

INDONESIA GLOBAL HALAL FASHION

Presentasi di Pusat Mode Terkemuka Dunia



Essy Masita (tiga dari kanan) usai mempresentasikan karya di London, Inggris.

TUNTAS sudah perjalanan hampir sebulan untuk yang dilakukan Essy Masita dan lima sejawatnya berkeliling Eropa. Mengikuti pergelaran busana di tiga

kota yang dikenal sebagai kiblat fashion dunia: London (Inggris), Milan (Italia) dan Paris (Prancis). Essy Masita, fashion designer senior anggota Asosiasi Perancang

Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, terpilih sebagai salah satu duta Indonesia Global Halal Fashion, untuk turut mempromosikan Indonesia sebagai produsen produk halal dunia. Kegiatan ini didukung sepenuhnya oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dan Kementerian Agama Republik Indonesia.

Harapan terbesar yang belakangan terus digaungkan, Indonesia tidak hanya sebagai kiblat fashion

muslim dunia. Namun juga diharapkan menjadi produsen produk halal terkemuka dunia. Untuk itu dibutuhkan produk fashion bersertifikasi Halal yg bisa dipakai sebagai bahan baku oleh para desainer dengan target ekspor ke negara-negara Timur Tengah dan Eropa.

"KainHalal bersifat universal. Bisa dipakai semua market. Tidak hanya negara muslim, namun produk Halal Fashion Indonesia menjadi leading Halal Fashion Industry," Essy Masita menegaskan dalam rilisnya. Salah satu langkah yang dilakukan BPJPH dan Kain Halal adalah dengan menyelenggarakan Roadshow di tiga negara terkemuka di Eropa selama September 2024.

Dimulai dari London pada 14 September di Leonardo Royal Bridge Hotel. Yang tampil mempresentasikan karya dalam event HOI Fashion Week London ini, selain Essy Masita juga Poppy Dharsono, Uzy Fauziah, Jeny Tjahyawati dan Torang Sitorus. Lima hari berselang (19 September), pergelaran busana digelar di kota pusat mode terkemuka lainnya. Yakni di kota Milan, Italia. Dalam event Milan City Fashion Week. Pada pergelaran yang dihelat di I Chiostrri Di San Barnaba Milano ini, busana-busana rancangan Poppy Dharsono, Essy Masita dan Uzy Fauziah kembali dipresentasikan, disertai karya desainer Naniek Sudarwidiyanti dan Rani Prasodjo.

Roadshow diakhiri dngan ambilbagian pada Paris City Fashion Week, 28 Sept 2024. Bertempat di The Westin Paris Vendome, karya-karya Essy Masita kembali diunggah bersama busana-busana rancangan Poppy Dharsono, Uzy Fauziah, Naniek Sudarwidiyanti dan Rani Prasodjo. Alhamdulillah, seluruh rangkaian Roadshow berjalan dengan sangat baik, lancar dan sukses," ucap Essy Masita dalam wawancara dengan KR, Rabu (9/10) siang.

Essy Masita menuturkan, di tiga kesempatan presentasi karya, respons pengunjung sangat positif. Terutama karena lima desainer dari Indonesia membawa ciri masing-masing dengan maksimal



Di San Barnaba, Milano, Italia.

mengedapankan wastra. "Mereka excited banget terhadap wastra. Seperti saya bawa Tenun Pahikung Sumba yang dipadu dengan KainHalal. Tentu tak lupa dengan sulaman Sashiko yang menjadi ciri khas rancangan saya," paparnya. Berkesempatan mempresentasikan karya di tiga kota pusat mode dunia, memberi kesan mendalam bagi Essy Masita. Menurutnya, ini pembelajaran yang luar biasa. "Kita lebih mengenal bahwa fashion bisa beragam sekali. Setiap negara membawa karakter dan trend masing-masing. Karena kita juga membawa nama negara, maka

harus maksimal," Essy Masita menandakan. Kendati begitu, dari ketiga kota yang dikunjungi, Essy Masita tetap menempatkan Paris sebagai yang paling mengesankan. Salah satu alasannya, karena di kota pusat fashion dunia itu dirinya berkesempatan mempresentasikan karyaberdampingan dengan brand-brand ternama. "Itu sangat mengesankan, dan saya ingin memperoleh kesempatan serupa di masa mendatang," harapnya. (Linggar Sumukti)

KULINER

BAKMI ONCOR 'LEGEND' DI GOWONGAN KIDUL

Kuah Kaldu Jawa Ayam Kampung



Proses masak capcay pesanan pembeli.

KR-Khocil Birawa

BAKMI 'Oncor' termasuk salah satu warung bakmi Jawa yang cukup legendaris di Yogyakarta. Warung bakmi 'Oncor' jualan di Jalan Gowongan Kidul, Jetis Yogyakarta. Dirintis oleh Makwa sejak tahun 1980 lalu, mampu bertahan berkembang dan berkembang hingga sekarang.

Warung bakmi 'Oncor' dengan menu spesial ayam kampung dan telur bebek itu, kini sudah dijalankan oleh generasi ketiga. Dikelola Wijarnako (cucu Makwa) bersama istrinya, Lestariyati, sejak tahun 2006 silam hingga sekarang.

Sebelumnya, warung bakmi 'Oncor' generasi kedua dikelola Heri (kakak Wijarnako), tahun 1997 hingga 2006. Wijarnako mengungkapkan, warung bakmi 'Oncor' ketika masih ada yang jualan minyak tanah selalu dinyalakan sebagai

penanda oncor (obor) yang hidup. Namun sejak sulit mencari minyak tanah tidak memasang lampu oncor.

"Sebagai penanda, kini ada oncor/api yang dipasang di dinding di area warung bakmi," tutur Wijarnako sambil melayani pembeli yang pesan hidangan bakmi Jawa ayam kampung. Dikatakan Wijarnako, di warungnya tersaji beragam menu. Mulai bakmi rebus, bakmi goreng, nasi goreng, capcay goreng, sayur

lodheh, nasi goreng, Magelangan ala warung bakmi 'Oncor' Yogyakarta. Kemudian robongan pembeli langganan suka pesan bakmi rebus/ bakmi dan kesenian alternatif lainnya.

"Warung bakmi Oncor setiap hari buka Senin-Sabtu, mulai pukul 18.00-00.00 WIB. Selama ini pembeli langganan memesan aneka menu sesuai selera. Ada yang pesan bakmi rebus/goreng, capcay rebus/goreng dan nasi goreng," kata

Wijarnako.

Wijarnako memaparkan, mengenai menu bakmi, capcay kuahnya spesial menggunakan kaldu ayam kampung. Kemudian daging, uritan, empela ati, juga ayam kampung. Untuk menu spesial capcay rangkaian irisan wortel, irisan daging ayam kampung, kol, brokoli dan sayuran lainnya. Hanya saja, pembeli pesan ditambah uritan, rempele ati atau sayap ayam.

"Demikian pula, hidangan bakmi rebus/ goreng ditambah irisan daging ayam, telur bebek, juga ada masih pesan paha atau kepala ayam kampung," imbuh Wijarnako.

Para pembeli langganan, lanjut Wijarnako, selama ini datang dari berbagai kalangan. Mulai pegawai swasta, pegawai negeri, mahasiswa dan tamu wisatawan luar kota yang sedang rekreasi di Yogyakarta, yang menginap di hotel

sekitar Jalan Gowongan Kidul. Karena itu, ketika libur panjang Jumat, Sabtu dan Minggu tamu wisatawan luar kota berkunjung di Yogya, banyak yang jajan di warung bakmi 'Oncor'. "Ketika hari libur panjang, mulai Jumat, Sabtu dan Minggu rata-rata bisa habis empat ekor ayam kampung. Sedangkan, hari biasa Senin, Selasa dan Rabu, rata-rata habis dua ekor ayam kampung," tukas Wijarnako.

Pembeli langganan bakmi 'Oncor', Didit Prayoga mengungkap kesannya setelah jajan di Warung Bakmi Oncor. "Saya biasanya lebih senang pesan bakmi rebus atau bakmi goreng.

Kuahnya panas dan bumbu bawang remasuk. Rasanya lezat saat disajikan kuahnya masih panas," katanya usai santap bakmi rebus telur bebek dan sayap ayam kampung. (Khocil Birawa)



Bakmi rebus rasanya 'maknysu'..

KR-Khocil Birawa



Menu capcay rebus.

KR-Khocil Birawa

Rasa Khas Sayur Pakis

SAYUR daun pakis, memang terasa belum populer.namun di beberapa daerah, sayur daun pakis diolah dan memiliki citarasa pas. Daun pakis bisa dimasak menjadi urap dicampur dengan taoge dan parutan kelapa muda. Bisa juga dibuat tumis pakis dengan kaldu ayam atau sapi. Di Sumatra Utara, ada sayur anyang pakis yang hadir saat Ramadan, diolah dengan kelapa sangrai. Pakis juga enak dimasak gulai, di Padang sayuran pakis masak gulai biasanya diberi campuran udang, menambah rasa sedap.



Resep Gulai Pakis

Bahan dan bumbu:

- daun pakis
- santan
- serai,daun jeruk, lengkuas, daun salam
- cabai sesuai selera
- gula,garam, kaldu jamur

Bumbu

Dihaluskan:

- cabai rawit merah
- bawang merah, bawang putih
- kunyit
- kemiri

Cara Membuatnya:

- *potong potong daun pakis
- *belah batangnya pilih yang muda
- *cuci bersih, tiriskan
- *tumis bumbu halus hingga harum
- *masukkan bumbu lainnya
- *masukkan pakis, beri air secukupnya
- *setelah pakis empuk,masukkan santan
- *tunggu sampai mendidih, koreksi rasa.

Meningkatkan Metabolisme

Laman Orami .co.id menyebut, kandungan fosfor dalam sayur pakis berperan sebagai fosfolipid. Membantu menyeimbangkan tingkat pH tubuh membatasi senyawa alkali, atau asam yang berlebihan.

Sayur pakis membantu proses pencernaan dengan memberikan bakteri sehat untuk tetap berada di usus. Bagi ibu hamil dan yang menjalankan diet, sayur pakis sangat bermanfaat untuk menambah energi.

Salah satu manfaat sayur pakis untuk ibu hamil adalah mencegah anemia. Anemia merupakan kondisi saat kadar sel darah merah kurang sehingga menyebabkan pasokan oksigen dan nutrisi untuk bagi bisa terganggu.

Sayur pakis membantu meningkatkan jumlah sel darah merah. Sebagian besar zat besi tubuh ditemukan dalam sel darah merah yang disebut hemoglobin, protein yang membawa oksigen ke organ lain. Sayuran pakis bagus untuk diet sehat dan seimbang, karena membantu meningkatkan metabolisme dan meningkatkan energi. Ini karena kandungan Mangan dalam daun pakis, membantu mengatur fungsi tiroid serta menjaga kadar gula darah.(Fia)