

#dirumahsaja

Memasak untuk Buka Puasa

SAMBIL nyaman menikmati ‘stay at home’ dan menunggu buka puasa, kali ini PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasa Boga) DIY, menyuguhkan sejumlah resep untuk pembaca. Semuanya sudah dicoba dan memuaskan. Selamat mencoba.

Ayam Lengkuas

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung muda belah panggang sekitar berat 1 kg.
- Minyak goreng secukupnya, kemudian air 1,5 liter.
- Bumbu A, halus : Bawang merah 13 siung, bawang putih 8 siung, kemiri 5 butir, tumbur 1/2 sdt. Jahe 1 ruas 3 cm, kunir bubuk 1/2 sedt, kaldu ayam 1 Sdm, bumbu masak sesuai selera.
- Bumbu B.: Lengkuas parut 1 ons, daun salam 3 lb, daun jeruk 5 lb dan batang sere 3 lembar dan dimemerakan.
- Cara memasak.
- Rendam ayam dengan bumbu A dan B sekitar 1/2 jam.
- Ungkep dan tambahkan air, ditutup. Kemudian masak ayam sampai kuah hampir kering.
- Jika sudah lunak ayamnya, matikan api tunggu 30 menit agar bumbu meresap.
- Angkat ayam, goreng sampai warna kuning kecoklatan. Kuah yang tersisa disaring, sisihkan bumbunya dan digoreng.
- Sajikan, dengan taburan bumbu yang digoreng.



Mie Oriental

Bahan :

- Mie kering kuning 250 gram.
- - Telor ayam 3 butir, dikocok. Udang bersih 100 gram.
- Bakso ikan iris 5 butir.
- Filet ayam cincang 100 gram.
- Kol potong 150 gram, sawi potong 150 gram, loncang 2 batang, dipotong.
- 2 liter air untuk merebus, 2 sendok minyak goreng untuk campuran rebusan mie.
- 2 Sdm margarin untuk menumis, kaldu cair 1 gelas.
- Daun seledri untuk taburan.
- A. Bumbu Cincang : Bawang putih 3 siung.
- B. Bumbu saos.
- 1/2 sdt minyak wijen, 1/2 sdt kecap ikan. 1/2 sdt kecap asin. 1/2 raja rasa, 1/2 merica bubuk, 1/2 kaldu ayam bubuk, garam 1/4 sdt atau secukupnya.
- Cara memasak :**
- Mie rebus dengan air yang dicampur 2 menit, tiriskan campur dengan kecap manis.
- Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan bahan B . Aduk rata.
- Masukkan udang, bakso, ayam cincang, aduk. Tambah telur kocok dan aduk. Tambahkan sayuran dan loncang, dan kaldu cair. Tambahkan juga mie, kemudian masak sampai matang.
- Hidangkan dengan taburan daun seledri.

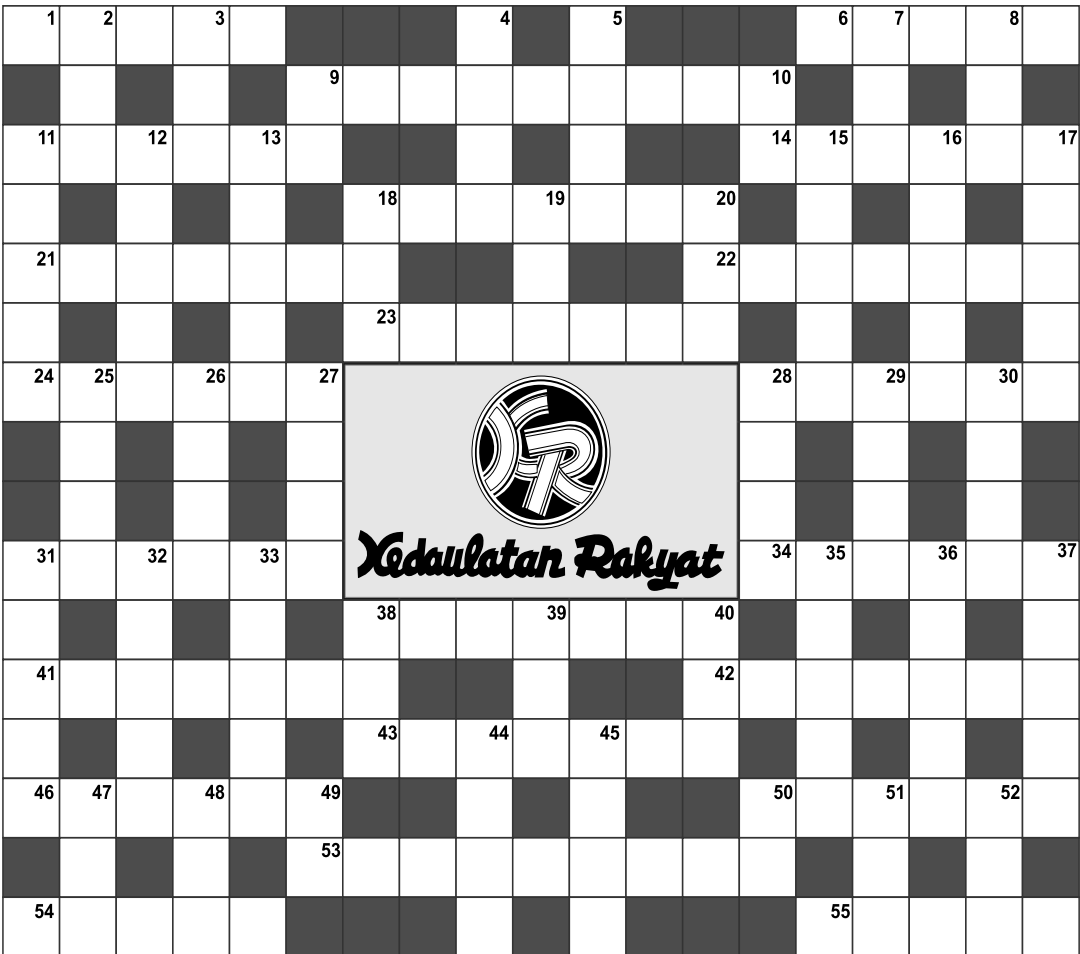
Sop Ayam

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung muda, potong kecil-kecil sesuai selera.
- Wortel 200 gram, kol 200 gram, loncang 2 batang potong, tomat 1 butir, air 2,5 liter. Garam 1 sdt, bumbu masak sesuai selera.
- Seledri 3 tangkai untuk taburan, bawang merah goreng secukupnya. Bawang putih 5 siung dicincang, polo 1/4 butir digeprek, merica 1/2 sdt.
- Cara memasak :**
- 1. Rebus ayam sampai empuk kaldu cair tersisa kira-kira 2 liter.
- 2. Masukkan tumisan bawang, polo, merica. Masukkan rebusan ayam dan bumbu lainnya.
- 3. Masukkan wortel, kol, tomat. Kemudian koreksi rasanya.
- 4. Sajikan dengan taburan seledri dan bawang merah goreng. ■●



MELATIH INGATAN JUMBO BERHADIAH



PERTANYAAN MI JUMBO BERHADIAH NO 840

MENDATAR : 1.Gantian jaga. 6.Hindar. 9.Etika. 11.Perputaran. 14.Tak sesuai kenyataan. 18.Busana. 21.Hubungan. 22.Penanggalan. 23.Tak menatap. 24.Satu-satunya. 28.kedudukan. 31.Tampil. 34.- Masa bodoh. 38.Rencana. 41.Militer. 42.Kekuasaan sendiri. 43.Mampu. 46.Kacamata. 50.seleksi. 53.- Prosedur. 54.Kutip. 55.Gema.

MENURUN : 2.Berpihak. 3.kakak (minang). 4.La-

yak. 5.Buya. 7.Diri sendiri. 8.Ikatan Notaris Indonesia (singk). 9. Tangga nada. 10.Kata sandang. 11.Tamak. 12.Semaikan. 13.Pembatas. 15.Orang kuat dalam film Amerika. 16.Tunggu. 17.Yang melihat kejadian. 18.Emblem. 19.Seperti. 20.Yang. 25.Kota di NTT. 26.Perkakas. 27.Lincih. 28.Rawa. 29.Senang. 30.- Draw. 31.Layak. 32>Nama buah. 33.Program. 35.jenis karya sastra. 36.Sejenis piala. 37.Saling beromba. 38.Wadah buku. 39.Badan intelijen di Amerika.

40.Bola masuk gawang. 44.Tempat sirih. 45.bagus. 47.Udang kering. 48.Setelah april. 49.Ukuran jarak. 50.Sarjana Ekonomi (singk). 51.Gembira. 52.Tidak.

KETENTUAN MENEBAK MIJ

1. Jawaban ditulis di kartupos, tempeli Kupon MI Jumbo 840
2. Paling lambat diterima 2 minggu setelah pemuatan.
3. Akan dipilih 2 pemenang, masing-masing Rp 100.000,-.

Jawaban MI Jumbo 837

MENDATAR : 1.Tipis. 6.Opsir. 9.kapasitas. 11.Jelita. 14.Klasik. 18.bendera. 21.bahagia. 22.Lengang. 23.Seranta. 24.Rangka. 28.Target. 31.Aktual. 34.Eraser. 38.vakansi. 41.- Kembara. 42.Nomaden. 43.Seleksi. 46.Rakyat. 50.Pantas. 53.kronologi. 54.Kroni. 55.- Kolot.

MENURUN : 2. Ide. 3.Isi. 4.Pain. 5.Time. 7.Pra. 8.Ini. 9.KA. 10.SK. 11.Jabar. 12.Lahan. 13.Tegak. 15.lensa. 16.Siang. 17.kaget. 18.- Bas. 19.Doa. 20.Ala. 25.Anik. 26.Guru. 27.- Asal. 28.Tape. 29.Riba. 30.Ende. 31.Askar. 32.Tamak. 33.Acara. 35.Rimba. 36.Sudut. 37.Ranis. 38.Uas. 39.Are. 40.Ini. 44.Lone. 45.Kali. 47.Aur. 48.Yen. 49.TK. 50.Pi. 51.Neo. 52.Aso.

Pemenang MI Jumbo 837

1.**One Puji Indrasari, Klinik Utama Ultra Medika, Jl Tegalsari No 53, Giwangan, Umbulharjo, Yogyakarta.**

2. **Sri Kuswanti, Macanan Dn 3/369, Rt 19/06, Kec Danurejan, Yogyakarta.**

KUPON MIJ 840

Perbintangan

Oleh Ki Giri Leksono

Capricornus 22 Desember - 20 Januari

SIAPKAN semuanya lebih awal, supaya hasilnya lebih baik dan cermat. Jalankan saja dengan serius, karena orang lain menilai. Keuangan : Jangan tergoda yang tak perlu. *Kesehatan:* Berkait kepala. *Asmara:* Jangan menyerah.

Aquarius 21 Januari- 20 Februari

JANGAN terbujuk orang lain, yang belum jelas arahnya. Lupakan perasaan kurang PD, inilah saatnya menunjukkan kemampuan. Keuangan : Jangan boros. *Kesehatan:* Waspada! perut. *Asmara:* Ada yang akan mendekati anda.

Pisces 21 Februari - 20 Maret

BANYAK yang ingin merebut posisi itu. Jangan hanya diam di pinggir, cobalah ikut bermain karena punya peluang untuk menang. Keuangan : peluang baik. *Kesehatan:* Ingat pola makan. *Asmara:* Saling mengerti.

Aries 21 Maret - 20 April

KERJAKAN apa yang bisa anda kerjakan. Ingat, jaga harga diri juga. Hadapi semuanya, sepanjang yakin benar. Keuangan : Mulai menunjukkan hasil. *Kesehatan:* Lakukan olahraga. *Asmara:* Selesaikan berdua.

Taurus 21 April - 21 Mei

HATI-hati, jangan gegabah memulainya. Minggu ini waktu yang pas untuk menunjukkan mampu diberi tanggungjawab. Keuangan : Buat prioritas. *Kesehatan:* Waspada! pencernaan. *Asmara:* Pikirkan lagi.

Gemini 22 Mei - 21 Juni

JALANI semuanya dengan sabar.. Buat apa terlibat urusan yang bukan porsi anda? Lupakan. Anda harus lebih cermat. Keuangan : Jangan emosi penggunaannya. *Kesehatan:* Jaga pola makan. *Asmara:* Mengapa takut?.

Cancer 22 Juni - 22 Juli

BAKAL menjadi modal melangkah berikutnya. Terima saja bantuan itu, sepanjang tak mengikat dan tak mempengaruhi hubungan. Keuangan : Berhemat *Kesehatan:* Minum banyak air putih. *Asmara:* Tak perlu cemburu.

Leo 23 Juli - 22 Agustus

SABAR adalah kata kunci. Tak ada manfaatnya mengikuti pola yang tak bermafaat bagi anda. Jangan mundur, ketika bakal ada yang tidak setuju. Keuangan : Bisa diharapkan. *Kesehatan:* Berkait dengan hidung. *Asmara:* Jalani saja.

Virgo 23 Agustus - 22 September

BANYAK yang berharap dari yang anda. Namun tetap hati-hati, menjaga seluruh sikap dari perbuatan orang lain. Jadilah pendengar . Keuangan : Mana yang perlu. *Kesehatan:* Berkait hidung. *Asmara:* Jalani saja.

Libra 23 September - 22 Oktober

ANGGAP semuanya adalah ujian. Kalau goyah, banyak yang senang karena mengincar posisi anda. Jadi bersikaplah bijak, jangan gampang memutuskan. Keuangan : Manfaatkan rencana. *Kesehatan:* Jaga pola makan. *Asmara:* Pengertian.

Scorpio 23 Oktober- 21 November

JANGAN berhenti dan jalan di tempat. Jangan hanya berharap. Lakukan yang bisa dilakukan. Keuangan : Jangan mengganggu masalah yang lain. *Kesehatan:* Hindari makanan berlemak. *Asmara:* Jangan pasif.

Sagittarius 22 November - 21 Desember

SAATNYA melakukan sesuatu yang positif. Kalau mungkin bisa bekerjasama orang lain karena lebih ringan. Lakukanlah karena senang. Keuangan : Jangan tergoda. *Kesehatan:* Imbangi istirahat. *Asmara:* Saatnya terus terang. ■●

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).
Penasihat: Drs HM Idham Samawi. **Komisaris Utama:** Prof Dr Inajati Adrisijanti. **Direktur Utama:** M Wirmon Samawi SE MIB.
Direktur Pemasaran: Fajar Kusumawardhani SE. **Direktur Keuangan:** Imam Satriadi SH. **Direktur Umum:** Yuriya Nugroho Samawi SE MM MSc. **Direktur Produksi:** Baskoro Jati Prabowo SSos.

Pemimpin Umum: M Wirmon Samawi SE MIB. **Pemimpin Redaksi/Penanggung Jawab:** Drs H Octo Lampito MPd. **Wakil Pemimpin Redaksi:** Drs H Ahmad Luthfie MA. Ronny Sugiantoro SPd, SE, MM. **Redaktur Pelaksana:** Primaswolo Sudjono SPt, Joko Budhiarto, Mussahada. **Manajer Produksi Redaksi:** Ngabdul Wakid. **Redaktur:** Drs Widyo Suprayogi, Dra Hj Fadmi Sustiw, Dra Prabandari, Isnawan, Benny Kusumawan, Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSI, Hanik Atfiati, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSos, Drs Mukti Haryadi, Retno Wulandari SSos, H Chaidir, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Drs Sihono HT, Agung Purwandono, Riyana Ekawati SIKom, Wahyu Priyanti SH, Ardi Wahdan. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis :** Joko Santoso SSn, Bagus Wijnarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

Pemimpin Perusahaan: Fajar Kusumawardhani SE. **Kepala TU Langganan:** Purwanto Hening Widodo BSc, Telp (0274)- 565685 (Hunting) **Manajer Iklan :** Agung Susilo SE, Telp (0274) - 565685 (Hunting) Fax: (0274) 555660. E-mail: iklan@kr.co.id, iklankryk23@yahoo.com, iklankryk13@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk ‘Kedaulatan Rakyat Minggu’... Rp 65.000,00, 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 peretakan
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: 003.044.0854 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. Wakil Kepala Perwakilan: Hariyadi Tata Raharja.

Wartawan : H Imong Dewanto (Kepala Biro), H Ishaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lumongga Ritonga.
Semarang : Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792, 8448622. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Kepala Biro : Isdiyanto Isman SIP.
Banyumas : Jalan Prof Moh Yamin No 5, Purwokerto, Telp (0281) 622244/Fax (0281) 621797. Kepala Perwakilan: Ach Pujiyanto SPd. Kepala Biro : Driyanto.

Klaten : Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. Kepala Perwakilan dan Kepala Biro : Sri Warsiti.
Magelang : Jalan Achmad Yani No 133, Magelang, Telp (0293) 363552, 362502. Kepala Perwakilan: Sumiyarsih, Kepala Biro : Drs M Thoha.
Kulonprogo : Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. Kepala Perwakilan : Suprpto, SPd Kepala Biro : Asrul Sani.
Gunungkidul : Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562, 394707. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo.

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



Karya SH Mintardja

TETAPI Gupita sama sekali tidak ingin menimbulkan berbagai macam kesan pada orang-orang Menoreh dan terutama kepada gurunya. Kalau ia meledakkan cambuknya dengan segenap kemampuan yang ada padanya, dalam pemusatan kekuatan di dalam dirinya, maka hal itu akan dapat menumbuhkan pertanyaan pada guru dan saudara sepergurumannya. Mungkin mereka akan menyangka, bahwa ia berada dalam bahaya yang sulit diatasi.

“Tetapi apabila terpaksa, aku tidak dapat ingkar lagi,”desisnya di dalam hati.

Maka sejenak kemudian Wrahastalah yang telah memulai dengan serangannya. Ujung cambuknya mematak deras sekali, seperti seekor burung sikatan mematak bilalang. Untunglah bahwa Gupita tidak kehilangan kesiagaan, sehingga dengan tangkasnya ia meloncat menghindari sambaran cambuk lawannya

Namun ternyata, loncatan Gupita yang melampaui kecepatan sambaran cambuk Wrahasta itu benar-benar telah menarik perhatian. Kerti dan Samekta hampir bersamaan berdesis. Bahkan terdengar Kerti bergumam, “Terlampau cepat.”

Samekta berpaling. Sambil mengangguk ia berkata, “Memang terlampau cepat bagi Wrahasta.”

Perkelahian di arena itu pun kemudian menjadi semakin cepat. Cambuk Wrahasta menyambar- nyambar tidak henti-hentinya, seolah-olah ia sama sekali tidak memberi kesempatan lawannya untuk membalas. Namun lawannya pun terlampau lincah, sehingga serangan-serangannya hampir tidak menyentuh sasarannya. Sekali-sekali memang ujung cambuk Wrahasta dapat mengenai lawannya sehingga menumbuhkan jalur-jalur merah, tetapi sama sekali tidak seimbang dengan tenaga yang telah diperas dari tangan

anak muda yang bertubuh raksasa itu.

“Gembala itu tidak sempat membalas,” desis beberapa orang yang mengelilingi arena itu. Sedang yang lain mengangguk-anggukkan kepalanya.

“Tetapi ia terlampau lincah,”bisik salah seorang dari mereka.

“Melampaui kecepatan ujung cambuk Ki Wrahasta,” yang lain mengangguk-anggukkan kepala mereka. Mereka terpukau melihat ketangkasan Gupita menghindari sambaran senjata Wrahasta. Sedang cambuknya sendiri seakan-akan masih belum dipergunakan. Ia hanya sekedar menahan arus serangan Wrahasta dengan sekali-kali menyentuhnya dengan ujung senjatanya itu.

Namun dengan demikian hati Wrahasta menjadi semakin panas karenanya. Sentuhan-sentuhan ujung cambuk Gupita serasa minyak yang tumpah ke dalam api.

-(Bersambung)-o