

**Tour & Travel  
Kaerindo Wisata**  
*Melayani dengan Sepenuh Hati*

Head Office :  
JL. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaulatan Rakyat) - Jogjakarta  
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com  
email: kaerindowisata.co.id

**MENYEDIKAN :**

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

**PAKET DOMESTIK**

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

**PAKET WISATA MANCANEGERA**

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG

**AYO MBAKSO**

WIFI FREE

**BAKSO IGA**

**YAMIN BAKSO** **SOTO JABAR** **JUICE NANAS**

**OUTLET :**  
SUDAGARAN TR III/905A TEGALREJO YOGYAKARTA  
0852 2790 9025 | 0813 9331 4680

**AVEON HOTEL**  
BY CAPRIA INTERNATIONAL

**Blessing Wedding**  
AVEON HOTEL YOGYAKARTA  
IDR 8.500.000,-  
With Standard Procedure COVID-19

**BENEFITS:**

- ✓ FREE Meeting Room Rental 3 hours
- ✓ 30 Portion of Buffet Menu
- ✓ Appetizer and salad, Soup, Main Dishes (Chicken, Fish, Meat), Desserts (Fruits, Ice, Pudding)
- ✓ Beverage Corner (Mineral Water, Infused Water, Ice Tea, RTD Juice 2 kinds)
- ✓ FREE 2 kinds Stall (Bakso & Siamay)
- ✓ FREE Standard Sound System
- ✓ FREE Parking Area for Bride & Family
- ✓ FREE LCD, Screen
- ✓ FREE WI-FI
- ✓ 1 (one) Voucher Superior Room for 1 Night

Information & Reservation:  
0274-2836333 / 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com

**krjogja.com**  
*Lebih Mengerti Jogja*  
dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Redaksi:  
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46  
Yogyakarta 55232  
redaksi@krjogja.com  
Telp : +62-274 315 5542

Iklan:  
iklan@krjogja.com  
Telp : +62-274 550 892  
Fax : +62-274 550 890  
www.krjogja.com

**WISATA KULINER**

**JOGJA**

Selamat Datang di SENTRA MAKANAN KEMAS GUDEG

**Kedaulatan Rakyat Kulinaria**

- Hotel - Oleh-oleh  
- Restoran - Tour & Travel  
- Cafe - Kulinier

Setiap Minggu hanya di **Kedaulatan Rakyat**

INFO PEMASANGAN IKLAN ☎ 08122965678

## TETAP JALANKAN PROTOKOL KESEHATAN

# Panduan Jajan Sehat Saat Pandemi Covid-19

**JAJAN** bareng-bareng diluar atau kulineran bersama keluarga dan sahabat atau komunitas, tentu menjadi hal yang menye-

ngankan. Namun, dimasa pandemi Covid-19 ini, masih ada keraguan untuk jajan diluar. Namun, sebenarnya, tetap bisa ja-

jan di luar, asalkan tetap menjalankan protokol kesehatan.

Ketua Pengembangan Restoran PHRI (Persatu-

an Hotel dan Restoran Indonesia), Susanty Widjaya mengatakan, PHRI telah membuat panduan menghadapi normal baru atau adaptasi kebiasaan baru bagi anggota pelaku usaha.

Panduan yang diterapkan di antaranya, tamu yang masuk harus dicek suhu tubuhnya terlebih dahulu di depan pintu. Bila suhu tubuh diatas 37,3 derajat Celsius tidak boleh masuk restoran. Harus dipastikan, tamu memakai masker. dan sudah mencuci tangan atau memakai hand sanitizer sebelum duduk di rea restoran.

Masker hanya boleh dilepas saat makan dan minum dan karyawan harus mengawasi tamu anak-anak secara khusus.

Bila ada antrian, harus diberi penanda batas jaraknya minimal satu meter, dan tamu harus menunggu di depan area restoran. Disarankan, tamu membayar secara non tu-

nai.

### Masuk Kafe

Melalui akun Twitter resmi, Kementerian Koperasi dan UKM RI (KemenkopUKM) memberikan panduan jajan di kafe dan kakilima.

Untuk di kafe, pengunjung harus cuci tangan saat masuk dan keluar kafe. Sementara pemilik kafe harus memastikan alur masuk dan keluar pintu berjalan dengan baik sehingga tidak terjadi kepadatan.

Hal lainnya adalah saat transaksi, sebaiknya dilakukan secara nontunai. Bila pengunjung ingin membawa pulang makanan, sebaiknya membawa tempat sendiri.

Sementara di bagian dapur kafe, pemilik harus selalu mencuci peralatan untuk menyiapkan makanan. Dibarengi dengan protokol disiplin memakai masker bagi koki, kasir, dan pelayan. Petugas kafe disarankan untuk memakai face shield dan sarung

tangan, serta rutin membersihkan meja kursi dengan disinfektan.

### Di Kakilima

Sedang untuk kakilima, Kemenkop UKM juga mengeluarkan panduan jajan yang sehat.

Untuk berdagang dan jajan di kaki lima di antaranya, pedagang dan pembeli wajib pakai masker kain menutup hidung dan mulut.

Cuci tangan dengan sabun atau hand sanitizer. Penjual gunakan sarung tangan sekali pakai. Penjual pakai face shield untuk perlindungan ekstra.

Penjual atur jarak antarlapak minimal 1 meter. Penjual harus jaga jarak antrian pengunjung. Penjual dan pembeli perlu menghindari sentuhan termasuk saat transaksi pembayaran. Pastikan kantong pembungkus makanan steril atau bawa tas belanja sendiri.

### Hati-hati

Sedang Arifah yang di-

temui usai makan bersama dengan komunitas arisannya di sebuah resto mengatakan, dirinya tetap hati-hati saat makan diluar.

"Tentu saja tetap pakai masker dan dilepas saat makan saja. Teman-teman yang diundang juga teman-teman yang sudah benar-benar kami kenal, dan tahu riwayatnya," kata Arifah.

Selain itu, dirinya juga memilih resto yang agak luas, supaya bisa jaga jarak dengan teman juga dengan pengunjung lainnya. Juga memilih resto yang sudah dikenalnya atau sudah familiar. Bagaimanapun juga, pertemuan tatap muka secara nyata membuat silaturahmi lebih mengasyikkan.

"Sudah berbulan-bulan tidak jajan bersama diluar, rasanya gayeng dan bahagia, tentu bisa meningkatkan imun di masa pandemi ini," kata Arifah.

(Fia)-o

## #dirumahsaja

**SELAMA** masa pandemi Covid 19, dan di rumah saja, temtu lebih asyik jika diisi jika diisi dengan kegiatan memasak, atau mencoba resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

## Spaghetti



### Bahan:

1. Pasta spaghetti 500 gram rebus air rebusan dikasih sedikit minyak goreng agar tidak lengket sampai matang, sisihkan
2. Ayam giling (daging sapi giling) 1 kg
3. Daun parsley
4. Saos tomat secukupnya
5. Minyak untuk menumis secukupnya

### Bumbu potong dadu:

1. Paprika merah 1 bh
2. Paprika hijau 1 bh
3. Bombay 1 bh ukuran sedang
4. Kaldu kuas 100 ml

### Bumbu:

1. Bawang putih cincang halus 35 gram
2. Merica bubuk 5 gram
3. Gula pasir 30 gram
4. Kaldu bubuk 10 gram
5. Garam 5 gram

### Proses Pembuatan:

1. Tumis bawang putih sampai harum
2. Masukkan bumbu potong dadu
3. Masukkan ayam cincang aduk terus sampai merata dan matang
4. Tambahkan bumbu yg lain
5. Masukkan saos
6. Evaluasi rasa
7. Siramkan ke dalam spaghetti yg telah disiapkan, taburkan daun parsley cincang .



Saat makan bersama-sama di resto, masker tetap dipakai dan dilepas saat makan.

KR-ist