

JOGJA FASHION TREND 2024

Monolog 'Pandawa Beach' Hingga 'Seoul in The Sun'



Seoul in The Sun diusung Elgan by Nyudi di JFT 2024.

KR-Latief Noor Rochmans



Karya Phillip Iswardono.

KR-Latief Noor Rochmans

"Juga ada gaya *signatures* saya, memakai sarung. Tren sekarang baju longgar, yang *oversize*. Tidak membentuk tubuh. Longgar kasual," terang Phillip. Desainer muda yang masih siswa SMKN 3 Malang, juga melanjutkan. Kukuh Hariyawan asal Selamerta Wonosobo menampilkan 57 kebaya berbagai genre. Perancang busana Kanigoro Blitar, Martin memilih tema *Net and Women*. Debby Maulana juga berjaya dengan kebayaanya. Creative Director JFT 2024 Phillip Iswardono menegaskan, JFT 2024 ibarat bayi. Baru berusia dua tahun. Karena itu pihaknya berusaha mengelola sebegas mungkin. "Bertema urban dan kekinian. Untuk menginspirasi Gen Z dalam berbusana," tambah Phillip. Project Director JFT 2024 Afif Syakur berterima kasih pada Bank Indonesia Kantor Perwakilan Yogyakarta yang telah mendampingi dan mewujudkan UMKM lewat pembinaan.

"Event ini untuk mewujudkan Yogyakarta sebagai pintu gerbang etnik

MENGEJUTKAN. Gambaran yang mencuat di Jogja Fashion Trend (JFT) 2024 yang dihelat lima hari di Pakuwon Mall Yogyakarta, Rabu - Minggu (7-11/8). Event tahun kedua gelaran Bank Indonesia Kantor Perwakilan DIY dan Yayasan Fashion Jogja Istimewa ini diikuti 139 perancang busana. Dari Yogya, Kalimantan, Sulawesi, Riau, Jakarta, Bandung, Semarang, Magelang, Purworejo, Solo, Surabaya, Sidoarjo, Jember, Blitar, Malang. *Show management* ditangani Asmat Pro Yogyakarta. Koreografi dipasrahkan Cicko Bachtiar. Melibatkan 120 model. JFT 2024 diikuti desainer berbagai usia. Dari remaja hingga perancang busana senior. Hampir semua desainer menyajikan karya inovatif mengagetkan, yang bermuara pujian. Tak hanya pada desainer senior, yang pemula dan remaja, juga

mengeluarkan karya tak disangka. Imajinatif, kreatif bin cerdas. Seperti Hanisa Rachel Novarizka, desainer remaja yang tinggal di Lowanu Yogyakarta. Pemilik label Hanchel ini menyajikan delapan busana bertema *Pandawa Beach*. Desainer kelahiran 8 November 2007 ini bermain-main dengan denim dikombinasi rajut buatan tangan. Kecermatan dan kelihatan memadupadankan bahan dan warna, bukti empirik kekuatan Hanisa. "*Pandawa Beach* terinspirasi Pantai Pandawa di Bali," kata Hanisa. Terinspirasi tempat juga terjadi pada Nyudi Dwijo Susilo MPd. Maret 2019 Nyudi mendapat kesempatan mengikuti pelatihan di Korea Selatan. Ingatan tentang Seoul, ibukota Korea Selatan, menginspirasi Nyudi. Di JFT 2024 Nyudi mengusung 10 busana pria bertema *Seoul in The Sun*.



Hanisa Rachel mengangkat tema 'Pandawa Beach'.

KR-Latief Noor Rochmans

KULINER

WARUNG LESEHAN 'IN-IM' KOTAGEDE

Hidangan Prasmanan Sesuai Selera



Pembeli pesan hidangan secara prasmanan.

KR-Khocil Birawa

WARUNG lesehan 'In-Im' di Jalan Nyi Pembayun Prenggan Kotagede Yogyakarta, menjajikan berbagai menu spesial bakar. Mulai ikan nila, lele, ayam ndesa/ kampung, ayam kota/ potong, bebek dada/paha hingga pepes ikan nila dan patin. Selain itu, lauk tambahan tempe goreng tempe, tahu goreng, terong goreng, pete goreng dan ca kangkung pula. Bagi penyuka pedas, juga disediakan sambal terasi, sambal bawang dan sambal matah. Sehingga, pembeli bisa pesan memilih menu secara prasmanan sesuai selera masing-masing.

Sesuai dengan nama warung lesehan 'In-Im' pembeli yang jajan santap bisa memilih tempat duduk lesehan yang memadai. Pemilik warung lesehan 'In-Im', Imam mengungkapkan, warung lesehan 'In-im' mulai operasional di Jalan Nyi Pembayun, Prenggan Kotagede ini, sejak tiga tahun lalu. Sebelumnya, buka di Jalan Tegalendu Kotagede sejak tahun 2012. Karena itu, ketika warung lesehan 'In-Im' pindah di Jalan Nyi Pembayun, banyak pembeli langganan lama yang masih senang jajan sesuai selera. Selama ini, selain pembeli langganan lama, juga banyak pembeli baru, lintas profesi.

Wiraswasta, pegawai negeri dan kalangan remaja. Beragam menu lauk ayam, nila, lele pesanan pembeli bakar atau goreng disajikan hangat. Termasuk nasi putih atau nasi udud pesanan pembeli disajikan hangat pula. "Sehingga, pembeli saat santap hidangan dapat merasakan lezat dan hangat," papar Imam, sambil menggoreng ikan ayam pesanan pembeli. Dikatakan Imam, selama pembeli ramai saat makan siang dan makan malam. Namun warung buka mulai pukul 11.00 WIB, sudah ada pembeli mengalir. Kemudian ketika makan siang pembeli kian banyak



Tahu dan tempe goreng.

KR-Khocil Birawa



Hidangan lauk ayam goreng, sambal bawang.

KR-Khocil Birawa



Ca kangkung.

KR-Khocil Birawa

Makan Lebih Sehat dengan Nasi Jagung

SAAT ini, makanan pengganti nasi mulai bervariasi. Selain kentang rebus, roti canai, juga nasi jagung. Jurnal kesehatan menyebut, nasi jagung lebih sehat daripada nasi putih. Nasi jagung merupakan sumber energi rendah kalori, kaya karbohidrat dan serat. Yang sedang viral adalah nasi jagung diet campur nasi putih, yang bisa dimasak dengan magicom atau alat penanak nasi listrik. Membuatnya juga sangat mudah. Pertama, irisan bawang putih ditumis sampai sedikit kecoklatan bersama pilihan jagung manis. Lalu siapkan wadah magicom, masukkan beras yang sudah dicuci, isi air, tumisan bawang putih dan jagung pilihan, garam dan kaldu bubuk secukupnya. Masak hingga matang, aduk rata sebentar, siap disajikan.

Yang juga populer adalah nasi goreng jagung ikan teri dan irisan kacang panjang. Bumbunya, tomat, bawang merah, terasi, cabai, blender lalu ditumis. Telur diorak arik, teri digoreng. Bumbu tumisan diberi garam dan kaldu bubuk, diberi nasi jagung dan teri goreng. Koreksi rasa lalu masukkan irisan sawi dan irisan kacang panjang serta telur orak arik. Siap disajikan. Untuk telurunya bisa juga diceplok atau di dadar saat penyajian, sesuai selera.

Atasi Masalah Pencernaan Laman doktersehat.com menyebut, kandungan kalori dalam jagung tergolong rendah, sehingga baik dikonsumsi untuk program diet. Serat yang terkandung dalam nasi jagung mampu memenuhi sekitar 18,4 persen dari total yang dianjurkan per hari. Kandungan seratnya membuat nasi jagung sangat berkhasiat untuk membantu mengurangi masalah pencernaan, seperti wasir dan sembelit.

Manfaat lainnya adalah mengontrol gula darah. Kandungan serat dalam nasi jagung, bisa membantu tubuh melepaskan glukosa sebagai energi. Hal ini membuat gula darah tidak langsung naik setelah makan jagung. Sehingga aman bagi penderita diabetes. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa mengonsumsi jagung secara teratur bisa membantu tubuh mengontrol gula darah lebih baik. Nasi jagung memiliki beta karoten yang merupakan sumber vitamin A, bermanfaat untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kandungan kalsium, fosfor dan magnesium di dalam nasi jagung bisa membantu menjaga kesehatan tulang. Khasiat nasi jagung juga kaya akan asam fenolat, merupakan senyawa ferulic sebagai anti-kanker. Selain itu, kandungan antosianin yang terdapat dalam nasi jagung, bisa melawan radikal bebas. (Fia)



Nasi jagung sumber energi rendah kalori, kaya serat.

KR-Hanik Atfriati