

JOGJA FASHION TREND 2023

Wujudkan Yogya Pintu Gerbang Etnik



Parade desainer Jogja Fashion Trend 2023.



Model memperagakan koleksi Kimli X Bemberg.

KR-Latief

SEBAGAI satu gerbang etnik, Jogja Fashion Trend (JFT) 2023 yang dihelat di Pakuwon Mall Yogyakarta, 11-16 Juli 2023, mampu mewujudkan keinginan tersebut. Dari perhelatan gelar busana yang diadakan Bank Indonesia Kantor Perwakilan Daerah Istimewa Yogyakarta ini, terucut gairah mengimplementasikan karya busana bernuansa etnik.

Wastra Nusantara mendominasi di JFT 2023 yang dikoreografi Nyudi Dwijo (Yogyakarta) dan Cicko Bachtiar (Jakarta). Project Director dipercayakan pada Afif Syukur, Creative Director Phillip, Event Management ditangani Asmat Pro Group.

Tergelar selama enam hari. Kecuali Sabtu (15/7), JFT 2023 tergelar dua kali: sore dan malam. Khusus Sabtu (15/7) ada tiga sesi gelar busana: siang, sore, dan malam. Event mode nasional ini melibatkan 136 model dari berbagai kota: Jakarta, Bandung, Semarang, Solo, Yogya, Surabaya. Sebanyak 131 UMKM dan desainer yang ikut JFT 2023.

Menurut Afif Syukur, jumlah peserta melebihi target. "Kuota lebih. Awalnya, karena waktu singkat persiapan (perhelatan JFT 2023), kami menargetkan 80 desainer. Ternyata lebih, ada 131 desainer. Itu di luar UMKM binaan Bank Indonesia," katanya.

Phillip menegaskan, dengan mengusung tema keberagaman etnik di Indonesia, peserta JFT 2023 bisa mengeksplor busana yang ada di Nusantara. "Tahun ini bukan kain wastranya. Tapi baju daerahnya, dari NTT, Baduy, Melayu, Jawa, dan

Papua. Ini yang akan dieksplor desainer seluruh Indonesia," terang Phillip.

Sejumlah desainer --baru maupun yang berlabel senior-- menampilkan karya mengejutkan. Kreasi bernuansa etnik sangat kental.

Memadukan bahan seperti lurik, batik, ecoprint, memunculkan progresivitas tinggi.

Linda Susanti, perancang busana pemilik label Griya Ageman, menampilkan 28 busananya di JFT 2023 hari kedua, Rabu (12/7). Busana karyanya beda dengan biasanya. Full color. Ceria. Berani. Linda menampilkan kebaya dikombinasi lukisan wayang dan Candi Borobudur.

Nyudi Dwijo yang mengibarkan label Elgan, bekerjasama dengan Disnaker Sleman, mengusung batik di hari ketiga JFT, Kamis (13/7). Batik-batik full color itu hasil pelatihan membuat yang diadakan Disnaker Sleman bekerjasama Asmat Pro. "Batiknya saya bikin busana wanita ready to wear. Bisa dikenakan di mana saja. Bisa juga dipadu dengan fesyen item lain," ucapnya.

Sajian menarik lain, karya Kimli X Bemberg TM Textiles. Peragawati Adel dan Fitriani Kuroda dari Bemberg Indonesia berkolaborasi mengusung konsep beda. Adel menyebut konsepnya untuk generasi seusiaanya.

Inovasi akin mencuat dan kental. Essy Masita, perancang busana yang tinggal di Golo Umbulharjo Yogyakarta mengolah batik tulis pesisiran. Bermotif Mega Mendung, dan flora fauna. Dipermanis sulam tangan sasibo.

Delapan outfit dipersembahkan

pemilik brand Maharani Persada itu. Bermain warna: merah, hijau, kuning, pink, ungu dan coklat menebarkan harapan. Bukan Essy Masita kalau tidak kreatif dan detail dalam memola busana. Selalu ada yang beda dari karya sebelumnya, dan selalu mengundang nuansa indah memesona.

"Saya siapkan dalam dua bulan, dari dapat ide, cari bahan hingga penggarapan," tandas Essy yang barusan ikut gelar busana Lombok International Modest Fashion Festival (Limoff) di Lombok.

Karya mengejutkan lain disajikan Ani Seto. Perancang busana yang tinggal di Onggobayam Ngestiharjo Kasihan Bantul Yogyakarta. Masih dengan kain Bemberg, Ani Seto memamerkan rok lukis terbaru. Lukisan alam dan binatang masih mendominasi. Menegaskan ciri khas desainer pemilik brand Rok Lukis Yose Art itu.

Namun ada yang baru di karya Ani Seto di JFT 2023 ini.

Selain nama-nama itu, JFT 2023 juga diikuti desainer populer: Brahm Italia, Yovie Asdi, Adewani Lubis, Tatok Prihasmanto, Afif Ghurub, Rory Wardana. Pada hari terakhir, Minggu (16/7) ditampilkan 72 koleksi terbaru Afif Syukur dan Phillip dalam exclusive show. Phillip mengusung tema Maha Raya, Afif dengan tajuk Jawa Dwipa.

(Latief)



Busana bergambar wayang rancangan Linda Susanti.

KR-Latief

KULINER

WARUNG LEGENDARIS SEGA KOYOR BU PARMAN

Sejak 1968, Buka Hingga Pukul 03.30 WIB



Atiyah melayani pembeli.

KR-Khocil Birawa

WARUNG sega koyor Bu Parman di Jalan Brigjend Katamso (utara eks Purawisata), termasuk salah satu kuliner legendaris di Yogyakarta. Sejak 1968. Kini dikelola pasangan Yadi dan Atiyah generasi kedua, tetap konsisten menjajikan hidangan sega dengan sayur sambal koyor, sayur jipang dan irisan babat, iso goreng empuk dan lezat.

Warung sega koyor Bu Parman di Gondomanan ini ketika buka malam hari pukul 21.30 WIB, sudah banyak pembeli antre. Bahkan warung buka hingga pukul 03.30 WIB, pembeli masih mengalir. Karena warung ini sudah akrab di kalangan pelanggan lintas profesi, dari kalangan remaja, mahasiswa, seniman, pegawai negeri, wiraswasta dan keluarga. Saat musim liburan banyak pembeli wisatawan luar kota yang sedang berkunjung di Yogyakarta, menyempatkan mampir, mencicipi menu yang dijajikan.

Atiyah mengatakan, selama ini saat mulai buka sudah banyak pembeli antre pesan sega koyor disantap di tempat. Sebagian ada yang dibungkus dibawa pulang.

Setiap hari sayur sambal koyor rata-rata bisa habis banyak. Lauk

ngan pembeli dan pelanggan. Ketika dulu yang jualan Bu Parman, Atiyah sudah ikut membantu melayani pembeli. Sehingga saat meneruskan usaha warung sega koyor Bu Parman, sudah mempunyai pengalaman mulai dari memasak sayur sambal koyor, sayur jipang dan sayur lainnya hingga menjajikan dagangan.

Begitu pula saat melayani baik pembeli, prinsip ramah dan cepat saji jadi acuan utama. Untuk kelancaran melayani para pembeli, Atiyah dibantu suaminya, Yadi (putra Bu Parman).

Pemusik Yuliono menjadi pelanggan sejak tahun 2000. Biasanya ketika pulang dari pentas musik bersama teman-teman pemusik, bersantap malam di warung sega koyor Bu Parman. "Sayur sambal koyor daging sapi empuk dan rasanya lezat. Bahkan saya sampai sekarang, tetap menjadi pelanggan bersama teman-teman," ujar Yuliono saat bertemu KR sedang makan di warung sega koyor Bu Parman Gondomanan, Jumat (22/7) malam.

Perupa Totok Buchori memaparkan, warung sega koyor Bu



Sayur sambal koyor.

KR-Khocil Birawa



Suasana pembeli di warung sega koyor Bu Parman Gondomanan Yogyakarta.

KR-Khocil Birawa

Parman termasuk salah satu kuliner legendaris di Yogyakarta. Meski sekarang dikelola generasi kedua, menunya tetap unggul dalam soal rasa. Lezat dan empuknya koyor daging sapi tetap

terjaga. Wajar, warung sega koyor Bu Parman banyak pengunjung yang bertahan jajan. "Saya langganan sejak masih kuliah di Akademi Seni Rupa Indonesia (ASRI) Yogyakarta.

Bahkan saya bersama teman-teman kuliah di ASRI langganan jajan, saat ini masih suka bernostalgia santap sega koyor Bu Parman," kata Totok.

(Khocil Birawa)-f



Lauk tahu-tempe goreng, telur ceplok bumbu pindang,

KR-Khocil Birawa

