

GEBYAR KLATEN FASHION FESTIVAL 2024

Spirit Fadeska, Usung 'Heritage in Harmony'



Ketua Fadeska, Astrid Ediat, presentasikan koleksi 'Semburute'.

GEBYAR Klaten Fashion Festival (KFF) yang digelar dua hari berturut-turut, Sabtu dan Minggu (3 dan 4 Agustus 2024) berlangsung semarak. Mengedepankan tema 'Heritage in Harmony', event yang diinisiasi Fashion Designer Klaten (Fadeska) berkolaborasi dengan Dinas Kebudayaan Kepemudaan Olahraga dan Pariwisata (Disbudporapar) Klaten ini, dihelat di Gedung Sunan Pandanaran, kompleks RSPD Klaten.

Kegiatan meliputi pameran Industri Kreatif Masyarakat (IKM), fashion show, workshop, lomba line dance, lomba rancang busana, serta lomba fashion show anak. Ini merupakan KFF edisi kedua. Berbeda dengan edisi poertama, tahun lalu, yang digelar

secara *outdoor* di Monumen Juang 45 Klaten, kali ini dikemas *indoor*.

Ketua Fadeska, Astrid

Ediat menjelaskan, jika tahun lalu mengusung tema 'Local Identity', KFF tahun ini dilabeli tema 'Heritage in

Harmony'. Dijelaskan, heritage adalah tradisi dan akar budaya yang tertanam kuat dan telah mendarah daging, menjadi pijakan tema ini.

"Salah satu *tangible heritage* Kabupaten Klaten adalah lurik ATBM (alat tenun bukan mesin). Lewat Klaten Fashion Festival 2024 ini diharapkan terjadinya harmonisasi lurik dengan wastra nusantara, yang bertujuan mengangkat wastra Kabupaten Klaten," papar Astrid Ediat.

Dikatakan pula, tema yang diangkat dalam KFF 2024 sekaligus menggambarkan spirit Fadeska yang selalu konsisten untuk mengangkat kekayaan budaya yang terdapat di Klaten, baik wastra, pariwisata maupun Industri Kreatif Masyarakat. Tema kali ini sekaligus untuk menggambarkan tren mode 2024/2025.

"Derasnya arus informasi acapkali mengubah gaya hidup. Tetapi tidak menggoyahkan kesetiaan kelompok pecinta heritage pada keluhuran nilai-nilai filosofis yang sudah dianut secara turun temurun," Astrid memaparkan.

Lebih lanjut Astrid Ediat menyampaikan, KFF 2024 melibatkan 24 desainer. Selain para anggota Fadeska, juga desainer tamu. Menghadirkan Rani Prasajo, anggota Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, Afif Ghurub, Wiwid Hosana dan Sanad Studio. Ditambah sepuluh finalis lomba rancang busana. Mereka ini hasil seleksi dari 66 peserta yang hadir dari berbagai kota seperti Malang, Kediri, Magelang, Sukoharjo, Sragen, Gresik, Pekalongan.

Sekretaris Daerah (Sekda)

Kabupaten Klaten, Jajang Prihono saat membuka gelaran KFF 2024 mengungkapkan, kegiatan ini bisa menjadi ruang bagi para desainer Klaten untuk berkarya menggunakan lurik kebanggaan Klaten.

"Pemerintah daerah memberikan wadah bagi rekan-rekan desainer, untuk

lokal Klaten agar daya saingnya lebih meningkat. "Ajang ini bermaksud menyelaraskan warisan budaya Indonesia sebagai identitas daerah di era produk-produk modern. Kegiatan ini merupakan wujud kolaborasi antara seni, kreatifitas dan potensi ekonomu lokal," ucapnya.



Desainer Fadeska, Siska, di tengah model yang memeragakan karyanya.

bisa menampilkan karya-karya terbaiknya dengan bahan utama kain lurik yang notabene merupakan produk ciri khas Kabupaten Klaten," kata Jajang.

Menurut Jajang, fashion show yang menampilkan berbagai karya lurik itu juga mampu memberi manfaat bagi para pelaku UMKM serta perajin lurik di Kabupaten Klaten. Dengan semakin banyak warga Klaten yang membeli dan menggunakan lurik, ia berharap lurik bisa semakin digemari masyarakat.

Kepala Dinas Kebudayaan Pemuda Olahraga dan Pariwisata (Disbudporapar) Kabupaten Klaten, Sri Nugroho menjelaskan, KFF digelar juga untuk mempromosikan kain lurik sebagai produk

Bupati Klaten, Sri Mulyani yang juga hadir pada malam pergelaran, mengapresiasi kerja keras peserta KFF, serta para perancang busana dalam mengangkat citra positif Kabupaten Klaten melalui kain lurik. Ia berharap acara ini tidak hanya menjadi sebuah pertunjukan fashion, tetapi juga menjadi momentum untuk merajut kerja sama yang erat antara pemerintah, pelaku industri, dan masyarakat.

"Semoga Klaten Fashion Festival sebagai wadah inspiratif bagi para talenta lokal untuk terus berkarya dan mengukir prestasi yang lebih gemilang, baik dipanggung nasional maupun interna sional," katanya.

(Linggar Sumukti)

KULINER

WARUNG 'PUTU SIDO SEMI' KOTAGEDE

Spesial Bakso dan Es Kacang Ijo



Menyiapkan bakso lontong pesanan pembeli.

KR-Khocil Birawa

KETIKA santap bakso dan minum es kacang ijo di warung bakso dan es kacang ijo 'Putu Sido Semi' di halaman arena pendapa Kanjengan Trunojayan, Prenggan, Kotagede Yogyakarta, dapat bernostalgia dan menemukan rasa khas sebagaimana dahulu jajan di warung 'Sido Semi' yang dirintis kakeknya, keluarga Mbah Mul (Mulyohartono).

Warung 'Sido Semi' yang jualan di kampung Alun-alun (selatan Pasar Kotagede) sangat legendaris, terutama menu bakso dengan ciri khas irisan tomat dan daging sapi. Sedangkan minuman es kacang ijo dengan kuah segar, rasa manis gula Jawa, ketan dan kacang ijo, ciri khas yang menjadi unggulan dan diminati para pembeli langganan.

Karena itu, keluarga Ny Fitria (putri Ny Pariyah), salah satu putu (cucu) keluarga Mbah Mul, meneruskan usaha jualan menu

spesial bakso dan es kacang ijo ala warung 'Putu Sido Semi' yang rasanya khas sebagaimana yang diajakan keluarga kakeknya dahulu.

Ny Fitria mengungkapkan, usaha membuka warung bakso dan esa kacang ijo 'Putu Sido Semi' di area halaman pendapa Kanjengan Trunojayan Kotagede ini, sudah berjalan 9 tahun yang lalu. Kemudian untuk bakso dengan ciri khas warung 'Sido Semi' irisan tomat dan daging sapi dan rasanya tetap dipertahankan hingga sekarang. Hanya saja, untuk bakso komplit

ditambah dengan lontong atau ketupat sesuai selera pembeli. Bakso komplit ditambah lontong atau ketupat karena permintaan dari pembeli langganan.

Demikian pula, minuman es kacang ijo kuah santan kelapa, pemanis gula Jawa dengan irisan ketan dan kacang ijo yang rasanya manis masih terasa khas seperti yang diajakan warung 'Sido Semi' yang menjadi minuman favorit pembeli langganan.

"Selama ini warung bakso dan es kacang ijo Putu Sido Semi Kotagede banyak pembeli

langganan yang dulu jajan di warung Sido Semi Kotagede.

Bahkan ada pelanggan, warga Koragede dan sekitarnya maupun pembeli asal luar kota, jajan sambil bernostalgia menikmati bakso dan es kacang ijo yang menjadi unggulan warung Sido Semi," ceria Fitria.

Dikatakan, warung bakso dan es kacang ijo 'Putu Sido Semi' setiap hari buka pagi mulai pukul 10.00-17.00 WIB. Selama ini pengunjung yang jajan ramai saat santap siang hingga sore hari. Kemudian ketika mulai warung buka pukul 10.00 WIB, pembeli mengalir bergantian. Selama ini, pembeli ramai pada hari libur Sabtu-Minggu dari pagi hingga sore sebagian pembeli keluarga langganan. Bahkan pembeli keluarga langganan saat punya acara syukuran, arisan dan rapat sering pesan bakso dan minuman es kacang ijo. Termasuk, ketika di pendapa Kanjengan ada pertemuan, juga pesan bakso dan es kacang ijo. "Selain itu, banyak pembeli keluarga asal luar kota yang bernostalgia sambil menikmati bakso dan minum es kacang ijo," imbuh Fitria.

Keluarga Joko Susanto mengungkapkan, langganan jajan menikmati bakso dan es kacang ijo khas Sido Semi, sejak masih kuliah hingga berkeluarga. Karena itu, ketika ingin menikmati bakso dan es

kacang ijo yang rasanya khas Sido Semi, hampir seminggu sekali jajan bersama keluarga di warung bakso dan es kacang ijo 'Putu Sido Semi' di area halaman pendapa Kanjengan Kotagede. "Mengenai soal rasa bakso dan es kacang ijo rasanya, tak berbeda jauh dengan warung Sido Semi yang di Alun-alun Selatan Pasar Koragede," kata Joko Susanto sambil tertawa.

(Khocil Birawa)



KR-Khocil Birawa

Minuman es kacang ijo khas warung 'Putu Sido Semi'.



KR-Khocil Birawa

Menu bakso kupat.

Anggur Laut 'Kaviar Hijau'

ANGGUR laut atau biasanya dikenal dengan sebutan kaviar hijau (Green Caviar) adalah salah satu jenis rumput laut dengan nama ilmiahnya Caulerpa sp. Caulerpa sp. Termasuk golongan alga hijau, thallus (cabang) berbentuk lembaran, batangan dan bulatan, berstruktur lembut sampai keras.

Anggur laut ini masih satu jenis dengan rumput laut. Bisa ditemui di kawasan Jepara Rembang. Juga bisa dipesan secara onlone di market place. Anggur laut dicuci bersih, bisa dimakan sebagai lalapan, atau direbus untuk aneka olahan seperti salad. Yang paling populer adalah dibuat urap.

Bumbunya cukup mudah, cukup dengan parutan kelapa, kencur, bawang merah dan bawang putih, cabe rawit, gula merah dan garam. Resep lainnya adalah anggur laut dabu-dabu. Bumbunya, kelapa mengkal diparut lalu dikukus. Letakkan dalam satu wadah, irisan bawang merah, cabe, tomat, gula dan garam, beri perasan jeruk. Koreksi rasa. Lalu tambahkan kelapa parit dan anggur laut. Rasanya sedap dan segar.

Anti Penuaan
Merunut laman Orami.co.id, di Jepang disebut rumput laut umur panjang, karena khasiatnya sebagai anti penuaan.

Tanaman ini kaya akan antioksidan dan memiliki sifat antibakteri. Sehingga baik untuk kesehatan kulit dan rambut. Kandungan kalori dan gula yang cukup rendah pada anggur laut, memungkinkan bakteri baik untuk dapat mencerna makanan dan mengeluarkan limbah makanan secara lebih cepat dan juga efisien.

Bagi yang sedang diet, bisa membantu menurunkan berat badan dan mengatur kadar kolesterol di dalam darah. Kandungan protein nabati, vitamin C, kalsium, zinc, zat besi, dan asam lemak tak jenuh yang tinggi, adalah nutrisi yang baik bagi yang sedang berusaha menurunkan berat badan. Anggur laut banyak digunakan sebagai salah satu bahan produk kosmetik, pelembap, pencerah kulit, dan perawatan kecantikan.

Selain itu, tanaman ini laut juga bisa memproses kolagen dan antioksidan secara efisien, sehingga ini bisa memberikan penampilan kulit yang awet muda.

Lemak dalam anggur laut dapat meregenerasi membran sel, meningkatkan fluiditas, dan mengurangi mobilitas dinding pori-pori pembuluh darah untuk menurunkan efek samping kulit kering. (Fia)



KR-Hanik Attiat

Anggur laut baik dikonsumsi bagi yang sedang diet.