

ISLAMIC FASHION FESTIVAL EDISI KE-17

Kolaborasi Budaya Indonesia dan Malaysia



Para penampil pada Islamic Fashion Festival di Kasultanan Ballroom Royal Ambarukmo. KR-Istimewa



Persembahan karya batik dari Yogyakarta. KR-Istimewa

SEJUMLAH karya inovatif ditampilkan dalam Islamic Fashion Festival (IFF) yang digelar di Kasultanan Ballroom Royal Ambarukmo Yogyakarta. Perhelatan yang merupakan kolaborasi budaya antara Indonesia dan Malaysia itu digelar dua hari, Sabtu 23 September 2023 dan Minggu (24/9).

Event IFF tahun ini merupakan edisi ke-17. Pertama kali IFF digelar pada tahun 2006 di Kuala Lumpur (Malaysia), dilanjutkan di Jakarta pada 2007. Tahun-tahun berikutnya secara bergantian diselenggarakan di Padang, Medan, Bandung, London, New York (Amerika Serikat), Maroko, Paris (Prancis) dan lain lain.

Tahun ini, untuk pertama kalinya Yogyakarta dipilih sebagai venue penyelenggaraan. Event internasional ini persembahkan Andjunt Prof Dato' Sri Raja Rezza Shah Tengku Sri Kelana D'Raja Kelantan Malaysia, yang merupakan founder dan chairman IFF.

Pada hari pertama

penyelenggaraan, Sabtu (23/9), menyajikan IFF Yogya Gala Dinner 2023 mengusung tema Warisan. Selain pementasan tari dan musik, yang juga paling ditunggu adalah peragaan busana. Menampilkan karya-karya desainer dari Indonesia dan Malaysia. Terdiri dari Ghea Panggabean, Tom Abang Sufi, Tenun Pahang DiRaja, Poppy Dharsono, Jeny Tjahyawati dan Sugeng Waskito.

Sedangkan hari kedua, Minggu (24/9) yang dikemas dalam 'fashion luncheon', pun menampilkan karya rancang desainer dari Malaysia dan Indonesia. Mereka adalah Lia Afif, Iva Lativa, Debby Tan, Wan Bainun, Hennie Noer, Dani Paraswati, Ning Zulkarnain, Harizan Khaider, Dewi DeeJe, Novitasari, Yani Baktiar, Lia Soraya, Toera Imara, Sisesa by Merry Pramono dan Dian Pelangi.

Lazimnya acara budaya, perhelatan yang dihadiri Dato' Sri Raja Rezza Shah Tengku Sri Kelana D'Raja Kelantan ini juga menampilkan sejumlah hiburan.

Dibuka dengan tari jaran keping dari para penari Sanggar Krincing Manis Sleman. Penyanyi dari Malaysia yang tampil yakni Bella Astillah, Haziq Rosebi dan Zull Arifin. Sedangkan artis Indonesia: Pasha Ungu, Emilia Contessa, serta Danu Vilolinist. Dipandu Elaine Daly dan Teungku Jordan Zacky.

Pergelaran busana berlangsung menarik dan inovatif. Menampilkan karya-karya dari desainer yang berlatar belakang budaya berbeda. Dengan pemanfaatan bahan yang beragam, sehingga karakternya pun menjadi sangat khas. Deretan karya desainer asal Malaysia yang menampilkan busana-busana berbahan tenun Pahang, memperoleh respons positif.

Perancang busana asal Yogyakarta, Sugeng Waskito, mempresentasikan 14 karya rancang bermaterikan batik sutera. Diperagakan 12 peragawati dan dua peragawan, karya Sugeng Waskito

kali ini dibalut dalam tema 'Lazuardi'. Memadu-padankan batik klasik (motif nitik dan poleng) dengan batik abstrak yang menonjolkan warna-warna tegas.

Penampilan peragawati dilengkapi aksesoris penutup kepala yang terbuat dari tikar pandan, dianggit dengan batik teknik lukis, mjengundang aplaus panjang dari penonton. Pada akhir pergelaran, Sugeng Waskito menerima buket bunga dari Dato' Sri Raja Rezza Shah. "Terima kasih apresiasinya. Semoga menginspirasi dan bermanfaat," ucap Sugeng Waskito. "Ini benar-benar acara yang luar biasa. Semua yang terlibat dalam event ini, termasuk tiga desainer dari Yogyakarta, merasa senang dan berharap bisa ambil bagian lagi di event mendatang," kata ketua umum Asosiasi Pengusaha Perancang Mode Indonesia

(APPMI) Yogyakarta tersebut.

Sebagai tindak lanjut, Sugeng Waskito dan dua desainer Indonesia lainnya, Ghea Panggabean dan Jenny Tjahyawati kembali diminta partisipasinya dalam event serupa yang akan digelar di Kuala Lumpur pada November mendatang.

Desainer senior dari Jakarta, Ghea Panggabean pun menyampaikan apresiasi tinggi untuk event dua hari di Yogyakarta tersebut. "Bagi saya, acara IFF selalu sangat khas dan tidak ada duanya. Acaranya penuh kehangatan dan persaudaraan antarnegara, terutama dengan kita yang dari Indonesia. Selalu dihadiri anggota keluarga dari Kerajaan Malaysia," kata Ghea yang dalam pergelaran lalu menampilkan koleksi berbasis ulos Batak.

(Linggar Sumukti)



Sugeng Waskito usai menerima buket bunga dari Dato' Sri Raja Rezza. KR-Istimewa

KULINER

BAKMI JAWA SABAR MENANTI

Punya Pelanggan Setia



KR-Khocil Birawa

Supri memasak bakmi.

WARUNG bakmi Jawa Sabar Menanti di depan Museum Perjuangan Jalan Kolonel Sugiyono Yogyakarta setiap malam laris, banyak pembeli antre. Bakmi Jawa Sabar Menanti meneruskan warung bakmi Jawa Ngadini yang dikenal para pecinta kuliner bakmi.

Supri, juru masak warung bakmi Jawa Sabar Menanti, pernah ikut membantu jualan di warung bakmi Ngadini. Berkat itu, Supri mempunyai pengalaman memasak bakmi Jawa terutama soal rasa dan cara melayani pembeli langganan. Selain ikut

jualan di bakmi Ngadini, Supri juga sempat menjadi juru masak di warung bakmi Jawa Jumpa Pers di depan Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta, juga di sebuah warung bakmi di kuliner Pakualaman bersama Bayu. Bayu kini jualan bakmi Jawa di Jalan Gambiran Yogyakarta, depan Kantor PWI DIY.

Supri mengungkapkan, pengalaman ikut di warung bakmi Jawa Ngadini dan warung Jawa Jumpa Pers itu menjadi modal memasak bakmi, mulai bakmi goreng, bakmi rebus, nasi goreng, magelangan

nasi goreng campur bakmi, hingga rica-rica ayam.

Selama ini para penyuka bakmi Jawa yang langganan yang jajan di warung bakmi Sabar Menanti, sebagian besar pembeli pelanggan bakmi Jawa Ngadini. "Mereka dulu ketika masih remaja diajak orangtua santap bakmi bersama keluarga di warung bakmi Ngadini, kini tetap berlangganan jajan bakmi Sabar Menanti," terang Supri.

Supri mengatakan, selain pembeli yang dulu langganan jajan di warung bakmi Ngadini tahun 1990-2000-an, juga banyak pembeli keluarga, kalangan yang santap merasakan lezat dan hangat bakmi Sabar Menanti.

"Bakmi Jawa Sabar Menanti untuk telornya bebek dan ayam Jawa. Sehingga, kuahnya rasa kaldu ayam Jawa pula. Bagi pecinta masakan bakmi Jawa yang langganan jajan, rata-rata suka dan merasakan lezatnya bakmi dengan berbahan telur be-

bek dan ayam Jawa. Bahkan ada pelanggan selain menikmati bakmi Jawa, juga pesan rica-rica ayam Jawa.

Warung bakmi Sabar Menanti buka mulai pukul 18.00-01.00 dini hari. "Hanya saja pembeli ramai mulai pukul 18.30 hingga pukul 00.00. Sehingga selepas pukul 00.00 sudah habis," papar Supri sambil menambahkan, bakmi Sabar Menanti buka tahun 2018.

Beni Sulistyو mengungkap, langganan jajan di warung bakmi Sabar Menanti, selain merasakan masakan lezat dan hangat bakmi sambil bemostalgia ketika dulu santap bakmi Ngadini.

"Termasuk saat menikmati bakmi di warung bakmi Sabar Menanti, dapat bercerita dengan Supri yang dulu sempat ikut jualan bakmi Ngadini. Saya langganan jajan bakmi sejak di bakmi Ngadini hingga bakmi Jawa Sabar Menanti yang juru masaknyanya Supri," papar Beni. (Khocil Birawa)-d



Menu bakmi goreng. KR-Khocil Birawa

Pesona Slondok Renteng Boyong



KR-Latief

Slondok renteng khas Boyong Pakem Sleman.

SELAIN jadah tempe bagem, Kaliurang punya makanan khas yang tak kalah legendaris: slondok renteng. Popularitas slondok renteng tak terbantahkan. Dusun Boyong Hargobinangun Pakem Sleman Yogyakarta, pusat slondok renteng. Ada tiga pengusaha slondok renteng yang masih eksis hingga sekarang: Pak Mul, Bu Puji, dan Mbokae Siti. Slondok renteng produksi tiga orang ini laris di pasaran. Penyanyi Ebiet G Ade yang camilan hariannya slondok, beberapa waktu lalu diberi slondok renteng asal boyong. Ebiet senang dan cocok dengan slondok asal lereng Gunung Merapi Sleman itu.

"Terima kasih slondoknya. Mas Ebiet suka," ungkap Yuyu Sugianto, istri Ebiet G Ade lewat WhatsApp.

Boyong pernah menjadi dusun slondok renteng. Uniknyanya, slondok bukan asli rintisan warga Boyong. "Ada warga Cemororejo pindah ke Boyong. Dusun Cemororejo dikenal sebagai sentra slondok saat itu. Orang itu lalu bikin slondok. Warga Boyong mengikuti," terang Painem Slondok renteng Bu Puji Boyong.

bumbu yang ribet. Hanya garam dan bawang.

Sekali membuat, Painem butuh 1,5 kuintal ketela. Setelah dikupas, kemudian dikukus. Lalu digiling, dan diolah menjadi bentuk bulatan kecil-kecil. Setelah dijemur, digoreng.

Sebagai produsen, Painem tak perlu susah payah memasarkan produksinya. Slondok renteng Bu Puji Boyong diambil para reseller atau agen. Tak sedikit pembeli pula yang datang langsung ke rumah. Atau pesan lewat telepon.

Slondok Bu Puji Boyong jangkauannya di seluruh Nusantara. Menurutnyanya, pihaknya sering mendapat pesanan kirim ke berbagai daerah. "Ada yang dari Kalimantan, Salatiga, Semarang, Jakarta, Surabaya, Bali, Malang, Madiun. Bahkan pernah ada yang beli untuk ke Thailand," terang Painem.

Meski laris dan diminati masyarakat, Painem tidak ngoyo. Semampu dan sekuatnya. Memang, dari produksi tersebut mendatangkan pemasukan. Namun Painem juga punya misi dalam membuat slondok: melestarikan warisan leluhur.

Dari tiga pembuat slondok renteng di Boyong, semuanya masih famili. Tiga pengusaha ini menjadi ikon Dusun Boyong di bidang kuliner yang tetap setia dengan bikkannya. "Yang di dusun asalnya (Cemororejo) sekarang malah tidak ada (yang bikin slondok)," papar Painem.

(Lat)-d



KR-Latief

Rumah produksi slondok renteng Bu Puji Boyong.