

FESTIVAL PESONA TANAH PAPUA 2023

'The Soul of Batik': Sorong Hingga Karawang



Tari Made (berkaca mata) di antara para pengisi acara Fespa 2023.

KR-Istimewa

BELUM lama lalu, tepatnya pada 3 hingga 6 Mei 2023, di Kabupaten Sorong, provinsi Papua Barat Daya (PBD) digelar Festival Pesona Tanah Papua (Fespa). Kegiatan yang diinisiasi Pemerintah Daerah (Pemda) setempat dan baru pertama kali diselenggarakan ini bertujuan utamanya adalah mempromosikan seni, bakat dan produk Usaha Mikro Kecil dan Usaha Usaha Mikro Kecil Menengah (UMK/UMKM) dari wilayah setempat.

Kendati begitu, event yang didukung Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) serta Kementerian Investasi/BKPM, serta dukungan sektor swasta lainnya ini juga mendapatkan support dari para pelaku UMKM dari berbagai daerah di Indonesia, bahkan dari manca negara.

"Pemda tidak bisa berjalan sendiri untuk mempromosikan kabupaten Sorong, atau Papua Barat Daya. Harus banyak tangan yang ikut mensupport dan menjembatani. Inilah bukti sinergitas dan komitmen membangun tanah Papua," tutur ketua pelaksana Fespa 2023, dr Rosaline Rumaseuw MKes dalam laporannya.

Pemerintah, kata Rosaline yang juga Ketua Umum Cendekiawan Perempuan Papua (CPP), tidak bisa berjalan sendiri. Butuh dukungan dari banyak pihak. "Terima kasih juga kepada Imigrasi Sorong yang telah berkolaborasi dengan kami, panitia dan semua pihak terkait, yang telah mendukung peran Pemerintah Kabupaten Sorong, sehingga kegiatan Fespa 2023 sukses terlaksana," ujarnya.

Salah satu yang ditampilkan dalam Fespa selain

ragam kreasi budaya lain adalah peragaan busana. Menarik, kegiatan ini melibatkan *fashion designer* dari sepuluh negara. Dari Indonesia, selain dr Rosaline juga diikuti Dhimas Mahendra, Samuel Wattimena dan Tari Made (Yogyakarta). "Saya berkesempatan mengikuti event ini karena diwakili dr Rosaline," kata Tari Made saat ditemui KR di Harper Yogyakarta, Minggu (11/6) lalu.

Disebutkan, dr Rosaline Rumaseuw MKes adalah seorang dokter yang sejak awal punya kegemaran merancang busana. Belakangan, hobi tersebut terus dikembangkan dan menempatkan dr Rosaline sebagai desainer profesional. Tak heran jika yang bersangkutan memiliki relasi dengan banyak perancang busana terkemuka di tanah air maupun manca negara, salah satunya dengan Tari Made.

Ketika pertama kali dihubungi dr Rosaline, sesungguhnyanya Tari Made baru saja menginjakkan kaki di tanah air setelah dua pekan berfashion parade di Melbourne dan Sydney (Australia). Karenanya ibu tiga putera ini tak serta merta memenuhi ajakan, mengingat koleksi karya sudah *sold out*. Namun setelah bertimbang-timbang dan tersedia waktu dua minggu untuk persiapan, ajakan pun dipenuhi.

"Saya mempersiapkan semuanya. Dari gagasan motif batik yang hendak saya buat hingga desain busananya. Ide dasarnya adalah, setiap kali saya diminta mempresentasikan karya di suatu daerah, saya mencoba menggali kearifan lokal. Untuk Fespa 2023 saya mengangkat tema rancangan <The Soul of Papua>," papar Tari Made.

Mengingat Fespa 2023 juga menghadirkan

desainer dari manca negara, bahkan 75 persen model dari luar negeri, Tari Made merasa mendapatkan tantangan tersendiri. Sederet outfit batik dengan motif berlatar etnik Papua dibuat seteliti mungkin. Tampak eksotik tatkala dikenakan model 'bule'. Para fashionista yang menghadiri Pesta Rakyat di Distrik Aimas tempat acara dilangsungkan pun berhasil dibuat terkesima. Pergelaran busana, menurut Tari Made, juga dihadiri seluruh bupati dari wilayah Papua Barat Daya.

Meski baru pertama kali diselenggarakan, Fespa 2023 bisa dibilang menuai sukses besar. Baik dari segi kunjungan maupun transaksi penjualan produk UMKM yang dipamerkan. Karenanya ke depan akan dijadikan event tahunan.

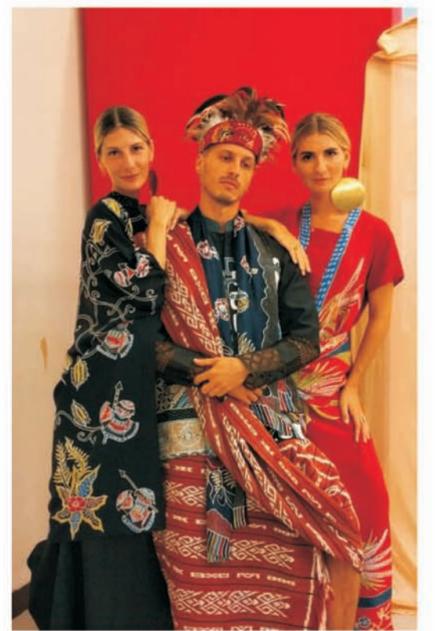
"Dalam empat hari penyelenggaraan, berdasarkan jumlah gelang yang dibagikan kepada masyarakat yang masuk area Fespa 2023, total event ini dikunjungi 8.000 orang. Mereka menikmati dengan melihat dan berbelanja produk UMKM," kata dr Rosaline.

Tari Made pun mengaku amat terkesan dengan antusiasme masyarakat Papua dalam mengapresiasi karya fashion. Ia berharap tahun depan bisa kembali ambil bagian dalam Fespa edisi kedua. "Bahkan, 10 Juli besok saya balik ke Papua, untuk urusan yang lain lagi," katanya.

Sepulang dari Papua, Tari Made tak bisa berlama-lama istirahat. Anggota senior Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta ini langsung bertolak menuju Karawang, Jawa Barat. Sebelumnya ia sudah diminta untuk turut serta menyemarakkan 'Go Karawang International Fashion'.

Dalam event bertajuk 'Diversity and Harmony in Karawang', yang juga diikuti sederet *fashion designer* top Indonesia, Tari Made mengedepankan karya-karya yang dealut tema *The Soul of Batik Karawang*. Sekali lagi, mengangkat kearifan lokal.

Semua mengesankan, karena itu tak perlu



Batik Sakamade diperagakan model manca negara.

KR-Istimewa

mendramatisir rasa lelah yang tentu bertumpuk-tumpuk. Kalau kita melakukan pekerjaan secara ikhlas, dengan *passion* kuat, niscaya proses tak akan menghinai hasil. (Linggar Sumukti)



Turut mengedepankan 'The Soul of Batik karawang'.

KR-Istimewa

Grafis: Aiko

KULINER

WARUNG SATE 'MBAH SO' KOTAGEDE

Daging Kambing Muda Empuk Enak



KR-Khocil Birawa

Kabawi sedang memasak tongseng.

WARUNG sate kambing 'Mbah So' yang kini jualan di Jalan Gedongkuning Kotagede Yogyakarta termasuk legendaris, dikenal masyarakat. Karena warung sate kambing 'Mbah So' --sebelumnya jualan di Prenggan Kotagede-- selalu ramai pengunjung. Bahkan ketika warung sate kambing 'Mbah So' pindah ke Jalan Gedongkuning, semakin

laris karena para pengunjung keluarga yang langganan tetap mencari.

Lokasi lebih strategis di pinggir Jalan Gedongkuning, dan parkir cukup luas. Warung sate kambing 'Mbah So' dirintis Mbah So tahun 1949 hingga tahun 1980-an. Sempat terhenti, dan baru tahun 1999 diteruskan anaknya: Kabawi, hingga sekarang.

Kabawi mengungkapkan, beragam menu kerohan daging kambing muda dimasak. Dari tongseng, gulai, thengkleng, sate klathak, sate goreng, kicik, nasi goreng dan nasi godhog. Hanya saja, para pengunjung kebanyakan lebih suka pesan menu sate klathak, sate goreng, tongseng, thengkleng kicik dan gulai. Daging kambing dimasak tongseng dan sate rasanya enak dan empuk. Karena daging kambing muda sekitar umur 7 bulan.

Pengunjung ramai ketika santap siang hingga sore hari jelang tutup pukul 16.30 WIB. Namun dari pagi pukul 08.30 WIB sudah banyak pengunjung. Baik yang santap di warung maupun yang membeli untuk dimakan bersama keluarga.

"Warung buka setiap hari Senin-Sabtu, Minggu libur. Hanya saja untuk hari libur tanggal merah tetap buka. Rata-rata sehari bisa menyembelih

empat kambing muda," papar Kabawi.

Dikatakan Kabawi, selama ini ketika liburan panjang, selain pengunjung langganan keluarga banyak pembeli wisatawan dari berbagai daerah yang sedang berkunjung di Yogya. Bahkan pada saat banyak acara nasional yang berlangsung di Yogya, juga rombongan jajan di warung sate 'Mbah So' pula.

"Mengenai ruang, tempat duduk dan meja nyaman. Sehingga para pengunjung rombongan bisa santai ketika santap sate, tongseng dan menu lainnya sesuai selera," imbuh Kabawi.

Dijelaskan Kabawi, pe-

ngunjung langganan keluarga ketika mempunyai acara syukuran, melaksanakan resepsi pernikahan mantan, juga *mborong* untuk hidangan spesial para tamu undangan. Ada yang pesan 1-2 kambing dibikin tongseng dan sate.

"Saya bersama beberapa tenaga datang untuk memasak tongseng dan membakar sate di lokasi acara. Salah satunya Mas Butet Kertaredjasa yang sering langganan *mborong* sate dan tongseng untuk menjamu para tamu baik di rumahnya dan di Padepokan Seni Bagong Kussudiardja, Kembaran Kasihan Bantul," kata Kabawi.

(Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Kicik daging kambing.

Resep

SALAH satu masakan yang dapat disimpan agak lama adalah serundeng daging sapi. Selain sebagai lauk, serundeng daging sapi juga enak disantap dengan jadah atau ketan kukus.

Pembuatan serundeng daging sapi pun saat ini dapat disederhanakan. Misalnya untuk kelapanya dapat diproses terpisah dan disatukan pada saat daging sudah dimasak.

Bahan dan bumbu :

- Kelapa 1/2 butir diparut.
- Daging sapi 250 gram.
- Bawang putih 3 butir.
- Bawang merah 6 butir.
- Daun jeruk.
- Asam Jawa.
- Salam.
- Lengkuas.
- Gula Jawa.
- Garam.
- Penyedap rasa.

Cara pembuatannya :

- Proses serundeng secara

terpisah.

- Goreng kelapa parut dengan minyak sampai kecoklatan.
- Trisiran sampai sisa minyak habis.
- Iris daging tipis dan kecil.
- Lumatkan bawang putih, bawang merah, garam, gula Jawa.

- Uleni daging sapi dengan bumbu tersebut dan campur dengan asam Jawa, daun jeruk dan lengkuas. Diamkan 20 menit sampai bumbu meresap.
- Dengan sedikit minyak, tumis daging sapi. Ungkep dengan sedikit air. Tutup wajan agar daging sapi lekas empuk.
- Tusuk daging sapi dengan garpu, jika belum empuk. Tambahkan air dan lanjutkan proses mengungkep. Ulangi beberapa kali sampai daging benar-benar empuk.
- Air harus diberikan sedikit-sedikit, agar daging cepat empuk dan *juice* daging tidak hilang.

Serundeng Daging Sapi

- Masukkan penyedap rasa dan campurkan serundeng pada daging.
- Bolak balik daging dan serundeng sampai tercampur rata. Tes rasa dan masak serundeng daging sapi dengan tingkat kekekangan yang

- diinginkan.
- Jika akan disimpan lama, maka memasaknya harus kering. Jika untuk konsumsi dalam waktu yang tidak terlalu lama, masaklah serundeng daging sapi tidak terlalu kering. (Prabandari)-d



KR-Prabandari

Serundeng daging sapi.



KR-Khocil Birawa

Menu sate kambing.