

KLATEN FASHION FESTIVAL 2023

Mendongkrak Eksistensi 'Local Identity'



Melati Soedjarwo (tengah) lega, KFF edisi perdana berlangsung lancar. KR-Istimewa



Ketua Fadeska, Astrid Ediaty (kanan) bersama model yang memeragakan karyanya. KR-Linggar Sumukti

KLATEN Fashion Festival (KFF) yang baru pertama kali diselenggarakan, 5-6 Agustus 2023, berlangsung lancar. Event yang diinisiasi Dinas Kebudayaan Pemuda Olahraga dan Pariwisata (Disbudporapar) Kabupaten Klaten, bekerjasama dengan Fashion Designer Klaten (Fadeska), dihelat di Monumen Juang 45 Klaten, mendapatkan sambutan positif masyarakat yang memenuhi area pergelaran.

Dibuka Bupati Klaten Sri Mulyani, KFF melibatkan lebih dari 50 perancang busana serta puluhan perajin dan pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang menggelar pameran dan penjualan produk di area seputar KFF. "Dengan adanya KFF ini diharapkan akan lebih banyak bermunculan desainer-desainer muda Klaten yang mampu berkiprah di tingkat yang lebih tinggi, sekaligus mengangkat produk khas Klaten, yaitu batik dan lurik," kata Bupati Sri Mulyani dalam sambutannya.

Dalam dua hari penyelenggaraan, KFF dimeriahkan serangkaian acara. Di antaranya lomba rancang busana, lomba fashion show anak, talk show sustainable fashion, workshop foto produk, fashion show desainer muda Klaten dan lomba line dance.

Kepala Disbudporapar Klaten, Sri Nugroho menyampaikan, KFF merupakan bentuk upaya Pemkab Klaten untuk mempromosikan batik dan lurik yang merupakan salah satu potensi produk lokal. "Klaten memiliki potensi kekayaan daerah yang dapat diolah dalam industri fashion, yaitu kain lurik dan batik Bayat.

Putra-putri Klaten yang berprofesi sebagai fashion designer bercita-cita mengolah potensi lokal ini menjadi produk unggulan yang mampu bersaing di kancah nasional, bahkan internasional," katanya.

Dikatakan, penyelenggara KFF ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif di Klaten, khususnya untuk para perajin lurik dan batik di Klaten. Sehingga ke depan semakin banyak karya fashion yang

menggunakan kedua produk lokal tersebut. "Pelaku industri fashion diharapkan mampu meningkatkan kuantitas maupun kualitas produk fashion. Serta ikut mempromosikan lurik dan batik asli Klaten lewat karya fashion," papar Sri Nugroho.

Pada malam puncak acara, Minggu (6/8), dipergelarkan karya-karya dari 26 desainer asli Klaten dengan mengusung tema 'Local Identity'. Tema ini,

sebagaimana diharapkan Bupati Klaten adalah upaya untuk mendongkrak eksistensi wastra identitas lokal, khususnya lurik dan batik. Melati Soedjarwo selaku ketua panitia menegaskan, setiap desainer yang terlibat dalam pergelaran KFF, wajib menggunakan material atau bahan busana dari wastra lokal Klaten tersebut.

"Seperti yang kita saksikan, semua desainer yang terlibat dalam KFF dan peserta lomba rancang busana, berhasil menunjukkan kreativitas mereka dalam menggarap wastra khas Klaten. Ini tentu sangat membanggakan," ucap Melati Soedjarwo.

Pada malam pergelaran, seluruh tempat duduk yang tersedia dipenuhi tamu undangan. Di panggung, setiap desainer mengeluarkan enam karya rancang busana. Kecuali desainer tamu, Phillip Iwardono dari Yogyakarta. Tampil di pengujung pergelaran, presiden Indonesia Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta itu mempresentasikan 12 outfit bergaya modest. Pada sebagian besar karyanya, Phillip juga banyak memanfaatkan wastra khas Klaten,

terutama lurik dari Tringsing dan Pedan.

Usai pergelaran, Phillip memberikan apresiasi untuk penyelenggaraan KFF edisi perdana ini. "Menurut saya, Klaten sekarang maju. Banyak desainer mulai eksis, masyarakatnya juga apresiatif. Kalau masih terdapat kekurangan bisa dimaklumi, karena ini baru pertama kali. Saya kira, melihat semangat yang ada, ke depan akan bisa lebih bagus lagi," katanya.

Di sisi lain, Melati Soedjarwo mengaku sangat lega dan puas karena KFF berjalan sukses, melebihi ekspektasi. "Luar biasa, di luar ekspektasi. Penontonnya juga luar biasa, nggak nyangka bakal sebanyak itu. Pamerannya juga lumayan sukses," ucap ibu satu putri itu. "Kalau ada yang perlu dievaluasi, mungkin tempatnya saja yang kurang luas," sambungnya.

Sementara ketua Fadeska, Astrid Ediaty mengaku salut dengan kinerja para anggota Fadeska yang telah mencurahkan segenap tenaga dan pikiran demi kesuksesan KFF edisi perdana. "Terutama pada dua hari penyelenggaraan event, hampir semua kurang tidur. Luar biasa karena mereka tidak hanya menjadi panitia, tetapi juga harus menyiapkan karya rancang untuk dipergelarkan," ujarnya.

Betapapun lelah dan penat merayapi sekujur badan, semua seolah terimpaskan oleh suksesnya pergelaran. Semoga tahun depan, bertepatan HUT ke-220 Kabupaten Klaten, KFF bisa kembali digelar secara lebih spektakuler.

(Linggar Sumukti)



Presiden IFC, Phillip Iwardono, sebagai 'guest designer' menggelar 12 outfit. KR-Linggar Sumukti

KULINER

RUMAH MAKAN 'KALIANYAR' SOTO SULUNG

Kuah Tidak Kental, Gunakan Kaldu Daging Sapi



KR-Khocil Birawa

Soto sulung dan nasi putih bungkus.

RUMAH makan Kalianyar soto sulung di Jalan Perintis Kemerdekaan Umbulharjo Yogyakarta, salah satu kuliner khas Bangkalan Madura yang ikut meneruskan warung soto sulung yang dilakukan keluarga Cak Malik yang dulu jualan di Stasiun Kereta Api Tugu Yogyakarta tahun 1970 hingga awal tahun 1980-an.

Kalianyar soto sulung di Jalan Perintis Kemerdekaan dirintis Cak Nursidik tahun 1985 hingga sekarang. Kali-

anyar soto sulung buka pukul 07.00-17.00, selalu banyak pembeli.

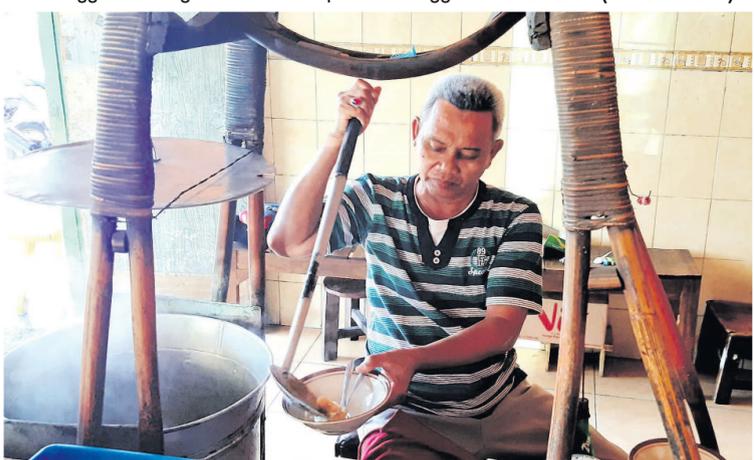
Menurut Cak Nursidik, usaha warung soto sulung yang dirintis Cak Malik di Stasiun Kereta Api Tugu, juga diteruskan keluarga Cak Malik dengan membuka usaha di Jalan Gedongkuning, di Sekarsuli Jalan Wonosari dan di Kalibayem. Sehingga warung soto sulung keluarga Cak Malik di Yogyakarta ada 4 tempat. "Kalau pembeli langganan

yang jajan di Kalianyar soto sulung di Jalan Perintis Kemerdekaan, selain penggemar kuliner soto sulung, juga banyak dari keluarga yang dulu langganan di warung soto sulung di Stasiun Kereta Api Tugu Yogyakarta. Karena mereka pelanggan bersama anak-anaknya. Ketika saya meneruskan usaha membuka Kalianyar, banyak yang tetap menjadi pembeli langganan," tutur Cak Nursidik.

Cak Nursidik mengungkapkan, Kalianyar buka pagi sudah diserbu pembeli. Kebanyakan pegawai yang akan berangkat kerja.

Soto sulung selalu disajikan panas. Kuahnya tidak kental karena menggunakan kaldu daging sapi, dan tanpa santan kelapa. Disajikan dengan daging sapi dan telur.

Ciri khas soto sulung, nansinya dibungkus daun pisang dan koran. Kebanyakan pembeli suka soto sulung komplit dengan daging sapi dan telur. (Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Cak Nursidik melayani pembeli.

MIMIK JUICE

Inovasi Panjang Arinarka Wihang

BANYAK penjual menggelar dagangan sama. Realitas itu tak bikin risau Arinarka Wihang Anwaru. Jualan sama namun harus ada sesuatu yang beda. Kredo diyakini dan diimplementasikan pemuda berusia 22 tahun ini.

Berawal dari kesukaan terhadap jus buah, Arinarka mencoba membuka usaha bidang itu. Seperti ciri khas anak muda sekarang yang inovatif, Arinarka tidak asal jual alias ikut-ikutan penjual yang sudah ada. Mahasiswa Universitas Widya Mataram Yogyakarta jurusan kewirausahaan ini melakukan pencarian panjang agar dagangannya lain daripada yang sudah ada.

Butuh waktu dan proses. Arinarka berangkat dari nol. Berkali melakukan percobaan. Seiring bergulirnya waktu akhirnya menemukan racikan jus buah sesuai keinginan: enak, segar dan aman.

Arinarka membuka usaha Mimik Juice di foodcourt Jalan Langenarjan, timur Alun-alun Kidul Yogyakarta. Meski tempatnya agak ke dalam, kedai milik Arinarka didatangi banyak pembeli, terutama anak muda.

"Sekarang sedang naik. Pembeli pada hari Jumat, Sabtu dan Minggu lebih banyak daripada hari biasa. Kebanyakan memang anak muda yang ke sini," papar Arinarka.

Jus buah bikinan Arinarka punya varian beda dan unik. Misal dengan potongan buah yang besar. Dan yang tidak dilakukan pihak lain, *white cream*-nya racikan sendiri. Perlu waktu untuk menilai cocok tidaknya racikan tersebut. Arinarka juga melibat teman-teman untuk mencoba racikan tersebut.

"Memang lebih ribet, namun untuk rasa lebih enak dan nikmat. Percobaan ini juga tidak sekali jadi. Beberapa kali gagal. Tapi akhirnya nemu yang pas," kata Arinarka.

Jus buah yang disediakan antara lain alpukat, mangga, naga, stroberi, jeruk, nanas, jambu. Juga tersedia *choco blend* dan *red velvet blend*.

Menyajikan yang terbaik menjadi acuan utama Arinarka. Dari buah hingga bahan pendukung.

"Buah kalau alpukat harus yang mentega dan benar-benar kuning. Kalau mangga harus matang di pohon. Semua buah pilihan dan harus segar. Itu keharusan. Untuk gula juga tidak memakai sembarangan. Pakai yang putih dan bersih," papar warga Tukangan Yogyakarta itu.

Banyaknya pelanggan, kata Arinarka, karena mutu jus di kedainya terjamin. Sekali mencoba, ketagihan, akhirnya datang lagi, dan menjadi pelanggan setia.



KR-Latief

Jus buah inovasi Arinarka.

Arinarka tak menampik, banyak jus yang manis karena faktor gula. Mimik Juice lebih mengedepankan manis dari buah.

"Kalau di tempat saya, gula dan susu saya kurangi. Mengandalkan manis dari buahnya," tambahnya.

Arinarka membuka Mimik

Juice sejak 2021. Saat ini punya tiga asisten. Dikenalnya Mimik Juice tak lepas dari peran media sosial. Pun keramahan penjual.

"Kami sajikan minuman sehat dan aman bagi kesehatan dengan nuansa kekeluargaan, bersahabat," kata Arinarka. (Lat)-d



KR-Latief

Arinarka (bertopi) melayani pembeli.