

'OVERSIZE OUTERS BATIK' DALAM 'TRUNK SHOW'

Kebebasan Berekspresi Generasi Milenial

SEJAK 2014 Yogyakarta ditetapkan sebagai Kota Batik Dunia oleh Dewan Kerajinan Batik Dunia atau WCC (World Craft Council). WCC menetapkan Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) sebagai Kota Batik Dunia pada peringatan 50 tahun organisasi tersebut di Dongyang, provinsi Zhejiang, Tiongkok pada 18-23 Oktober 2014.

Kala itu, presiden WCC, Wang Shan menyerahkan penghargaan kepada putri Sri Sultan Hamengku Buwono X, GKR Mangkubumi. Penghargaan diberikan lantaran batik merupakan karya tradisional Indonesia yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari Yogyakarta.

Setiap generasi selalu mempunyai cara tersendiri untuk melestarikan budaya bangsa. Generasi Muda adalah garda terdepan untuk menjaga kain-kain wastra nusantara. Dampak pandemi mengubah banyak hal dalam gaya hidup masyarakat, khususnya generasi muda. Tat kala tersedia wahana untuk mengekspresikan karya kreatif, jadilah ajang kebebasan berekspresi yang apresiatif bagi para



Busana karya Rieka KLAMB ISI Yogyakarta.

Rotterdam Business Schools Erasmus, Belanda. Busana-busana yang diperagakan dalam event tersebut, dipadu-padankan dengan ragam masker unik. Khusus untuk pameran masker, sudah yang ketiga

keinginan untuk terus berkembang. Salah satu yang hadir dalam trunk show di Galeria Mall lalu adalah Geralda Almira. Ditampilkan sebagai *guest star designer*, perancang muda ini sebelumnya telah mengharumkan nama bangsa, terutama kota Yogyakarta, karena menjadi satu-satunya finalis dari Asia dalam kompetisi Mittelmöda International Competition di Milan, Italia, bersama dengan 25 *young designers* dari seluruh dunia.

Kala itu perancang yang kini berbasis di Jakarta tersebut

membawakan koleksi yang terinspirasi dari budaya kota Yogyakarta yang merupakan tempat kelahirannya. Dengan bangga, Geralda mengangkat batik prada yang diproduksi sendiri dan mengombinasikannya dengan contemporary style. "Hadirnya Geralda Almira diharapkan menjadi pemicu generasi milenial lainnya untuk berkarya lebih baik dan menjadi lebih berkualitas," Lia Mustafa berharap.

Dalam trunk show lalu, diikuti juga brand Zelmira yang merupakan

brand SMK Kudus yang pernah turut mempresentasikan karyanya hingga ke Paris, Prancis. Juga karya-karya dari siswa SMK Muh 4 Yogyakarta, KLAMB ISI Yogyakarta, AKK dan dari UNY.

Total ada 20 brand desainer generasi milenial yang turut menyemarakkan trunk show 'Oversize Outers Batik' di Galeria Mall. Mereka adalah Geralda Almira, Putri Ramadhani, Wayu, Fariz Ashar, Riska Nurulzein, Siti Nurhaliza, Lanny Amborowati, Noor Oktavia, Ang Hermiana, Ronny Billiaro, Ayu Ghia Sughandi, Zelmira by Umu Khulsum & Khansa Aulia, Tulin Prasetyo, Nareswara, Deblodew x Isqom Official, M4YOU Wear by SMK Muhammadiyah 4 Yogyakarta, Kresno Gallery by Danang Aldi Yuandita & Winda Wulandari, Jemarinya Dina x Patricia, AKS by Anggun Cahyaning & Fransiska, Arata by Adhelisa, serta Bintang Daru & Birgitta.

Program trunk show anggitan House of LMAR lalu pun mendapat support dari Dimas Diajeng, Arby Vembria Modeling School, Ilham Modeling School, Samurai Promodel, Asmat Pro, Viantry Modeling School, Diva Management, K Management dan SMKN 6 Yogyakarta. Selaku penyelenggara, Lia Mustafa juga menghadirkan *buyers* yang siap langsung membeli outers yang dipamerkan melalui konsep penjualan *voucher* terlebih dahulu.

(Linggar Sumukti)



Geralda Almira (tengah) USAI menerima penghargaan dari House of LMAR, bersama Lia Mustafa (kanan) dan Gusti Putri.

desainer generasi milenial. Diprakarsai House of LMAR, tersaji *trunk show* bertajuk 'Oversize Outers Batik' di Galeria Mall Yogyakarta pada 22 Oktober 2022. Masih dalam rangkaian memperingati Hari Batik Nasional, event ini digelar sebagai ajang unjuk karya kreatif bagi generasi milenial. Tidak tanggung-tanggung, sebanyak 30 desainer muda ambil bagian. Mempresentasikan 150 karya rancang dan melibatkan tidak kurang dari 100 model, termasuk Lisa Henriette Margaretha Laisina, siswa

kalinya diselenggarakan di tempat sama. "Trunk show kali ini, selain menjadi wadah kreatif generasi milenial juga menjadi sarana untuk turut melestarikan budaya bangsa dengan penuh gaya. Menjadikan batik sebagai tren generasi milenial, serta menjadikan Galeria Mall sebagai destinasi wisata," papar Lia Mustafa selaku CEO trunk show.

Menurut Lia Mustafa, hasil karya generasi milenial harus diapresiasi. Sebab, dengan seluruh spirit yang dimiliki, mereka telah menunjukkan keseriusan dan



Lisa Henriette (dua dari kiri) siswa Rotterdam Business School Erasmus.

KR-Istimewa

Grafis: Ario

KULINER

Ramesan hingga Kupat Tahu di Warung 'Bu Sri'

RAMESAN menu khas rasa Jawa berupa nasi dengan lauk campuran terdiri oseng tempe, oseng tahu, ayam goreng, sayur lodeh, ditambah bakmi sesuai selera. Itulah sebagian menu ramesan yang selama ini diujakan warung makan 'Bu Sri' Dipowinatan Jalan Brigjend Katamso Yogyakarta.

Selain menu ramesan, juga menyediakan menu alternatif, yaitu soto ayam dan kupat tahu, yang diminati pengunjung langganan. Ketiga menu yaitu ramesan, soto ayam dan kupat tahu tersebut, dijadikan hidangan unggulan untuk menarik pengunjung.

Sri Sunarti mengungkapkan, usaha warung ramesan ini sudah berjalan 25 tahun, hingga bisa bertahan hingga sekarang.

Hidangan ramesan rasa

khas Jawa ini, diminati pengunjung, karena bisa memilih sayur dan lauk campuran sesuai selera. Para pengunjung langganan yang sudah akrab, biasanya memilih sendiri sayur dan lauk yang diminati.

Pengunjung langganan mayoritas karyawan swasta, pegawai di kawasan Jalan Brigjend Katamso dan sekitarnya.

Mereka jajan sarapan pagi dan makan siang. Ketika pagi hari, selain ada yang santap nasi ramesan, ada pula yang jajan soto ayam. Namun ketika siang hari, banyak yang menikmati hidangan kupat tahu yang rasanya khas selera lidah Yogyakarta bumbu bawang teras, cenderung manis, pedas dan kuahnya tidak kental.

Untuk rasa manis menggunakan gula Jawa

dan kecap. Rangkaian kupat tahu terdiri irisan tahu, bakwan, kol dan kerupuk.

"Sebenarnya, menu kupat tahu hidangan alternatif karena di kawasan Jalan Brigjend Katamso dan sekitarnya tidak ada warung yang jualan kupat tahu. Di luar dugaan, menu kupat tahu bisa diminati pengunjung langganan," papar Sri Sunarti, di sela melayani pesanan kupat tahu.

Sri Sunarti menambahkan, usaha warung makan menjajakan menu nasi ramesan, soto ayam dan kupat tahu ini, bisa bertahan hingga sekarang karena mengutamakan rasa, pelayanan ramah dan cepat saji agar tidak mengecewakan pengunjung.

"Karena itu, baik pengunjung langganan maupun pembeli baru kebanyakan senang ketika ja-

jan. Bahkan ada pula, pengunjung langganan yang pesan kupat tahu dibungkus untuk keluar-ganya di rumah," cerita Sri Sunarti.

Pengunjung langganan Agus Suwanto mengatakan, senang jajan di warung makan 'Bu Sri' karena menu ramesan bebas memilih sayur dan lauk dengan harga terjangkau. Kemudian menu kupat tahu bumbu bawang, rasanya cenderung manis, kuahnya tidak kental.

Kalau soal pedas sesuai selera pula. Selain itu, lokasi warung strategis di Jalan Brigjend Katamso Yogyakarta. "Saya langganan makan siang di warung makan Bu Sri ini, sudah sekitar 5 tahun. Karena lokasi dekat kantorku tempat bekerja," kata Agus Suwanto, usai santap kupat tahu.

(Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Menu kupat tahu.

Tahu Isi yang Nikmat

Tahu memang enak diolah apa saja. Salah satu olahan tahu yang populer adalah tahu isi. Selain bisa untuk lauk, juga nikmat saat disantap sebagai camilan teman minum.

ke isian tahu, aduk rata setelah matang, diamkan sampai dingin - cuci bersih tahu, lalu belah tengahnya - isi dgn isian wortel dan kentang ,sampai tahu terisi smua

Bahan :
10 buah tahu goreng
1 wortel, potong dadu
1 kentang, potong dadu
1/2 bawang bombay, potong kotak
1 tangkai daun bawang
1 telur
3 sdm terigu
1 sdm tepung crispy
Lada bubuk secukupnya
1sdt saus tiram
Garam secukupnya

Bahan Isian Tahu;
- tumis bawang bombay sampai wangi, lalu masukan wortel dan kentang, beri sedikit air, masak sampai empuk
- beri garam, saus tiram, lada bubuk ,cek rasa
- telur kocok lepas, lalu tuang setengah

Kulit Tahu;
- campur tepung terigu, tepung crispy, telur kocok, daun bawang iris, beri sedikit air, atur kekentalannya
- lumuri tahu isi dgn bahan kulit, lalu goreng sampai kecoklatan
- done.

(Ati)



KR-Khocil Birawa

Sayur dan lauk ramesan rasa khas Jawa.