KELOLA SAMPAH ORGANIK DENGAN BIOKONVERSI

Kandang Maggot Jogja Mampu Serap 2 Ton per Hari

YOGYA (KR) - Forum Komunikasi Winongo Asri (FKWA) tengah mengembangkan pengelolaan sampah organik dengan biokonversi. Melalui Kandang Maggot Jogja, pihaknya mampu mengelola atau menyerap hingga 2 ton sampah organik per hari.

KR-Ardhi Wahdan

Unsur PT PII, pemerintah dan komunitas melihat proses pengelolaan sampah organik dengan biokonversi berupa maggot.

Koordinator FKWA Endang Rohijani, mengungkapkan Kandang Maggot Jogja (KMJ) sudah berjalan selama hampir satu tahun. "Sebelumnya dengan dukungan dari Yakkum, kami mampu mengelola 200 kilogram sampah organik per hari. Saat ini dengan bantuan PT Penjaminan Infrastruktur Indonesia (PII) kapasitasnya bisa mencapai satu hingga dua ton per hari," ungkapnya di sela seremoni penyerahan CSR PT PII di KMJ Kricak Tegalrejo, Rabu (21/9).

Bantuan CSR dari PT PII tersebut diwujudkan dengan pembangunan berbagai sarana pendukung. Di antaranya ruang lalat, ruang biopon, ruang edukasi serta mesin giling dengan kapasitas 500 kilogram per jam. Adanya peningkatan kapasitas tersebut pun mendorong KMJ untuk menambah operator, dari sebelumnya dua orang menjadi tujuh orang. Seluruh proses pengelolaan pun melibatkan warga di sekitar Kricak Tegalrejo.

Menurut Endang, pengelolaan sampah masih menjadi pekerjaan rumah di DIY, terutama Kota Yogya. Apalagi jika TPA Piyungan ditutup karena overkapasitas, maka Kota Yogya langsung terdampak karena belum memiliki tempat pembuangan sampah. Meski banyak bank sampah di wilayah, namun pengelolaannya masih terfokus pada sampah an organik. Padahal 58,8 persen sampah yang diproduksi masyarakat merupakan sampah organik.

"Makanya KMJ ini fokus mengelola sampah organik. Kami sengaja memanfaatkan maggot karena lebih efektif. Mulai dari telur, larva, maggot, lalat hingga bangkainya memiliki nilai ekonomi tinggi," tandasnya.

Saat ini KMJ sudah melibatkan 13 RW yang ada di Kelurahan Kricak. Masing-masing rumah tangga dibekali tempat penampungan untuk menampung sampah organik berupa sisa-sisa makanan. Jika sudah penuh, bak penampungan itu lantas diserahkan ke KMJ. Pihaknya bahkan mampu menghargai setiap bak Rp 3.500 sebagai bentuk apresiasi warga yang memilah sampah organiknya.

Sampah organik yang terkumpul kemudian digiling menjadi lembut untuk diserahkan ke maggot. Dalam waktu 24 jam, sampah organik itu pun ludes dilahap oleh maggot. "Harapan kami nantinya seluruh sampah organik di Kemantren Tegalrejo bisa kami tangani. Jika yang an organik dikelola bank sampah, maka yang dibuang ke TPA Piyungan tinggal residunya saja. Jadi pengelolaan sampah di sektor hulu sudah bisa ditangani," urainya.

Kepala Dinas Lingkungan Hidup (DLH) Kota Yogya Sugeng Darmanto, mengapresiasi gerakan yang dilakukan FKWA melalui KMJ tersebut. Diakuinya, dari 360 ton sampah yang dihasilkan masyarakat di Kota Yogya per hari, mayoritas merupakan sampah organik. Sedangkan pengelolaan sampah organik masih belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Dirinya pun berharap, setiap sudut lahan terdapat ruang untuk mengelola sampah organik, baik berupa sistem maggot, biopori maupun inovasi lainnya.

Sementara Direktur Utama PT PII Muhammad Wahid Sutopo, mengungkapkan dukungannya kali ini memang ditujukan untuk pengelolaan sampah berkelanjutan. Pihaknya sebelumnya membantu pengelolaan di TPA Piyungan. Selanjutnya atas arahan dari Pemda DIY, turut memperluas kemanfaatan dengan melibatkan masyarakat. Sehingga dukungan PT PII ke KMJ dalam mengelola sampah organik diharapkan bisa menjadi solusi sekaligus percontohan untuk mengatasi pengelolaan di sektor hulu. **(Dhi)-f**

Bergerak Maju Menuju Yogyakarta Kota Museum

KR-Febriyanto

Ki Bambang Widodo menyerahkan buku 'Pancadasa Warsa Kencana Barahmus' kepada Dewan Penasehat Barahmus DIY M Wirmon Samawi SE MIB.

YOGYA (KR) - Predikat Yogyakarta Kota Museum.memiliki implikasi tidak sederhana. Menempatkan museum pada posisi penting dalam pemajuan kebudayaan dan memantik semangat pengelola museum untuk mengembangkan museum sebagai sumber pendidikan karakter.

Hal itu yang kemudian mendasari pelaksanaan Sarasehan Permuseuman 'Peran Museum dalam Penguatan Pendidikan Karakter' yang digelar Badan Musyawarah Musea (Barahmus) DIY didukung Dinas Kebudayaan DIY di Hotel Jambuluwuk Yogyakarta, Rabu (21/9).

Kegiatan tersebut masih dalam rangkaian Festival Museum Yogyakarta 2022 dan memperingati 10 Tahun Undang-Undang Keistimewaan DIY. Hadir sebagai narasumber dalam kesempatan tersebut Ki Prof Slamet PH MA MEd MA MLHR PhD (Ketua Bidang Pendidikan dan Kebudayaan Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa), Hj RNgt Susilawati Susmono (Pendiri Museum/Laboratorium Karater Susilowati Susmono), Ki Dr Drs Hajar Pamadhi MA Hons (Kepala Bidang Pendidikan dan Diklat Barahmus DIY) dan Sektiadi SS MHum (Museolog - Kurator Museum UGM) serta dipandu Moderator Gatot Nugroho SPt (Kepala Museum HM Soeharto).

"Kegiatan ini coba memaknai kembali perkembangan museum DIY. Menapaki usia ke-51, Barahmus DIY dengan jumlah anggota 41 dan 18 calon anggota menunjukkan bahwa di DIY terdapat banyak peninggalan sejarah, budaya dan peradaban bangsa yang perlu dilestarikan, dikembangkan, dimanfaatkan dan dikomunikasikan kepada masyarakat sebagai wahana pendidikan, penelitian dan kesenangan," urai Ketua Barahmus DIY Ki Bambang Widodo di sela kegiatan.

Terlebih lanjut Ki Bambang, peran museum terhadap penguatan pendidikan karakter telah diamanatkan dalam Peraturan Presiden RI No 87 Tahun 2017 tentang Penguatan Pendidikan Karakter (PPK) dan Permendikbud RI No 20 Tahun 2018 tentang PPK pada satuan Pendidikan Formal.

"Tidak bisa dipungkiri Yogyakarta mempunyai banyak tokoh dan pahlawan nasional yang dapat diteladani generasi milenial melalui bukti sejarah yang tersimpan di berbagai museum. Termasuk juga DIY memiliki keistimewaan kedudukan hukum berdasarkan sejarah dan hak asal-usul menurut UUD 1945. Selanjutnya dalam UU No 13 Tahun 2012 tentang Keistimewaan Yogyakarta, kewenangan dalam urusan keistimewaan antara lain: unsur kebudayaan. Sedangkan dalam UU No. 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, di antaranya menyebutkan museum merupakan salah satu sarana dan prasarana kebudayaan yang berperan dalam pelestarian kebudayaan bangsa dan menjadi lokomotif perkembangan peradaban dunia," urainya.

Sehingga melalui sarasehan ini diharapkan mampu menghasilkan rumusan yang implementatif bagi pengelola museum DIY dalam ikut berperan serta penguatan pendidikan karakter bangsa. Hal tersebut guna membekali peserta didik generasi emas tahun 2045 dengan jiwa Pancasila dan pengembangan karakter, filosofi dari Ki Hadjar Dewantara, yakni Olah hati (etika), Olah pikir (literasi), Olah Karsa (estetika) dan Olah raga (kinestetika). **(Feb)-f**

DORONG PELAKU USAHA KECIL SEMAKIN PRODUKTIF

Baznas Kota Yogya Beri Pendampingan Sertifikasi Halal

YOGYA (KR) - Badan Amil Zakat Nasional (Baznas) Kota Yogya memberikan pendampingan kepada pelaku usaha kecil untuk dapat memperoleh sertifikasi halal. Terutama bagi pelaku usaha kecil di bidang kuliner agar semakin produktif dan bisa bersaing.

Ketua Baznas Kota Yogya Syamsul Azhari, menjelaskan pendampingan yang diberikannya tersebut merupakan bagian dari program pemberdayaan. "Pendampingan ini kami lakukan karena pelaku usaha kecil terkadang masih mengalami kesulitan untuk mengurus sertifikasi produk halal," jelasnya, Rabu (21/9).

Menurutnya, program pendampingan tersebut sudah berjalan beberapa bulan. Hingga saat ini ada 10 pelaku usaha kuliner yang mendapat pendampingan, rata-rata adalah binaan Baznas Kota Yogya. Kemudian ada satu pelaku usaha yang telah mendapat sertifikasi halal. Sisanya atau sembilan pelaku usaha masih berproses dalam memperoleh sertifikasi halal.

Dalam program tersebut, Baznas Kota Yogya menggandeng sejumlah pihak. Di antaranya penyuluh agama serta merekrut relawan yang berasal dari mahasiswa yang sedang magang di Baznas Kota Yogya. Beberapa persyaratan yang terkadang masih sulit dipenuhi pelaku usaha mikro kecil, di antaranya legalitas usaha berupa nomor induk berusaha (NIB). "Relawan yang berasal dari mahasiswa memberikan pendampingan ke pelaku usaha untuk mengurus NIB karena seluruh prosesnya harus dilakukan secara daring," imbuhnya.

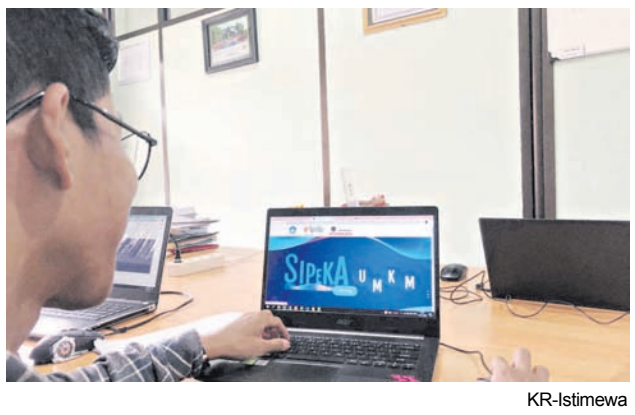
Baznas Kota Yogya berharap sertifikasi halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama tersebut akan membantu pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas produk. Dengan begitu, pelaku usaha kecil memiliki daya saing lebih baik dibanding produk lainnya yang belum bersertifikasi.

Di samping itu, konsumen pun akan merasa lebih mantap saat membeli dan mengonsumsi produk yang sudah mendapat sertifikasi halal. Hal ini karena untuk mendapatkan sertifikasi tersebut harus melalui verifikasi yang sangat detail. "Ada pengecekan bahan baku, peralatan produksi, hingga prosesnya. Semua dicek satu per satu. Sehingga ketika produk mendapat sertifikasi halal, maka tidak hanya ada jaminan halal saja tetapi produk tersebut juga diproduksi dengan cara yang baik," urainya.

Syamsul menyebut, pendampingan sertifikasi halal tidak hanya ditujukan untuk pelaku usaha binaan Baznas Kota Yogya saja tetapi juga terbuka untuk pelaku usaha lain yang juga berkeinginan mendapat pendampingan. **(Dhi)-f**

Tiga Prodi Universitas Janabadra Kolaborasi Membuat Aplikasi 'Sipeka'

YOGYA (KR) - Dalam rangka pelaksanaan Tri Dharma, tiga dosen Universitas Janabadra dari tiga program studi berbeda berkolaborasi membuat aplikasi yang diberi nama 'Sipeka' singkatan dari Sistem Pelanggan, Karyawan dan Akuntansi. Ketiga dosen tersebut yaitu Yavida Nurim (Prodi Akuntansi), Yumarlin MZ (Prodi Informatika) dan Eni Andari (Prodi Magister Manajemen).



KR-Istimewa

Mahasiswa menjalankan aplikasi 'Sipeka' di laptop.

Yavida Nurim menuturkan, aplikasi Sipeka dapat dimanfaatkan oleh UMKM untuk menganalisis rantai nilai, sehingga percepatan sustainability UMKM setelah era pandemi dapat dioptimalkan. Melalui aplikasi ini pula, UMKM dapat menganalisis penerapan pengelolaan informasi akuntansi, sumber daya manusia, dan pelanggan secara mandiri.

"Aplikasi Sipeka ini menjadi perwujudan nyata implementasi tiga pengetahuan yaitu sistem informasi akuntansi, kewirausahaan, dan kecerdasan buatan," ujar Yavida kepada *KR*, Rabu (21/9).

Kegiatan kolaborasi ini didanai oleh Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi Kemendikbudristek dan Lembaga Pengelola Dana Penelitian (LPDP) melalui skema Program Riset Keilmuan tahun 2021. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa dalam rangka menyukseskan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka.

Yumarlin MZ menambahkan, dengan adanya aplikasi Sipeka ini, pelaku UMKM dapat mengidentifikasi kekuatan internal melalui implementasi sistem informasi akuntansi dan pengelolaan sumber daya manusia serta kekuatan dalam menjalin hubungan secara eksternal dengan konsumen atau pelanggan.

Sedangkan Eni Andari mengatakan, mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan akan memperoleh pengayaan softskill melalui kemampuannya dalam mengorganisir pekerjaan, bekerja sama dalam tim, dan berintegritas terhadap pencapaian tujuan.

Mahasiswa juga memperoleh pengayaan kemampuan hardskill melalui program ini yaitu kemampuan memformulasikan ide penelitian, memilih metoda yang tepat dalam penelitian, serta menjelaskan fenomena dengan teori. **(Dev)-f**