

TERINSPIRASI 'GREAT WALL OF CHINA'

Mencipta 'Border' Berbahan Etnik Lokal



Wening Angga dan model yang mempresentasikan karyanya.

PERHELATAN akbar Jogja Fashion Trend (JFT) seolah menjadi magnet besar yang menarik banyak inspirasi. Terselenggara di Pakuwon Mall Yogyakarta, 11 Juli hingga 16 Juli 2023, event ini tak cuma menggelitik minat para praktisi fashion (desainer), namun juga menarik animo publik pecinta mode.

<I>Creative director<P> JFT 2023, Phillip Iswardono menyampaikan, event yang baru pertama kali terselenggara di Yogyakarta ini diikuti 131 pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dan <I>fashion designers<P> dari berbagai daerah di Indonesia. Terbagi dalam 13 sesi fashion show.

Tema besar yang diusung JFT kali ini adalah <I>Unity in Diversity<P>. Terinspirasi keberagaman budaya dan tradisi yang terdapat di berbagai wilayah di Indonesia. Mulai dari Jawa, Bali, Papua, Nusa Tenggara, Kalimantan, Sulawesi dan Sumatera. Pemilihan Yogyakarta sebagai tempat kegiatan ini tak lepas dari histori Yogya yang memiliki keragaman etnis yang bertumbuh dari waktu ke waktu. Para desainer pun menyuguhkan karya rancang busana bermaterikan aneka wastra.

Di antara deretan karya yang dipresentasikan, delapan outfit anggitan Wining Angga layak mendapatkan apresiasi tersendiri. Anggota Indonesia Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta itu mengedepankan tema 'Border'. Sebagai bentuk aktualisasi karya yang terinspirasi <I>Great Wall of China<P>. Keseluruhan busana anggitannya berbahan etnik lokal.

Sebagai salah satu keajaiban dunia, tembok besar China (Tiongkok) yang dibangun 700 tahun sebelum masehi, tampaknya benar-benar telah membetot imajinasi Wening Angga. Karya arsitektur luar biasa, merupakan serangkaian tembok dan dinding yang membentang di dataran Tiongkok sepanjang kurang lebih 8.850 kilometer. Disebut-sebut sebagai bangunan terpanjang yang pernah dibangun oleh manusia.

Menurut kisah, awalnya tembok tersebut dibangun dengan tujuan sebagai benteng pertahanan. Mengalami perkembangan pada zaman Dinasti Qin. Menandakan sebagai pembatas antara jalan setapak yang dilalui melewati tangga, dan jurang atau pemisah antara gunung ke gunung yang lain. Kini, tembok besar China telah ditetapkan sebagai warisan budaya oleh UNESCO.

Atas kekagumannya terhadap tembok besar China, pemilik brand Wening's Line ini mencoba menerjemahkannya dalam wujud outfit yang banyak mengedepankan teknik lipat, di samping padu padan antarbahannya. Perwujudan tangga misalnya, disimbolkan dalam penempatan pleats atau lipat-lipat kecil pada busana. Tembok itu sendiri disimbolkan dengan *list applicated* dalam bentuk square di setiap busana. Sedangkan inspirasi atap yang sering ditemui pada bangunan di Tiongkok diterjemahkan sebagai layering dalam *totally look*.

Kecermatan Wening Angga dalam penempatan setiap detail, menjadikan busana terkesan sangat *fashionable*

kekinian. Bisa dikenakan untuk berbagai kesempatan, semiresmi maupun resmi.

Untuk *coloring*, Wening Angga memilih warna-warna yang kuat, sesuai dengan tema Border itu sendiri, yakni warna navy, hitam, putih, babyblue dan abu. Rasa kecintaan terhadap keanekaragaman budaya Indonesia diwujudkan dalam penggunaan bahan etnik lokal, yaitu batik tulis megamendung, batik cap warna navy dan babyblue, serta tenun baduy.

Terkait pelaksanaan JFT edisi perdana ini, Wening Angga mengaku sangat terkesan dan berharap event ini berkesinambungan dari waktu ke waktu. "JFT merupakan salah satu event bagi para pelaku industri kreatif untuk mempresentasikan hasil kreasi. Tentu saya merasa bangga bisa terlibat di dalamnya," ucap desainer yang senantiasa menjadikan batik sebagai pijakan kreatifnya.

Tidak hanya bagi para desainer profesional yang telah lebih dahulu eksis, JFT menurutnya juga menjadi jembatan bagi desainer pemula untuk mendapatkan dan memperkuat landasan dalam meniti karier. Dari 131 pelaku industri kreatif yang ambil bagian dalam JFT 2023, banyak di antaranya merupakan kreator fashion yang baru mengawali karier (pemula).

"Semoga event ini bisa menjadi inspirasi bagi para pemula, atau fashionista untuk bisa tampil elegan namun tetap mampu menonjolkan budaya etnik Indonesia," Wening Angga berharap. (Linggar Sumukti)



Parade karya dalam Jogja Fashion Trend 2023.

KR-Istimewa



Tampil kekinian dengan bahan etnik lokal.

KR-Istimewa

Gratis - Arto

KULINER

Gudeg Basah Rasa Manis dan Gurih



KR-Khocil Birawa

Nuryogi sedang melayani pembeli.

GUDEG kuliner kondang merakyat menjadi ciri khas Kota Yogyakarta. Wajar warung-warung nasi gudeg mudah dijumpai di Yogyakarta baik yang diijakani di rumah makan maupun lesehan. Karena itu, ketika akan santap menikmati nasi gudeg dari pagi, siang dan malam tidak kesulitan.

Di Yogyakarta, puluhan warung gudeg di Jalan Wijilan, jualan dari pagi hingga malam. Juga banyak warung gudeg di berbagai tempat di kota budaya yang dapat menjadi alternatif pecinta kuliner. Masing-masing penjual nasi gudeg mempunyai ciri khas dan cita rasa berbeda. Ada gudeg kering, dan gudeg basah yang dijadikan daya tarik pembeli.

Termasuk warung nasi gudeg Bu Nuryogi di Ponggalan Jalan Imogiri Timur Giwangan Umbulharjo Yogyakarta, yang selama ini dikenal menjajakan gudeg basah yang rasanya cenderung manis dan gurih.

Menurut Nuryogi, usaha buka kuliner nasi gudeg dengan ciri khas gudeg basah melanjutkan saat masih jualan di APPI Jalan Kolonel Sugiyono Yogyakarta. Saat pindah di Ponggalan sejak 2004, juga tetap menjajakan gudeg basah.

Untuk sayur sambal krecek, tahu pong, tempe. Ada kuah areh yang rasanya gurih. Lauk lain: ayam, telur bebek, uritan dan cakar ayam empuk.

"Kalau cakar ayam empuk dengan bumbu kuah areh itu, ter-

masuk lauk tambahan yang selama ini di luar dugaan diminati para pembeli," tutur Nuryogi sambil melayani nasi gudeg pesanan pembeli.

Nuryogi mengungkapkan, usaha warung gudeg berjalan puluhan tahun ini, sudah banyak pembeli langganan dari beragam profesi dari pegawai negeri, wiraswasta hingga keluarga. Sebagian pembeli ada yang senang bersantap lesehan di atas tikar, juga membeli dibungkus untuk dinikmati bersama keluarga di rumah. Selama ini sejak warung nasi gudeg buka sore sudah ada pembeli.

"Kemudian ketika waktunya

santap malam mulai pukul 19.00, pembeli banyak pula yang jajan. Terlebih saat hari libur Sabtu-Minggu pembeli semakin ramai," papar Nuryogi, sambil menambahkan warung buka mulai pukul 17.00-03.00 WIB.

Dikatakan Nuryogi, selain banyak pembeli yang jajan di warung, juga ada sebagian pelanggan yang pesan nasi gudeg untuk hidangan acara rapat dan syukuran.

"Selama ini yang pesan nasi gudeg untuk acara rapat dan syukuran dari komunitas atau ibu-ibu," ujar Nuryogi.

Astuti Handayani menjelaskan, langganan jajan warung gudeg Bu Nuryogi karena suka gudeg basah manis gurih. Selain karena ada tambahan daun ketela dan sambal. Bahkan bisa memilih berbagai lauk mulai dari ayam, telur, uritan, tahu dan cakar ayam dengan kuah bumbu areh.

"Saya bersama keluarga langganan jajan sekitar tiga tahun lalu," kata Astuti Handayani usai santap nasi gudeg di warung gudeg Bu Nuryogi, Jumat (4/8) malam.

(Khocil Birawa)-f



KR-Khocil Birawa

Nasi gudeg lauk sayur sambal krecek, telur dan tahu.

BURUNG DARA SBTB MALIOBORO Langganan Artis dan Pejabat

SUASANA Teras Malioboro 2 pada Minggu (30/7) malam, terlihat ramai pengunjung. Hampir semua bangku lesehan terisi tamu yang ingin menikmati santap malam. Di antara ratusan meja lesehan tersebut ada beberapa meja yang menjadi pembeda. Perbedaan terlihat pada warna meja, merah. "Meja merah menjadi ciri pembeda kami, agar pelanggan mudah menemukan warung lesehan kami," kata Djito, pemilik lesehan SBTB Malioboro Yogyakarta.

Nama SBTB menurut Djito singkatan Sebelah Barat Terang Bulan. Dahulu warung lesehan ini memang berada di emperan Toko Batik Terang Bulan Malioboro.

Di tengah perbincangan dengan KR, malam itu tampak seorang jenderal purnawirawan Polri bersama rombongan datang. Karyawan SBTB yang bertugas di akses masuk area lesehan, segera menyambut ramah.

Mengetahui ada rombongan mantan pejabat Polri datang, Djito bergegas menyambut dan beramah tamah menyambut kedatangan sang jenderal.

Rombongan tersebut segera memilih menu santap malam. Burung dara goreng menjadi pilihannya. Memang, burung dara goreng menjadi menu favorit lesehan SBTB. "Beliau salah satu pelanggan kami. Setiap ke Yogya selalu menyempatkan *rawuh* dan *dhahar* ke sini," ungkap Djito.

Ditambahkan Djito, ada banyak petinggi serta mantan petinggi Polri dan TNI menjadi pelanggan warung lesehannya. Bahkan tak jarang mereka mengadakan acara makan malam bersama dengan booking tempat di SBTB.

"Pejabat sipil juga banyak yang jadi pelanggan. Termasuk para artis ibukota," tambah sarjana ilmu pemerintahan lulusan UMY itu.

Djito mengaku tidak tahu mengapa banyak pejabat dan artis berlangganan di warungnya. Hanya bisa meraba-raba, mungkin karena *gethok tular*. Yang jelas Djito selalu berusaha memberi pelayanan terbaik kepada semua tamu. Keramahan dan pelayanan terbaik menjadi faktor penting dalam bisnis kuliner, selain cita rasa.

"Ramah, sopan dan melayani sebaik mungkin menjadi kultur yang kami bangun di SBTB," ujarnya.

Burung dara goreng menjadi menu favorit SBTB. Setiap malam rata 200 porsi burung dara goreng terjual. Menu lain yang diminati konsumen adalah bebek goreng dan ayam goreng. "Ada tren menu bebek goreng mulai banyak diminati tamu," ujarnya.

Meski hampir semua warung lesehan di Malioboro menyediakan menu burung dara goreng, yang disajikan SBTB punya ciri khas sebagai pembeda.

"Ada bumbu-bumbu khusus sehingga rasanya menjadi seperti ini. Proses masak cukup lama, diungkep sampai dua jam. Jadi bumbu benar-benar meresap, daging empuk dan tak ada bau amis," je-



KR-Daryanto Widagdo

Suasana lesehan SBTB selalu ramai pengunjung.

lasnya.

Para pelanggan SBTB banyak yang dari luar kota. Sehingga ketika mereka kangen ingin menikmati burung dara goreng, banyak yang pesan dikirim ke alamat mereka.

"Kami menyiasati dengan membuat produk burung dara goreng beku. Setiap hari kami kirim ke luar kota bahkan luar pulau," kata Djito memungkasi perbincangan malam itu. (Dar)-f



KR-Daryanto Widagdo

Bebek goreng menu favorit.