

MENIKMATI 'SENJA' ALA WENING ANGGA

Kembali ke Alam dan Ramah Lingkungan



Wening Angga

Wening Angga di tengah model yang memeragakan karyanya pada Festival Batik 2022.

PENCIPTAAN karya busana senantiasa hadir dan mengalir, seolah ingin terus memanjakan para pecinta fashion. Itu sebab, dalam tiga pekan terakhir Wening Angga rela meluangkan waktu, pikiran dan tenaga untuk mempresentasikan karya-karyanya di tiga event berbeda. Terhitung selepas Jogja Fashion Week 2022 di Jogja Expo Center pada Agustus lalu, Wening Angga nyaris tak punya jeda. Ia langsung mempersiapkan diri untuk mengikuti Indonesia International Modest Fashion Festival (IN2MOTIONFEST) 2022, menyemarakkan Indonesia Sharia Economic Festival (ISEF) keenam yang dihelat di Assembly Hall Jakarta Convention Center Senayan, 5-9 Oktober.

Sesuai tema yang dicanangkan, 'Local Product, Global Look', modest fashion yang dipresentasikan dalam event tersebut mengangkat kearifan lokal yang kental dengan wastra dan kain lokal Indonesia. Sangat selaras dengan karya-karya produksi Wening Angga yang selama ini mengusung spirit keindonesiaan. Antara lain ditandai dengan keseriusannya menggarap batik dan

ragam wastra dari seantero nusantara. Sejak awal, penyelenggaraan



Paduan batik dan wastra.

IN2MOTIONFEST 2022 didesain sebagai etalase produk-produk fashion dan aksesoris muslim (modest) unggulan Indonesia yang inovatif dan siap untuk merambah pasar global. Keragaman produk yang ditampilkan 163 desainer peserta festival meliputi *ready to wear deluxe & street wear, office wear & cocktail wear* dan *evening wear* (baju pesta/formal) yang syar'i.

Dalam kesempatan tersebut Wening Angga menjabarkan konsep desain yang terinspirasi salah satu 'keajaiban dunia', yakni Candi Borobudur. Masih berkolerasi dengan konsep desain sebelumnya, yang dipergelarkan dalam Jogja Fashion Week 2022, rancangan kali ini dilabeli tema 'Senja'.

"Kenapa saya beri tema 'Senja', karena dalam pandangan saya, bentuk bangunan Candi Borobudur dengan deretan stupa-stupa yang melingkar, terlihat sangat indah pada sore atau senja hari," ucap Wening Angga dalam perbincangan dengan KR, Selasa (25/10) lalu.

Penjabarannya untuk konsep modest wear, teraplikasi dalam paduan warna-warna orange, cream dan biru navy. Dikatakan, mixing warna-warna soft membuat warna menjadi lebih cantik alami dan terlihat *look* yang unik, *ready to wear deluxe*.

Wening Angga menyebutkan, konsep desain yang dihidirkannya kali ini terinspirasi style kembali ke alam (*back to nature*). Gaya hidup yang lebih mendekati kepada alam, dibandingkan kecanggihan dan peradaban. "Ketulusan, alamiah, menjadi sesuatu yang sangat intens saat ini. Konsep <P> pun sudah mulai diterapkan hingga menjadi kebutuhan," paparnya.

Konsistensi <P> pada produksi busana, salah satunya penggunaan bahan katun yang ramah lingkungan. Hal ini tentunya sebagai bentuk support terhadap program sustainable yang perlahan secara konsisten berjalan. Menurut



Elegan dengan modest wear.

pemilik brand Wening's Line tersebut, katun dan rayon merupakan bahan yang ramah lingkungan dan mudah didaur ulang. Sedangkan proses proses yang digunakan pun menerapkan konsep *zero waste sustainability*.

Untuk menggambarkan kecintaan terhadap keanekaragaman wastra Indonesia, diwujudkan dalam penggunaan bahan etnik, yaitu batik tulis megamendung, batik tulis warna alam, batik cap Cirebon, tenun lurik Yogya, tenun lurik Nusa Tenggara Timur, serta tenun Baduy. Bahan-bahan tersebut oleh Wening Angga dipadu-padankan hingga menjadi modest fashion yang feminin *dramatic* namun aplikatif.

Usai mempresentasikan karya-karya di IN2MOTIONFEST, Wening Angga juga tampilan enam outfit pada Festival Batik di Jogja Expo Center pada hari pertama penyelenggaraan, 19 Oktober lalu. Berikutnya mengikuti Malang Fashion Week 2022 pada 27 Oktober.

(Linggar Sumukti)



Usai presentasi pada IN2MOTIONFEST di Jakarta Convention Center.

KULINER

SEJAK 47 TAHUN LALU

Wedang Kacang Ijo Kapuran Legenda Semarang

SEMARANG tak akan habis dikupas dunia kulinernya. Kali ini yang akan saya kisahkan adalah hal Wedang Kacang Ijo yang ada sudah sejak 47 tahun lalu. Nama warungnya Wedang Kacang Ijo Kapuran, di Jalan Kapuran Jagalan Semarang Tengah.

Wedang Kacang Ijo ini, bukan sembarang wedang seperti yang banyak di jual di warung-warung. Ka-

cang ijonya empuk bagai dipresto. Wedangnya pun terbuat dari santan yang gurih dengan manis cuku-pan tak membuat teng-gorokan neg.

Selain Wedang Kacang Ijo, juga ada Wedang Kacang Tanah dan Wedang Duren yang bisa dicampur dengan ketan. Pemilik warungnya adalah Sriyati. Dia adalah pewaris kedua setelah kali pertama dibu-

ka oleh bapaknya di tahun 1975.

Dari dulu hingga sekarang, yang dijual masih tetap Wedang Kacang Ijo, Kacang Tanah dan Wedang Duren. Meski wedang disajikan dalam keadaan panas atau hangat dalam mangkok, namun Sriyati juga melayani pesanan dingin dengan di-campur es.

Semua wedang ini di-

banderol Rp 8000 per mangkok, baik disajikan panas maupun campur es. Sedangkan makanan pendamping banyak sekali ragamnya. Ada lunpia khas Semarang isi rebung, udang dan telur, tahu dan tempe bacem, tahu isi rebung, pisang caramel, martabak, pisang goreng, bakmi goreng hingga bakcang. Nah untuk bakcang ini tak perlu diragukan kehalalannya. Bakcang yang dijual di sini berisi daging ayam cincang, bukan daging babi seperti pada umumnya.

Untuk makanan yang dijual pun cukup terjangkau oleh kantong pelajar. Harganya kisaran Rp 3.000 hingga Rp 10.000. Untuk menyantapnya, bisa disantap langsung atau dipotong-potong dan ditaruh di piring dengan dibubuhi saus tomat atau saus ebi ala lunpia.

Nah sekarang yang penasaran dengan cita rasanya bisa saja singgah ke Jalan Kapuran dan menemukan warung Kacang Ijo Kapuran yang legendaris ini. (Chandra AN)-f



Wedang duren campur ketan.



Wedang kacang ijo yang empuk.

KR-Chandra AN



Wedang Kacang Tanah.

KR-Chandra AN



Udang telur goreng.

KR-Chandra AN

Camilan Chuikaoso

CHUIKAOSO, merupakan camilan khas medan yang kini makin populer. Taburan wijen membuat kue ini semakin nikmat disantap.

Bahan :

- 250grm terigu kunci biru
- 75 gr gula pasir butiran kasar
- 100 ml minyak sayur/goreng
- 1 butir kuning telur
- 50 gr butter triangle
- 1/4 sdt baking powder
- 1/2 sdt soda kue
- garam secukupnya
- Topping : wijen dan almond slice (dipanggang sebentar sampai setengah matang)

Cara Membuatnya :

* Larutkan soda kue & baking powder ke dalam 2 sdm air (nanti yang dipakai hanya 1

sdm)
* Campur semua bahan, Aduk rata hingga menjadi adonan yang bisa digulung.
* Ambil sedikit adonan bulatkan sampai bulat, lalu tekan hingga pipih dengan botol kecil saat pipih kan adonan,

alasi dengan kertas minyak biar tidak nempel.

* Oles langsung dengan olesan kuning telur taburi topping.

* Panggang dengan oven suhu 140°C api atas bawah hingga matang. (Ati)-f

