

CATATAN HARI SARUNG NASIONAL

Simbol Kemandirian Hingga 'Trendsetter'

SUDAH sejak lama kain sarung digunakan masyarakat Indonesia. Juga di sebagian negara-negara Asia Tenggara, seperti Brunei Darussalam, Myanmar, Thailand dan Singapura. Di Indonesia, sarung diperkirakan pertama kali muncul pada abad ke-14, bersamaan dengan kedatangan para saudagar dari Arab dan India. Berdasarkan catatan sejarah, sarung berasal dari Yaman yang terkenal dengan sebutan *futah*.

Sarung di Indonesia seolah identik dengan budaya muslim, karena digunakan sebagai busana sehari-hari oleh para santri. Merujuk pada memoar yang ditulis Pangeran Djajadiningrat dari Kesultanan Banten, sampai sekitar tahun 1902, masyarakat Jawa masih memakai sarung, jas model Jawa dan kain tutup kepala yang disebut *destar*. Pada



Padukan sarung dengan aneka wastra.

Jakarta. Eksistensi sarung pun semakin moncer, menembus sekat-sekat sosial. Mulai banyak dikenakan kalangan menengah ke atas, lintas usia dan generasi. Menjadi *trendsetter*.

Bagi Philip Iswardono, pencanangan Hari Sarung Nasional oleh Presiden Jokowi jelas memberikan angin segar, mengingat selama ini desainer yang juga ketua Indonesian Fashion Chamber (IFC) chapter Yogyakarta itu sudah menekuni penciptaan karya busana berbasis sarung. Tepatnya sejak 2011, sebelum banyak perancang busana yang terjun menekuninya.

Ide awalnya adalah keinginan Philip untuk *mem-branding* busana ciri khas Indonesia. "Lama saya berpikir dan merenung. Akan angkat wastra, kain atau

busananya. Pada akhirnya saya memutuskan untuk mengangkat sisi pakaianya. Dari situlah kemudian saya memilih sarung," ungkap Philip Iswardono.

Diakui, sarung memang sudah dijadikan pakaian khas negara lain. "Di Myanmar, bahkan kepala negara untuk acara formal mengenakan sarung," katanya. Tetapi, agar berbeda dengan sarung yang sudah ada, Philip membuat padu-padanan sedemikian rupa, membuat sarung hasil anggitannya terkesan lebih kekinian.

Dengan jargon 'Sarung is My New Style' yang menjadi salah satu gebrakan dari IFC, Philip cukup berhasil menggigit fashionista untuk menyukai sarung-sarung rancangannya, yang untuk satu *outfit* bisa terdiri dari dua, tiga atau empat lembar kain, belum termasuk obi atau lilitan lainnya. Kampanye mempopulerkan gaya sarung pun terus digalakkan dalam berbagai bentuk aktifitas dan dilakukan secara berkesinambungan.

"Lewat aksi *Sarung Movement* di seluruh Indonesia, bahkan manca negara, kita kampanyekan bahwa sarung dapat digunakan di manapun dan untuk kegiatan apa pun, baik yang bersifat formal maupun nonformal," Philip Iswardono menuturkan.

Untuk menggunakan sarung di tempat-tempat tertentu, semisal ke mal atau ke kantor, memang belum setiap orang sanggup (bernyali) melakukannya. "Kalau wanita sudah biasa. Hanya di kalangan pria memang masih butuh nyali.



Wanita bersarung percaya diri.

Tetapi sekarang sudah ada yang berkreasi, bikin sarung dari bahan kulit (*leather*). Lebih trendy, tapi padu-padannya harus pas" ujarnya. Kain sarung berbasis wastra banyak diproduksi di berbagai daerah di Indonesia. Sarung Movement (Local Movement), gerakan terpadu mempopulerkan gaya pakaian bersarung, menurut Philip Iswardono bisa menjadikan Indonesia sebagai trendsetter. Wastra yang diproduksi di banyak wilayah di Indonesia,

salah satu keunggulan yang dapat dimaksimalkan.

"Bagi turis internasional, kain sarung belum populer sebagai gaya berpakaian urban, baru populer sebagai cenderamata atau *home decor*. Ini perlu untuk terus kita kampanyekan," tandasnya. Philip mempresentasikan anggitan terbarunya pada event akbar, Jogja Fashion Parade di Sleman City Hall, Minggu, 19 Maret 2023.

(Linggar Sumukti)



Sarung anggitan Philip Iswardono.

masa penjajahan Belanda, sarung juga disebut-sebut sebagai simbol kemandirian.

Belakangan para praktisi busana (*fashion designer*) mulai banyak mengangkat sarung dalam karya rancang mereka. Kain sarung diolah, dipadupadankan dengan aneka wastra sedemikian rupa hingga menghasilkan tampilan yang lebih modis.

Pada tahun 2019, presiden Republik Indonesia, Joko Widodo (Jokowi) menetapkan tanggal 3 Maret sebagai Hari Sarung Nasional. Pencanangan tersebut dilakukan bersamaan dengan penyelenggaraan acara Sarung Fest di Gelora Bung Karno,



Tampil lebih stylish.

KULINER

WARUNG KULINER CARLO JIKUSTIK

Sajikan Resep Istri dan Mertua



Carlo Jikustik di depan Oyo Delish.

MUSISI hobi masak. *Why not?* Pebass Halloween, Markus Grosskopf mengaku senang memasak. Di luar manggung dan menggarap album studio, waktunya dihabiskan membuat makanan.

"Saya suka masak. Bikin makanan lalu mengundang teman-teman, santap bareng-bareng," papar musisi Jerman itu kepada KR beberapa waktu lalu.

Drumer Jikustik Carlo juga senang memasak. Bahkan hobinya itu disalurkan dengan membuka warung yang diberi nama Oyo Delish di Kampung Kuliner Klaten. Setahun ini Carlo berkuliner ria.

Meski pendaftar baru, makanan di warungnya tidak main-main. Foodcourt yang identik masakan ala kadar, tidak berlaku di Kampung Kuliner Klaten. Termasuk di Oyo Delish milik Carlo. Salah satu

menu yang laris: *seafood mix completo*, amsalnya. Sangat mengejutkan. Lezat. Enak.

"Itu resep istri. Awalnya sering bikin di rumah. Kok enak, akhirnya kami coba di sini, dan respons konsumen bagus sekali," terang Carlo.

Menjajal nila bakar juga berkualitas. Bumbu merasuk dalam. Sambal pelengkap juga sangat pas.

Masakan di warung

Carlo yang terletak di Jalan Kopral Sayom Klaten, terbagi tiga: *rice bowl*, ikan, dan *seafood*. *Rice bowl* yang disiapkan Carlo: rendang, bistik, kulit ayam, dan teriyaki. Ikan terdiri nila bakar, lele bakar, kakap crispy dan kakap goreng.

Seafood yang siap dipesan: udang, kerang dara, kerang hijau, cumi, alaskan *crab legs*, *baby crab*, dan *seafood mix*. Tersedia dalam berbagai jenis olahan,

seperti saos padang, saos tiram, dan masak asli. Tersedia juga sate ayam dengan sajian kering, tidak seperti sate pada umumnya. Menurut Carlo, sate ayam kering ini resep mertua.

"Kami memang lebih banyak mengandalkan resep keluarga," ungkap musisi bernama lengkap Carolus Liberanto Januatmojo.

Menu lain: ayam pokpok saos manis, mendoan, dimsum ayam non MSG, sop ayam pecok. Minumnya wedang jahe, wedang the lemon, kopi panas, kopi excelsio. Khusus teh, Carlo punya resep rahasia. Mencampur empat merek teh dalam satu sajian. Tak berlebihan rasanya sangat mantap.

Bisnis makanan memang cita-cita Carlo. Saat awal pandemi Covid-19 sempat buka warung *rice bowl* khusus *online*, di Gentan Ngaglik Sleman. Sudah berjalannya. Namun karena pindah ke Klaten, usaha itu ditinggal.

Dikisahkan suami Diah Pradiati itu, buka warung *rice bowl* berawal iseng.

"Bikin lalu difoto dan diunggah di media sosial. Ada yang tertarik dan pesan. Setelah mereka mencoba, *repeat order*. Kami

berpikir apa tidak buka warung sekalian saja, karena banyak yang meminati masakan kami," terang warga Plawikan Jogonalan Klaten Jawa itu.

Membuka Oyo Delish di Kampung Kuliner Klaten juga dari ketidaksengajaan. Teman Carlo yang berprofesi dokter menyarankan ke Kampung Kuliner Klaten bila ingin makan steak enak dan murah. Ternyata benar. Carlo mengungkapkan, saos jamurnya tidak kalah dengan Jakarta.

"Kami ngobrol-ngobrol. Juga ketemu pemilik Kampung Kuliner Klaten. Saya diminta buka di situ. Karena sudah punya modal *rice bowl*, nekad mencoba," terang Carlo.

Penggemar Berdatangan

AWAL buka, Carlo sendiri. Tanpa asisten. Dari memasak, melayani pesanan, hingga mencuci piring dilakukan musisi kondang dan punya penggemar melimpah itu. Carlo sangat menikmati realitas itu.

"Waktu itu kan pandemi, Jikustik *off*. Maka saya sibukkan diri di situ. Pemah panik, sendiri melayani pembeli yang banyak. Itu pengalaman mengesankan," papar Carlo yang kini dibantu tiga asisten: Nando, Acong, dan Bimo.

"Saya butuh asisten karena jadwal manggung Jikustik sudah mulai jalan. Pertama satu asisten. Tapi kewalahan waktu itu. Sekarang ada tiga. Kalau saya tinggal pentas, sudah bisa jalan," ungkap pengidola Jeff Porcaro (alm), mantan drummer Toto, band rock Amerika.

Bagi Carlo tidak ada isti-



Seafood mix completo: lezat murah.

lah bos. Tiap hari jika tidak sedang ada kegiatan, Carlo selalu menunggu di warungnya. Dari siang hingga malam.

Bagi Carlo, memasak tak beda dengan bermusik. Berkreasi, menggarap, lalu menyajikan ke konsumen. Ada nilai seninya.

"Misal bikin *rice bowl*. Ada daging, lalu telur. Kalau telur di mata saya tidak bagus, saya ganti biar menarik. Prinsipnya tidak membuat konsumen kecewa. Harus suka dan senang. Masalah itu rugi atau tidak, itu nanti. Yang penting kewajiban menyajikan yang terbaik, itu keharusan," ungkap bapak satu anak: Giovanna Nirwasita Cardia itu.

Berita drumer Jikustik buka warung telah menyebar. Dampak positifnya, beberapa penggemar Jikustik berbagai kota seenggaja datang untuk menyaksikan info tersebut. Dari Yogya, Magelang, Solo, juga dari Bojonegoro dan Sidoarjo.

Selain mengandalkan resep keluarga, Carlo juga melakukan pencarian me-

nu *up date*. *Baby crab* contohnya. Dari melihat viralnya kepiting kecil itu yang banyak dijajakan di jalanan. Ide menambahkan *baby crab* ke menunya berjalan mulus. Ada teman yang supplier seafood, termasuk anak kepiting.

Baby crab dimasak saos padang/tiram. Bisa juga dipanaskan digoreng kering, menjadi makanan kriuk. Menu sapit kepiting Alaska, alternatif bagi yang ingin *seafood* murah. Harga di Oyo Delish memang sangat terjangkau sekali. Padahal kualitas rasa tidak main-main.

"Untuk harga memang tidak mahal. Menyesuaikan dengan lingkungan," ungkap Carlo.

Kampung Kuliner Klaten tutup tiap Selasa. Di tempat ini, Carlo juga membuka kursus drum. Juga menyediakan permainan untuk anak-anak. Para ibu ngobrol saat menunggu pesanan, anak-anaknya bermain.

"Musisi buka kursus drum biasa. Tapi kalau *ado!* naci, nah itu yang unik," ucap Carlo. (Latief Noor)-f



Baby crab: camilan kriuk.



Nila bakar: rasanya 'sangat.'