

## AIRA FASHION ON THE SPOT 2022

# Presentasi, Promosi dan Publikasi Desainer

PERGELARAN busana bukan tempat selfie. Idealnya, peragaan busana menjadi ajang promosi, presentasi, serta publikasi karya para desainer. Terutama dengan penonton yang memang kompeten di bidang fesyen.

Konsep itu dijalankan di AIRA Fashion On The Spot, yang tahun ini akan dihelat di Jogja City Mall Yogyakarta, 17-20 November 2022. Pergelaran busana ini merupakan bagian event Seni Kriya 2022 yang pada Selasa (20/9) sore di-*launching* di Jogja City Mall.

Seni Kriya 2022 mengusung tema *Tradition Meets Innovation*. Digelar PT Aira Mitra Media, didukung Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY. Menurut Dwiki Arief Rahman, Direktur Event PT Aira Mitra Media, enam kegiatan

Seni Kriya 2022 meliputi: *Local Exhibition, Matching, Fashion Spot, Fun*, *Business ARA On The Kriya Ground*, *Tour, dan Program*, produk unggulan bisnis pelaku usaha bertarget as pasar dan manca daerah, serta peragaan



Rok lukis ciri khas Ani Seto (Yogya).



Karya Indria Aryanto (Cilacap) memuncaki pergelaran busana peluncuran Seni Kriya 2022.

busana dari *fashion designer* kelas nasional dan internasional. Juga digelar workshop mini selama pameran," terang Dwiki.

AIRA Fashion On The Spot yang akan memeriahkan Seni Kriya 2022, tetap dipercayakan penggarapannya kepada Rumah Pentas. Setelah sukses AIRA Fashion On The Spot 2021, ungkap Vivi Alfiani dari Rumah Pentas, gelaran tahun ini diharapkan mampu menjadikan industri fesyen sebagai tuan rumah di negeri sendiri. Produk fesyen berbasis budaya menjadi tren dan inspirasi busana yang terus menguat.

"Tahun ini AIRA Fashion On The Spot menampilkan peragaan busana selama empat hari dalam dua sesi, sore dan malam. Panggung sepanjang 30 meter. Menampilkan 80 perancang busana dari berbagai kota di Indonesia," kata Vivi, ketua pelaksana AIRA Fashion On The Spot 2022.

Peluncuran Seni Kriya 2022 yang di dalamnya terdapat event AIRA Fashion On The Spot, diapresiasi positif para perancang busana. Indria Aryanto, perancang busana asal Cilacap Jawa Tengah, menyambut baik acara event ini. "Saya tahun lalu juga ikut event ini. Semoga tahun ini makin sukses. Saya siap berpartisipasi," ucap Indria.

Peluncuran Seni Kriya 2022 dimeriaahkan pergelaran busana desainer berbagai kota: Yogya, Semarang, Cilacap, Solo, Bandung, Klaten. Di antaranya Mimi

Kebaya, Astrid Edianti, Bemberg Indonesia (Fitriani Kuroda), Nabila Yumna, Aldion Soeprijono, Uzi Fauziah, Sugeng Waskito, Essy Masita, Cici Mulyaningtyas, Megawarni, Ani Seto, Tari Made, Rossalia Regina, Hanif Chilli, Brahm Italia, Dhani Budidarma, serta Indria Aryanto.

Indria Aryanto menampilkan busana ecoprint tiga dimensi yang selama ini menjadi ciri khasnya. Tak ketinggalan ciri khas lain, aksesoris terbuat dari barang sepele, dipadukan busana kreasinya. Kali ini Indria memanfaatkan plastik bekas. "Di AIRA Fashion On The Spot November mendatang, saya akan menampilkan kreasi seperti ini. Detailnya belum tahu. Tergantung ide dan kreasi nanti," papar Indria.

Perancang busana yang tahun lalu juga ikut AIRA Fashion On The Spot, Ani Seto, juga berjanji menyajikan ikonnya: rok lukis.

"Tetap mengutamakan lukis tangan, *handmade*. Membuatnya pakai kuas, jadi tidak bisa massal," ungkap Ani Seto, pemilik brand Rok Lukis Yose Art.

Ani Seto yang juga anggota Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) DIY ini berharap dunia mode di Indonesia cepet pulih setelah berdampak efek pandemi Covid-19. Ia pun meminta dukungan masyarakat, jga wartawan untuk mengekspose produk loka, agar terpantau masyarakat.

Sementara Uzy Fauziah, perancang busana asal Solo, mengungkap dua baju pada

peluncuran Seni Kriya 2022. Mengombinasikan ragam wastra lurik. Dengan selalu mengedepankan warna cerah, Uzy seolah menegaskan agar pemakai busana karyanya selalu diguyuri semangat, yang bermuara pada atmosfer positif dalam kehidupan nyata.

Mayoritas perancang busana menampilkan karya terbaiknya. Mimi Kebaya dengan kebaya bernuansa merah, Sugeng Waskito mengandalkan batik abstraknya, Brahm Italia dengan kombinasi bahan, pun setia dengan dan inovasi perancang di AIRA Spot. (Linggar)



Karya Uzy Fauziah (Solo).

# KULINER

## Sambal Gami ala Gus Ugeng



KR-Chandra AN

Memasak sambal dengan cobek tanah liat

SAMBAL GAMI adalah sambal khas Bontang Kalimantan yang kini meng-Indonesia. Lagi viral-viralnya, dan sempat bikin penasaran para penikmat kuliner di Indonesia.

Kali ini saya mau cerita tak usah jauh-jauh dari Bontang, melainkan dari dapur Gus Ugeng, pemilik Restoran Swalayan di Ngreco Tuntang, Kabupaten Semarang. Tepatnya tak jauh dari Tuntang Bawen.

Restoran Swalayan ini, memang selalu up to date dalam mengolah berbagai jenis olahan kuliner. Belum lama ini saya sempat mencicipi olahan terbaru yang ada di Swalayan Ngreco, yakni Mujahir, Tempe dan Tahu Sambal Gami.

Sambal Gami ini disajikan di atas piring atau covek terbuat dari tanah liat. Sekilas seperti sambal Lamongan yang khas dengan bawang merah dan tomat. Namun bedanya, Sambal Gami ini dimasak dalam piring tanah liat yang dipanaskan,

semacam dipanggang hingga masak atau mendidih.

Gus Ugeng lah yang mengolahnya langsung, dengan bantuan kompor gas. Mula-mula piring tanah liat tersebut diletakkan tepat di atas kompor gas. Sambal Gami dimasak di tiap-tiap piring, dengan dibubuhi margarin agar beraroma sedap.

Sambal dimasak di atas kompor gas dengan piring terbuat dari tanah liat sampai mendidih. Baru lauk berupa ikan goreng atau bakar, tahu dan tempe diletakkan dan ikut dibalur sambal di atas piring.

Sambal Gami lezat dinikmati saat panas-panas. Piring tanah liat tersebut, berlaku seperti hot plate. Makanya hati-hati jangan sampai tangan menyentuhnya.

Di Rumah Makan Swalayan Ngreco Tuntang, menu Sambal Gami ini merupakan menu terbaru. Meski demikian, justru sering dicari pengunjung. Ikan



KR-Chandra AN

Dimasak sambil dibubuhi margarine agar gurih



KR-Chandra AN

Cobek tanah liat serasa hot plate

yang digunakan, selain Nila juga Mujahir yang segar.

Sebelum diramu menjadi sajian khas Sambal Gami, ikan-ikan tersebut diolah dengan bumbu-bumbu khusus, dengan digoreng kering terlebih dahulu. Hal sama juga berlaku untuk Tahu maupun Tempe, yang digoreng kering dengan cita rasa gurih.

Untuk menyantapnya, Gus Ugeng menyediakan aneka

lalapan seperti potongan mentimun, potongan kol atau kobis serta daun kemangi yang memberi cita rasa khas.

Bagi yang penasaran, silakan mampir bila ada di posisi dekat Salatiga atau Bawen. Cari saja Pondok Ngreco yang ada di daerah Tuntang. Buktiikan sendiri bagaimana beda dan sensasi Sambal Gami ada Gus Ugeng. (Chandra AN)

## Menikmati Nasi Briyani di Temanggung

MUSIM haji telah berlalu. Jemaah telah kembali ke tanah air untuk berkumpul dengan keluarga. Salah satu yang bermakna dan terkenang saat ibadah haji adalah menikmati sajian khas Arab Saudi. Sebut saja nasi Briyani.

Mencicip nasi briyani kali pertama di tanah suci, tentu akan terasa asing. Maklum ada perbedaan kebiasaan lidah. Nasi briyani cara memasaknya dicampur dengan bumbu dan daging. Bumbunya merupakan rempah-rempah lengkap.

Maka itu, aromanya sekilas seperti jamu. Rasa masakan juga bagaikan jamu.

Tetapi bagi jamaah haji atau umrah yang masuk 'mazhab' kuliner mania, nasi briyani adalah sebuah anugerah indah di dunia. Yang harus dinikmati dengan penuh syukur.

Begitu kali pertama menikmati sensasinya, akan terus menggoda dan membuat ketagihan. Sehingga begitu telah sampai di tanah air ingin menikmati nasi briyani.

Jangan khawatir. Bagi yang kangen nasi briyani di Temanggung ada warung yang menjualnya dengan tajuk Nasi Arab Ali, yang merupakan salah satu menu favorit di RM Tumijah Temanggung yang berlokasi di Jalan Gatot Subroto Nomor 25 Manding Temanggung.

Khas Nasi Briyani, di RM Tumijah juga menggunakan beras Basmati masalah bumbu tentu dengan rempah-rempah lengkap dengan daging domba.

Harga sajian di RM Tumijah terhitung sangat murah, jika dibanding dengan di

tanah suci. Di sini cukup Rp 27 ribu perpor-si, lengkap dengan daging kambing atau domba.

Karyawan RM Tumijah, Muhammad (22) mengatakan bagi yang berombongan, bisa memilih paket Jama'ah untuk berlima, bertujuh, hingga bersepuluh dengan banderol harga mulai Rp 110.000 hingga Rp 400.000 tergantung jenis daging dan jumlah porsi.

"Pelanggan dapat memilih menu Nasi Arab Ali sesuai selera. Yang suka ayam ya pakai daging ayam, yang suka kambing ya pakai tambahan daging kambing," kata dia.

Dia mengatakan untuk minuman tersedia minuman berbahan rempah-rempah, khas jawa, seperti beras kencur, wedang uwuh, kunyit asam, wedang secang, gula asem, wedang telasri, wedang jahe, wedang rosela, dan lain sebagainya dalam kondisi panas, hangat, maupun dingin.

"Harga untuk minuman khas rempah hanya Rp 8.000 sampai Rp 15.000 saja per gelas. Yang jelas semua serba rempah," imbuhnya.

Seorang pengunjung, Nabila mengatakan cukup terobati rasa kangen dengan makan nasi briyani di RM Tumijah. Dahulu saat umrah mengonsumsi nasi briyani di tanah suci. "Entah kapan lagi ke tanah suci. Mengonsumsi di warung ini bisa cukup mengobati rasa kangen," kata dia. Dia mengatakan mendapat informasi nasi briyani dari sahabatnya, yang juga kangen menikmati nasi Briyani. (Osy)-d



KR-Zaini Arrosyid

Nasi Briyani yang kaya rempah.