

BAWASLU 'WANTI-WANTI' PEMILIH PEMULA

Pilkada, Tak Boleh Tergiur Politik Uang

YOGYA (KR) - Pemilih pemula menjadi salah satu perhatian Bawaslu Kota Yogya dalam menghadapi proses Pilkada 2024. Bukan hanya jaminan terfasilitasinya hak pilih melainkan agar jangan sampai tergiur oleh politik uang.

Ketua Bawaslu Kota Yogya Andie Kartala, menyampaikan pemilih pemula harus menjadi pemilih yang tegas menolak politik uang. "Pemilih pemula harus memperhatikan program kerja dan visi misi yang ditawarkan pasangan bakal calon Walikota dan Wakil Walikota Yogya ke depan," tandasnya, Senin (24/6).

Menurutnya politik uang selalu menjadi ancaman bagi tegaknya pemilu yang bermartabat. Meski sanksi yang dijatuhkan sangat tegas mulai pembatalan kemenangan jika terpilih hingga ancaman pidana kurungan, namun dalam setiap gelaran pemilu kerap muncul berbagai dugaan. Bawaslu hingga

sentra gakkumdu selama ini juga sulit mengungkap dugaan politik uang lantaran minimnya bukti fisik. Akan tetapi kasak kusuk di masyarakat hampir tidak pernah sepi perihal politik uang. Apalagi masyarakat juga enggan bersedia memberikan kesaksian guna mengungkap secara tegas.

Pada perhelatan Pilkada diprediksi dugaan politik uang juga berpotensi mengemuka. Sehingga sebelum berbagai dugaan muncul, peran Bawaslu dalam melakukan pencegahan sangat dibutuhkan.

"Kami meminta kepada para pemilih pemula untuk terus update informasi dan wawasan melalui media resmi

penyelenggara pemilu. Meningkatkan kesadaran pemilih yang baik akan membantu mewujudkan Pilkada Kota Yogya yang jujur, adil, dan bermartabat," tandas Andie.

Andie menambahkan jajarannya juga sudah mengimbau parpol maupun para bakal calon kepala daerah nantinya agar berperan aktif dalam memberikan pendidikan politik bagi pemilih pemula. Hal itu harus menjadi tanggung jawab semua pihak sekaligus bentuk komitmen memerangi berbagai modus politik uang maupun bentuk pelanggaran lain yang dapat mencederai jalannya Pilkada.

Sementara terkait hak pilih pemilih pemula, Bawaslu Kota Yogya sudah memberikan rekomendasi bagi jajaran KPU dalam proses pemutakhiran data pemilih. Apalagi saat ini petugas Pantarlih bakal segera diterjunkan ke lapangan untuk proses pencocokan.

Pemilih yang nantinya sudah berusia 17 tahun saat pencoblosan pada November mendatang, wajib masuk daftar pemilih tetap (DPT). Begitu pula daftar pemilih khusus dalam Pemilu 2024 lalu harus telah terakomodir dalam DPT Pilkada Yogya.

"Harus dipastikan pula petugas Pantarlih yang terbentuk wajib memiliki integritas dan kapasitas pemahaman penggunaan teknologi sebagai alat bantu pemutakhiran data pemilih," jelasnya.

Komisioner KPU Kota Yogya Divisi Data dan Informasi Zuhad Najamuddin, sebelumnya mengungkapkan pihaknya telah menerima Daftar Penduduk Potensial Pemilih Pemilu (DP4) untuk Pilkada 2024. Jumlahnya mengalami kenaikan atau lebih tinggi dibanding DPT dalam Pileg lalu. Total DP4 yang diterimanya dari Kementerian Dalam Negeri (Kemendagri) un-

tuk Pilkada Kota Yogya 2024 mencapai 322.305 pemilih. Sedangkan DPT Pileg 2024 mencapai 321.645 pemilih. "Kalau dibandingkan DPT Pemilu 2024 kemarin memang lebih tinggi. Penambahannya sekitar 1.200 pemilih," katanya.

Proyeksi penambahan jumlah pemilih dalam Pilkada dibandingkan Pileg lalu dinilai cukup wajar. Hal ini lantaran dalam DP4 Pilkada sudah mempertimbangkan Daftar Pemilih Khusus (DPK) dalam pemilu sebelumnya. DPK merupakan warga yang sudah memiliki identitas kependukan sesuai alamat setempat namun belum masuk dalam DPT. Selain itu DP4 juga mempertimbangkan pemilih pemula atau penduduk yang sudah berusia 17 tahun saat pemungutan suara pada 27 November 2024 nanti. Dengan begitu, pemilih pemula bakal terjamin masuk dalam DPT Pilkada Yogya 2024. **(Dhi)-d**

KEPESERTAAN APLIKASI 'NGLARISI' MASIH TERBUKA Gandeng Gendong UKM Kuliner Kembali Digenjot

YOGYA (KR) - Gerakan Gandeng Gendong yang sudah diluncurkan sejak tahun 2018 lalu kembali digenjot. Terutama melalui aplikasi 'Nglarisi' yang kepesertaannya merupakan pelaku usaha kecil dan menengah (UKM) di bidang kuliner. Pendaftaran untuk menjadi peserta dalam aplikasi tersebut juga masih terbuka.

Kepala Dinas Perindustrian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (DPK UKM) Kota Yogya Tri Karyadi Riyanto Raharjo, mengatakan sampai saat ini total kelompok Gandeng Gendong yang masuk dalam aplikasi 'Nglarisi' berjumlah 193 kelompok. Jumlah tersebut sudah melalui kurasi yang sebelumnya berjumlah 230 kelompok. "Kami lakukan kurasi pada kelompok yang tergabung di Gandeng Gendong secara berkala. Dengan pembukaan pendaftaran ini harapannya akan semakin banyak kelompok di kelurahan atau kementren yang ikut dan terbantu perekonomiannya dengan bergabung dalam aplikasi 'Nglarisi'," jelasnya, Senin (24/6).

Aplikasi 'Nglarisi' digunakan oleh Pemkot Yogya untuk pemesanan jamuan makan dan minum dalam setiap agenda rapat, jamuan tamu dan kegiatan lain yang membutuhkan hidangan. Aplikasi untuk pelaku usaha kuliner itu resmi berjalan sejak tahun 2019 atau setahun usai gerakan Gandeng Gendong diluncurkan. Syarat untuk bisa bergabung menjadi peserta 'Nglarisi' harus berbentuk kelompok usaha yang beranggotakan lima hingga 20 orang. Seluruhnya beridentitas Kota Yogya serta tinggal dalam satu kelurahan yang sama. Minimal dua anggota kelompok merupakan keluarga pra sejahtera yang ditunjukkan dengan kepesertaan Kartu

Menuju Sejahtera (KMS), Program Keluarga Harapan (PKH) atau bantuan sosial pemerintah lainnya.

Tri Karyadi mengungkapkan banyak keinginan dari kelompok yang ada di wilayah untuk masuk ke dalam kelompok Gandeng Gendong. Untuk itu, pada proses pendaftaran menjadi peserta 'Nglarisi' tidak terbatas waktu atau akan selalu terbuka. Sehingga bagi kelompok usaha yang hendak bergabung atau mendaftar diminta mengajukan ke DPK UKM Kota Yogya supaya bisa diagenkakan proses kurasi. "Jika kita lakukan metode terbatas waktu pendaftaran, takutnya banyak kelompok yang tergesa-gesa. Sehingga kita hanya mengkurasi setelah mereka mendaftar," ujarinya.

Ia berharap, dengan kurasi kelompok secara berkala maka akan semakin banyak varian produk-produk makanan yang berkualitas dari penyedia jasa atau kelompok Gandeng Gendong yang digunakan oleh OPD di lingkungan Pemkot Yogya melalui aplikasi 'Nglarisi'. Dengan begitu maka ada kompetisi yang sehat karena semua masuk dalam pembinaan. Selain itu, harapannya akan semakin banyak warga Kota Yogya yang terbantu perekonomiannya.

Dengan mengajak kelompok pelaku UMK kuliner agar masuk ke dalam aplikasi 'Nglarisi' maka anggaran makan dan minum dari APBD di Kota Yogya dapat terserap minimalnya hingga 60 persen. "Karena 60 persen ini sudah diperhitungkan. Selain itu, agar memiliki keseimbangan pembelanjaan produk dan harapannya UMKM bisa belajar dengan produk-produk makanan yang sudah memiliki branding dan

bisa mensejahterakan," terangnya.

Kepala Bidang Usaha Kecil dan Menengah DPK UKM Kota Yogya Bebasari Sitarini, menjelaskan dalam gerakan ini mampu mengangkat perekonomian bagi kelompok Gandeng Gendong. Namun dalam perjalanannya ada beberapa kendala yang dihadapi seperti dari pihak penyedia terbiasa dengan pemesanan langsung atau tanpa melalui 'Nglarisi'. Akibatnya transaksi yang diterima oleh peserta kelompok kuliner menjadi tidak tercatat dalam sistem. Hal itu pula yang menjadikan omset 'Nglarisi' terlihat rendah padahal serapan anggaran daerah untuk makan dan minum cenderung tinggi. "Semoga pihak penyedia juga turut mengingatkan pemesan di lingkungan Pemkot agar menggunakan 'Nglarisi' supaya kami juga bisa memantau kelompok mana saja yang menerima pesanan," urainya.

Sementara itu koordinator kelompok kuliner Kencana Boga, Fera Indrayani, mengungkapkan sebelum tergabung dalam 'Nglarisi' omzet yang didapatnya nyaris tidak ada. Namun setelah masuk Gandeng Gendong, banyak yang berminat membeli produk kulinerinya hingga omzetnya kini bisa mencapai Rp 200 juta perbulan. Bahkan penjualannya tidak hanya laris di lingkup Pemkot Yogya saja tetapi hingga luar wilayah Pemkot Yogya.

"Harapannya dengan adanya program Gandeng Gendong dapat membantu kelompok untuk meningkatkan kesejahteraan anggota. Untuk itu, dibutuhkan pembinaan terhadap kelompok. Semoga terus berlanjut dan ditingkatkan karena manfaatnya sangat luar biasa bagi anggota Gandeng Gendong," ungkapny. **(Dhi)-d**



KR- Risbika Putri

Ajiek Krisna bersama jajaran Direksi KR.

YOGYA (KR) - Bisnis oleh-oleh merupakan salah satu penggerak roda perekonomian di Indonesia. Hal itu karena adanya keterlibatan masyarakat lokal dalam membidik pangsa wisatawan.

"Krisna, oleh-oleh khas Bali turut andil sebagai pelaku pariwisata yang menyukkseskan peredaran gelombang bisnis oleh-oleh," kata pemilik Krisna oleh-oleh Khas Bali, Gusti Ngurah Anom saat silaturahmi ke Kantor SKH *Kedaulatan Rakyat*, Senin (24/6)., Ngurah Anom didampingi Novi Soesanto (GM Novotel Suites) Yogyakarta dan Budi Setia Raharjo (GM Malioboro Mall) Yogyakarta.

Rombongan diterima Dirut KR H Wirmon Samawi SE MIB, Komisaris Utama Prof Dr Inajati Adrisijanti, Direktur Umum Yuriya Nugroho Samawi SE MM MSc, Direktur Keuangan Imam Satriadi SH, Direktur Produksi Baskoro Jati Prabowo SSos, General Manager Yoeke Indra Agung Laksana dan Wakil Pemimpin Redaksi Ronny Sugiantoro.

Gusti Ngurah Anom atau lebih dikenal dengan panggilan Ajiek Krisna menceritakan perjalanan bisnis toko oleh-olehnya. Ia dan istri membuka sentra oleh-oleh khas Bali pada tahun 2007. Setelah 17 tahun berdiri, Toko Oleh-oleh Krisna Bali hadir di Yogyakarta dengan nama 'Krisna Oleh-oleh Nusantara'

Yogyakarta.

"Toko Krisna di Yogya menyuguhkan berbagai camilan dan cenderamata khas dari berbagai wilayah Nusantara, terutama dari Yogyakarta, Jawa Tengah dan sekitarnya. Dengan pangsa wisatawan yang berkunjung di area Malioboro dan sekitar," ucapnya.

Ajiek Krisna menyampaikan, bisnis oleh-oleh makanan saat ini sangat laku dibandingkan handicraft. "Bisnis retail makanan jika ditekuni sangat laku. Handicrafts agak menurun. Presentasinya 80% makanan dan 20% kerajinan. Kebanyakan para pembeli menyukai makanan ringan dan kue basah," tambah Krisna.

Pihaknya tidak memiliki perjanjian atau MoU apapun dengan para pelaku wisata.

"Saya lebih ke bisnis ikhlas. Jika menyukai Krisna silakan, biar customer yang memilih. Daripada memiliki perjanjian bisnis, namun dapat merenggangkan relasi bisnis yang sudah terjalin baik," tambahnya.

Bisnis yang memiliki omzet puluhan miliar dalam sebulan tersebut memiliki emosi sosial bagi para kaum difabel. "Kami mempekerjakan para difabel dalam bisnis. Karena dalam bisnis harus memberikan porsi juga kepada mereka supaya lebih bermanfaat," ucap Krisna. **(*3)-d**

Muncul Beragam Inovasi, Sorgum Kian Diminati Masyarakat

YOGYA (KR) - Sorgum kian diminati oleh masyarakat, termasuk dunia usaha. Restoran Sekar Kedhaton di Kotagede Yogyakarta menghadirkan inovasi menu kuliner terbarunya berbahan sorgum yaitu bakso sorgum, bekerja sama dengan Sorgum Sejahtera Foundation (SSF).

Budayawan Yani Saptohoedjo berkesempatan mencoba bakso sorgum ini. Menurutnya, rasa bakso sorgum unik tapi enak. Dan jika dibanding bakso pada umumnya, bakso sorgum ini tentu lebih menyehatkan karena tidak menggunakan tepung terigu, namun berbahan sorgum yang bebas gluten.

"Budaya mengonsumsi sorgum harus kita galakkan lagi karena ini warisan leluhur. Saatnya kita menjadi manusia-manusia yang sehat dengan mulai mengonsumsi sorgum, yang proses budidayanya juga dilakukan secara organik," kata Yani kepada wartawan di Restoran Sekar Kedhaton, Senin (24/6). Di kesempatan yang sama, Datuk Datin dari Kedhaton Putra Raja Malaysia juga berkesempatan mencicipi bakso sorgum ini.



KR-Devid Permana

Datuk Datin dari Kedhaton Putra Raja Malaysia saat di Restoran Sekar Kedhaton dan mencoba bakso sorgum.

Haryo Metarum, Pepatih Dalem Praja Mangkualam sekaligus Wakil Ketua Umum Masyarakat Adat Nusantara (Matra) mengatakan, budidaya sorgum telah dimulai di Kabupaten Sleman, salah satunya di Padukuhan Kalisoro, Kalurahan Umbulmartani, Kaparenewon Ngemplak. Budidaya sorgum juga dilakukan di demplot, kawasan Pantai Trisik Kulonprogo.

Menurut Metarum, pa-

da 29 Juni mendatang akan dilakukan panen perdana sorgum di Kampung Sorgum Kalisoro yang dirangkai dengan peluncuran Tempe Sorgum Matra bekerja sama dengan Koperasi Tahu Tempe (Kopti).

"Tempe adalah makanan asli Indonesia. Tempe sorgum lebih sehat, bahan mudah didapat karena sorgum kita tanam sendiri, sehingga mendukung ketahanan dan kedaulatan pangan,"

ujarnya.

Ketua SSF Moh Rifai mengatakan, selain bakso sorgum, inovasi pangan berbahan sorgum yang telah ada seperti kue kering sorgum, minuman sorgum rempah, kopi sorgum dan bubur/jenang merah putih berbahan sorgum.

"Kami akan terus menyosialisasikan sorgum ini dan difasilitasi beberapa kerajaan-kerajaan nusantara," katanya. **(Dev)-d**

WISATAWAN AGAR HATI-HATI Sejumlah Pengunjung Pantai Tersengat Ubur-ubur

YOGYA (KR) - Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) DIY mengimbau kepada wisatawan untuk selalu waspada dan berhati-hati saat berwisata di Pantai Selatan DIY. Terutama pada bulan Juli sampai Agustus di mana ubur-ubur biasanya muncul lebih banyak. Menyikapi kemunculan ubur-ubur tersebut BPBD DIY melakukan edukasi kepada masyarakat agar tidak tersengat ubur-ubur. Selain itu Satlinmas Rescue Istimewa juga telah menyiapkan pertolongan pertama dengan alkohol atau cuka untuk membersihkan sengatan ubur-ubur.

"Puluhan wisatawan yang di Pantai Sepanjang dan Kukup, Gunungkidul, Yogyakarta, tersengat ubur-ubur pada Minggu (23/6). Mayoritas korban adalah anak-anak, kemungkinan karena bentuk dan warna ubur-ubur yang menarik perhatian mereka. Banyak yang tidak tahu apa itu ubur-ubur, di pantai selatan itu warnanya biru-merah, bentuknya seperti gel, terdapat di pinggir pantai, ketika anak-anak bermain tidak tahu kalau itu ubur-ubur," kata Kepala Pelaksana Badan Penanggulangan Bencana Daerah (BPBD) DIY, Noviar Rahmad di Yogya-

karta, Senin (24/6).

Noviar mengatakan, sengatan ubur-ubur baru terjadi di wilayah pantai selatan Gunungkidul, belum sampai ke Bantul. Biasanya, ubur-ubur ini akan menyebar merata di pantai selatan pada bulan Juli-Agustus. Fenomena kemunculan ubur-ubur di pantai selatan memang kerap terjadi, terutama saat musim seperti sekarang. Namun, perlu diingat bahwa ubur-ubur di pantai selatan ini berbeda dengan yang sering digambarkan di film animasi. Meski secara sepintas terkesan menarik tapi sengatan ubur-ubur di pantai selatan bisa menimbulkan rasa panas dan gatal. Oleh karena itu guna mengantisipasi terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan pihaknya meminta kepada wisatawan untuk lebih berhati-hati.

"Supaya wisatawan, termasuk anak-anak tidak tersengat ubur-ubur saya minta kepada wisatawan untuk lebih hati-hati. Terutama saat berada di kawasan Pantai Selatan. Walaupun sebenarnya sejumlah upaya sudah kami lakukan termasuk melibatkan Satlinmas Rescue Istimewa untuk melakukan pembersihan ubur-ubur secara rutin di pinggir pantai," terangnya. **(Ria)-d**