

BUSANA MUSLIM BERKEMBANG PESAT

Indonesia Pusat 'Modest' Dunia 2025



SEMAKIN pesatnya perkembangan busana muslim, mendongkrak optimisme para pelaku industri fashion untuk merealisasikan target, menjadikan Indonesia sebagai pusat 'Modest' dunia pada tahun 2025.

"Kita sudah memulai. Nantinya tergantung masyarakat dan dunia luas yang menilai," kata Afif Syakur, perancang busana, seniman batik dan penasihat Indonesia Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta.

Istilah modest akhir-akhir ini sering dilabelkan pada berbagai event peragaan busana muslim di Indonesia. Secara harfiah, modest berarti sederhana atau *humble*. Sedangkan *modest fashion* secara umum dimaknai sebagai gaya busana tertutup, tidak mengekspose lekuk tubuh, tidak transparan, serta tidak mengekspos kulit secara berlebih.

Sedangkan pemakaian hijab adalah optional. Meski linier dengan busana muslim, sesungguhnya modest fashion tidak hanya terfokus pada busana muslim, karena itu penggunaannya lebih universal.

"Memang berbasis busana muslim, tetapi modest lebih fashionable, kekinian. Tidak mencitrakan agama meskipun tak meninggalkan kaidah seperti menutup aurat, *size* lebih longgar dan sebagainya," kata Afif Syakur saat ditemui di butiknya.

Franka Soeria, Council of Modest Fashion

sebagaimana dikutip dari *Kompas.com* menegaskan, modest adalah fashion yang *meaningful*. Menurutnya, tampil cantik tidak melulu memakai baju terbuka. Busana muslim adalah lingkaran kecil dari lingkaran yang lebih besar lagi, yakni modest fashion. Dalam konteks ini, setiap negara memiliki tren modest fashion berbeda-beda. Acap kali modest fashion dipengaruhi kultur dari masing-masing daerah.

Dalam aplikasinya, sebagaimana diterangkan Afif Syakur, modest merupakan pengembangan dari busana muslim, tapi lebih fashionable. "Terkadang, bila busana muslim dibuat lebih fashionable banyak yang mengkritik. Dengan modest fashion, kita misalnya masih bisa mengenakan sepatu boots atau sepatu kets, tergantung kebutuhan atau diselarasakan dengan acara," katanya.

Dahulu kala, masyarakat mengenal busana muslim lewat 'baju kurung' khas Melayu. Atau pun dari jarik ke baju-baju khas Malaysia. Sekarang, berkat campur tangan para desainer, busana muslim telah sedemikian berkembang. Selain tetap tidak meninggalkan kaidah, juga dirancang menjadi lebih indah. Begitu pun dalam perancangan hijabnya, dan sekarang busana muslim dimodifikasi lagi lewat modest fashion.

Afif Syakur menyebut jika modest fashion merupakan pengembangan budaya dalam seni berbusana. Bisa dengan memadupadankan baju-baju biasa dengan busana muslim. Semisal penggunaan rompi. Pun dengan pemilihan karakter hijabnya. "Seiring berjalannya waktu, orang kini cenderung mencari kenyamanan dalam berbusana. Begitu pula dengan pilihan *size*, dicari nomor yang lebih gede tapi siluet masih kelihatan," tuturnya.

Modest fashion ini, diakui

Afif Syakur, merupakan garapan baru. Sudah tentu ada pro dan kontra. Namun sebagai hasil kreativitas yang mendorong pertumbuhan ekonomi, terutama di kalangan Usaha Kecil Menengah (UKM), layak didukung. Para *fashion designer* di tanah air sekarang tengah giat-giatnya mengembangkan modest ini, seturut adanya target menjadikan Indonesia sebagai pusat busana muslim dan modest pada tahun 2025 mendatang.

Pada Muslim Fashion Festival (Muffest) 2022 yang diselenggarakan di Atrium Hartono Mall Yogyakarta pada 6-10 April lalu, Afif

Sya kur menampilkan enam karya modest fashion anggitan terbarunya. Terinspirasi dari China, ia mengangkat pola dan gaya dari timur (*eastline*). Memanfaatkan material batik sifon yang dikombinasi sutera, dengan warna-warna yang unik.

Dalam amatannya, saat ini modest fashion banyak disukai terutama oleh kalangan milenial. Afif Syakur yakin, kelak pemakaian modest fashion bakal semakin meluas. Harapan terbesarnya, Indonesia benar-benar menjadi pusat modest fashion dunia.

(Linggar Sumukti)



KR-istimewa
Busana rancangan Afif Syakur.

KULINER

Sajian Seafood 'Sok Kabeh' yang Legendaris



SAJIAN kuliner seafood yang dikenal dengan nama 'Sok Kabeh' ini, menjadi legenda kuliner yang paling dicari sekarang ini. Ini karena berawal dari kuliner seafood yang ada di Purwodadi Grobogan.

Nama eSok Kabehi ini adalah kuliner olahan aneka seafood antara lain kepiting, udang, kerang dara, kerang srumping, kerang hijau dan cumi. Dimasak jadi satu atau mix dengan beberapa sayuran berupa potongan bawang Bombay dan jagung manis. Olahan ini

dimasak dengan bumbu asem manis dan saus lada hitam.

Sudah bisa dibayangkan, tentu olahan kuliner 'Sok Kabeh' ini akan menyenangkan bila disantap seorang diri. Karena dihidangkan di piring nampan sudah barang tentu sangat banyak.

Sok Kabeh yang diolah dengan bumbu Saus Asam Manis, sudah barang tentu bercita rasa saus masam, namun ada cita rasa manis dan pedas. Kuah bumbunya pun tak kalah lezat

dinikmati dengan nasi putih. Kepiting yang dimasak asam manis pun sudah barang tentu berasa nikmat.

Untuk kerangnya, sudah barang tentu harus dinikmati dengan sedikit kesibukan membuka satu persatu cangkangnya. Atau cukup dengan memainkan sendok dan garpu untuk menyantapnya.

Seafood 'Sok Kabeh' ini ada di Warung Makan Sami Raos, yang ada di kompleks Pujasera Masjid Agung Jawa tengah, jalan

Jolotundo Semarang.

Tak perlu diragukan kehalalannya, karena semua warung yang ada di kompleks milik Masjid Agung Jawa Tengah ini, adalah binaan Badan Amil Zakat Nasional



(Baznas) Propinsi Jawa Tengah.

Sajian Sok Kabeh ini memang lagi trending kuliner, karena selain dimasak dengan jagung manis, juga karena terdiri dari beberapa seafood. Jadi seorang pemesan

bisa langsung merasakan aneka seafood dalam satu olahan.

Harga 'Sok Kabeh' tidak lebih dari Rp 100.000 pernampan. Satu nampan hidangan bisa disantap untuk 3 orang. Bayangkan, murah bukan ?.

Ayo yang singgah di Kota Semarang, bila penasaran ingin mencicipi, bisa langsung menuju Jalan Jolotundo cari Kompleks Pujasera Masjid Agung Jawa Tengah.

(Chandra AN)-d

Tahu Isi Kari Ayam

Olahan tahu memang banyak peminatnya karena bisa diolah dengan berbagai resep. Salah satunya adalah tahu isi kari ayam. Membuatnya cukup mudah dan bahannya juga mudah diperoleh.

Bahan:

- Ayam 1/4 kg
- Wortel 1 (sedang)
- Kentang 2 buah
- Kecambah 1 ons
- Tahu kira-kira 12 biji.

Bumbu Isi:

- Bawang merah, bawang putih
- Merica, gula, garam, kaldu jamur

Cara Membuatnya:

- Tumis bawang merah dan bawang putih sam-

pai harum.

- Masukkan ayam
- Tambahkan air, tunggu sampai matang
- Masukkan wortel, kentang, merica dan bubuk kari secukupnya.
- Masukkan kecambah
- Masak sampai matang
- Ambil tahu, iris, masukkan isian
- Celupkan dalam campuran terigu dan tepung beras
- Goreng sampai coklat keemasan.

Bisa dinikmati dengan saus tomat atau cabai. Isian bisa dibuat sebelumnya, dimasukkan dalam kotak makanan lalu simpan di kulkas.

(Pra)-d

