

## Bebek: Peluang Usaha Menjanjikan

CUKUP mudah menemukan peternak bebek petelur maupun potong di masyarakat. Khususnya peternak bebek petelur, mereka bisa rutin menjual telur bebek hingga menjual bebek afkir. Selain itu ada pula peternak bebek menerjuni pembuatan telur asin serta menyediakan bibit bebek.

Telur-telur yang ditetaskan berasal dari kandang khusus, sebab dalam memeliharanya dengan perbandingan satu ekor bebek jantan banding 10 ekor bebek betina. Sehingga kualitas telur yang dihasilkan untuk ditetaskan benar-benar baik (tingkat menetasnya tinggi). Demikian dipaparkan praktisi peternak bebek asal Sumberagung Moyudan Sleman, Kasno.

Sehingga ia meyakini, peluang usaha terkait ternak bebek dapat menguntungkan. Artinya pula dapat menjadi peluang usaha menjanjikan. Tak jarang pula sebagian peternak bebek membuat telur asin guna menambah pendapatan.

"Selain telur bebek mentah, telur asin yang sudah direbus maupun telur asin belum direbus banyak dicari oleh konsumen. Jadi, saya termasuk yang senang beternak bebek petelur sekaligus membuat telur asin," ungkapnya.

Dalam tahap mengasinkan telur bebek, ia menggunakan bubuk batu bata dan dicampur garam. Setelah telur bebek terbungkus bubuk batu bata plus garam, ditunggu kisaran dua minggu agar kualitas telur asin maksimal. Setelah dibersihkan/dicuci bersih, diangin-anginkan sebentar dan segera direbus ataupun dikukus. "Jadi, kebutuhan telur bebek di masyarakat antara lain dijadikan telur asin, campuran membuat martabak, bakmi, gudeg sampai sekadar dijadikan lauk-pauk tingkat rumah tangga. Harga telur bebek di bebek juga stabil," tandas

Kasno. Ditambahkan, mayoritas peternak bebek petelur membeli bebek-bebek yang sudah siap bertelur. Rata-rata dengan umur antara lima hingga enam bulan. Masa produktif kisaran satu tahun, dan yang sudah tidak/kurang produktif dijadikan sebagai bebek afkir. Guna menjual bebek afkir cukup mudah, sebab dapat dijadikan sebagai bebek potong.

Pasangan suami-istri Prayitno dan Sri Suryani asal Sidokarto Godean Sleman menjelaskan, pada 1998 silam menerjuni jual-beli telur bebek. Seiring perjalanan waktu, ada keinginan pula untuk bisa beternak bebek. Sehingga bisa rutin menjual telur bebek mentah, misalnya langsung ke pemilik usaha bakmi Jawa dan martabak.

Selain itu, setiap hari juga membuat telur asin. Menurut Suryani, jumlah bebek petelur yang dipeliharanya kisaran 370 ekor. Sebagian telur bebek yang tak dijual, dibuat telur asin yakni kisaran 150 butir telur per hari. Pembuatan telur asin dengan menggunakan bubuk batu bata dan garam, kualitasnya lebih bagus dibanding hanya direndam air yang diberi garam.

"Sebagian konsumen telur asin, ada juga yang membeli telur asin sebelum dimasak atau masih mentah, misalnya untuk dijadikan beberapa kreasi masakan seperti pepes telur asin," ungkap Yani. Ditambahkan, baik telur asin maupun telur bebek mentah, secara umum dibagi dua maupun tiga grade (besar-kecil), sehingga harga per butir telur ditentukan pula grade-nya. Omset penjualan telur bebek/telur asin biasa menurun ketika suasana/pasca-Idul Adha, sebab banyak warga mempunyai lauk daging sapi maupun kambing-domba.

(Sulistyanto)-f



Beternak bebek hingga membuat telur asin termasuk usaha menguntungkan.

## Lapak UMKM Hidupkan Perekonomian Desa

USAHA Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan sektor ekonomi penting, dan berperan besar dalam mendorong perekonomian secara nasional. UMKM juga merupakan usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha, yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro.

Sesuai peraturan perundang-undangan No 20 tahun 2008, usaha mikro kecil diperlukan sarana untuk pemasaran memadai. Guna mewujudkan hal tersebut Pemerintah Kalurahan Sumbersari Moyudan Sleman membangun sarana pemasaran dengan membuat lapak, yang dibangun di atas Tanah Kas Desa (TKD) seluas 200 meter persegi berada di tepi jalan Menulis-Klampis tepatnya di Padukuhan Gesikan.

Menurut Lurah Sumbersari Sukadi, lapak tersebut dibangun sebagai sarana memasarkan produk rumah tangga terutama makanan dan olahan. Hal ini karena banyak warga yang memiliki usaha rumahan, berupa makanan ringan. Dikelola bersama Badan Usaha Milik Kalurahan (BUMKAL) Amanah Berdikari Sumbersari, diharapkan juga meng-



KR-Sutopo Sgh

Lapak UMKM Kalurahan Sumbersari potensial menggerakkan ekonomi desa.

hidupkan potensi ekonomi desa dan menambah Pendapatan Asli Desa (PADes).

"Dengan dibangunnya lapak tersebut diharapkan usaha rumahan tersebut bisa berkembang, memiliki tempat usaha pemasaran strategis dan mudah dijangkau konsumen," ujar Sukadi, Rabu (30/4).

Menurutnya, lapak tersebut juga bisa menjadi sarana untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dan menghidupkan perekonomian warga. Selain itu juga membuka lapangan pekerjaan dan menciptakan sistem ekonomi bagi masyarakat yang lebih merata.

Harpanto (55), pengurus UMKM Sumbersari mengungkapkan, lapak tersebut diresmikan pada 1 Maret

2025. Sampai saat ini telah ditempati 8 lapak, dari jumlah seluruhnya 20 lapak.

Berbagai jenis makanan ringan yang merupakan tipuan dari para pemilik usaha rumahan yang memiliki usaha membuat berbagai jenis makanan ringan.

Di samping itu juga ada hasil olahan mandiri dari UMKM, bahkan juga dikembangkan dengan adanya angkringan yang buka sampai malam. Setiap pagi sampai siang atau sampai habis juga tersedia soto.

"Berbagai makanan ringan atau snack tersedia di lapak tersebut, juga berbagai macam lauk," ungkap Harpanto. Keberadaan lapak tersebut masyarakat lebih mudah untuk mendapatkan kebutuhan sehari-

hari. Pedagang cukup memberikan uang sewa Rp10 ribu setiap hari, bisa berjualan dari pagi hingga sore atau malam.

Warga tidak lagi harus ke tempat yang jauh, untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Selain itu bagi pemilik usaha rumah tangga juga mendapatkan tempat untuk memasarkan kepada konsumen. "Adanya lapak UMKM ini sangat mendukung perekonomian warga yang dihadapkan pada situasi krisis ekonomi sekalipun," tambah Harpanto.

Seorang konsumen, Murni (54) merasa senang adanya lapak UMKM tersebut karena lebih dekat dan kebutuhan yang diperlukan sudah tersedia. "Yang pasti merasa terbantu dengan adanya lapak ini karena lebih irit baik dari segi transportasi dan tidak terkena uang parkir," tuturnya.

Direktur BUMKAL Amanah Berdikari Sumbersari Purwono SE menambahkan, dibukanya lapak UMKM dan pasar kuliner dapat menggerakkan perekonomian desa. Para pelaku UMKM dengan berbagai usaha, dapat memasarkan produknya untuk masyarakat setempat maupun umum. (Sutopo Sgh)-f

## EMPON-EMPON

### Kakao Cegah Pikun dan Pelihara Fungsi Otak

KAKAO atau lebih dikenal cokelat umum dibudidayakan petani untuk menambah hasil, terutama di dataran tinggi berhawa sejuk. Buah kakao atau bijinya bisa dijadikan minuman, atau untuk bahan olahan lain. Dalam *Serat Jampi Jawi*, salah satunya menyebutkan manfaat buah dan daun kakao atau cokelat untuk kesehatan. Hal ini karena di dalamnya mengandung nutrisi seperti protein, karbohidrat, serat, polifenol, flavonoid, kalsium, zat besi, kafein, magnesium dan kalium.

Mencegah pikun dan memelihara fungsi otak, kandungan antioksidan flavonoid di dalamnya dapat memperlambat proses penurunan daya ingat pada orang lanjut usia. Nutrisi ini dapat membantu memperlancar aliran darah ke otak, dan mengurangi dampak kerusakan sel akibat bertambahnya usia. Mengurangi gejala asma, mengonsumsi buah kakao dapat mengurangi kambuhnya gejala asma.



KR-Sutopo Sgh

Buah dan daun kakao banyak manfaatnya untuk kesehatan.

Menurunkan tekanan darah, mengonsumsi buah kakao dapat membantu menurunkan tekanan darah. Kandungan flavonoid di dalamnya, dapat memperbaiki kadar oksida nitrat dalam darah. Kecuali itu secara bersamaan akan meningkatkan fungsi pembuluh darah dan menurunkan tekanan darah.

Hal ini efeknya akan terasa bagi penderita hipertensi, terlebih yang sudah usia lanjut. Menyehatkan pencernaan, kandungan serat di dalamnya dapat menjadi makanan bakteri baik di dalam usus. Dampaknya, akan menghasilkan asam lemak yang bermanfaat untuk sistem pencernaan menjadi lebih sehat.

Menjaga kesehatan jantung, mengonsumsi kakao secara rutin dan teratur tidak hanya menurunkan tekanan darah. Kandungan flavonoid di dalamnya, juga

dapat membantu menjaga kesehatan jantung. Hal ini karena dapat menurunkan risiko sekaligus mengendalikannya berbagai penyakit jantung, seperti fibrosis dan gagal jantung. Di samping itu akan membantu menjaga kesehatan jantung dengan meningkatkan oksida nitrat, sehingga pembuluh darah arteri melebar membuat aliran darah menuju jantung menjadi lebih lancar.

Mencegah penuaan dini pada kulit, senyawa kimia yang bersifat antioksidan dan antiradang dapat melancarkan aliran darah ke kulit. Dampaknya, memperlambat kerusakan jaringan kulit akibat paparan sinar matahari dan mencegah penuaan dini pada kulit.

Menjaga kesehatan gigi dan tulang, mengonsumsi kakao dapat membantu mencegah gigi berlubang dan penyakit gusi. Hal ini karena senyawa yang mengandung antibakteri, mampu merangsang sistem imun untuk menjaga kesehatan gigi dan mulut. (Sutopo Sgh)-f

## Biji Kedawung Atasi Kembang

SEBAGIAN pohon kedawung tumbuh subur di hutan maupun lereng terjal. Keberadaannya sudah semakin langka, sehingga termasuk spesies tanaman obat langka di Indonesia. Adapun ciri pohon kedawung, antara lain bisa tinggi dan besar layaknya pohon asam jawa.

Bagian buahnya seperti papan petai, sedangkan biji kedawung berwarna hitam. Bagian biji inilah yang biasa dicampur pada beberapa jenis jamu tradisional. Biasanya dicampur dengan beberapa tanaman berkhasiat lain, da-

pat pula dimanfaatkan secara tunggal. Sebagai contoh membantu mengatasi perut kembung. Caranya, biji kedawung yang sudah dicuci bersih lalu disangrai dan dibuang kulitnya. Setelah itu diblender atau ditumbuk hingga halus. Hasilnya diseuduh dengan air panas. Jika sudah hangat, lalu segera diminum.

Cara serupa juga dapat diterapkan membantu mengatasi diare. Lain halnya untuk menghindari maupun dijadikan musuh serangan jerawat, yakni mencam-

purkan biji kedawung yang sudah disangrai dan ditumbuk pada ramuan jamu kunyit (kunir) asam. Sehingga selain mempunyai cita rasa khas dan menyegarkan, kunir asam ditambah biji kedawung memiliki pula khasiat kesehatan seperti musuh jerawat hingga memperlancar haid. Selain itu bisa untuk menyingkirkan pegal-pegal, yakni biji kedawung sudah digoreng tanpa minyak (sangrai) dan ditumbuk, dapat dijadikan tambahan bahan dalam pembuatan jamu beras kencur.

Selain dikonsumsi dalam keadaan hangat, bagi penggemar minuman dingin, beras kencur juga cocok ditambah es batu. Adanya bahan rimpang kencur, diyakini pula memiliki beberapa khasiat kesehatan lain. Sejumlah sumber pun menyebutkan, untuk melawan kolera, bahan alami yang digunakan, antara lain ada campuran biji kedawung, beberapa daun/rimpang tanaman berkhasiat, gula, garam dan air.

Campuran bahan ini dimasak sampai mendidih. Hasilnya dapat dijadikan mi-

numan bermanfaat bagi kesehatan, termasuk juga sebagai ikhtiar melawan kolera. Adapun pilihan lain untuk membantu mengatasi perut kembung, yakni dapat menambahkan kayu manis, misalnya yang telah dibubuk dan dicampurkan pada minuman kopi maupun teh.

Selain punya cita rasa dan aroma yang khas, minuman tersebut juga memiliki khasiat kesehatan. Bahan alami kayu manis diyakini pula bisa menjadi pengganti gula. Minuman berbahan sejumlah bahan alami dan ditambah jintan juga memberikan cita rasa khas, aroma kuat yang menambah rasa berbeda pada masakan.

Adanya bahan berkhasiat jenis jintan antara lain dapat berfungsi menyembuhkan kondisi gejala perut kembung. Jintan memiliki efek antidiabetes, anti-inflamasi, dan pelindung jantung. Ada pula penelitian yang menyebutkan, jintan mampu mendukung produksi empedu yang penting untuk pencernaan dan penyerapan nutrisi. (Sulistyanto)-f



KR-Sulistyanto

Setelah disangrai, biji kedawung dapat dicampurkan pada minuman berbahan rempah.

## Kedaulatan Rakyat

SIUPP (Surat Izin Usaha Penerbitan Pers)

No. 127/SK/MENPEN/SIUPP/A.7/1986 tanggal 4 Desember 1990.

Anggota SPS. ISSN: 0852-6486.

Penerbit: PT-BP Kedaulatan Rakyat Yogyakarta,

Terbit Perdana: Tanggal 27 September 1945.

Perintis: H Samawi (1913 - 1984) M Wonohito (1912 - 1984).

Penerus: Dr H Soemadi M Wonohito SH (1985-2008), dr H Gun Nugroho Samawi (2011-2019)

Komisaris Utama: Imam Satriyadi, SH.

Komisaris: Mohammad Wirmon Samawi, SE., MIB.

Direktur Utama: Drs. H. Mohammad Idham Samawi.

Direktur Keuangan: Yurinya Nugroho Samawi, SE., MM., MSc.

Direktur Pemasaran: Fajar Kusumawardhani SE.

Direktur Produksi: Baskoro Jati Prabowo SSos.

Direktur Litbang, Pengawasan & Bisnis: Yoeke Indra Agung Laksana, SE

Direktur Umum: Ir. Dyah Sardjuningrum Sitawati.

**Pemimpin Umum:** Drs. H. Mohammad Idham Samawi. **Pemimpin Redaksi/Penanggung Jawab:** Dr Drs H Octo Lampito MPd. **Wakil Pemimpin Redaksi:** Drs H Ahmad Luthfie MA. Dr Ronny Sugiantoro, MM.CHE. **Redaktur Pelaksana:** Primaswolo Sudjono SPT, Joko Budhiarto, Mussahada, Drs Widyo Suprayogi. **Manajer Produksi Redaksi:** Ngabdul Wakid. **Redaktur:** Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSL, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSos, Retno Wulandari SSos, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Latief Noor Rochmans. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis:** Joko Santoso SSn, Bagus Wijanarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

**Kepala TU Langanan:** Drs Asri Salman, Telp (0274) - 565685 (Hunting)  
**Manajer Iklan:** Agung Susilo SE, Telp (0274) - 565685 (Hunting) Fax: (0274) 555660. E-mail: iklan@kr.co.id, iklan@kr.co.id, iklan@yahoo.com, iklan@kr.co.id@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk 'Kedaulatan Rakyat Minggu'... Rp 90.000,00, Iklan Umum/Display...Rp 27.500,00/mm klm, Iklan Keluarga...Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Baris/Cilik (min. 3 baris, maks. 10 baris) . Rp 12.000,00 /baris, Iklan Satu Kolom (min. 30 mm, maks. 100 mm) Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Khusus: Ukuran 1 klm x 45 mm .. Rp 210.000,00, (Wisuda lulus studi D1 s/d S1, Pernikahan, Ulang Tahun) ● Iklan Warna: Full Colour Rp 51.000,00/ mm klm (min. 600 mm klm), Iklan Kuping (2 klm x 40 mm) 500% dari tarif. Iklan Halaman I: 300 % dari tarif (min. 2 klm x 30 mm, maks. 2 klm x 150 mm). Iklan Halaman Terakhir: 200% dari tarif. Tarif iklan tersebut belum termasuk PPN 10%

**Alamat Kantor Utama dan Redaksi:** Jalan Margo Utomo 40, Gowongan, Jetis, Yogyakarta, 55232. Fax (0274) - 563125, Telp (0274) - 565685 (Hunting)

**Alamat Percetakan:** Jalan RayaYogya - Solo Km 11 Sleman Yogyakarta 55573, Telp (0274) - 496549 dan (0274) - 496449. Isi di luar tanggungjawab percetakan

**Alamat Homepage:** http://www.kr.co.id dan www.krjogja.com. **Alamat e-mail:** naskahkr@gmail.com. **Radio:** KR Radio 107.2 FM.

**Bank:** Bank BNI - Rek: 003.0440.854 Cabang Yogyakarta.

**Perwakilan dan Biro:**

**Jakarta:** Jalan Utan Kayu No. 104B, Jakarta Timur 13120, Telp (021) 8563602/Fax (021) 8500529. **Kuasa Direksi:** Ir Ita Indirani.

**Wartawan:** I Hshaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lumongga Ritonga.

**Semarang:** Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792. **Kepala Perwakilan:** Budiono Isman, Wakil: Isdiyanto Isman SIP.

**Banyumas:** Jalan Prof Moh Yamin No. 18, RT 7 RW 03 Karangklesem, Purwokerto Selatan, Telp (0281) 622244. **Kepala Perwakilan:** Ach Pujiyanto SPd, Wakil: Driyanto.

**Klaten:** Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. **Kepala Perwakilan:** Sri Warsiti.

**Kulonprogo:** Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. **Pj. Kepala Perwakilan:** Muslikhah. Wakil: Asrul Sani.

**Gunungkidul:** Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562. **Kepala Perwakilan:** Drs Guno Indarjo, Wakil: Wuragil Dedy TP.

- Wartawan KR tidak menerima imbalan terkait dengan pemberitaan -  
Wartawan KR dilengkapi kartu pers/surat tugas.