JOGJA BALI VIBES' ANGGITAN LIA MUSTAFA

Mengangkat Kearifan Wastra Wotawati

Lia Mustafa (bertopi merah) usai presentasi di Jakarta Convention Centre. KR-Istimewa

EKSPLORASI terhadap kekayaan wastra Nusantara tak henti dilakukan oleh Lia Mustafa. *Fashin designer* senior Yogyakarta yang kini tengah mencoba kearifan Wastra Wotawati.

WotoWati adalah sebuah dusun di Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY). Dusun tersebut kini tengah bersolek agar menjadi kawasan terpadu Desa Wisata bergaya kolosal ala kerajaan Majapahit dan Mataram.

Terletak di lembah aliran Sungai Bengawan Solo Purba, membuat Dusun Wotawati terkenal dengan fenomena matahari terbit yang lebih lambat dari daerah lain, sehingga minim mendapatkan paparan sinar matahari.

Di sini, menurut Lia Mustafa, bermain psikologi warna tentang rasa percaya diri. Dengan ilustrasi penataan bangunan baru, tak gentar dengan sedikitnya cahaya yang menimbulkan efek pudar dan mistis, seolah menciptakan kekuatan tersendiri. "*The Soul Searchers* merasakan romantisme dan indahnya kesahajaan hidup di tempat terpencil," ujar anggota senior Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta tersebut.

Dalam pandangan kreatif Lia Mustafa, *rustic craft* yang dibuat penduduk lokal -dengan teknik dan peralatan sederhana- menjadi inspirasi tersendiri. Tenunan, macrame, ataupun anyaman yang kelihatan masih kasar dan mentah, justru nampak indah saat dijadikan aksen busana.

Merenungi keindahan dan kearifan alam sekitar seolah mampu memulihkan kepenatan emosi The Soul Searchers. Rasa respek dan cinta terhadap alam diwujudkan dengan menerapkan motif-motif bunga dan simbol2 tradisi, lurik dan tenun.

Memanfaatkan ragam wastra yang tersedia, Lia Mustafa mengaplikasikannya dalam sederet larya rancang busana. Karya-karya tersebut kemudian kemudian dipresentasikan dalam event bertajuk 'Spotlight Cultural Fusion' di Assembly Hall Jakarta Convention Center, 12-15 Desember 2024.

Pada pergelaran hari kedua, Lia Mustafa yang membawa brand 'ammalee' mengedepankan tema 'Jogja Bali Vibes' dengan judul 'WotaWati'. Memadukan kearifan wastra nusantara. Wastra dari Gunungkidul dipadu dengan lurik Yogya, tenun Lombok, tenun Endek Bali dan tenun Jepara. Dominan warna merah marun, krem dan abu-abu.

Dalam hal pilihan warna ini Lia Mustafa menyitir Online Etymology Dictionary. Dikatakan, warna merah marun berarti warna merah sangat gelap atau merah tua. Warna merah marun sering digunakan untuk mewakili hal-hal tentang kepercayaan diri, pikiran kreatif, kegembiraan, kekuatan, risiko, gairah, cinta, ambisi, keberanian, dan kehangatan (misterius).

Warna abu-abu adalah warna yang memperlihatkan sebuah keseriusan. Tidak hanya itu, warna abu-abu juga memiliki rasa tanggung jawab. Arti warna abu-abu yang lain juga melambangkan sifat kemandirian.

Sedangkan warna krem, jika disimpulkan secara garis besar punya karakteristik atau sifat yang hangat, nyaman, menyejukkan dan menenangkan.

Yang jelas, lewat pilihan warna-warna tersebut, Lia Mustafa berharap busana-busana yang mengedepankan wastra lokal lebih dapat diterima publik pecinta fashion/wastra. Aplikasi busana semiresmi yang chic dan rancangan yang lebih casualties (ethnic modern), di antaranya tentu dimaksud untuk menjangkau segmen yang lebih luas.

(Linggar Sumukti)

Busana rancangan Lia Mustafa. KR-Istimewa

Tampil chic dan casualties. KR-Istimewa

Cocok untuk 'hangout'. KR-Istimewa

Ethnic modern semi resmi. KR-Istimewa

KULINER

WARUNG SOTO BU YANI KEMBARAN

Selama 40 Tahun Layani Sarapan Pagi

Suasana saat pelanggan menikmati sarapan pagi. KR-Khocil Birawa

WARUNG soto Bu Yani di Kembaran Tamantirto, Kapanewon Kasihan, Bantul, salah satu kuliner legedaris. Bahkan begitu warung dibuka pada pagi hari, sudah banyak pelanggan yang menunggu. Sarapan pagi menikmati soto yang kuahnya panas bikin 'kemepyar'.

Ketika pesan soto, para pembeli bisa mengambil lauk dan camilan gorengan yang disajikan hangat secara prasmanan. Ragam lauk dan camilan di antaranya tempe mendoan, tahu berontak, cakar ayam goreng, ketela goreng, pisang goreng, cemplon dan lainnya.

Pecinta kuliner soto bisa merasakan hangat dan segar sajian soto daging sapi, soto ayam dan soto babat di warung soto Bu Yani yang setiap hari buka sejak pagi pukul 06.00 hingga malam pukul 21.00 WIB. Pemilik warung, Ny Yani mengungkapkan, usaha warung soto sudah berlangsung 40 tahun. Selama merintis usaha dan bertahan hingga sekarang, banyak suka duka dialami. Sempat beberapa kali pindah lokasi. Kali pertama, saat membuka warung soto Bu Yani, di Jalan Bugisan, Kasihan, Bantul. Kemudian pindah jualan di Kasongan, dan dua kali pindah di pinggir Jalan Kembaran Tamantirto. Akhirnya, warung soto Bu Yani pindah lagi lokasi jualan masuk di Kembaran, sekitar 20 meter dari Jalan Kembaran. Meski warung soto Bu Yani sekarang berada di dalam kampung, namun banyak pembeli langganan yang setia datang jadi pelanggan.

Menikmati soto babat, ayam dan daging sapi. Kebanyakan para pembeli langganan keluarga yang jajan pada saat sarapan pagi dan waktu makan siang. "Ketika sore dan malam, banyak pembeli langganan dari lintas profersi. Mulai pegawai negeri, karyawan swasta, pengusaha, mahasiswa hingga kalangan remaja," papar Yani sambil melayani pelanggan yang pesan soto.

Dikatakan Ny Yani, sejak merintis usaha jualan soto hingga sekarang, dirinya tetap mengutamakan citarasa. Tidak berubah, terutama kuah segar tidak begitu kental disajikan panas. Untuk babat, daging sapi dan ayam selalu empuk. Berkaitan soal pelayanan, senantiasa ramah, cepat saji dan tempat duduk yang memadai. Sejumlah karyawan dibagi sesuai dengan tugas masing-masing agar bisa melayani dengan cepat. Ada yang meracik soto, ada yang bertugas membuat minuman dam melayani pesanan pembeli. Karyawan yang bertugas menggoreng berbagai camilan pun ada tersendiri.

Area warung ruang luas sehingga pembeli dapat memilih tempat duduk dan meja sesuai yang diinginkan.

"Yang jelas, sajian soto selalu disajikan dalam kondisi segar dan panas tetap dijaga. Irisan babat, daging ayam, daging sapi semua empuk. Meski para pembeli ramai selalu mengutamakan pelayanan ramah, cepat saji dan tempat duduk nyaman pula," ucap Ny Yani.

Disampaikan pula, ketika libur panjang, hari Jumat, Sabtu dan Minggu dari pagi sudah banyak pembeli keluarga, rombongan yang ingin santap soto sarapan pagi. Bahkan hingga saat santap siang masih banyak pembeli rombongan yang jajan. Kemudian sore hari hingga malam pembeli masih mengalir pula. "Selama ini, pembeli langganan bukan hanya warga Bantul, namun banyak pecinta kuliner yang langganan," ujarnya.

Salah seorang pelanggan, Firly mengaku sudah menjadi pelanggan warung soto Bu Yani sejak masih jualan di pinggir Jalan Kembaran. "Saya senang makan gorengan dan camilan yang disajikan hangat secara prasmanan sesuai selera. Sambil menunggu pesanan soto dan minuman dapat merasakan gorengan tempe mendoan dan camilan lainnya," kata Firly usai bersantap di warung soto Bu Yani. **(Khocil Birawa)**

Pelanggan memilih gorengan secara prasmanan. KR-Khocil Birawa

Menu soto Bu Yani. KR-Khocil Birawa

Kailan Kaya Nutrisi

SALAH satu sayuran yang kini makan populer di resto resto adalah kailan. Sekilas mirip sawi, namun daun dan batangnya terlihat lebih kokoh dan tebal. Rasanya juga khas, enak enak pahit sedikit.

Kailan juga dikenal kaya nutrisi. Healthline.com menyebutkan, sayuran ini mengandung antioksidan, serta vitamin C, K, dan A yang penting untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menurunkan kadar kolesterol dan memperkuat tulang.

Untuk menjaga kandungan nutrisi kailan, diperlukan teknik memasak yang tepat agar teksturnya tetap lembut dan warnanya tetap cerah.

Kailan dikenal memiliki tekstur yang lebih keras dibandingkan sayuran hijau lainnya.

Untuk mengolahnya, rebus terlebih dahulu di air mendidih selama beberapa detik hingga daunnya terlihat lemas.Setelah direbus, segera pindahkan kailan ke wadah berisi air es.Untuk menghentikan proses memasak agar warna hijau kailan tetap cerah dan tekstur empuknya terjaga.

Air es juga membantu kailan tidak terlalu matang saat dimasak lebih lanjut, sehingga nutrisinya tetap optimal. Gunakan api besar saat mengolah. Masak kailan dalam waktu singkat untuk menjaga tekstur dan nutrisinya. Memasak terlalu lama dapat membuat warna kailan pudar dan gizinya hilang.

Tinggi Kandungan Vitamin C

Dalam penelitian yang dilakukan Scientific World Journal, menunjukkan kailan memiliki kandungan vitamin C yang tinggi, bahkan 4,5 kali lipat dibandingkan bayam. Kailan merupakan salah satu sumber vitamin C terbaik di dunia. Secangkir kailan mentah mengandung lebih banyak vitamin C daripada sebuah jeruk utuh.

Laman Orami menyebutkan, Kailan merupakan sumber mineral yang baik dan kandungan kalsium nabati dan nutrisi yang penting untuk kesehatan tulang serta berperan penting dalam semua jenis fungsi tubuh. Bagi yang sedang diet, baik mengkonsumsi kailan karena merupakan salah satu sayuran yang dapat membantu penurunan berat badan. Kailan yang rendah kalori memberikan rasa kenyang lebih lama.

Kandungan air dalam kailan memiliki kepadatan energi yang rendah, sehingga membantu penurunan berat badan. Juga mengandung protein dan serat, dua nutrisi penting dalam menurunkan berat badan. Olahan kailan yang paling populer adalah ditumis.

Tumis Kailan:

Bahan: -Kailan,-Bawang putih cincang -Saus tiram, -Kaldu bubuk, -Gula pasir, Merica, Garam secukupnya

Cara Memasaknya:-Potong mailan sesuai selera -Eebus sebentar dengan garam, siram air es -Tumis bawang hingga kekuningan -Masukkan kailan, kaldu bubuk, saus tiram, merica, garam. -Koreksi rasa - Masak 4 menit. Olahan tumis kailan juga bisa dikombinasikan dengan bahan lain, misalnya irisan tipis daging sapi atau ayam, bisa juga dengan aneka jamur. **(Fia)**

Sayur tumis kailan. KR-Hanik Atfiati