



PENA PENDIDIKAN

MEDIA INFORMASI & KOMUNIKASI SEKOLAH BINAAN

PAGELARAN SISWA BINAAN YPA-MDR : GEDANGSARI BERLARI



Siswa SMKN 2 Gedangsari dan SMKN 1 Pandak yang menjadi *muse* koleksi Gedangsari Berlari oleh desainer Lulu Lutfi Labibi . (30/7)

PT Astra International Tbk melalui YPA-MDR bekerjasama dengan desainer Lulu Lutfi Labibi mengadakan pagelaran busana (*fashion show*) bertajuk “Gedangsari Berlari”. Dalam pagelaran busana ini, diperagakan karya Lulu Lutfi Labibi, yang menggunakan material hasil karya batik siswa binaan YPA-MDR, Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 2 Gedangsari, Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

“Kolaborasi ini merupakan wujud dari puncak kreativitas para siswa SMKN 2 Gedangsari yang telah diberikan program pembinaan desain dan pengembangan motif batik oleh Lulu

Lutfi Labibi dan eksplorasi kecakapan hidup masyarakat di Gedangsari,” ujar Ketua Pengurus YPA-MDR Arietta Adrianti.

Material batik bermotif flora dan fauna khas Gedangsari yang digunakan dalam pagelaran busana tersebut diproduksi selama proses *workshop* yang dilaksanakan selama beberapa kali dalam kurun waktu 1 tahun bersama guru dan siswa-siswi SMKN 2 Gedangsari. Motif yang digunakan berupa daun pisang, pohon bambu, bunga sepatu dan burung. “Ketika saya meminta mereka untuk membuat motif dengan inspirasi dari lingkungan sekitar.

Mereka memberikan hasil yang segar dan orisinil seperti motif semut makan pisang maupun pelepah pisang,” tutur Lulu Lutfi Labibi. Selain teknik batik, materi yang diberikan juga berupa pengembangan motif kontemporer, *branding*, serta pemahaman terhadap pasar.

Acara yang diselenggarakan di Gedung Societet - Taman Budaya Yogyakarta ini dihadiri oleh 300 undangan yang di antaranya adalah keluarga besar Grup Astra, keluarga besar sekolah binaan YPA-MDR di wilayah Yogyakarta SMKN 2 Gedangsari, serta konsumen atau masyarakat umum. Pada pagelaran

EDITORIAL

Penanggung Jawab
Arietta Adrianti
Kristanto

Redaktur
Sudiyatmoko, Rudy

Redaktur Pelaksana
Cahya Gumilar

Staf Redaksi
Yusup, Indah, Rahayu, Emil
Aranus, Devi, Dita

Sekapur Sirih

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan YME, atas Rahmat-Nya buletin YPA-MDR edisi kelima pada tahun 2016 ini dapat terbit. Pada edisi kali ini mengangkat berita utama mengenai *fashion show* batik hasil sekolah binaan di Jogja. Selain itu dimuat pula artikel kegiatan sikat gigi bersama di Pacitan dan salah satu guru binaan yang terpilih menjadi instruktur nasional.

Pada rubrik jalan-jalan kali ini akan mengangkat salah satu kuliner khas Banten. Kami juga mengucapkan Selamat Hari Raya Idul Fitri 1437H bagi yang merayakannya. Semoga buletin ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Arietta Adrianti
Ketua Pengurus YPA-MDR

GEDANGSARI BERLARI

busana kali ini, Lulu Lutfi Labibi akan menghadirkan karya yang menggunakan teknik *drapery*, yang merupakan ciri khasnya. Karya tersebut menggunakan materi batik hasil kolaborasi yang juga dikombinasikan dengan lurik, tenun Kupang maupun katun bordir motif bunga. Karya berupa atasan, celana, rok, *jumpsuit*, *dress* dan jaket ini sudah dipadu dalam 90 tampilan.

Selain pagelaran busana, ditampilkan juga film dokumenter yang menampilkan kegiatan pembinaan siswa dengan segala latar belakang kehidupan. "Selama 1 tahun, saya berkenalan dengan siswa yang memiliki latar belakang dan cerita yang berbeda, tetapi mereka mempunyai tujuan yang sama, menjadi manusia yang bermanfaat untuk sesama. Bekerjasama dengan Iq Raditya Bramantya dan Eandaru Kusumaatmaja, kami mendokumentasikan berbagai mimpi, harapan dan semangat mereka



Ketua Pengurus YPA-MDR Arietta Adrianti (ketiga dari kanan) dan Lulu Lutfi Labibi (ketiga dari kiri) didampingi oleh Sekretaris Pengurus YPA-MDR Kristanto (paling kiri), Head of Environment & Social Responsibility PT Astra International Tbk Riza Deliansyah (kedua dari kanan) dan Head of Public Relations PT Astra International Tbk Yulian Warman (paling kanan) saat Press Conference Fashion Show "Gedangsari Berlari" di Gedung Sisetet - Taman Budaya Yogyakarta. (30/7)

melihat masa depan," ujar Lulu Lutfi Labibi.

Sejak 2007, YPA-MDR membina 9 SD, 2 SMP dan 2 SMK di Yogyakarta, serta 2.886 siswa binaan dan 186 guru binaan. Berdasarkan empat Pilar Pola Pembinaan YPA-MDR, membuat merupakan salah satu kecakapan hidup yang dikembangkan di Gedangsari sesuai potensi daerahnya. YPA-MDR bersinergi dengan para praktisi dan desainer sebagai narasumber. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan mutu pembelajaran secara akademik dan implementasinya di sekolah binaan. Selain itu, YPA-MDR juga berupaya untuk menyiapkan sumber daya manusia yang mampu menciptakan



perekonomian kreatif dengan menjadikan Gedangsari sebagai daerah sentra industri sesuai potensi. "Peragaan batik karya siswa SMKN 2 Gedangsari ini diharapkan dapat menjadi motivasi untuk para siswa binaan YPA-MDR dan anak-anak Indonesia lain agar bisa menciptakan berbagai karya kreatif lainnya," tutup Arietta Adrianti.



Finale dari fashion show "Gedangsari Berlari" yang menampilkan seluruh koleksi desainer berbakat Lulu Lutfi Labibi yang merupakan kolaborasi dengan sekolah binaan YPA-MDR yaitu SMKN 2 Gedangsari, Yogyakarta. (30/7)

YPA-MDR AJARKAN BUDAYA SIKAT GIGI UNTUK SISWA SEKOLAH BINAAN DI PACITAN



Aksi "Sikat Gigi Bersama" para perwakilan 5 SDN binaan di Pacitan setelah pembagian paket sikat gigi di SDN Kalak 2.

Sebagai bentuk kepedulian terhadap kesehatan para siswa binaan, YPA-MDR mengadakan kegiatan sikat "Sikat Gigi Bersama" untuk para siswa lima SD Binaan (SDN Kalak 1, SDN Kalak 2, SDN Sendang 1, SDN Sendang 3, dan SDN Widoro 2) yang diadakan pada tanggal 29 Juli 2016 di SDN Kalak 2 Kec. Donorojo, Kab. Pacitan.

Sekretaris Pengurus YPA-MDR Kristanto, Kepala Dinas Kesehatan Kab. Pacitan Rahmat Dwiyanto, Staf

Ahli Bupati Bagian Pembangunan Kab. Pacitan Warito, Kepala Dinas Pendidikan Kab. Pacitan Sakundoko, Kepala Puskesmas Kec. Donorojo Dr. Happy dan Kepala Dokter Gigi Kab. Pacitan Dr. Farida pun turut menghadiri kegiatan tersebut.

Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari pemeriksaan kesehatan yang dilakukan YPA-MDR pada April dan Mei 2016, di mana banyak ditemukan siswa yang menderita karies gigi yang disebabkan karena mereka

menggunakan satu sikat gigi untuk bersama dengan keluarganya di rumah. Para guru binaan juga ikut serta dalam memberikan pengarahan cara menyikat gigi yang benar untuk para siswa. Harapannya setelah mengikuti kegiatan ini, budaya sikat gigi 2 kali sehari ini dapat terus diterapkan oleh para siswa binaan serta seluruh anggota keluarga.



Sekretaris Pengurus YPA-MDR Kristanto (paling kiri) berfoto bersama Kepala Dinas Kesehatan Kab. Pacitan Rahmat Dwiyanto (kedua kiri), Staf Ahli Bupati Bag. Pembangunan Kab. Pacitan Warito (ketiga kiri), Kepala Dinas Pendidikan Kab. Pacitan Sakundoko (kedua kanan), Kepala Puskesmas Kec. Donorojo Dr. Happy (paling kanan), dan para siswa SD binaan YPA-MDR saat Prosesi Pembagian Sikat Gigi Bersama di SDN Kalak 2, Kec. Donorojo, Kab. Pacitan.

MENDIKBUD MUHADJIR : SISWA HARUS DIBEKALI KETERAMPILAN

Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Mendikbud) Muhadjir Effendy mengatakan, pendidikan idealnya dibekali dengan keterampilan untuk siswa. Dengan begitu, siswa dapat bekerja jika tak bisa melanjutkan pendidikan ke jenjang selanjutnya. "Pendidikan harus disertai keterampilan-keterampilan tertentu. Apabila tidak bisa melanjutkan, bisa bekerja dan mencari mata pencaharian sesuai kemampuan keterampilan. Itu salah satu yang disebut dengan *life skill*" ujar Mendikbud Muhadjir Effendy saat memebrikan sambutan dalam pembukaan Lomba Motivasi Belajar Mandiri (Lomojari) Bidang Keterampilan di Plasa Insan Berprestasi, Kantor Kemendikbud, Jakarta, Senin (1/8/2016).

Ia mengatakan, di luar negeri, siapapun yang mempekerjakan anak

SMA dinilai melanggar undang-undang, karena yang boleh bekerja adalah mereka yang sudah lulus SMA dan plus satu. Artinya, setelah siswa lulus SMA, harus mengambil kursus atau pelatihan minimal satu tahun, baru diperbolehkan menjadi tenaga kerja.

Untuk membekali siswa dengan keterampilan tertentu, salah satu layanan pendidikan yang diberikan Kemendikbud adalah dengan pilihan alternatif pendidikan, yaitu SMP Terbuka dan SD-SMP Satu Atap. Model sekolah seperti itu, tutur Mendikbud, harus diperbanyak karena sangat dibutuhkan masyarakat terutama di luar Jakarta.

Salah satu bentuk dukungan Kemendikbud dalam memotivasi dan meningkatkan keterampilan peserta didik di SMP Terbuka dan SD-SMP Satu Atap adalah dengan



Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Muhadjir Effendy.

menyelenggarakan Lomojari. Lomojari dianggap memiliki nilai strategis dalam sosialisasi dan pengembangan SMP Terbuka. Lomojari merupakan kegiatan rutin tahunan dengan tujuan untuk menyosialisasikan SMP Terbuka kepada masyarakat, mendorong peserta didik SMP Terbuka lebih tekun belajar, dapat meningkatkan mutu pembelajaran, memberikan bekal keterampilan kepada anak didik.

GURU BINAAN MENJADI INSTRUKTUR NASIONAL



Nurjanawati, Guru SMPN 1 Tanjungsari - Kab.Lampung Selatan yang terpilih menjadi Instruktur Nasional Program Peningkatan Kompetensi Guru Pembelajaran.

Salah satu guru binaan YPA-MDR di Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Lampung Selatan berhasil meraih prestasi yang membanggakan. Nurjanawati, S.Pd, guru SMPN 1 Tanjungsari terpilih menjadi Instruktur Nasional Program Peningkatan Kompetensi Guru Pembelajaran. Seluruh calon instruktur yang terpilih telah mengikuti Pelatihan Calon Instruktur

Nasional di Palembang pada tanggal 19-28 Juli 2016 di Palembang. Program Guru Pembelajar merupakan program Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud) yang ditujukan bagi seluruh guru setelah mengikuti Uji Kompetensi Guru (UKG) tahun 2015. Hasil dari UKG pada tahun 2015 kurang memuaskan, sehingga Kemdikbud membuat program untuk meningkatkan kompetensi guru. Para Calon Instruktur Nasional ini diseleksi dari hasil UKG yang mendapatkan nilai baik. Saat ini sudah mulai dilaksanakan pelatihan bagi instruktur-instruktur nasional dan mentor untuk Program Guru Pembelajar tersebut. Program Guru Pembelajar dilaksanakan melalui 3 model pelatihan, yaitu: model tatap muka, model daring (online) dan model kombinasi (campuran tatap muka dan daring). Guru Pembelajar merupakan salah satu bentuk

pengembangan dan peningkatan kompetensi guru, di mana guru diharapkan dapat menunjukkan bahwa dirinya adalah seorang pembelajar yang aktif. Melalui program ini diharapkan citra guru dimasyarakat juga akan lebih meningkat.

Program Guru Pembelajar akan melibatkan yaitu P4TK (Pusat Pengembangan dan Pembedayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan), LPMP (Lembaga Penjaminan Mutu Pendidikan), dinas pendidikan kabupaten/kota, hingga publik. Saat ini situs Guru Pembelajar untuk pelaksanaan program tengah disiapkan dan dalam proses pengembangan sebelum nantinya benar-benar dimanfaatkan oleh para guru untuk meningkatkan kompetensi mereka masing-masing berbasis kebutuhan yang telah dijangkau datanya melalui UKG tahun 2015 lalu.

JALAN-JALAN

SATE BANDENG, KULINER WARISAN KERAJAAN BANTEN

Sate bandeng merupakan makanan khas Banten dan banyak ditemui di daerah Serang. Konon makanan olahan dari ikan bandeng ini diperkenalkan oleh juru masak kerajaan Banten Girang pada abad ke 16 untuk menjamu para tamu kerajaan. Karena ikan bandeng memiliki banyak duri sehingga akan menyulitkan saat dikonsumsi, si juru masak tersebut memutar otak agar bisa menyajikan ikan bandeng dengan cara yang berbeda dan dapat dikonsumsi dengan mudah tanpa khawatir oleh durinya, sehingga ditemukanlah sate bandeng dan masih populer hingga sekarang.

Jika berwisata ke daerah Banten, jangan lupa untuk membeli sate bandeng sebagai oleh-oleh yang banyak dijual di tapal batas antara kota Serang dan Tangerang. Harga per tusuk sate bandeng sekitar Rp 35.000. Harga tersebut tidak akan terbilang

mahal jika dibandingkan dengan rumitnya pembuatan sate bandeng dengan cita rasa yang gurih tersebut.

Proses pembuatannya sangat unik, setelah dibersihkan sisiknya, ikan bandeng diremas atau dipukul-pukul agar dagingnya hancur dan terpisah dari kulit ikan bandeng yang tebal. Kemudian daging ikan bandeng yang sudah hancur tersebut dikeluarkan dari kulitnya dengan cara mencabut tulang dari bagian bawah kepala ikan untuk dibuang duri-duri halusanya dan dicampur dengan bumbu dan santan kental. Setelah itu daging yang telah bercampur bumbu tadi dimasukkan kembali kedalam kulit bandeng yang masih utuh sehingga berbentuk ikan seperti semula lalu ditusukkan pada bambu dan dibakar.

Setelah diolah menjadi sate bandeng, rasa asli ikan bandeng yang menurut



Sate Bandeng Khas Banten.

kebanyakan orang bau lumpur menjadi hilang sama sekali dan tergantikan oleh gurihnya santan kental dan bumbu-bumbu lain seperti ketumbar. Tersedia pilihan rasa sate bandeng, yaitu pedas dan biasa. Sate bandeng bisa disantap dengan nasi tanpa harus menambahkan bumbu sambal seperti sate lainnya, tetapi jika memang ingin menyantap dengan tambahan sambal, sambal kecap bisa menjadi pasangan yang cocok untuk sate bandeng.