

BIMBINGAN BELAJAR
4-5-6 SD | 1-2-3 SMP | 1-2-3 SMA | ALUMNI

MENERIMA SISWA BARU TAHUN AJARAN 2022/2023

LEMBIJAR
NEUTRON
YOGYAKARTA
Langkah Pasti Meraih Prestasi

BIMBINGAN MULAI:
JULI 22-27

SIAP LEBIH DINI
PTS - PAS - PAT - UAS - SNMPTN - UTBK-SBMPTN - IUP

MASUK SEKOLAH MASUK NEUTRON YOGYAKARTA



www.neutron.co.id

KR RADIO
107.2 FM

Senin, 25 Juli 2022

05.00	Bening Hati	16.00	Pariwara Sore
05.30	Lintas Liputan Pagi	16.10	KR Relax
06.00	Pagi-pagi Campursari	17.10	Lintas Liputan Sore
08.00	Pariwara Pagi	19.30	KR Relax
08.10	Teras Dangdut	19.15	Digoda (Digoyang Dangdut)
12.00	Family Radio	21.00	Berita NHK
14.00	Radio Action	22.00	Lesehan Campursari

Grafic: Arlo

PALANG MERAH INDONESIA

Stok Darah

UNIT DONOR DARAH	A	B	O	AB
PMI Yogyakarta (0274) 372176	73	44	59	37
PMI Sleman (0274) 869909	25	41	82	5
PMI Bantul (0274) 2810022	20	20	20	5
PMI Kulonprogo (0274) 773244	0	0	60	4
PMI Gunungkidul (0274) 394500	2	11	58	4

Sumber: PMI DIY. (Stok darah bisa berubah sewaktu-waktu). (APW/ Arlo)

LAYANAN SIM KELILING

Senin, 25 Juli 2022

POLRES/TA	POLSEK	LOKASI	JAM
Ditlantas	Prambanan	Kantor SAT PJR Prambanan	09:00 - 12:00
Senin - Sabtu	Seluruh Satpas Polda DIY	SIM Corner Ramai Mall SIM Corner Jogja City Mall	10:00 - 15:00 10:00 - 15:00

Sumber: Polda DIY (Sni /Jos)

PANGGUNG

DITAMPILKAN DI MUSEUM H WIDAYAT

Karya 222 Fotografer dari 22 Negara

KARYA 222 fotografer dari 22 negara ditampilkan pada pameran fotografi internasional bertema 'Bara-Api' di Museum H Widayat Mungkid Magelang mulai 23 Juli hingga 23 Agustus mendatang. Pembukaan "Bara-Api International Photography Exhibition 2022" ini dengan pemukulan kentongan oleh Plt Direktur Utama BOB Bisma Jatmika, dilanjutkan peninjauan karya foto yang dipamerkan.

Bisma Jatmika mengatakan, acara ini sebagai satu atraksi event yang berlanjutan, dan kemudian bisa menjadi bagian dari daya tarik untuk kawasan pariwisata Borobudur pada umumnya.

Dikatakan, ketika dilakukan kelonggaran, pariwisata kembali tumbuh dan bangkit. Banyak data yang menunjukkan pariwisata sudah menjadi sesuatu yang direncanakan orang saat ini. Dengan adanya event, merupakan salah



Plt Direktur Utama BOB menyaksikan karya yang dipamerkan.

satu trigger yang cukup efektif untuk merecovery lagi sektor pariwisata. Baik ekshibisi seperti yang dilakukan di Museum H Widayat ini, maupun event-event musik.

"Ini korelasinya bagus untuk recovery sektor pariwisata. Antara pariwisata dan ekonomi kreatif, bagaimana keduanya ini bisa menciptakan nilai tambah," ujarnya.

Sementara itu Ketua Panitia Pameran Fotografi Internasional "Bara-Api" Teguh Santosa menyatakan,

meskipun pandemi mulai mereda di tahun 2022 ini, namun akibat yang ditimbulkan sebenarnya begitu dahsyat. Ekonomi terpuruk, tatanan kacau, sistem terganggu, dan masyarakat pun dalam keadaan 'luka' serta menderita. Seolah sakitnya belum juga reda, karena segalanya belum kembali seperti sedia kala.

Secara umum, terjadi demam atau sakit sosial, ekonomi, politik, keamanan, bahkan mungkin juga kebudayaan. Keresahan-keresahan ini ikut dirasakan oleh

para fotografer Indonesia dan menjadi pembahasan tak berkesudahan.

Kemudian muncul pertanyaan, apa yang bisa dilakukan fotografer untuk ikut berkontribusi melakukan social healing, juga recovering economy and the spirit of life. "Maka muncullah ide untuk menggelar pameran fotografi berskala internasional agar gemanya lebih luas dan efeknya juga lebih luas serta mendalam," kata salah satu inisiator pameran dan koordinator kurator pameran Risman Marah.

Ide itu kemudian direalisasikan ke dalam pameran fotografi internasional bertema "Bara-Api" tersebut. Tema dan frasa "Bara-Api" merepresentasikan Candi Borobudur dan Gunung Merapi. Sebab objek yang ditangkap para fotografer dan dipamerkan adalah tentang Candi Borobudur dan Gunung Merapi dengan segala kisah, sudut, perspektif, dan sejarahnya. (Tha)-f

Shandy Belajar Mencuci Pakai Papan



KR-IGshandyaulia

Shandy Aulia

JANGAN merendahkan ART (asisten rumah tangga). Menjadi ART bukanlah gampang. Bekerja di kediaman orang

yang semuanya sudah lebih baik, tentu lebih mudah. Mencuci pakai mesin cuci, seterika listrik, memasak dengan kompor gas/listrik dan lainnya. Meski tetap harus belajar lebih dulu, bila belum pernah menggunakan sama sekali. Namun bekerja yang masih konvensional?

Itulah yang dialami Nyimas Shandy Aulia. Artis yang kembali bermain di dunia sinetron ini harus belajar banyak pada kru film untuk mencuci dengan papan. Tuntutan peran membuatnya harus benar-benar belajar. Karena Shandy yang berperan sebagai Sukma harus bekerja di laundry yang masih mencuci dengan papan.

"Ini benar-benar belum pernah kualami. Saya kira menjadi laundry girl ternyata mencuci dengan papan," ungkap Shandy kepada media dalam pertemuan virtual, Jumat (22/7) sore. Apalagi di kehidupan nyata, diakui mencuci secara

manual tidak pernah terpikirkan.

Pada awal syuting Shandy mengaku sempat bingung ketika harus menjadi pekerja laundry secara manual. Mau tanya, sempat gengsi. Namun demi peran agar bermain natural dan tidak dibully netizen, ia pun tanpa segan banyak bertanya pada kru. Paling tidak, ujarnya tertawa, bagaimana posisi tangan biar tidak salah dan kaku. "Kalau ini terjadi, bisa hadir tuh bully netizen," ujarnya.

Memerankan lakon sebagai tukang cuci konvensional, pun sudah mengaku berat. Dan karena tuntutan peran, ia harus belajar melakoni. Dalam sinetron terbaru SCTV 'Cinta 2 Pilihan' ini, Sukma adalah istri Fathir yang diperankan Marcell Chandrawinata. Kehidupan sederhana dan bahagia dengan seorang anak, Zahra itu harus berakhir ketika Fathir tertipu dan membuatnya bangkrut. (Fsy)-f

HARUS MEMILIKI LEGALITAS

Potensi Produk Herbal DIY Luar Biasa

YOGYA (KR) - DIY memiliki potensi yang luar biasa akan produk-produk herbal baik untuk kesehatan maupun kecantikan yang perlu dikembangkan semaksimal mungkin.

Bahkan produk herbal mempunyai peluang besar untuk dipasarkan ekspor atau internasional seiring berkembangnya gaya hidup wellness di masa pandemi Covid-19. Untuk itu, produk herbal harus memenuhi setidaknya tiga persyaratan utama yaitu legalitas, kualitas dan kontinuitas.

"Kami sempat berdiskusi dengan Kementerian Koperasi dan UKM bahwa produk herbal dari DIY memiliki peluang yang sangat be-

sar untuk dikembangkan mengarah agar go internasional. Untuk itu, kita harus mulai menjajaki dan menggalikan potensi berbagai produk herbal yang dimiliki, lalu baru kita optimalkan," ujar Kepala Dinas Koperasi dan UKM DIY Sri Nurkyatsiwi di Yogyakarta, Minggu (24/7).

Siwi mengakui meskipun DIY memiliki potensi besar produk herbal namun masih perlu ditingkatkan terutama agar bisa naik kelas

tembus ke pasar ekspor. Agar bisa menembus pasar ekspor, produk herbal tersebut harus mempunyai legalitas, kualitas produk dan kontinuitas produk. Dalam hal ini, pihaknya perlahan terus berupaya mendorong pelaku usaha produk herbal di DIY yang notabene masih berskala UMKM agar bisa memenuhi persyaratan tersebut.

"Untuk memenuhi kebutuhan pasar maka harus dipastikan pula ketersediaan bahan bakunya, ini yang sebenarnya harus kita petakan. Kita harus tahu kemauan pasar atau konsumen, tetapi potensi terkait para pelaku UMKM-

nya untuk mengarah ke sana punya potensi yang luar biasa bertumbuh. Tetapi masih harus didata, kita masih memerlukan kesepakan bersama akan produk herbal ini," tandasnya.

Siwi menyampaikan perlu adanya dukungan pola pikir atau mindset kesehatan holistik yang menyeluruh baik masyarakat dan pelaku usaha. Setidaknya para pelaku UMKM sudah mulai melihat dan melihat terhadap culture kesehatan holistik seperti program wellness. Terlebih pasca-pandemi, pengalaman konsumen lebih diutamakan produk herbal untuk kesehatan seperti minuman

herbal wedang uwuh dan ikon minuman jamu lainnya yang memiliki potensi dan terus ditumbuhkan.

"Pasarnya sudah ada sesuai produk herbal masing-masing dan ada beberapa yang sudah mendapatkan sertifikat izin edar. Kami pun ada pembinaan dan fasilitasi kepada pelaku UMKM herbal seperti persyaratan legalitas, mindset sumber daya manusia, berjejaring dengan BRIN agar yang tadinya informal menjadi formal hingga pemasaran digital. Kita juga bekerjasama dengan hotel-hotel di DIY agar menyajikan makanan dan minuman herbal," terangnya. (Ira)-f

TAX CENTER STIE YKPN

Tingkatkan Kemampuan Pajak Pelaku UMKM DIY

YOGYA (KR) - Tax center STIE YKPN Yogyakarta berkolaborasi dengan Kanwil Direktorat Jenderal Pajak (DJP) DIY mengadakan sosialisasi dan pelatihan perpajakan bagi UMKM DIY dengan mengusung tema 'Pajak itu Mudah dan Tidak Menakutkan'. Tax center STIE YKPN yang berdiri sejak 2019, dengan tujuan untuk

peningkatan edukasi serta kemampuan teknis terkait pajak di kalangan masyarakat. Khususnya para pelaku UMKM yang masih sering mengalami kebingungan saat hendak memenuhi kewajiban pajak.

"Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi wajib pajak akan arti pentingnya daftar NPWP melalui e-reg, hitung pajak, bayar pajak

melalui e-billing dan laporan pajak melalui e-filing ataupun e-form. Sistem pemenuhan kewajiban perpajakan yang semua serba digitalisasi membuat wajib pajak terutama UMKM sulit untuk menerapkan sistem tersebut. Diharapkan para pelaku usaha dapat edukasi melalui sosialisasi dari Kanwil DJP dan memahami penerapan sistem digitalisasi



KR-Istimewa

Para peserta antusias saat mengikuti sosialisasi dan pelatihan perpajakan bagi UMKM DIY

Deranika Ratna Kristiana MSi, Ak CA di Yogyakarta, Sabtu (23/7). Kegiatan diikuti 120 peserta. (Ria)-f

DANA KEISTIMEWAAN
Dana Keistimewaan TA-2022

Festival Makanan

Warisan Budaya Tak Benda

"Pelestarian Makanan Tradisional Sebagai Asset Budaya Tak Benda DIY"

12 - 14 AGUSTUS 2022 | ATRIUM PLAZA AMBARUKMO YOGYAKARTA

Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda

Makanan Tradisional Yogya Sebagai Asset Budaya

YOGYA (KR) - Dinas Perindustrian dan Perdagangan DIY akan menggelar Festival Makanan Warisan Budaya Tak Benda mulai Juli s/d Agustus 2022. Kegiatan tersebut menggunakan Anggaran Dana Keistimewaan Tahun Anggaran 2022 dengan tema Pelestarian Makanan Tradisional Sebagai Asset Budaya Tak Benda DIY "Selain untuk dilestarikan dan mendukung perekonomian masyarakat di DIY, serta pelayanan pada pihak-pihak yang membutuhkan informasi mengenai makanan tradisional khas sebagai warisan budaya tak benda dari DIY, meliputi makna filosofi, adat istiadat, budaya serta kearifan lokal lainnya," jelas Plt Kepala Dinas Perindag DIY Yuna Pancawati SE MSi kepada KR, Minggu (17/7).

Didampingi Kepala Bidang Industri Agro, Ir Eni Rosilawati MMA disebutkan kegiatan ini juga untuk meningkatkan branding serta mengangkat dan mempromosikan produk, memperluas jejaring bisnis melalui kemitraan usaha antara IKM pengolahan pangan tradisional khas DIY dengan mitra usaha. "Juga menggali potensi masyarakat melalui berbagai inovasi terhadap pengembangan makanan tradisional khas DIY. Sebagai bahan perencanaan maupun evaluasi program pembinaan dan pengembangan makanan khas tradisional sebagai warisan budaya tak benda DIY dimasa mendatang," jelasnya.

Disebutkan rangkaian Agenda kegiatan dimulai dengan Kajian Filosofi Makanan Warisan Budaya Tak Benda, dilaksanakan melalui Penyedia Jasa dengan mekanisme Penunjukan Langsung selama 60 hari kalender, Juni s/d Juli 2022. "Hasil output yang diharapkan berupa buku kajian makanan tradisional dari aspek filosofi, budaya, adat istiadat dan kearifan lokal lainnya beserta gambar-gambar yang menarik makanan tradisional yang menjadi obyek kajian yang bisa dijadikan referensi akurat," jelasnya.

Kemudian Pameran Makanan Tradisional, 12 s/d 14 Agustus 2022 di Atrium

Ambarukmo Plaza Jalan Laksda Adi Sutjipto 80 Sleman Yogyakarta yang akan diikuti 200 IKM Pangan Tradisional dalam 30 stand. "Pameran selain produk pangan tradisional juga ditampilkan Gunung Pangan Khas Jogja yang pada akhir pameran Gunung akan dibagi bagian kepada para pengunjung. Dimeriahkan hiburan kesenian daerah," jelasnya.

Selanjutnya ada Kegiatan Temu Kemitraan yang akan diikuti 200 IKM Olahan Pangan Tradisional dan Calon Mitra Usaha sebanyak 20 peserta yang terdiri dari wakil pengusaha retail seperti Toko Swalayan, Toko Kue/Makanan, Toko Pusat Oleh Oleh dan Jajanan dan lain lain, 14 Agustus 2022 di Atrium Ambarukmo Plaza. "Kriteria calon peserta dari IKM Makanan/Minuman kaitannya dengan produknya, sebagai berikut : harus mempunyai legalitas usaha, kualitas sesuai standar, hygiene serta mempunyai sertifikat, memenuhi persyaratan lainnya. Target terjalannya kontrak bisnis antara IKM dengan Mitra Usaha," jelasnya.

Kemudian ada Program Talk Show menghadirkan narasumber dari unsur panitia pelaksana, 4 Agustus jam 15.00 WIB di TV lokal Jogja. "Target yang diharapkan adalah agar masyarakat yang peduli pada kelangsungan atau kelestarian makanan tradisional sebagai warisan budaya tak benda dapat ikut berpartisipasi pada acara tersebut," ujarnya.

Serta disemarakkan Lomba Inovasi Pangan Tradisional Khas Jogja di Pendopo Ambarukmo, 14 Agustus 2022. Peserta lomba boleh dari IKM Pangan atau masyarakat umum. "Tujuan lomba menggali potensi dari IKM Pangan dan masyarakat didalam mencari terobosan melalui berbagai inovasi di bidang makanan tradisional. Sasaran adalah para pelaku IKM Olahan Pangan Tradisional dan Masyarakat Umum di wilayah DIY yang memiliki motivasi untuk mengembangkan dan memasarkan produk pangan tradisional," ujarnya (Vin)