

## JOGJA FASHION WEEK 2022

# Ragam Wastra dalam 'Romansa Nusantara'

**PERHELATAN** Jogja Fashion Week (JFW) 2022 yang mengangkat tema 'Karya Wastra Bhinneka, Bangkitkan IKM Fashion' dan berlangsung di Jogja Expo Center (JEC) sejak 26 Agustus, berakhir Selasa (30/8) malam. Event tahunan edisi ke-16 ini secara resmi ditutup wakil ketua Dewan Kerajinan Nasional Daerah



Essy Masita di tengah model yang memeragakan busana rancangannya.

KR-Istimewa

(Dekranasda) DIY, Gusti Kanjeng Bendoro Raden Ayu (GKBRAy) Adipati Paku Alam yang mewakili ketua Dekranasda DIY, Gusti Kanjeng Ratu (GKR) Emas.

Selama lima hari penyelenggaraan, JFW 2022 di JEC yang diinisiasi Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) DIY, didukung Bank Indonesia perwakilan Yogyakarta, serta Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) DIY dan Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta ini mempresentasikan karya-karya dari 79 perancang busana. Pada saat bersamaan, juga digelar pameran dan penjualan produk Industri Kecil menengah (IKM) bidang fashion pada sekitar seratusan stand yang tersedia.

Sebagaimana diungkapkan Kepala Disperindag DIY, Ir Syam Arjayanti MPA, indahnya keberagaman wastra etnik yang dimiliki setiap daerah di Nusantara ini bisa menjadi kekuatan dalam industri fashion untuk dieksplor menjadi kekayaan yang sangat adiluhung.

Dalam laporan saat *closing ceremony*, Syam Arjayanti juga menyampaikan, selama pameran terjadi transaksi mencapai sekitar Rp 1,3 miliar. "Meliputi penjualan langsung dari peserta pameran, pesanan *by order* untuk *eco print*, serta *by order* tiga unit mesin," katanya.

Efek positif dari penyelenggaraan JFW pun dirasakan Essy Masita. Desainer senior

anggota APPMI DIY ini sudah mengikuti JFW sejak tahun 2006 hingga 2010, kemudian 2018 dan 2020. Tahun lalu absen karena situasi pandemi. Pada JFW 2022 ini, Essy Masita mempresentasikan karya bertajuk 'Romansa Nusantara'. Sejalan dengan tema besar event, untuk enam outfit yang ditampilkan pada hari keempat pergelaran, seluruhnya memodifikasi wastra.

Terkait pemanfaatan wastra Nusantara, sebetulnya Essy Masita telah melakukannya sejak lama. Sebagian besar karya rancang keluaran Maharani Persada maupun Aluna, dua butik yang dikelolanya, merupakan produk kreasi wastra. Untuk JFW 2022 kali ini, Essy lebih fokus pada pemanfaatan tenun songket Medan, kain tradisional Toraja, tenun lurik Yogya, serta tenun endek Bali. "Memadukan keindahan ragam wastra ini menjadi *challenge* tersendiri bagi saya untuk bisa menuangkan dan merealisasikan dalam karya koleksi busana," ungkapnya.

Gaya busana casual yang ringan dan nyaman, menjadi pilihan kreatif Essy Masita dalam mengaplikasikan 'Romansa Nusantara'. Sedangkan pemilihan warna-warna ceria yg terkesan *full colour*, menjadi acuan Essy dengan maksud agar busana rancangannya dapat dikenakan dalam banyak kesempatan. Ia juga mengkolaborasi dengan kain *tie dye* serta sulaman *handmade* Sashiko yang selalu menjadi ciri khas pada setiap karyanya. Hasilnya memang nampak jelas, busana

terlihat lebih unik dan berbeda.

"Yang ingin saya sampaikan adalah, memakai wastra dan kain tradisional Nusantara dalam busana tidak mesti berkesan 'berat'. Sebaliknya justru sangatlah bisa dipakai untuk busana keseharian," ucap perempuan paruh baya tersebut.

Terakhir Essy Masita menegaskan, dengan terus ingin fokus mengembangkan busana etnik, bisa turut serta melestarikan budaya Nusantara. "Membantu pelaku perajin wastra serta kain tradisional untuk ikut terus bertumbuh," harapnya. (Linggar Sumukti)



Paduan wastra anggitan Essy Masita.

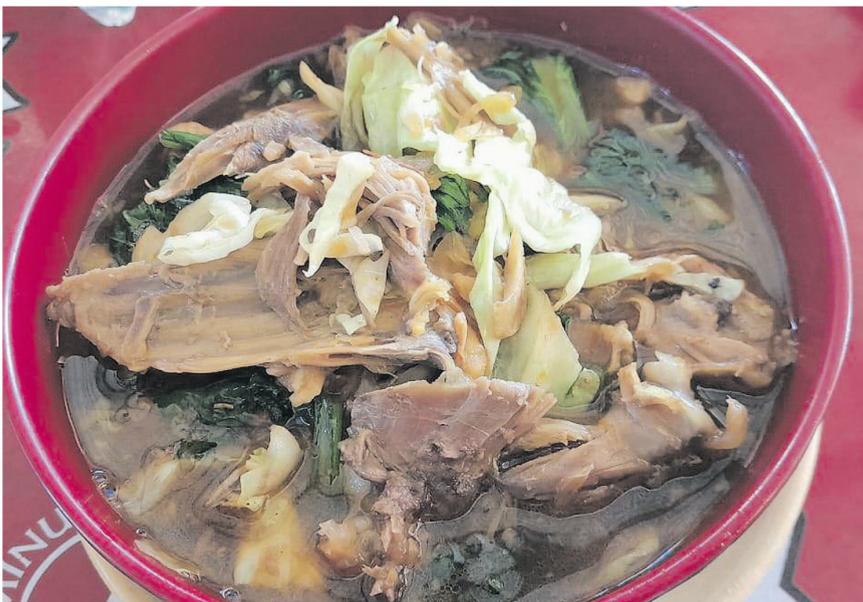


Pesona Romansa Nusantara.

Gratis - Arko

# KULINER

## Bebek Tori yang Gurih dan Renyah



KR - Chandra AN

Bebek gongso pak Tori mirip tongseng.

**GUNUNGPATI** merupakan Kota Kecamatan di Semarang yang kini sedang ernaik daun karena pembangunannya. Selain karena ada bangunan Waduk Jatibarang yang ada di Kawasan Wisata Gua Kreo, juga terdapat Kawasan Desa Wisata yang menarik dikunjungi.

Tampaknya kemajuan wilayah yang berbatasan dengan Kota Ungaran, Kabupaten Semarang ini, juga diimbangi dengan kemajuan wisata kuliner-nya. Ada sederet kuliner yang kini juga ikut naik daun, menjadikan Gunungpati sering dikunjungi wisatawan.

Adalah Bebek Goreng H Tori atau yang kini dikenal Bebek Goreng Tori. Meski masih berbentuk warung di Jalan Raya Manyaran-Gunungpati, namun pengunjungnya tiap hari padat, terutama di saat jam makan siang.

Untuk menemukan Warung bebeg Goreng Tori ini sangat mu-

dah dijangkau dari Kawasan Manyaran, atau dari jalan Ungaran-Gunungpati. Letaknya tepat berada di dekat Kampus Universitas Wahid Hasyim atau SMA Semesta Bilingual.

Bebek merupakan olahan yang terfavorit di Warung H Tori, meski ada olahan Ayam maupun Lele. Olahan selain digoreng dan dibakar, ada pula diolah menjadi Bebek Gongso.

Cita rasa Bebek Goreng Tori ini, renyah, garing dan gurih. Penikmat kuliner bisa menikmati dengan rebusan daun singkong dan lalapan mentimun serta kubis.

Sambal yang khas menyertai Bebek Goreng Tori ini ada dua, sambal bawang tomat dan sambal hijau (cabe hijau). Kedua sambal khas ini, juga nikmat disantap bersama lalapan saja.

Bebek yang diolah, menjadi Bebek Goreng, Bakar, Opor maupun Gongso di Warung H Tori ini bukan sembarang bebek.

Sengaja dipilih pada peternak bebek, dari jenis bebek hybrid. Bebek yang diternakkan, khusus untuk konsumsi. Sehingga dagingnya terjaga kesehatan dan kenikmatannya.

Ciri Bebek Goreng Tori tidak ekopohi (banyak) minyak, yang menyerap pada kulitnya.



KR - Chandra AN

Bebek goreng pak Tori kulitnya kriuk renyah.

Sehingga permukaan kulit bebek usai digoreng, menjadi cenderung kering dan renyah.

Layak bila penikmat kuliner bebek Goreng Tori mengatakan, kulit bebek gorengnya kriuk. Bahkan sampe tulang-tulangnya pun kering. Daging bebek goreng pun, terjaga kegurihannya.

Sedangkan Bebek Gongso ini, dimasak tidak seperti layaknya dengan bumbu kecap kental. Melainkan terdapat kuah dan sayuran, seperti kol, sawi dan daun seledri. Kuah mirip Tongseng ini pun bercita rasa manis, asin dan gurih yang segar. Apalagi dengan bubuhan cabai pedas, pasti punya sensasi tersendiri bagi penggemar kuliner pedas-pedas.

Yang kebetulan singgah di Kota Semarang, jangan menunggu penasaran. Silahkan arahkan tujuan ke Gunungpati, cari Warung Makan Bebek Goreng Pak Tori di Jalan Raya Manyaran-Gunungpati Km 15. Tepatnya masuk di Kawasan Nongkosawit.

Ada juga ampela ati goreng, kepala ayam goreng, dan pete goreng yang siap menggugah lidah penikmat kuliner.

(Cha)-f

## Sajian Kolak Lengkap



**KOLAK** adalah makanan penutup khas Indonesia yang berbahan dasar gula aren atau gula kelapa, santan, dan daun pandan. Variasi yang ditambahkan pisang dan ubi jalar disebut kolak pisang & ubi jalar.

Suyati ibu rumah tangga yang hobi memasak menuturkan variasi lain dapat ditambahkan bahan seperti labu, nangka, pisang raja, singkong dan mutiara tapioka. Menu ini cocok untuk segala acara, juga untuk kudapan sore hari.

**Bahan-bahan:**  
-250 gr ubi merah  
-250 gr ubi ungu  
-2 pcs pisang tanduk  
-200 gr kolang kaling

**Cara membuatnya:**

Kupas dan potong sesuai selera ubi ungu, ubi merah dan pisang lalu cuci hingga bersih dan sisihkan.

Siapkan panci ukuran sedang lalu masukan air, santan, gula pasir, gula merah, garam dan daun pandan lalu didihkan sambil terus diaduk. Setelah mendidih masukan semua ubi dan pisang, tambahkan juga kolang kaling lalu masak hingga semua bahan matang terutama ubi. (Ati)-f

**Kimaya Seafood Festival**  
Calling all Seafood Lovers!  
Only IDR 128,000,-nett/person  
All you can eat  
At The Garden and Tropical Pool Side  
Every Saturday, 6 - 9.30 PM  
Special Live Music Performance  
KIMAYA SUDIRMAN YOGYAKARTA BY HARRIS  
Jl. Jend. Sudirman 89, Yogyakarta 55223  
T: +62 (271) 580938 | M: +62 813 287 4148  
reservation-sudirman@kimaya.com | thekimayahotels.com  
Kimaya Sudirman Yogyakarta | kimayayogyakarta | discoverasr.com