

MUFFEST+ ROAD TO IN2MF 2025 DI JCC

LI Scarf Yogya Presentasi 'Serene Grace'



Parade karya Irun Maulana di ajang Muffest+.

KR-Istimewa

Maulana yang menampilkan koleksi bertema 'Serene Grace', mengaku gembira mendapatkan kesempatan mempresentasikan karya-karyanya di event berskala nasional ini. Koleksi 'Serene Grace' mengusung konsep yang nyaman namun tetap elegan. Cocok untuk wanita modern yang ingin tampil stylish tanpa mengorbankan kenyamanan. Dengan

pengalaman dan pendekatan kreatifnya, Irun berhasil menghasilkan rancangan busana muslimah terbaru yang sesuai dengan kebutuhan wanita masa kini: nyaman, praktis dan tetap terlihat anggun.

Irun Maulana menceritakan, seperti di banyak pameran besar lainnya, tantangan terbesar yang dihadapi oleh LI Scarf adalah

persaingan yang begitu ketat. Dengan lebih dari seratus booth yang menawarkan beragam produk menarik, pengunjung tentu dihadapkan dengan banyak pilihan yang bisa membuat mereka bingung, atau tidak tahu harus memilih yang mana. "Dalam situasi seperti ini, setiap booth harus bekerja ekstra keras untuk menonjol dan menarik perhatian," kata Irun Maulana.

Selain itu, banyak pengunjung yang datang dengan waktu terbatas, sehingga mereka harus segera memutuskan booth mana yang ingin mereka kunjungi. Tantangan inilah yang dihadapi LI Scarf, yang berusaha keras agar

dapat menarik perhatian pengunjung di tengah keramaian pameran yang sarat dengan pilihan.

Dengan tantangan persaingan yang ada, harapan bagi LI Scarf adalah untuk terus mencari cara kreatif agar dapat lebih mudah ditemukan oleh para pengunjung.

"Salah satu hal yang dilakukan adalah dengan menciptakan suasana yang lebih hidup dan menarik di booth. Misalnya dengan mengadakan aktivitas interaktif yang mengundang pengunjung untuk lebih terlibat langsung dengan produk. Misalnya, dengan sesi demonstrasi cara memakai scarf yang stylish,

diskon atau hadiah untuk pembelian tertentu, juga bisa menjadi daya tarik tersendiri yang memotivasi pengunjung untuk datang dan membeli produk langsung di booth," paparnya.

Dengan berbagai langkah ini, faktanya booth LI Scarf dapat lebih menonjol di tengah persaingan yang ketat, serta memberikan pengalaman yang tak terlupakan bagi pengunjung. Dengan begitu, menurut Irun Maulana, akan terbangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan dan memperluas jangkauan brand di pasar.

Gelaran Muffest+ road to



Booth Li Scarf di Muffest+.

KR-Istimewa

atau memberikan pengalaman langsung bagi pengunjung untuk merasakan kualitas dan desain dari koleksi Serene Grace," papar Irun Maulana.

Meski tampak sederhana, namun hal-hal semacam itu ternyata bisa membuat pengunjung merasa lebih terhubung dengan produk, serta memberi mereka alasan untuk menghabiskan lebih banyak waktu di booth tersebut.

Selain itu, penting bagi LI Scarf untuk memanfaatkan media sosial dengan lebih efektif. "Mengundang influencer atau pelanggan setia untuk mengunjungi booth dan membagikan pengalaman mereka. Itu bisa menarik lebih banyak perhatian dan membawa lebih banyak pengunjung ke lokasi. Menawarkan promo khusus, seperti

IN2MF yang tahun ini merupakan edisi kesepuluh, memang mendapatkan perhatian besar para pelaku inditri fashion di Tanah Air. Mengusung tema 'Connecting in Style', event ini mdenjadi wadah besar bagi para desainer dan brand lokal untuk membangun ataupun memperkuat eksistensi.

Lenny Agustin sebagai National Chair of Indonesian Fashion Chamber mengungkapkan, gelaran ini menunjukkan konsistensi Indonesia sebagai pusat busana modest dunia. Dijelaskan pula bahwa Muffest+ 2025 lebih memperhatikan efek keberlanjutan terhadap lingkungan. Mulai dari penggunaan sisa kain dari produksi fashion hingga penyelenggaraan acara Muffest+ 2025.

(Linggar Sumukti)



Busana muslimah yang anggun.

KR-Istimewa



Salah satu dari tema 'Serene Grace'.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG BAKMI JAWA MAS TRI/MAS DWI

Dimasak Pakai Arang Lebih 'Remasuk'



Tri Asri sedang masak bakmi pesanan pembeli.

KR-Khocil Birawa



Bakmi rebus

KR-Khocil Birawa



Nasi goreng

KR-Khocil Birawa

BAKMI termasuk menu yang cocok disantap malam hari. Karena hidangan bakmi rebus dan goreng yang disajikan panas rasanya lezat ketika disantap malam hari. Tak heran, kebanyakan warung bakmi buka mulai sore hingga malam hari. Begitu pun warung Bakmi Jawa asli Gunungkidul Mas Dwi/Mas Tri, di Gendeng Kalurahan Bangunjiwo, Kapanewon Kasihan Bantul, mulai jualan sejak tahun 2008 hingga sekarang buka mulai sore pukul 17.00-00.30 WIB, tampak laris manis. Terlebih, warung bakmi Mas Dwi/ Mas Tri kuliner milik Dwi Irwanto dan Tri Asri di depan Kalurahan Bangunjiwo Bantul. Selama Ramadan, jualan buka mulai sore hari pukul 17.00 WIB.

Tri Asri mengungkapkan, ketika awal bulan Ramadan sore hari mulai buka sudah banyak pembeli langganan yang pesan untuk persiapan berbuka puasa. Ada yang pesan bakmi rebus/goreng, nasi goreng, capcay, magelangan dan nasi godhog. Ketika waktu berbuka puasa sebagian pembeli langganan yang disantap di warung, namun ada pula pesan bakmi dan nasi goreng yang dibungkus, dibawa pulang untuk berbuka puasa bersama keluarga.

Selapas salat tarawih hingga pukul 00.00 WIB, para pembeli langganan yang jajan semakin ramai. Karena kebanyakan pelanggan senang santap di warung duduk lesehan ngobrol santai bersama keluarga atau teman. "Hidangan bakmi goreng/rebus, nasi goreng, capcay dan nasi godhog dimasak manual, api menggunakan arang, bumbu lebih remasuk, sehingga rasanya lebih enak dan lezat," papar Tri Asri sambil memasak bakmi pesanan pembeli.

Dikatakan Tri Asri, selama ini selain banyak pembeli langganan yang disantap di warung dan dibungkus dibawa pulang, juga ada pesanan bakmi goreng/rebus, nasi goreng sebanyak 20-

30 porsi untuk hidangan ronda malam. "Kemudian sering diborong untuk hidangan acara syukuran, resepsi pernikahan maintenance dan acara lainnya. Kalau pembeli yang mborong bakmi pesan seminggu karena butuh persiapan dan koordinasi mengatur waktu dengan kakakku Tri Dwi Irwanto, agar tetap warung tetap bisa jualan untuk menjaga relasi para pembeli langganan. Karena warung bakmi ini, usaha bersama dengan kakakku Dwi Irwanto, jualan gantian setiap dua hari sekali," cerita Tri Asri.

Dikatakan Tri Asri, selama ini setiap jualan untuk ayam kampung rata-rata bisa habis 6 ekor, telur 6 kg, mie kuning 6 kg dan bihun putih sekitar satu bal. Ketika hari libur Sabtu dan Minggu pembeli ramai bisa habis terjual sebelum pukul 00.00 WIB. "Saya dari pukul 17.00-00.00 WIB, dibantu satu tenaga sudah memasak melayani pesanan sesuai selera bakmi goreng/rebus dan nasi goreng," ujarnya.



Pembeli bersantap duduk lesehan.

KR-Khocil Birawa

Sayur Kluwih Kaya Manfaat

KLUWIH merupakan salah satu bahan sayuran dengan cita rasa khas. Selain dagingnya, biji kluwih ternyata memiliki banyak manfaat.

Beberapa sumber menyebutkan, manfaatnya antara lain melancarkan pencernaan, menjaga kesehatan jantung, menurunkan kadar kolesterol, mengontrol kadar gula darah dan menjaga kesehatan tulang. Kluwih populer dimasak dengan santan, salah satunya adalah lodeh.

Lodeh Kluwih

Bahan:

- Kluwih potong sesuai selera
- Santan sesuai selera kekentalannya
- Daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas
- Kaldu bubuk, garam, gula

Bumbu Dihaluskan:

- Bawang merah, bawang putih
- Kemiri, kunyit, ketumbar
- Cabe merah, sesuai selera

Cara memasaknya:

- Rebus potongan kluwih setengah matang, angkat, lalu tiriskan
- Tumis bumbu halus sampai harum
- Masukkan daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas.
- Beri sedikit air
- Masukkan kluwih, garam, gula, kaldu bubuk
- Setelah mendidih, api dikecilkan
- Masukkan santan, aduk sampai mendidih
- Koreksi rasa, siap disajikan

Sayur kluwih juga bisa dicampur kacang panjang, daging tetelan atau udang. Juga bisa dengan gula pasir atau gula merah untuk memantapkan rasa. Saat santan sudah dimasukkan, jangan lupa diaduk aduk supaya tidak pecah.

Banyak Serat

Laman stikesmukla menyebutkan, biji kluwih rebus dapat membantu melancarkan pencernaan, karena mengandung banyak serat.

Serat merupakan komponen makanan yang tidak dapat dicerna oleh tubuh, namun sangat penting untuk menjaga kesehatan sistem pencernaan. Serat dapat membantu memperlancar buang air besar, mencegah konstipasi, dan mengurangi risiko wasir.

Biji kluwih rebus dapat membantu menurunkan kadar kolesterol karena mengandung serat larut dan serat tidak larut. Serat larut dapat mengikat kolesterol dalam saluran pencernaan dan membawanya keluar dari tubuh. Sementara itu, serat tidak larut dapat membantu mempercepat pergerakan makanan melalui saluran pencernaan, sehingga mengurangi waktu kontak antara kolesterol dan dinding usus.

Biji kluwih rebus memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan tulang karena mengandung kalsium, fosfor, dan magnesium. (Fia)



Sayur kluwih

KR -Hanik Affiat