

## DLH Gencarkan Gerakan 3R Pengelolaan Sampah

**PENGASIH (KR)** - Dinas Lingkungan Hidup (DLH) Kabupaten Kulonprogo diminta untuk mengencarkan gerakan 3R atau Reduce (kurangi), Reuse (gunakan kembali), Recycle (daur ulang) untuk pengelolaan sampah, terutama kalurahan yang berada di kawasan Bandara Internasional Yogyakarta (BIY). Sebab sampah menjadi persoalan serius dengan adanya bandara, volume sampah meningkat di sisi lain lokasi tempat pembuangan sampah (TPAS) masih harus mendapat perhatian khusus.

Ketua DPRD Kulonprogo Akhid Nuryati SE berharap tahun 2022, setiap kalurahan di Kulonprogo memiliki kelompok swadaya masyarakat (KSM) dan bank sampah, khususnya Kapanewon Temon, Panjatan, serta Wates, sebagai wilayah penunjang kawasan bandara.

"Sampah rumah tangga hingga industri berkembang dari isu lokal ke isu global, dan penanganan sampah tidak bisa hanya dengan bergantung pada sistem pemerintah. Saat ini, TPAS menjadi cepat penuh karena kesadaran pengelolaan sampah masih rendah," ujar Akhid, Jumat (3/12).

Sampah, lanjut Akhid, menjadi persoalan serius, tapi di sisi lain menjadi peluang usaha karena sampah domestik itu kebanyakan bisa didaur ulang. Bila tidak bisa didaur ulang, berupa sam-

pah organik, bisa menjadi kompos. Ini sangat menarik kalau BUMDes, bank sampah dan KSM bisa mengelola sampah karena bisa menjadi sumber pendapatan asli kalurahan. Berdasar data di DLH Kulonprogo, dari 87 kalurahan dan satu kelurahan di Kulonprogo baru ada tujuh kalurahan yang secara inisiatif menangkap peluang usaha ini, yakni Banguncipto (Sentolo), Salamrejo (Sentolo), Gulu-rejo (Lendah), Sentolo (Sentolo), Temon Wetan (Temon), Ngestiharjo (Wates), dan Kranggan (Galur).

Potensi timbunan sampah di Kulonprogo dengan jumlah penduduk sebanyak 434.483 jiwa diperkirakan sampai 173 ton/hari atau 63.260 ton/tahun.

Sementara itu, sampah yang tertangani di TPA Banyuroto berdasarkan data timbang sebanyak 24-35 ton/hari atau 33 ton/hari. Umur teknis zona landfill 1 TPA Banyuroto diperkirakan akan habis pada Maret 2022.

Sementara itu, Kepala Dinas Pekerjaan Umum, Perumahan dan Kawasan Permukiman (DPUPKP) Kulon Progo Gusdi Hartono mengatakan bantuan alat pengolahan sampah dari Negara Seychelles.

"Kami berusaha melakukan pengadaan tanah untuk pembuatan tempat pembuangan akhir sampah di Kapanewon Temon. Dengan harapan bantuan alat dari Seychelles segera datang," ucap Gusdi.

(Wid)

## EKSPOSE HASIL KARYA PEREMPUAN

# Usaha Kecil Justru Bisa Bertahan

**PENGASIH (KR)** - Forum Desa Prima Kulonprogo bekerjasama Dinas Sosial Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (Dinsos P3A) setempat menggelar ekspose hasil karya perempuan tahun 2021 di Demaya Mart Kalurahan Tawang Sari Kapanewon Pengasih, selama empat hari Rabu - Sabtu (1-4/12).

Kegiatan tersebut sebagai upaya pemberdayaan perempuan di kabupaten ini. Ketua panitia ekspose hasil karya perempuan, Ida Yureni menjelaskan, Desa Prima (Desa Perempuan Indonesia Maju Mandiri) merupakan kelompok ekonomi produktif perempuan yang diinisiasi Dinas Pemberdayaan Pe-

rempuan Perlindungan Anak dan Pengendalian Penduduk (DP3AP2) DIY. Ekspose hasil karya perempuan juga diwarnai *launching* tempat usaha Desa Prima Jaya Mart (Demaya Mart) yang didalamnya terdapat toko, pojok kopi dan angkringan serta menampung produk-produk UMKM perem-

puan. Di Kulonprogo terdapat 27 Desa Prima, Kelompok P2WKSS sebanyak 25 kalurahan dan pelaku industri rumah 91 orang di 5 kalurahan.

Sementara itu, Bupati setempat Drs H Sutedjo dalam sambutannya dibacakan Asisten Pemerintahan dan Kesra Drs Jazil Ambar Was'an berharap pemberdayaan ekonomi perempuan semakin berkembang, maju dan bermanfaat bagi keluarga, masyarakat serta menyumbang peningkatan Indeks Pemberdayaan Gender. "Seiring berjalannya



KR-Asrul Sani

**Assekda I Drs Jazil Ambar Was'an menyaksikan produk UMKM yang dipamerkan.**

waktu, perempuan semakin bangkit membuktikan keberadaan mereka layak diperhitungkan. Di era pandemi Covid-19 ter-

bukti banyak usaha kecil yang notabene dipegang kaum ibu-ibu justru bisa bertahan," jelasnya.

(Rul)

## BLT Masih Diberikan Hingga Tahun 2022

**WONOSARI (KR)** - Penanganan Covid-19 dan upaya pemulihan ekonomi di Kabupaten Gunungkidul masih menjadi fokus utama program anggaran pemerintah. Kebijakan ini berlaku di seluruh tataran pemerintahan dengan pemanfaatan Dana Desa pada tahun anggaran 2022 mendatang.

Kepala Dinas Pemberdayaan Perempuan Perlindungan Anak Keluarga Berencana Pemberdayaan Masyarakat dan Desa (DP3AKBPM) Gunungkidul Sujarwo MSi didampingi Kepala Bidang Pemberdayaan Masyarakat, Subiyantoro sesuai dengan Permendes, penggunaan Dana Desa tahun 2022 masih untuk penanganan pandemi Covid-19, pemulihan ekonomi, peningkatan Badan Usaha Milik Desa atau Kalurahan (Bumdes).

"Untuk penyaluran Bantuan Langsung Tunai (BLT) masih akan dilakukan pada tahun 2022 mendatang serta penanganan atau pencegahan stunting," katanya, kemarin.

Diakunya dalam Permendes hingga saat ini belum ada ketentuan detail berapa persentasi untuk setiap bidang dan hal ini akan menjadi gambaran pemkab dan kalurahan terkait dengan penyusunan perencanaannya. Termasuk mengenai besaran dana desa yang akan diperoleh. Sehingga pihaknya belum mengetahui secara pasti nantinya alokasi untuk kalurahan-kalurahan di Gunungkidul.

Permendes yang sudah diterbitkan baru sebatas penggunaan prioritas dana desa saja. "Terkait detail anggaran dan persentasi

pemanfaatannya, nanti akan masuk dalam Peraturan Menteri Keuangan (PMK),katanya.

Sebagai gambaran saja, tahun 2020 lalu Kabupaten Gunungkidul mendapatkan dana desa sebesar Rp 142 miliar. Kemudian tahun 2021 ini, 144 kalurahan di Gunungkidul mendapatkan transfer dana desa sebesar Rp 144,2 miliar. Adapun besaran anggaran yang diterima masing-masing kalurahan pun berbeda disesuaikan dengan kebutuhan kalurahan yang dilihat dari beberapa indikator. Saat ini untuk pencairan Dana Desa untuk kalurahan mandiri sudah selesai seluruhnya. Sementara untuk kalurahan reguler untuk termin ketiga baru 9 kalurahan yang mencairkannya.

Sedangkan serapannya untuk outputnya lebih dari

50 persen.

"Hal ini terus kami ingatkan agar program

yang belum terealisasi segera direalisasikan," tegasnya.

(Bmp)

**MULIA**  
AUTHORIZED MONEY CHANGER  
www.muliamoneychanger.co.id

PERUBAHAN JAM OPERASIONAL MASA PANDEMI COVID-19  
GRAND INNA MALIOBORO HOTEL JL. MALIOBORO 60 YOGYAKARTA  
TELP : 0274 - 547 688 DAN 563314  
BUKA : 08.00 - 16.00 WIB  
PLAZA AMBARRUKMO LOWER GROUND  
TELP : 4331272  
BUKA : 10.00 - 18.00 WIB  
JL. MARGO UTOMO NO. 53 (MANGKUBUMI) NO.53 YOGYAKARTA  
TELP : 0274-5015000  
BUKA : 08.00 - 16.00 WIB

BUKA SETIAP HARI  
SENIN S/D MINGGU

TANGGAL	3-Dec-21	
CURRENCIES	BELI	JUAL
USD	14.325	14.575
EURO	16.200	16.450
AUD	10.150	10.350
GBP	19.000	19.500
CHF	15.500	15.800
SGD	10.875	11.225
JPY	125,50	130,50
MYR	3.325	3.525
SAR	3.700	4.000
YUAN	2.150	2.300

Catatan : Kurs sewaktu - waktu dapat berubah  
: Menerima hampir semua mata uang asing



Proses 'Cooking Class' dalam rangkaian AMEX 'Upaboga: Ketika Makanan Bercerita' 2021

KR-Istimewa

## RANGKAIAN AMEX 2021

# 'Cooking Class' Kenalkan Ragam Masakan Khas Nusantara

SEBAGAI bagian memeriahkan serangkaian acara pameran Sonobudoyo AMEX 'Upaboga: Ketika Makanan Bercerita' 2021, Museum Negeri Sonobudoyo, bekerjasama dengan Bakudapan Food Study Group mengadakan Cooking Class. Kegiatan tersebut digelar setiap Sabtu pada 13, 20 dan

27 November 2021 pukul 10.00 WIB - selesai di selasar gedung baru Museum Negeri Sonobudoyo Yogyakarta.

"Cooking Class atau Kelas Memasak merupakan acara atau kegiatan memasak yang dilakukan secara personal maupun berkelompok dalam sebuah tempat untuk mengolah dan memasak lewat cara lebih terkonsep dengan benar," kata Kasi Informasi dan Preparasi Museum Sonobudoyo Yogyakarta, Bud Husada, Jumat (3/12).

Dengan kuota 14 orang pada tiap sesinya, peminat pendftar kelas memasak ini dapat dikatakan sangat banyak dan antusias. Malahan lanjut

Budi, panitia harus menolak secara halus karena kuota sudah terpenuhi satu jam sejak dibuka pendaftaran melalui media sosial instagram Museum Negeri Sonobudoyo.

"Dari 14 peserta tersebut diambil tiga terbaik. Dinilai dari performa memasak dan penyajian (plating) sesuai kreativitas masing-masing peserta serta mendapatkan hadiah souvenir menarik dari Museum Sonobudoyo," sambungnya.

Ditambahkan, Kurator Pameran Sonobudoyo AMEX 'Upaboga: Ketika Makanan Bercerita' 2021 mempunyai konsep memasak makanan Kraton pada 13 November 2021 dipandu chef Laire Sivi Mentari dari Jiwa Jawi Resto mengusung menu Dendeng Age dan Bir Jawa.

Pada Minggu kedua ada makanan unik Nusantara dipandu Chef Nunung Prasetyo dari Sakatambi dengan menu unik Nusantara, Pacri Nanas dan Ikan Bakar Bambu. Terakhir pada 27 November 2021 ada makanan ndeso

'Dhahar Gunungkidulan' dipandu ibu-ibu dari Sekolah Pagesangan dengan menu makanan ndeso ada Dhahar Gunungkidulan (thiwul, ndog dadaran dan gudug daun pepaya).

Menurutnya kegiatan seperti ini penting dilakukan. Selain untuk makin mengenalkan museum pada masyarakat, juga dapat mendukung keberadaan pameran.

Seperti diketahui, Museum Sonobudoyo Yogyakarta (MSB) pada akhir tahun ini kembali hadir dengan menggelar pameran Annual Museum Exhibition (AMEX). Kegiatan pameran dan berbagai acara pendukung di dalamnya didanai Dana Keistimewaan. Pameran ini merupakan bagian dari upaya museum untuk mengambil peran dalam membentuk karakter dan identitas bangsa dengan membangun kesadaran akan nilai-nilai budaya. Dilakukan dengan mengangkat tema unik dan menarik, menggali potensi koleksi museum.

Pada AMEX 2021 ini mengambil tema besar tentang makanan.

Mengusung tajuk 'Upaboga: Ketika Makanan Bercerita'. Pameran ini berbicara mengenai kaitan antara makanan dengan kebudayaan dan masyarakat yang dilaksanakan di Gedung Pameran Temporer Museum Sonobudoyo Jalan Pangurakan No 4 Yogyakarta, 6 November 2021 - 30 Desember 2021.

"Tujuan pameran ini, untuk mengapresiasi keberagaman kuliner di Nusantara dan memantik masyarakat guna menggali kekayaan budaya bangsa dalam wujud makanan tradisional. Melalui beberapa narasi dalam pameran, Museum Sonobudoyo berusaha mendukung upaya pemerintah dalam mewujudkan jalur rempah ditetapkan sebagai warisan dunia yang menjadi pijakan strategi budaya untuk meneguhkan posisi Indonesia sebagai poros maritim dunia. elain itu lanjutnya, menjadi sarana rekreasi bagi masyarakat melalui berbagai media interaktif yang ditampilkan dalam pameran," kata Kepala Museum Sonobudoyo

Yogyakarta, Setyawan Sahli.

Cerita yang disajikan dalam pameran tertata dalam delapan ruang, mulai dokumentasi budaya makanan di Jawa sejak masa prasejarah hingga kolonial. Sentuhan teknologi dalam pameran berupa video mapping yang menceritakan proses pengolahan makanan. Media interaktif video mapping ini berisi tentang proses pengolahan padi, mulai dari proses menanam, memasak, dan menyajikannya. Selain itu terdapat pula video proses pembuatan nasi tumpeng yang digunakan dalam upacara tradisional masyarakat Jawa.

Berbagai atraksi dan aktivitas digelar untuk memeriahkan pameran. Aktivitas pendukung pameran berupa kelas memasak (cooking class), webinar, dan curatorial class, yang bekerjasama dengan Komunitas Bakudapan, Komunitas Majalah Bumbu, dan Museum Tani Jawa Indonesia. (Feb)