

Mahasiswa Wujudkan Desa Berdikari Energi

DESA memiliki potensi sumber energi baru terbarukan yang bisa dikembangkan untuk mewujudkan desa mandiri di bidang energi. Seperti kotoran ternak sapi yang bisa diubah menjadi biogas sebagai alternatif energi pengganti gas elpiji. Selain itu sinar matahari yang melimpah bisa menjadi sumber listrik melalui teknologi Pembangkit Listrik Tenaga Surya (PLTS). Masih ada lagi sumber energi air dan angin yang bisa dikembangkan untuk menjadikan desa berdikari energi.

Warga di Padukuhan Banteran, Kalurahan Donoharjo, Kapanewon Ngaglik, Kabupaten Sleman memiliki banyak ternak sapi dan kambing yang dikelola dalam kelompok-kelompok. Kotoran ternak yang dihasilkan setiap harinya menjadi sumber utama pembuatan biogas.

Melihat potensi tersebut, sekelompok mahasiswa Universitas Gadjah Mada (UGM) Yogyakarta melakukan pemberdayaan kepada warga Padukuhan Banteran untuk mengolah kotoran sapi menjadi biogas menggunakan sentuhan teknologi yaitu pembuatan fixed dome. Juga pemasangan panel-panel



KR- Devid Permana
Felix Arion Sianipar



KR- Devid Permana
Rohmat Pujipurnomo



KR- Devid Permana
Saptono Budi Samodra

surya di lingkungan padukuhan, sebagai sumber listrik.

Ketua Desa Energi Berdikari UGM, Felix Arion Sianipar menuturkan, program pemberdayaan masyarakat di bidang energi baru terbarukan ini didukung penuh oleh PT Pertamina (Persero) dan Pertamina Foundation melalui Beasiswa Pertamina Sobat Bumi. Program ini merupakan salah satu bentuk Tanggung Jawab Lingkungan Sosial (TJLS) dari Pertamina untuk mengurangi emisi karbon di

Indonesia dan dunia.

"Kami menjadi salah satu kelompok di UGM yang mendapatkan pendanaan beasiswa Sobat Bumi tahun 2023, sebagai pionir ke desa-desa untuk mengembangkan teknologi energi baru terbarukan," katanya kepada KR di sela peresmian Desa Energi Berdikari di Padukuhan Banteran, Kalurahan Donoharjo pada 3 Februari 2024.

Dijelaskan Felix, untuk mendapatkan beasiswa Program Sobat Bumi, kelompoknya membuat proposal dan presentasi pada November 2023. Setelah disetujui dan mendapatkan pendanaan, kemudian dilakukan pemasangan instalasi PLTS di Joglo Tanjung Padukuhan Banteran dan pembuatan fixed dome di area kandang ternak untuk mengubah kotoran sapi menjadi biogas. "Kami juga memberikan sosialisasi dan edukasi kepada warga agar program ini bisa berkelanjutan," ujarnya.

Lebih lanjut dikatakan, untuk saat ini pembangunan PLTS baru di Joglo Tanjung untuk kebutuhan menghidupkan lampu dan pompa. Sedangkan fixed dome baru dibangun di satu

kandang dan baru



KR- Devid Permana
Peninjauan PLTS di Joglo Tanjung.

diaplikasikan untuk 3 rumah yang berdekatan dengan kandang. "Warga menyambut baik program ini. Program ini tidak berhenti di sini, pihak Pertamina Foundation rencananya akan melanjutkan program ini (berulang) setidaknya sampai 5 tahun, sehingga berdampak jangka panjang," katanya.

Senior Manajer Program Pertamina Foundation, Rohmat Pujipurnomo

memberikan apresiasi yang tinggi kepada para mahasiswa UGM ini atas inovasi dan kreatifitasnya menjadikan Padukuhan Banteran sebagai embrio desa berdikari energi. Diharapkan program ini membawa dampak bagi peningkatan perekonomian warga dan mendukung desa wisata setempat menjadi desa wisata energi. "Anak-anak SD bisa datang ke desa wisata Tanjung ini untuk belajar tentang sumber energi alternatif yaitu PLTS dan biogas," katanya.

Terkait program beasiswa Sobat Bumi, menurut Rohmat, Pertamina melalui Pertamina Foundation salah satu fokusnya di bidang pendidikan. Program beasiswa ini

program ini akan membuat atraksi di Desa Wisata Tanjung lebih bervariasi. Pasalnya, dari awalnya sebagai desa wisata budaya dan pendidikan, lalu berkembang menjadi desa wisata healing, dengan adanya program pengembangan energi baru terbarukan, maka bisa dikembangkan lagi sebagai desa wisata pendidikan energi. "Para pelajar bisa belajar langsung tentang berbagai macam alternatif energi baru terbarukan di Desa Wisata Tanjung ini," kata Kelik sapaan akrab Saptono Budi Samodra.

Kelik berharap, pembangunan fixed dome ditambah untuk kandang-kandang lainnya, sehingga lebih banyak warga yang



KR- Devid Permana
Penyerahan output program Desa Energi Berdikari.

KULINER

ADA DI AREA MAKAM IMOIRI

Sajian Khas, Pecel Kembang Turi

PECEL hidangan khas Jawa yang lazim berbahan sayuran direbus berupa bayam, daun pepaya, kacang panjang kenikir, tauge dan sambal kacang. Namun ketika santap nasi pecel di Warung Pecel Bu Wied Imogiri, bukan hanya dapat menikmati sayuran bayam daun pepaya, kenikir, tauge, melainkan juga bisa mengambil kembang turi putih dan sambal kacang.

Pembeli disediakan nasi putih dan nasi merah. Bahkan pembeli bisa ambil nasi pecel secara

Imogiri ini sejak tahun 1984. Bertahan dan berkembang dengan menu unggulan nasi pecel kembang turi putih. Selama ini, selain menjajakan nasi pecel kembang turi, juga menyediakan sayur alternatif sambal krecek, opor telur bebek, gudeg, oseng dan lauk berupa telur ceplok, tahu bacem, tempe bacem dan lauk lainnya. Pembeli bisa memilih santap hidangan nasi pecel atau nasi dengan lauk sambal krecek dan gudeg.

Pembeli

yang jajan selain pelanggan tetap, juga rombongan wisatawan luar kota yang ziarah di Makam Raja Mataram Imogiri. Warung pecel Bu Wied Imogiri dengan menjajakan kuliner pecel

cepok, kembang turi ini, menjadi daya tarik ikut mendukung wisata ziarah. "Karena selama ini banyak rombongan wisatawan yang berkunjung di Makam Raja Imogiri, mampir jajan



Ny Wiedayati sedang melayani nasi pecel turi.

santap nasi pecel kembang turi," kata Ny Wiedayati.

Mulai usaha membuka Warung Pecel Bu Wied, lanjutnya, awalnya tahun 1984-1988, jualan di area bangsal Makam Raja Imogiri. Kemudian warung pecel Bu Wied pindah jualan warung lesehan di pinggir jalan yang lokasinya masih tidak jauh dari halaman depan Makam Raja Imogiri.

"Kemudian sejak tahun 2006 hingga sekarang bisa kontrak tanah dan membangun rumah untuk usaha Warung Pecel Bu Wied ini," tutur Ny Wiedayati dan dibenarkan suaminya

Risdiyanto.

Dikatakan Ny Wiedayati, setiap hari libur Sabtu-Minggu, banyak pembeli rombongan wisatawan luar kota yang berkunjung di Makam Raja Mataram Imogiri. Selain itu, ada pula rombongan yang melakukan olahraga senam pagi, terutama hari Minggu. Mereka usai olahraga kemudian santap nasi pecel. Biasanya, panitia olahraga senam itu pesan dua hari sebelumnya. "Saya menyiapkan hidangan nasi pecel dua kali lipat. Karena juga harus menyiapkan menu nasi pecel yang untuk diujakan seperti hari biasa," imbuh Bu Wied.

Yuliati Purwaningsih, salah satu rombongan wisatawan dari Semarang mengatakan, setelah dari berkunjung di Makam Raja Imogiri, kebetulan bersama teman-teman jajan santap di Warung Pecel Bu Wied Imogiri ini. Yang membedakan menu pecel ditambah kembang turi putih. Kemudian sambal kacang, pedas dan manisnya juga terasa dengan menggunakan cabai rawit dan gula Jawa. "Saya suka biAsa santap nasi pecel kembang turi ala Warung Pecel Bu Wied Imogiri," papar Yuliati Purwaningsih.

(Khocil Birawa)



Pecel kembang turi lauk telur prasmanan. Karena itu, selama ini Warung Pecel Bu Wied lebih dikenal masyarakat sebagai warung pecel kembang turi Imogiri. Warung Pecel Bu Wied Imogiri, usaha kuliner milik pasangan keluarga Risdiyanto-Ny Wiedayati, setiap hari buka mulai pukul 07.00 pagi hingga 15.00 WIB. Bagi pecinta kuliner sesekali bisa mampir jajan menikmati hidangan nasi pecel Bu Wied. Alamat tepatnya di area halaman mau naik ke Makam Raja Mataram Imogiri, Bantul (Timur Terminal Wisata Imogiri).

Ny Wiedayati mengatakan, usaha warung pecel Bu Wied



KR-Khocil Birawa
Sayuran pecel dan lauk tahu-tempe bacem.



KR-Khocil Birawa
Nasi merah

Daun Kelor Tak Cuma Sayur Bobor

Daun kelor (*Moringa Oleigera*), jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh. Sejak dahulu, daun kelor telah dikonsumsi dan dimanfaatkan masyarakat. Baik untuk jamu, sayur, bahkan untuk ritual mistis.

Bahkan Badan Kesehatan Dunia (WHO) menobatkan kelor sebagai *Miracle Tree* atau pohon ajaib, karena begitu banyak manfaatnya. Untuk mengatasi wabah penyakit hingga kekurangan gizi.

Di kalangan masyarakat, daun kelor biasanya dimasak sayur bobor. Hingga bermunculan warung tradisional yang menyajikan bobor kelor. Padahal, daun kelor bisa diolah menjadi aneka masakan yang lebih enak. Tentu saja pengolahan harus diperhatikan agar nutrisinya tetap bagus.

Jika ingin dimasak sop, masukkan daun kelor di akhir proses memasak.

Jika dimasak tumis, sertakan irisan bawang bombay, agar terasa sedap harum. Masukkan di proses akhir memasak dengan tambahan sedikit air.

Yang sedang trend adalah bakwan kelor. Isiannya kol, woryel, daun bawang dan daun kelor. Lebih nikmat disajikan dengan saus Salsa. Cara membuat saus dengan mencampurkan tomat dan saus tomat, beri kaldu bubuk dan irisan daun ketumbar dan beri perasan air jeruk nipis lalu aduk rata.

Mengutip laman Dirjen Pelayanan Kesehatan Kementerian Kesehatan, daun kelor mengandung antioksidan melawan radikal bebas. Kandungannya antara lain vitamin mineral, protein vitamin C, zat besi, vitamin A dan Magnesium. Kelor juga mengandung isotiosianat yang merupakan zat anti peradangan atau inflamasi.

Kelor mengandung berbagai senyawa seperti flavonoid, betakaroten yang baik untuk organ penglihatan. Senyawa lainnya untuk mengatasi asam lambung dan menurunkan kolesterol jahat.

Sedangkan vitamin C pada kelor bisa mencegah penyakit kronis seperti serangan jantung, serta membantu penyembuhan luka lebih cepat. Studi menunjukkan, kadar vitamin C yang tinggi dalam darah memiliki resiko terkena stroke lebih rendah. (Fia)



KR- Hanik Atfiati
Daun kelor yang kaya manfaat