

'SINGLE FIGHTER' MENGASUH 'HASOE ANGELS'

Tampil Menghibur dengan Tema Unik



Hasoe Angels dengan latar kepadatan penonton di lapangan.

PUBLIK penggemar pentas musik dangdut tentunya tidak asing lagi dengan 'HaSoe Angels'. Salah satu kelompok entertainer yang dihulubalangi Hadi Soesanto dan berbasis di Yogyakarta. Resmi mempublik sejak 2007, hingga kini terus dan semakin berkibar. Menghibur dangdutmania di seantero nusantara dan bahkan menyeberang ke manca negara. Disebut kelompok karena HaSoe (singkatan dari nama Hadi Soesanto) tak pernah naik panggung sendirian. Ia selalu dikelilingi tiga, lima, tujuh atau sembilan penyanyi cantik dan seksi (HaSoe menyebutnya proporsional). Bahkan, pada suatu waktu, pria kelahiran 25 Mei 1968 ini pernah memanggungkan 54 dan 69 angels (penyanyi) sekaligus untuk memenuhi permintaan klien (penanggap).

Kendati selalu hadir bersama para angels, sejatinya HaSoe seorang 'single fighter'. Dalam artian, tidak ada manajer, asisten atau personel apa pun yang

membantu meringankan pekerjaannya. "Semua saya tangani sendiri. Mulai dari mengurus job kontrak, calling penyanyi, menyiapkan dan membawa piranti pertunjukan, bahkan memesan kamar hotel dan mencari kendaraan," kata musisi yang sesungguhnya juga seorang senirupawan/pelukis itu dalam perbincangan santai dengan KR pada Rabu (1/2) siang.

Pada kenyataannya HaSoe justru menikmati 'kesendiriannya' dalam mengasuh sembilan angels yang ada sekarang. Tak pernah terbersit keinginan untuk melebarkan sayap, semisal membentuk atau bergabung dengan manajemen artis. "Tidak. Menurut saya, saat ini saya sudah berada di zona nyaman," katanya.

Lebih jauh HaSoe menuturkan, sebelum membangun brand HaSoe Angels, dirinya pernah bergabung dengan kelompok musik campursari.

Setelah dua tahun berjalan, dirinya memutuskan keluar dan membangun sendiri 'kerajaan musiknya' dengan bermodalkan sebuah electone. HaSoe mengawali penjelajahan dengan bermain di klub malam atau pementasan yang bersifat private.

Konsep bermusiknya pun jelas, solo electone, kecuali ada request dari pemberi job untuk menambahkan alat musik lain, semisal ketipung atau gendang. Tanpa pesanan khusus, tetap single electone. Karena menurut HaSoe, teknologi sampling bisa di-setting untuk memasukkan unsur musik lain melalui electone. Begitu fasihnya HaSoe dalam penguasaan alat musik pencet itu, hingga



Hadi Soesanto berpose mengendarai jip tentara.



Hadi Soesanto berkuda zebra di Vietnam.

dirinya menambahkan gelar satire sebagai 'Sarjana Electone' (SE) di belakang namanya. Padahal, sesungguhnya Hadi Soesanto adalah sarjana seni rupa prodi seni lukis lulusan Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta.

Kalau hanya bermain musik mengiringi penyanyi, tentu tidak istimewa. Itu bukan marwah HaSoe. Karena pemusik asli Jember ini sejak awal memproklamirkan, HaSoe Angels harus tampil beda. Gagasan yang muncul adalah mematok tema unik dalam setiap performance. Mulai dari dirinya sebagai

HaSoe. "Ya, kami seperti satu keluarga besar," ucap HaSoe.

Dalam merekrut dan 'mendidik' para angels, HaSoe punya standard tertentu. Selain calon angel mesti berpenampilan proporsional, juga wajib mengikuti 'protokol' yang ditetapkan. Amsal, untuk jadwal latihan atau hendak berangkat ngejob tidak boleh ada yang datang terlambat. Jika telat, disetrap jalan jongkok. "Kalau ada yang datang terlambat, yang bersangkutan sudah menyadari. Begitu masuk rumah, langsung jalan jongkok," ujarnya.



Mengenakan kostum bertemakan Imlek.

bos di belakang electone, hingga para penyanyi yang ditampilkan, berdandan sesuai tema pertunjukan. Misalnya mengangkat tema rumah sakit. HaSoe berdandan ala dokter, sedangkan para angels berkostum perawat. Saat menyambut tahun baru Imlek, kostumnya pun menyesuaikan.

Hubungan Hadi Soesanto dengan para penyanyinya juga terbilang unik. Mereka punya panggilan sayang 'Kung' kepada HaSoe, untuk menunjukkan rasa hormat dan keakraban. Sebelum berangkat memenuhi panggilan job, para angels berkumpul di rumah HaSoe di kawasan Gamping, Sleman. Selain briefing, juga mengakrabkan dengan keluarga

Sesungguhnya HaSoe memberi kebebasan terhadap para angels. Andai mereka tidak suka dengan cara kerja yang diterapkan bisa keluar. Faktanya hampir tak ada yang komplain, mengingat bekerja bersama HaSoe relatif lebih berkepastian. Dalam arti jadwal manggung konsisten, honorarium juga lebih menjanjikan. Belum lagi jika ada job dari manca negara. Setidaknya HaSoe pernah diundang menghibur para Tenaga Kerja Indonesia (TKI) di Jepang (dua kali), di Taiwan dan Hongkong.

"Sebenarnya saya termasuk rewel dalam memilih penyanyi, tetapi semua itu demi kebaikan bersama," pungkas ayah dua anak tersebut. (Linggar Sumukti)

KULINER

SOP AYAM NDESO

Disantap di Bawah Dua Bukit

LOKASI di bawah bukit. Pelosok. Namun sop ayam ndeso tetap diburu pembeli. Tak hanya dari wilayah sekitar, juga dari luar kota.

Sop ayam ndeso memang fenomenal. Selain lezatnya, juga lokasinya yang sangat nyaman. Tenang. Damai. Sop ayam ndeso tersedia di Kopi Pereng & Sop Ndeso di Dusun Pereng Wetan Pereng Prambanan Klaten. Di bawah Bukit Dawangsari Prambanan. Tepatnya di bawah Hotel Amaranta dan Spot Riyadi Prambanan. Di belakangnya (utara) terhampar Bukit Cilik Prambanan.

Meski terkesan sederhana, sop ayam ndeso yang dirintis Ari Wibowo (42) dan Handoko (53) ini sangat spesial. Bukti empiris, banyak pelanggan yang sengaja datang ke Pereng Prambanan Klaten demi menikmati sop berbahan ayam kampung ini.

"Kuahnya sangat segar, bumbunya juga terasa sekali. Tidak sekadar kuah. Minimal seminggu sekali pasti ke sini, menyantap sop ayam ndeso ini," ungkap Listiani, sosialita yang tinggal di Jalan Magelang Sleman Yogyakarta.

Handoko tak menampik bi-



KR-Latief Noor

Sop ayam ndeso dan sop pecok paling pas ditemani tempe garit.

la sop ayam ndeso jadi primadona. Karena diolah serius dan maksimal. Tidak pelit bumbu. Juga memakai ayam kampung asli.

"Dalam sop itu ada kentang goreng tipis, wortel, kacang polong, dan seledri. Konsumen sangat suka," terang Handoko yang juga menyediakan sop pecok dan sop sapi.

Meski masih satu frasa, kuahnya tersendiri. "Yang sop sapi, kuah juga dari sapi. Sebaliknya, sop ayam kaldu dari ayam, tidak ada unsur sapi," beber Handoko.

Dipilihnya ayam kampung juga bukan tanpa alasan. Menurut Handoko, kon-

sumen kuliner sekarang tidak hanya mencari makanan yang enak dan unik, juga



KR-Latief Noor

Sambal terasi mentah plus lele goreng.

menyehatkan. Dengan ayam kampung, lebih aman dan menyehatkan.

"Kalau untuk menu rica-rica ayam, sengaja pakai ayam potong," tambahna.

Pelengkap sop ayam ndeso adalah tempe garit goreng. Tempe daun khas Kopi Pereng & Sop Ndeso benar-benar enak. Tak mengherankan bila tempe garit goreng menjadi pelengkap utama. Pasangan ideal sop ayam ndeso.

"Tempe gorengnya juga bikin kangen. Beda dengan tempat lain. Jadi pasangan pas menyantap sop ayam kampung," komentar Soni pelanggan Kopi Pereng & Sop Ndeso asal Solo.

Di luar menu ikonik itu, Ari Wibowo juga menyedi-

utama.

Karena terkenal, sop ayam ndeso sering dipanggil keluar di berbagai acara. Lingkungan Kopi Pereng & Sop Ndeso yang hijau alami, bikin betah konsumen.

Beberapa komunitas sepeda dan hash, menjadikan tempat ini pangkalan. Dan sop ayam ndeso sebagai tujuan utama bersantap.

"Pengunjung senang berlama-lama di sini. Karena view

depan dan belakang sangat indah dan tidak ada di tempat lain. Apalagi kalau pas malam bulan purnama, bagus sekali. Menyantap makanan di outdoor," papar Ari. (Lat)-f

AYAM WOKU KOMBINASI SAYUR TUMPANG Rasanya Unik dan Nagih



Ayam woku dan sayur tumpang.



KR-Latief Noor

BAGAIMANA bila makanan dua daerah dikombinasi dalam satu sajian?

Ada baiknya mencicipi ayam woku plus sayur tumpang kreasi Omah Singo Resto. Menu khas tersebut sedang diminati pengunjung resto yang terletak di Gunung Wangi Dusun Bangkel Srimulyo Piyungan Bantul Yogyakarta itu.

Ayam woku merupakan makanan khas Sulawesi Utara. Sedang sayur tumpang identik Kota Solo. Pengalaman para penikmat makanan kolaborasi ini, rasanya unik, lezat, dan menagih. "Dua itu sedang viral. Disukai para penyuka kuliner. Banyak yang kembali ke sini demi mencicipi menu itu," terang Sulistiana Nurawati, pemilik Omah Singo.

Disediakannya ayam woku, kata Listy, karena Omah Singo punya ahli masak asal Manado, Chef Tina, yang sudah terbiasa membikin masakan legendaris tersebut. Namun menurut Listy, ayam woku olahan Omah Singo ada perbedaan dengan aslinya. "Ada penambahan dan pengurangan sesuai kebutuhan dan selera," papar perempuan berusia 55 tahun itu.

Ayam woku Omah Singo istimewa. Bumbunya banyak sekali. Pengolahannya, ayam dipanggang terlebih dulu. Setelah itu baru diungkep. Dengan cara itu ayam tidak hancur. Bumbu juga lebih merasuk.

"Bumbunya brambang, bawang, merica, jahe, garam, cabe, loncang yang banyak," ungkap Listy.

Untuk sayur tumpang, Listy memilih yang ala Solo. Menurutna, sayur tumpang identik tiga daerah. Kediri, Boyolali dan Solo. "Kalau Kediri, kuah sayur tumpang kental, diberi maizena. Boyolali tidak terlalu kental. Sedang yang dari Solo kuah agak encer. Krecek panjang. Ada taoge," kata Listy yang juga pengurus komunitas Pawonjogan Yogya.

Omah Singo berada di puncak bukit. Namun karena ayam woku dan sayur tumpang yang khas itu, tak sedikit pengelana kuliner mendatangi.

"Sebenarnya ada menu lain seperti ayam panggang, rica-rica ayam, ayam ungkep, dan lainnya, yang juga diminati. Karena pengolahannya beda. Tapi ayam woku dan sayur tumpang yang paling menarik perhatian," tandas Listy. (Lat)-f



KR-Latief Noor

Sop ndeso di bawah dua bukit.