

MENYONGSONG JOGJA FASHION WEEK 2024

Diikuti 200 Desainer Nasional dan Manca



Koleksi Gee Batik



Tampil anggun dengan busana batik.

PERHELATAN bagi insan pecinta fashion (mode) siap kembali digelar. Kali ini, Jogja Fashion Week (JFW) 2024 yang merupakan edisi ke-19. Event akbar yang diinisiasi Dinas Perindustrian dan Perdagangan (Disperindag) Yogyakarta ini akan dilaksanakan di Jogja Expo Center (JEC) pada 22 hingga 25 Agustus 2024. Mengangkat tema 'Fusion Fashion'.

Ketua Asosiasi Pengusaha dan Perancang Mode Indonesia (APPMI) Yogyakarta, Sugeng Waskito menyampaikan, JFW edisi ke-19 ini akan diikuti sekitar 200 desainer nasional dan dari manca negara. Mempresentasikan tidak kurang dari 600 outfit. Setidaknya sudah tercatat ada tiga desainer dari Australia yang akan menampilkan karya-karya mereka pada saat *opening*

ceremony.

"Dari target 200 peserta, saat ini sudah 95 persen yang memastikan keikutsertaan," kata Sugeng Waskito saat ditemui di butiknya, Rabu (26/6).

Selain dari Yogyakarta, kepesertaan desainer juga datang dari berbagai daerah, seperti Surakarta, Semarang, Surabaya, Bandung, Lampung, Jakarta dan lain-lain. Tidak setiap peminat langsung diterima, karena menurut Sugeng Waskito ada kurasi untuk menilai kelayakan karya juga sederet perancang busana senior Yogyakarta yang selama ini menjadi mitra APPMI. Di antaranya Dadang Koesdarto, Ninik Darmawan dan Ramadhani

Abdulkadir.

Nantinya fashion show dibagi menjadi dua sesi. Sesi sore dan sesi malam. Khusus untuk sesi malam berbayar. "Pada setiap malam selama penyelenggaraan JFW, akan ada guest designer dari Jakarta. Yang sudah mengonfirmasi kehadiran adalah Poppy Dharsono, Itang Yunaz, Ali Kharisma dan Musa Widiatmodjo," ujar Sugeng Waskito.

Selama penyelenggaraan JFW, pada venue perhelatan juga digelar pameran dan penjualan produk dari para desainer dan pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM). "Tersedia 200 booth untuk memajang atau mendisplay karya-karya mereka," katanya.

Sementara itu, dalam rilis yang dibagikan oleh panitia

dipaparkan bahwa JFW merupakan satu kesatuan rangkaian acara fashion berupa peragaan busana, pameran, edukasi, lomba dan hiburan. Kesemuanya menjadi media komunikasi dan interaksi antara pelaku usaha dibidang Fashion (B to B), serta menjadi media transaksi antara pelaku usaha dengan konsumennya (B to C), sehingga terjalin komunikasi ekonomi yang baik dan kontinyu.

Selaras dengan peta jalan Jogja Fashion Dunia tahun 2024, yaitu Conscious Fashion in Archipelago, tahun 2024 ini JFW mengangkat tema Fusion Fashion, yang menggambarkan konsep penyatuan atau perpaduan elemen-elemen yang berbeda dalam dunia fashion. Ini mencerminkan ide bahwa fashion tidak terbatas pada satu gaya atau satu budaya. Tetapi merupakan hasil dari kolaborasi antara berbagai inspirasi, tradisi dan tren.

Makna dari Fusion Fashion ini dapat dijabarkan secara selaras dengan peta jalan Jogja Fashion Dunia sebagai

perpaduan integrasi budaya, kreativitas tanpa batas, harmoni visual dan sentuhan modern.

Tentu saja JFW 2024 bersikap terbuka. Melibatkan seluruh asosiasi fashion dan setiap stake holder. Di antaranya APPMI, IFC, API, JFD, serta OPD Dinas di Daerah Istimewa Yogyakarta dan Kabupaten Kota, seperti Dinas Pariwisata, Dinas Kebudayaan, Dinas Koperasi & UKM.

Sebagai pelaku industri fashion, Sugeng Waskito berharap, JFW yang tercatat sebagai event fashion show tertua di Indonesia dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan dan semakin mendunia. Selaras dengan jargon 'Jogja Fashion Dunia'. Senantiasa menghadirkan tren fashion global.

(Linggar Sumukti)



Menampilkan karya inovatif.

KR-Istimewa

KULINER

WARUNG ANGKRINGAN 'MAK NYAK' KARANGJATI

Jajakan Beragam Sayur dan Lauk Pauk



Suasana pembeli di warung angkringan 'Maknyak Karangjati'.

KR-Khocil Birawa

WARUNG angkringan 'Mak Nyak' di Karangjati, Tamantirto, Kasihan Bantul setiap hari ramai pembeli. Karena warung angkringan milik Sugiyono yang sehari-hari akrab dipanggil Pak Sugek ini, selain menjual beragam minuman ala angkringan, juga menjajakan berbagai sayur dan lauk pauk yang dapat memberi alternatif pembeli sesuai selera. Aneka sayur oseng pepaya, oseng terong, oseng lompong, oseng daun pepaya, sayur lodeh, mangut lele, rica-rica ayam, bakmi bihun. Kemudian lauk pauk ada ikan bandeng, ayam goreng, telur dadar/ ceplok, lele goreng, tahu bacem, tempe bacem dan gorengan lainnya. Warung angkringan 'Mak Nyak' yang menjajakan berbagai sayur dan lauk pauk, selama ini ketika buka sore mulai jam 16.00 WIB, pembeli langganan sudah banyak yang jajan untuk santap sesuai selera. Selain yang disantap di

warung, juga banyak pembeli mengalir terutama ema-ema yang membeli lauk dibungkus sesuai selera untuk disantap bersama keluarga. Untuk teknis pelayanan ada pembeli yang mengambil sayur dan lauk secara prasmanan, sebagian pesan yang diambikan sesuai selera. Suasana pembeli keluarga langganan sayur dan lauk pauk mulai ramai pukul 16.00 hingga pukul 20.00 WIB, biasanya untuk saat santap malam bersama keluarga. Sugiyono mengungkapkan, selama ini pembeli langganan yang jajan santap di warung sambil santai selain warga sekitar Karangjati, Kasongan, Bangunjiwo dan sekitarnya, juga banyak pembeli rombongan seniman perupa, pemusik dari Yogyakarta. Selain itu, pegawai swasta pulang bekerja sore banyak pula yang mampir jajan santap di warung. Kalau pembeli langganan yang

hangat pula. Bagi pembeli langganan lama jajan sudah seperti keluarga, suka mengambil nasi, dan memilih sayur, lauk pauk sesuai selera," papar Sugiyono, sambil menunjukkan berbagai sayur dan lauk pauk yang disajikan. Dikatakan Sugiyono, mengenai warung angkringan 'Mak Nyak' ini, justru yang memberi nama dari para pembeli karena ketika pesan atau mengambil menu makan memanggil bakule Mak Nyak seperti dalam sinetron Si Doel Anak Sekolahan yang ditayangkan di televisi swasta itu ada tokoh ibu yang dipanggil Mak Nyak. "Sehingga, tidak sengaja pada perkembangannya warung makan yang mulai jualan di warung tahun 2003 ini, dikenal warung angkringan Mak Nyak," terang Sugiyono sambil tertawa. Warung angkringan 'Mak Nyak' ini, lanjut Sugiyono, menggunakan konsep jualan ala angkringan yang

ditambah dengan menjajakan aneka sayur dan lauk pauk terutama masakan Jawa. Kemudian pembeli ketika jajan disantap di warung bisa memilih hidangan dengan lauk pauk, sayur dan minuman sesuai selera yang sekaligus dapat duduk santai ngobrol bersama. "Karena itu, suasana jajan ala angkringan, namun hidangan yang disajikan layaknya jajan di warung makan dengan menjajakan sayur dan lauk pauk yang variatif," imbuh Sugiyono. Pembeli langganan Sumardiyanto menjelaskan, suka langganan jajan di warung angkringan 'Mak Nyak' karena nasi disajikan hangat, menu sayur dan lauk pauk lengkap bisa mengambil sesuai selera. Bahkan hampir semua sayur dan lauk pauk yang disajikan sudah pernah disantap pula. Kemudian lokasi warung di pinggir jalan, dan tempat duduk kursi dan meja berbahan kayu nyaman dan santai. "Saya suka sayur lodeh, oseng kates dan lompong. Kalau lauk mangut lele dan rica-rica ayam. Untuk minuman biasanya pesan wedang tape, dan teh nasgithel (teh panas legi kenthel). Saya langganan bersama keluarga dan sering ajak teman-teman makan di warung angkringan Mak Nyak sejak tahun 2010, awalnya diajak jajan oleh teman. Akhirnya, terus menjadi pembeli langganan setia hingga sekarang ini," cerita Sumardiyanto, warga Jalan Bantul. (Khocil Birawa)



Garam vulkanik yang gurih alami.

KR- Hanik Attiati

Garam Vulkanik Lebih Alami dan Gurih

MENINGKATNYA kesadaran pola hidup sehat, berawal dari pemilihan bahan baku makanan dan bumbu. Salah satu bumbu dapur yang paling banyak digunakan adalah garam. Garam vulkanik, kini banyak digunakan. Tak hanya pada masakan, namun juga pada pembuatan kue. Garam ini memiliki rasa asin yang kuat serta gurih, sehingga pemakaian seperlunya saja.

Garam vulkanik, telah lama dikenal memiliki kandungan mineral alami yang tinggi. Diproses secara tradosional, tanpa zat pemutih dan bahan kimia. Juga dikenal sebagai garam yang bebas polusi, tidak mengandung merkuri dan timbal. Kelebihan lainnya, garam vulkanik kaya mineral alam yang dibutuhkan tubuh. Di antaranya mengandung natrium, chloride, potasium, calsium, sulfat, fospor, magnesium, zinc.

Penyedap Alami

Dalam dunia kuliner, terutama masakan sehat, garam vulkanik digunakan sebagai penyedap alami. Banyak digunakan pada masakan yang dipanggang atau diasap. Garam vulkanik memberikan aroma rasa yang lebih mendalam.

Garam vulkanik juga dipakai sebagai penyedap di bagian akhir, yaitu ditaburkan di atas masakan. Merupakan sentuhan akhir untuk mendapatkan rasa dan tekstur yang lebih baik

Manfaat Kesehatan

Bagi kesehatan tubuh, garam memiliki banyak peran penting. Di antaranya menjaga produksi hormon tiroid. Laman alodokter.com menyebut, kekurangan yodium yang terkandung dalam garam membuat tubuh tidak dapat memproduksi hormon tiroid dalam jumlah yang cukup. Kekurangan hormon tiroid bisa menyebabkan pembesaran tiroid, konstipasi, kelelahan, hingga sulit berkonsentrasi.

Manfaat lainnya, memelihara keseimbangan cairan dalam tubuh. Garam mengandung natrium yang berfungsi menahan cairan dalam sel-sel tubuh, sehingga terhindar dari dehidrasi.

Kandungan sodium pada garam berperan dalam menjaga fungsi saraf dan otot tubuh. Selain itu, larutan garam dan air hangat bisa jadi obat kumur untuk mengatasi sakit tenggorokan, menghilangkan rasa gatal, mengurangi pembengkakan, juga mengurangi sakit akibat radang gusi. (Fia)



Ikan bandeng goreng salah satu menu favorit.

KR-Khocil Birawa



Beragam sayur dan lauk pauk diujakan di warung angkringan Maknyak.

KR-Khocil Birawa