

HALAL FESTIVAL FASHION SHOW 2024

Upaya IFC Kembangkan Bakat Desainer Muda



Parade karya yang ditampilkan pada 'SiBakul Halal Fest' di JEC Yogyakarta.

KR-Linggar Sumukti

PROGRAM menarik diluncurkan Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta. Didukung Dinas Koperasi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), mendorong dan

mengembangkan bakat desainer muda. Termasuk para pelajar SMA/SMK sederajat yang tertarik dengan dunia fashion. Setelah kurang lebih dua bulan lamanya mengikuti

pelatihan, dengan pendampingan dari para desainer anggota IFC Yogyakarta, sebanyak 89 peserta yang kemudian tersaring menjadi 25, diberi kesempatan

mempresentasikan karya dalam event bertajuk 'Halal Festival Fashion Show' di Jogja Expo Center, Hal B-C, 24 hingga 27 Oktober 2024. Khusus pergelaran karya para desainer muda ini dihelat Sabtu, 26 Oktober. Ketua IFC chapter Yogyakarta, Wening Angga menyampaikan, dalam program ini sejumlah desainer IFC fokus memperkenalkan potensi lokal dalam industri mode. "Kami ingin membangun semangat dan kreativitas anak muda dalam berkarya, khususnya dengan menggunakan bahan batik asli atau cap, bukan batik printing," ucap Wening Angga saat ditemui di sela acara, Sabtu (26/11).

Sebelum dipungkasi peragaan busana karya delapan anggota IFC, terlebih dahulu dipresentasikan karya para desainer muda, pelajar SMA/SMK peserta pelatihan yang kemudian mengikuti lomba inkubasi dan lomba desain busana. "Sebanyak 25 nominator menampilkan karya mereka dalam fashion show khusus. Sebelumnya mereka mendapatkan bimbingan dari 12 desainer IFC, mulai dari pengembangan konsep hingga produksi karya. Setiap peserta mempersembahkan dua karya terbaik mereka," papar Wening Angga.

Sedangkan delapan brand desainer IFC yang mempresentasikan karya antara lain ChantiQ Indonesia by Astuti Arindra, Li Scarf by Irun Maulan, Dwi Warna by Dwi Nurhasanah, Nissa Khoirina, Ayunee by Melati Soedjarwo, LYF by

Aryakamala, LA by Lanny Amborowati, Dannique by Dani Paraswati.

Fashion designer senior Yogyakarta, Lia Mustafa yang juga bertindak selaku dewan juri menilai, karya para desainer muda dan para pelajar SMK peserta program inkubasi kali ini membanggakan. "Mereka harus terus kita dorong dalam pengembangan bakat," katanya.

Lebih lanjut Wening Angga mengatakan, acara ini menjadi bukti komitmen IFC untuk mendorong generasi muda Yogyakarta untuk terus

Forecast Fusion, dengan subtema 'Athleisure'. Mengedepankan konsep 'Sporty Casual', menggabungkan Wastra Nusantara dengan tekstil modern, seperti linen.

Dalam aplikasinya, Lanny memanfaatkan kain batik tulis dan tenun Makasar sebagai material utama koleksinya. Memberikan kesan eksklusif, namun tetap nyaman dan berkesan ringan. Koleksi ini hadir dengan warna-warna cerah dan segar seperti hijau army, hijau pupus, kuning, oranye, biru laut dan biru elektrik.



Lanny Amborowati di antara model yang memeragakan karyanya.

KR-Istimewa

berkarya dan berkembang di industri fashion, serta memperkenalkan keindahan kain batik asli kepada khalayak luas. "Kami berharap, program ini dapat menginspirasi lebih banyak anak muda untuk terlibat dan berkontribusi dalam industri kreatif di Indonesia," tegasnya.

Sementara itu, Lanny Amborowati dalam peragaan busana anggota IFC menampilkan lima outfit koleksi terbarunya yang mengusung tema Trend

Seolah menciptakan atmosfer baru dan menambah semangat dalam keseharian.

Koleksi Lanny Amborowati dirancang dengan siluet H dan I, diperkaya dengan detail unik seperti hoodie, wrinkle dan kantong serut yang menambah kesan dinamis. Lanny juga mengadopsi 'Japanese Look' yang memberi kesan minimalis, namun tetap elegan. (Linggar Sumukti)



Koleksi Ayunee by Melati Soedjarwo.

KR-Linggar Sumukti

KULINER

WARUNK PENGKOLAN POJOK TIYASAN

Spesial Masakan Tradisional Jawa

KETIKA pecinta kuliner akan jajan, biasanya memilih warung, kedai atau rumah makan yang menjajikan hidangan khas dan rasanya lezat. Selain itu tempat nyaman, dengan pelayanan ramah dan cepat saji. Warunk Pengkolan spesial masakan tradisional Jawa milik Heru di Jalan Kubus 15, Pojok Tiyasan, Condongcatut, Depok Sleman, setiap hari buka mulai pukul 07.00-22.00 WIB, laris manis ramai pembeli langganan berbagai profesi. Menyajikan spesial masakan tradisional Jawa. Kini membuka cabang di Jalan Pakem Cangkringan 01, Sleman.

"Selain itu, membuka di Jalan Ganjuran (Utara Gereja HKTY) Bantul. Kemudian Warunk Pengkolan, membuka baru di Jalan Palagan KM 14, Balong Sleman," kata Heru. Awalnya Warunk Pengkolan menjajikan menu unggulan spesial soto Pengkolan kuah bening. Pada perkembangannya menjajikan beragam spesial masakan tradisional Jawa. Selain soto kuah bening ditambah bihin dan lenthok, juga menyediakan menu sayur desa lombok ijo, dan brongkos. Hidangan alternatif

ada bakmi Jawa, plencing ayam goreng, plencing bebek goreng, nasi goreng, capcay goreng, rica-rica balungan, mangut lele dan menu lainnya. Bahkan ada masakan baru nasi bledeg hidangan lengkap dengan lauk tempe garit, lalapan dan sambal pedas. "Nasi bledeg diminati penyuka pedas," imbuah Heru. Untuk lauk tambahan ada sate usus, sate telur puyuh, sate uritan, tahu dan tempe bacem. Camilan ada timus goreng, gethuk goreng, cotot goreng, mendoan, pisang goreng, ketela goreng dan camilan tradisional lainnya. Untuk berbagai minuman teh poci gula batu, teh tubruk gula batu, kopi Pengkolan, kopi Jahe, wedang jeruk panas/ es jeruk dan minuman lainnya. Selama ini para pembeli selain santap hidangan, juga pesan camilan dan minuman sesuai selera. "Pelanggan dapat memilih tempat duduk santai sambil minum dan menikmati camilan di ruang bangunan arsitektur



Pelanggan saat bersantap di Warunk Pengkolan Pojok Tiyasan.

KR-Khocil Birawa

Jawa rumah limasan. Sambil santap hidangan masakan tradisional Jawa, dapat menikmati suasana sejuk duduk di ruangan bangunan rumah limasan," papar Heru. Dikatakan pula, pelanggan dari beragam profesi. Ada pegawai negeri, karyawan swasta, pengusaha, mahasiswa, pelajar, dan rombongan keluarga. Bahkan, seniman sastra dan penerbit banyak yang jadi pelanggan di sini. Novelis Budi Sardjono dan kawan-kawan suka jajan sambil ngobrol santai. Selain itu, ketika liburan panjang Jumat, Sabtu, Minggu,

banyak wisatawan rekreasi di Yogyakarta, banyak yang mampir. Menikmati lezatnya masakan tradisional Jawa sesuai selera dan duduk santai menikmati bangunan limasan Jawa. "Selama ini, warung ramai ketika waktu makan siang dan santap malam," ujar Heru. Selama ini, banyak pembeli langganan rombongan sekitar 30-40 orang. Jajan sambil rapat. "Ada pula pesan hidangan nasi dos untuk acara syukuran, rapat dan keperluan lainnya," pungkas Heru. (Khocil Birawa)



Bakmi rebus mengundang selera.

KR-Khocil Birawa



Menu soto Pengkolan

KR-Khocil Birawa



Menu capcay khas Pengkolan.

KR-Khocil Birawa

Uritan: Mitos dan Manfaat

MENIKMATI hidangan dengan uritan ayam memang enak. Namun, masih ada mitos yang berkembang di masyarakat, perempuan muda dilarang makan uritan. Hal ini akan menyebabkan sulit punya keturunan. Mitos ini tidak ada hubungannya, dan belum terbukti kebenarannya.

Rasa uritan yang gurih, bisa diolah menjadi aneka makanan, mulai campuran aneka masakan, seperti opor, gulai hingga jadi sate pendamping saat makan soto. Salah satu menu yang cukup populer selain dimasukkan dalam opor, adalah krengsengan.

Resep Krengsengan Uritan

Bahan:

- ayam dipotong-potong
- uritan dicuci bersih
- cabe rawit sesuai selera
- cabe ijo potong-potong
- tomat potong-potong
- kecap manis
- gula, merica halus, garam

Bumbu dihaluskan:

- bawang merah
- bawang putih
- kemiri
- cabe sesuai selera

Cara membuatnya:

"Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan ayam dan uritan, aduk, masak sampai berubah warna. Beri air, masukkan cabe ijo, tomat, garam, merica halus, gula, kecap manis, aduk rasa. Koreksi rasa.

Jangan Konsumsi Berlebihan

Laman indofarm.com menyebutkan, uritan merupakan jenis jeroan ayam berbentuk segerombolan telur yang tidak bisa berkembang dengan baik. Terlihat seperti kuning telur dengan ukuran lebih kecil. Biasanya dimasak dengan tempat pertumbuhan telur yang menyerupai usus yang lebih besar dan tebal. Kandungan dalam uritan cukup beragam, ada vitamin A, vitamin B12, zat besi, protein, mineral, lemak, kolesterol, serta seng.

Konsumsi uritan dalam batas wajar, membantu pembentukan otot dan jaringan tubuh serta meningkatkan kekebalan tubuh.

Manfaat lainnya, vitamin A dalam uritan membantu pembentukan sel darah putih (leukosit). Tubuh memproduksi antibodi untuk cegah virus, bakteri dan parasit.

Namun, apabila dikonsumsi berlebihan berdampak negatif. Uritan termasuk jeroan, kolesterolnya cukup tinggi, sehingga berdampak pada tekanan darah hingga jantung. Kolesterol tinggi akan menyumbat pembuluh darah memicu stroke hingga serangan jantung. Efek lainnya bisa memicu obesitas yang berisiko pada kesehatan.

Konsumsi uritan berlebihan menyebabkan kelebihan vitamin A, tersimpan di organ hati dan menumpuk. (Fia)



Uritan ayam yang gurih bisa diolah berbagai masakan.

KR-Hanik Atfiati