

Membaik, Dimas Masih Rutin Transfusi

KONDISI Dimas Dwi Nugroho (9) penderita penyakit anemia aplastik sudah membaik. Namun masih rutin harus menjalani transfusi seminggu sekali untuk menjaga trombosit sebanyak 4 kantong dan darah merah 2 kantong.

"Terimakasih atas donasi dermawan pembaca *KR*. Bantuan ini akan kami manfaatkan buat keperluan Dimas sehari-hari, dan untuk menebus obat Dimas yang tidak tercover BPJS," ungkap ibunda Dimas Nenry Heryani saat menerima donasi sebesar Rp 3.475.000, Kamis (23/11) di Kantor Redaksi SKH Kedaulatan Rakyat.

Diakui ayah Dimas, Budiono (36) bekerja sebagai buruh lepas, sedang dirinya sebagai ibu rumah tangga yang ti-

dak bekerja terasa berat dalam operasional pengobatan Dimas.

"Donasi pembaca *KR* sangat membantu kami dan membuat kami lebih semangat," ujarnya.

Karena sakitnya, Dimas yang beralamat di Dusun Sindangkasih RT/RW 005/004, Desa Purwodadi Kecamatan Patimuan Cilacap Jawa Tengah terpaksa berhenti sekolah dari kelas 2 SD. "Semoga Dimas cepat sembuh dan bisa melanjutkan sekolah," harapnya.

Disebutkan, selama pengobatan Dimas tinggal di rumah singgah bersama ibunya. "Sementara ayahnya hanya bisa menjenguk sesekali karena harus bekerja di Cilacap dan menjaga kakak dan adik Dimas yang masih berusia 1 tahun,"

ungkap Nenry.

Dimuat di rubrik Migunani Rabu, 9 Agustus 2023, mengundang kepedulian dermawan pembaca *KR* yang kemudian berdonasi untuk Dimas yaitu dari Aji Kebonsari Rp 50 ribu, NN Rp 300 ribu, Pengajian Ahad Pagi Masjid Safinatur Rahmah Sapen Demangan Rp 100 ribu, MAL Rp 100 ribu, Suad Husnan Rp 200 ribu, Kus Andari Rp 100 ribu.

Kemudian Agustinna Manu Rp 50 ribu, Bu Ris Rp 150 ribu, NN Gowok Yogya Rp 150 ribu, Alm Bapak Giok Rp 100 ribu. Hamba Allah Rp 50 ribu, Almh Ibu Yong Lian Ing Rp 50 ribu, lin Rp 50 ribu, SM Yogya Rp 100 ribu, NN Yogya Rp 50 ribu, NN Rp 25 ribu, AMNO Rp 50 ribu, AA1122 Rp 100 ribu, Rombongan Haji Maapdah 510 Sleman Rp 100 ribu.

NN Yogya Rp 50 ribu, Bapak Wiliam Rp 100 ribu, LPS Rp 200 ribu, Bagas Dewi Rp 100 ribu, Ibu Deni Kedai Roti Denys Rp 100 ribu, Marcelina S & Elvina S Rp 100 ribu, lka Rp 100 ribu, Ign Sumi-

tro Rp 100 ribu, PT Arsipol Rp 50 ribu, Rp 100 ribu, Ibu Bakdi Sumanto Rp 500 NN Rp 100 ribu, Ibu Suhendriyah Jakal ribu. Total Rp 3.475.000. **(Vin)-f**



KR-Istimewa

Dimas dan ibunda saat menerima bantuan donasi dari pembaca *KR*.

HUT KE-11 SMK KESEHATAN BINATAMA Pelestarian Budaya, Tanggung Jawab Bersama



KR-Riyana Ekawati

Siswa dan guru SMK Kesehatan Binatama mengenakan pakaian tradisional untuk menyemarakkan HUT ke-11 di halaman sekolah.

YOGYA (KR) - Pelestarian budaya Nusantara bisa dilakukan lewat berbagai cara dan diawali dari hal-hal sederhana. Salah satunya melalui tarien atau kesenian daerah sampai pakaian tradisional. Seperti yang dilakukan oleh SMK Kesehatan Binatama. Bahkan dalam perayaan HUT ke-11 SMK Kesehatan Binatama, sekolah sepakat untuk mengangkat tema 'Jaga Warisan Nusantara'. Dengan cara itu sekolah berharap bisa ikut melestarikan, melindungi, me-

ngembangkan dan memasyarakatkan warisan budaya nusantara di lingkungan sekolah maupun masyarakat.

"Melestarikan, melindungi, mengembangkan dan memasyarakatkan warisan budaya nusantara tidak hanya jadi tanggung jawab pemerintah. Tapi butuh peran aktif semua pihak termasuk sekolah dan masyarakat. Oleh karena itu dalam perayaan HUT ke-11 SMK Kesehatan Binatama memilih tema 'Jaga Warisan Nusantara'. Juga di-

adakan Gelar Karya Karya Siswa Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5), Festival Budaya dan Expo Inovasi Herbal," kata Kepala SMK Kesehatan Binatama Nuri Hastuti SP MKM di sekolah, Senin (18/12).

Kepala Balai Pendidikan Menengah Sleman Dwi Agus Muchdiharto mengungkapkan, tantangan dalam dunia pendidikan saat ini semakin kompleks. Untuk itu pihaknya berpesan agar SMK Kesehatan Binatama bisa semakin banyak mencetak lulusan yang siap pakai di dunia kerja. Karena selama ini SMK Kesehatan Binatama cukup banyak mengukir prestasi dan menghasilkan lulusan yang tertampung di sektor industri kerja.

Sementara itu Kaprodi Farmasi SMK Binatama sekaligus penanggung jawab kegiatan pameran Anna Herawati menyatakan, selain pelestarian budaya daerah, siswa juga dilatih untuk terlibat aktif dalam upaya pengurangan dan pengolahan sampah. **(Ria)-f**

EMRDA DAN NCA ETHIOPIA Kagumi ProKlim di Kampung Sangurejo

YOGYA (KR) - Kampung Sangurejo Sleman kembali menerima tamu luar negeri, yakni Direktur Eksekutif Ethiopian Muslims Relief and Development Association (EMRDA) Awed Jibril Muhammed dan Kepala Departemen Keamanan Pangan, WASH dan Pengembangan Lingkungan Abdulwehab Kelil Tilmo, beberapa waktu lalu.

Keduanya didampingi oleh Sisay Tekle Gebremedhin (Norwegian Church Aid/NCA) dan Soren Moestrup (the International Cen-

tre for Research in Agroforestry) yang mengapresiasi program lingkungan hidup di Kampung Sangurejo. Begitu pula Awed Jibril yang memuji capaian Kampung ProKlim Sangurejo.

Atus Syahbudin dari Fakultas Kehutanan UGM menuturkan beberapa inovasi telah dilakukan oleh Kampung ProKlim di Sangurejo antara lain pendirian Sanggar Ecoprint Sangurejo (Ecsa), pembuatan jugangan di pekarangan setiap warga untuk pengomposan sampah organik (Jugangan Ing

Omah/Jugangan Om), pelatihan Dai ProKlim, Kyai Peduli Sampah dan pembentukan Kelompok Sedekah Sampah.

Yang terbaru adalah menginisiasi jalur dan spot healing bersama Universiti Putra Malaysia. Atus pun mengarahkan Kampung Sangurejo ke depan dapat menjadi healing village. "Untuk healing kita tidak harus jauh-jauh pergi ke hutan alias forest healing, cukup ke Kampung Sangurejo. Kita buat sendiri village healing" jelas Atus yang juga mendampingi beberapa Kampung ProKlim di Jawa Timur, Jawa Tengah dan Riau.

Adapun Sanggar Ecoprint Sangurejo (Ecsa) didirikan oleh masyarakat Kampung Sangurejo bersama Omah Fatma. "Setelah beberapa kali pelatihan, kini Tim EC-SA sudah bisa produksi ecoprint secara mandiri. Tentu ikut membantu pemberdayaan ekonomi masyarakat," terang Ira, pemilik Omah Fatma sekaligus pelatih ecoprint Sangurejo. **(Dev)-f**



KR-Istimewa

Muslim EMRDA dan NCA Ethiopia saat mengunjungi Kampung Sangurejo.



Karya SH Mintardja

'Live Seafood' Manjakan Penggemar Hasil Laut

YOGYA (KR) - Ragam kuliner merupakan salah satu daya dukung daerah tujuan wisata. Demikian halnya Yogyakarta, selain memiliki banyak sekali kuliner khas atau tradisional, para pelaku bisnis dan pariwisata di DIY juga berupaya menyajikan beragam menu kuliner yang banyak diminati wisatawan, salah satunya seafood atau makanan hasil laut.

"Seafood memiliki pangsa pasar tersendiri. Bagi para penggemar seafood, belum lengkap berwisata ke suatu daerah jika tidak menikmati sajian seafood. Karena itu, kami berupaya menyajikan menu-menu seafood unggulan berupa 'live seafood' (masih hidup) maupun 'fresh seafood' (segar/beku)," ujar Marketing Kurnia Seafood Yogyakarta Bagus Sindu di Jalan Laksda Adisutjipto Yogya, Senin (18/12).

Bagus Sindu mengakui, keinginan customer sangat



KR-M Nur Hasan

Bagus Sindu menunjukkan berbagai hasil laut siap masak.

beragam. Untuk itu, pihaknya berupaya memenuhi berbagai kesukaan penggemar seafood tersebut. "Misalnya wisatawan asal Jepang atau China, sangat menyukai seafood yang diolah dari ikan, udang, kerang yang masih hidup, bahkan disajikan dalam kondisi mentah. Kami pun menyediakan 'live seafood' seperti lobster, ikan, ke-

piting, oyster, dan sebagainya," papar Bagus Sindu didampingi Fitri.

Diakui, 'live seafood' menjadi keunggulan Kurnia Seafood. Sebelum pesan menu, konsumen dipersilakan ke 'seafood market' untuk memilih berbagai hasil laut yang diinginkan, baik dalam keadaan hidup maupun segar. Selanjutnya konsumen

dapat memilih jenis olahan masakan yang dikehendaki, misalnya panggang, steam, goreng, dan sebagainya termasuk ragam sausnya mulai dari saus Kurnia, saus Hongkong, jenis sambalnya dan lain-lain.

Menurut Bagus Sindu, soal pasokan hasil laut tidak ada masalah. Selama ini kebanyakan dipasok dari daerah Pantai Utara (Pantura) Jawa seperti Semarang dan Jepara, Jawa Tengah maupun Muara Angke, Jakarta. "Kalau pasokan dari Gunungkidul masih jarang sekali masuk ke kami," kata Bagus Sindu.

Menurutnya, terdapat lebih dari 15 jenis seafood siap masak mulai dari lobster, udang, kerang bambu, kerang macan, oyster/tiram, kerang batik, kerang hijau, ikan kerapu, kakap merah, bawal, barakuda, kepiting, cumi, sotong, dan lain-lain. **(San)-f**

SMP MUHAMMADIYAH 2 YOGYAKARTA

Gelar Ninth Grade Band Competition

SETELAH berjuang menghadapi Sumatif Akhir Semester (SAS) semester gasal Tahun Ajaran 2023/2024, siswa-siswi SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta menggelar kegiatan kreatif dengan menyelenggarakan Ninth Grade Band Competition, Kamis (14/12).

Kegiatan tersebut merupakan kreasi seni siswa-siswi kelas 9 yang diwujudkan dalam bentuk kompetisi band antar kelas 9.

Pembukaan yang berbarengan expo kuliner dilakukan Hasyim SIP MAcc selaku Kepala Bidang Pembinaan SMP Dinas Dikpora Kota Yogyakarta didampingi Kepala SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta Naning Hidayati SPd MPd.

"Acara tersebut dimeriahkan penampilan tapak suci, tari kreasi Nusantara, paduan suara, penghargaan siswa-siswi berprestasi akademik, story telling, penampilan Taekwondo, drama kelas bahasa dan performance band kelas 9," jelas Naning Hidayati.

Pada kesempatan tersebut, Ninth Grade Band Competition menampilkan Nine A Band (kelas 9A), Bluberry Band (kelas 9B), Joe-Joe Band (kelas 9C), Alfa Band (kelas 9D), N'Electricaly Band (kelas 9E), Bhaswa the Nine' (kelas 9F) You Sweet Band (kelas 9G) dan Imoet Band (kelas 9H).

Tujuan kegiatan tersebut untuk menumbuhkan kreativitas, menjalin keakraban, solidaritas dan sportivitas

antar siswa-siswi SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta," sambung Naning.

Acara Ninth Grade Band Competition berlangsung sangat meriah karena semua peserta menampilkan

performa terbaiknya hingga di pengujung acara. Kegiatan tersebut diharapkan dapat mewadahi siswa-siswi SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta untuk menyalurkan bakatnya. **(Feb)-f**



KR-Istimewa

Pemberian penghargaan kepada peserta Ninth Grade Band Competition.

Pengelolaan Sampah Kompos Fermentasi

YOGYA (KR) - Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Alternatif Universitas Ahmad Dahlan (UAD) Periode 89 unit ILB.2 menyelenggarakan kegiatan pembuatan kompos fermentasi padat sebagai inovasi terkini dalam pengelolaan sampah. Kegiatan ini berlangsung di halaman Masjid Al Mizan Surokarsan, Kemantren Mergangsari, Kota Yogyakarta.

Inisiator program ini terdiri dari Wahyu Kurniawan (Teknologi Pangan) selaku Ketua Unit, M Arief Nurrachman (Sistem Informasi), Annisa Nura-

tin (PBSI) dan Natasa Olandari (PAI), Sayed Husen Nasr (Ilmu Hadits), Andhika Sarah Dwi Anjaswati (Ilmu Komunikasi), Virma Tama Saputra (PBSI) dan Intan Nur Annisa (PPKN).

Wahyu Kurniawan, Ketua Unit mengatakan, kegiatan ini dilaksanakan di RW 07 Wirogunan, Mergangsari, sebagai bagian dari upaya nyata dalam memberikan solusi terhadap permasalahan sampah organik di lingkungan sekitar. "Kami menyadari pentingnya mencari solusi permasalahan sampah organik. Ini kegiatan sebagai langkah

konkrit dalam mendukung keberlanjutan lingkungan," ujarnya, Selasa (19/12).

Kelompok ini menggagas solusi berupa pembuatan kompos fermentasi padat menggunakan alat dan bahan seperti larutan EM4, larutan tetes tebu, tanah, sekam, kotoran hewan, ember, sampah organik, dan air. Langkah-langkahnya mencakup persiapan larutan EM4, persiapan bokashi sampah organik dan penyusunan lapisan dengan menggunakan larutan starter. **(Jay)-f**

tungannya, yang ada di tangan Kiai Telapak Jalak itulah yang pasti paling berbahaya.

"He, apa yang kau telan? Apakah kau mau membunuh diri?"Kiai Telapak Jalak mende-sak. "Kalau kau ingin membunuh diri, kau tidak usah menelan racun itu, karena aku akan menolongmu."

Kiai Gringsing tidak segera menjawab. Terasa tubuhnya menjadi panas. Adalah kebetulan sekali bahwa Kiai Telapak Jalak tidak segera menyerangnya.

Tetapi ternyata Kiai Telapak Jalak tidak menunggu lebih lama lagi. Ia pun kemudian menyadari, bahwa Kiai Gringsing pasti sudah menelan obat yang dapat mengurangi ketajaman racun senjatanya. Namun demikian Kiai Telapak Jalak masih berkata, "Kau akan menyesal. Kau sangka ada obat yang dapat menawarkan jenis racunku? Seandainya rera-muanmu mandi, namun pasti ada akibat yang tinggal pada tubuhmu. Mungkin kelumpuhan sebagian atau bahkan kelumpuhan mutlak."

-(Bersambung)-f

DIDASARI dengan kecepatan tangan Kiai Telapak Jalak, maka cundrik itu pasti akan sangat berbahaya. Bahkan seandainya Kiai Telapak Jalak itu menjadi liar, dan berlari-lari di sepanjang medan sambil mengayun-ayunkan cundriknya maka sebelum fajar, semua orang pasti akan sudah mati.

"Kalian memang suka bermain-main dengan racun,"desis Kiai Gringsing kemudian.

"He, kau mengenal juga bahwa senjatakmu beracun."

Kiai Gringsing tidak dapat lengah barang sekejap pun. Kalau senjata itu tidak berada di tangan Kiai Telapak Jalak, maka pasti tidak akan terlampaui berbahaya. Tetapi kini senjata itu ada di tangan Kiai Telapak Jalak, sehingga bahayanya akan menjadi berlipat ganda.

Karena itu, sebelum bahaya yang sebenarnya menerkamnya, maka Kiai Gringsing pun meloncat surut untuk mendapatkan kesempatan, mengambil sebutir obat dari bumbung di kantong ikat pinggangnya. Sebelum serangan berikutnya datang, obat itu sudah