

GAYA BUSANA BERTEMA 'EVENING'

Karya Perajin Batik Milenial Yogyakarta



Pratiwi Rahma dan Daery Batik Farras mengedepankan 'Meraki Meraki'.

SEPULUH perancang busana dan perajin batik milenial dari lima wilayah di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) berkolaborasi mempresentasikan karya.

dan Kulonprogo menyodorkan karya rancang busana bertemakan 'Evening'. Masing-masing menampilkan koleksi dengan judul berbeda.

Menggunakan bahan katun sutra dan tile dengan perpaduan warna emas putih dan coklat, memberi kesan sejuk aman dan nyaman. Mengemban doa agar senantiasa diberi kekuatan, kemudahan, kesehatan, kemakmuran dan kecantikan, yang membawa pemakai ke tempat-tempat indah yang dimimpikan dengan penuh keyakinan.

Berikutnya, Pratiwi Rahma dan Daery Batik Farras yang mengedepankan karya berlabel 'Meraki meraki'. Berasal dari bahasa Yunani untuk menggambarkan tindakan yang dilakukan sepenuh hati, cinta dan dedikasi tinggi. Busana dengan sentuhan tanda tanda not musik yang disulap menjadi motif batik. Busana ini menceritakan harmoni antara budaya dan gaya. Busana evening dengan tema musik menggabungkan elegansi dengan semangat seni musik. Desainnya mencerminkan harmoni, ritme dan dinamika seperti dalam komposisi musik yang memukau.

Dwi Nurhasanah dan Listya Septyan D mengangkat judul 'Harmoni'. Motif batik ini mencerminkan kekuatan dan keindahan alam yang berdampingan dalam harmoni uniknya.

Bebatuan lereng Merapi mencerminkan ketahanan dan kekokohan alam serta mewakili pondasi kuat dalam kehidupan. Daun parijatha melambangkan pertumbuhan dan kehidupan yang bersemi di tengah perubahan dan ketidakpastian. Remekan yang menggabarkan asap erupsi, menunjukkan perubahan dan kekuatan transformasi.

Wayu Official yang berkolaborasi

dengan Artniq Batik mengangkat tema 'Puspa'. Terinspirasi keelokan tiga bunga nasional Indonesia, yang lebih dikenal dengan Puspa Bangsa, Puspa Pesona dan Puspa Langka. Merepresentasikan keanekaragaman hayati. Masing-masing busana menjadi lambang dari tiga bunga nasional tersebut. Pengambilan siluet-siluet busana terinspirasi dari lekukan yang ada pada masing-masing bunga. Menggunakan pewarna alami, menjadi aksi nyata terhadap kepedulian lingkungan.

Sengkalan Dwi Naga Rasa Tunggal, dalam konteks masyarakat Jawa sebagai masyarakat sawah. Dapat dimaknai sebagai adanya keberkahan. Busana evening ini terinspirasi dari hanfu yang merupakan busana tradisional China dan kebaya kutubaru dari Indonesia. Karena adanya akulturasi budaya pada zaman dahulu, naga sebagai ikon terkenal di Cina mulai dikenal pula di Indonesia. Gaun dibuat bergelombang sebagai bentuk penggambaran tubuh naga yang bergelombang ketika bergerak.



Wayu Official dan Artniq Batik mengangkat tema 'Puspa'.

Sedangkan Listya Asyfa bersama Nadya Liliani menyodorkan koleksi dengan judul 'Nagasundarata'. Disebutkan, naga merupakan bentuk dari sengkalan.

Karenanya, busana dibuat asimetris antara atas dan bawah. (Linggar Sumukti)



Sejumlah perancang dan perajin batik Milenial dari lima wilayah di DIY.

KULINER

MANGUT LELE MBAH MARTO MAK BADAR

Santap Prasmanan Serasa di Rumah Nenek



KR-Khocil Birawa
Mangut lele khas Mak Badar.

KETIKA jajan di warung mangut lele Mbah Marto Mak Badar (istri Martijo anak pertama Mbah Marto), pembeli bisa mengambil secara prasmanan serasa sedang kembali di rumah nenek sendiri. Bahkan pembeli yang mengambil mangut lele dan lauk dapat menemukan suasana di dapur. Wajar warung mangut lele

Mbah Marto Mak Badar di Nengahan Ngireng Panggunharjo Sewon Bantul (Selatan kampus ISI Yogyakarta), setiap hari laris pembeli.

Warung mangut lele yang legendaris banyak pembeli langganan mangut lele Mbah Marto, selain pencinta kuliner masakan mangut lele Yogyakarta, juga banyak dari berbagai kota di Indonesia. Antara lain, pembeli langganan dari Jakarta, Bandung, Semarang, Su-

banyak yang kecelik.

”Jadi saya meneruskan jualan mulai sore pukul 16.00-20.00 WIB. Kemudian setelah melanjutkan usaha membuka warung mangut lele Mbah Marto setiap hari mulai pukul 08.00-20.00,” cerita Mak Badar, Jumat (17/11) siang.

Mak Badar mengatakan, mangut rasanya enak lele empuk dan bumbu remasuk. Lele dibakar asap hingga matang dan kering yang pengapiannya meng-

prasmanan. Kemudian dapat lauk yang diujakan di antaranya ayam goreng, gudeg, oseng daun pepaya, telur asin dan lauk lainnya. Bahkan bisa pesan khusus sambal bawang pula,” imbuh Mak Badar.

Pembeli rombongan dari Jakarta Ruben Rico menjelaskan, awalnya ibunya

tidak suka makan mangut lele. Setelah merasakan mangut lele Mbah Marto Mak Badar merasakan lezatnya mangut lele.

”Kemudian Ibuku dan keluargaku senang santap mangut lele masakan warung mangut lele Mbah Marto Mak Badar,” kata Ruben Rico.

Dikatakan Ruben Rico, selama ini selain jajan langganan santap bersama keluarga dan teman-teman di warung mangut lele Mbah Marto Mak Badar, juga pesan lele yang dimasak bakar asap dibawa ke Jakarta,” kata Ruben Rico.

(Khocil Birawa)-d



Pembeli mengambil mangut lele secara prasmanan.



Suasana warung selalu ramai.

rabaya dan kota lain.

Mak Badar mengungkapkan, meneruskan jualan warung lele Mbah Marto sudah berjalan 12 tahun. Ketika akan ikut membuka warung lele minta izin Mbah Marto. Karena dulu warung mangut lele jualan dari pagi hingga sore pukul 16.00 sudah tutup. Sehingga, banyak pembeli pelanggan

gunakan sabut kelapa yang rasa khas dan bau amis hilang. Kemudian kuah santan dengan bumbu mangut yang menggunakan pengapian tradisional berbahan kayu bakar.

”Sehingga, rasa mangut lele lezat dan empuk. Selain itu, pembeli bisa mengambil mangut lele dan sayur sambal krecek ala

Tips Menyimpan Durian

MUSIM telah datang. Di beberapa sentra durian mulai bermunculan durian. Di Nanggulan Kalibawang Kulonprogo para penjual durian sudah bertebaran. Para penikmat durian pun berdatangan, memborong buah.

Banyak penyuka durian hobi memborong namun tidak tahu cara menyimpan. Berikut tips menyimpan durian menurut Uwik Sakawuni, Ketua Komunitas Pandemen Durian Sleman.

Jika durian sudah terbuka, simpan dalam wadah yang tertutup rapat. Bisa juga dimasukkan ke kulkas. Sehingga kesegaran akan tetap terjaga. Dengan dimasukkan wadah tertutup rapat, bau durian tidak menguar ke mana-mana.

Bila ingin menyimpan dalam waktu lama, sebaiknya simpan daging durian saja, tanpa biji. Masukkan plastik atau

wadah tertutup, kemudian disimpan di freezer.

Suhu beku freezer bisa membuat daging durian lebih awet karena tidak membusuk.

Jika penyimpanan ini

benar, durian bisa bertahan hingga enam bulan. Ini batas maksimal menyimpan. Lebih dari itu buah durian akan mengalami reduksi rasa.

(Lat)-d



KR-Latief

Durian bisa disimpan hingga enam bulan.