

Wisata Virtual Edukatif ke Sea World

Saat Pandemi membuat banyak anggota keluarga memilih di rumah saja. Saat anak libur dan senggang waktu setelah belajar secara daring, tentu membutuhkan hiburan. Main game bisa jadi pilihan. Namun, kini anak bisa berkreasi secara virtual sekaligus belajar. Salah satunya dengan wisata virtual edukatif ke Sea World Dunia Fantasi Ancol Jakarta.

Belum lama ini, Menteri Pemberdayaan Perempuan dan Perlindungan Anak (PPPA), Bintang Puspayoga bersama dengan PT Pembangunan Jaya Ancol, mengajak anak-anak untuk berwisata edukatif melalui Virtual Education Tour Sea World dan Dunia Fantasi Ancol melalui laman <https://www.ancol.com/rekreasi-virtual>.

Menteri Bintang mengatakan walaupun pandemi Covid-19 mengharuskan kita di rumah saja, namun banyak kegiatan bermanfaat yang bisa dilakukan, seperti berwisata edukatif secara virtual.

“Walaupun saat ini situasi pandemi Covid-19 mengharuskan kita untuk berada di rumah saja, bukan berarti kita hanya berdiam diri. Banyak hal positif yang dapat kalian lakukan bersama keluarga di rumah, seperti bermain musik, membuat karya seni, maupun mengembangkan hobi dan keterampilan baru. Berbagai hal juga sekarang dapat dilakukan secara virtual, seperti bersosialisasi, bersekolah, bahkan berwisata. Untuk itu, hari ini Bunda ingin mengajak anak-anak beserta ayah bunda,

maupun pendamping untuk berwisata edukatif ke Taman Impian Jaya Ancol untuk menjelajahi dunia bawah laut di Sea World serta belajar fisika dasar di Dunia Fantasi,” sapa Menteri Bintang, kepada anak-anak dari seluruh Indonesia, yang mengikuti Virtual Education Tour Sea World dan Dunia Fantasi Ancol, sebagai bagian dari rangkaian Hari Anak Nasional (HAN) 2021.

Menikmati Keindahan
Dalam kegiatan tersebut, anak-anak diajak belajar dan menikmati keindahan berbagai macam koleksi yang dimiliki Sea World, mulai dari biota air tawar, biota laut, dan biota pesisir. Biota-biota tersebut diantaranya ikan piranha, penyu, hiu, dan ubur-ubur. Anak-anak juga dihibur dengan aksi pemberian makan salah satu ikan terganas air tawar, yakni ikan piranha, yang dapat menghabiskan 5 (lima) kilogram makanan dalam waktu 13 detik secara bergemol.

Selain menikmati keindahan berbagai biota air tawar, biota laut, dan biota pesisir, anak-anak juga diajak melihat keseruan dan mempelajari fisika dasar yang diterapkan pada wahana Dunia Fantasi, diantaranya Roller Coaster, Boom-Boom Car, dan Hysteria.

Menteri Bintang menyebut pihaknya mengapresiasi institusi yang telah bekerja sama dengan Kemen PPPA untuk turut memenuhi hak anak atas pendidikan, pemanfaatan waktu luang, kreativitas, dan budaya. Tentunya, hal ini menjadi salah satu



bukti nyata kepedulian dunia usaha dalam pemenuhan hak-hak anak.

“Senang sekali berada di tengah anak-anak semua, walaupun kita melakukan wisata edukatif di situasi yang berbeda. Biasanya, anak-anak bermain dan belajar secara langsung ke Sea World dan Dunia Fantasi. Namun, diharapkan melalui virtual education tour tidak mengurangi kebahagiaan, keceriaan, dan

pengetahuan yang dirasakan oleh anak-anak,” ujar Direktur PT Pembangunan Jaya Ancol Tbk, Febrina Intan.

Anak-anak yang dalam fase bermain, memang sangat senang untuk bereksplorasi. Setidaknya, dunia bawah laut bisa menambah wawasan anak mengenai kehidupan biota laut. Begitu juga wahana bermain yang selama ini banyak menjadi jujukan

anak-anak, ternyata jika dipelajari memiliki dasar ilmu pengetahuan.

Menteri Bintang juga berpesan kepada para orangtua, walaupun di masa pandemi kita harus tetap memberikan pendampingan, perlindungan, dan pemenuhan hak-hak anak. Orangtua saat ini dituntut untuk meningkatkan ketrampilan dalam mendampingi anak-anaknya, tidak hanya saat belajar daring, memperhatikan asupan gizi sampai kebutuhan lainnya seperti rekreasi untuk melepas kejenuhan.

“Dalam kesempatan yang sangat baik ini, saya ingin berpesan kepada para orangtua untuk mendampingi anak-anak dengan sebaik-baiknya. Lindungi dan penuhilah hak-hak mereka, dan jadikan waktu ini waktu yang berharga untuk mempererat kelekatan emosional dalam keluarga. Jadilah keluarga yang saling mendukung dalam melewati masa yang sulit ini bersama-sama,” tutup Menteri Bintang.

(Rini Suryati)



Foto tangkapan layar zoom Rini Suryati

RAGAM

Rendang Kaleng Menu Andalan Keluarga

HOBI memasak merupakan modal utama bagi Tri Ananda (28) akrab dipanggil Nanda, kini mengantarkan kesuksesan dalam berusaha kuliner. Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang tergabung Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia (HIPPI) Sleman ini, sejak tahun 2018 memulai usaha masakan khas Indonesia yang bisa disukai masyarakat baik anak-anak hingga orang dewasa, juga kalangan bawah, menengah atau atas.

“Rendang kaleng disukai siapa saja, apalagi tahan lama. Cocok untuk mahasiswa atau keluarga sibuk, suami-isteri bekerja karena bisa disimpan dalam waktu cukup lama,” ungkapnya di rumahnya Jogorogo, Semarang, Minggu (18/7). Didampingi Krisamyono Mukti, Ketua Bidang Komunikasi dan Informasi HIPPI Sleman, Nanda bercerita dalam usahanya bertahan selama pandemi - Covid 19 agar bisa tetap eksis tidak terhenti.

Pengalamannya sejak kuliah di Universitas Diponegoro (Undip) Semarang mulai berjualan makanan berupa donat dan

martabak mini. Semuanya dilakukan sambil menggarap skripsi, produknya dititipkan di kos-kosan dan kantin kampus. Sayang usahanya terhenti karena lulus kuliah dan mulai bekerja, karena kesibukan. Tahun 2018 karena orangtua pindah ke Yogyakarta, Nanda pun mengikutinya. Mulailah dari nol, yakni kursus memasak dan mencari teman jejaring untuk meneruskan usaha yang tepat. Ketika ikut kursus tata boga dan bertemu dengan pendiri gudang kaleng, timbullah inisiatifnya membuat rendang daging dalam kaleng.

Setiap orang suka rendang, dari anak-anak sampai dewasa, juga semua kalangan. Inilah yang dijadikan modal, untuk memanfaatkan usahanya.

Rendang merupakan masakan favorit keluarga, apalagi sang ibu juga jago masak rendang ketika tinggal di Medan tempat kelahiran Nanda.

“Ini juga keinginan saya agar orang Indonesia yang sedang merantau atau mukim di luar negeri bisa merasakan rendang dimasak dalam kaleng serta tahan lama dan praktis,” ujarnya.

Saat ini ada tiga jenis rendang produk olahannya, yakni rendang daging sapi, rendang jengkol dan paru sapi. Dengan dua orang karyawan, Nanda siap melayani pemesanan baik perorangan maupun untuk pesta perhelatan seperti pernikahan, ulangtahun atau keperluan lainnya. Untuk pemasaran kini produknya telah merambah kota-kota di Jateng, Kalimantan dan Jakarta. Tentu saja DIY paling banyak, baik melalui reseller atau toko makanan khas. Sedangkan untuk ekspor meski masih kecil langsung kustomer, dikirim ke Jepang dan Australia.

Diakui oleh Nanda sejak pandemi Covid-19 produk rendangnya berkurang drastis, untuk itu dirinya juga membuat produk olahan lainnya yakni jajanan viral seperti dimsum, bakso Aci, cilok dan topokki.

Kini aset rendang dan jajanan viral hanya sekitar Rp. 5 juta sebulan, sebelumnya khusus rendang saja bisa mencapai Rp. 6 - 10 juta. Untuk harga rendang dipatok Rp. 55 ribu per kaleng, sedangkan jajanan viral Rp 25.000/pak. “Dalam masa sulit seperti sekarang ini perlu inovasi produk, agar dapur tetap ngebul,” tambah Nanda yang menamai usahanya Mahardika Food.

Di dunia UMKM, Nanda mengaku dapat pengalaman atau ilmu dari gurunya di LPK Moyudan kemudian bergabung dengan HIPPI Sleman sampai sekarang.

Dirinya juga pernah mengikuti kursus gratis di Budimuliadua culinary school, kerjasama dengan pihak Kementerian Pendidikan dan Budaya. Selesai kursus produknya dibawa pihak Budimuliadua ikut pameran di Jakarta, ternyata hasil olahannya diborong oleh artis sinetron Baim Wong.



KR-Sutopo Sgh

Nanda dengan produk olahannya rendang kemasan kaleng.

(Sutopo Sgh)

SISI KEMANUSIAAN PARA PENGUSAHA KNALPOT Rela Mengalah Demi Keselamatan Pasien Covid-19



KR-Toto Rusmanto

Salah satu pengusaha sedang memproduksi knalpot.
SELAMA tiga minggu terakhir, industri knalpot di Purbalingga nyaris lumpuh akibat kelangkaan oksigen. Saat pandemi Covid-19 seperti sekarang ini, zat tidak kasat mata itu lebih dibutuhkan oleh rumah sakit. Sejumlah rumah sakit mengalami kesulitan untuk mendapatkan persediaan oksigen, terutama untuk memenuhi kebutuhan pasien positif Covid-19. Akibatnya, untuk urusan yang bukan menyangkut kesehatan dan keselamatan pasien Covid-19, semisal usaha knalpot harus rela dinomorduakan.

“Saya masih bisa memproduksi knalpot karena kebutuhan punya persediaan oksigen yang memadai. Dengan demikian, meskipun di sejumlah tempat oksigen menjadi rebutan, saya tidak kesulitan untuk mendapatkan oksigen yang biasa digunakan untuk ngelas knalpot. Tetapi kawan-kawan saya banyak yang mengurangi bahkan menghentikan produksi karena kesulitan mendapatkan oksigen,” tutur Ito, pengusaha industri knalpot di Kembaran Kulon Purbalingga, Kamis (8/7) siang.

Lebih lanjut Ito menyampaikan dalam industri knalpot, naik untuk sepeda motor maupun mobil, oksigen sangat diperlukan untuk pengelasan. Terutama

bagi knalpot dengan bahan logam plat hitam. Pada saat yang sama, Banyak rumah sakit yang kekurangan oksigen. Untuk memenuhinya, pihak rumah sakit terpaksa membeli oksigen untuk industri. Karena itulah, produsen atau penyuplai oksigen lebih mengutamakan memenuhi pesanan rumah sakit ketimbang pihak lain yang sama sekali tidak memiliki keterkaitan dengan kesehatan dan keselamatan pasien Covid-19.

Kondisi dan situasi seperti itu tentu sangat dimaklumi oleh para pengusaha knalpot. Meski harus mengurangi atau bahkan menghentikan produksinya yang secara otomatis me-

ngurangi penghasilan, mereka lebih mengutamakan sisi kemanusiaan yakni turut memudahkan rumah sakit mendapat persediaan oksigen demi terselamatkannya pasien Covid-19. “Kami tidak mau egois dengan mementingkan diri sendiri, sementara ada pihak lain yang lebih membutuhkan,” kata Ito.

Senada dengan Ito, pengusaha knalpot yang lain Muhajirin di Wirasana juga mengaku kesulitan mendapatkan oksigen untuk pengelasan knalpot. Karena itu, produksi knalpot dilakukan dengan menggunakan sisa oksigen yang masih ada. Kalau oksigen sudah habis dan untuk mendapatkannya sulit, lebih baik produksi knalpot sementara berhenti.

Singkatnya, kalau produksi knalpot masih bisa dilakukan di lain waktu, tetapi kalau masalah kesehatan dan keselamatan pasien Covid-19 tidak bisa ditunda-tunda, harus segera diatasi.

Kepala Dinas Kesehatan (Dinkes) Purbalingga Hanung Wikantono tidak menampik kemungkinan rumah sakit membeli oksigen industri untuk keperluan pasiennya. Prioritas oksigen

gen industri dialihkan untuk kebutuhan rumah sakit disampaikan Koordinator Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) Darurat Jawa-Bali, Luhut Binsar Panjaitan. Intinya, jika berkaitan dengan kesehatan dan keselamatan pasien Covid-19, urusan oksigen harus diutamakan. Sedangkan untuk usaha-usaha lain yang tidak beres langsung dengan medis atau rumah sakit, mau tidak mau harus ‘mengalah’.

Hanung menambahkan, di Jateng sudah terbentuk Satuan Tugas (Satgas) Oksigen. Setiap rumah sakit melaporkan secara berkala mengenai ketersediaan oksigen masing-masing melalui Sistem Informasi Rumah Sakit. “Rumah sakit melapor setiap hari sebelum pukul 24.00. Bila kekurangan akan didrop. Hanya saja setiap pengirimannya hanya untuk kebutuhan seminggu,” ujar Hanung. Hal tersebut disebabkan terbatasnya pasokan oksigen dari ‘pusat’, yakni pabrik yang memproduksi oksigen.

Sebagai contoh, saat ini Rumah Sakit (RS) Panti Nugroho memiliki 41 tabung oksigen. Dalam hitungan Hanung, kebutuhan oksigen di rumah sakit milik Pemkab itu aman untuk 4 hari ke depan.

Tetapi setelahnya, harus diusahakan lagi agar sewaktu-waktu pasien Covid-19 membutuhkan, pihak rumah sakit tidak grobyakan. Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Goetheng Tarunadibrata menyediakan oksigen liquid dalam sebuah tangki sentral besar. Disamping stok dalam kemasan tabung berisi 6 meterkubik. Mungkin rumah sakit lain yang terpaksa beli oksigen industri. Kalau rumah sakit milik pemerintah di Purbalingga tidaklah demikian.

(Toto Rusmanto)



KR-Toto Rusmanto

Pengusaha knalpot rela menghentikan produksinya, demi terselamatkannya pasien Covid-19.