

PADU-PADAN KAIN LURIK DAN TEKSTIL MODERN

Aplikasi 'Kenduren' dalam Gaya Modest



Astrid Ediaty di depan deretan model yang memeragakan karya rancangannya.



Paduan kain lurik dan tekstil modern.

KENDUREN dalam adat istiadat di Jawa, yakni tradisi doa bersama untuk menandai peristiwa-peristiwa tertentu. Amsal, mendoakan saat kelahiran bayi, saat pernikahan, atau memperingati hari kematian. Biasanya, yang datang atau diundang dalam kenduren adalah kaum pria dewasa atau para orang tua. Pada umumnya, saat hadir dalam acara kenduren itu, mereka mengenakan kain sarung, juga berkopiah. Acara tradisional tersebut tampaknya telah menginspirasi Astrid Ediaty, fashion designer senior asal Klaten. Dalam pandangan Astrid, kenduren itu unik. Memuat banyak unsur budaya. Sebagai orang yang terasah daya estetikanya, Astrid Ediaty pun tergelitik untuk mengaplikasikan ritual dalam wujud karya rancang busana. Dalam kenduren, acap kali juga tersedia tumpeng lengkap dengan lauk pauk. Ada juga

makanan/nasi untuk hantaran, janur (daun kelapa muda) untuk alas makanan yang dianyam atau dirangkai menggunakan *biting* (lidi). Artinya, bukan sekadar sarung yang 'dipetik' Astrid dalam kelengkapan inspirasinya. Seluruh bahan (ubarampe) yang tersaji dalam kenduren, dicoba aplikasikan lewat sepuluh rancangan busana yang kemudian diberi tema 'Fusion Borderless'. Karya-karya Astrid itu kemudian dipresentasikan pada event akbar, Jogja Fashion Week (JFW) 2024 yang dihelat di Jogja Expo Center (JEC) Yogyakarta, 22 hingga 25 Agustus 2024. "Tema Kenduren tersebut selaras dengan tema besar event JFW 2024, yakni Fashion Fusion. Saya mencoba mengaplikasikan ide saya dalam sepuluh karya rancang busana bergaya modest," tutur Astrid Ediaty saat ditemui di kedai mannya, Selasa (17/9). Dipaparkan, seluruh

medium dalam kenduren disimbolisasikan dalam bentuk-bentuk yang menurut Astrid cukup mewakili. Sarung memang menjadi inspirasi untuk koleksi Astrid Ediaty kali ini. Koleksi busana ini mengacu pada trend fashion 2025. Melalui tema Fusion Borderless, Astrid mencoba memadukan gaya 'east and west' dalam wujud busana keseharian. Memadupadankan sarung yang sudah dimodifikasi. Baik dari pemilihan bahan, bentuk, dan cara pemakainnya yang lebih praktis. Memadukan bahan kain lurik khas Klaten dengan tekstil modern, kesannya lebih eksotik dan dramatik "Bisa dipadukan dengan berbagai jenis busana lainnya seperti gamis, bawahan rok, palazo, celana panjang, kemeja, blazer, vest dan cape. Sehingga tercipta penampilan yang bergaya smart dan casual," ucap Astrid Adiaty yang lama vakum dari kegiatan JFW, setelah sebelumnya selalu aktif sejak 2006 hingga 2015. Tidak hanya penggunaan sarung. Ubarampe dan suasana kenduren pun melengkapi inspirasi Astrid Ediaty dalam menuangkan ide kreatifnya. Keseluruhannya diaplikasikan dalam bentuk dan warna busana. "Wujud tumpeng misalnya, saya imajinasikan ke dalam cape yang berbentuk kerucut. Janur dan daun pisang yang digunakan sebagai alas atau wadah makanan biasanya disematkan/ditusuk dengan lidi (biting). "Tusuk lidi ini menjadi inspirasi yang saya imajinasikan ke dalam detail pada setiap busana berupa sashiko



Mengedepankan tema 'Kenduren'.

wadah untuk berkat yang dibawa pulang, saya imajinasikan dengan memilih bahan lace dengan motif kotak-kotak seperti anyaman," paparnya. Sementara untuk aksesoris kalung yang dikenakan, merupakan imajinasi dari tampah (untuk alas tumpeng) yang berbentuk lingkaran. Dalam tradisi Jawa, daun pisang yang digunakan sebagai alas atau wadah makanan biasanya disematkan/ditusuk dengan lidi (biting). "Tusuk lidi ini menjadi inspirasi yang saya imajinasikan ke dalam detail pada setiap busana berupa sashiko

(sulaman khas Jepang)," katanya. Dalam beberapa item busana ada juga detail dengan motif gunung yang berarti melambangkan siklus kehidupan manusia dari awal sampai akhir. Pemilihan warna juga tidak jauh dari suasana kenduren. Seperti warna krem/coklat muda yg menggambarkan ingkung dan lauk pauk dalam kenduren. "Warna kuning menggambarkan janur, sedang warna biru untuk memberikan kesan kasual yang menyerupai denim," Astrid Ediaty menandakan. (Linggar Sumukti)

OSENG SAMBEL KHAS JAWA BARAT

KULINER

Menu Spesial Penyuka Rasa Pedas



Faris sedang melayani pembeli.

WARUNG Oseng Sambel menyajikan menu spesial bagi penyuka selera rasa pedas khas Jawa Barat. Beragam oseng sambel rasa pedas oseng kulit ayam, oseng ayam kecombrang, oseng cumi, oseng daging ayam, oseng tongkol suwir kemangi, oseng daging sapi, oseng balungan iga dan oseng lainnya. Para penyuka rasa pedas bisa mencoba mampir jajan santap pesan oseng sambel sesuai selera yang diujakan Warung Oseng Sambel di pojok ruko Jalan Nitikan, Umbulharjo Yogyakarta (arah timur perempatan Wirosaban). Warung Oseng Sambel setiap hari buka mulai sore pukul 17.00 hingga 01.00 WIB dini hari.

Karyawan Warung Oseng Sambel, Faris mengungkapkan, berbagai varian lauk oseng sambel yang diujakan memang spesial bagi pecinta selera pedas khas Jawa Barat. Para penyuka selera rasa pedas tinggal memilih. Satu porsi pembeli dapat memilih dua macam oseng sambel sesuai selera dengan rangkaian telur goreng. Namun bagi yang ingin tambah oseng sambel lainnya, dilayani pula. Para pembeli tampak lahap saat santap nasi yang disajikan hangat dengan lauk sambal oseng yang rasanya pedas 'nendang'. Bahkan ada

pembeli yang santap satu porsi masih tambah pesan nasi dengan lauk oseng sambel lainnya. "Ada pembeli yang santap di Warung Oseng Sambel masih pesan dibungkus untuk disantap di rumah bersama keluarga yang penggemar selera pedas pula," kata Faris, sambil menunjukkan varian oseng sambel diujakan di Warung Oseng Sambel. Dikatakan Faris, selama ini pembeli langganan sebagian besar kalangan mahasiswa yang mempunyai selera rasa pedas. Selain itu, ada pula pembeli langganan keluarga penggemar rasa pedas. Namun ada pembeli baru yang

mempunyai selera pedas, cocok dengan lauk oseng sambel rasa pedas terus menjadi pelanggan tetap. "Bahkan ketika kembali jajan rombongan mengajak teman-teman, dan keluarga," imbuah Faris yang dibenarkan Dilan, karyawan Warung Oseng Sambel.

Faris memaparkan, ketika Warung Oseng Sambel sore mulai pukul 17.00 WIB, pembeli sudah mulai berdatangan. Ketika saat santap malam mulai pukul 19.00-21.00 WIB, pembeli yang jajan santap oseng

khas Jawa Barat ini, selain mengutamakan rasa, juga pelayanan yang ramah dan cepat saji. Pembeli dapat memilih tempat duduk, baik santai lesehan maupun tempat duduk di kursi sesuai selera masing-masing," kata Faris. Salah satu pembeli, Endang Suryanti mengungkapkan, senang jajan di Warung Oseng Sambel karena memang penyuka rasa pedas. Bahkan ketika jajan bisa pesan lauk oseng sambel sesuai selera. "Saya suka santap nasi disajikan hangat dengan lauk oseng sambel kulit



Warung Oseng Sambel

sambel semakin banyak. Kemudian selepas pukul 21.00 WIB, pembeli masih berdatangan hingga pukul 01.00 WIB.

"Warung Oseng Sambel spesial rasa pedas

ayam, oseng sambel cumi kemangi dan oseng sambel balungan yang lezat dan pedas luar biasa," katanya saat jajan bersama kawan-kawan. (Khocil Birawa)



Sejumlah pembeli jajan duduk lesehan di Warung Oseng Sambel.

LEZAT BANYAK MANFAAT

Nasi Tutug Oncom

BOSAN makan nasi biasa? Cobalah nasi tutug oncom. Makanan yang populer di Jawa Barat, termasuk makanan fermentasi mengandung zat gizi yang cukup lengkap, baik zat gizi makro seperti protein atau zat gizi mikro berupa mineral. Oncom adalah bahan makanan yang terbuat dari bahan-bahan sisa yang difermentasi. Bahan baku oncom dapat berasal dari bungkil (ampas) kedelai sisa pembuatan tahu, bungkil kacang tanah, pati singkong, dan bungkil kelapa. Ada dua jenis oncom di pasaran, yakni oncom merah dan oncom hitam. Oncom merah terbuat dari bungkil kedelai (ampas tahu). Sedang, oncom hitam dari campuran bungkil kacang tanah dan tepung tapioka.

Resep Nasi Tutug Oncom

- *potong-potong oncom, goreng sebentar.
- *3 siung bawang putih
- *5siung bawang merah
- *satu ruas kencur
- *cabe rawit, cabe keriting sesuai selera
- *garam secukupnya
- *kaldu bibuk sesuai selera
- *daun kemangi secukupnya
- *2 piring nasi putih hangat.

Cara Membuatnya:

- goreng oncom sebentar, tiriskan
- goreng semua bumbu, tiriskan
- uleg semua bumbu, masukkan oncom, uleg kasar atau dipenyet penyot.
- tambahkan kaldu bubuk
- masukkan nasi di wadah lalu masukkan bumbu, aduk rata.
- bisa ditambah suiran ayam atau lauk sesuai selera.

Baik untuk Pencernaan

Laman Hello Sehat menyebutkan, banyak manfaat oncom bagi kesehatan. Di antaranya mengatasi perut kembung. Oncom mengandung sejenis enzim yang disebut alfa-galaktosidase. Melansir penelitian dalam jurnal BMC Gastroenterology, enzim ini mampu meredakan kembung dengan membantu pemecahan oligosakarida dalam sistem pencernaan. Berbagai penelitian menunjukkan, kandungan probiotik yang tinggi pada makanan fermentasi dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan mencegah beberapa penyakit. Makanan fermentasi seperti oncom punya manfaat besar untuk orang yang mudah pilek. Bagi yang sedang diet, oncom bisa jadi pilihan. Ini mengingat oncom kaya akan protein dan lemak menyehatkan, yang membuat kenyang lebih lama. Sehingga tidak makan berlebihan.(Fia)



Nasi tutug oncom dengan suiran daging ayam.