

DARI SOLO FASHION WEEK 2022

Pesona 'Rustic', Batik Warna Karat



Sugeng Waskito di tengah model yang memperagakan rancangannya.



Menarik dengan gaya 'rustic'.

SETELAH sempat tertunda selama empat bulan, Solo Fashion Week 2022 akhirnya terselenggara pada 1 hingga 3 Juli lalu. Mengusung tema *Reflection: Identity of the Nation Can Be Seen from the Culture*, event yang melibatkan puluhan perancang busana dari berbagai daerah ini dihelat di Paragon Mall, Solo.

Inisiatif kegiatan, Djongko Rahardjo dalam sambutannya mengatakan, Solo Fashion Week 2022 diselenggarakan untuk menunjukkan adanya potensi industri fashion yang mampu berkembang ke taraf internasional. "Sebelumnya kita sudah diinisiasi oleh wali kota, yakni memamerkan produk unggulan Kota Solo sampai ke Prancis," katanya.

Untuk event yang baru pertama kali diselenggarakan di Surakarta ini, Djongko mengikutsertakan para koleganya dari berbagai daerah, termasuk empat desainer dari Yogyakarta. Salah satunya ketua Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, Sugeng Waskito.

Pada event tersebut, Sugeng Waskito mengedepankan delapan outfit terbaru yang dibingkai dalam tema 'Rustic'. Ini merupakan garapan teraktual Sugeng Waskito (Gee Batik), berupa permainan warna pada motif batik lukis. Permainan warna karat seperti oranye kecoklatan, ternyata menjadi karya yang indah saat diaplikasikan pada helai kain sutera.

Terwujud sebagai busana *ready to wear* yang simpel dan elegan. Tat kala diperagakan model, kedelapan busana rancangan Sugeng Waskito memperoleh applaus luar biasa.

"Warna karat itu indah dan enak dilihat. Sangat cocok dengan jenis kulit apa pun. Ketika saya corat-corek di kain sutera dengan paduan warna lain, menjadikan tampilan Gee Batik makin beda," kata Sugeng Waskito saat ditemui di butiknya, kawasan Baciro, Yogyakarta, Rabu (6/7) siang.

Sesuai <brand> yang digeluti selama 25 tahun kariernya di jagad rancang busana, Sugeng Waskito selama ini bersetia dengan eksplorasi batik lukis. Diakui, belakangan ini kekhasan karyanya mulai banyak di-copy orang. Sugeng justru senang karena membuktikan jika karyanya banyak disukai, selain memunculkan tantangan baru bagi daya kreatifnya untuk senantiasa berinovasi. Menghadapi event Yoga Fashion Week mendatang misalnya, Sugeng akan mencoba berkreasi lain, menggarap kain lurik yang dipadupadankan dengan shibori. Dalam hal ini ia akan berkolaborasi dengan perajin tenun. Kebetulan pula, saat ini Sugeng Waskito diajak kerja sama oleh seorang tokoh dari Kalimantan Barat (Kalbar) yang hendak membuka butik di daerahnya, dengan mengangkat wastra setempat. Bagi Sugeng Waskito ini menjadi tantangan, meski sebenarnya

selama ini sudah biasa ia lakukan dengan batik. Dalam setiap mengikuti event peragaan busana di berbagai daerah, Sugeng senantiasa menciptakan motif yang selaras dengan identitas daerah setempat. Amsal ketika mengikuti Sumut Fashion Week belum lama lalu, ia membuat motif ukiran Batak. Kemudian saat tampil di Bali Fashion Week, menganggit motif Penari Bali yang belum pernah dibikin. "Kalau menurut saya, nomor satu kreativitas harus terus ditingkatkan. *Finishing* juga harus lebih teliti dan sesempurna mungkin," katanya.

Ada dua rencana jangka pendek dan menengah yang tengah dirancang Sugeng Waskito. Pertama, ingin segera mewujudkan produk *second line* yang lebih terjangkau. "Selama ini saya belum sempat memikirkan, karena suntuik melayani *customers*. Ternyata bikin produk *second line* yang lebih murah namun tetap eksklusif itu perlu," ujarnya.

Sedang rencana kedua, menyiapkan pergelaran tunggal. Setelah 25 tahun berkarier, Sugeng Waskito hampir terlupa menggelar fashion show tunggal. "Sebenarnya sudah diprogram dan mestinya bisa diselenggarakan tahun ini, tapi rencana berubah karena sesuatu hal," katanya. "Mudah-mudahan tahun depan bisa terselenggara," pungkasnya.



Pesona batik beda.

KR-Istimewa

KULINER

Sate Suruh, Legenda Sate dari Salatiga

SAHABAT Kuliner SKH Kedaulatan Rakyat, tentu tahu Kota Salatiga yang sejuk menyimpan eksesjua kenangan. Baik karena kotanya yang dikenal bersih dan berudara sejuk, juga karena kulinernya yang ada di sana cukup melegenda.

Kali ini kami akan kupas kuliner Sate Sapi yang sangat terkenal di Kota Salatiga, adalah Sate Sapi Suruh.

Sate Sapi Suruh sudah dikenal lama. Berawal dari Desa Suruh, yang ada di sebelah Timur Kota Salatiga, dimana dulu terdapat warung milik orangtua Bu Harkim.

Seiring dengan perjalanan waktu Sate Sapi ini dikenal dengan Sate Sapi Suruh, dan membuka tempat berjualan di Pasar Salatiga. Lama kelamaan, pembelinya pun bertambah banyak. Hingga akhirnya menetap di kios, dan kini menjadi bangunan ruko di Jalan

Jenderal Sudirman Salatiga. Sate Sapi Suruh ini, diolah dari daging sapi segar dan pilihan. Hanya ada dua jenis sate, daging murni dan daging campur lemak atau gajih.

Disajikan dalam bentuk porsi (10 tusuk), dan dinikmati dengan sambal kacang yang khas. Penikmat kuliner, bisa menyantapnya dengan menggunakan nasi putih atau ketupat.

Untuk menambah semangat menyantap, ada topping potongan cabe rawit dan bawang merah. Cita rasa Sate Sapi Suruh ini, cenderung manis gurih dan empuk. Tampaknya ini dipengaruhi dengan bumbu-bumbu daging sebelum dibakar menggunakan bara arang.

Daging sate sebelumnya dibumbui dengan aneka rempah, sebagaimana bumbu dendeng. Selain ada ketumbar dan merica, tentu terdapat gula jawa

dan daun jeruk untuk menghilangkan bau amis daging.

Sate Sapi Suruh ini, menjadi kuliner khas dan kebanggaan masyarakat Salatiga. Bahkan sudah menjadi hidangan wajib para pejabat negara yang hadir, atau singgah di Kota Salatiga.

Bagi yang penasaran, silakan mampir ke Kota Salatiga. Rasakan kenikmatan dan sensasi Sate Sapi Suruh Salatiga. (Chandra AN)-f



Sate Suruh dinikmati dengan sambal kacang.

KR - Chandra AN



Santap sate bisa dengan nasi putih atau ketupat.

KR - Chandra AN

Wedangan di Angkringan 'Anda Lor Taji'

WARUNG angkringan di Yogyakarta sudah memasyarakat. Bahkan di kampung pun ada penjual warung angkringan yang pembelinya warga sekitar, dan banyak pengunjung langganan luar kampung pula. Termasuk warung angkringan 'Anda Lor Taji' di kampung Pugeran, Mantrijeron Yogyakarta, milik pasangan keluarga Bambang Andayani-Ny Pri Utami, selama ini banyak pengunjung langganan warga dan dari luar kampung.

Di 'Anda Lor Taji' selain menjajikan menu layaknya warung angkringan, juga membuat makanan dan minuman spesial yang digemari pengunjung langganan. Minuman unggulan yang diminati pengunjung antara lain, *wedang* 'Sapta Rasa' (7 rasa) dan *wedang* 'Senja'. Menu sayur unggulan 'Brongkos' yang selama ini, disukai pengunjung langganan.

Menurut Bambang Andayani, minuman *wedang* 'Sapta Rasa' rasanya manis dan hangat. Karena menggunakan bahan rempah-rempah yakni sere, jahe, kayu manis, kunir asem, cengkih, irisan jeruk nipis dan gula batu. Kemudian *wedang* 'Senja', rasanya juga manis dan hangat berbahan rempah-rempah seperti *wedang* 'Sapta Rasa' tidak meng-

gunakan bahan kunir asem. Karena itu, kebanyakan pengunjung langganan yang jajan suka menikmati hidangan sayur brongkos dan minum *wedang* 'Sapta Rasa' atau *wedang* 'Senja'. "Selama ini banyak pengunjung yang pesan *wedang* 'Sapta Rasa' dan *wedang* 'Senja' untuk dinikmati rumah bersama keluarga. Warung angkringan Anda Lor Taji, buka setiap hari mulai pukul 10.00 hingga malam sekitar pukul 01.00 dini hari. Hanya saja, warung angkringan Anda Lor Taji, khusus hari libur," papar Bambang Andayani.

Bambang Andayani menambahkan, menu unggulan lainnya rica-rica ayam kampung dan sayur sop yang disajikan hangat, juga diminati pengunjung langganan, Lauk lainnya,

ada tahu bacem, tempe gebus, tempe garit, puyuh baceman, sayur kangkung dan gorengan lainnya. Pengunjung ketika jajan bisa memilih tempat duduk di dalam ruangan warung, bisa juga memilih tempat duduk di luar. Namun sebagian pengunjung ada yang suka santai lesehan duduk di atas tikar.

"Selama ini pembeli baik warga Pugeran maupun pengunjung langganan dari luar kampung langganan yang senang karena menu dan minuman lengkap siap saji. Yang jelas, hidangan yang digemari pengunjung sayur brongkos, sayur sop, rica-rica ayam kampung, minumannya *wedang* 'Sapta Rasa' dan *wedang* 'Senja'," kata Bambang Andayani, sehari-hari akrab dipanggil Pak Anda. (Khocil Birawa)-f



Rica-rica dan aneka lauk yang dijajakan angkringan 'Anda Lor Taji'.

KR-Khocil Birawa