

## NEW YORK INDONESIA FASHION WEEK 2022

# Daya Pikat Batik Lukisan Borobudur



Sugeng Waskito (tengah) di pengujung pergelaran.

KR-Istimewa

**UPAYA** mempromosikan batik ke seantero jagad senantiasa dilakukan para kreator batik Indonesia. Salah satunya Sugeng Waskito. Setelah sebelumnya pernah dua kali melanglang Eropa, khususnya di Finlandia, kali ini ketua Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Daerah Istimewa Yogyakarta itu berkesempatan terbang ke Amerika Serikat (AS). Ambil bagian dalam New York Indonesia Fashion Week (NYIFW) yang dihelat di 46 Wall Street, New York pada 11 September 2022 waktu setempat.

Dalam pergelaran yang diselenggarakan di sebuah bangunan heritage di kota New York tersebut, tuan rumah AS dan Indonesia masing-masing menurunkan enam *fashion designer*. Sugeng Waskito merupakan satu di antara enam desainer dari Indonesia. Sedangkan dari Yogya terpilih dua desainer, Sugeng Waskito dan Tari Made yang juga anggota APPMI.

Untuk mendukung destinasi wisata utama Indonesia, Sugeng Waskito

mengangkat tema 'Borobudur'. Tertuang dalam 15 outfit berbahan sutera dengan taburan batik lukis yang menggambarkan kemegahan Candi Borobudur. Benar-benar menjadi daya pikat dalam event internasional yang didukung program Inset Trans TV

tersebut. Salah satu alasan Sugeng mengangkat tema Borobudur antara lain karena candi yang terletak di Magelang, Jawa Tengah tersebut merupakan ikon wisata dan budaya Indonesia yang sudah diakui UNESCO.

"Kelimabelas outfit



Diperagakan model New York.

KR-Istimewa

rancangan saya berupa busana batik lukis dengan motif Candi Borobudur. Merupakan bentuk apresiasi saya terhadap warisan budaya kebanggaan bangsa Indonesia tersebut. Ini juga salah satu cara untuk menunjukkan kepada dunia kalau Indonesia memiliki candi warisan budaya dunia yang sangat megah," papar Sugeng Waskito saat ditemui di studionya, Rabu (12/10) siang.

Dalam penggarapan, Sugeng Waskito merasa benar-benar fokus dan intens demi menghasilkan karya terbaik. "Saya benar-benar intens. Saya pilih bahan seratus persen sutera dengan teknik batik manual yang cermat, karena itu pembuatannya butuh waktu lama. Tetapi saya sangat puas dengan hasil akhirnya," kata desainer yang telah lebih dari 20 tahun menekuni fashion.

Diceritakan, para pemerhati fashion yang hadir pada NYIFW lalu, limapuluh persen orang Indonesia dan limapuluh persen lainnya warga AS. Keseluruhannya mampu dibikin takjub saat menyaksikan presentasi batik bermotif Borobudur karya Sugeng Waskito.

"Sangat senang karena busana-busana rancangan saya diapresiasi sangat positif. Terbukti pula, usai dipergelarkan, delapan outfit langsung diborong, tiga lainnya dibeli sehari kemudian," ungkap pemilik brand Gee Batik tersebut.

Tentang motif Candi Borobudur dalam koleksinya kali ini, Sugeng Waskito bahkan menggambarkan sebagai bagian dari *masterpiece*. "Benar-benar saya buat dengan teknik batik tulis. Dibuat satu demi satu secara detail biar tidak ada kembarannya. Memang butuh kesabaran saat membuat. Jadi, benar-benar beda dari yang pernah ada," tandasnya.

Pengalaman pertama



Batik lukis motif stupa Candi Borobudur.

KR-Istimewa

mengikuti fashion show di 'Negeri Paman Sam' membuat Sugeng Waskito amat terkesan. "Terus terang saya amat terkesan dengan sambutan penonton. Mereka yang awalnya tidak paham batik, antusias ketika saya memaparkan teknik pembuatannya dan mereka langsung terpikat. Senang, karena sambil liburan bisa pulang membawa cuan," ujarnya.

Sekembali ke Yogya, ternyata pesanan dari New York pun terus berdatangan. Sugeng Waskito sigap memenuhi setiap order yang masuk, sembari menyiapkan program mentereng yang kini tengah dimatangkan. Dikatakan, APPMI Yogyakarta yang dipimpinya memperoleh kepercayaan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Daerah Istimewa Yogyakarta untuk menggelar

Festival Batik.

Event bergengsi itu akan diselenggarakan 19-23 Oktober mendatang di Jogja Expo Center. Melibatkan sebanyak 80 desainer dari berbagai daerah di Indonesia, termasuk masing-masing 20 desainer anggota APPMI dan 20 desainer anggota Indonesian Fashion Chamber (IFC) Yogyakarta.

"Nantinya setiap malam akan ada 16 desainer yang mempresentasikan karyanya, masing-masing enam outfit. Juga melibatkan seluruh pecinta batik, termasuk Paguyuban Sekar Jagad," katanya. Selain pergelaran busana, juga ada pameran. Tersedia 180 booth bagi para pelaku Usaha Mikro Kecil menengah (UMKM).

(Linggar Sumukti)

## KULINER

### Kalkun Cita Rasa Jawa Ala MasNggirLi

**BANYAK** cara pengusaha kuliner untuk menarik pengunjung. Selain pengunjung bisa merasakan lezatnya makanan, pelayanan ramah, cepat saji, juga tempat duduk memadai



KR-Istimewa

Inkung kalkun utuh



KR-Istimewa

Sop kalkun



KR-Istimewa

Paket rica kalkun

dan ruang suasana nyaman.

Termasuk kiat tersebut, dilakukan oleh Nina Nina Ninoel, pemilik Rumah Makan MasNggirLi (Limasan Pinggir Kali) Bedog, spesial menjajakan masakan kalkun yang selama ini dijadikan daya tarik pengunjung. Berbagai menu kalkun dimasak spesial cita rasa Jawa ala MasNggirLi. Wajar, Rumah Makan MasNggirLi, tepatnya di Gamping Lor, Ambar-tawang, Gamping Kabupaten Sleman, setiap hari ramai pengunjung.

Nina Ninoel mengatakan, beragam menu spesial kalkun mulai rica kalkun, sop kalkun, kalkun sambal ijo, kalkun item manis, kalkun sambal matah hingga ingkung kalkun utuh.

Selain itu, juga bisa pesan paket paha/ dada kalkun goreng dengan rangkaian lauk tahu, tempe, tumis/ oseng sayuran dan sambal bawang atau terasi sesuai selera. Namun selain menjajakan menu spesial kalkun, juga menyediakan hidangan alternatif paket ayam kota goreng, ayam kampung goreng dengan rangkaian tahu, tempe, tumis/ oseng sayuran, sambal dan nasi goreng.

#### Bumbu Rempah

Masakan kalkun spesial ala MasNggirLi, dagingnya empuk dengan bumbu rempah diantaranya jinten, kayu manis, kapulaga, cengkik secukupnya. "Selama ini ramai pengunjung keluarga langganan, rombongan kantor, ketika makan siang, sore dan makan malam. Bahkan pada saat liburan, juga ada pengunjung rombongan wisata dari luar kota pula. Termasuk pengunjung rombongan dari Mamuju Sulawesi Barat pula," papar Nina Ninoel, sambil menambahkan Rumah Makan MasNggirLi setiap hari buka mulai siang pukul 12.00-21.00.

Dikatakan Nina Ninoel, untuk camilan yang diminati pengunjung singkong goreng, pisang goreng, kentang goreng, sosis dan naget. Kemudian buah potong semangka dan melon. Varian minuman jeruk panas, teh panas, kopi limasan, kopi rempah, wedang sere dan minuman lainnya.

"Para pengunjung keluarga baik langganan maupun pembeli baru, kebanyakan betah ketika jajan karena selain bisa menikmati hidangan kalkun spesial cita rasa Jawa, juga dapat menemukan suasana santai di pinggir kali. Usaha Rumah Makan MasNggirLi ini, bekerja sama dengan Purba dan untuk operasional bersama Nurchita Ningrum," imbuh Nina Ninoel.

Penggemar kuliner kalkun, Joko Sulistiyono mengungkapkan, ketika menikmati masakan kalkun ala MasNggirLi ini, bisa menemukan cita rasa yang lezat. Antara lain, menu kalkun item manis dengan bumbu kecap dagingnya empuk, gurih, rasa manis. Selain itu, hidangan sop kalkun, kaldu kalkun bisa menambah lezat. "Karena itu, saya ketika jajan bersama keluarga. Kadangkala juga rombongan bersama teman-teman kerja saat makan siang," kata Joko Sulistiyono, saat santap kalkun di Rumah Makan MasNggirLi.

(Khocil Birawa)-f



KR-Istimewa

Suasana akrab saat pengunjung bersantap

### Mengolah Tempe Semangit

**BILA** kebetulan memiliki tempe busuk atau semangit (bahasa Jawa), jangan keburu dibuang. Tempe semangit bisa diolah menjadi masakan yang enak. Tapi, jangan dikonsumsi bila tempe semangit sudah berlendir, karena bisa menyebabkan gangguan pencernaan.

Bahkan tempe semangit, bisa menjadi penyedap rasa untuk aneka tumisan atau sayur lodeh. Selain itu juga sebagai penyedap rasa alami. Beberapa orang menggoreng tempe semangit, lalu menumbuknya dengan halus untuk dimasukkan pada sayuran sambel goreng, sehingga rasanya semakin nikmat. Bila akan diolah secara sederhana, bisa jadi sambal tempe semangit atau mendol tempe yang enak

#### \* Sambal tempe semangit.

**Bahan:**  
- tempe semangit (penyet-penyet di cobek agak kasar teksturnya)  
- 6 bawang merah  
- 3 bawang putih  
- 25 cabai rawit  
- 2 ruas kencur  
- garam secukupnya  
- kaldu ayam secukupnya

**Cara memasak:**  
1. Ulek semua bumbu kasar.  
2. Tumis bumbu sampai harum, masukkan tempe, aduk rata. Tuang air secukupnya, masukkan

kaldu ayam.

\*Mendol Tempe

**Bahan:**

- 500 gram tempe semangit  
- 3 bawang putih  
- 2 lembar daun jeruk  
- 2 sdt garam  
- 3 sdt gula pasir  
- 35 buah cabai rawit  
- 1 butir telur  
- minyak goreng

**Cara memasak:**

1. Rebus tempe semangit selama kurang lebih 10 menit.  
2. Haluskan cabai rawit, bawang putih, gula pasir, garam, dan daun jeruk.  
3. Hancurkan kasar tempe, lumatkan dengan bumbu halus.  
4. Masukkan telur, aduk rata.  
5. Bentuk dengan sendok lalu goreng.

