



Horas Medan

PERWAKILAN PROVINSI SUMATERA UTARA

Edisi November 2016

Dari Redaksi

Pada edisi kesebelas Horas Medan kali ini, Redaksi diantaranya menampilkan berita terkait dengan kegiatan penginputan bersama Rencana Kerja Pemeriksaan (RKP) dan Rencana Kegiatan Sekretariat dan Penunjang (RKSP) Tahun 2017 yang diikuti oleh delapan Perwakilan di wilayah Barat, dan Upacara selama bulan November 2016.

Penginputan Bersama RKP & RKSP 2017

Direktorat Perencanaan Strategis dan Manajemen Kinerja (PSMK) melakukan pendampingan penginputan Rencana Kegiatan Pemeriksaan (RKP) dan Rencana Kegiatan Sekretariat dan Penunjang (RKSP) Tahun 2017 di Perwakilan Provinsi Sumatera Utara. Acara yang digelar tanggal 22 – 24 November 2016



tersebut diikuti oleh delapan Perwakilan, yaitu Perwakilan Provinsi Sumatera Utara, Provinsi Sumatera Selatan, Provinsi Bengkulu, Provinsi Banten, Provinsi Riau, Provinsi Aceh, Provinsi DKI Jakarta, Provinsi Sumatera Barat. Peserta kegiatan penginputan tersebut sendiri masing-masing terdiri dari Kepala Sekretariat, Kasubbag Keuangan dan dua orang inputer RKP/RKSP.

Kepala Sekretariat Perwakilan BPK Perwakilan Provinsi Sumatera Utara, Agung Hartono dalam sambutannya mengucapkan selamat datang kepada seluruh peserta penginputan RKP dan RKSP.

Kasie Perencanaan dan Operasional I pada Direktorat PSMK Janter Simanjuntak dalam kesempatan ini memberikan pengarahan dan penjelasan mengenai penyusunan dan penginputan RKS/RKSP Tahun Anggaran 2017. Disampaikan bahwa RKP dan RKSP merupakan dokumen yang menjadi dasar pelaksanaan (operasional) kegiatan satuan kerja. Pendampingan penginputan RKP dan RKSP ini bertujuan agar Satker dapat menyusun dan menginput RKP dan RKSP-nya secara tepat waktu ke dalam aplikasi sesuai dengan ketentuan dan alokasi anggaran yang telah ditentukan.

Pada hari terakhir sebelum menutup secara resmi, Kepala Sekretariat Perwakilan menyampaikan kesimpulan bahwa kegiatan penginputan RKP dan RKSP secara serempak dapat meningkatkan proses regionalisasi dan memberikan pedoman atau panduan kinerja dan kegiatan bagi para pegawai di lingkungan BPK RI untuk tahun 2017 mendatang.

Upacara



Upacara Hari Pahlawan Tahun 2016 berlangsung secara khidmat dan diikuti oleh para pegawai BPK Perwakilan Provinsi Sumatera Utara. Bertindak selaku inspektur upacara adalah Kepala Sekretariat Perwakilan, Agung Hartono, dan sebagai komandan upacara adalah Kepala Subbagian Hubungan Masyarakat dan Tata Usaha, Iskandar Setiawan.

FOTO
of the month



Dewan Redaksi

- Pengarah : Ambar Wahyuni
- Penanggungjawab : Agung Hartono
- Ketua : Iskandar Setiawan
- Pelaksana:
 - Petrus Sihaloho, Venny, M. Amin, Ahmad Nur,
 - Wahyu Isdariyanto, Lyz Anita, Ratna Tri D,
 - Nursalam H, Leni Dianawati, Desi Sidauruk,
 - Ronal Polatua, Heryando, Dar Agnema, Ali Azril

Cipera



Cipera merupakan masakan khas Karo yang terbuat dari potongan ayam kampung termasuk leher, sayap, khaki, hati, ampla dan dimasak dengan tepung jagung sampai empuk dan berkuah kental. Tepung jagungnya harus dari bulir tua jagung Medan, agar menghasilkan kuah yang kental.

Bulir jagungnya disangrai terlebih dulu, kemudian ditumbuk menjadi tepung. Tepung jagung inilah yang sebenarnya disebut cipera. Kuah kental ini bercitarasa pedas karena memakai cabe rawit, dan sedikit asam karena memakai asam tikala (dari buah honje/kecombrang).

Selain berbahan dasar utama berupa daging ayam kampung dan tepung jagung, cipera juga memiliki bahan-bahan lainnya, seperti

jamur merang, serta bumbu-bumbu dapur lainnya, berupa serai, asam cekala, tomat, cabai, daun seledri, bawang merah dan lain sebagainya.

Supaya pedasnya lebih menggigit dan mencuatkan karakter yang berbeda, ada juga yang menambahkan tuba (andaliman, Shanghai peppercorn) sebagai bumbu. Selain ayam, juga dicampurkan jamur merang (atau jamur kuping dan jenis jamur lainnya) ke dalam kuah. Ayamnya dimasak hingga sangat lunak dan menyerap bumbu.

Keberadaan cipera sendiri banyak dihidangkan pada perayaan pesta adat Karo. Selain itu cipera juga dapat ditemukan dengan mudah diberbagai rumah makan yang ada di Kabanjahe, Berastagi, dan juga di Medan.

Ombus-ombus

Kue Ombusombus adalah makanan atau jajanan khas Batak yang berasal dari Siborongborong, Tapanuli Utara. Siborongborong adalah salah satu daerah mayoritas suku Batak di Provinsi Sumatera Utara. Nah, dari kota tersebutlah asal muasal kue ombus-ombus. Makanan khas ombus-ombus ini berasal dari bahasa Batak yang mempunyai arti ditiup-tiup. Makanan ini disebut dengan ombus-ombus karena makanan ini biasanya dimakan ataupun disajikan dalam keadaan yang masih panas dan itu berarti untuk menikmati ombus-ombus ini perlu ditiup-tiup terlebih dahulu. Biasanya makanan ini akan lebih enak bila disajikan bersama dengan teh manis ataupun kopi panas.



Tak jelas sejak kapan penganan ini mulai “membudaya”. Namun pada acara seremonial adat Batak tertentu, biasanya ombus-ombus tetap menjadi hidangan penutup dalam acara tersebut. Ombus-ombus dibuat dari bahan tepung beras pilihan, yang dicampur dengan gula putih serta diaduk dengan kelapa parut dan sebagian lagi menggunakan gula merah kemudian dibungkus dengan daun pisang lantas dikukus layaknya seperti membuat penganan dari tepung beras lainnya.

Adapun tepung beras yang digunakan adalah tepung pilihan dan tidak bisa sembarang. Sedangkan kelapa harus diparut dengan tangan (manual) karena jika menggunakan parutan mesin, patinya akan hilang, serta daun pisang pembungkus yang digunakan juga tidak sembarangan yaitu jenis “ucim” (pucuk teratas daun) karena sangat berpengaruh terhadap rasa ombus-ombus.