

KOLABORASI DENGAN BANYAK PIHAK

Gencarkan Layanan Kontrasepsi Modern



Animo masyarakat mengikuti program KB cukup tinggi.

KR-Devid Permana

UPAYA pengendalian penduduk, yaitu mempertahankan laju pertumbuhan dan angka kelahiran, sangat penting dalam mendukung pembangunan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dan berdaya saing. Upaya tersebut dilakukan melalui pelaksanaan program Keluarga Berencana (KB).

Di Kota Yogyakarta, pelaksanaan program KB dilaksanakan secara terpadu dari Pemerintah Kota Yogyakarta melalui Dinas Pemberdayaan Perempuan, Perlindungan Anak dan Pengendalian Penduduk dan Keluarga Berencana (DP3AP2KB) yang bersinergi dengan

Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) DIY, serta fasilitas kesehatan pemberi layanan KB. Selain itu berkolaborasi dengan lembaga, instansi, organisasi formal dan nonformal, serta organisasi kemasyarakatan yang ada di Wilayah Kota Yogyakarta. Layanan KB yang dilaksanakan Pemerintah Kota Yogyakarta melalui Dinas P3AP2KB, salah satunya adalah Penggerakan Pelayanan KB.

Kepala DP3AP2KB Kota Yogyakarta, Ir Eddy Muhammad menuturkan, penggerakan pelayanan KB adalah upaya pemberian layanan KB dan kesehatan

reproduksi kepada Pasangan Usia Subur (PUS) yang belum terlayani salah satu metode kontrasepsi, khususnya metode kontrasepsi modern di Fasilitas Kesehatan. Ini diperuntukkan bagi calon akseptor KB yang menghendaki layanan KB dengan mudah dan terjangkau.

Menurut Eddy, agar pelaksanaan penggerakan Pelayanan KB dapat dilaksanakan dengan baik, tepat guna dan berhasil guna, Pemerintah Kota Yogyakarta melalui DP3AP2KB Kota Yogyakarta menyelenggarakan Bakti Sosial Pelayanan KB Metode Kontrasepsi Jangka Panjang (MKJP) dalam rangka Baksos awal tahun

2023. "Kami bekerja sama dengan RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta untuk pelaksanaan kegiatan Pelayanan KB dan Kesehatan Reproduksi KB bagi pasangan usia subur di Kota Yogyakarta," kata Eddy kepada wartawan di sela bakti sosial pelayanan KB MKJP di selasar Poli Baru RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta pada 1 Februari lalu.

Baksos ini sekaligus sebagai rangkaian kegiatan Milad 1 Abad RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta dan Milad ke-14 RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Hadir dalam kegiatan antara lain, dr H Mohammad Komarudin SpA (Direktur Utama RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta), Wirawan Hario Yudho SH (Staf Ahli Bidang Pemerintahan dan Kesejahteraan Rakyat, mewakili Penjabat Walikota Yogya), dr Iin Nazifah Hafid (mewakili Kepala BKKBN DIY), drg Emma Rahmi Aryani MM (Kepala Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta) dan Gita Danupranata (Badan Pembina Harian/BPH RS PKU Muhammadiyah Yogyakarta).

Dikatakan Eddy, target kegiatan penggerakan pelayanan KB adalah calon Akseptor PUS yang belum terlayani alat kontrasepsi KB dengan usia maksimal 49 tahun. Kegiatan meliputi pemberian komunikasi, informasi, dan edukasi serta konseling tentang program KB dan kesehatan reproduksi kepada calon Akseptor KB. Kemudian pelayanan KB IUD dan Implan bagi PUS.

"Tujuan baksos pelayanan KB metode MKJP di awal tahun 2023 ini untuk meningkatkan kepesertaan pemakaian kontrasepsi modern, meningkatkan angka prevalensi peserta KB baru dan menurunkan tingkat kebutuhan ber-KB yang

tidak terpenuhi (Unmet Need)," kata Eddy.

Pelayanan KB yang diberikan kepada PUS dalam baksos yaitu KB IUD dan Implan. IUD adalah alat kontrasepsi yang dimasukkan ke dalam rongga rahim, terbuat dari plastik dan fleksibel. Sedangkan KB implan merupakan Alat Kontrasepsi Bawah Kulit (AKBK) berupa batang kecil yang berisikan hormon yang akan menghambat sperma mencapai sel telur dan mencegah pelepasan telur. Keuntungan KB implan, tidak diperlukan pemeriksaan dalam, dapat digunakan jangka panjang sampai tiga tahun, tidak mengganggu hubungan suami-istri. Pengembalian tingkat kesuburan cepat setelah pencabutan dan tidak mengganggu produksi ASI.

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah penduduk Kota Yogyakarta pada tahun 2022 tercatat 449.890 jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk sementara tahun 2020 yaitu 0,93. Adapun sasaran program KB di Kota Yogyakarta berdasarkan data NEWSIGA tahun 2022, yaitu jumlah PUS: 35.392, unmetneed KB: 28,03% dan peserta KB aktif: 56,97%.

Menurut Eddy Muhammad, target DP3AP2KB Kota Yogyakarta tahun 2023, akseptor KB IUP sebanyak 1.275 akseptor, KB implan 304 akseptor, KB MOW (Metode Operasi Wanita) 63 akseptor dan KB MOP (Metode Operasi Pria) 7 akseptor. "Untuk KB MOW dan MOP kami memberikan bantuan kepada masyarakat yang mau mengikuti program ini Rp 1 juta rupiah per orang (dipotong pajak)," katanya.

Eddy Muhammad mengatakan, baksos ini dimaksudkan agar masyarakat Yogyakarta ikut aktif dalam program KB, khususnya MKJP. Selain diperuntukkan bagi keluarga yang ingin merencanakan kelahiran (menjaga jarak kelahiran) juga menasarakelompok keluarga yang tidak ingin punya anak lagi atau menunda punya anak.

Wirawan Hario Yudho SH sangat mengapresiasi kegiatan baksos Pelayanan KB MKJP ini yang dilainnya mendukung upaya menciptakan keluarga yang sehat dan berkualitas. Dengan begitu akan muncul generasi-generasi muda yang unggul dan berdaya saing. "Ketika kualitas keluarga meningkat, kesehatan juga meningkat dibarengi pemenuhan gizi yang baik. Dengan begitu angka stunting akan turun," ujarnya.

Sementara itu, dr H Mohammad Komarudin SpA menuturkan, tujuan diadakannya program KB MKJP gratis oleh rumah sakit (bekerja sama DP3AP2KB Kota Yogyakarta) adalah untuk mendukung program pemerintah dalam pengendalian dan peningkatan kualitas keluarga di Kota Yogyakarta. (Dev)



Penyerahan KB IUD dan implan kepada rumah sakit.

KR-Devid Permana



Pemasangan KB implan.

KR-Devid Permana

KULINER

Lanting Camilan Harian Ebiet G Ade

MUSISI legendaris Ebiet G Ade punya menu camilan harian yang harus ada. Yaitu lanting. Penyanyi kelahiran Wonodadi Banjarnegara 21 April 1954 itu sangat senang dengan camilan itu. Di rumahnya, di Ciganjur Jakarta, harus ada lanting.

"Setiap hari harus ada lanting," terang Yuyu Sugianto, istri Ebiet G Ade, kepada KR via WhatsApp.

Makanan terbuat dari ketela yang digiling atau ditumbuk kemudian digoreng tersebut memang dikenal gurih. Menjadi makanan favorit banyak masyarakat berbagai daerah, utamanya Jawa Tengah dan Yogyakarta. Di wilayah Banyumas, camilan itu dikenal dengan nama lanting atau klanthing. Di Yogyakarta populer dengan nama slondok atau alen-alen.

Lanting yang dikonsumsi Ebiet G Ade didatangkan dari Purwokerto Banyumas. "Pesennya dari kakaknya yang di Purwokerto," ucap Yuyu.

Salah satu kakak Ebiet G Ade bernama Umi Farchah tinggal di Purwokerto.

Lanting memang sangat ikonik Banyumas. Di Sokaraja, lanting menjadi pelengkap makanan soto.

Menurut Yuyu, suaminya juga senang kacang, mete dan peyek. Empat camilan itu selalu tersedia di meja rumah. "Mas Ebiet paling suka lanting yang keras," ungkap kakak penyanyi Iis Sugianto itu.

Untuk makanan utama, Ebiet G Ade senang menyantap sup ikan atau steam ikan kerapu. Selama ini mendapatkannya di



KR-Dok Yuyu EGA

Empat camilan harian Ebiet G Ade.

restoran.

"Aku bisanya bikin spaghetti, lasagna, macaroni, yang suami tidak doyan. Hanya anak-anakku yang doyan," ujar Yuyu yang jika sekeluarga keluar kota, agar tidak ribet pesan nasi padang lauknya kiki dan ayam panas, serta sayuran.

"Nasi bungkus, jadi tidak ribet," kata Yuyu.

(Lat)-f

Soto Sokaraja Santapan Menggoda

DIBANDING soto daerah lain, soto Sokaraja lebih fenomenal. Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Banyumas --dari Klenteng Hok Tek Bio Sokaraja hingga SMPN 2 Sokaraja yang panjangnya 1,4 kilometer-- berderet puluhan penjual soto ikonik ini. Belum lagi di kampung-kampung di Sokaraja, yang hampir tiap gang ada penjual soto. Di daerah sekitar Sokaraja seperti Purwokerto, Purbalingga, Banyumas, Cilacap, penjual soto Sokaraja merebak.

Soto (di daerah asalnya lebih dikenal dengan sebutan soto) Sokaraja memang santapan sangat lezat. Segar. Tidak membosankan meski dimakan tiap hari. Pengamat musik yang tinggal di Yogyakarta, Brian Mercury mengakui soto Sokaraja sebagai soto paling enak dan rangking atas diban-

ding soto-soto lain yang bertebaran di Indonesia.

Warung Soto Sruti di Sokaraja Kulon Sokaraja, buka pukul 09.00. Pukul 13.00 selalu sudah habis. Pembelinnya kebanyakan dari luar daerah. Bukti empirik soto Sokaraja diminati dan dicari penikmat kuliner.

Di Yogyakarta, soto Sokaraja juga berserak. Salah satunya Warung Soto Bu Sri, di depan Pasar Karangwuru Tegalrejo Yogyakarta. Sri Budiati (62) membuka warung soto Sokaraja sejak 2002. Meski tempatnya *ndelik* dan kecil, Warung Soto Bu Sri cukup populer. Menurut penuturan beberapa pembeli, karena rasa dan sajiannya persis soto Sokaraja asli. Di beberapa daerah soto Sokaraja mengalami revolusi rasa dan sajian.

Soto Sokaraja asli terdiri ketupat, taoge, loncang (daun bawang), daging sapi, kerupuk cantik warna-warni. Pelengkapannya sambal kacang. Karena di Yogya, Sri melebarkan varian.

"Bisa pakai nasi, daging ayam, dan saya tambah soon. Itu menyediakan bagi yang bukan penikmat soto Sokaraja asli. Yang pencinta soto Sokaraja asli selalu minta dengan ketupat, loncang dan taoge yang banyak, serta daging sapi. Mereka nggak mau pakai soon," papar ibu empat anak itu.

Menurut Sri, resep sotonyanya cukup simpel. Untuk bumbu hanya bawang putih dan merah, kunyit, kemiri,merica. Kalaupun rebusan senkel (kaki) sapi.

Kekhasan soto ini terletak pada sambal kacang. Jika dinikmati tanpa sambal kacang halus, rasanya jadi lain, tidak khas soto Sokaraja. Lebih lengkap bila ditambah lanting yang di Yogya dikenal dengan sebutan slondok. Makanan terbuat dari ketela yang jadi camilan harian penyanyi legendaris Ebiet G Ade tersebut, selalu ada di warung-warung soto Sokaraja. Termasuk di Warung Soto Bu Sri.

"Yang belum paham memang kadang merasa aneh, makan soto dicampur slondok. Di Sokaraja, lanting atau slondok menjadi bagian dari soto. Sama halnya dengan sambal kacang. Jika tanpa sambal kacang, tak beda dengan soto biasa," terang Sri.

(Lat)-f



KR-Latief Noor

Soto Sokaraja dengan pelengkap sambal kacang dan slondok.

NASI KEBULI Tidak Melulu Daging Kambing



KR-Istimewa

Nasi kebuli menggunakan beras mati asli.

NASI kebuli identik daging kambing. Makanan khas masyarakat Arab ini sajian utamanya memang menggunakan daging kambing. Perkembangan zaman, pun berlatar situasi kondisi, nasi kebuli tidak lagi dengan daging kambing.

Menu nasi kebuli alternatif bisa ditemui di Mr Bob Culinary di foodcourt XT Square Yogyakarta. Warung milik musisi legendaris Yogya: Tommy Van Soemirah itu menyediakan nasi kebuli kambing, ayam, sapi, dan telur.

"Ya, ini pengembangan. Karena tidak semua orang makan daging kambing, padahal ingin menikmati nasi kebuli," terang Dyah Kusuma Wardani (57), istri Tommy.

Respons konsumen cukup bagus atas varian tersebut. "Tapi yang fanatik, tetap memilih nasi kebuli dengan daging kambing," tambah Dyah yang berjualan nasi kebuli karena bertetangga orang Arab.

Tetangganya tersebut ahli masak nasi kebuli yang sering menerima pesanan para habit. Dyah mencoba dan mendapati rasa enak luar biasa. Kemudian minta resepnya.

Di luar itu, Dyah juga membuka YouTube, mencari resep nasi kebuli. "Resep dari tetangga dan hasil melihat YouTube saya padukan. Muncul resep khas saya. Dan rasanya sangat beda dengan resep tetangga," papar ibu tiga anak itu.

Racikan ternyata mengena. Pembeli mengakui rempahnya

sangat terasa. Maka ia mempertahankan resepnya tersebut.

Kekuatan nasi kebuli terletak pada bumbu. Dyah membeli rempah-rempah dari orang Arab, yang katanya mengimpor dari Timur Tengah. Harganya memang lebih mahal. Namun Dyah tetap memilih rempah dari luar demi kualitas.

"Kapaluga impor beda sekali dengan lokal. Warnanya hijau buntutnya pipih, kapaluga lokal bundar putih. Yang impor aromanya sangat wangi. Segar. Tapi harganya sangat mahal. Per kilo Rp 900 ribu," terang Dyah.

Beras juga impor. Menggunakan beras mati. Nasi kebuli asli memakai beras jenis itu. Memakai beras lokal, kata Dyah, hasilnya akan beda. Dari rasa dan penampilan.

Nasi kebuli versi Dyah telah teruji. Banyak pelanggan luar kota. Padahal Dyah tidak pernah pasang iklan. Konsumen tahu dari *getok tular*. Yeni Wahid pelanggan setia nasi kebuli Dyah. Juga Poldo DIY.

"Ada orang Arab, dosen di Malaysia, datang ke sini, ingin mencicipi nasi kebuli saya. Katanya rasanya sudah seperti yang di Arab. Orang Turki juga pernah menjajal ke sini dan merasa cocok," ungkap Dyah.

Petualang kuliner asal Sleman, Sakawuni, mengaku kehebatan nasi kebuli Dyah. "Rasanya beda. Ini sangat lain," paparnya.

Harga nasi kebuli kambing Rp 50 ribu, sapi Rp 40 ribu, ayam Rp 30 ribu, telur Rp 25 ribu. (Lat)-f