

SEMARAK HARI SARUNG NASIONAL 2024

Inovasi Punya Resonansi di Ranah Digital



Para perancang busana selepas pergelaran.

EKSISTENSI sarung dalam mendongkrak industri fashion di Indonesia, dari waktu ke waktu terus mengalami peningkatan. Para praktisi mode, khususnya fashion designer, tak henti mengeksplorasi dan mengembangkan ide-ide segar.

Perancang busana senior dari Yogyakarta yang juga aktivis jagad fashion di Tanah Air, Lia Mustafa menegaskan, agar keberadaan sarung sebagai perangkat fashion semakin berkembang pemakaiannya, harus dibarengi strategi marketing yang tepat. "Inovasi

harus selalu 'fresh'. Terutama yang sifatnya 'experience'," terangnya.
Inovasi harus dapat dirasakan. Bercerita dan punya resonansi di ranah digital yang dikuasai generasi millennial. Begitu bergelora trend marketing online, bahkan generasi 'baby boomers' harus mencari akal dan dituntut senantiasanya kreatif mencari peluang dalam bisnisnya agar terus berjalan dan berkembang. Apalagi punya komitmen menjaga, memotivasi dan 'membisniskan' bersama, seperti yang dilakukan House of LMAR.
Di butik yang dikelola Lia Mustafa tersebut ada beberapa brand yang sudah internasional dan nasional. Bukan sekadar lokal. Owner dan designer House of LMAR itu menyampaikan, dari prosentase konsinyasi yang boleh dibidang sangat membantu para pelaku Usaha Kecil menengah (UKM) juga.
"Inovasi pergerakan branding dan marketing yang sejak berdiri justru saat pandemi di Galeria Mall lantai satu, tidak lelah kami berinovasi," Lia Mustafa menegaskan. "Secara berkala kami menyelenggarakan trunk show, yang ternyata program ini sangat diminati masyarakat pecinta fashion," lanjutnya.
Untuk semarak 'Hari Sarung Nasional 2024'. Lia Mustafa beserta House of LMAR

menggelar 'trunk show'. Mengusung spirit yang dibalut tajuk 'Trunk Show Sarong ss My New Style'. Presentasi karya terkini dan peragaan busana hasil kreasi sejumlah desainer diselenggarakan di Lantai 1 Galeria Mall Yogyakarta pada 3 Maret 2024. Memperoleh sambutan hangat para pecinta fashion, termasuk para sosialita.
Menarik, karena program ini diikuti tidak saja hanya fashion designer lokal atau nasional, tetapi juga partisipan dari berbagai negara. Ada perwakilan dari Malaysia, Australia, Amerika Serikat dan Afrika.
"Pada kesempatan tersebut kami mencoba berkomitmen untuk mempresentasikan produk-produk kami. Pilihan tetap pada masyarakat. Hari Sarung Nasional kali ini dijadikan movement gerakan bersama dalam mencintai produk wastra Indonesia," papar Lia Mustafa.
Hari Sarung Nasional 2024 kemarin dibuka oleh BRAY Iriani Widjoyokusumo. Dihadiri oleh Lies Piliang dari Dinas Pariwisata kota Yogyakarta. Adapun total peserta trunk show sebanyak 80 partisipan. Didominasi anak-anak muda dengan ciri dan khasnya. Mereka datang dari berbagai komunitas. Di antaranya D'Saroeng, Bala Maharddhika, Klamb (kelompok anak muda berbudaya), sejumlah anggota Indonesia Fashion Chambers (IFC) Yogyakarta.



Sebagian pemeraga busana.

KR- Istimewa



KR- Istimewa

Lia Mustafa (dua dari kanan) dan partisipan dari manca negara.



KR- Istimewa

Fashion show berlangsung meriah di Galeria Mall Yogyakarta.

(Linggar Sumukti)

KULINER

CAFE & RESTO JAVA LAVA DI XT SQUARE

Santap Iga Domba Sambil Nikmati Musik



Pengunjung dihibur pentas musik klasik rock.

KR-Khocil Birawa

BERAGAM menu unggulan yang diujakan Cafe & Resto Java Lava di antaranya sate, tongeng daging domba. Ada juga nasi goreng daging domba, iga daging domba bakar dan sop iga sapi.
Ketika orang menyempatkan jajan di Cafe & Resto Java Lava di area XT Square, Jalan Veteran Yogyakarta, selain menikmati hidangan sesuai selera, juga dapat menyaksikan hiburan musik secara live mulai pukul 21.00 hingga lewat tengah malam. Selama bulan Ramadan lalu, buka pukul 15.00 sampai 00.00 WIB. Namun untuk setelah bulan Ramadan, setiap hari buka mulai pukul 11.00 hingga 01.00 WIB. Sementara untuk jadwal pentas musik reguler, Selasa malam musik klasik rock menampilkan Starlight Band

bersama Agung Saptono dan kawan-kawan. Kemudian Kamis malam musik elekton dan Sabtu malam pengunjung dihibur musik *allround*.
Pengelola Cafe & Resto Java Lava, Wawan ARJ mengungkapkan, selama bulan Ramadan pembeli langganan ramai selain buka bersama dan malam selepas pukul 21.00 WIB. Terlebih, ketika ada pentas musik reguler Selasa malam, Kamis malam dan Sabtu malam, mulai pukul 21.00 WIB, pembeli langganan sudah datang santap malam sambil menikmati musik. Bahkan pecinta musik classic rock, secara spontan ikut tampil menyanyi pula. Demikian juga, pecinta lagu *allround*, sebagian ada yang suka tampil bernyanyi.

"Sehingga para pembeli langganan selain menikmati hidangan sesuai selera, yang suka menyanyi membawakan lagu diiringi musik secara *live*," papar Wawan ARJ. Dikatakan Wawan ARJ, kebetulan pada bulan Ramadan lalu, komunitas musik Classic Rock Yogyakarta (CRY) menggelar acara buka bersama di Cafe & Resto Java Lava. Sambil menunggu buka bersama, sejumlah pemusik, penyanyi dan anggota CRY menampilkan hiburan musik klasik rock, Selasa (25/3). Sehingga, pembeli rombongan yang jajan berbuka puasa juga dapat hiburan musik klasik rock. Bahkan saat komunitas CRY menggelar acara buka puasa bersama, malam hari selepas pukul 21.00masih tampil

membawakan musik klasik rock. Pengunjung ramai terutama ketika ada jadwal pentas musik reguler. Karena selain santap hidangan, dapat santai menikmati hiburan musik.
"Rencana ke depan setiap malam mulai pukul 21.00 WIB, selama seminggu diadakan pentas musik reguler beragam genre," ungkap Wawan ARJ sambil menunjukkan panggung yang siap untuk pentas musik reguler.
Dikatakan, untuk minuman tersedia teh panas, lemon tea, jahe sere, jeruk panas dan minuman lainnya. Kemudian camilan tempe mendoan, singkong goreng, pisang goreng, lumpia dan gorengan lainnya.
"Para pembeli setelah santap hidangan, bisa santai minum dan menikmati camilan sesuai selera sambil dihibur musik secara *live*," tukas Wawan ARJ.
Bambang Harwanto menambahkan, langganan jajan di Cafe & Resto Java ini, terutama ada hiburan live musik. Karena seusa santap malam santai bersama rombongan teman-teman bisa menikmati pentas musik. Entah itu musik klasik rock, musik elekton atau musik *allround* yang dimainkan sekelompok musisi. "Kalau kuliner aku suka santap sate dan tongeng domba. Karena dagingnya empuk dan rasanya lezat," ujar Bambang Harwanto, saat jajan rombongan bersama teman-teman di Cafe & Resto Java Lava. (Khocil Birawa)



KR- Hanik Affati

Kapulaga banyak khasiatnya.

Kapulaga Rempah Tertua Penguat Rasa dan Aroma

SAAT bersantap kari atau martabak terasa aroma dan rasa yang lebih nikmat bila ada kapulaga. Bahkan juga untuk sajian masakan berkuah lainnya, seperti gulai dan opor. Kapulaga mampu menghilangkan rasa amis dan memberikan rasa khas di masakan. Kapulaga termasuk rempah tertua di dunia. Sejak empat ribu tahun lalu, bangsa Mesir kuno menggunakan sebagai obat bahkan untuk ritual. Mengutip *Health Line*, kapulaga mengandung antioksidan tinggi, mencegah kanker, menjaga tekanan darah, anti inflamasi hingga mengatasi bau mulut.
Tumbuk Pelan
Ada dua jenis kapulaga, hijau dan putih. Di pasaran paling banyak kapulaga putih, dengan diameter sekitar 1 cm. Kulitnya putih gading, kadang sedikit kecoklatan dan bijinya hitam dengan aroma kuat.
"Pilih kapulaga yang bagus dengan ciri teksturnya kering, kulit keras dan aromanya kuat.
"Jika akan dikonsumsi, tumbuk kapulaga dengan pelan pakai ulekan, hingga kulit bijinya terpisah. Bijinya dihaluskan lalu dimasukkan dalam makanan atau minuman.
"Bisa juga dibiarkan utuh, dicampur dengan rempah lainnya, seperti cengkeh, kayumanis, pala, ketumbar, jinten dan lainnya.
"Pada beberapa panduan masakan, ada yang disangrai atau dipanggang sebentar di wajan anti lengket, setelah dingin tumbuk perlahan. Bijinya dihaluskan lalu masukkan pada makanan atau minuman.
Kapulaga (*Amomum Compactum*) yang tumbuh di Jawa memiliki bau harum dan cita rasa khas. Rempah ini rendah karbohidrat dan kalori. Kapulaga mengandung serat, protein, kalium, kalsium, magnesium, fosfor.
Studi menunjukkan, minyak esensial kapulaga efektif membunuh beberapa jenis bakteri dan jamur. Bagi pengidap diabetes type 2, selama 10 minggu mengonsumsi kapulaga bisa membantu menurunkan gula darah dalam tubuh.
Kapulaga membantu menyeimbangkan pH di mulut karena memiliki sifat antiinflamasi dan anti oksidan, bisa membunuh bakteri penyebab sakit gusi dan infeksi.
Penambah Khasiat
Kegunaan lain kapulaga adalah untuk jamu, bahan minuman kekinian. Pada kue, kapulaga dipakai untuk memberikan itarasa tertentu.
Sebagai penambah khasiat, kapulaga banyak ditambahkan pada susu dan teh. Caranya: rebus susu dengan api kecil, masukkan kapulaga yang sudah dihaluskan, aduk terus sampai mendidih. Campurkan susu kapulaga dalam seduhan teh. Untuk menambah rasa, bisa ditambahkan sari kurma atau madu. (Fia)



KR-Khocil Birawa

Menu sate daging domba.



KR-Khocil Birawa

Iga daging domba bakar jadi menu favorit.



KR-Khocil Birawa

Lemon tea segar diminum saat menikmati daging domba.