

KPKP: HEWAN KURBAN DI JAKSEL TAK ADA YANG TERINFEKSI PMK

Suku Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian (KPKP) Jakarta Selatan mengatakan hewan kurban di wilayahnya tidak ada yang terinfeksi penyakit mulut dan kuku (PMK) menjelang hari Raya Idul Adha.

Jakarta, HanTer—"Kami bersyukur hingga saat ini tidak menemukan kasus penyakit mulut dan kuku (PMK). Ribuan hewan kurban sudah memenuhi syarat yang telah ditetapkan," ujar Kasudin KPKP Jakarta Selatan Hasudungan A Sidabalok, Jakarta, Selasa (28/6/2022).

Pihaknya telah melakukan pemeriksaan 4.136 ekor hewan kurban di sepuluh kecamatan mencakup 1.897 kambing, 1.672 sapi, 609 domba, dan 32 kerbau.

Hasudungan menyebutkan kalau semua hewan kurban yang masuk ke Jakarta Selatan sudah mengikuti pemeriksaan sehingga kon-

disinya dipastikan sehat, cukup umur, dan tidak cacat.

Adapun sebanyak 43 tempat penampungan hewan kurban (TPnHK) tersebar di sepuluh kecamatan di Jakarta.

Untuk antisipasi penyakit mulut dan kuku, pihak Sudin KPKP Jakarta Selatan menerapkan sistem kandang karantina di setiap lokasi.

Nantinya hewan kurban yang datang dari luar Jakarta Selatan akan diperiksa untuk memastikan hewan kurban sehat. "Kami mengadakan pengetatan lalu lintas untuk hewan yang masuk. Selain itu, jika hewan sakit maka akan diberikan peng-

obatan rutin dengan vitamin dan mineral," ujarnya.

Tiga Sapi Suspek PMK Sudah Sembuh

Sementara itu tiga sapi suspek Penyakit Mulut dan Kuku (PMK) dari Bima, Nusa Tenggara Barat pada Rabu (22/6/2022) lukanya sudah sembuh setelah menjalani karantina di Jakarta Utara.

Kepala Suku Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian Jakarta Utara Unang Rustanto mengatakan ketiga sapi itu kini sudah layak dijualbelikan.

"Alhamdulillah hewan yang dari Bima tersebut, dari hasil monitor petugas

di lapangan sudah sembuh, jadi layak untuk dijualbelikan," ujar Unang saat dikonfirmasi lewat panggilan telepon di Jakarta, Selasa (28/6/2022)

Unang mengatakan petugas melakukan tindakan pengobatan dan pemberian multivitamin serta anti nyeri kepada sapi-sapi suspek PMK dari Bima tersebut selama masa karantina.

Dia menegaskan, sapi yang mengalami gejala PMK berupa luka pada bagian kaki dan mulut hanya satu ekor, sedangkan dua lagi diduga ikut tertular karena berada di sekitar sapi yang mengalami gejala.

"Satu, yang terduga satu.

Plus dua lagi ada di sekitarnya juga kami tindaklanjuti dengan pemberian vitamin. Jadi sudah diobati semua," kata Unang.

Unang belum bisa memastikan diagnosis terhadap gejala yang dialami satu ekor sapi tersebut adalah PMK, karena bisa saja luka didapatkan saat berada dalam perjalanan.

Dia mengatakan petugas mengecek hewan kurban Sudin KPKP Jakut juga belum sempat mendapatkan hasil uji laboratorium dari Balai Veteriner Subang, Jawa Barat.

Namun menurut Unang, gejala berupa luka pada bagian kaki dan mulut saat pengecekan terhadap sapi-sapi dari Bima tersebut oleh petugas Sudin KPKP Jakarta Utara adalah benar.

"Lukanya ada di kaki sama mulut, tapi hewannya enggak ambruk. Masih gesit, begitu," kata Unang.

"Kemudian petugas menindaklanjuti gejala yang dialami sapi tersebut berupa pemberian obat, kandang sapi pun diberi disinfektan dan dibersihkan.

Unang mengatakan Bima bukan merupakan daerah penular PMK. Walau demikian, petugas melakukan tindak lanjut terhadap gejala hewan tersebut dikarenakan waspada terhadap

gejala yang dialami sapi-sapi itu.

"Enggak Bima itu, bukan daerah endemi. Mungkin kemarin kan dikawatirkan ada penularan udara dan sebagainya, maka kami menindaklanjuti gejala pada sapi tersebut," kata Unang.

Dia pun mengimbau masyarakat agar melaporkan sapi-sapi yang diduga mengidap PMK kepada Sudin KPKP Jakut, agar petugas cepat menindaklanjuti.

"Kalau ada gejala-gejala yang aneh, harap laporkan ke Sudin KPKP. Supaya kami bisa cepat menindaklanjuti," ujarnya.

Sammy

PEKAN RAYA JAKARTA 2022

Menikmati Es Khas Betawi Selendang Mayang

Jakarta, HanTer—Es tradisional khas Betawi yakni es selendang mayang menjadi primadona di Pekan Raya Jakarta (PRJ) tahun ini.

Es ini merupakan minuman manis ala Betawi. Ciri khasnya terletak pada adonan berlapis-lapis yang terbuat dari tepung sagu aren. Seperti menu es selendang mayang dijual oleh Pak Adi. Setiap harinya, selama satu bulan penuh dirinya berjualan es selendang mayang dengan pikulan sederhana, yang letaknya berada di dekat pintu masuk Pucuk Culinary Festival.

"Saya sudah berjualan es selendang mayang belum terlalu lama, baru dari 2014. Biasanya kalau sedang tidak ada bazaar atau acara PRJ seperti ini, saya jualan di keliling di daerah Tanjung Barat," jelasnya, Selasa (28/6/2022).

Ia mengaku, setiap hari membawa 200 gelas es selendang mayang yang telah diracik sebelumnya di rumah.

Harganya cukup murah jika dibandingkan makanan dan minuman lainnya yang berada di dalam PRJ. Per gelasnya hanya Rp10.000.

"Kalau di luar harganya bisa lebih murah lagi, karena memang es selendang mayang itu minuman warga Betawi yang terjangkau ya. Cuma karena kita harus bayar biaya sewa tenant di sini, jadi harga pun meny-



ISTIMEWA

suaikan, tapi alhamdulillah. Setiap hari es selendang mayang selalu habis," terang Pak Adi.

Bahkan di akhir pekan, dagangan es selendang mayang sejumlah 200 gelas ini bisa ludes terjual dalam hitungan jam saja.

"Orang-orang biasanya habis makan laksa Betawi, toge goreng, atau kerak telor, pesen minumannya ya es selendang mayang," ucap Pak Adi.

Menurutnya, banyak orang yang bertanya tentang arti nama es selendang mayang. Kata selendang sendiri diambil dari warna adonan sagu aren yang berwarna merah dan hijau seperti selendang.

Kemudian untuk nama mayang merupakan kiasan yang menggambarkan manis dan kenyal.

"Untuk selendang ma-

yangnya, sama bahan-bahannya seperti pakai tepung sagu aren terus dicampur dengan tepung hunkwe. Pakai pandan juga biar wangi, sama sedikit perwana makanan merah dan hijau, untuk kasih ciri khas di sagunya itu," ungkap Pak Adi.

Adonan tepung hunkwe dan sagu aren diberi warna hijau dan merah, mirip kue lapis kanji di dalam wadah. Kemudian dipotong-potong tipis dan diracik dalam mangkuk atau gelas.

Es selendang mayang itu lalu disajikan dengan es batu, siraman santan yang sudah diberi daun pandan. Kemudian kalau Pak Adi menggunakan gula putih yang direbus hingga kental. Jadi tidak pakai gula merah. "Penggunaan gula merah

atau gula putih cair itu disesuaikan aja. Kalau pakai gula merah, warnanya jadi lebih cokelat, itu aja bedanya," pungkasnya.

Untuk pembeli es selendang mayang di PRJ, ternyata bukan dari kalangan orangtua saja lho. Banyak anak muda, hingga anak kecil yang ikut mengantre untuk mencicipi es jadul legendaris dari Betawi ini.

Selain es selendang mayang, ada banyak kuliner khas Betawi lainnya yang bisa dicicipi di PRJ. Seperti dodol Betawi yang dibuat langsung di tempat. Kemudian ada soto Tangkar, soto Betawi, laksa Betawi, toge goreng hingga puluhan pedagang kerak telor yang terdapat di dalam arena PRJ.

Sammy

Kompur NIKO Kokana Black Series 2.0 dan 3.0 Dibanderol Terjangkau

Jakarta, HanTer - NIKO rajanya kompor kaca turut meramaikan Pekan Raya Jakarta (PRJ) yang digelar hingga 17 Juli 2022 mendatang. Dalam gelaran tersebut Niko menampilkan sejumlah produk andalannya, seperti NIKO Kokana Black Series, 2.0 (dua tungku) dan Kokana BLACK 3.0 (tiga tungku).

Produk kompor gas yang didesain dalam dua tungku dan tiga tungku ini bisa di-

peroleh dengan beragam diskon menarik dan extra bonus selama PRJ berlangsung, di Hall D No.46.

Marketing Communications PT NIKO ELEKTRONIK INDONESIA Natasha Sinandang, mengatakan, ini menjadi momentum besar untuk berinteraksi langsung dengan konsumen agar mereka lebih mengenal produk NIKO.

"Memasak dengan kom-

Produk Air Fryer SAMONO Tawarkan Potongan Harga Hingga 38 Persen

Jakarta, HanTer - SAMONO menghadirkan produk Air Fryer SW-AFBEO8 dengan penawaran menarik di Jakarta Fair Kemayoran, yakni potongan harga hingga 38 persen. Sales Manager SAMONO Edi Gunawan, mengatakan, penggunaan Air Fryer terdapat tren saat ini, apalagi bagi keluarga muda yang fokus kepada gaya hidup dan makanan sehat. Terlebih, di saat har-

ga minyak goreng melambung tinggi, teknologi air fryer menjadi solusi pilihan untuk memasak makanan.

"Memasak dengan air fryer menggunakan minyak goreng yang sedikit dibandingkan peralatan tradisional. Di samping itu lebih fleksibel karena tingkat kematangan dari makanan akan terpantau melalui sensor suhu yang bisa dipantau real time,"

ujar Edi di Jakarta, Selasa (28/6/2022).

Ia melanjutkan, hidup gaya sehat dan praktis jadi dorongan kami untuk menghadirkan produk inovatif ini dan mendukung keluarga muda untuk mulai memperhatikan cara mengolah makanan sehari-hari mereka dengan cara mengonsumsi dengan cara yang lebih sehat.

Sammy

Table with 3 columns: Objek Lelang, Nilai Limit, Jaminan Lelang. Includes details for land parcels and terms of sale.

Financial statement table for PT TIRA AUSTENITE Tbk and subsidiaries, showing assets, liabilities, and equity for 2021 and 2020.