

GEBYAR JOGJA FASHION WEEK 2024

Pesta Insan Mode Terbesar di Yogyakarta



Desainer unggulan Yogyakarta, Sugeng Waskito, mempresentasikan karya-karya terbaik.

EVENT yang paling ditunggu-tunggu para pecinta fashion segera tiba. Jogja Fashion Week (JFW) adalah momen puncak dari setiap kegiatan pergelaran peragaan busana, pameran/penjualan produk fashion dan pendukungnya.



Neo Retro dari Kupaten Konawe.

Inilah pestanya insan mode terbesar di Yogyakarta.

Adapun JFW tahun 2024, yang merupakan edisi ke-19, akan dihelat di Jogja Expo Center (JEC) pada 22 hingga 25 Agustus 2024. Yang menjadikan kegiatan yang diinisiasi

Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Yogyakarta ini event terbesar, bukan semata karena banyaknya fashion designer yang terlibat di dalamnya. Namun kemasan acara yang diampu More Media ini tampaknya benar-benar dikerjakan secara profesional.

Untuk diketahui, JFW kali ini diikuti 200 perancang busana dari seantero Nusantara. Juga diikuti sejumlah desainer kenamaan dari ibukota, serta guest designer dari

Australia. Tidak kurang dari 600 outfit akan dipresentasikan dalam pergelaran yang berlangsung selama empat hari dan terbagi dalam dua sesi, sore dan malam hari.

"Sebulan menjelang penyelenggaraan, kuota 200 desainer sudah terpenuhi. Bahkan kalau dituruti, masih ada yang berminat ambil bagian. Tetapi sejak awal kami sudah tetapkan bahwa kuotanya 200 desainer," kata Sugeng Waskito, ketua Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, ketika ditemui di butiknya, Rabu (1/8) lalu. Sugeng Waskito juga aktif dalam kepanitiaan.

JFW kali ini, yang mengangkat tema 'Fusion Fashion' seperti halnya menggelitik para pelaku industri fashion untuk terlibat di dalamnya. Selain menampilkan tren fashion

global, juga menjadikan fashion sebagai bagian dari mahakarya industri kreatif dan memiliki kekayaan intelektual.

Panitia telah berkomunikasi dan berkordinasi dengan berbagai asosiasi fashion. Selain APPMI ada IFC, API, JFD, serta OPD Dinas di Daerah Istimewa Yogyakarta dan Kabupaten Kota, di antaranya Dinas Pariwisata, Dinas Kebudayaan, Dinas Koperasi & UKM. Karenanya tersedia banyak booth untuk pameran Industri Kecil menengah (IKM).

Disampaikan Sugeng Waskito, hampir seluruh desainer anggota APPMI dan Indonesia Fashion Chamber (IFC) Yogyakarta ambil bagian pada JFW kali ini. Bahkan sejumlah desainer mitra APPMI pun dilibatkan. Di antaranya Ninik Darmawan, Ramadhani Abdulkadir dan Dadang Koesdarto. Dari Jakarta, selain Poppy Darsono ada juga Itang Yunaz, Musa Widiatmodjo dan Ali Kharisma yang turut menyemarakkan perhelatan.

Tidak ketinggalan para fashion designer dari Surakarta, Semarang, Surabaya, Bandung, Malang dan Lampung. Dekranada Kabupaten Konawe Utara pun mengirimkan duta, Deferico Audy, yang akan mempresentasikan karya bertema 'Neo Retro'. Sedangkan untuk Dekranasda Kabupaten Bulukumba mengedepankan tema 'The Darknes'.

JFW 2024, yang

disebut-sebut sebagai event fashion show terbesar yang pernah ada di Yogyakarta, sejauh ini mendapat sambutan positif. Untuk itu panitia tidak tanggung-tanggung dalam mempersiapkan pergelaran. Puluhan model terbaik dari Jakarta, Surabaya, Bandung, Yogya dan Bali telah dipilih melalui seleksi yang ketat. Begitupun koreografer dan penata panggungnya, dari Jakarta dan Yogya diambil

yang terbaik.

Selebihnya Sugeng Waskito berharap, JFW yang merupakan kalender event fashion tertua di Indonesia, dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan dan perkembangan positif. Baik kualitas kegiatan maupun kemanfaatannya bagi para pelaku industri fashion di Tanah Air. Terutama untuk Yogyakarta, yang terus bergerak dalam mewujudkan jargon 'Jogja Fashion Dunia'.**Linggar Sumukti**



Dekranasda Bulukumba tampilkan karya Defrico Audy.

KULINER

GUDEG WIROSABAN YOGYAKARTA

Rasa Pedas dan Asin Selera Mahasiswa



Sunarto sedang melayani pembeli.

KR-Khocil Birawa

WARUNG gudeg Wirosaban termasuk salah satu kuliner legendaris. Warung gudeg tepatnya di deretan kios timur perempatan Wirosaban, Umbulharjo Yogyakarta, mulai jualan sejak tahun 2002. Kioni laris manis. Bahkan sejak warung dibuka mulai pukul 21.30 WIB, sudah banyak pembeli yang antri.

Selama ini sebagian besar pembeli langganan adalah mahasiswa, karena lokasi warung gudeg dekat kampus terpadu Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta dan Universitas Islam Indonesia (UII) di Jalan Tamansiswa Yogyakarta. Pemilik warung gudeg Wirosaban, Sunarto mengungkapkan, usaha jualan gudeg sudah berjalan 22 tahun. Sebagian besar pelanggan mahasiswa yang awalnya kuliah di UII Jalan Tamansiswa Yogyakarta. Mayoritas mahasiswa yang berasal dari luar Jawa, terutama

dari Sumatera, suka masakan pedas dan asin. Mahasiswa asal Jawa Timur juga senang masakan asin. Karena itu, kalau masakan gudeg yang biasanya rasanya manis. Namun masakan gudeg Wirosaban, rasanya pedas dan asin, menyesuaikan para pembeli langganan mayoritas dari Sumatera dan Jawa Timur.

Tidak sedikit mahasiswa pembeli langganan yang sudah lulus dan sudah bekerja masih suka jajan bernostalgia santap gudeg duduk lesehan menggunakan alas tikar di warung bersama keluarga. Terutama mahasiswa UII Jalan Tamansiswa yang kuliah di fakultas hukum. Saat ini, setelah ada kampus UAD di kawasan kampung Potronanggan, Tamanan, Banguntapan Bantul itu, pembeli langganan mahasiswa kian banyak. "Warung gudeg buka malam mulai pukul 21.30 WIB, biasanya pukul 03.00 WIB dini hari sudah habis," papar Sunarto, sambil melayani pembeli yang pesan nasi gudeg. Dikatakan Sunarto, para pembeli selain dapat pesan hidangan nasi gudeg, sayur sambal krecek, tahu areh, juga bisa tambah lauk ayam goreng, telur, oseng terong, oseng tahu, oseng daun pepaya, capcay, bakmi bihun dan lauk gorengan diantaranya tempe medoan, tahu berontak. "Kini, ada menu baru rica-rica ayam balungan yang diminati para pembeli langganan," imbuh Sunarto.

Selain pembeli langganan mahasiswa, papar Sunarto, banyak pula para pemusik dan penyanyi dangdut setelah rampung pentas rombongan jajan santap bersama. Karena warung gudeg Wirosaban, buka spesial malam hingga dini hari. Karena itu, banyak mahasiswa dan pemusik dan penyanyi dangdut Yogyakarta yang

selama ini, menjadi pembeli langganan. "Mengenai harga sangat terjangkau, menyesuaikan kantong mahasiswa," ujar Sunarto sambil tertawa. Mahasiswa UAD Yogyakarta Rangga mengungkapkan, langganan jajan di warung gudeg Wirosaban karena lokasi tidak



Aneka masakan diujakan di warung gudeg Wirosaban.

KR-Khocil Birawa

jauh dari tempat tinggal kos. Selain itu, lauknya beragam banyak pilihan, dan rasanya cocok pedas dan asin sesuai selera masakan dari daerah Nusa Tenggara Barat (NTB). "Warung gudeg Wirosaban, dapat menjadi tempat kuliner khususnya malam hari. Bahkan warung gudeg Wirosaban ini, setiap hari buka malam mulai pukul 21.30-03.00 WIB, dapat dijadikan tempat santai duduk lesehan di atas tikar dan santap gudeg dengan lauk tinggal pilih sesuai selera," kata Rangga yang kini menempuh pendidikan jurusan kedokteran UAD Yogyakarta, semester IV. **(Khocil Birawa)**



Menu bubur lauk bebas memilih sesuai selera.

KR-Khocil Birawa



Menu nasi sayur sambal krecek.

KR-Khocil Birawa

Mencoba Masak Okra

JIKA bosan dengan masakan yang itu itu saja, mari mencoba masak dengan okra. Kini, okra mudah ditemukan di berbagai toko bahan makanan dan sayuran. Bahan masakan seperti tanduk berwarna hijau ini, bisa diolah menjadi aneka masakan. Namun, bagi yang belum terbiasa mengonsumsi okra, sebaiknya mengetahui tips memasaknya. Terutama untuk menghilangkan lendir. Beberapa orang menyarankan untuk merendam okra dalam larutan cuka terlebih dahulu untuk mengurangi lendir. Cara lainnya adalah memotong bagian pangkalnya, agak ketas, jadi bisa disisir pakai pisau. Lalu taburkan garam dipermukaan okra, gosok gosok perlahan. Kemudian panaskan air mendidih, beri sedikit garam. Masukkan okra sekitar satu menit. Bila ingin lebih lembut bisa 2 menit. Setelah diyirinkan, okra siap dibuat untuk salad atau lalapan. Resep lainnya adalah okra goreng tepung. Rasa krispy okra bisa diperoleh dengan menggoreng bersama campuran tepung terigu dan beras. Untuk bumbunya, beri ketumbar bubuk, kaldu bubuk dan bawang putih bubuk serta sejumput garam. Sedang hidangan simpel lainnya adalah tumis okra dengan bawang putih geprek, ditambah kaldu bubuk dan garam serta tomat.

Kaya Gizi dan Manfaat

"Laman alodokter.com menyebut okra merupakan makanan yang murah dan bergizi, baik untuk kesehatan. Salah satu manfaat okra yang cukup terkenal adalah untuk membantu menurunkan dan mengontrol kadar gula darah. Beberapa riset menunjukkan bahwa konsumsi okra secara rutin terlihat mampu menurunkan tingkat penyerapan gula darah di usus dan meningkatkan sensitivitas hormon insulin. Okra juga termasuk makanan yang kaya akan serat dengan indeks glikemik yang rendah. Okra sangat cocok bagi penderita diabetes karena tidak membuat kadar gula darah cepat melonjak. Sementara bagi orang yang sehat, okra bisa bermanfaat untuk mencegah terjadinya resistensi insulin dan penyakit diabetes. Bagi yang sedang diet turunkan berat badan, bisa konsumsi okra, karena termasuk makanan yang rendah kalori, tapi kaya akan serat dan beragam nutrisi, seperti protein, karbohidrat kompleks, vitamin, dan mineral.

Kadar serat dan airnya yang tinggi, okra mampu merangsang pergerakan usus serta membuat tinja menjadi lebih lunak dan padat, sehingga mencegah sembelit.

Okra juga diketahui memiliki efek prebiotik, sehingga mampu menjaga keseimbangan jumlah bakteri baik di usus (probiotik) dan mencegah pertumbuhan kuman penyebab penyakit di dalam saluran cerna. Okra kaya akan serat, vitamin dan mineral, serta antioksidan yang baik untuk mengurangi peradangan, mencegah pembekuan darah, mengontrol tekanan darah, dan mengurangi kadar kolesterol jahat (LDL) dan trigliserida. Berkat khasiat okra tersebut, Anda bisa terlindungi dari berbagai penyakit kardiovaskular, termasuk penyakit jantung dan stroke. **(Fia)**



Okra baik bagi yang sedang diet.

KR-Hanik Attiati