

SECRETOME DAN STEM CELL

Trend Kesehatan dengan Regenerasi Sel



Direktur Utama RS Queen Latifa, dr Sigit Riyarto dalam launching Pelayanan Secretome dan Stem Cell di RS.

KR-Risbika Putri

INOVASI medis saat ini menjadi diskusi menarik sebagai penunjang dalam perawatan kesehatan. Salah satunya adalah Secretome dan stem cell. Secretome merupakan terobosan yang menjanjikan dalam dunia kesehatan. Menawarkan solusi regeneratif dan terapeutik yang inovatif. Dengan manfaat potensial yang luas dan kemajuan penelitian yang signifikan, secretome berpeluang mengubah lanskap perawatan medis. dr. Sandy Qlintang, M. Biomed dari Regenic (Lembaga yang memproduksi dan menyediakan Secretome dan Stem Cell) menuturkan, Secretome dan Stem Cell merupakan produk medis yang semakin diminati masyarakat baru-baru ini. "Stem cell bekerja membuat sel menua kembali muda dan dia bisa beregenerasi memperbaiki dirinya sendiri. Jadi, penting ketika kita mendapatkan stem cell adalah sel-sel kita harus bagus. Oleh karena itu tidak hanya cukup stem sel saja, tapi harus diikuti sebelum dan

sesudah stem cell dengan pola hidup yang sehat," paparnya dalam launching layanan baru Secretome dan Stem Cell si Rumah Sakit Queen Latifa, Kamis, 6 Februari 2025. Sandy menambahkan, efek stem cell terhadap penyembuhan penyakit sudah terbukti, seperti diketahui Stem Cell adalah sel punca atau sel yang belum terdiferensiasi sehingga bisa menjadi sel apa saja. "Apabila diberikan oleh tenaga professional terlatih di RS terpercaya, bisa meregenerasi sel yang telah aus dan rusak akibat berbagai penyakit," ujarnya. Lebih lanjut dikatakan, bukti ilmiah dari efek positif Stem Cell dan Secretome di antaranya meningkatkan daya tahan tubuh, menambah kebugaran, hingga menyembuhkan penyakit Osteo Arthritis (radang sendi) yang menahun. "Seperti stem cell disuntikkan di lutut langsung. Tempurung lututnya yang sakit, sehingga tulang rawan yang sudah makin menipis, bisa kembali

menebal dan cairan sendi bisa menjadi bumper terhadap tekanan tubuh yang cukup banyak," paparnya.

Bahkan menjadi terapi komplementer bagi penderita Diabetes Melitus, dengan tetap berkolaborasi dengan dokter penyakit dalam yang berpengalaman. Stem Cell dan Secretome juga dapat mengatasi Alopecia (kebotakan), membuat kulit wajah lebih cerah, dan masih banyak lagi. Stem cell juga mampu memberikan kemudahan bagi kulit. Oleh karena itu, banyak masyarakat yang memanfaatkannya untuk melawan aging. "Penuaan sel mampu mempengaruhi kondisi kulit dan tubuh. Hal itu dipengaruhi oleh polusi, makanan, hingga stres. Pola hidup yang tidak sehat sangat mempercepat penuaan. Hak itu membuat stem cell yang ada di tubuh bekerja lebih keras. Stem cell akan terlepas dari pembuluh darah untuk menyembuhkan masalah-masalah yang ada di tubuh," papar Sandy. Banyak masyarakat tertarik dengan stem cell karena manfaat yang diberikan. Biasanya mereka

merujuk ke RS di luar negeri untuk wellness care. "Mereka ingin merawat tubuh secara menyeluruh supaya mendapatkan kebugaran dari regenerasi sel tersebut," ucap dia. Adapun Rumah Sakit Queen Latifa memberi layanan baru Secretome dan Stem Cell guna menjawab kebutuhan masyarakat. Direktur Utama RS Queen Latifa, dr Sigit Riyarto menyampaikan layanan ini diharapkan dapat menjadi alternatif bagi masyarakat yang mencari terapi regeneratif di dalam negeri. Turut menjawab kebutuhan masyarakat dewasa ini terhadap kesempurnaan kulit sebagai penunjang kesehatan kulit serta penampilan, layanan Stem Cell Rumah Sakit Queen Latifa juga turut andil dalam menunjang percaya diri pasien, bahkan kebotakan dapat teratasi dengan adanya layanan Secretome dan Stem Cell. Terlebih bagi kesehatan masyarakat, memang harus diutamakan kualitas.

(Risbika Putri)



Talkshow Secretome dan Stem Cell di RS Queen Latifa.

KR-Risbika Putri

KULINER

Angkringan 'Pak Yo' Langganan Seniman

WARUNG angkringan 'Pak Yo' di Jalan Kapten Tendean 18 Yogyakarta, setiap malam tampak ramai pembeli. Angkringan 'Pak Yo' yang dirintis Setyo Tuhi sejak 2010, mampu bertahan berkembang hingga sekarang. Selama ini, pembeli langganan lintas profesi. Termasuk seniman, kebanyakan pemusik dan rombongan seniman perupa Yogyakarta. Warung angkringan 'Pak Yo' minuman spesial yang diminati para pembeli wedang tradisional jahe sere gula aren rasanya manis dan hangat. Selain itu, wedang seruni (sere jeruk nipis), teh panas legi kenthel (nasgithel). Wajar ketika warung angkringan 'Pak Yo' buka mulai pukul 19.00 sampai 02.00 WIB, laris manis. Para pembeli bebas mengambil makanan dan minuman sesuai selera. Demikian pula, pembeli dapat duduk di kursi kayu sebagaimana jajan di warung angkringan, namun juga bisa santai duduk di atas tikar. Setyo Tuhi mengungkapkan, sejak awal buka warung angkringan di Jalan Kapten Tendean 18 Yogyakarta, wedang tradisional jahe sere salah satu minuman unggulan yang diminati pembeli. Wedang jahe sere, pembuatan dengan cara manual jahe dibakar dan digepuk. Kemudian dicampur sere dan gula aren dengan air panas. Selama ini, wedang jahe sere rata-rata bisa habis 2 kg jahe. Selain wedang jahe sere, juga ada wedang seruni dan teh nasgithel yang diminati para



Rombongan seniman jajan duduk lesehan.

KR-Khocil Birawa

pembeli. Namun ada pula yang suka pesan wedang jeruk, kopi dan minuman lainnya. "Hanya saja, wedang jahe sere minuman unggulan yang selama ini, diminati pembeli," papar Setyo Tuhi, akrab dipanggil Pak Yo. Dikatakan Setyo Tuhi, untuk makanan nasi dan lauk semua dimasak sendiri, tidak ada titipan. Untuk nasi bungkus ada nasi oseng teri, nasi oseng tempe. Bahkan nasi oseng teri dan oseng tempe, seminggu dua kali ada menu spesial nasi lauk oseng kembang pisang, nasi oseng nasi daun pepaya, nasi oseng terong. Kadangkala ada pembeli yang memberi masukan rica-rica balungan ayam, juga dibikinlah pula. Sehingga, untuk menu nasi bungkus lauk oseng beragam banyak pilihan. Kemudian untuk lauk semua

dimasak ala serba bacem. Antara lain, ada tahu bacem. tempe bacem, sate usus, sate rempele ati, kepala ayam. "Sehingga, angkringan Pak Yo ini, tidak menjual lauk gorengan. Kecuali ketika ada pembeli langganan yang mborong angkringan Pak Yo, untuk acara arisan, ulang tahun dan syukuran lainnya, ada permintaan minta dibuatkan lauk dan camilan gorengan," tukas Setyo Tuhi, sambil menunjukkan berbagai lauk dimasak bacem. Setyo Tuhi menambahkan, para pembeli langganan yang jajan sebagian besar setelah ambil nasi bungkus lauk oseng dan pesan minuman lebih senang duduk lesehan di atas tikar. Bahkan antarpembeli langganan duduk lesehan ketika usai santap hidangan saling menyapa dan

santai ngobrol akrab. Terlebih, pembeli langganan rombongan seniman musik seperti Wawan 'Cello' ketika ambil nasi oseng dan lauk baceman, juga suka pesan wedang jahe sere dan wedang teh nasgithel. Wawan Cello membe narkan, langganan jajan rombongan bersama teman-teman seniman musik di angkringan 'Pak Yo' ini, sudah lama. Minuman yang legend wedang jahe sere gula aren rasanya manis dan hangat. Kemudian minuman teh nasgithel mantap pula. "Saya suka jajan di angkringan Pak Yo ini, selain nasi oseng beragam, lauk dimasak ala bacem, juga bisa duduk lesehan ngobrol santai hingga larut malam hingga pukul 01.00 WIB dini hari,"kata Wawan 'Cello'.

(Khocil Birawa)

Olahan Mangga Pakel

MANGGA pakel atau bacang dikenal memiliki bau yang lebih menyengat dibanding mangga biasa. Memiliki serat khas. Meski kalah popuker dengan mangga, namun bila diolah menjadi manisan atau campuran rujak memberikan rasa segar yang nikmat. Dibuat manisan lalu diberi es batu atau dibuat dengan kuah rujak yang pedas. **Minuman Buah Pakel** **Bahan:** -Pakel yang matang -Air panas -Gula pasir -Jeruk nipis -Es batu secukupnya **Cara Membuatnya:** -Mangga pakel dicuci bersih, kupas lalu potong kecil-kecil. -Buat larutan gula pasir dengan air panas, biarkan dingin. -Masukkan potongan buah ke dalam larutan gula yang sudah dingin. -Beri perasan air jeruk nipis. -Masukkan dalam kulkas agar lebih dingin dan segar. -Bisa juga ditambahkan es batu. -Bila ingin kuah yang pedas bisa ditambahkan cabe dan gula jawa saat merebus kuah. Lalu disaring dan masukkan potongan mangga pakel. **Banyak Nutrisi** National Library of Medecine menyebutkan, pakel memiliki banyak nutrisi, penting untuk tubuh, termasuk serat, vitamin C, vitamin E, vitamin A, vitamin B3, bahkan vitamin K. Juga mengandung folat, thiamin, fosfor, kalium, kalsium, magnesium, natrium, tembaga, beta karoten dan lainnya. Penderita anemia bisa mengkonsumsi pakel, larena kaya zat besi. Juga cocok bagi ibu hamil sebagi sumber zat besi dan mineral alami. Pakel mengandung beta karoten, membantu dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Sementara vitamin A adalah antioksidan dan menawarkan perlindungan terhadap radikal bebas yang dapat membahayakan sistem internal. Pakel juga mengandung enzim yang dapat membantu pencernaan. Ester, terpene dan aldehida adalah beberapa bahan bioaktif yang ada dalam pakel. Kandungan tersebut dikatakan dapat meningkatkan nafsu makan dan memperbaiki pencernaan. (Fia)



Menu nasi oseng kembang pisang

KR-Khocil Birawa



Wedang jahe sere ala angkringan 'Pak Yo'.

KR-Khocil Birawa



Aneka lauk dimasak bacem.

KR-Khocil Birawa



Minuman segar dengan irisan buah pakel.

KR-Hanik Afflati