

RAKERNAS KE-11 APPMI DI SENGGIGI

Standarisasi Ukuran, Merancang Tendance



Anggota APPMI DIY mengapit ketua APPMI Pusat, Poppy Dharsono.

PERKEMBANGAN bisnis fashion di Indonesia perlu dibarengi adanya standarisasi ukuran. Pernyataan itu disampaikan Gubernur Nusa Tenggara Barat (NTB), Dr H Zulkieflimansyah saat membuka Rapat Kerja Nasional (Rakernas) ke-11 Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (APPMI) di Senggigi, 22 Juli 2023 lalu.

Menindaklanjuti pernyataan tersebut, kini para perancang busana (fashion designer), khususnya para pengurus dan penggerak APPMI di seluruh Indonesia, giat menyosialisasikannya ke seluruh anggota. Rakernas ke-11 yang berlangsung dua hari, 22-23 Juli, mengangkat tema 'Untuk Pelaksanaan Standarisasi Ukuran Busana Indonesia'.

Dalam sambutannya, Gubernur NTB yang akrab disapa Bang Zul, menyampaikan terima kasih kepada Badan Pengurus Pusat Asosiasi Perancang Pengusaha Mode Indonesia (BPP-APPMI) yang telah memilih provinsi NTB sebagai tuan rumah penyelenggaraan Rakernas ke-11. "Saya berterima kasih kepada APPMI yang memilih NTB sebagai tuan rumah acara yang luar biasa ini," ucap Bang Zul yang didampingi istrinya, Hj Niken Saptarini Widyawati seperti dikutip officialwebsite Pemprov NTB.

Rakernas ke-11 APPMI diikuti perwakilan 16 provinsi dari 19 provinsi di Indonesia yang memiliki kepengurusan APPMI. "Total peserta Rakernas mencapai 110 desainer. APPMI DIY datang dengan sepuluh orang dari 13 anggota yang terdaftar," kata ketua APPMI DIY, Sugeng Waskito, saat

ditemui di studionya di Yogyakarta, Jumat (11/8) siang.

Gubernur NTB sangat berharap, dengan hadirnya rakernas ini dapat meningkatkan kualitas standarisasi ukuran maupun kualitas fashion di NTB. Sehingga busana di NTB dapat bersaing di tingkat nasional maupun internasional.

Ketua Umum APPMI, Popy Dharsono mengungkapkan, provinsi NTB memiliki banyak desainer yang mampu menghasilkan karya fashion artistik dan berdayapakai. "Untuk itu standarisasi menjadi faktor penting dalam

meningkatkan kualitas busana di Indonesia," tegasnya.

Kepala Dinas Perindustrian NTB, Hj Nuryanti mengatakan, keseragaman ukuran ini memang harus menjadi perhatian bersama agar ekosistem bisnis fashion tidak terganggu. Saat ini standar yang digunakan antara sesama pengusaha Indonesia berbeda. "Itu akhirnya proses cukup rumit untuk jual beli agar cepat terjual. Kami apresiasi ini karena melibatkan kementerian untuk mengetahui bagaimana ukuran S, ukuran M, ukuran L dan lainnya," ungkapnya.



Foto bersama di area VVIP Sirkuit Mandalika, Lombok.



Seluruh peserta Rakernas ke-11 APPMI di Senggigi.

Dikatakan, hasil Rakesnas ini akan menjadi rekomendasi ke pemerintah pusat.

Poppy Dharsono menambahkan, standarisasi ukuran akan mempengaruhi pola produk turunan dan produktivitas dari pelaku usaha. Tentunya ini sekaligus memberi kekuatan merek produk tekstil Indonesia di mata dunia. Sehingga dunia akan bisa langsung mengenali produk tekstil yang berasal dari Indonesia. Artinya mendukung bisnis fashion lebih berkembang dan maju. "Kami menyadari

pentingnya standarisasi ukuran busana sebagai langkah strategis dalam memperkuat industri mode Indonesia," pungkasnya.

Sementara itu, untuk Rakernas kali ini, sepuluh dari total 13 anggota APPMI DIY turut hadir. Sugeng Waskito menyampaikan sejumlah usulan, di antaranya agar suport dari pengurus pusat terhadap setiap event di Yogyakarta. Termasuk menghadirkan pelatih dari pusat bagi desainer muda di Yogyakarta.

Pada Rakernas lalu juga digelar fashion show. Setiap daerah mewakili dua perancang. "Dari Yogya diwakili Tari Made dan Brahm Italia yang baru saja dilantik sebagai anggota baru APPMI," kata Sugeng Waskito.

Selain mengangkat masalah standarisasi ukuran, Rakernas juga membahas rencana penyelenggaraan dua event besar, yakni Fashion Tendance dan Indonesia Fashion Week. "Fashion Tendance di Yogya rencana diselenggarakan sekitar Oktober. Sedangkan Indonesia Fashion Week digelar setelahnya," Sugeng Waskito menginformasikan.

Yang tidak kalah menarik, Pemprov NTB menjanjikan, sebelum event balap MotoGP Indonesia di Sirkuit Mandalika (16/10) digelar, terlebih dahulu akan dilihat pergelaran peragaan busana yang melibatkan desainer-desainer anggota APPMI.

(Linggar Sumukti)

Grafis : Arko

KULINER

ANGKRINGAN SOR TANDHON BANYU MOYUDAN

Menikmati Soto Bathok di Pinggir Sawah



Soto bathok dan mie ayam goreng.

SIANG yang menyengat membuat perut terasa lapar, juga dahaga berkepanjangan. Cocok sekali kala mampir di soto bathok Angkringan Sor Tandhon Banyu di Padukuhan Kembangan Sumberrahayu Moyudan Sleman. Tepatnya di Jalan Klangan - Tempel, sebelah selatan kantor Kapanewon Moyudan atau perempatan Klampis ke barat kurang lebih 500 meter, tepi sawah.

Sor Tandhon Banyu sebagai *tetenger* agar orang mudah mencari. Agar penikmat soto cepat menemukan.

"Kami memang sengaja memakai nama 'Sor Tandhon Banyu' karena semua orang tahu penampungan air PAM masyarakat di sini sangat terkenal," ujar Mimbar penjaga angkringan, Jumat (18/8).

Pemilik soto bathok Angkringan Sor Tandhon Banyu Niniek Mimbar, istri Mimbar yang setiap harinya berjaga melayani pelanggan.

Mampir di Angkringan Sor Tandhon Banyu, pengunjung tinggal pilih mau duduk lesehan atau meja kursi, sambil menikmati hamparan tanaman padi yang menghijau, atau merahnya cabai siap panen di sawah di hadapan mata.

"Di angkringan ini ada pemandangan alam menarik, bisa buat melepas lelah," tambah Mimbar.

Menu yang tersedia di samping soto bathok, ada mi ayam goreng, mi ayam rebus. Semua hidangan de-

ngan bumbu-bumbu biasa, juga ada tambahan bumbu tradisional buatan sendiri yang hanya untuk hari itu. Artinya, jika bumbu tambahan habis, ya selesai. Baru akan ada esoknya lagi.

"Bumbu rahasia keluarga membuat soto lebih seger dan mi ayam goreng tambah gurih, terasa di lidah," ujar Mimbar.

Minuman yang legendaris teh nasgithel (*panas legi kenthel*), juga ada kopi, susu dan coklat. Tinggal pilih panas atau dingin. Bila ada yang ingin jahe geprek atau wedang uwuh, sere juga tersedia. Aneka gorengan juga ada: tahu, tempe, bakwan, gembus dan kara yang semuanya digoreng dadakan.

Soal harga, pengunjung tidak per-

lu risau, karena semua menu dipathok harga angkringan murah meriah. Soto bathok Rp 7 ribu, mi goreng Rp 10 ribu, mi rebus Rp 7 ribu. Minuman rata-rata Rp 3 ribu, gorengan Rp 1 ribu. Maka yang berkantong pas-pasan tidak perlu waswas mampir di angkringan soto bathok ini.

"Pokoknya harga murah merakyat, pelanggan puas bisa melepas lelah dengan menikmati pemandangan alam," papar Mimbar.

Menurutnya, angkringan ini baru buka Februari 2023. Sebelumnya di hutan wisata Wana Rahayu. Juga Kedai Stante di Desa Wisata Gamplong lima tahun lalu. Jadi yang datang ke sini di samping pelanggan lama, juga pengunjung baru yang setiap hari mampir.

Pelanggan yang datang dari berbagai kalangan: pegawai negeri, kurir online, pelajar dan petani yang pulang atau mau bekerja di sawah. Buka pukul 10.00 hingga 22.00.

Soto bathok Angkringan Sor Tandhon Banyu juga melayani pesanan partai besar dan kecil. Menyediakan tempat duduk lesehan yang mampu menampung 10-60 orang.

"Ke depan atas permintaan pelanggan, kami akan menambah menu yakni penyetan dan bakmi Jawa," tandas Mimbar.

(Sutopo Sgh)-d



Mimbar sedang melayani pembeli.

BAKMI NGIK NGOK LIK MURRY

Langganan Seniman Keroncong dan Beragam Profesi



Murry sedang memasak rica-rica pesanan pembeli.

LOKASI warung bakmi Lik Murry tidak di pinggir jalan raya, namun setiap malam ramai pembeli. Berlokasi di Kampung Suryawijayan, tepatnya timur jembatan Jalan Sugeng Jeroni, masuk gang ke utara 30 meter. Setiap hari menghabiskan tiga ekor ayam.

Dirintis oleh Murry tahun 2012. Selain punya usaha membuka warung bakmi, Murry juga pemain biola keroncong di Yogyakarta dan Jawa Tengah. Karena itu ada pelanggan menyebut warung bakmi Ngik Ngok Lik Murry, penjualnya musisi.

Murry mengungkapkan, ketika mulai membuka usaha warung bakmi 11 tahun lalu kebanyakan pembeli para seniman musik dan penyanyi keroncong Yogyakarta. Kemudian berkembang, pembeli lintasprofesi pecinta kuliner bakmi. Lima tahun terakhir ini, banyak murid Sekolah Menengah Musik (SMM) usai latihan, rombongan jajan bakmi. Ada juga pegawai negeri, wiraswasta, karyawan swasta.

Menuanya bakmi goreng dan rebus, magelangan,

nasi goreng dan rica-rica balungan ayam.

"Untuk rica-rica balungan ayam terbatas. Minuman spesial wedang teh poci nasgithel gula batu, disenangi pembeli," papar Murry yang buka warung pukul 17.00-23.00.

Libur hari Senin. Untuk rekreasi dan latihan keroncong. "Sejak buka 11 tahun lalu hingga sekarang, tetap masih bisa bermain musik keroncong seminggu sekali untuk

ekspresi dan membangun interaksi dengan para pelaku musik dan penyanyi keroncong di Yogyakarta," tutur Murry.

Selama ini sering diborong untuk perhelatan manten, syukuran, ulang tahun, gathering dan acara lain. "Untuk borongan minimal 150 porsi. Peralatan piring dan sendok disediakan yang memborong bakmi," kata Murry.

(Khocil Birawa)-d



Menu bakmi godhog.

KR-Khocil Birawa