PEMETAAN ZONASI 27.334 RT DI DIY

Tidak Ada Zona Merah

KEBIJAKAN Pengetatan secara Terbatas Kegiatan Masyarakat (PTKM) mikro diharapkan bisa menekan jumlah penularan kasus positif secara signifikan. Hal tersebut tertuang dalam Instruksi Gubernur (Ingub) DIY Nomor 5/INSTR/2021 yang mengatur tentang Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat Berbasis Mikro di DIY untuk Pengendalian Penyebaran Covid-19 sesuai zona. Semua itu akan bisa diwujudkan apabila RT/RW dan kelurahan/desa dengan dukungan penuh dari warga bisa menjalankan tugas dan fungsi mereka dengan sebaik-baiknya. Karena sebagai garda terdepan dalam penerapan PTKM mikro mereka memiliki peran yang sangat strategis dalam upaya penurunan kasus Covid-19 secara signifikan.

Seperti diungkapkan Ketua RT 07/RW 03 Panembahan Kraton Dr Y Sri Susilo MSi. Menurutnya, sebelum Pema DIY memberlakukan kebijakan PTKM mikro, RT 07/RW 03 Panembahan sudah menerapkan hal tersebut sejak awal Ramadan tahun 2020. Jadi setiap ada tamu dari luar daerah wajib lapor ke pengurus dan melakukan rapid test. Kebijakan itu sampai saat ini masih terus diberlakukan, termasuk bagi penghuni yang habis bepergian keluar kota, asisten rumah tangga (ART) yang habis pulang kampung dan lain-lain. Ternyata respons masyarakat bagus sehingga kebijakan itu bisa dilaksanakan dengan baik. Hal itu terjadi, karena pengurus dengan dukungan warga selalu berupaya menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya penegakan prokes.

Kesadaran itu muncul karena banyak warga di RT 03/RW 07 yang sudah lansia sehingga mereka mendukung penuh program-program yang dibuat oleh pengurus berkaitan dengan penegakan prokes. Mereka menyadari dengan menerapkan prokes secara baik, tidak sekadar bisa menjaga diri sendiri dan keluarga dari Covid-19, tapi juga tetangga serta lingkungan di sekitarnya. Meski sudah mengupayakan penegakan prokes dengan ketat, di wilayahnya sempat ditemukan ada warga yang terkontaminasi positif, karena tertular dari kantor tempatnya bekerja dan pedagang pasar.

"Begitu ditemukan ada kasus positif kami langsung melapor ke pengurus RT/RW, kelurahan maupun puskesmas. Sementara bagi keluarga dari mereka yang dinyatakan positif langsung diminta melakukan swab PCR untuk memastikan kondisinya. Kami merasa bersyukur warga bisa melaksanakan dengan baik," kata Y Sri Susilo kepada KR, Kamis (18/2).

Susilo mengatakan, meski dalam penegakan prokes terkadang masih ada satu dua orang yang lupa, tapi dengan

Shelter tangguh Covid-19 untuk memutus mata rantai penyebaran Covid 19 di Kalurahan Sumbermulyo, Kapanewon Bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

adanya program 'Jaga Warga Jaga Tetangga' antarwarga sendiri langsung mengingatkan. Meski secara sepintas terkesan sederhana ternyata cara itu cukup efektif, misalnya ada warga yang kedatangan tamu dari luar, lewat group whatsapp tetangga terdekat mengingatkan apakah sudah melapor ke pengurus atau belum termasuk untuk soal rapid test. Dengan adanya kesadaran untuk saling menjaga diharapkan adanya penularan bisa diantisipasi sejak awal.

"Selama kebijakan PTKM mikro dilaksanakan, beberapa kegiatan seperti arisan RT, ronda serta beberapa kegiatan lain untuk sementara kami liburkan dulu. Semua itu kami lakukan sebagai salah satu bentuk komitmen untuk melaksanakan poin-poin dalam PTKM mikro sebaik-baiknya," terang Y Sri Susilo.

Terkait pemetaan zonasi di level RT, dosen Universitas Atmajaya Yogyakarta tersebut mengungkapkan, sejak pertengahan Januari daerahnya tidak ditemukan adanya kasus positif, sehingga masuk dalam kategori zona hijau. Predikat zona hijau itu bisa diperoleh tidak sekadar hasil kerja para pengurus, tapi lebih banyak berasal dari komitmen dan dukungan warga, khususnya dalam penegakan prokes. Selain itu adanya kesadaran untuk saling mengingatkan lewat program 'Jaga Warga Jaga Tetangga' sudah berjalan dengan baik.

Begitu pula untuk koordinasi dengan puskesmas sudah bisa dilaksanakan dengan baik, sehingga penanganan seandainya terjadi kasus positif bisa cepat. Sedangkan untuk pendanaan selama ini lebih banyak mengandalkan dari swadaya masyarakat.

"Sebagai pelaksana di lapangan secara prinsip pihaknya menyambut baik adanya kebijakan PTKM mikro. Kendati demikian dirinya berharap kepada pemerintah agar pengawasan di tempat-tempat umum bisa diperketat. Karena untuk tempat umum, warga tidak bisa menjangkau secara optimal.

Terpisah Lurah Kotabaru Supardi mengungkapkan, pelaksanaan PTKM mikro di wilayahnya secara umum bisa dilaksanakan dengan baik. Bahkan untuk gugus tugasnya sudah dibentuk sejak adanya kasus Covid-19 di DIY. Keberadaan gugus tugas tersebut untuk memudahkan koordinasi dan komunikasi soal penanganan Covid-19 dengan RT/RW, Linmas, PKK serta beberapa pengurus yang lain. Adapun untuk jumlah RW di Kotabaru ada 5 RW dan 20 RT. Dari jumlah tersebut setelah dilakukan pemetaan, untuk zona kuning tinggal 1 RT.

"Penegakan prokes di Kotabaru selalu kami cangkarkan untuk menekan kasus positif. Dalam menjalankan prokes kami bekerja sama dengan banyak lembaga yang ada seperti KTB, Linmas serta pihak-pihak terkait lainnya. Khususnya untuk melakukan patroli keliling di tempat usaha seperti rumah makan, cafe, serta beberapa instansi lain," terang Supardi. Menurutnya, seandainya ditemukan adanya pelanggaran, Kelurahan Kotabaru sudah menyiapkan beberapa sanksi seperti teguran sampai surat peringatan. Untungnya, meski saat ini pelaku usaha dalam posisi serba sulit karena terdampak pandemi Covid-19, tapi mau melaksanakan prokes dengan baik di masing-masing tempat usaha. "Saat awal pandemi, saya sebagai lurah pernah terjangkit Covid-19. Adanya pengalaman itu

menjadi pelajaran yang sangat berharga, sehingga saya jadi termotivasi untuk meningkatkan kerja sama dengan semua lembaga. Terutama dalam pemberian edukasi kepada masyarakat untuk selalu menaati prokes. Selain itu semua kegiatan diminta tidak boleh melibatkan orang banyak," papar Supardi, seraya menambahkan kegiatan rapat dan koordinasi di Kotabaru lebih banyak lewat zoom meeting.

Sedangkan Sekretaris Daerah (Sekda) DIY Drs K Baskara Aji mengungkapkan, Pema DIY memutuskan untuk memperpanjang pengetatan secara Terbatas Kegiatan Masyarakat (PTKM) dari 9 Februari sampai 23 Februari. Dalam PTKM kali ini disepakati untuk diterapkan sistem zonasi di tingkat RT. Kebijakan itu dilakukan untuk mengontrol penularan Covid-19 di mana di setiap zonasi memiliki batas waktu khusus untuk mobilitas warganya. Selain itu untuk memantau pembatasan mobilitas masyarakat saat PTKM, setiap kelurahan wajib memiliki posko supaya PTKM mikro bisa dilaksanakan dengan baik dan memudahkan pengawasan mobilitas warga. Untuk zona hijau, kuning dan oranye atau zona selain merah, aktivitasnya dibatasi sampai pukul 21.00. Sementara untuk zona merah aktivitasnya dibatasi sampai pukul 20.00. Adapun untuk warga yang keluar masuk RT, nantinya diminta melalui proses screening di posko, dan kebijakan detail berkaitan dengan itu akan segera disosialisasikan ke RT/RW hingga kelurahan.

"Dalam PTKM mikro ini masing-masing RT ada zonasi sendiri-sendiri. Jadi bagi RT yang tidak ada kasus positif maupun

berinteraksi dengan kasus positif dalam seminggu terakhir dinyatakan sebagai zona hijau. Namun kalau di RT tersebut ada kasus di 1 sampai 5 rumah disebut zona kuning. Sedangkan untuk yang 6 sampai 10 rumah masuk zona oranye dan lebih dari 10 rumah itu zona merah," ungkapnya.

Lebih lanjut Baskara Aji menjelaskan, berdasarkan hasil pemetaan zonasi yang dilakukan pada 17 Februari secara keseluruhan atau 27.334 RT di DIY, tidak ada yang masuk dalam zona merah. Adapun untuk RT yang masuk dalam zona oranye ada 5 RT atau 0,02 persen dari total RT yang ada di DIY. Sedangkan untuk RT yang masuk dalam kategori zona kuning ada 1.477 RT sedangkan untuk zona hijau ada 25.767 RT atau sebesar 94 Persen dari total RT.

"Berdasarkan laporan yang saya terima pada 17 Februari terdapat penurunan status di 257 RT dari kuning menjadi hijau. Selain itu ada 2 RT yang statusnya naik menjadi oranye. Meski tidak ada RT yang masuk dalam kategori zona merah, saya minta masyarakat tidak boleh terlena. Sebab dari penghitungan ada perbedaan cara melihat zona penularan Covid-19 dengan metode lainnya menggunakan 14 indikator Kemenkes," ucapnya.

Kepala Satpol PP DIY Noviar Rahmad menambahkan, selama penerapan PTKM mikro pihaknya tetap menggencarkan edukasi dan pengawasan yang berkaitan dengan penerapan prokes. Meski masih ditemukan adanya sejumlah pelanggaran yang berkaitan dengan pemakaian masker, tapi jumlahnya cenderung menurun. Mudah-mudahan kondisi tersebut bisa terus berlanjut dan bisa menjadi budaya dalam kehidupan di masyarakat. Dengan begitu target dari PTKM mikro untuk menekan jumlah kasus secara signifikan bisa benar-benar diwujudkan.

"Sejak adanya PTKM mikro jumlah pelanggaran cenderung menurun. Hal itu bisa dilihat dari jumlah pelanggaran yang ditemukan di tingkat kabupaten/kota pelanggaran semakin sedikit. Karena dalam sehari hanya di kisaran 52 pelanggaran. Mayoritas pelanggaran masih berkaitan dengan pemakaian masker," jelasnya.

Noviar Rahmad menyatakan, selama kebijakan PTKM dilaksanakan di DIY pihaknya menemukan 3.514 pelanggaran. Dari jumlah tersebut masih didominasi pelanggaran terkait pemakaian masker yaitu sebanyak 1.562, penutupan jam operasional tempat usaha sebanyak 1.256 pelanggaran, WFH 83 pelanggaran, pembatasan kapasitas rumah makan ada 613 pelanggaran. Adapun untuk koordinasi PTKM mikro di level RT/RW secara umum sudah bisa dilaksanakan dengan baik.

(Ria)

Grafis: Ario

KANDHA RAHARJA

Keripik Kedebog Pisang Enak dan Gurih

UMUMNYA kedebog atau pelepah pisang begitu ditebang lantas dibuang begitu saja ketika buahnya sudah dipetik. Bahkan akhirnya jadi limbah, karena tidak bisa dimanfaatkan untuk kebutuhan lain. Namun lain bagi Samiasih (54) akrab dipanggil Bu Sam, warga Ngaglik, Sleman, di tangannya kedebog pisang bisa diolah menjadi camilan yang enak dan gurih berupa keripik.

"Keripik kedebog pisang ternyata disukai masyarakat, karena enak dan gurih cocok untuk menemani minum teh atau kopi baik pagi, siang maupun sore," ujar Samiasih didampingi Krisamyono Mukti, Ketua Bidang Informasi dan Komunikasi HIPPI Sleman di rumahnya, Sabtu (13/2).

Sebagai pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), Samiasih harus banyak inovasi ketika masa pandemi Covid-19 agar usahanya tidak berhenti. Sebagai pengusaha aneka camilan seperti keripik pegagan, kacang tanah, kacang hijau, bayam, tempe kedelai,

gembus dan bonggol pisang, kini ditambah keripik kedebog pisang dan ternyata punya pangsa pasar tersendiri.

Bu Sam mulai membuat keripik kedebog pisang sejak awal pandemi Covid-19, karena bahan-bahannya mudah didapat, murah dan sederhana. Sedangkan usahanya di bidang aneka camilan sudah berjalan sejak tahun 2012.

Menurut Bu Sam, kedebog pisang yang bisa dibuat keripik hanya dua macam yakni pisang kluthuk dan kepok, sedangkan lainnya tidak bisa diolah karena rasanya pahit. Selama ini Bu Sam mendapatkan kedebog pisang secara gratis, biasanya hanya mengganti ongkos angkut sekitar Rp 10.000 sampai Rp 20.000 perpohon. Kemudian untuk produksi dibutuhkan minyak, garam dan lain-lainnya sekitar Rp 85.000 perkedebog pisang. Waktu pembuatan keripik kedebog pisang dilakukan seminggu dua kali, dibantu tiga orang tenaga kerja sebelum pandemi dan setelah pandemi satu orang. Bekerja mulai pukul 09.00-14.00 untuk

penggorengan, kemudian didiamkan semalam baru keesokan harinya dikeringkan atau dispiner. Perkiraan produksi kurang lebih 40-50 kilogram perbulan, setiap kedebog pisang bisa menghasilkan lima kilogram keripik yang dijual dengan harga Rp 75.000 hingga Rp 80.000 perkilogramnya.

Saat ini penjualan keripik kedebog pisang selain di rumah juga lewat WA, facebook, google bisnisku, marketplace dan *gethok tular* pembeli yang datang langsung di rumahnya.

Sebelumnya Bu Sam sudah melakukan usaha aneka camilan sejak tahun 2012 dengan modal awal Rp 5 juta termasuk alat-alat produksi dan bahan baku. Omzet perbulan Rp 7 juta dengan produksi dua sampai tiga kali selama sebulan selang-seling.

"Semua produk saya telah lolos dari lembaga pengkajian pangan obat dan makanan serta MUI DIY melalui Dinas Koperasi dan UMKM. Juga izin yang telah saya peroleh adalah IUMK tertanggal 18 Februari 2020 dan Nomor Induk Berusaha (NIB) 02201100271787,

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) No 002/2801/1215/VI/2014," tuturnya.

Yang menggembirakan, karena kepandaianya membuat keripik kedebog pisang, Bu Sam seringkali

diundang ke berbagai tempat sebagai pemateri atau narasumber dalam pembuatan keripik dari kedebog pisang, di antaranya Kalurahan Sardonoharjo, Ngaglik, Sleman. (Sutopo Sgh)

Bu Sam dan keripik kedebog pisang.

KR-Sutopo Sgh

Sensasi Kriuk Soto Kletuk Khas Blora

SOTO rempah berkuah khas Blora mulai digemari warga lereng Lawu di wilayah Jenawi,

Karanganyar. Bukan hanya citarasanya yang khas, namun juga sensasi kriuk potongan

singkong goreng garing.

Topping nasi soto tersebut sudah diakrabi masyarakat Kabupaten Blora. Namun kurang dikenal di Solo dan sekitarnya. Anis Widya, pemilik Kedai Kopi Terrace menjajal kuliner khas Kota Jati itu berhasil memantik selera baru warga Karanganyar, khususnya di Jenawi, dalam menikmati nasi soto.

"Soto di Solo dan sekitarnya, biasanya berkuah bening dan tanpa topping. Paling hanya bertabur bawang goreng. Saya mencoba menyajikan nasi soto kletuk khas Blora. Topping potongan singkong goreng garing. Sensasinya 'mak kletuk'. Maka dari itu dinamakan Nasi Soto Kletuk," kata Anis yang mengaku kelahiran Kabupaten Blora ini.

Anis menetap di Jenawi karena mengikuti suaminya. Belum

dua tahun ia pindah dari Blora ke Karanganyar. Awalnya, ia membuka warung kopi yang buka sore hingga malam hari. Lalu, ia mencoba peruntungan dengan menambah menu santapan pagi. Pertimbangannya, belum banyak warung menyajikan menu soto di wilayah tersebut.

Dari semula hanya laku beberapa porsi, kini warungnya mampu menjual sampai 25 porsi hanya di pagi hari. Ia juga melayani pesanan soto bagi tamu di sore dan malam hari yang notabene penikmat kopi.

"Alhamdulillah, banyak yang suka," katanya. Kuah soto kletuk berwarna keruh karena rendaman pala dan kunyit. Semangkuk Soto Kletuk berisi nasi, mi sohon, potongan telur rebus, potongan daging ayam, tauge dan taburan daun seledri. Potongan singkong

goreng garing bentuk dadu menyempurnakan soto kletuk. Saat dikunyah, suaranya kletuk-kletuk. Rasanya segar dan mengangkat badan saat disantap selagi belum dingin.

"Singkong kletuknya tidak sekadar digoreng. Tapi dibuat getuk dulu lalu dipipihkan dan dipotong dadu kecil. Baru kemudian dijemur sampai benar-benar kering. Lalu digoreng. Setelah matang ditaburkan di dalam mangkuk soto," kata Anis.

Kedai ini terletak di perbatasan Kabupaten Karanganyar dengan Sragen di sisi utara. Biasanya, wisatawan menyempatkan diri mengisi perut setelah lelah dari perjalanan ke sejumlah objek wisata di lereng Lawu. (Lim)

Soto Kletuk Khas Blora di Jenawi.

KR-Abdul Alim

Grafis: Ario