# Kumpulan Tulisan

# Himas Puspito Putra

# 1. Press Release

# RYAN GOZALI PEMASAR TERBAIK DI YOUTH WOMEN NETIZEN MARKETEERS AWARD 2014

Jakarta – Chief Executive Officer (CEO)LigaMahasiswa (LIMA), Ryan Gozali berhasil menyabet gelarThe Best Outstanding Achievement dalam ajang bergengsi bagi para marketer muda **Youth Women Netizen Marketeers Award 2014** pada Minggu, 11/05. Ajang yang digelar oleh media fleet MarkPlus Inc, majalah Marketeers bersama dengan Indonesia Marketing Association (IMA) ini merupakan ajang penghargaan bagi para pemasar muda di bawah usia 35tahun yang berhasil menerapkan breakthrough strategy selama kurun waktu 2013 – 2014.

 Ryan Gozali menyatakan keterkejutannya saat menerima penghargaan ini, walau begitu ia bersyukur karena menurutnya ajang ini sangat baik dalam memberikan motivasi bagi generasi muda yang ingin berkreasi. “Jujur saja saya tidak menyangka bisa mendapatkan predikat terbaik karena LIMA sendiri masih berumur dua tahun. Namun, dengan penghargaan ini saya merasa apa yang kami lakukan cukup efektif dan menuju ke arah yang seharusnya,” ujarnya.

 Selebihnya Ryan juga berkomentar soal strategi marketing yang digunakan, “Industri olahraga di Indonesia masihlah sangat baru dan kecil. Jadi terkadang tidak ada ilmu yang bisa langsung dipelajari dan diaplikasikan. Dibutuhkan banyak kreatifitas, first hand informations, trend analysis, dan strategi ‘jemput bola’ untuk melakukan customer conversion,” paparnya.

 Dalam ajang ini, Ryan bersaing dengan 9 finalis lainnya yaitu Michelle Surjaputra (CEO PT Michellindo Food International (BonChon)), Yansen Kamto (CEO Kibar), Achmad Alkatiri  (Community Manager Wego.com), Astrid Ramli (Consumer Marketing Manager Philips Lighting Commercial), Dicky Sukmana (Founder Invictus dan Co-founder Ipaymu, Panenmaya, Infobandung, Cakrawala Media), Endi Febrina Herlambang (Country Communications Manager PT. Procter & Gamble Indonesia (P&G)), Nina Agustriana (Head of Customer Development Division PT Nutrifood Indonesia), Anggita Vela Lydia (Business Development & PR Manager [www.Zalora.co.id](http://www.zalora.co.id/)) dan Erika Amalia (CEO & Business Director Aptawita Media Group).

**Sumber :** [**http://www.ligamahasiswa.co.id/ryan-gozali-pemasar-terbaik-di-youth-women-netizen-marketeers-award-2014-2/**](http://www.ligamahasiswa.co.id/ryan-gozali-pemasar-terbaik-di-youth-women-netizen-marketeers-award-2014-2/)

**16 AFD Dukung LIMA Futsal Ke Daerah**

Adalah kebanggaan tersendiri bagi Liga Mahasiswa (LIMA), sejumlah ketua Asosiasi Futsal Daerah (AFD) dapat hadir dan ikut menyaksikan sendiri jalannya perhelatan Grand Final LIMA Futsal 2014. Kurang lebih ada 16 orang ketua AFD dari berbagai daerah di Indonesia yang datang ke Hall Basket Senayan, Sabtu (21/6) lalu. Diantaranya, Bengkulu, Gorontalo, Sulawesi Utara, Maluku Utara, Maluku, DKi Jakarta, Riau, Kepulauan Riau, Lampung, Jawa barat, Sumatera Barat, Bangka Belitung, Sumatera Utara, dan Nusa Tenggara Barat.

Beragam kesan dan tanggapan positif disampaikan para ketua-ketua AFD tersebut berkaitan dengan penyelenggaraan LIMA Futsal 2014. Salah satunya dari ketua AFD Sumatera Barat, H. Yasman Yanusar yang melihat LIMA sebagai event organizer multi cabang telah sukses menjadikan cabang olahraga futsal sebagai jualan dan mampu menyedot perhatian banyak khalayak. “Ini yang harus kita apresiasi dan dukung penuh, agar even-even seperti ini bisa terus dilaksanakan sebagai wadah pengembangan olahraga futsal di Indonesia,” ujarnya.

Hal senada juga disampaikan oleh Koordinator ketua-ketua AFD, Hery Inyo Rumondo. Ia melihat penyelenggaraaan LIMA Futsal 2014 sebagai sesuatu yang layak dicontoh. “ LIMA Futsal ini harusnya jadi referensi penyelenggaraan kejuaraan futsal di berbagai daerah di Indonesia,” ungkapnya. Ke-16 perwakilan daerah tersebut hadir di Jakarta dalam rangka kongres Asosiasi Futsal Indonesia. “Di kongres nanti salah satu poin yang akan kami usung adalah agar LIMA Futsal ini juga dilirik oleh PSSI sebagai kompetisi professional pertama tingkat mahasiswa,” imbuh Hery.

Hery melihat ada beberapa poin yang jadi kelebihan dari penyelenggaraan LIMA Futsal ini. Diantaranya manajemen penyelenggaraan yang dinilainya sangat profesional, pengemasan dan promosi even yang luar biasa sehingga mampu menarik anemo khalayak yang sangat besar, serta model pendanaan yang mandiri dan otonom. Ia juga mengkritik sejumlah even kejuaraan futsal lain yang dinilai tidak maksimal penyelenggaraannya sehingga harus mandek ditengah jalan.

Selain itu, sejumlah ketua-ketua AFD yang hadir juga memberikan dukungan penuh terhadap penyelenggaraan LIMA Futsal ini. Diantaranya dari AFD Riau yang berjanji akan mendukung penuh jika LIMA Futsal akan diselenggarakan di daerah. Ada juga dari AFD Maluku Utara, Aldhy Aly yang menghendaki LIMA Futsal kedepannya berkenan melakukan invasi ke daerah Indonesia bagian timur. “Kami di timur itu banyak potensi pemain yang bisa dikembangkan, namun sangat minim sarana dan kejuaraan professional yang seperti ini,” ungkap Aldhy.

Dukungan dari sejumlah ketua AFD tersebut tentunya menjadi motivasi sekaligus tantangan tersendiri bagi Liga Mahasiswa. Kedepannya LIMA diharapkan akan terus berbenah dan bisa menjadi wadah pengembangan olahraga futsal yang punya kontinuitas. Tentunya dengan tetap mengusung tiga pilar utama yang menjadi nilai-nilai dasar Liga Mahasiswa, Athleticism, Academic, and Social Responsibility

**Sumber :** [**http://www.ligamahasiswa.co.id/16-afd-dukung-lima-futsal-ke-daerah/**](http://www.ligamahasiswa.co.id/16-afd-dukung-lima-futsal-ke-daerah/)

# 2. Berita

# Wajah-wajah yang Bercerita

[TEMPO.CO](http://tempo.co/)*TEMPO.CO* – Kam, 11 Apr 201

TEMPO.CO, Makassar-Sudah tiga tahun ini Suriadi Mappangara, 56 tahun, merekonstruksi wajah raja-raja dan bangsawan Bugis-Makassar. Puluhan sketsa wajah hasil karyanya ditempatkan di ruangan sempit berukuran 2 x 5 meter. Ada yang dibingkai lalu digantung, ada juga yang masih dalam buku gambar.

Sebenarnya, ada 100-an wajah yang sudah direkonstruksi ulang oleh dosen jurusan ilmu sejarah Fakultas Ilmu Budaya Universitas Hasanuddin ini, dari wajah raja-raja Kerajaan Gowa-Tallo, Bone, Soppeng, hingga Luwu, termasuk tokoh bangsawan Bugis-Makassar. Sebut saja Sawerigading, raja pertama Kerajaan Luwu; Tumanurung, Raja Bone 1330-1370; Karaeng Patingalloang; dan Colli’ Pujie.

Impian Suriadi sebenarnya sangat sederhana. Ia merekonstruksi wajah para pembesar dari tanah Sulawesi ini agar pelajaran mengenai masa lalu tidak hanya disajikan dalam bentuk tulisan, tapi juga dalam bentuk grafis. »Adanya bantuan grafis akan lebih memudahkan orang untuk belajar sejarah karena selama ini banyak yang mengeluhkan tidak enak belajar sejarah tanpa gambar,” katanya saat ditemui di kampus Unhas Tamalanrea, Kamis lalu.

Ya, Suriadi ingin mengenalkan sejarah masa lalu melalui sketsa wajah-wajah ini. Metode sketsa rekonstruksi wajah biasa digunakan oleh kepolisian untuk mengenali wajah pelaku kejahatan. Polisi menggunakan sumber yang melihat secara langsung wajah orang yang dimaksud.

Namun sketsa yang dibuat oleh Suriadi tidak sesederhana itu. Inspirasinya bukan dari kesaksian orang yang melihat atau mengenal, melainkan dari teks-teks masa lampau yang dipelajari selama bertahun-tahun, dari kitab lontara hingga teks-teks lain yang menceritakan karakter yang akan dibuat.

Dalam merekonstruksi wajah, menurut Suriadi, harus ada ciri kuat dari setiap karakter yang hendak digambar. Meski tidak bisa menjamin tidak adanya bias dalam hasil karyanya, Suriadi menjamin bias tersebut bisa diminimalisasi karena dikerjakan oleh sejarawan yang memiliki dasar kuat melalui penelitian yang mendalam.

Meski telah melakukan penelitian secara mendalam, Suriadi kerap dicibir. Banyak pihak yang mengatakan gambar yang dibuat Suriadi tidak bisa dipertanggungjawabkan karena tidak ilmiah. »Bisa saja teks-teks yang saya gunakan itu bohong, kata mereka,” ucapnya.

Selain gambar wajah, Suriadi merekam kejadian-kejadian penting dalam bentuk sketsa, di antaranya gambar Tunipalangga (Raja Gowa II) sedang jatuh sakit saat berperang di Bone sehingga diangkut pulang. Ada pula gambar 10 ribu warga Bone yang dipesan oleh Karaeng Karunrung untuk membangun parit di Gowa.

Dalam mengerjakan sketsa wajah tersebut, Suriadi tidak bekerja sendiri. Sang istri, Nahdiyah, dan seorang lainnya ikut dalam pengerjaan sketsa wajah tersebut. Orang itulah yang bertugas menggambar, sedangkan Suriadi beserta istrinya bertugas mempersiapkan riset dan data sebagai bahan acuan untuk menggambar sketsa wajah yang hendak digambar.

Pengerjaan sebuah sketsa wajah tak terlalu lama. Suriadi hanya membutuhkan waktu dua hari untuk mencari dan mengumpulkan bahannya. Lalu, untuk menggambarnya, hanya dibutuhkan waktu sekitar 10 menit. Menurut Suriadi, yang memberatkan hanya biaya yang harus dikeluarkan, yakni sekitar Rp 500 ribu per gambar. Semua biaya tersebut ditanggulangi Suriadi sendiri, tanpa bantuan pihak lain.

Usaha Suriadi dalam membuat sketsa yang bercerita tentang sejarah ini tak sia-sia. Dosen ilmu sejarah dari Universitas Kebangsaan Malaysia, Noordin Husain, datang langsung ke Makassar untuk melakukan studi banding dan melihat langsung apa yang dikerjakan Suriadi. Menurut dia, hal tersebut merupakan sesuatu yang baru dalam mempelajari sejarah.

Untuk melihat langsung karya-karya sketsa wajah para pelaku masa lalu, Anda bisa mengunjungi langsung laboratorium Ilmu Sejarah Universitas Hasanuddin atau bisa juga mengunjungi situsnya di <http://www.laboratoriumsejarah.com/>.

HIMAS PUSPITO PUTRA

Sumber : <http://www.tempo.co/read/news/2013/04/11/114472608/Wajah-wajah-yang-Bercerita>

# Bebek Panggang Saus Terong Belanda ala Makassar

Senin, 11 Maret 2013 | 03:55 WIB

[Besar](http://www.tempo.co/read/news/2013/03/11/201466256/Bebek-Panggang-Saus-Terong-Belanda-ala-Makassar) [Kecil](http://www.tempo.co/read/news/2013/03/11/201466256/Bebek-Panggang-Saus-Terong-Belanda-ala-Makassar) [Normal](http://www.tempo.co/read/news/2013/03/11/201466256/Bebek-Panggang-Saus-Terong-Belanda-ala-Makassar)

**TEMPO.CO** , **Makassar**:Tamarillo atau lebih dikenal dengan sebutan terung belanda, mungkin sudah tidak asing lagi di telinga kita. Terung belanda yang sudah matang populer disajikan dalam bentuk olahan minuman, baik itu sirup, maupun dibuat jus. Ada juga yang mengolahnya menjadi selai, campuran es krim mau pun salad. Namun bagaimana jadinya jika terong belanda disajikan dengan bebek panggang ala Eropa.

Le Portofino, Bistro And Fine Dining, restoran baru yang bertempat di Sparkling Taste, Citraland Celebes di Jalan Tun Abdul Razak, Makassar, menghadirkan roasted duck with tamarillo sauce sebagai salah satu menu andalannya. Bebek panggang yang disajikan dengan saus terong belanda ini bisa dibilang baru . Chef Muchlis, 42 tahun, mengatakan menu tersebut diolah khusus untuk menghadirkan rasa yang bisa diterima baik oleh pengunjung lokal mau pun mancanegara.  
  
Mula-mula daging bebek dipanggang bersama sayuran seperti wortel dan daun bawang. Tujuannya untuk mendapatkan warna yang menarik. “Tidak perlu terlalu lama, cukup 10 menit saja hingga berwarna hijau kecoklat-coklatan,” kata Muchlis. Setelah itu, daging bebek dimasukkan ke dalam oven dan dipanggang kembali selama kurang lebih 5 menit.  
  
Daging bebek memiliki keunikan tersendiri dibandingkan daging unggas lain. Dagingnya lebih liat dan basah, tetapi rasanya gurih. Daging bebek panggang yang gurih serta teksturnya yang agak alot itu dibalur dengan saus terong belanda asam manis.

Untuk membuat saus asam manis ini tidak terlalu sulit. Bahan utama terong belanda yang sudah matang dipisahkan dari kulitnya lalu diblender sampai halus. Gula pasir dilelehkan, setelahnya masukkan madu, kaldu bebek dan terong belanda yang telah dihaluskan.  
  
Menurut Chef Muchlis, menu ini mendapatkan sambutan yang baik dari penikmat kuliner asal Eropa. Menu ini memberikan rasa yang berbeda dan tak kalah menariknya jika dibandingkan dengan bebek panggang saus jeruk. Selain rasanya yang khas, warnanya juga terlihat lebih menarik dengan dominasi warna ungu dari terong belandanya.  
  
Resep bebek panggangnya sendiri asli dari Jerman, yang biasanya disajikan pada acara gala dinner di Eropa. Daging yang digunakan untuk membuat menu tersebut adalah bebek peking. Alasannya, daging bebek peking jauh lebih mudah diolah. “Kalau mau menggunakan bebek lain juga bisa namun harus diungkep dulu untuk menghilangkan rasa amisnya,” kata Muchlis.  
  
Pemilik Le Portofino, Bistro and Fine Dining Ahmad Gazali Hidayat, 36 tahun, mengatakan selain Bebek Panggang Saus terong Belanda, restorannya menyediakan pilihan menu yang beragam di antaranya spageti fruta di mare yang merupakan resep asli dari Italia dan pizza yang dibuat dengan resep rumahan ala Italia. Tak ketinggalan [masakan khas Sulawesi Selatan](http://www.tempo.co/read/news/2012/02/07/201382337/Empat-Berkuah-dari-Makassar) yakni parede atau yang juga dikenal dengan nama pallumara alias ikan masak dengan kuah kuning.  
  
Le Portofino, Bistro and Fine Dining hadir menawarkan konsep baru dalam dunia kuliner Makassar. Restoran ini tampil dengan model bistro yang sudah sangat popular di Eropa yang memungkinkan pengunjung menikmati makanan di ruang terbuka.  
  
Usai makan, Anda masih bisa melanjutkan obrolan sambil menyeruput kopi arabika lokal asal Toraja yakni Kopi Balusu. Kelebihan kopi ini karena memiliki banyak foam atau busa sehingga cocok untuk campuran capucino dan racikan kopi lainnya.  
  
Restoran ini juga menyediakan private and fine dining, tempat yang disediakan khusus untuk mereka yang ingin belajar bagaimana makan dalam perjamuan-perjamuan istimewa.

**HIMAS PUSPITO PUTRA**

# **Sumber :** <http://www.tempo.co/read/news/2013/03/11/201466256/Bebek-Panggang-Saus-Terong-Belanda-ala-Makassar>

# Takabonerate Island Expedition 2012 Dimulai

Rabu, 14 November 2012 | 04:01 WIB

[Besar](http://www.tempo.co/read/news/2012/11/14/203441649/Takabonerate-Island-Expedition-2012-Dimulai) [Kecil](http://www.tempo.co/read/news/2012/11/14/203441649/Takabonerate-Island-Expedition-2012-Dimulai) [Normal](http://www.tempo.co/read/news/2012/11/14/203441649/Takabonerate-Island-Expedition-2012-Dimulai)

**TEMPO.CO** , **Makassar**: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sulawesi Selatan kembali akan menggelar kegiatan Takabonerate Island Expedition di Pulau Takabonerate. Kegiatan ini adalah yang keempat kalinya dilaksanakan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata.   
  
Menurut Kepala Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sulawesi Selatan, Jufri Rahman, tahun ini, kegiatan ini akan lebih banyak melibatkan masyarakat di dalamnya.   
  
"Kegiatan akan kami pusatkan di Pantai Marina, Benteng Selayar," ujar Jufri saat jumpa pers di Gedung Mulo, Selasa, 13 November 2012. Puncak acara akan dilaksanakan pada 21 November 2012.  
  
Dia menambahkan, yang ingin disasar sebenarnya adalah memanggil pulang orang-orang Selayar yang sedang dalam perantauan untuk kembali ke Selayar untuk berinvestasi, salah satu jalannya adalah melalui Takabonerate Island Expedition ini. Kegiatan ini memang lebih membidik wisatawan lokal dibandingkan dengan wisatawan mancanegara.   
  
"Kesalahan kami sebenarnya, kegiatan wisata yang dikatakan berhasil jika diikuti oleh wisatawan mancanegara. Padahal, potensi dari wisatawan domestik sebenarnya lebih besar," ujar Jufri.   
  
Seperti tahun-tahun sebelumnya, kegiatan ini juga akan dilengkapi dengan kegiatan Fun Diving atau Selam Gembira. Namun, kali ini untuk kegiatan wisata Fun Diving atau Selam Gembira akan ditempatkan di pantai timur Pulau Selayar. "Karakteristik dan pemandangan bawah lautnya hampir sama dengan yang ada di Takabonerate. Ditambah lagi tempat itu akan lebih mudah diakses dibandingkan dengan yang ada di Takabonerate," ujar Jufri.  
  
Dia menambahkan, salah satu tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menjadikan Selayar sebagai front office dari Takabonerate. Beberapa item acara yang akan dilaksanakan dalam kegiatan ini di antaranya aksi bersih pantai, pelepasan tukik penyu, lomba permainan rakyat, dan lomba lari malam.

Ketua Asosiasi Kongres dan Konvensi Indonesia, Nico B. Pasaka, berharap kegiatan Takabonerate Island Expedition tahun ini akan bisa menjadi batu loncatan untuk menggiatkan Sail Takabonerate 2014. "Kami harap Takabonerate juga bisa jadi tujuan wisata nasional, seperti Sail Morotai maupun Raja Ampat, Papua" ujarnya.

**HIMAS PUSPITO PUTRA**

Sumber : [**http://www.tempo.co/read/news/2012/11/14/203441649/Takabonerate-Island-Expedition-2012-Dimulai**](http://www.tempo.co/read/news/2012/11/14/203441649/Takabonerate-Island-Expedition-2012-Dimulai)

**Beberapa contoh tulisan lain :**

[**http://www.tempo.co/read/news/2012/11/16/090442078/Harga-Kopi-Toraja-Masih-Tetap-Menjanjikan**](http://www.tempo.co/read/news/2012/11/16/090442078/Harga-Kopi-Toraja-Masih-Tetap-Menjanjikan)

[**http://www.tempo.co/read/news/2013/04/08/198471839/Sutra-Sengkang-Bikin-Sepatu-Kasual-Jadi-Mewah**](http://www.tempo.co/read/news/2013/04/08/198471839/Sutra-Sengkang-Bikin-Sepatu-Kasual-Jadi-Mewah)