

JOGJA FASHION PARADE 2024

'Overture' Panjang Penuh Kemenangan

MENGEJUTKAN.

Gambaran Jogja Fashion Parade (JFP) 2024 di Sleman City Hall Yogyakarta, Jumat-Minggu (23-25/2). Mengejutkan secara penyelenggaraan. Pun karya yang ditampilkan desainer yang terlibat di event gelaran Asmat Pro ini.

Tak terasa JFP sudah memasuki usia ke-8. Ketika event gelar busana di Yogya mulai terdistorsi, atau bahkan menguap hilang, JFP tetap bertahan. Makin eksis. Padahal event ini digelar mandiri, tanpa bantuan instansi pemerintah atau swasta.

Para desainer yang ikut JFP membayar. Keluar uang. Bukan gratisan seperti yang ada di beberapa event lain. Demi mengejar kuantitas peserta, menerapkan subsidi bagi UKM.

Awalnya ditargetkan 100 peserta. Malah melebihi target. "Yang ikut pas 150 desainer. Dari berbagai daerah di seluruh Nusantara. Bahkan ada perancang busana dari India. Mereka tahu JFP dari media sosial. Mendaftar dan ikut," terang Nyudi Dwijo Susilo MPd, Direktur



Busana anggitan Eko Rudianto (Surabaya).

KR-Latief Noor Rochmans

segmen bernilai bagi desainer. Tak sedikit perancang busana yang khusus memanjakan anak-anak, dengan menyajikan busana-busana indah 'avant garde'. Futuristik.

Muhammad Syam (Jember), Kak Sion (Klaten), Adi Sufrianto (Surabaya), Ainun (Surabaya), Sheenaraya Kirana (Rembang), Ronie Parero x Innares (Jember), Echa Ayelo (Jakarta), Auliana Rizka (Banjarmasin), amsal yang membidik segmen anak-anak.

menarik menegaskan sebuah kepercayaan terhadap event gelar busana yang dikoreografi Nyudi Dwijo ini. Sebanyak 41 mahasiswa ISBA Bandung ikut JFP 2024.

Ada dua sesi yang menampilkan karya-karya desainer muda berbakat Jawa Barat itu. "Saya senang dan bangga ikut acara ini. Berharap bisa makin semangat ke depannya," ungkap Giazkha Fatma Delaneirabudy, mahasiswa ISBI Bandung.

para peserta (desainer dan model) senang-senang saja. Mereka menikmati. Tiap sesi juga ada penontonnya. Kami memang tidak mengumpulkan orang untuk datang agar acara terlihat banyak yang nonton. Ini penonton murni," ujar Panji Anom, owner Asmat Pro.

JFP 2024 memang fenomenal. Sukses. Lancar. Memuaskan para desainer dan model yang terlibat di dalamnya. Desainer dari Aceh, Muara Enim,



KR-Latief Noor Rochmans



Kreasi siswa SMKN 1 Batu Malang.

Asmat Pro Yogyakarta. Nyudi tak menduga, perancang India tahu JFP dan tertarik ikut. Realitas menggembirakan. Artinya, JFP sudah dikenal dan dipercaya banyak desainer, pun dari manca negara. Kemunculan Rahul di hari kedua JFP 2024, Sabtu (24/2) diapresiasi penonton. Mengusung brand Devlok, perancang India itu mengedepankan busana khas India dengan kain sari dan sarung.

"Sangat ingin menunjukkan karya saya pada masyarakat Yogyakarta. Saya angkat kain sari dan sarung,"

kata Rahul kepada KR.

Tidak hanya Rahul yang mengejutkan. Ada beberapa desainer cilik yang tampil di JFP 2024. Di antaranya Nafisa Earlene Budi Wijaya (Yogya), Uchi (Malang), Adriana Chloe (Pekalongan). Nafisa berusia 10 tahun, siswa SD Caturtunggal Sleman Yogyakarta. Mengusung tema Rose. Penuh semangat. Imajinatif kreatif.

"Karyaku terinspirasi bunga-bunga. Delapan baju yang saya bikin," ungkap Nafisa yang pernah tampil di Reflection of Art 5, Jogja Fashion Week, dan Jogja Trend Fashion.

Anak-anak agaknya menjadi



KR-Latief Noor Rochmans

Puspawarni Roemah Kebaya by Debby Maulana.

KULINER

NONGKRONG DAN BELAJAR DI 'CUPABLE COFFE'

Mencicipi Kopi Racikan Barista Inklusi



Meracik kopi dengan ketrampilan khusus.

KR-Risbika Putri

MENCICIPI kopi racikan para barista sudah menjadi tradisi anak muda di Yogya. Berbagai jenis kopi menjadi pilihan teman nongkrong. Banyak pecinta kopi tak sekadar nongkrong di coffee shop, namun juga bisa sambil belajar dan bekerja. Salah satu coffee shop yang cukup berbeda ditawarkan oleh Cupable Coffee di Jalan Kaliurang Km 13.5, Besi, Sukoharjo, Ngaglik, Sleman.

Cupable Coffee merupakan unit usaha di bawah Pusat Rehabilitasi YAKKUM yang berdiri sejak 2019. Tidak seperti cafe pada umumnya, cafe ini memiliki konsep yang unik karena dalam operasionalnya melibatkan barista dari teman-teman disabilitas. Selain itu, Cupable Coffe juga menyediakan pelatihan kerja bagi teman-teman disabilitas yang ingin belajar meracik kopi.

Chatarina Sari, Direktur Pusat Rehabilitasi YAKKUM menggarisbawahi, kopi telah membuka kesempatan kerja bagi difabel. Tidak hanya dalam

aspek pengelolaan kafe, namun juga memungkinkan mereka menggeluti jenis usaha yang lain. Cafe ini menjadi media untuk mengampanyekan hak-hak disabilitas, sehingga meningkatkan kepedulian masyarakat terhadap mereka terkhusus dalam hal kesempatan bekerja.

"Kami sudah mendampingi teman-teman difabel dengan menghadirkan banyak pelatihan. Salah satunya pelatihan barista inklusif. Banyak lulusan yang kami bekal keahlian, sehingga mereka mampu menyajikan

sajian yang berkualitas. Cupable Cafe ini bisa

menginspirasi lebih banyak teman-teman mahasiswa untuk lebih mengenal isu disabilitas dan akan sangat baik jika nantinya lebih banyak kelompok muda yang mau bekerja di sektor ini," tutur Sari.

Cupable Coffee hadir dari tahun 2017. Cafe ini juga menawarkan beragam jenis kopi, non-coffee, dan camilan. Seperti espresso, latte, es coklat, matcha latte, ginger coffee, vietnam drip, kentang goreng, dimsum, hingga cheese ball. Cupable Coffe

membagi tiga tempat untuk pengunjung. Para pengunjung bebas memilih tempat ngopi, baik di ruangan, teras cafe, atau di tempat terbuka. Di area teras, pengunjung bisa menikmati kopi dengan bermain ayunan.

Sari menambahkan jika pengunjung Cupable Coffee rata-rata mahasiswa yang ingin nongkrong dan nugus. "Kebanyakan pengunjung adalah mahasiswa. Mereka memesan kopi dan camilan untuk menikmati tugas. Bahkan banyak grup datang untuk rapat atau sekedar berdiskusi. Cafe ini memang terbilang cukup memadai jika ada grup besar, karena bisa memakai area YAKKUM yang ada di dalam," kata Sari.

Cupable Coffee saat ini memiliki tiga barista, dua di antaranya penyandang disabilitas. Secara tidak langsung ingin menyuarakan disabilitas dengan yang nondisabilitas adalah setara. Ingin menyajikan secangkir kopi dengan cara yang berbeda.

"Mereka sama-sama punya peluang untuk bisa bekerja, apa saja dan di mana saja. Jadi, lewat kafe ini pengunjung bisa datang pergi beli di sini. Sekaligus akan melihat teman-teman disabilitas mampu bekerja

jadi barista. Meskipun dengan cara yang berbeda. Ke depannya, pengunjung yang datang ke Cupable dapat berdinamika," papar Sari.

Pengunjung yang datang ke Cupable Coffe juga bisa belajar tentang isu disabilitas bersama sama dengan para barista. Mereka bisa sharing pengalaman tentang semangat para barista disabel.

"Barista kami sangat terbuka untuk berdiskusi. Mereka juga meracik kopi dengan metode yang sama dengan barista lainnya. Hanya disesuaikan dengan kebutuhan, tergantung jenis disabilitasnya," kata Sari.

Salah satu barista tunadaksa di Cupable Coffee bernama Eko Sugeng. Cukup gesit saat meracik campuran kopi. Juga ramah melayani pelanggan. Tidak terlihat kendala apapun selama meracik kopi. Sekitar lima menit kopi sudah disajikan.

Eko menuturkan, banyak pengalaman menarik dengan kondisinya menjadi barista di Cupable Coffee. Eko telah menjadi barista selama lima tahun. "Awalnya pengunjung bertemu dengan teman-teman disabilitas mungkin mereka rada kaget atau gimana. Tapi setelah beberapa kali ngobrol, lama-lama biasa aja. Bahkan kami telah mengubah mindset," katanya.

Eko memiliki harapan untuk teman-teman disable dalam memandang masa depan. "Jangan patah semangat atau rendah diri untuk teman-teman khususnya disabilitas. Saya terus berjuang untuk meraih cita-cita. Meyakinkan diri dengan apa yang kita lakukan dan pelajari. Dengan ketulusan, pasti menjadi berkah, walau prosesnya tidak mudah," tegasnya. (3)

Terong Bulat Kaya Manfaat

TERONG bulat kini makin banyak dikonsumsi, karena begitu kaya manfaat.

Merunut Wikipedia, terong (*Solanum Melongena*) berasal dari India dan Sri Lanka.

Terong bulat meskipun terasa langu, tetapi tidak getir, sehingga cocok untuk lalapan. Mengutip dari Cybext Kementerian Pertanian, jika dimakan sebagai lalapan sebaiknya pilih yang ditanam secara organik, supaya tidak terkena dampak buruk penggunaan bahan kimia.

Kandungan nutrisi terong, di antaranya fosfor, zat besi, karbohidrat, serat, kalsium, potasium, niacin, vitamin A dan vitamin C.

Kandungan polifenol senyawa anti diabetes mengendalikan kadar gula dalam darah, memperlambat penyerapan glukosa.

Kandungan serat dalam terong bulat bisa membantu sistem pencernaan dan metabolisme tubuh. Cocok bagi yang sedang diet, kandungan serat yang tinggi membuat kenyang di perut lebih lama.

Kandungan asam fenolat, sebagai antioksidan melindungi tubuh dari kanker dan penyakit jantung.

Kandungan Nasunin merupakan antioksidasi melindungi membran otak dari radikal bebas. Kandungan Fitonutrien menjaga fungsi memori, mengurangi risiko alzheimer.

Sedang kandungan kalsium baik untuk tulang dan gigi.

Tips Mengolah

Beberapa tips mengolah terong, agar terlihat segar dan tidak berubah warna menjadi kehitaman.

Pilih terong yang segar baru dan muda.

• Rendam terong dalam air beberapa saat

• Jika direbus, pastikan air mendidih lebih dahulu baru masukkan terong.

• Jika digoreng pastikan minyak telah panas.

• Sebaiknya bumbu dimatangkan dulu. Misal bumbu direbus diulek, atau dimatangkan tumis baru masukkan terong.

Jika bumbu masih mentah dimasak bersama terong, membuat warna terong berubah. Dengan langkah ini proses masak terong bisa lebih cepat dan lebih segar. Jika terlalu lama proses memasak, warna terong terlihat tidak segar.

Selain sebagai lalapan, terong bulat juga lezat dimasak tumis dengan teri, pete atau udang. Juga cocok dimasak balado.

Untuk sarapan, terong bulat dibelah empat lalu dimasak sambal goreng dengan telur ceplok. Resep lainnya adalah dengan menumis bersama irisan bawang bombay dan saus tiram atau saus lada hitam. (Fia)

