# Menatap Sunset di Perbukitan Watu Amben

**JINGGA** langit senja, menghias Yogya sore itu. Di kejauhan, mentari perlahan terbenam terganti oleh malam. Detik-detik perubahan terang ke gelap pada petang tersebut, banyak diabadikan para pengunjung dan wisatawan yang datang ke Jalan Dlingo-Patuk, Srimulyo, Piyungan Bantul, tepatnya di kawasan perbukitan Watu Amben.

Mereka sengaja datang ke perbukitan ini, untuk menyaksikan pemandangan matahari tenggelam sambil bersantai di warung maupun kafe, di sepanjang daerah ini. Dari daerah ini pula, indahnya Yogya bisa terlihat dari ketinggian. Penerangan rumah penduduk serta kerlap-kerlip lampu merkuri di jalanan, tampak syahdu di malam hari.

Lokasi Watu Amben ini, berdekatan dengan kawasan Bukit Bintang Pathuk Jalan Wonosari, yang sudah lebih dulu terkenal untuk jadi tempat kongkow masyarakat. DariBukit Bintang, Watu Amben ini berjarak sekitar dua kilometer. Dari arah perempatan Patuk, kendaraan bisa kita arahkan ke selatan. Tak akan lebih dari 15 menit berkendara santai, pengunjung sudah bisa menemui deretan warung di Watu Amben tepat di tepi jalan raya.

Menanti sunset di salah satu warung.

Hamparan pemandangan dari ketinggian perbukitan.

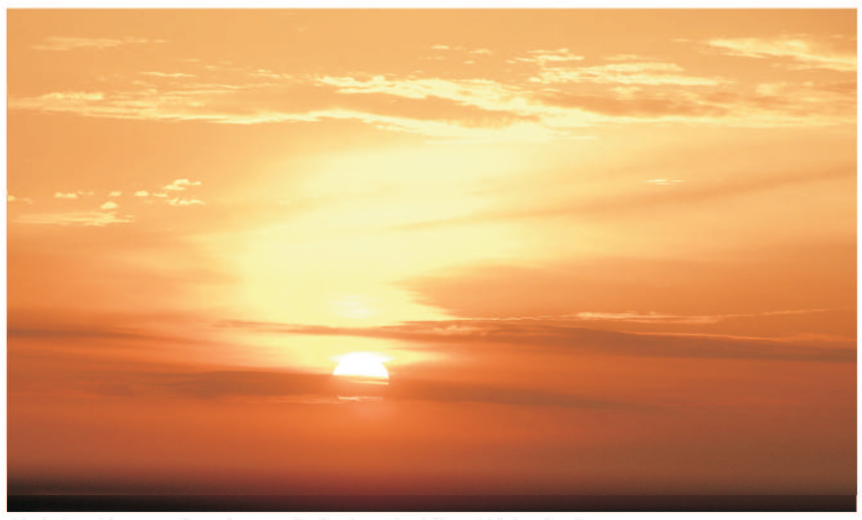
**Jadi Alternatif**

Daerah Watu Amben, memang tak sepopuler dan tak seramai Bukit Bintang. Tapi, saat ini lokasi ini mulai hits, terutama di kalangan milenial. Gayung bersambut, warga setempat merespons viralnya daerah ini dengan mendirikan warung dan kafe-kafe mini. Beragam menu dengan harga mriah meriah dan terjangkau, bisa jadi teman untuk menikmati hamparan Yogya dari atas perbukitan.

Mada seorang pengunjung asal Sleman menyebut, Bukit Watu Amben ini bisa jadi alternatif tempat nongkrong sambil nonton Yogya selain dari Bukit Bintang. "Di sini tak kalah syahdu dibanding Bukit Bintang," ungkap Mada.

"Ngapain harus jauh-jauh cari tempat nonton sunset, kalau di dekat kita sendiri saja tersedia," tegas Mada yang sore itu datang bersama sejumlah teman. Pilihan warungnya pun juga banyak. Dan tiap warung tersedia wifi, sehingga pengunjung tak perlu khawatir kehilangan sinyal telepon seluler.

Meskipun bisa datang kapan saja, waktu yang direkomendasikan tepat datang ke sini adalah saat menjelang senja hingga malam hari. Cari dulu warung yang diminati, lalu tunggu tenggelamnya matahari. "Jangan lupa, menatap sunset akan lebih lengkap, sambil menyantap mendoan serta nyeruput teh ataupun kopi," pesan Mada. "Buat yang sudah punya pasangan wajib diajak, biar lebih romantis," pungkasnya. Begitulah, sunset memang membuat hati terpikat. **(Tulisan dan foto: Surya Adi Lesmana)**



Matahari tenggelam tampak dari perbukitan Watu Amben.

Grafis : Arko

# RAGAM

## Beras Singkong Jaga Ketahanan Pangan

**DI** masa pandemi Covid-19 para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) harus betul-betul mampu menciptakan terobosan, agar usahanya tidak gulung tikar. Seperti yang dilakukan Agus Ruswanto anggota Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia (HIPPI) Sleman warga Gentan VI, RT 05/RW 19 Margoagung, Seyegan, Sleman ini. Bermula dari supplier sayuran rumah makan Padang, termasuk daun singkong kini menjadi pengusaha pengolah aneka makanan dari singkong.

"Bahan baku banyak dan murah, disamping membantu petani juga ikut program menjaga ketahanan pangan lebih-lebih dimasa pandemi Covid-19 seperti sekarang ini kebanyakan masyarakat menurun daya belinya," ujar Agus Ruswanto didampingi Krisamyono Mukti Ketua Bidang Informasi dan Komunikasi HIPPI Sleman di rumahnya, Selasa (23/3). Dengan modal kurang lebih Rp 5 juta, tahun 2010 Agus Ruswanto memulai usaha pengolahan aneka makanan berbahan singkong. Ada bolu singkong, es krim singkong, tape singkong, beras singkong dan lain sebagainya. Sedangkan produk unggulan adalah singkong keju, dan ternyata banyak peminatnya.

Berkat usahanya, Agus sempat mempunyai 40 gerai tersebar di Yogyakarta, Gunungkidul, Purworejo, Semarang, Bogor, dan Jakarta. Sayang, ketika pandemi Covid-19 melanda, kini berapa gerai terpaksa tutup, dan tersisa 6 gerai. Dari omzet sebelum pandemi rata-rata Rp. 3 juta per hari, sekarang hanya Rp. 300. 000 per hari. Sementara jumah karyawan semula 12 orang, sekarang dua orang untuk membantu produksnya di rumah. Kebutuhan bahan baku singkong, semula 12 kuintal perhari, kini tinggal 3 kuintal per hari.

Menurut Agus Ruswanto, kendala yang dihadapi sekarang ini adalah lemahnya daya beli masyarakat sehingga perlu memutar otak agar usahanya terus bertahan. Produk yang bisa bertahan hingga saat ini adalah kemasan Frozen, yang diambil beberapa cafe di Yogyakarta dan sekitarnya.

Agus pun mulai membuat terobosan baru, kini membuat beras singkong yang masih jarang ditemukan masyarakat kota namun di pedesaan sudah banyak dijumpai. Beras singkong sering disebut *leye*, bagi masyarakat pedesaan sudah tidak asing lagi terutama di wilayah pegunungan yang biasa tanam singkong untuk kebutuhan makanan pokok.

"Beras singkong lebih sehat dari beras padi, karena bebas gula *free gluten* sehingga aman bagi penderita diabetes," ujarnya.

Itulah yang membuat Agus lebih tertarik untuk memproduksi beras singkong, setelah pengalamannya disuguhi ketika bertamu di wilayah Wonosobo. Ternyata enak dan kenyangnya bisa bertahan lama.

Kendala yang dihadapi dalam memproduksi beras singkong atau leye, bila musim hujan tidak bisa menjemur sehingga produksinya terbatas. Harapan Agus punya mesin pengolah beras singkong sendiri, namun harganya cukup tinggi sekitar Rp. 50 juta untuk kapasitas sedang. Mudah-mudahan mesin produksi beras singkong segera dimiliki, karena permintaan sudah banyak sehingga nantinya tidak membuat kecewa konsumen baik stok maupun kualitas. **(Sutopo Sgh)-d**

KR-Sutopo Sgh

***Agus di salah satu gerai olahan singkongnya.***

## Limbah Kayu Dijadikan Barang Produktif

**PANDEMI** Covid-19 telah berpengaruh pada berbagai sektor. Tetapi hal tersebut tidak menyurutkan warga Desa Guli, Kecamatan Nogosari, Kabupaten Boyolali, untuk menghasilkan produk yang bermanfaat. Mereka yang kesehariannya memproduksi mebel atau kerajinan dari kayu mencoba untuk memutar otak agar perekonomian tetap berjalan. Melihat peluang usaha dari limbah kayu yang tersisa dari produksi mebel, warga desa mulai membuat kerajinan seperti kotak jam, nampan atau tepak, maupun pot bunga.

"Ada limbah kayu. Ini kalau mau dipoles bisa memberikan nilai lebih," ungkap Kepala Desa Guli, Eko Fahrudin saat dijumpai di lokasi produksi limbah kayu di desa setempat, Kamis (25/3). Dari 6.500 warga di desa, terdapat karang taruna yang nanti akan diberikan pelatihan dan pendampingan kepada para pengrajin limbah kayu serta akan berupaya untuk memasarkan produk. Dari pendampingan sendiri membantu pemasaran mencarikan vendor untuk calon pembeli. Nanti kita tinggal menciptakan atau memproduksi sesuai dengan apa yang diharapkan. Harapannya juga nanti akan memberikan pendapatan buat kelompok atau juga anggota kelompok.

Salah satu perajin limbah kayu, Dwi Maryanto mengaku produksi limbah kayu yang dihasilkan mampu menambah pendapatan karena harga jual produk yang lebih tinggi jika dapat dikreasikan dengan berbagai bentuk. Diakuinya, limbah kayu yang berasal dari kayu jati tersebut mampu menambah harga jual. Seperti contohnya nampan atau tepak yang dijual dengan harga Rp 25.000 dari harga Rp 15.000. "Pot bunga itu sekitar Rp 50.000 mentah, finishing harga Rp 90.000-100.000," ujarnya. **(Mulyawan)-d**

KR-Mulyawan

***Berkah Pandemi Covid-19, ubah limbah kayu jadi berbagai barang kreatif.***

## Sulap Kulit Bawang Jadi Aneka Lukisan

**SEBANYAK** 1001 Siswa dan siswi SMP Negeri 1 Semarang berhasil memanfaatkan limbah berupa kulit bawang merah dan putih yang dibuat aneka lukisan dan menjadi barang seni yang kini menghiasi kampus di Jalan Ronggolawe Semarang Barat. Kegiatan siswa dan siswi menciptakan lukisan kulit bawang dilakukan selama pembelajaran di rumah masa Pandemi sebagai bentuk kreativitas.

Kepala SMP Negeri 1 Semarang Nining Sulistyaningsih SPd MPd mengungkapkan bahwa selama pembelajaran dilakukan secara online, sekolah terus berupaya mendorong siswa-siswi agar bisa mandiri dan kreatif saat berada di rumah. Salah satunya SMP Negeri 1 menggalahkan kegiatan bertemakan 'Bergerak Bersama Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan dan Kreativitas di Masa Pandemi".

"Lukisan daun bawang ini merupakan hasil dari kreativitas siswa-siswi selama berada di rumah mengikuti pembelajaran jarak jauh. Hasilnya kini menjadi barang seni yang memiliki nilai dan menghiasi sekolah. Di antara lukisan ada bergambar Presiden Ir Soekarno, Presiden Ir Joko Widodo, juga ada Walikota Semarang Hendrar Prihadi dan Wakil Walikota Hevearita Gunaryanti Rahayu.

Selain 1001 lukisan kulit bawang, SMP Negeri 1 Semarang juga berhasil menggelar program SMEPSA Berliterasi di Masa Pandemi yang berhasil mengumpulkan 1.111 buku berbagai judul dari 1.111 siswa-siswi. Buku-buku ini menjadi bahan literasi pembelajaran apa saja. Sehingga bila siswa-siswi membutuhkan literasi tinggal mencari di perpustakaan. Atas upaya yang prestasi yang diraih, Lembaga Prestasi Indonesia Dunia (Leprid), Jumat (26/3) memberi piagam prestasi rekor kepada SMP Negeri 1 Semarang atas beberapa kegiatan yang digelar selama Pandemi dengan kriteria Superlative.

Direktur Leprid, Paulus Pangka SH memberikan piagam, trofi dan medali Leprid kepada Walikota Semarang Hendrar Prihadi SE MM yang diterima Sekda Kota Semarang Iswar Aminudin. Kepala SMP Negeri 1 Semarang Nining Sulistyaningsih SPd MPd, dan inspirator Drs Bunyamin MPd. Paulus Pangka mengungkapkan, Leprid perlu mendorong dan mendukung Sekolah yang terus berinovasi selama Pandemi untuk menguatkan para siswa-siswi melalui pembelajaran jarak jauh. "SMP Negeri 1 Semarang ini kami nilai luar biasa dalam membimbing dan membina siswa-siswi melalui sistem pembelajaran jarak jauh. Hampir tak ada kendala," ujar Paulus Pangka SH. **(Chandra AN)-d**

KR-Chandra AN

***Paulus Pangka SH (tengah) usai memberi piagam prestasi Leprid di SMP Negeri 1 Semarang.***