MERANCANG KLATEN FASHION FESTIVAL

Komunitas Fadeska Gairahkan UMKM

Sebagaian anggota Fadeska usai sesi pemotretan. KR-Istimewa

SEJAK dibentuk pada Juli 2019, komunitas Fashion Desainer Klaten (Fadeska) senantiasa berusaha mengembangkan diri. Meski dengan fasilitas terbatas, para anggota komunitas tampak bergairah. Mereka benar-benar ingin turut mendongkrak eksistensi para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di wilayah kabupaten yang memiliki jargon 'Bersinar' tersebut.

Setidaknya hal itulah yang disampaikan Astrid Ediati saat ditemui di kediamannya pada Selasa (21/2) lalu. Astrid yang baru saja menjabat sebagai ketua Fadeska, menggantikan ketua sebelumnya (Suji Pamungkas) yang meninggal 8 Januari 2023, mengungkapkan, saat ini Fadeska beranggotakan 20 orang, tujuh di antaranya merupakan anggota baru. "Tidak seluruhnya berprofesi sebagai *fashion designer*. Ada juga perajin penghasil produk kerajinan penyerta fashion, seperti tas, aksesoris dan lain-lain," katanya.

Meski menempati posisi sebagai ketua baru, sebenarnya Astrid Ediati pula pencetus berdirinya Fadeska, lebih dari tiga tahun silam. Sebagai desainer paling senior, perempuan paruh baya ini ingin mendorong para desainer muda yang ada di Klaten untuk bergerak maju dan berkembang. Memberanikan diri lebih eksis, terutama demi semakin mempopulerkan produk-produk wastra khas Klaten, seperti lurik dan batik.

Sebelum Fadeska terbentuk, kebanyakan desainer dari Klaten bergabung dengan asosiasi yang ada di Yogyakarta maupun Surakarta. Astrid Ediati sendiri merupakan anggota Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta.

Gagasan mendirikan Fadeska muncul selepas pergelaran busana yang diselenggarakan Ikatan Wanita Pengusaha Indonesia (Iwapi) Klaten. Dalam event yang disertai dengan bazar itu, selain peragaan busana yang menampilkan karya-karya desainer Klaten, juga pameran produk UMKM. Antusiasme masyarakat ternyata sangat besar. Dari situlah embrio kelahiran Fadeska. Tak berlebihan pula jika Astrid Ediati disebut sebagai *founding mother*-nya.

Sesuai spirit awal, komunitas Fadeska dikelola dan dikuati para desainer muda. Karena itulah susunan pengurusnya terdiri dari figur-figur segar. Astrid sendiri memposisikan diri sebagai penasihat. Sampai akhirnya Suji Pamungkas meninggal pada Januari lalu, posisi ketua (setidaknya untuk sementara waktu) dijabat Astrid Ediati.

Juli mendatang, Fadeska akan memasuki usia yang keempat tahun. Bersamaan dengan ulang tahun Kota Klaten, kini tengah merancang event akbar bertajuk 'Klaten Fashion Festival'. Kegiatan nantinya akan melibatkan setiap *stake holder* yang berkaitan dengan UMKM yang banyak bertumbuh di Klaten.

"Untuk penyelenggaraan Klaten Fashion Festival, kami didukung Dekranasda, Dinas Pariwisata, Dinas Koperasi Usaha Kecil Menengah dan Perdagangan (KUKMP) Klaten," Astrid mengungkapkan.

Untuk menyukseskan program tersebut, seluruh anggota dan pengurus Fadeska semakin meningkatkan soliditas. Sejumlah kegiatan pendahulu pun digulirkan. "Salah satunya, pada pertengahan Maret mendatang kami akan menggelar fashion show bersama dalam acara peresmian gedung Graha Soekarno. Kami juga tengah mempersiapkan lomba bikin motif batik," ujar Astrid Ediati.

Sedangkan pekan lalu, baru saja menuntaskan program yang sudah dirancang sejak November 2022, yakni pemotretan model yang memperagakan busana karya seluruh anggota Fadeska. Yang pasti, dalam perjalanannya, Fadeska akan senantiasa meningkatkan profesionalisme anggota.

"Kami juga tak henti mengedukasi anggota, termasuk kepada para perajin lurik dan batik. Ini penting, agar ke depan setiap produk yang dihasilkan anggota Fadeska benar-benar layak diapresiasi," Astrid memungkasi.

Adapun susunan pengurus Fadeska saat ini. Ketua/Penasihat: Astrid Ediati, Wakil Ketua: Melati Soedjarwo, Sekretaris: Talitha Candra, Witri Anggraini, Bendahara: Khori Widianto, Putri Isna, Humas: Mimi Siska dan Lilly Ammar.

(Linggar Sumukti)

Anggitan Lilly Ammar KR-Istimewa

Busana Talitha Chandra KR-Istimewa

Karya Fenny Ferawati KR-Istimewa

Karya Eni Vi KR-Istimewa

KULINER

RONDE SEKOTENG JAGO SALATIGA

Bertahan Empat Generasi

MENCARI makanan legendaris di Salatiga? Datang saja ke Pasar Raya II di Jalan Jenderal Sudirman. Akan tertemukan ronde sekoteng dan wedang kacang kuliner khas Salatiga.

Legendaris karena makanan ini sudah ada sejak 1964. Lokasinya pun masih abadi, tidak pindah tempat.

Warung Ronde Sekoteng Jago memang ikon bagi Salatiga. Wisatawan luar kota selalu menyempatkan mampir di warung ini. Tak sedikit pembeli yang minta dikirimi via paket karena berada di luar kota.

Ronde sekoteng Jago spesifik. Terbuat dari jahe, gula, ronde besar isi kacang, ronde kecil, sagu delima, kolang-kaling, kacang, agar-agar hijau, agar-agar rumput laut, tangkweh (manisan bligo), manisan jeruk. Kemudian disiram kuah jahe.

Menu khas lain yang sama legendarisnya: ronde sekoteng campur kacang tanah. Bahannya sama dengan ronde sekoteng, hanya kuahnya terbuat dari kacang tanah yang dihaluskan. Di luar ronde, juga tersedia wedang kacang.

KR-Latief Noor

Warung Ronde Sekoteng Jago Salatiga.

Minuman itu menyegarkan. Hangat di badan. Pun mengenyangkan. Bisa dinikmati dalam segala cuaca. Resepnya masih asli.

"Itu warisan Kakek buyut saya. Masih asli, masih dipertahankan," ungkap Airlangga (35), pemilik Warung Ronde Sekoteng Jago Salatiga. Airlangga merupakan generasi keempat ronde sekoteng Jago.

Embrio warung ini berawal dari seorang kakek yang menjajakan wedang kacang pikulan tahun 1950-an. Mangkal di Sukowati, dekat Klenteng Hok Tek Bio dari pukul 09.00-13.00.

Tahun 1964 pindah ke Jalan Jenderal Sudirman, di pinggir jalan. Kaket buyut Airlangga itu tidak hanya jualan wedang kacang, juga distributor jamu Jago. Maka warungnya dinamai Ronde Sekoteng Jago. Ronde sekoteng merupakan menu tambahan selain menu utama wedang kacang.

Usaha tersebut terus berjalan. Tahun 1970-2004 ditangani kakek Airlangga. Kemudian turun waris ke anaknya (ayah Airlangga) dari 2004-2008. Dari 2008 hingga sekarang dikelola Airlangga.

Wedang ronde sekoteng Jago terus menemukan pasar. Puncak populer tahun 2009 setelah dikunjungi Bondan Winarno, dan masuk televisi.

"Dampaknya sangat luar biasa. Jadi banyak yang tahu," papar Airlangga.

Ronde sekoteng Jago menjadi minuman favorit di berbagai hajatan. Airlangga sering menerima pesanan berbagai acara.

Dipertahankan warung ini, kata Airlangga, karena warisan dari buyutnya. Sudah berjalan puluhan tahun sayang jika dilepas. *Nguri-uri* warisan leluhur.

Saat itu lokasi warung berada di pinggir jalan besar. Perkembangan zaman, depan warung dibangun ruko. Akibatnya lokasi Ronde Sekoteng Jago jadi di belakang ruko.

Meski tidak terlihat dari jalan, harus melewati gang, Ronde Sekoteng Jago tetap dicari orang. Lokasi justru mencuatkan nuansa beda. Tenang, nyaman dan eksotis bin klasik.

Kini tak hanya menyediakan wedang ronde sekoteng dan kacang, warung ini juga menyediakan batagor dan mie kopyok.

"Tahun 2000 Ibu saya menambahi batagor," terang Airlangga.

Selain resep asli, karena mengacu mutu, Airlangga sangat mengedepankan bahan-bahan bermutu tinggi.

"Jahe, gula, manisan, yang saya pakai kualitas nomor satu. Bahan 90 persen didapat dari dalam kota. Sisanya dari luar kota, salah satunya tangkweh," tandas Airlangga.

(Latief)-d

KR-Latief Noor

Wedang kacang dan ronde sekoteng: resep asli sejak 1964.

SATE DONAL PAK MIN

Gurihnya Luar Biasa

SELAIN jadah tempe dan slondok renteng, makanan khas Kaliurang yang populer di masyarakat adalah sate donal Pak Min. Buka sejak 2001 hingga sekarang, sate donal Pak Min menjadi ikon lokasi wisata di kaki Gunung Merapi itu.

Sate donal Pak Min sangat khas. Tidak banyak yang menjual. Di Yogyakarta hanya bisa ditemukan di Kaliurang, tepatnya belakang taman wisata. Sajian sate donal Pak Min tak beda sate ayam dan kambing umumnya. Tujuh tusuk sate dilengkapi mentimun, tomat, kobis, dan irisan lombok. Plus bumbu kacang halus.

KR-Latief Noor

Dipanggang setelah dicelup bumbu kopyok.

Rasanya gurih, lezat, dan empuk. Bikin ketagihan. Pelanggan berawal dari sekali mencoba, cocok, akhirnya menjadi pembeli setia.

Banyak yang menyangka sate ini daging bebek, mengacu label 'donal' yang identik Donal Bebek. Ternyata tidak. Parmin (70), pemilik sate donal Pak Min, menggunakan daging entok. "Kok donal? Kalau saya namakan entok tidak gaul. Pandai-pandai mengemas nama agar bikin penasaran. Maka saya pakai nama donal," terang Parmin.

Warga Kaliurang barat ini mengaku tidak menipu dengan penulisan donal. Antara donal dan entok masih satu trah. "Namanya donal pasti di wilayah bebek," katanya.

Menurutnya, cara pembuatannya tidak beda dengan sate-sate lain. Bumbu juga standar. "Hanya saat membakar sate ada bumbu kopyoknya. Bumbu kacang," kata Parmin yang sering mendapat pujian dari para pelanggan.

Karena enak, banyak pelanggan yang meminta Parmin membuka cabang. Namun permintaan itu tidak bisa dipenuhi. Menjual sate donal bagi Parmin adalah hiburan. Kesehariannya *abdi dalem* Pesanggrahan Ngeksigondo Keraton Yogyakarta di Kaliurang, sejak 1987. Bergelar Jogo Ngeksi Utomo.

Menjual sate donal saran anaknya yang tinggal di Kroya Jawa Tengah. Di Tambak Banyumas ada sate bebek. Parmin diminta mencoba. Dituruti, berjalan dan bertahan hingga sekarang. **(Lat)-d**

ROTI UNYIL ESICK BAKERY

Murah Tidak Murahan

ANEKA kuliner produksi rumahan di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) semakin beragam. Salah satunya Esick Bakery. Perusahaan yang berada di Jalan Babadan Gedongkuning Banguntapan Bantul ini memproduksi aneka roti berbagai varian dan harga bersahabat.

Produksi terbaru dan yang menjadi unggulan adalah roti unyil. Roti yang dibanderol dengan harga Rp 2 ribu perbiji ini mengingatkan pada roti unyil yang terkenal di Kota Bogor. Yang membedakan ukurannya.

"Kelebihan roti unyil produksi kami harganya lebih murah dan ukurannya lebih besar. Tetapi roti ini lebih enak karena menggunakan bahan premium," kata pemilik Esick Bakery, Esik Sri Murwani SPdT, saat berbincang dengan *KR*, Sabtu (25/2).

KR-Widyo

Roti unyil: kecil berkualitas.

Alumni jurusan Tata Boga Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) itu menjelaskan, dirinya sudah bergelut di dunia bakery sejak 2007. Mulai awal Februari tahun ini berinovasi membuat roti unyil.

"Alhamdulillah meskipun baru diproduksi setiap hari kami bisa menjual roti unyil sekitar 640 buah. Kami menawarkan 25 varian untuk roti unyil. Mulai dari rasa durian, stroberi, coklat, keju, pisang dan lainnya," tutur Esik. **(Ogi)-d**