

Menggandakan Nilai Ekonomis Cabai

HARGA cabai sangat sering mengalami fluktuasi. Ketika panen raya, barang melimpah berdampak harga merosot. Saat musim hama, barang langka berakibat harga melambung tinggi.

Maka ketika harga cabai sedang murah, menjadi kesempatan untuk memanfaatkan dengan mengolahnya menjadi sambal kemasan. Sambal merupakan sumber utama enak-tidaknya makanan yang tersaji. Pebisnis kuliner Yoyok Herry Wahyono mengungkap, ruh dari sebuah masakan adalah sambal. Karena itulah Yoyok fokus mengeksplorasi sambal sebagai menu utama di bisnis kuliner yang dia tekuni berben-berakan Serba Sambal.

Melejitnya bisnis sambal yang dirintis Yoyok menginspirasi banyak orang mengikuti jejak pria asli Boyolali itu. Bahkan tak sedikit yang kemudian berinovasi mengembangkan bisnis sambal siap saji dengan skala industri rumahan.

Salah satu pelaku bisnis sambal kemasan yang sukses adalah Susilaningih. Dia merintis usaha sambal pada November 2011 hanya bermodal Rp 50 ribu. Modal itu dia belikan cabai dan bumbu lain. proses produksinya secara manual, diulek.

Sambil mengurus izin produksi, dia terus bereksperimen meracik resep yang pas untuk sambalnya. Berkat ketekunannya, usaha sambal kemasan berkembang pesat. Masa-masa awal merintis

usaha, keuntungannya hanya cukup untuk membayar pekerja. Namun karena semakin lama semakin banyak yang menyukai sambal buatannya, maka usahanya terus berkembang. Kini pendapatannya bukan saja cukup untuk menggaji 10 orang pekerjanya, tetapi juga dia bisa membeli mesin produksi serta hasilnya dapat dia nikmati sendiri.

Yang semula sehari hanya 1 kg cabai, lalu tambah jadi 10 kg, lalu 100 kg dan seterusnya. Seperti dikutip liputan6.com, awal produksi, Susilaningih hanya membuat 4 macam sambal yaitu sambal Surabaya ekstra pedas, sambal teri, sambal ikan peda dan sambal ikan jambal. Namun seiring berjalan waktu, dia terus menambah pilihan sambalnya dengan sambal sere dan sambal goreng kentang ebi. Masing-masing sambal pun memiliki varian yang berbeda, yaitu ekstra pedas, medium dan cabai hijau.

Strategi pemasaran yang ditempuh perempuan asli Surabaya ini, selain jualan di toko miliknya, Susilaningih juga menjual sambalnya ini melalui para reseller yang ada di berbagai daerah. Dia juga bekerjasama dengan berbagai toko oleh-oleh dan supermarket. Dengan strategi pemasaran seperti itu



KR-Istimewa

Produk sambal kemasan.

menurutnya, sambal produksinya ini bisa didistribusikan ke seluruh Indonesia. "Sambal yang paling favorit, tiap daerah berbeda, seperti Jakarta suka yang sambal Surabaya ekstra pedas, daerah Sampit suka sambal teri, ada suka juga suka sambal peda, jadi toko atau re-saler itu punya konsumen masing-masing," ujarnya.

Di Kulonprogo ada produk olahan cabai yang unik, berupa abon. Pemasaran abon cabai, menurut Titin Kusnawati, awalnya dengan mengikuti pameran di Yogya dan Jakarta, reseller online, serta koperasi.

Warga Glagah Temon Kulonprogo ini mengolah cabai menjadi abon dan sambal kemasan dipicu kondisi harga cabai yang sering mengalami fluktuasi. Sebagai petani cabai, dia berpikir keras, bagaimana agar tetap bisa memperoleh keuntungan di saat harga cabai se-

dang jatuh. Jawabnya adalah dengan mengolah menjadi abon serta sambal kemasan.

Banyak pengusaha sambal yang semula hanya industri rumahan, berhasil berkembang pesat dan bahkan masuk ke jejaring pasar modern. Maka tak berlebihan jika peluang bisnis sambal sepedas rasanya. Peluangnya sangat menjanjikan.

Ini tak lepas dari kegemaran masyarakat Indonesia yang sebagian besar doyan sambal. Di satu sisi, sekarang orang cenderung ingin yang serba praktis. Sehingga dalam memenuhi selera santap pedas pun ingin cari yang praktis dan rasanya sudah pasti.

Kini mulai jarang para ibu mengulek sendiri sambal untuk makan di rumah. Karena kesibukan dan alasan takut rasa sambalnya tak sesuai keinginan, mereka lebih memilih santap sambal di lu-

ar, dengan makan di warung maupun restoran. Atau beli sambal kemasan untuk persediaan di rumah.

Maka tak heran bila bisnis sambal tak pernah ada surutnya. Bahkan semakin berkembang dan pelakunya tak lagi didominasi perusahaan besar. Cara dan teknologi memproduksi sambal kemasan yang bisa awet disimpan berbulan-bulan sangat sederhana.

Teknologi paling sederhana untuk mengawetkan sambal adalah dengan memasaknya setelah digiling. Proses pemasakan menggunakan minyak goreng dan usahakan minyak menutup seluruh permukaan sambal.

Soal varian sambal, sesuaikan dengan selera konsumen yang hendak disasar. Selama ini sambal bawang, sambal teri, sambal lombok ijo dan sambal matah paling favorit jadi pilihan penyuka sambal. (Dar)-d

Kunci Beternak Ayam Pheasant

PHEASANT merupakan jenis ayam hias yang berasal dari negeri tirai bambu China. Ayam ini sering disebut dengan ayam pegar.

Ciri utama ayam pheasant adalah memiliki ekor yang panjang dan indah. Ayam pheasant bisa disebut juga dengan ayam pegar, jenis ayam ini cukup diminati keberadaannya karena postur fisiknya menyerupai burung. Dan yang membuat ayam pheasant ini dilirik yaitu warna dari bulunya yang cukup indah dan menawan. Hobi peliharaan ayam pheasant sangat menyenangkan, bahkan jika dikembangkan untuk ditekankan menjadi peluang usaha yang Dikutip dari hobiternak.com, harga dari ayam pheasant ini cukup fantastis, berkisar dari Rp. 6.000.000 hingga Rp. 35.000.000 per pasang.

Itu tergantung dari keindahan bulu dari ayam pheasant itu sendiri. Di Indonesia masih cukup jarang yang beternak ayam pheasant. Padahal sebenarnya cara beternak pheasant tidak terlalu sulit. Yang perlu diperhatikan kandang, pakan dan pemeliharaannya.

Ayam golden pheasant tidak memerlukan kandang yang luas. Ukuran kandang yaitu 2 x 1,5 meter persegi, tingginya minimal 2 meter. Di samping kandang dapat diberi kawat strimin sebagai dinding. Atap kandang berfungsi agar ayam golden pheasant tidak keluar dari kandang. Didalam kandang dapat diletakkan kayu atau ranting pohon sebagai tempat nangkring ayam golden pheasant.

Pakan golden pheasant relatif sama dengan pakan ayam biasanya, dengan memperhatikan juga kandungan gizinya. Pemberian buah pepaya bisa dilakukan, karena buah pepaya ini cukup disenangi oleh ayam golden pheasant, disamping itu juga buah pepaya juga sebagai antibiotik.

Kesenangan dari ayam pheasant adalah mandi tanah, jadi alas kandang tidak perlu diberi sekam padi/dilapisi semen, dan ayam tidak perlu di mandikan dengan air atau disemprot. Persiapkan kadang dengan lantai tanah walaupun juga bisa di sebagian di buat dengan lantai semen namun tidak seluruhnya.

Dalam pemeliharaannya cukup dipelihara didalam rumah dengan kadang yang telah disediakan. Dan buat senyaman mungkin, menjaga kebersihan kandang dapat mendukung pemeliharaan. Dalam menjaga kebersihannya dapat disemprotkan desinfektan, untuk mencegah terjangkitnya penyakit. Tempat makan dan minum perlu rutin dibersihkan, karena bisa menjadi sarang penularan yang cukup perlu diwaspadai.

Cara beternak Ayam Pheasant bisa dibilang susah-susah gampang. Pasalnya perlu dilakukan pemeliharaan yang cukup intensif dan serius karena harganya yang juga terbilang mahal. (Dar)-d

Empon-Empon

Khasiat Luar Biasa Daun Nangka



KR-Istimewa

Pohon nangka

DAUN nangka ternyata punya khasiat luar biasa untuk kesehatan. Padahal selama ini daun nangka hanya dijadikan menu istimewa kambing dan domba.

Daun nangka mengandung antioksidan, kalsium dan fosfor. Untuk mengonsumsinya, cukup menyeduh daun nangka dengan air mendidih. Tunggu sampai hangat-hangat kuku, dan lalu diminum.

Daun nangka yang layak untuk bahan obat herbal memiliki bentuk sempurna yang tidak cacat dan ukurannya normal. Baik daun muda (pupus) maupun daun tua, semua memiliki khasiat untuk menjaga kesehatan.

Daun nangka berkhasiat mencegah diabetes. Diabetes merupakan salah satu

penyakit yang berbahaya yang tak hanya dialami oleh lansia. Sekarang mereka yang berusia muda pun tak sedikit yang terjangkit diabetes. Untuk mencegahnya bisa meminum teh daun nangka setiap pagi tanpa campuran gula.

Daun nangka memiliki kandungan antioksidan yang cukup tinggi sehingga sangat baik untuk mencegah kanker. Selain dapat mencegah kanker, mengonsumsi daun nangka setiap hari sebanyak 3 hingga 5 kali dapat membantu proses penyembuhan kanker.

Tidak hanya kanker yang dapat dicegah berbeda dengan manfaat nangka muda, begitupun tumor dapat dicegah pula dengan daun nangka. Adapun cara men-

gobati tumor dengan air rebusan daun nangka, minumlah air rebusan setiap hari sebanyak 5 hingga 7 kali.

Bagi kaum ibu yang menyusui bayi, untuk melancarkan ASI bisa mengonsumsi daun nangka setiap pagi. Selain itu, daun nangka juga bisa mengobati bisul. Caranya dengan menempelkan tumbukan daun nangka.

Sama halnya dengan cara mengobati bisul, untuk mengobati luka luar, tinggal menempelkan tumbukan daun nangka pada bagian luka. Daun nangka punya khasiat menurunkan panas. Untuk menurunkan panas anda bisa meminum air rebusan daun nangka.

Daun nangka juga punya khasiat melancarkan peredaran darah. Meminum air rebusan daun nangka setiap pagi juga bermanfaat untuk melancarkan peredaran darah. Selain itu, air rebusan daun nangka untuk mengatasi darah tinggi.

Adapun cara mengobati sakit gigi yaitu dengan berkumur air rebusan daun nangka secara teratur. Air rebusan daun nangka juga efektif mencegah osteoporosis dan menguatkan gigi. (Dar)-d

Bawang Merah Redakan Demam pada Bayi

BAWANG MERAH atau (brambang) selama ini dikenal sebagai salah satu penyedap masakan, namun siapa sangka bumbu dapur ini ternyata sangat besar manfaatnya untuk kesehatan atau kebugaran tubuh. Hal ini karena banyak kandungan gizi yang tinggi, bermanfaat untuk mengobati berbagai penyakit.

Tidak mengherankan, kini selain banyak petani menanam bawang merah sebagai budidaya tanaman komoditi karena harga jual tinggi, juga Kelompok Wanita Tani (KWT), dasawisma, ibu-ibu PKK dan pribadi untuk dikembangkan sebagai tanaman obat keluarga (toga) di pekarangan atau kebun.

Dalam Serat Jampi Jawi tinggalan leluhur yang berisi hampir 261 resep Jamu Jawa, salah satunya disebut bawang merah (brambang) yang banyak manfaat untuk

kesehatan tubuh.

Apabila bayi anda mengalami demam, perut kembung, segera olesi irisan bawang merah dicampur minyak atsiri. Pasti demamnya turun, dan perut kembung segera pulih kembali sehat.

Obat maag yang mujarab, dengan mengonsumsi bawang merah ternyata bisa mengobati sakit maag. Caranya, cukup makan bawang merah mentah yang sudah dibersihkan, bisa dicampur dengan kecap, makanan lain atau acar agar hilang bau yang menyengat.

Melancarkan pernapasan, dengan mengonsumsi bawang merah mentah akan membuat badan menjadi hangat. Lendir yang berada di tenggorokan, dan bisa menghambat jalur pernapasan. Dengan mengonsumsi bawang merah mentah membuat tubuh terasa hangat, maka lendir bisa hi-

lang dan bisa memperlancar pernapasan.

Selain melancarkan pernapasan, bawang merah juga bisa untuk mengobati masuk angin. Potonglah bawang merah mentah kecil-kecil, kemudian campur dengan minyak kelapa. Kemudian gosok-gosoklah di area punggung hingga kemerahan, masuk angin akan hilang dan badan terasa hangat.

Kolesterol yang berlebihan sangat tidak baik bagi tubuh, dengan mengonsumsi bawang merah mentah akan membantu pengurangan kolesterol dan memperlancar mobilisasi serta menghindari hambatan penumpukan.

Mengobati Luka

Manfaat bawang merah ternyata bisa juga untuk mengobati luka pada tubuh, caranya iris bawang merah mentah kecil-kecil kemudian campurkan minyak kelapa dan garam. Panaskan hingga mendidih, tunggu agak dingin kemudian oleskan pada luka secara rutin minimal 3 kali sehari. Luka pada kulit akan segera kering, baik dari dalam maupun luar.

Menormalkan kadar gula darah, dengan mengonsumsi bawang merah akan meningkatkan kadar insulin dan membantu proses glikolisis pada penderita diabetes, yang membantu turunnya kadar gula darah sehingga menormalkan gula pada

tubuh.

Meningkatkan kesehatan otak, dengan mengonsumsi bawang merah yang mengandung folat bisa meningkatkan kesehatan otak. Kecuali itu, kandungan lain pada bawang merah seperti zat besi dan pyrithione bermanfaat bagi fungsi otak dan meningkatkan aktivitas neurologi.

Menurunkan tekanan darah tinggi, mengonsumsi bawang merah ternyata juga bisa menurunkan tekanan darah tinggi. Hal ini karena adanya zat quercetin pada bawang merah, tekanan darah yang tinggi dalam tubuh akan berimbas timbul berbagai penyakit. Nah dengan mengonsumsi bawang merah, tekanan darah menjadi stabil dan tubuh terhindar dari berbagai penyakit.

Meningkatkan imun, kekebalan tubuh akan meningkat ketika mengonsumsi bawang merah. Dampaknya bisa mencegah berbagai penyakit seperti, flu, demam hingga bronkitis. Caranya, masukkan beberapa iris bawang merah pada makanan yang kita santap.

Itulah beberapa manfaat bawang merah untuk kesehatan dan kebugaran tubuh, dan para leluhur tetap melestarikan Jamu Jawa ini karena percaya 'tamba teka lara lunga'. Di samping harganya relatif murah, juga mudah mendapatkannya banyak di sekitar kita. (Sutopo Sgh)-d

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) **Penasihat:** Drs HM Idham Samawi. **Komisaris Utama:** Prof Dr Inajati Adrisjanti. **Direktur Utama:** M Wirmon Samawi SE MIB. **Direktur Pemasaran:** Fajar Kusumawardhani SE. **Direktur Keuangan:** Imam Satriadi SH. **Direktur Umum:** Yurija Nugroho Samawi SE MM MSc. **Direktur Produksi:** Bakoro 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 Sustiwi, Dra Prabandari, Isnawan, Benny Kusumawan, Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSI, Hanik Afriati, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSoS, Drs Mukti Haryadi, Retno Wulandari SSoS, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Daryanto Widagdo, Latief Noor Rochmans. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis:** Joko Santoso SSn, Bagus Wijanarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

Pemimpin Perusahaan: Fajar Kusumawardhani SE. **Kepala TU Langganan:** 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, iklandarkr23@yahoo.com, iklandarkr13@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk 'Kedaulatan Rakyat Minggu'... Rp 90.000,00, Iklan Umum/Display... Rp 27.500,00/mm klm, Iklan Keluar... 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 Raya Yogyakarta - 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. 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. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Kepala Biro: 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. 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. 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. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo.