

GELAR KARYA DI WALL STREET NEW YORK

Apresiasi Tinggi Batik Sakamade



KR-Istimewa
New York Indonesia Fashion Week.

RAGAM keindahan batik semakin mengglobal. Para kreator tak henti mencipta dan memasarkannya ke seluruh penjuru dunia. Demikian pula yang dilakukan Tari Made dengan Batik Sakamade. Setelah sukses mengkampanyekan batik ke Sydney (Australia) dan Ottawa (Kanada), belakangan perempuan paruh baya ini suka bolak-balik ke New York (Amerika Serikat) untuk keperluan serupa.

Setidaknya sudah dua kali Tari Made terbang ke Amerika Serikat (AS), menggelar fashion show di New York. Yang pertama, September 2021. Sedangkan yang kedua pada Februari 2022. Dalam waktu dekat, estimasi September mendatang, Tari Made akan kembali ke 'Negeri Paman Sam' untuk keperluan yang sama.

Semakin masifnya permintaan untuk menggelar peragaan busana di New York, tak lepas dari semakin populernya batik di sana. "Tidak hanya warga Amerika asal Indonesia, masyarakat setempat pun memberikan apresiasi tinggi terhadap batik Sakamade karena keunikannya," kata Tari Made dalam perbincangan dengan KR, Rabu (3/8) siang. Disebutkan, orang Amerika di New York yang selama ini lebih banyak mengenakan baju-baju *branded*, belakangan mulai melirik batik sebagai *fashion art*.

Tari Made sendiri merasa beruntung bisa menjalin kerja sama dengan banyak pihak, terutama dengan Konsulat Jenderal Republik Indonesia (KJRI) di New York dan Organizer Fashion Art New York, sehingga bisa senantiasa hadir dan mempresentasikan karya-karyanya pada New York Indonesia Fashion Week (NYIFW).

Pada kesempatan pertama, Tari Made memperkenalkan koleksi Batik Sakamade di building KJRI New York pada September 2021. Event ini dihadiri tamu undangan, termasuk duta besar RI untuk AS, serta para *buyers*. "Pergelaran pertama itu sangat mengesankan. Karya-karya saya mendapatkan apresiasi bagus," katanya.

Kesempatan kedua datang lima bulan berselang, tepatnya Februari 2022. Kali ini Tari Made juga diminta tampil bersama desainer dari negara lain dan pergelaran busana digelar di New York 48 Wall Street, yang merupakan pusat bisnis di 'Kota Mode' AS tersebut. Dihadiri Konjen RI untuk New York, para duta besar, United Nations, serta pihak perbankan dan swasta. Sakamade menurunkan karya-karya yang dibalut tema *The Soul of Archipelago*, memadu-padankan kain-kain nusantara dari Bali dan Sumatera.



Tari Made (enam dari kanan) diterima Sie Sosbud KJRI New York.

September mendatang, Tari Made akan kembali berpameran di 48 Wall Street, sebuah gedung dengan dinding-dinding yang dipenuhi lukisan klasik. Rencana, pihak NYIFW mengundang televisi swasta nasional (Trans TV) untuk

melakukan liputan langsung bersama media-media setempat, termasuk Voice of America (VoA).

Bercerita tentang kesempatan yang didapat, Tari Made menuturkan, semua dimulai pada akhir 2019. Kala itu ia mengikuti *Brilliant Preneur I* di Jakarta Convention Centre (JCC). Dalam momentum tersebut dirinya mendapatkan tiga *buyers*, masing-masing dari Sydney, Los Angeles dan dari Belanda. Tahun 2020 pihak Sydney mengundangnya untuk menggelar fashion show tunggal dalam rangka penggalangan dana kebakaran hutan. Dalam kegiatan itu juga tampil dua penyanyi Indonesia tempo dulu, Christine Panjaitan dan Nur Afni Octavia. "Saat itu pas awal pandemi. Pihak penyelenggara bahkan langsung datang ke Yogya untuk membantu membawakan dua koper baju yang akan dipamerkan. Mnjelang hari pelaksanaan, seluruh penerbangan ke Australia dibatalkan. Beruntung baju-baju sudah di sana. Event pun tetap berlanjut meskipun tanpa kehadiran *owner*," Tari Made mengisahkan. "Sementara untuk show di Belanda belum terlaksana karena belum terjadi kesepakatan," tambahnya.

Minggu lalu, Sakamade diundang oleh Badan Narkotika Nasional (BNN) RI untuk menggelar show tunggal, memeriahkan acara penutupan dan penyerahan grand prix *11th Bali International Choir Festival*. Tari Made merasa amat terkesan, lantaran event tersebut melibatkan perwakilan dari 28 negara dan berlangsung di Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.

(Linggar Sumukti)



Batik khas Sakamade.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG BAKMI 'MAJU TAK GENTAR'

Selera 'Rasa Ngejes yang Yes'

MESKI berada di tengah kampung, warung bakmi 'Maju tak Gentar' (membela yang lapar), selalu ramai pengunjung

langganan. Apalagi ketika Kamis malam, mulai jam 19.00 WIB, warung bakmi di Jalan Puntode-wo, Wirobrajan Yogya-

karta ini sudah banyak pengunjung yang *jajan* sambil menikmati hiburan sinau musik jazz.

Sehingga muncul istilah bakmi 'rasa ngejes yang yes'. Maklum saja, pemilik warung bakmi 'Maju tak Gentar' ini adalah pasangan keluarga Dodo-Hanny, seniman musik andal.

Suaminya Dodo, pemusik *saxophone*, *trombone*, dan istrinya Hanny, pengesek biola. Wajar selama ini pengunjung langganan selain komunitas pemusik dan pencinta masak jazz, juga penggemar beragam genre musik.

Hanny mengatakan, membuka usaha warung bakmi ini karena memang mempunyai hobi masak. Gayung bersambut, mendapat dukungan dari suami sepakat untuk membuka usaha warung kuliner warung bakmi. Kebetulan pula, bisa membangun rumah *limasan* dijadikan ruang pendapa untuk tempat duduk pengunjung *jajan*. Bahkan teman-teman seniman musik jazz bisa belajar bersama musik jazz di ruang pendapa rumah *limasan*, yang sekaligus dapat dijadikan silaturahmi komunitas penggemar musik jazz Yogyakarta.

Pada perkembangannya, pengunjung langganan bukan hanya pemusik dan komunitas musik jazz, namun banyak pula lintas seniman Yogya, baik perupa maupun pemusik beragam genre musik. "Saya bersama Mas Dodo, selama ini juga bergaul dengan para perupa dan pemusik

berbagai genre," cerita Hanny, dibenarkan suaminya Dodo.

Hanny mengungkapkan, untuk varian menu selain melayani bakmi goreng/ rebus, capcay goreng/ rebus, juga nasi goreng dan magelangan. Menu yang diminati pengunjung langganan terutama bakmi goreng/ rebus dan capcay goreng/ rebus disajikan hangat cocok disantap malam hari. Pengunjung mulai pukul 19.00, sudah ramai. Bahkan para pengunjung terutama komunitas musik jazz dan pengunjung langganan saling mengenal. Warung setiap hari buka mulai pukul 18.00-00.00. "Rencana selain setiap Kamis malam dilaksanakan sinau musik jazz, juga akan dikembangkan belajar bersama musik kerongcong," imbuH Hanny.

Dikatakan Hanny, selama ini pengunjung langganan yang awalnya kalangan seniman, pada perkembangan banyak pembeli langganan kalangan ibu-ibu yang santap bakmi dilanjutkan pertemuan rapat.

"Untuk menjaga kepercayaan pengunjung langganan, selain mengutamakan soal rasa, ruang tempat duduk nyaman, juga pelayanan ramah dan cepat saji," kata Hanny.

Salah satu pelanggan, Sutrisno menjelaskan, selama ini jajan bersama keluarga terutama Kamis malam, santap bakmi sambil santai menikmati sinau musik jazz. "Saya bersama keluarga penggemar musik jazz," aku Sutrisno. (Cil)-f



KR-Khocil Birawa

Suasana warung sambil menikmati sinau musik jazz.

Tips Seputar Buah Nanas

SAAT ini, buah nanas semakin digemari. Tak hanya dimakan segar, namun juga untuk campuran es buah, sebagai bahan masakan, juga untuk dibuat selai. Rasanya yang segar dan manis, membuat banyak yang suka dan kini juga semakin banyak penjual yang menjajakan nanas manis. Apalagi harganya juga terjangkau.

Nanas banyak mengandung nutrisi baik, yaitu vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B6, Serat, serta Folat.

Beberapa literatur menyebutkan, nanas melancarkan sistem pencernaan dan menyehatkan usus.

Mengonsumsi nanas dengan rutin, dapat memperlancar sistem pencernaan dan menyehatkan usus.

Nah, bagaimana cara mengawetkan nanas potong, agar bisa awet dan tetap segar?

Ada beberapa trik yang bisa dilakukan.

Salah satunya adalah dengan memasukkan ke dalam box plastik kedap udara. Pastikan telah benar tertutup rapat lalu

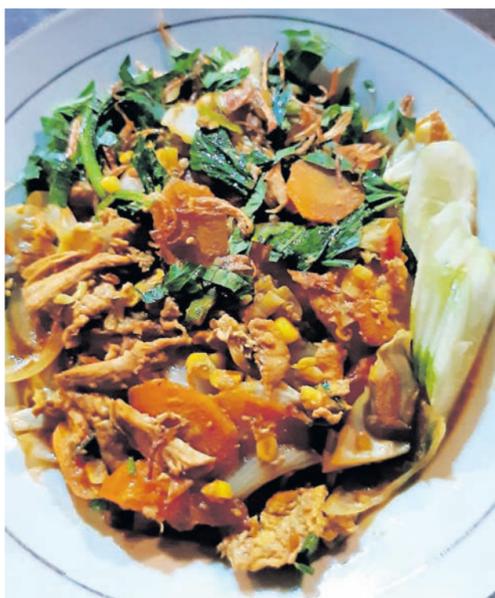
masukkan dalam kulkas. Cara ini bisa bertahan hingga 3 hari. Untuk mengkonsumsinya biarkan dalam suhu ruang terlebih dahulu.

Lalau bagaimana cara memilih buah nanas yang masih utuh,?

Kematangan nanas ditandai dengan warna kuning keemasan pada kulit nanas. Nanas yang mulai busuk biasanya ditandai dengan kulit yang mengerut.

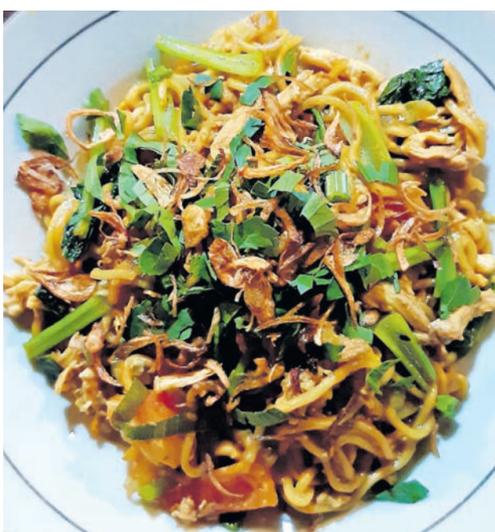
Jadi pilihlah nanas

yang kuning cerah atau bisa jadi agak kehitaman tergantung varietasnya. Biasanya warna kuning menunjukkan rasa manis yang merata. Warna kuning pastikan di bagian mata buah dan pangkalnya untuk mendapatkan rasa yang manis segar bila akan mengonsumsi dalam satu atau dua hari mendatang, nanas utuh tidak perlu masuk lemari es. Letakkan di tempat yang sejuk dan kering. (*)-f



Menu Capcay

KR-Khocil Birawa



Menu bakmi goreng

KR-Khocil Birawa