

## INDONESIA INTERNATIONAL MODEST FASHION FESTIVAL DI PARIS

# Wening Angga Kedepankan 'Mixture of Wastra'



Wening Angga (kiri) saat peragaan busana di The Westin Paris, Prancis.

**PERANCANG** busana asal Yogyakarta, Wening Angga, mengikuti Indonesia International Modest Fashion Festival (IN2MF) di Paris, Prancis. Pengalaman pertama menggelar fashion show di luar negeri, di salah satu kota pusat mode dunia, tentunya sangat mengesankan.

Begitulah memang yang dirasakan Wening Angga. Dalam event yang berlangsung di The Westin Paris-Vendome pada 2 September 2023, anggota Indonesia Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta itu hadir bersama desainer nasional Itang Yunasz dan Anggia Handmade. Selain itu ada juga Sanet Sabintang, Khanaan, Syukriah Rusydi dan Thiffa Qaisty. Dengan penuh percaya diri Wening Angga mengedepankan sederetan karya rancang busana yang dibingkai dalam tema 'Mixture of Wastra'.

Terkait karya-karya yang ditampilkan dalam event internasional tersebut, Wening Angga menjelaskan inspirasi maupun konsep desain yang melatarbelakangi. Dikatakan, paduan unsur budaya timur dan barat dalam satu kesatuan busana bukanlah hal yang baru dalam mode.

"Namun dalam koleksi kali ini, terdapat penyegaran yang bisa dilihat dalam percampuran kain wastra nusantara, yang berasal dari tenun songket Bali, rang-rang Bali dan batik Wening Yogyakarta. Memunculkan paduan warna dan motif yang sangat etnik dan unik," Wening memaparkan.

Gaya kontemporer yang dihasilkan dalam busana menjadi karya yang indah dan berbeda.

Hasil percampuran warna-warna etnik, mulai dari warna natural, tanah, orange hingga warna brown dengan gaya Eropa. Wastra dari budaya timur yang diolah menjadi busana dengan gaya barat, mewujudkan keromantisan kultur yang hangat.

Teraplikasi dalam detail krah tinggi, ruffle dan tertutup. Dipercantik dengan bahan busana katun embroidery, dipadukan dengan bahan-bahan etnik wastra nusantara. "Perpaduan itu memperkuat tema Mixture of Wastra yang sengaja kami angkat,"

ujar Wening Angga lebih lanjut.

Pada karya rancang lainnya, dihadirkan motif songket asli khas Jembrana yang memunculkan motif bulan bintang, tumbuhan, pala, daun memaknai 'back to nature'. Intinya semua akan kembali ke alam, yang diwujudkan dalam busana dengan warna-warna earth tone. Motif zig zag pada rang-rang, yang berarti jarang-jarang atau bolong-bolong, memunculkan arti gemerik air yang memantul. "Memaknai rezeki yang terus mengalir seperti air, tanpa henti. Merupakan pengharapan bagi si pemakai," katanya.

Sementara itu, Batik Wening sendiri menghasilkan warna-warna tanah dengan motif floral dan "Wahyu Tumurun", yang berarti anugerah yang turun, atau rahmat bagi si pemakai. Begitu pun motif-motif kontemporer dengan gaya masa kini. "Kain yang digunakan adalah batik tulis. Ada juga tekstil bermotif batik, yaitu proses dasar print yang kemudian diberi isen-isen dan diberi warna dengan proses batik colet warna," terangnya.

Konsep desain yang dihadirkan Wening Angga pada dasarnya terinspirasi kepada back to nature. Gaya hidup yang mendekati pada alam, dibandingkan kecanggihan dan peradaban.

"Ketulusan alamiah menjadi sesuatu yang sangat intens saat ini. Konsep sustainable sudah mulai diterapkan hingga menjadi suatu kebutuhan," Wening menegaskan.

Konsistensi brand pada produksi busana bergaya modest wear dan ready to wear deluxe salah satunya ditandai dengan penggunaan bahan katun yang ramah lingkungan. Menurutnya, ini salah satu bentuk support terhadap program sustainable yang perlahan secara konsisten berjalan. Faktanya, katun dan linen merupakan bahan yang ramah lingkungan dan mudah didaur ulang. Proses produksi yang digunakan pun memakai konsep 'zero waste sustainability'.

(Linggar Sumukti)



Perpaduan ragam wastra nusantara.



Modest wear kian mendunia.

# KULINER

## BAKMI MBAH NGATNO

### Langganan Sutradara dan Kru Film



KR-Sutopo Sgh

Mbah Ngatno memasak bakmi.

**BANYAK** warung bakmi Jawa di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), dengan ciri khas masing-masing sehingga menarik minat pembeli menikmatinya.

Salah satunya bakmi Mbah Ngatno (63) yang buka di PasarJomblang Gamplong Sumberrahayu Moyudan Sleman. Tempatnya sebelah utara Gamplong Studio Alam (Gamsta), tempat pembuatan syuting film-film karya sutradara kondang Hanung Bramantyo.

Kawasan Pasar Jomblang Gamplong setiap malamnya selalu ramai, apalagi bersamaan syuting film malam hari.

"Saya buka di sini sejak 2018 sebelumnya di rumah, yang jaraknya kurang lebih satu kilometer," ujar Mbah Ngatno, bernama lengkap Sungatno.

Menu di warung bakmi Mbah Ngatno yakni bakmi

godhog, bakmi goreng, magelangan, nasi goreng dan rica-rica balung ayam. Untuk minumannya, ada teh (nasgithel), jeruk, kopi, susu, panas atau dingin. Harganya pun termasuk murah meriah, satu porsi Rp12 ribu. Sedang minuman rata-rata Rp3 ribu.

Ada yang unik di warung bakmi Mbah Ngatno, bakmi godhog disajikan dengan mangkok, di bawahnya diberi lepek atau alas piring kecil. Ciri khas yang di lain tempat tidak dijumpai.



KR-Sutopo Sgh

Bakmi godhog disajikan pakai mangkok.

"Pokoknya tampil beda, mirip mie ongglok Wonosobo membuat awet panas dan segar *kemepyar* lidah bisa bergoyang," tambah Mbah Ngatno.

Tidak mengherankan pengunjung sehabis menikmati bakmi godhog Mbah Ngatno, pasti *gemrobos*. Untuk bakmi goreng yang dibungkus dibawa pulang, selain kertas diberi alas daun pisang sehingga alami.

Warung Bakmi Mbah Ngatno buka setiap hari pukul 17.00-23.00, khusus

malam Jumat libur. Karena warga Gamplong 2 Sumberrahayu Moyudan Sleman ini semakan Alquran di masjid.

Setiap harinya Mbah Ngatno rata-rata memasak bakmi 40-50 porsi, dan pernah 100 porsi. Untuk itu Mbah Ngatno bisa menghabiskan ayam kampung 2 ekor, telur 5-8 kilogram, mie kuning dan putih 6-10 kilogram. Kalau ada pesanan, bisa ditambah.

Pesanan umumnya untuk rapat atau pertemuan komunitas.

Beberapa perangkat kalurahan sering datang ke sini, bahkan Pak Hanung sutradara kondang sehabis syuting film bersama kru meluangkan waktu menikmati mie godhog," ujar Mbah Ngatno.

Untuk memberi cita rasa bakmi olahannya, Mbah Ngatno punya resep masakan tersendiri bumbu racikan langsung keluarga.

Dalam melayani pelanggan, Mbah Ngatno dibantu isteri dan dua orang keponakan setiap malamnya agar pembeli tidak perlu antre lama. Hal ini karena pelanggan ada yang makan di tempat, banyak juga yang dibungkus dibawa pulang.

"Kami tidak ingin mengecewakan pelanggan terlalu lama menunggu, itulah motto saya dalam melayani pembeli," tandas Mbah Ngatno.

(Sutopo Sgh)-d

## WARUNG RAMESAN BU DWI JALAN VETERAN Pembeli Mengambil Menu Sesuai Selera



KR-Khocil Birawa

Mengambil makan secara prasmanan.

**WARUNG** makan ramesan Bu Dwi menjajakan aneka masakan sayur dan lauk khas Jawa. Warung ramesan milik pasangan Dwitarto dan Bonirah di Jalan Veteran (depan pintu masuk XT Square Yogyakarta), buka nonstop 24 jam. Menggunakan konsep pembeli mengambil nasi dengan sayur dan lauk secara prasmanan sesuai selera. Warung ramesan Bu Dwi ini selalu ramai pembeli.

Dwitarto mengatakan, beragam sayuran yang diujakan. Yaitu sayur lodeh, sayur lombok ijo, sop, sayur sambal krecek, sayur areh tahu, oseng kikil, oseng pepaya. Lauknya, ayam bumbu balado, telur dadar, telur ceplok, lele goreng, ayam goreng, ikan tongkol dan bandeng goreng. Semua yang diujakan dalam keadaan selalu hangat. "Karena selama ini, saat nasi, berbagai sayur dan lauk habis, langsung masak agar tidak mengecewakan pembeli," papar Dwitarto.

Dwitarto mengungkapkan, membuka warung ramesan ini saat terminal bus masih di Umbulharjo. Awalnya di sebelah Barat

RS Hidayatullah, kemudian warung pindah di depan pintu masuk XT Square lima tahun lalu.

Masih banyak pelanggan pengemudi bus dan taksi yang dulu langganan jajan di warung Bu Dwi, mampir bersantap di warung legendaris ini. Kini kebanyakan penunggu pasien RS Hidayatullah. "Pembeli langganan maupun temporer

senang jajan di sini karena sayur dan lauk komplit, dan buka nonstop," imbuh Dwitarto.

Selama ini pembeli langganan beragam profesi. Pelanggan lama Zuliana menjelaskan, mulai jajan di warung Bu Dwi sejak SMA. "Sekarang sudah berkeluarga. Saya ajak anak-anak ke sini. Menu komplit," ujar Zuliana. (Khocil Birawa)-d



KR-Khocil Birawa

Lauk yang diujakan.