

## PPG Prajabatan Upaya Siapkan Guru Profesional

**JAKARTA (KR)** - Program Pendidikan Profesi Guru (PPG) Prajabatan merupakan upaya pemerintah untuk menyiapkan generasi baru guru Indonesia menjadi guru profesional.

"Guru profesional yang dihasilkan PPG Prajabatan adalah guru yang menjadi teladan dalam menjalankan proses pembelajaran yang berpusat pada peserta didik, dan mengembangkan lingkungan belajar untuk mewujudkan Profil Pelajar Pancasila," ujar Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan (Dirjen GTK), Kemendikbudristek Nunuk Suryani dalam ket-

rangannya di Jakarta, Minggu (8/10).

Kurikulum PPG Prajabatan difokuskan pada pengembangan kompetensi calon guru untuk menghadapi tantangan abad ke-21 yang berfokus kepada bagaimana konten diajarkan secara efektif dalam berbagai konteks keragaman siswa dan calon guru dilatih untuk memiliki kebiasaan refleksi diri. Pelaksanaan praktik pe-

ngalaman lapangan yang menjadi bagian dari proses pembelajaran, lanjutnya, dilakukan sejak awal semester dan terkait dengan mata kuliah yang ditempuh pada semester yang berjalan. Selain itu, PPG Prajabatan juga melibatkan guru penggerak dan praktisi pendidikan dalam proses pelaksanaan pendidikan. Suasana belajar di kelas dengan guru mendampingi langsung

murid untuk membantu memperkaya materi pembelajaran di kelas.

Sementara itu salah satu lulusan PPG Prajabatan Gelombang 1 Tahun 2022 dari Universitas Bengkulu, Inzoni, mengatakan, Program PPG Prajabatan telah memberikannya ilmu tentang perangkat pembelajaran. Ia meyakini lulusan PPG Prajabatan dapat membantu meningkatkan kualitas pendidikan di daerah, karena dapat meningkatkan kompetensi.

Selain itu, ia mengaku memperoleh wawasan

baru terkait strategi untuk memahami karakter masing-masing murid demi menciptakan pembelajaran yang berdiferensiasi, diantaranya sistem asesmen yang berguna untuk mengetahui kapasitas siswa dan sistem pengembangan modul ajar yang berguna untuk memastikan materi sesuai dengan kebutuhan siswa.

Inzoni mengatakan semua ilmu yang didapatkan di kelas selama PPG Prajabatan dapat langsung diterapkan kepada siswa. (Ati)-f



KR-Warisman

**BERSAMAAN** perayaan HUT ke-267 Kota Yogyakarta, Jumat (6/10), SDN Lempuyangwangi 1 Yogyakarta mengadakan pameran lukisan karya siswa dan lomba tumpeng umbi-umbian yang dibuat para orang tua. Kegiatan ini sekaligus dalam rangka HUT ke-73 SD tersebut. Dalam gambar Kepala SDN Lempuyangan 1 (kiri) dan tamu undangan meninjau pameran lukisan karya siswa

### SELENGGARAKAN ICIEB 2023

#### FEBI UIN Suka Kembangkan Isu Terkini

**YOGYA (KR)** - Fakultas Ekonomi Bisnis Islam (FEBI) UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta menyelenggarakan kegiatan The 2nd International Conference Islamic Economics and Business (ICIEB) 2023 di Gedung Prof RHA Soenardjo SH kampus UIN Sunan Kalijaga, 5-6 Oktober 2023. Kegiatan ini diadakan rutin tiap tahun sebagai wujud dan komitmen untuk mengudara di kancah internasional.

"FEBI berkomitmen, sebagai institusi pendidikan yang dapat menjembatani gap dalam hal pengetahuan dan praktek, melalui international conference ini," kata Dekan FEBI Dr Afdawaiza SAg Mag.

Acara ini mengusung tema 'Islamic Economics Momentum for SDGs in The Digital Era Transformation'. Hari pertama (5 Oktober), diadakan agenda International Conference, melibatkan enam narasumber dari luar negeri dan dalam negeri, diantaranya Prof Dr Marco Tieman (Chief Executive of The International League of Nations), Prof Dr Misnen Ardiansyah (UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia), Ahmad Zaky (Deputy for Legal and Compliance of BPKH), Prof Dr Syaifiq Mahmadah Hanafi (UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta, Indonesia), Prof Dr Mansor H Ibrahim (Deputy President Academic INCEIF), Akhmad Akbar Susanto SE MPhil PhD (Gadjah Mada University, Indonesia).

Hari kedua (6 Oktober), agenda yang diusung presentasi call for paper. Terpilih yang dipresentasikan sejumlah 61 paper dari 23 universitas, baik dalam maupun luar negeri. Call for paper ini menjadi salah satu wujud FEBI UIN Sunan Kalijaga untuk turut berkontribusi dalam mengembangkan isu-isu terkini. (Feb)-f

### UTY TAMBAH GURU BESAR

#### Bidang Teknologi Informasi

**YOGYA (KR)** - Sivitas akademika Universitas Teknologi Yogyakarta (UTY) kembali mendapatkan anugerah. Satu lagi dosen di lingkungan universitas berbasis bisnis dan teknologi tersebut mendapatkan gelar guru besar (profesor). Gelar tersebut diraih Dr Enny Itje Sela MKom yang secara resmi menerima Surat Keputusan (SK) Guru Besar, yang ditandatangani Mendikbudristek Nadiem Anwar Makarim.

SK tersebut diterima Rektor UTY Dr Bambang Moertono Setiawan MMAkt CA dari Prof drh Aris Junaidi PhD, sebagai Plt Kepala LLDIKTI Wilayah V. Kemudian oleh Rektor UTY diserahkan kepada Dr Enny Itje Sela MKom. "Dengan diterimanya SK tersebut Dr Enny Itje Sela MKom resmi menjadi Profesor/Guru Besar dalam bidang Ilmu Teknologi Informasi," kata Rektor UTY Dr Bambang Moertono Setiawan, Sabtu(7/10).

Bambang mengatakan, suatu kebahagiaan tersendiri bagi seluruh sivitas akademika UTY. Jumlah profesor bertambah satu lagi dengan concern bidang sains khususnya di bidang Ilmu Teknologi Informasi.

"Kami optimis Prof Enny Itje Sela mampu menghasilkan berbagai karya dan produk yang bernilai bagi masyarakat dan



KR-Istimewa

**Rektor UTY menyerahkan SK guru besar kepada Dr Enny Itje Sela.**

pengembangan bidang keilmuan. Jadi, sebentar lagi akan muncul berbagai karya dan produk yang bernilai dari Prof Enny, untuk kemajuan masyarakat dan pengembangan bidang keilmuan," ucapnya.

Prof Enny Itje Sela mengaku merasa sangat terhormat dan bersemangat setelah mendapatkan SK Guru Besar dalam bidang Ilmu Teknologi Informasi. Menurutnya, bidang ilmu ini merupakan kekuatannya yang mendorong perkembangan masyarakat modern dan telah mengubah cara-cara manusia berkomunikasi, belajar, bekerja dan bahkan bermain. (Ria)-f

### Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Lewat Pemilahan Sampah

**YOGYA (KR)** - Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa (UST) Yogyakarta berkerjasama dengan Pondok SahabatQu dan Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRT-PM) Kemendikbudristek melaksanakan kegiatan bertajuk 'Pemilahan Sampah untuk Meningkatkan Jiwa Entrepreneur Berbasis Green Economy', 5 Agustus-24 November 2023.

Nurcholish Arifin Handoyo MPd dari Prodi Pendidikan Vokasional Teknik Mesin, Ketua Tim bersama Sony Junior Erlangga MPd dari Prodi Pendidikan Fisika, Fitriya Sulistyowati MPd dari Prodi Pendidikan Matematika dan tiga mahasiswa yaitu Arifin Wibowo dan Arif Septiawan dari Prodi Pendidikan

Vokasional Teknik Mesin serta Muhammad Aditya Eko Yunianto dari Prodi Pendidikan Fisika.

Kegiatan ini diawali sosialisasi pemanfaatan sampah organik dan anorganik diikuti 20 santri Pondok SahabatQu, baik tingkat SMP maupun SMA. Wahyu Setya Ratri SP MP dan Trisniawati MPd, sebagai narasumber menyampaikan sampah organik dapat dikelola dengan menggunakan maggot.

Menurut Nurcholish Arifin Handoyo, maggot dipilih karena mudah perawatan dan dapat menghasilkan lebih dari 3 produk (kasgot, maggot, dan pupuk organik cair). Sedangkan untuk sampah anorganik dapat dimanfaatkan sebagai ecobrick dan kerajinan tangan yaitu pengelolaan sampah plastik yang menjadi sebuah bata. (Dev)-f

# EKONOMI

## Adira Finance Selebrasi HUT ke-33 di Yogya

**YOGYA (KR)** - "Selebrasi Warna Warmi Dalam Harmoni" turut memeriahkan perayaan HUT ke-267 Kota Yogyakarta. Kemeriahan ini berlangsung di Stadion Mandala Krida Jumat-Minggu (6-8/10). Even ini sekaligus selebrasi menuju HUT ke-33 PT Adira Dinamika Multi Finance (Adira Finance).

Sejak Agustus hingga Desember selebrasi tersebut hadir di lima kota besar tanah air yaitu Medan, Surabaya, Yogyakarta, Jabodetabek dan Makasar. Festival ini sebagai one stop entertainment yang menghadirkan berbagai aktivitas menarik untuk semua kalangan dari pameran otomotif, test ride,

SIM keliling, bazaar fesyen, kuliner dan kriya, hingga konser musik Wali, Armada dan Shaggydog.

Direktur Utama Adira Finance, Dewa Made Susila mengatakan ingin memperkuat ikatan dengan komunitas, menghadirkan pengalaman berharga dan memberikan dampak positif bagi ekosistem perusahaan.

"Bagi mitra kami, ini adalah kesempatan untuk berkolaborasi lebih erat dan meningkatkan bisnis mereka, jelasnya.

Bagi karyawan, ini adalah momen untuk merayakan keberhasilan bersama dan bangga menjadi bagian dari keluarga besar Adira Finance. Sedangkan bagi pelanggan dan masyarakat umum, festival ini menghadirkan pengalaman yang menginspirasi dan bernilai. (Sal)-f



KR-Surya Adi Lesmana

**Dirut Adira Finance mengamati Motor Yamaha terbaru di lokasi acara.**

### PERTAMA DI JATENG-DIY

#### Perawatan Kecantikan Emsculpt Neo

**YOGYA (KR)** - Teknologi Emsculpt Neo yang dimiliki klinik kecantikan di Yogyakarta, Beauty First Priority Clinic, menjadi yang pertama hadir di Jawa Tengah dan DIY.

"Emsculpt Neo satu-satunya teknologi noninvasif yang secara bersamaan menggunakan frekuensi radio dan energi HIFEM+ untuk menghilangkan lemak dan membentuk otot yang menghasilkan 25 persen extra pembakaran lemak dan 30 persen extra pembentukan otot hanya dalam waktu 30 menit. Cara kerjanya cukup praktis, diawali dengan energi panas yang dihasilkan Radio Frequency sehingga dapat menaikkan suhu tubuh dan terfokus pada otot dalam hitungan beberapa derajat, sama halnya dengan efek pemanasan pada saat berolahraga," kata Head Doctor Beauty First Priority Clinic dr Dikky Prawiratama MSc SpKk, Sabtu (7/10), di klinik yang berlokasi di Jl Urip Sumoharjo Yogyakarta.

Ditambahkan, hasil akhirnya pengu-rangan lemak lebih banyak dan pertumbuhan otot dalam waktu lebih singkat dibandingkan teknologi pelangsing manapun. Tujuannya agar tubuh terlihat lebih ramping, juga memiliki perut, bokong, paha hingga betis lebih kokoh.

Perawatan ini ditujukan untuk semua kalangan yang ingin memperbaiki bentuk tubuhnya, terutama sangat digemari yang bergaya hidup aktif dan rutin berolahraga. Dalam waktu empat menit, suhu naik ke tingkat yang menyebabkan apoptosis (kematian sel lemak) dan secara permanen rusak dan dihilangkan tubuh.

Studi klinis telah menunjukkan bahwa teknologi ini juga mampu meningkatkan rata-rata 25 persen volume otot. Teknologi Radio Frequency menambahkan efek sinergis pada pembentukan otot sekaligus memicu apoptosis: kematian sel-sel lemak pada tubuh. (Feb)-f

### DUKUNG KETERSEDIAAN PANGAN SEGAR

## Tiga Pasar Jadi Percontohan Program Pas Aman

**YOGYA (KR)** - Guna mendukung ketersediaan peredaran pangan segar dari produsen ke konsumen, serta pemenuhan aspek keamanan pangan sanitasi dan hygiene agar bisa optimal. Tiga pasar tradisional yang ada di DIY menjadi proyek percontohan program Pasar Pangan Segar Aman (Pas Aman). Ketiga Pasar tersebut, Prawirotaman Kota Yogya, Pasar Sleman Unit II Sleman dan Pasar Bendungan Kulonprogo.

Keberadaannya, melibatkan pemerintah, pengelola pasar, dan pedagang. "Dalam program ini kami melibatkan sejumlah stakeholders terkait serta membentuk tim pembina di tingkat provinsi dan tim teknis di tingkat kabupaten/kota. Meliputi pengawas pangan dan operasional pasar antara lain BPOM, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan, Dinas Perdagangan dan lain-lain. Selain itu juga ada Internal Control System (ICS) yang beranggotakan petugas pasar serta paguyuban pedagang pasar," kata Wakil Kepala Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DP-KP) DIY Heru Sulistio di Yogyakarta, Sabtu (7/10).

Menurut Heru, Dinas Pertanian bersama Badan Pangan Nasional (Bapanas) telah mengecek Pasar Prawirotaman. Diperiksa kesiapan ruang pos pantau tempat uji tes kit keamanan pangan segar. Tim ICS Pasar Prawirotaman akan melaksanakan pengawasan keamanan. "Aspek mengenai asal usul, kualitas, dan keamanan bahan pangan

menjadi parameter yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha dan pemerintah sebagai otoritas pengawas," ujarnya.

Direktur Pengawasan dan Penerapan Standar Keamanan dan Mutu Pangan Bapanas, Sri

Nuryanti mengungkapkan, ada dua hal penting yang menjadi perhatian pada PAS AMAN. Pertama tertibnya registrasi izin edar produk pangan dan kedua sertifikasi penanganan yang baik pada sarana panan-

ganannya.

"Pasar yang menjadi proyek percontohan program ini kami dorong untuk mengantongi Sertifikat Penerapan Penanganan yang Baik (SPPB) Level II," ujarnya. (Ria)-f



## Harga Beras & Inflasi Yogyakarta

**BADAN** Pusat Statistik (BPS) awal Oktober 2023 menerbitkan informasi inflasi di Kota Yogyakarta. Berdasarkan data BPS tersebut, inflasi bulan ke bulan September 2023 terhadap Agustus 2023) sebesar 0,29%. Inflasi tahun kalender (September 2023 terhadap Desember 2023) sebesar 2,18%. Selanjutnya inflasi year on year (September 2023 terhadap September 2022) sebesar 3,30%.

Inflasi adalah kenaikan harga-harga barang dan jasa secara terus menerus. Penyebab inflasi dikarenakan pengaruh sisi permintaan (demand side) dan sisi penawaran (supply side). Dari sisi permintaan terjadi jika permintaan di pasar meningkat namun penawaran atau pasokan di pasar relatif tetap sehingga harga meningkat. Sebaliknya, jika penawaran atau pasokan menurun namun permintaan relatif tetap dapat menyebabkan harga naik.

Inflasi di Kota Yogyakarta pada bulan September 2023, pendorong inflasi tersebut adalah kenaikan harga Beras dan Bensin (BBM). Kedua produk tersebut masing-masing menyumbang inflasi sebesar 0,20 dan 0,07 (lihat Tabel). Padahal andil Beras terhadap inflasi pada bulan Agustus 2023 hanya 0,01 dan Bensin malah tidak mengalami kenaikan harga pada bulan tersebut.

Kenaikan harga beras saat ini dipengaruhi musim dan fenomena iklim El Nino sehingga mempengaruhi produksi padi/gabah kering giling (GKG) yang berujung pada ketersediaan beras secara nasional. Perlu dikaji lebih lanjut untuk memastikan penyebab kenaikan

Tabel Pendorong Inflasi Kota Yogyakarta September 2023

Peringkat	Produk	Andil (Share)
1	Beras	0,20
2	Bensin	0,07
3	Wortel	0,01
4	Bawang Putih	0,01
5	Obat Resep	0,01
6	Daging Ayam Ras	0,01
7	Mie	0,01
8	Jasa Pembuangan Sampah	0,01
9	Pulsa Ponsel	0,01
10	Pisang	0,01

Sumber: BPS DIY (Oktober, 2023)

harga beras. Banyak faktor yang berkontribusi terhadap kenaikan harga beras. Siklus panen memang musim gadu harga gabah/beras akan lebih tinggi dari musim panen raya. Faktor lain adalah diperkirakan produksi beras yang sedang menurun.

Dalam jangka panjang, diversifikasi pangan harus digalakkan khususnya produk pangan alternatif pengganti beras. Produk termaksud seperti ubi kayu, jagung, kentang, sagu, sorgum dan jenis ubi lainnya. Belajar dari pendahulu kita, sebenarnya makanan pokok mereka sangat bervariasi tentu tidak hanya mengonsumsi beras atau nasi saja. Ayo kita mulai melaksanakan diversifikasi pangan dari keluarga kita masing-masing.

\*) **Dr. Y. Sri Susilo, SE, M.Si.** Dosen Prodi Ekonomi Pembangunan FBE UAJY, Pengurus Pusat ISEI & Pengurus KADIN DIY.