Jogja Fashion Trend (JFT).

Event ini hadir terutama untuk merealisasikan hasrat menjadikan Yogyakarta sebagai *The Gate Of Ethnic Fashion Indonesia*, atau Pintu Gerbang Fashion Etnik Indonesia. Gagasan yang muncul saat digelar diskusi para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) fashion dalam pembukaan 'Grebeg UMKM' dan *soft launching* JFT 2023, Rabu (14/6) di Heritage Building Bank Indonesia Yogyakarta. Bank Indonesia Perwakilan Yogyakarta pula yang menginisiasi JFT ini.

"(Event) Ini adalah upaya mewujudkan Jogja sebagai pusat trend atau gate yang wastra nusantara. Karena apapun yang terjadi, budaya ataupun karya seni yang berbasis budaya atau wastra yang mempunyai cerita, ke depan akan mempunyai nilai yang tinggi," kata Phillip Iswardono, *Creative Director* JFT 2023.

Diungkapkan Phillip, *The Gate Of Ethnic Fashion Indonesia* merupakan tujuan dan *vocal point* dari kegiatan yang akan dilaksanakan pada 11-16 Juli 2023 di Grand Atrium Pakuwon Mall Yogyakarta. Selain melibatkan sekitar 100 UMKM juga praktisi fashion (desainer). "Total diikuti 125 desainer dari berbagai wilayah di Indonesia. Selain tua rumah Yogyakarta, juga dari Solo, Semarang,

Surabaya, Jakarta, Malang, Bandung, Purwokerto, Tegal, Kalimantan Timur, Bengkulu, Riau, Makasar dan lain-lain," kata Phillip.

Kemunculan JFT pada awalnya oleh sebageian masyarakat dianggap sebagai pengganti Jogja Fashion Week. Namun pada kenyataannya tidak, mengingat JFW sudah relatif melegenda. "JFW tidak diganti menjadi Jogja Fashion Trend (JFT)," Phillip menegaskan.

Diungkapkan oleh Phillip, pihak sponsor utama, yaitu Bank Indonesia Perwakilan Yogyakarta menghendaki nama atau titel selain JFW. Sebab, sejauh ini JFW identik dengan event tahunan yang disuport oleh Disperindag DIY. Agar tidak menimbulkan pertanyaan publik ada dua JFW yang disuport

Disperindag dan JFW yang didukung Bank Indonesia. Serta agar masing-masing mempunyai event fashion unggulan yang bisa mensuport satu dengan lainnya.

"JFW yang sudah melegenda dan punya *history event fashion* di Yoga tetap menjadi event besar punya Yogyakarta dan Indonesia," kata Phillip yang juga presiden Indonesian Fashion Chamber *chapter* Yogyakarta. Adapun JFW tahun ini tetap akan dilaksanakan, yaitu pada akhir Oktober mendatang.

Rangkaian event JFT edisi perdana, selain mengedepankan fashion show juga akan dilaksanakan pameran UMKM, Business Matching, Kurasi, Capacity Building, Public Lecturer Chairmanship ASEAN, kas keliling, sosialisasi kebijakan



Busana motif etnik selalu menarik.

KULINER

OMAH REMPAH PONGGALAN

Sensasi Paru dan Lidah Goreng



KR-Khocil Birawa

Menu nasi paru goreng.

WARUNG Omah Rempah termasuk kuliner yang menjajikan spesial minuman sirup jahe gula aren, kunir asem ditambah berbagai bahan aneka rempah tanpa pengawet. Untuk hidangan yang dijadikan unggulan, serba daging sapi berupa empal sapi, lidah sapi goreng, iso, babat, koyor yang selama ini digemari pengunjung. Wajar setiap hari warung Omah Rempah Jalan Imogiri Timur Ponggalan Giwangan Umbulharjo Yogyakarta, setiap hari buka dari pagi mulai pukul 08.00-16.00, selalu ramai pengunjung penyuksa hidangan serba daging sapi.

Terlebih warung Omah Rempah lokasi strategis arah utara Terminal Bus Giwangan, didukung ruang dan tempat duduk kursi meja model lawasan membuat pengunjung dapat menemukan suasana nyaman.

Pemilik warung Omah Rempah Dina Manfaluthi mengungkapkan, memilih nama Omah Rempah karena awalnya dari usaha membuat minuman sirup jahe gula aren dan kunir asem yang dipadukan ane-

ka rempah, di antaranya kapulaga, jahe merah, serai, lengkuas, temu lawak, kayu manis, daun pandan dan pemanis menggunakan gula aren. Karena itu, ketika membuka usaha warung Omah Rempah, minuman sirup jahe gula aren dan kunir asem yang dimas dengan botol isi 300 ml dan 1 liter tetap diper-tahankan hingga sekarang.

Bahkan minuman sirup jahe gula dan kunir asem, diminati para pengunjung jajan. Selain itu, banyak permintaan baik di DIY maupun di berbagai daerah di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Surabaya dan kota lain.

Dikatakan Dina, selain menjajikan minuman sirup jahe merah gula aren dan kunir asem, juga menyediakan minuman timun jeruk nipis, madu nipis rempah, nipis rempah gula batu, dan minuman lain. Kemudian beragam menu ala Omah Rempah yang diminati para pengunjung: nasi dengan empal sapi goreng, lidah sapi goreng, babat, paru goreng, iso, otak goreng, koyor yang ditambah lala-

pan dan sambal bawang.

Untuk lauk sayur lodeh dan bumbu rujak pula. Selain itu, juga ada telur dadar, ayam goreng, tempe goreng, dan camilan lumpia rebung. Beragam menu daging empal, paru, babat, lidah yang empuk tersebut, digemari para pengunjung langganan keluarga.

"Bahkan para pengunjung langganan keluarga selain santap di warung Omah Rempah, juga ada yang pesan empal goreng, lidah goreng untuk dinikmati di rumah," imbuh Dina sambil menunjukkan hidangan empal goreng dan lidah yang disajikan dengan sambal bawang, daun kemangi dan kuah bumbu rujak.

Dina menambahkan, selama ini pengunjung mulai pagi sudah mulai mengalir. Kemudian mulai siang pukul 12.00, waktu santap siang pengunjung kian *gayeng* hingga sore hari. Apalagi, ketika hari Minggu, Senin dan Rabu mulai pukul 11.00-15.00, ada hiburan musik elekton pengunjung semakin ramai.

Bahkan rombongan komunitas yang suka menyanyi, usai sambil menunggu pesanan hidangan atau setelah santap berhibur bernyanyi ria.

Khusus Minggu, selain pengunjung langganan yang hobi bernyanyi dan umum, ada juga komunitas olahraga *line dance*. Termasuk, pada saat musim liburan banyak pengunjung rombongan yang jajan, ingin menikmati kuliner serba daging sapi goreng yang empuk dan lezat. "Sebagaimana pengusaha kuliner lain, prinsip selain mengutamakan rasa, cepat saji dan pelayanan yang ramah," tutur Dina.

Dina menjelaskan, meski warung setiap hari pengunjung ramai, juga melayani pesanan dari pengunjung langganan keluarga yang pesan untuk acara syukuran, ulang tahun dan acara pertemuan lainnya. "Selain itu juga melayani pengunjung rombongan ala prasaranan untuk disantap bersama di warung Omah Rempah," kata Dina.

(Khocil Birawa)-d



Minuman timun jeruk nipis.



Suasana pengunjung di warung 'Omah Rempah'.

Ikan Salem Asam Pedas

IKAN salem dapat diolah menjadi berbagai menu. Ikan yang berkulit keperakan ini bisa digoreng begitu saja untuk menemani sayur lodeh. Kadang-kadang ikan salem disuwir dan menjadi isi nasi bakar.

Ikan salem juga enak dimasak asam pedas. Selain rasa asam dan pedas yang dominan, menu tersebut juga menarik karena aroma lemon dan serai yang harum.

Bahan dan bumbu ikan salem asam pedas adalah sebagai berikut :

Ikan salem empat ekor. Lemon sebuah, serai, daun salam, bawang merah 5 butir, bawang putih 3 siung, bubuk kunyit, gula Jawa, garam, tomat sebuah, asam Jawa.

Cabai merah 8 buah dan cabai rawit 5. Iris bawang merah, bawang putih dan

cabai merah serta rawit. Di wadah terpisah iris tomat memanjang.

Tumis iris bawang merah, bawang putih, bu-

salam, asam Jawa dan tomat.

Masukkan gula Jawa, garam dan penyedap rasa. Setelah mendidih masuk-



Ikan salem asam pedas.

KR-Prabandari

buk kunyit, cabai merah dan rawit dengan sedikit minyak goreng.

Tuangi air 150 ml dan masukkan serai, daun

kan ikan dan iris lemon. Biarkan bumbu meresap dan koreksi rasa. Ikan salem asam pedas pun siap dihidangkan. (Prabandari)-d