

Cerda

Endang S Sulistiya

Awal Ramadan tahun ini terasa berat bagi keluarga Dara. Kedua orang tua Dara tak punya pekerjaan lagi.

ORANG tua dara, Pak Abdul dan Bu Dwi telah resmi kehilangan mata pencarian utama. Lebih-lebih mengingat tahun ajaran baru nanti, anak semata wayang mereka akan masuk SMA.

Tak berlarut-larut dalam kesedihan, Pak Abdul sebagai kepala keluarga segera memutar otak. Setelah berpikir dan menimbang, beliau memutuskan akan berjualan gorengan selama bulan puasa.

Bu Dwi mendukung penuh keputusan suami. Di sisi lain, Dara justru menyimpan sederet keraguan.

Lumrahnya penjual gorengan pada bulan puasa bakal menjamur. Dara pesimis gorengan mereka bisa bersaing. Apalagi mereka pemain baru di bisnis kuliner.

Pak Abdul yang peka berseloroh, "Katamu, bakwan goreng buatan Ibu paling makyus sedunia. Ayolah optimis."

Dara menanggapi perkataan bapaknya dengan senyuman tipis.

HARI pertama puasa, keluarga Dara langsung berjualan. Teras rumah disulap jadi kedai gorengan kecil-kecilan.

Keluarga harmonis itu bahu-membahu memotong sayuran, membuat adonan, dan menggoreng. Syukurnya hasil pada hari pertama lumayan memuaskan. Bakwan terjual habis sementara tempe dan tahu isi tersisa dua-tiga buah.

Hari kedua, keluarga Dara memanglah porsi. Terutama bakwan yang lebih diminati pembeli dibanding gorengan lain.

Tidak sia-sia, dagangan di hari

Binar Bahagia Bakwan



ILUSTRASI JOS

kedua ludes. Begitu pun hari ketiga dan keempat.

Pada hari kelima, sedari siang keluarga Dara sudah sibuk. Dara dapat jatah mengupas wortel, Pak Abdul bagian mengiris sayuran, sedangkan Bu Dwi meracik adonan tepungnya.

Menengok larisnya gorengan di hari-hari sebelumnya, di hari kelima ini porsi kembali ditambah. Tidak disangka-sangka tepat pukul empat sore, hujan deras melanda.

Akibatnya sungguh fatal. Orang-orang malas keluar rumah untuk ngabuburit. Tak ayal selepas Magrib, gorengan di kedai masih menumpuk.

Bu Dwi mengusulkan menyedekahkan bakwan dan gorengan lain ke panti asuhan. Tanpa pikir panjang Pak Abdul langsung menyetujui usulan istrinya.

"Semuanya disedekahkan?! Apa tidak rugi besar kita nanti?!" Dara menyuarkan penolakannya. Di kepalanya terpampang nyata nominal kerugian bila semua gorengan disumbangkan.

"Terus maksudmu kita harus menggoreng dan menjualnya lagi

besok?" tukas Pak Abdul, menerkanerka.

"Terpaksa. Mau bagaimana lagi," lirih Dara.

"Seperti itu tidak etis, Dara. Pembeli pasti nantinya kapok membeli dagangan kita lagi," timpal Bu Dwi.

Dara cemberut. Hatinya dongkol.

Dengan setengah hati Dara mengantar ibunya ke panti asuhan. Wajah-wajah polos anak panti asuhan menyambut dengan semringah. Binar mata mereka terlihat bahagia. Lisan jujur anak-anak itu berulang-ulang mengucapkan terima kasih.

Hati Dara yang mulanya gelap, seketika tercerahkan. Dia tersadar, betapa bakwan dan gorengan yang diberikannya sangat bermanfaat untuk anak-anak panti asuhan.

Kali ini bakwan memang tidak memberikan laba dagang. Namun binar bahagia anak-anak yang menyantap bakwan adalah keuntungan yang jauh lebih besar. ■-

Endang S Sulistiya: Anggota komunitas Diskusi Sahabat Inspirasi. Tinggal di Boyolali.

HATARAKIBACHI

Antologi Cerpen Awit Radiani

KEMUNCULAN Awit Radiani di kancah sastra tiba-tiba. Dan langsung melejit. Diawali cerpen *Anak Setan* yang dimuat di Minggu Pagi tahun 2008.

Sebagai penulis baru, Awit tidak percaya diri. Namun setelah diyakinkan berkali-kali, gairah menulis menguar tajam. Cerpen demi cerpen pun lahir dari tangannya, dengan tetap dimintakan pendapat dan koreksian di Minggu Pagi.

Awit jenius. Diksi sangat khas. *Satset*. Tidak bertele-tele seperti penulis pemula pada umumnya. Imajinasi liar dan berani. Tema yang diusung ada yang di luar konvensi. Realitas itu membuat cerpen Awit terbaca cerdas.

Dan kancah sastra tak bisa berkutik. Harus mengakui. Saat cerpen Awit dimuat di koran nasional yang dikenal mengedepankan cerpen berkualitas dan inovatif. Hanya berjarak beberapa minggu dari belajar perdananya. Tak banyak cerpenis yang bisa seperti itu.

Di tengah pujian, juga mencuat perundungan. Yang merasa terganggu kemunculan Awit, mengganggu. Celakanya Awit tidak bermental baja. Sempat *down*. Lalu menghilang dari peredaran.

Namun produktivitas sebagai cerpenis tak terbantahkan. Puluhan karyanya nampang di banyak media.

Akhirnya, berkat guyuran semangat sastrawan Fairus, terbitlah buku kumpulan cerpen *Hatarakibachi*. Dicetak Februari 2025.

Buku yang dieditori An Ismanto ini memuat 21 cerpen Awit, yang ditulis tahun 2008 - 2024.

Sambil menunggu jadwal peluncuran, buku telah beredar. "Cetakan pertama sudah habis. Ini mau cetak lagi," ungkap Awit tentang buku kumpulan cerpen tunggal perdana itu.

"Baru sekarang bisa punya antologi tunggal. Itu juga berkat kebaikan teman," tandas warga Sewon Bantul itu.

Hatarakibachi diambil dari judul cerpen Awit yang ditulis di Tokyo Jepang tahun 2011. Berkisah tentang seniman kampung yang dipilih menjadi wakil di kongres seni budaya Asia di Jepang.

Cerpen lain yang ada di buku ini, antara lain *Wanita Penghujung Malam*, *Penyanyi Gerobak*, *Kucing yang Datang untuk Makan Malam*, *Terbunuh Selingkuh*, *Perempuan Tepi Mekong*, *Hari Kematian Sang Jawara*, *Sandal*

Sang Kiai, *Ombak Merah*.

Cerpen dengan judul bernyalitak ada di buku ini. Seperti *Anak Setan*, *Menipu Tuhan*, *Roh Perawan*.

"Teman yang memilih cerpen untuk buku ini," papar Awit yang tak bersastra untuk diri sendiri. Juga sering membagi ilmu dan membimbing generasi bawahnya.

Salah satunya pendampingan pada para klien masyarakatan, yang menghasilkan buku *19 Kisah Inspiratif dari Balik Penjara*.

Beberapa waktu lalu, Awit mendapat penghargaan dari Dinas Kebudayaan DIY atas dedikasinya di kancah sastra. Bukti empirik, kiprahnya terendus dan diakui pihak lain.

Buku *Hatarakibachi* menegaskan, Awit sosok yang tak sekadar *mampir ngombe*. (Lat)



KR-Latief Noor Rochmans

Awit Radiani

KINERJA BSI MELESAT

Beri Santunan untuk 4.444 Anak Yatim



KR-Istimewa

Direktur Utama BSI Hery Gunardi memberi santunan anak-anak yatim.

JAKARTA (KR) - PT Bank Syariah Indonesia Tbk (BSI) memberikan santunan kepada 4.444 anak yatim sebagai bentuk syukur perseroan atas kinerja tahun lalu yang solid dan tumbuh di atas rerata industri. Direktur Utama BSI Hery Gunardi mengatakan, santunan tersebut diberikan pula dalam rangka momentum Ramadan 1446 Hijriah dan milad keempat perseroan awal tahun ini.

Adapun jumlah anak yatim penerima santunan pada 2025 mengalami ke-

naikan 33,3% atau sejumlah 1.111 orang dari tahun lalu yang sebanyak 3.333 anak. Sedangkan nominal santunan yang diberikan pada 2025 mengalami kenaikan 28,6% dari tahun lalu. Yaitu dari Rp3,5 miliar menjadi Rp4,5 miliar.

"Ini adalah wujud dari rasa syukur kami karena bank syariah ini berdiri tidak hanya memikirkan kelangsungan bisnis, mengejar profit, mengejar market share, tapi juga ingin menjadi sahabat sosial dan sahabat spiritual," kata

Hery menegaskan.

Santunan tersebut diserahkan BSI simbolis di JCC Jumat (14/3), dan dihadiri pula oleh Menteri Agama Nasrudin Umar. Sementara itu, jumlah yayasan yang diberi santunan di daerah Jabodetabek sebanyak 35, meningkat dari tahun lalu yang sebanyak 32 yayasan.

Keistimewaan santunan 4.444 anak yatim piatu tahun ini juga BSI mengedukasi anak-anak untuk mencintai dan melestarikan lingkungan lewat penggunaan peralatan ramah lingkungan selama acara dilangsungkan untuk mendukung Green Ramadhan.

Dari 4.444 anak yatim penerima santunan, sebanyak 1.644 orang berasal dari daerah Jabodetabek, sedangkan sisanya yaitu 2.800 anak yatim tersebar dari 8 wilayah kerja BSI di seluruh Indonesia. Dalam kesempatan ini, BSI memberikan paket santunan berupa uang saku, makanan dan merchandise ramah lingkungan.

"Sebagai bank syariah kami rutin setiap tahun menghimpun zakat yang besarnya adalah 2,5% dari laba operasional perusahaan. Dan sudah kami jalankan sejak merger sampai hari ini. Alhamdulillah zakat yang dikumpulkan dan sumbangan dari nasabah prioritas cukup besar dan ini bisa digunakan untuk kemaslahatan umat dan anak yatim di Indonesia," tutur Hery. (Ogi)-d

DILUNCURKAN LENOVO INDONESIA

Yogya Pasar Potensial Aura Edition

YOGYA (KR) - Lenovo Indonesia optimistis Yogya menjadi pasar potensial laptop unit terbaru seri Aura Edition. Seri ini ditenagai prosesor Intel Core Ultra (Seri 2), yang terdiri dari Yoga 9i 2-in-1 dan Yoga Slim 7i (14i), serta inovasi kamera bawah layar pertama di dunia pada Yoga Slim 9i.

Consumer Marketing Lead Lenovo Indonesia Agnasta Parwanto menjelaskan, dengan spesifikasi itu, Aura Edition sangat mendukung kerja para insan kreatif yang banyak beredar di Yogya.

"Kekuatan teknologi AI yang ada di Aura Edition makin mendukung kerja para insan kreatif ketika memakai Aura Edition. Begitu pula dengan mahasiswa dan pelajar, laptop seri terbaru Lenovo ini bisa



KR-Surya Adi Lesmana

Aura Edition terbaru diluncurkan Lenovo Indonesia.

sangat membantu," ungkapnya.

Sementara, Consumer Product Manager Lenovo Indonesia William Hartoyo memaparkan Lenovo memiliki visi untuk menciptakan masa depan Smarter AI for All, menghadirkan teknologi AI yang lebih cerdas dan mudah diakses oleh semua orang.

"Melalui visi ini, Lenovo menghadirkan teknologi AI yang dapat dipersonalisasi, memberikan kendali penuh kepada pengguna," paparnya. Visi ini menjadi landasan Lenovo dalam mengembangkan jajaran laptop Copilot+ PC yang inovatif, termasuk seri Lenovo Aura Edition. (Sal) -d

Mulai Sambungan hal 1

Dikatakan pula, penutupan Plengkung Nirbaya secara penuh ini merupakan salah satu bentuk komponen yang mendukung proses penanganan penyelamatan secara total. Mengingat untuk menyelamatkan Plengkung Nirbaya, perlu adanya ruang dan waktu yang lebih maksimal untuk memetakan dan mendokumentasikan semua kerentanan. Termasuk potensi-potensi kerusakan yang berdampak terhadap manusia dan lingkungan. Untuk itu diperlukan ruang bebas hambatan dari pemanfaatan atau bentuk apapun aktivitas yang berlangsung di dalam bangunan tersebut. Hal itu diperlukan untuk memberikan kepastian dampak yang berpotensi merugikan nilai penting dan fisik bangunan sehingga bisa ditentukan tindakan mitigasi.

Sementara itu potensi kerusakan yang terdokumentasi adalah penurunan bangunan sampai 10 cm. Meskipun sudah ditangani, namun belum mampu secara maksimal

menghentikan laju penurunan di masa berikutnya. Selain itu muncul keretakan vertikal dan horizontal di sepanjang dinding dan sambungan struktur dan bagian lantai. Selain itu juga terdapat potensi pengeroposan di dalam struktur bangunan akibat sistem jaringan drainase hujan yang dimiliki bangunan belum mampu berfungsi secara maksimal.

"Memang benar bangunan tersebut secara umum masih terlihat utuh, namun terdapat kerentanan yang sangat tinggi. Kerentanan itu tidak bisa hanya dikondisikan pada faktor-faktor yang membebaniya saja tetapi perlu dilakukan upaya penyelamatan terhadap struktur bangunan itu sendiri," tambah Dian.

Dengan adanya kebijakan penutupan total di Plengkung Nirbaya Dinas Perhubungan DIY maupun Dirlantas Polda DIY akan menindaklanjuti dengan pengaturan arus lalu lintas yang terdampak di sekitar Plengkung Nirbaya yang ditutup. (Ria)-d

PEMBEKALAN UKK KULINER SMK PIUS X MAGELANG

Sajian Makanan Indonesia dan Kontinental

MAGELANG (KR) - Peserta didik Kelas XII Kuliner SMK Pius X Magelang mengikuti pembekalan terkait Uji Kompetensi Keahlian (UKK) dengan topik pengolahan Makanan Indonesia dan Kontinental. Kegiatan ini menghadirkan Vegan Wijaya, alumni tahun 2019 yang kini bekerja di Quest Prime Pemuda Semarang, sebagai narasumber.

Vegan berbagi pengalaman serta pengetahuan terkait teknik-teknik pengolahan makanan dari dua tradisi kuliner yang berbeda.

Materi yang disampaikan baru-baru ini, mencakup pembuatan hidangan-hidangan istimewa yang menggabungkan cita rasa lokal dan internasional. Menu utama yang diajarkan adalah Jamaican Chicken Steak with Purple Sweet Potato, disertai Cauliflower Crv@me Brv@lV@e dan Hollandaise Sauce.

Selain itu, peserta juga belajar mengolah Udang Arsik yang disajikan



KR-Istimewa

Vegan berbagi pengalaman teknik pengolahan makanan.

dengan Nasi Kecombrang, Stringbean Cake, dan Sambal Matah. Hidangan-hidangan ini tidak hanya mengasah keterampilan peserta dalam teknik memasak, tetapi juga memperkenalkan bahan-bahan lokal yang dikombinasikan dengan teknik kuliner internasional.

Kegiatan ini bertujuan untuk mem-

persiapkan peserta didik agar lebih kompeten dalam mengolah berbagai jenis masakan, terutama yang menggabungkan kekayaan kuliner Indonesia dengan pengaruh masakan Kontinental.

Harapannya, setelah mengikuti pembekalan ini, para peserta didik dapat meningkatkan kreativitas dan kemampuan mereka dalam menciptakan inovasi kuliner yang menarik dan berkualitas, serta siap untuk menghadapi ujian kompetensi maupun tantangan di dunia industri kuliner yang kompetitif.

Selain itu, kegiatan ini juga menjadi wadah untuk mempererat hubungan antara alumni dan peserta didik, memberikan inspirasi, dan memotivasi mereka untuk terus berprestasi di bidang kuliner. Dengan pengalaman yang didapatkan, peserta diharapkan dapat membawa keterampilan dan wawasan baru dalam perjalanan karier kuliner mereka. (Ogi)-d