

BATIK AKSI DEWI ROESDJI DAN SOFIE

'Urban Exotic' Hingga 'Modest Fashion'



Dewi Roesdji saat tampil di JFW 2022.

DERETAN busana bergaya *urban exotic* dan *modest fashion* dipresentasikan Dewi Roesdji dan Sofie dalam dua event akbar yang baru saja berlalu: Jogja Fashion Week (JFW) dan Festival Batik 2022. Dua perancang busana anggota Indonesian Fashion Chamber (IFC) Yogyakarta itu, selama ini memang banyak menekuni batik dan kain wastra lainnya dalam garapan-garapan mereka.

Pada Festival Batik 2022 yang dipusatkan di Joga Expo Center (JEC), 19-23 Oktober, desainer senior ini mengedepankan tema 'Donahue', yang dimaknai sebagai 'penjaga alam'. Terinspirasi oleh keprihatinan terhadap masih banyaknya orang yang kurang peduli atau tidak menjaga kelestarian alam, melakukan eksploitasi secara masif dan berskala besar.

"Kita menampaki semakin banyak bangunan menjulang seolah tak terkontrol, udara semakin kotor (polusi) karena asap tak terkendali," kata Dewi Roesdji. "Lewat koleksi ini, gaung bahwa alam harus dijaga dari sekarang, agar generasi mendatang dapat menikmati keindahan tanpa batas," sambungnya.

Melalui karya rancangannya yang bertema Donahue ini, Dewi Roesdji

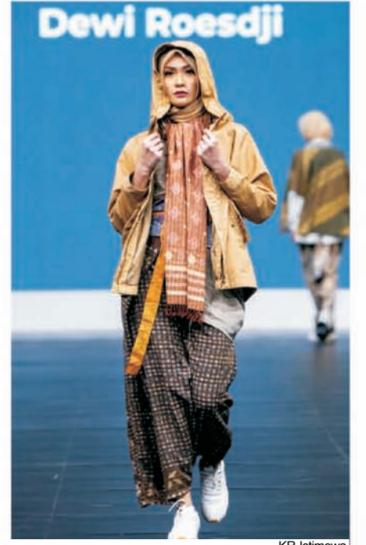
banyak memanfaatkan pewarna alam (*natural colouring process*). Tertuang dalam material cotton lurik woven, batik cap dan dobby cotton. Teraplikasi dalam busana urban exotic.

Sedangkan saat tampil di JFW 2022 pada 22 Agustus di JEC, Dewi Roesdji mempresentasikan karya bertajuk 'Silence'. Satu aksi yang menggambarkan keinginan untuk sejenak surut dari kesibukan yang hiruk-pikuk, dengan menikmati hidup yang sarat keheningan. "Alam membawa arti betapa pentingnya rengkuhan damai dan tenang," kata Dewi Roesdji.

Dalam aplikasinya, Dewi Roesdji memanfaatkan material tenun lurik, serta tenun ayutopas yang sepenuhnya menggunakan pewarna alam. Warna-warna pilihannya meliputi grey, baby green dan blue ocean.

Sementara itu, Sofie yang selama ini lebih dikenal sebagai desainer yang banyak mengeksplorasi keanggunan perempuan lewat penciptaan kebaya-kebaya indah, pada dua event akbar lalu menyodorkan opsi berbeda. Meski tetap mengedepankan performa yang *chic*. Hal itu terlihat melalui tema yang dipilih: Bayuni, yang dalam bahasa Yunani berarti cantik. "Saya berharap, yang mengenakan baju batik rancangannya saya ini selalu kelihatan cantik luar dalam," ucapnya.

Sofie memahami, batik merupakan warisan budaya asli Indonesia yang sudah diakui oleh UNESCO sejak tahun 2009.



Busana rancangan Dewi Roesdji.

"Batik ini banyak ragamnya, salah satu yang populer belakangan ini adalah baju batik kontemporer. Seperti yang saya tampilkan dalam Festival Batik di JEC lalu. Batik motif kontemporer saya tuangkan di atas kain tenun dengan warna warna alam yang ramah lingkungan, dikombinasikan dengan kain polos tenun dan kain brokat," papar Sofie yang pernah menjadi juara merancang hijab.

Batik kontemporer, menurut Sofie, merupakan jenis batik modern yang sangat fleksibel motifnya, menyesuaikan perkembangan zaman (selera pasar). "Batik kontemporer sangat populer karena mengusung konsep yang lebih santai dan sudah menjadi ikon fashion yang bisa dipakai oleh siapa saja tanpa batasan usia," ujar pemilik 'Rumah Kebaya by Sofie' di Tembi, Sewon, Bantul tersebut.

Dikatakan, batik kontemporer mempunyai makna atau arti jenis batik yang motifnya tidak lagi terikat dengan aturan (pakem) tertentu. "Singkatnya, batik kontemporer adalah versi update dari batik motif klasik," tandasnya.

Dalam Festival Batik lalu, Sofie menampilkan enam karya *ready to wear* modest fashion berkarakter feminin. Memadu-padankan material tenun dan batik kontemporer. "Warna-warna tanah yang elegan memberi kesan etnik Indonesia," Sofie memungkasi.

(Linggar Sumukti)

Grafis - Arto



Sofie di tengah model yang memeragakan karyanya.



Batik modifikasi ala Sofie.

KULINER

Menikmati Taoto Pekalongan di Semarang

PENIKMAT Kuliner yang ada di Kota Semarang dan sekitarnya, kini tak perlu jauh-jauh ke Pekalongan bila ingin menikmati masakan Taoto Pekalongan yang khas.

Di Ibukota Provinsi Jawa Tengah Semarang, Taoto Pekalongan ini ternyata sudah ada sejak 27 tahun lalu di Jalan Kusumawardhani Semarang,

tepatnya di belakang Taman Makam Pahlawan (TMP) Giri Tunggal Semarang.

Taoto adalah kuliner khas Kota Pekalongan. Mirip Soto, hanya saja bumbunya menggunakan campuran bumbu Taoto atau fermentasi kedelai.

Taoto Pekalongan ada sejak berabad lampau. Konon pengaruh dari

orang-orang China yang pernah mendarat di pesisir Pekalongan, yang membawa bumbu Taoco. Oleh masyarakat Pekalongan, Taoto digunakan unruk campuran masakan soto yang akhirnya melahirkan Taoto.

Pada awalnya, Taoto dibuat dengan daging dan jeroan sapi, tapi kini ada pula yang menggunakan daging ayam.

Cita rasa Taoto Pekalongan gurih dan segar. Kuahnya kental karena bumbu tauconya.

Di Semarang Taoto Pekalongan Kusumawardhani, dibuka kali pertama oleh Bu Tomo asli Pekalongan 27 tahun lalu. Kini usaha kuliner khas Pekalongan ini, diwarisi oleh Atik, generasi kedua.

Meski generasi kedua, namun Atik merasa tak ada sedikit pun yang berubah, baik dari bumbu yang digunakan maupun porsi dan harga.

"Alhamdulillah tidak

ada yang komplain, soal harga maupun cita rasa," kata Atik.

Taoto Pekalongan Kusumawardhani Semarang ini selain menggunakan daging sapi juga jeroan yang antara lain ginjal, paru, iso, jantung maupun lidah. Ada pula lemak seperti sandung lamur dan koyor.

Taoto disajikan dalam mangkok mirip soto. Selain kuah daging sapi, ada juga mi soun, daun bawang dan seledri, serta bawang putih dan merah goreng penguat cita rasa.

Kuahnya yang mengental karena kandungan kaldu sapi dan taoco, membeei sensasi kenikmatan sendiri.

Untuk menyantapnya, agar makin lezat bisa ditambah cabai, kecap dan perasan jeruk nipis.

Silakan coba dengan mendatangi warung Taoto Pekalongan Kusumawardhani yang kini jadi legenda di Kota Semarang.

(Chandra AN)-d



Puding Roti Tawar

DI tengah hujan begini, menikmati pencuci mulut Puding Roti sangat nikmat. Wawa Kartiwa, ibu rumah tangga yang hobi memasak ini, menyajikan ini untuk anda.

Bahan A:
- 7 lembar roti tawar, diris iris
- 500 ml santan agak kental atau susu cair
- masukkan irisan roti, lalu rendam sebentar dengan 500 ml santan dalam mangkuk yang agak besar.
- Tekan - roti dengan sendok sampai semua terendam

BAHAN B:
* 110 gram terigu (kurang lebih 1 gelas)
* 2 butir telur dikocok lepas
* 250 ml santan / susu cair
* 130 gram gula pasir
* 1/2 sdt garam
* 1/2 sdt vanili
* 40 gram susu kental manis (1 sachet)

* 50 gram margarin dilelehkan

Cara Membuatnya:

- Campur semua bahan B, aduk sampai licin dan halus dengan whisker, atau blender.
- Panaskan kukusan sampai airnya mendidih dan beruap banyak.
- Tuang bahan B ke dalam wadah yang berisi bahan A, aduk pelan sampai rata supaya rotinya tidak terlalu hancur.
- Tuang ke dalam loyang atau cetakan yang telah di-

oles margarin, alasi bagian bawahnya dengan kertas roti (bisa pakai loyang kotak ukuran 20x20 cm)

- Kukus kurang lebih 45 menit.
- Keluarkan dari kukusan, biarkan sampai dingin dan set. Potong-potong sesuai selera.
- Satu resep bisa jadi 21-24 iris tergantung tebal tipisnya irisan.
- Setelah dipotong potong, kue bisa dibungkus satu persatu dengan plastik supaya kelihatan lebih cantik dan higienis. (Ati)-d

