

INOVASI DENGAN MANAJEMEN RAPI

Kinerja Milenial di Balik Sukses JFW

DI BALIK sukses penyelenggaraan Jogja Fashion Week (JFW) sejak 2018 hingga 2022, ada kinerja kaum milenial dengan ide-ide segarnya. Sentuhan-sentuhan karya seni pemanggungan, mulai dari persiapan penyelenggaraan event hingga penataan venue dan *rounding* acara, seluruhnya dikerjakan secara rapi. Hal itu dapat berjalan lancar berkat dukungan manajemen terbuka, yang di-handle sosok-sosok berpengalaman.

Dalam enam tahun terakhir, JFW yang diinisiasi Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) DIY dan didukung penuh Bank Indonesia perwakilan Yogyakarta, teknis penyelenggaraan JFW dipercayakan sepenuhnya kepada Asmat Pro, divisi *show management*. Asmat Pro sendiri merupakan Lembaga Pendidikan dan Pelatihan terkemuka di Yogyakarta, yang membidangi banyak divisi: *Modeling Personality, Public Speaking, Master Of Ceremony Class Fashion Design Class, Dance For Kids, Pageant Class, juga Event Organizer dan Show Management*.

Berdiri sejak tahun 1992, Asmat Pro tumbuh dan berkembang menjadi salah satu ikon di jagad fashion Yogyakarta. Terbukti dari hanya sebagai Lembaga Pendidikan Modeling, kini telah mengempakkan sayap, menyentuh banyak kegiatan. Untuk sampai ke titik yang sekarang, tentunya banyak suka-duka dilewati.

"Dahulu, waktu masih banyak lomba-lomba model, di Yogya berdiri banyak lembaga



Panitia Jogja Fashion Week 2022 bersama project director JFW, Afif Syukur (baju putih, tengah).

pendidikan modeling. Tetapi kemudian bertumbuhan, terutama setelah tak lagi banyak lomba modeling diselenggarakan. Kami bisa terus eksis karena selalu beradaptasi dengan perkembangan zaman. Sejak awal, Asmat Pro didirikan tidak hanya untuk mencetak model agar terampil saat berlomba. Kami juga selalu melibatkan kaum milenial dengan ide-ide segarnya. Yang terpenting, kami selalu menerapkan *open management*," tutur Panji Anom, *owner* Asmat Pro. Dalam menggerakkan Asmat Pro yang telah

dikawalnya selama tiga dasa warsa, Panji Anom bersinergi dengan Nyudi Dwijono selaku direktur.

Dikatakan Panji, sebagai *show management* dan *event organizer*, Asmat Pro tak pernah berhenti berkegiatan. Lainya 'rumah produksi', sebagai *planner*, selalu ada perencanaan kegiatan dan mengeksekusinya. Misalnya menyelenggarakan ekshibisi (pameran) di mal-mal, baik yang regular maupun tematik, mengampu *launching* produk, *gathering* dan sebagainya. "Untuk pameran, ada puluhan event yang kami *handle*, kerja sama dengan mal-mal atau dinas di pemerintahan," kata Panji Anom saat ditemui KR di Klaten. Untuk diketahui, Asmat Pro juga membuka *Pageant Class* di Klaten dan Magelang.

Sejauh ini, *show event* yang dianggit Asmat Pro antara lain: Jogja Fashion Parade, Jogja Muslim Fashion Parade, Fashion Trend, Hari Batik, Trunk Show, Fashion Move On di Magelang, Man Attack di Solo, Jogja Fashion Rendezvous, Jogja Art Fashion Festival dan masih banyak lagi. Namun, yang disebut sebagai karya *masterpieces* adalah Jogja Fashion Week (JFW).

Dari sekian banyak event yang pernah diampu, menurut Panji Anom yang paling mengesankan memang JFW. Selain karena sifatnya yang 'super kolosal' karena melibatkan ratusan perancang busana dan praktisi Usaha Kecil Menengah (UKM), pun lantaran program tahunan ini digelar secara marathon, berhari-hari dan terdiri beberapa sesi. Tahun ini misalnya, JFW diselenggarakan dalam tiga

sesi. Sesi pertama 19-21 Agustus 2022 di Kamala Ballroom, Sleman City Hall bertema 'Panca Kartika', melibatkan 145 desainer. Dilanjut sesi kedua, 26-30 Agustus di Jogja Expo Center, mengangkat tema 'Karya Wastra Bhinneka', diikuti 79 perancang busana. Sedang yang terakhir, 19-20 Oktober mendatang, Jogja Art Fashion Festival 2022 dipusatkan di Jogja National Museum.

"Pertama kali Asmat Pro dipercaya menggarap pergelaran JFW pada 2018. Kala itu kami diajak Mas Afif Syukur (project director) dan Mas Phillip Iswardono (Ketua IFC Yogya). Demi menjaga *trust*, kami selalu bekerja profesional dan optimal. Terbukti kami selalu dilibatkan setelah itu," ujar Panji Anom.

Saat ini, Asmat Pro tengah sibuk menyiapkan event besar lainnya. Digandeng Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta yang bekerjasama dengan Disperindag DIY untuk memenej penyelenggaraan Hari Batik Nasional.

Panji Anom menyebut, selain banyak tantangan dan suka-duanya, mengelola event management senantiasa mengasyikkan. Merasa $\langle P \rangle$ dan lega jika event berjalan lancar dan klien puas. "Apesnya, kalau menggelar pameran di mal, peserta ditagih susah. Padahal, untuk sewa atrium di mal kita sudah bayar lunas di depan," katanya.

Tetapi itu semua tidak mengendurkan semangat untuk terus berkarya. Cukup dipetik sebagai pelajaran agar lebih berhati-hati ke depannya.

(Linggar Sumukti)



Kru milenial Asmat Pro dalam satu event.

KR-Istimewa

KULINER

Godaan Mangut Lele di Warung Mbah Djono

JIKA sedang melintas di kawasan kompleks perkantoran Kabupaten Bantul, singgahlah ke Pusat Kuliner Ndeso, Warung Mbah Djono. Tepatnya di Jalan Jenderal Basuki Rahmat nomor 1 Bantul. Ada menu Mangut Lele lezat nan menggoda yang wajib dinikmati. Lelena diasap dan kuahnya dijamin pas di li-

dah. Sesuai namanya yaitu kuliner ndeso, warung ini juga menyediakan aneka menu yang dimasak dengan resep tradisional.

Saat pagi hingga sore, Pukul 07.00 hingga 14.00 WIB, menu yang tersedia baik yang prasmanan atau dimasak saat order, terdapat Mangut Lele Kuning, Telur

Sarang, Sop Empal-Paru, Bubur Sayur, Ayam Kremes, Urapan atau Trancam hingga Brongkos Kacang Merah. Menu tersebut berganti ketika sore hari Pukul 15.00-22.00 WIB. Pengunjung yang berkuliner pada jam tersebut bisa memesan berbagai menu tak kalah menggoda seperti Bakmi Jowo Goreng dan Godhog, Nasi Goreng, Mie Gaul alias mie nyemek.

Kudapan seperti telo goreng, pisang goreng juga ada jika pelanggan ingin sekadar ngopi atau minum aneka wedang sembari nongkrong di sini. Untuk jenis minuman terdapat Wedang Seruni yang merupakan olahan serih, jeruh nipis dan jahe. Lalu ada juga aneka kopi, teh tarik, teh kerampul yang dio-

lah dengan jeruk peras khas Solo, serta Wedang Jahe. Total ada 30 item-an menu yang disajikan baik makanan, minuman, hingga kudapan yang dibanderol harga cukup terjangkau mulai Rp 3.000 hingga paling mahal Rp 25.000.

Aloria Hanita, pemilik yang juga pengelola Warung Mbah Djono mengatakan, warung ini memanfaatkan bangunan yang telah 15 tahun tak digunakan. Bangunan ini di masa silam, dipakai untuk bong supit



Kremes yang "kemriuk" dan gurih.

Mbah Djono hingga dua generasi dan selama separo abad persisnya tahun 1943-2006. Tahun ini, generasi ketiga Mbah Djono menyulap rumah yang berada persis di timur kompleks perkantoran Pemerintah Kabupaten Bantul itu menjadi pusat kuliner dan jajanan ndeso.

Ria, sapaan Aloria, bersama suami yang merupakan generasi ketiga Mbah Djono, tak sendirian menyulap bangunan lawas tersebut. Mereka bekerja sama dengan penyanyi jazz ternama Iga Mawarni yang kini juga banyak tinggal di Yogya.

"Kebetulan saya dan Mbak Iga Mawarni memang sudah berteman sejak sekolah di Solo dulu, lalu ketemu lagi di Yogya dan bersama sama membangun warung ini," ujar Ria yang mulai mengoperasikan warung itu sejak Juli



Bakmi goreng yang lezat

2022 lalu. Sementara Iga Mawarni menuturkan, sekitar satu setengah bulan beroperasi, pelanggan warung Mbah Djono sudah mulai menjangkau luar DIY. "Mereka yang datang ke sini umumnya karena ingin klangenan. Mereka juga getok tular atau tahu informasi dari mulut ke mulut, serta jika ada yang share ke media sosial,"

Warung Mbah Djono itu, kata Iga, memang sengaja

meninggalkan buku di dekat meja kasir. Tujuannya agar pengunjung bisa menulis unek-uneknya. Mereka bisa menuliskan soal kesan atas rasa makanan yang dipesan sampai usulan menu yang mereka harapkan bisa disediakan. "Usulan yang cukup banyak diminta akan direalisasikan," tutup Iga.

(Tulisan dan foto: Surya Adi Lesmana)-f



Mangut lele dengan cita rasa menggugah selera.



Bubur sayur yang banyak diminati.



Suasana warung yang nyaman.



Wedang Seruni

Roti Pisang yang Nikmat

COBALAH menikmati roti pisang dengan kopi pahit, rasanya begitu lezat jadinya. Apalagi bisa dibuat tanpa mikser dan bisa dicampur dengan bahan lain seperti kismis, kacang dan keping coklat.

Suharti Sekjen Kemdikbud ristek yang senang memasak, berbagi resep cara membuatnya. Roti pisang ini bisa untuk 8 hingga 10 orang dan membutuhkan waktu memasak sekitar 60 menit.

Bahan:

- 2 hingga 3 buah pisang yang matang
- 76 gram mentega tawar atau asin, lelehkan
- 1/2 sendok teh baking soda
- Sejumput garam
- 150 gram gula

Cara Membuat:

_ Kupas dan hancurkanlah pisang matang menggunakan garpu sampai halus.

Setelah itu, tuangkanlah mentega yang sudah dilelehkan dan aduk hingga pisang dan mentega menyatu.

- Jika sudah, tinggalkan campuran bahan-bahan lainnya, seperti soda kue, garam, gula, telur kocok, ekstrak vanila, dan tepung.

- Adonan roti pisang yang sudah tercampur rata, bisa kita masukkan ke cetakan sesuai selera.

- Panaskan oven hingga bersuhu 175 derajat Celcius dan panggang selama 55 hingga 65 menit.

- Roti pisang yang sudah matang, bisa kita keluarkan dari oven dan dibiarkan dingin sebelum dikeluarkan dari loyang. (Ati)-f

