



Tira Satria Niaga
"Family First"

SF Bulletin

Smart Family Catalog & Promo

SMART FAMILY DIVISION | JULI 2022


DOWNLOAD NOW


My Creative Books



Table of Contents

PASTIKAN SMARTPHONE KAMU SUDAH DOWNLOAD **ADOBE READER** DI PLAY STORE/APP STORE UNTUK PENGALAMAN INTERAKTIF.

Klik  pada nomor halaman untuk membaca isinya

Klik icon  di pojok kiri bawah untuk kembali ke halaman Daftar Isi



EDUCATIONAL PRODUCT

-  **Hafiz Smart Card**
Tips mengingatkan kosakata pada anak, bagaimana sih?
-  **WWP**
Cara-cara menyenangkan agar anak gemar membaca buku
-  **Little Abid**
Waspadalah Speech Delay, ini dia tips yang bisa bunda lakukan untuk buah hati
-  **My Creative Books**
Sensory play, aktivitas untuk anak botas yang menyenangkan. Apa saja sih manifestasinya?



HOME LIVING & PERSONAL CARE

-  **Essential Oil**
Berbagai jenis essential oil yang bagus untuk rambut. Yuk coba di rumah!
-  **Oilum**
Perbedaan Body Butter dan Body Lotion, mana yang lebih baik?
-  **Face & Glow Pallette**
Eyeshadow ada berbagai jenis macamnya lho. Kamu tahu yang mana saja?
-  **Hijab Voal Bambu**
Bahan-bahan hijab yang nyaman dan anti gerah. Jangan coba pilih ya!
-  **Cordless Iron**
5 Perbedaan Setrika Kering dan Setrika Uap yang Harus Kamu Tahu
-  **Yellow Pumpkin**
Siapa ada daging Qurban di rumah? Yuk, buat menu masakan ini untuk keluarga
-  **Smart Oven**
Resep kue coklat yang bisa dibuat bersama anak. Yuk, coba di rumah!
-  **Food Storage**
Anti tawar ini dia tips menyimpan daging Qurban di kulkas
-  **Neozon**
Minyak zedang mahal, lalu digunakan berkalau-kali. Hati-hati, bocor-hayat!

Tips meningkatkan kosakata pada anak, bagaimana sih?

Bunda tahu gak sih? Dasar kosakata yang kuat membantu anak mengembangkan keterampilan pemahaman, komunikasi, dan membaca. Saat mereka memiliki banyak kosakata, tentu saja mereka bisa dengan mudah mengetahui apa yang mereka rasakan. Bunda adalah guru pertama bagi anak dan rumah adalah sekolah pertamanya. Ada beberapa cara yang dapat dilakukan oleh Bunda untuk meningkatkan kosakata anak. Berikut anak untuk memahami kata-kata sederhana, kemudian gunakan kata baru tersebut dalam kalimat.

1. Gunakan kata-kata sehari-hari dalam percakapan

Kata-kata yang didengar anak di rumah akan berdampak langsung pada kosakatanya. Melalui percakapan dan interaksi sehari-hari, kembangkan kosakata anak. Dengan ini anak dapat mengembangkan keterampilan bahasa dan literasi yang diperlukan di sekolah. Dorong anak untuk meminta penjelasan mengenai kosakata baru ketika dia tidak mengerti kata-kata. Luangkan waktu untuk membuat anak belajar dan mengerti tentang kosakata baru. Sebuah penelitian mengungkapkan bahwa kosakata anak dipengaruhi oleh orangtua yang menggunakan kata-kata yang baru dalam percakapan sehari-hari di rumah. Yuk, ajak anak mengobrol tentang apa saja di rumah!



2. Dorong anak untuk bercerita dan membaca

Salah satu cara terbaik untuk mengembangkan keterampilan membaca dan kosakata adalah membaca untuk anak sejak usia dini. Bunda dapat mulai memberikan kata-kata dan membuat permainan peran bersama anak. Di sini anak akan menciptakan ceritanya sendiri. Bunda dapat mendorongnya dengan mengajukan pertanyaan selama cerita untuk memperkenalkan kata-kata dan konsep baru. Ini akan merangsang anak untuk mengartikulasikan idenya, mencari kata-kata



3. Rajin mengobrol dengan buah hati

Cara lain untuk meningkatkan kosakata si kecil adalah rajin mengobrol dengan anak. Sobah penelitian telah membuktikan bahwa anak secara konstan menyerap semua yang mereka dengar. Semakin banyak anak mendengar Bunda berbicara, makin banyak kosakata yang diterapinya. Bahkan Bunda dapat memulai percakapan dengan bayi saat 18 minggu kehamilan ketika bayi mulai mendengar suara pertamanya.



4. Bermain dengan kosakata

Bunda bisa bersenang-senang saat mengajarkan kosakata kepada mereka. Bunda bisa memberikan flash card atau mainan edukasi yang menyenangkan. Jadi anak tidak hanya bermain gadget saja tetapi juga menambah kosakata barunya.

5. Perhatikan lingkungan sekitar

Saat keluar rumah, Bunda bisa menjelaskan ke anak apa yang ada di jalan. Misalnya jika ada ATM, jelaskan kepadanya apa itu ATM dan fungsinya. Selain menambah wawasan anak mengenai lingkungan di sekitarnya, kosakata anak juga ikut bertambah. Bunda Bunda tidak perlu mengajak anak pergi jauh-jauh, banyak hal yang bisa dipelajari di sekitar rumah.



6. Tangani dengan sabar

Paparan buku, bahasa, penjelasan tentang berbagai hal memberi peluang bagi anak untuk meningkatkan kemampuan berbahasa dan membaca. Bunda harus sabar untuk mengulangi kata-kata dan menjelaskan maknanya beberapa kali sebelum anak memahami konsep tersebut. Berikan kesempatan kepada anak untuk belajar dengan kecepatannya sendiri. Luangkan waktu dan energi yang diperlukan untuk mengajarkan anak.



Hafiz Smart Card

mainan Edukasi yang cocok
untuk menambah Kosakata buah hati,
dengan cara yang menyenangkan.



Kosakata merupakan hal yang penting untuk buah hati, terlebih di masa-masa Golden Age mereka. Saat mereka memiliki banyak kosakata, tentu saja membuat mereka dengan mudah bertanya, mengekspresikan perasaan atau bercerita apapun. Saat mereka sudah memiliki banyak kosakata pun, mereka akan menjadi lebih percaya diri. Bunda pasti akan merasa senang dan bangga ketika anak mulai terlihat berhasil meningkatkan keterampilan berbahasanya. Perkembangan anak tidak lepas dari bantuan Bunda. Bunda tidak perlu bingung, kini sudah banyak mainan edukasi yang bisa mengajarkan kosakata untuk k buah hati. Salah satunya adalah Hafiz Smart Card. Produk satu ini, bukan hanya Flash Card biasa lho, si kecil bisa dijelaskan berbagai macam jenis kosakata dengan bahasa yang mudah dipahami. Nah, apa saja kelebihan produk yang satu ini? Yuk, ke slide selanjutnya.





**Smart Card +
Smart Book**

~~Rp 805.000~~

Rp 700.000

Kuota Apps 300, Tokped 350,
Bibli 350

**Smart Card +
Smart Pen**

~~Rp 1.918.000~~

Rp 1.255.000

Kuota Apps 100, Tokped 100,
Bibli 100



**Smart Book +
LCD Drawing**

~~Rp 532.000~~

Rp 505.000

Kuota Apps 300, Tokped 350,
Bibli 350



Cara-cara menyenangkan agar Anak Gemar Membaca Buku

Siap yang sering kewalahan menghadapi anak yang hanya mau bermain Gadget dan tidak mau membaca buku? Mungkin bagi sebagian anak, membaca buku adalah kegiatan yang membosankan dan monoton. Akibat anak justru kurang suka aktivitas baca buku. Tidak perlu memaksa, ayah dan Bunda bisa menggunakan cara ini agar anak gemar baca buku.



Cara agar anak gemar membaca buku

Ada beragam manfaat bila anak terbiasa membaca buku, seperti berempati dengan sesama, sempel bisa hidup lebih bahagia. Membaca juga meningkatkan fungsi kognitif otak untuk berpikir, memahami konteks, dan menajamkan kemampuan mengingat.

Oleh karena itu, rajin membaca dapat menurunkan risiko mengalami berbagai macam penyakit otak yang terkait usia, seperti demensia dan Alzheimer. Lantas, bagaimana cara membiasakan anak agar suka membaca buku? Sebenarnya, anak cenderung memiliki perilaku congklus, termasuk membaca buku.

Berikut beberapa cara yang dapat orangtua agar anak gemar membaca buku.

1. Kenalkan buku sedini mungkin

Menutip dari UNICEF, mengenalkan buku sejak anak masih bayi sangat membantu untuk membuatnya menyukai buku. Saat melihat buku, perkembangan bahasa bayi mulai terlatih, ia mendengar setiap kata dan kalimat yang ayah dan Bunda ucapkan.

Bayi juga belajar mengenal bentuk, jenis hewan, atau warna dan gambar yang ada di dalam buku. UNICEF menyebutkan bahwa anak-anak menyukai buku jauh sebelum ia bisa membaca. Jadi, tidak ada salahnya bila orangtua mengenalkan buku sejak anak masih kecil.

2. Beri contoh pada anak

Anak cenderung akan meniru apa yang orangtuanya lakukan. Atas dasar itulah, orangtua bisa memberi contoh kalau sudah terbiasa membaca agar anak suka baca buku juga. Tidak perlu buku yang "berat", ajak anak membaca buku bergambar bersama-sama atau bacakan dongeng untuknya. Biasakan untuk membuat sesi membaca setidaknya satu jam dalam satu hari. Lewat cara ini, anak akan menganggap membaca adalah kegiatan yang penting. Selanjutnya, ia akan terbiasa dan akhirnya membaca sendiri tanpa harus orangtua menyuruh.

3. Kenalkan berbagai buku untuk anak

Setelah anak terbiasa dengan buku bergambar lucu dan warna-warni, mulailah mengenalkan lebih banyak jenis buku dan bacaan lain.

Ayah dan Bunda bisa mengajak anak jalan-jalan ke perpustakaan atau toko buku. Kenalkan berbagai buku bacaan untuk anak sehingga mereka bisa memilih buku yang mereka sukai. Tidak apa-apa kalau anak lebih suka membaca komik asalkan topiknya masih ramah anak.

4. Membaca buku secara bergantian

Saat anak sudah tumbuh semakin besar, ayah atau Bunda bisa membaca buku secara bergantian dengan si kecil.

Ambil contoh, orangtua sudah membacakan satu bagian cerita, kemudian minta anak menceritakan bagian berikutnya. Tidak perlu benar-benar membaca, anak bisa membuat cerita sendiri berdasarkan gambar. Setelah beranjak besar dan anak sudah mengenal huruf serta kata, ajak ia membaca kalimat secara bergantian. Ajukan pertanyaan sederhana untuk mengulang cerita, misalnya "Tadi kalimatnya tadi kancing karena apa, ya?"

3. Kenalkan berbagai buku untuk anak

Setelah anak terbiasa dengan buku bergambar lucu dan warna-warni, mulailah mengenalkan lebih banyak jenis buku dan bacaan lain.

Ayah dan Bunda bisa mengajak anak jalan-jalan ke perpustakaan atau toko buku. Kenalkan berbagai buku bacaan untuk anak sehingga mereka bisa memilih buku yang mereka sukai. Tidak apa-apa kalau anak lebih suka membaca komik asalkan topiknya masih ramah anak.

4. Membaca buku secara bergantian

Saat anak sudah tumbuh semakin besar, ayah atau Bunda bisa membaca buku secara bergantian dengan si kecil.

Ambil contoh, orangtua sudah membacakan satu bagian cerita, kemudian minta anak menceritakan bagian berikutnya. Tidak perlu benar-benar membaca, anak bisa membuat cerita sendiri berdasarkan gambar. Setelah beranjak besar dan anak sudah mengenal huruf serta kata, ajak ia membaca kalimat secara bergantian. Ajukan pertanyaan sederhana untuk mengulang cerita, misalnya "Tadi kalimatnya tadi kancing karena apa, ya?"

4. Biarkan anak memilih buku

Mengajarkan anak untuk senang dan menikmati aktivitas membaca, tidak hanya memberikan buku untuk mereka baca. Biarkan anak memilih buku atau materi bacaan agar ia lebih semangat untuk melakukannya sendiri. Selain itu, ayah dan Bunda perlu membantu anak dalam memilih buku yang sesuai usi. Tidak hanya usia, topik dan jenis cerita juga perlu disesuaikan dengan minat untuk memiku hasrat membaca.



6. Mendengarkan setiap anak bicara

Sering bertamahnya usia, anak mulai memiliki minat dan kesukaan sendiri. Ada anak yang menyukai topik tentang dinosaurus, bunga, robot, atau bahkan tata surya. Saat anak memilih buku bacaan yang dia sukai, orangtua perlu menyimak setiap ceritanya. Tidak apa-apa kalau anak membaca komik yang penting masih masuk ke dalam topik pembicaraan. Saat anak melihat orangtuanya menyimak setiap cerita, ia akan lebih semangat untuk membaca.

7. Buat membaca sebagai kegiatan rutin

Untuk membuat anak gemar membaca buku, jadikan ini sebagai kegiatan rutin setiap hari, misalnya sebelum tidur atau saat ada di perjalanan. Saat sedang asyik membaca buku, jauhkan dari berbagai distraksi, seperti ponsel atau televisi. Kegiatan ini bisa menjadi quality time antara orangtua dan anak.

Widya Wiyata Pertama buku Edukasi pilihan terbaik untuk mengajarkan buah hati gemar membaca

Bunda, mengajak anak menjadi seorang yang gemar membaca buku memang membutuhkan waktu dan proses, tapi yang paling penting adalah bunda tidak boleh pernah menyerah! Bunda bisa coba ikuti tips-tips diatas agar mereka bisa mulai mencintai buku. Nah, selain tips-tips diatas, yang tidak kalah penting dalam mengajarkan anak mencintai dan gemar membaca buku adalah, pilih buku yang tepat! Jangan berikan buku yang membosankan agar mereka terus merasa penasaran. Buku Widya Wiyata Pertama, buku Ensiklopedia lengkap yang cocok sekali untuk mengajarkan anak mencintai buku. Dengan warna dan gambar yang colorfull, pasti sangat disukai buah hati. Ada berbagai macam judul menarik untuk dibaca setiap hari! Yuk, ke slide selanjutnya untuk tahu lebih lanjut.



**WWP Redesign Fullset
+ Nutribullet 500watt
(Silver)**

~~Rp 5.610.000~~

Rp 5.500.000

Kuota Apps 25, Tokped 15, JD.ID 10

PUBG



**Early Learning Program +
WWP Redesign Fullset**

~~Rp 11.000.000~~

Rp 6.000.000

Kuota Apps 5



**WWP Redesign Seri 3
+ WWP Redesign Seri 4
+ index**

~~Rp 2.400.000~~

Rp 1.850.000

Kuota Apps 10, Tokped 10,
Bibli 10, JD.ID 20





Waspada SPEECH DELAY, ini dia tips yang bisa Bunda lakukan untuk buah hati.

Melihat tumbuh kembang anak secara baik dan bertahap adalah keinginan banyak orangtua. Satu tahapan yang cukup penting pada tumbuh kembang anak adalah tahap berbicara atau mengucapkan kata-kata. Namun, anak bisa saja mengalami keterlambatan bicara atau speech delay.

Simulasi pada anak memang seharusnya dilakukan sejak dini agar anak terhindar dari masalah keterlambatan berbicara atau speech delay. Karena, saat mereka mengalami hal tersebut, kekhawatiran juga dirasakan oleh orang tua, tapi Bunda bisa lakukan ini sejak dini sebelum terlambat. Apa saja sih tips yang bisa Bunda lakukan untuk menghindari Speech Delay? Yuk! Slide ke samping.

"Rajin mengafok SF Kecil ngobrol menjadi salah satu cara yang cukup efektif untuk mengatasi keterlambatan bicara pada anak. Ajak anak berdiskusi mengenai hal-hal yang menarik bagi mereka, misalnya membahas tentang kartun kesukaan atau kegiatan yang dilalui selama satu hari. Selain itu, bercerita menggunakan buku-buku dongeng yang dilengkapi gambar-gambar menarik merupakan salah satu cara yang bisa dilakukan untuk mengatasi speech delay pada anak."

1. Lakukan Diskusi Sederhana dengan Si Kecil

Rejin mengajak Si Kecil ngobrol menjadi salah satu cara yang cukup efektif untuk mengatasi keterlambatan bicara pada anak. Ajak anak berdiskusi mengenai hal-hal yang menarik bagi mereka, misalnya membahas tentang kartun kesukaan atau kegiatan yang dilalui selama satu hari.

Tidak perlu kalimat yang panjang, gunakan kalimat-kalimat sederhana yang mudah dimengerti anak, sehingga anak tidak kesulitan untuk menjawab semua pertanyaan Bunda. Dengan begitu, Bunda menciptakan suasana diskusi yang menarik untuk anak. Ke depannya, anak juga akan tertarik jika Bunda kembali mengajak mereka berdiskusi.



2. Belajar Bernyanyi Bersama

Bernyanyi merupakan salah satu kegiatan menyenangkan untuk anak kecil. Ciptakan suasana bernyanyi seceria mungkin, berikan lagu anak-anak yang memiliki kata-kata sederhana dan nada sederhana. Lakukan nyanyian dengan membacakan sedikit pernak-nalihan agar anak merasa tertarik.

Selain melatih gerak, bernyanyi bersama akan membuat anak memiliki tambahan kosakata. Tidak perlu berganti lagu setiap hari, yang penting anak Bunda bisa bertambah kosakatanya setiap hari. Jika satu lagu sudah berhasil dinyanyikan dengan baik, boleh berganti lagu agar kosakata juga semakin bertambah.



3. Membacakan Buku Cerita atau Mendengarkan Anak

Selain bernyanyi, nyatanya bercerita dengan menggunakan buku-buku dongeng yang dilengkapi gambar-gambar menarik merupakan salah satu cara yang bisa dilakukan untuk mengatasi speech delay pada anak. Selain bisa meningkatkan daya imajinasi dan menambah kosakata pada anak, bercerita atau dongeng juga bisa menambah waktu berhadapan antara anak



Masih bingung mencari buku yang cocok untuk dibacakan kepada Buah hati? Little Abid dari Cordoba Kids bisa jadi pilihan Bunda!

Buku bergambar dengan cerita yang mudah dimengerti pastinya akan lebih mudah di sukai buah hati. Mereka akan tertarik dengan gambar-gambar yang berwarna. Oleh karena itu, buku bergambar memang bisa jadi salah satu solusi untuk Bunda yang ingin mencegah speech delay pada anak. Buku Little Abid, buku cerita yang menggambarkan cerita anak kecil bernama Abid ini bisa jadi pilihan Bunda. Cerita yang ringan, mengajarkan buah hati untuk bersikap baik kepada banyak orang. Jangan takut buku mudah robek, karena Little Abid menggunakan bahan yang tebal untuk setiap halamannya. Apa saja sih kelebihan lain dari produk satu ini? Yuk, kita sidi selanjutnya.





Little Abid + Paket Basic Skill

~~Rp 4.040.000~~

Rp 3.550.000

Kapasitas 100
Tutup 50
500 ml

PAPER



Sensory Play, aktivitas untuk anak batita yang menyenangkan! Apa saja sih manfaatnya?

Di jaman yang sudah semakin modern ini, bukan hanya teknologi saja yang berkembang, tapi banyak hal lain yang juga mengikuti jaman. Salah satunya adalah aktivitas bermain pada anak. Kalau jaman dahulu, mungkin masih jarang yang melakukan aktivitas ini, tapi makin ke sini, makin banyak orang tua yang juga mengikuti hal ini untuk anak-anak mereka.

Bunda tentu tahu bahwa aktivitas anak bermain bukan hanya untuk membuatnya gembira, tetapi juga merupakan bagian penting dalam proses tumbuh kembang anak. Salah satu jenis permainan yang memiliki banyak manfaat bagi Si Kecil adalah permainan sensori, atau sensory play.

Sejak lahir, secara alami Si Kecil akan mengeksplorasi dunia di sekitarnya dengan memanfaatkan sensor, atau inderanya. Karena itu pula Si Kecil senang menyentuh atau bahkan memasukkan benda ke dalam mulutnya. Eksplorasi melalui inderanya merupakan cara anak untuk mempelajari dan memahami dunia. Seperti namanya, sensory play adalah permainan yang dapat memberikan stimulasi pada semua indera anak. Bisa hanya satu indera saja, bisa juga lebih dari satu indera melalui sebuah sensory play.

Nah, untuk mengetahui apa saja manfaat mengajak anak bermain sensory play, simak penjelasan singkatnya di bawah ini ya, Bunda.

1. Membantu perkembangan kognitif anak

Jean Piaget, seorang ahli psikologi perkembangan anak, menyebutkan bahwa anak membutuhkan stimulasi dan pengamatan untuk mendukung perkembangan kognitifnya. Melalui sensory play, anak akan mendapat berbagai informasi baru yang kemudian akan ia simpan di dalam otaknya untuk dipakainya lagi di kemudian hari. Ketika anak bermain sensory play, stimulasi yang ia dapat akan membantu membentuk jaringan yang menghubungkan sel-sel otak anak sehingga salah satu fungsi sensory play adalah meningkatkan perkembangan kognitif anak.



2. Membantu anak belajar untuk fokus

Sensory play adalah permainan anak yang bermanfaat untuk otak anak membangun koneksi dari informasi sensorial yang didapat dan belajar memilih informasi mana yang berguna dan mana yang tidak. Sebagai contoh, melalui sensory play Si Kecil akan belajar memilah suara yang tidak penting dan tetap fokus dengan aktivitas bermain yang sedang ia lakukan.

3. Membantu perkembangan motorik halus dan motorik kasar

Sensory play seringkali melibatkan kemampuan koordinasi otot kecil, atau motorik halus anak. Misalnya aktivitas menyang, menjompat, meremas, dan lain sebagainya. Kemampuan motorik halus ini nantinya akan dibutuhkan anak untuk melakukan berbagai aktivitas, seperti menulis, mengunting, memasang kancing baju, memegang sendok dan garpu saat makan dan lain-lain. Saat bermain anak juga akan menggerakkan tubuhnya sehingga motorik kasarnya pun akan turut bekerja.

4. Aktivitas yang dapat membuat anak tenang

Fungsi sensory play adalah membantu Si Kecil menyalurkan rasa bosan atau marah dan membuatnya lebih tenang. Hal ini akan mengalihkan perhatian anak dari hal yang membuatnya kesal dan membantunya menjadi lebih tenang.

5. Mendorong kemampuan berpikir secara ilmiah dan memecahkan masalah

Melalui sensory play, anak akan mengeksplorasi dan bereksperimen secara sederhana sehingga saat anak bermain ia akan belajar berpikir secara ilmiah, melihat sebab akibat, dan memecahkan masalah. Misalnya, bagaimana supaya pasir yang ia cetak bisa tidak hancur saat dikeluarkan dari cetakan, bagaimana ia bisa memindahkan air dari satu tempat ke tempat lainnya, dan lain sebagainya.



Bermain sensory play melalui buku? Tentu saja bisa! Pakai My Creative Set dari Gulali Books saja

Bunda, bermain sensory play memang bisa dilakukan kapan saja dan dimana saja, oleh karena itu kitapun sebagai orang tua harus bisa kreatif dalam mencari tahu pembelajaran yang menyenangkan namun bermanfaat untuk anak.

Namun, kita juga harus tetap hati-hati, karena bermain sensory play kita juga harus mencari bahan-bahan yang aman untuk anak, karena kita tidak tahu apa yang akan terjadi nantinya, bisa jadi mereka memakan atau melukai mereka.

Jika bunda mencari permainan yang bisa juga menjadi aktivitas sensory play untuk buah hati, Bunda bisa gunakan produk terbaru dari Tite, yaitu My Creative Set dari Gulali Books. Di dalam set buku ini, anak-anak akan diberi tahu berbagai macam tekstur, suara dan bentuk-bentuk. Tentu saja aman untuk anak ya! gambar-gambar yang menarik, warna-warna yang beragam, pastinya akan membuat mereka tertarik. Apa saja kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, ke slide selanjutnya.





Berbagai macam jenis Essential Oil yang bagus untuk rambut. Yuk! Coba di rumah.

Semua orang pastinya tahu produk yang satu ini, bagaimana tidak? Essential Oil kini sedang menjadi favorit banyak kalangan, mulai dari ibu-ibu hingga anak muda. Karena, bukan hanya membuat uders menjadi segar, tapi juga memiliki begitu manfaat. Dari sekian banyak khasiatnya, manfaat minyak esensial untuk rambut dipercaya bisa membuat rambut lebih sehat dan lebat.

Apa saja jenis-jenis minyak esensial untuk rambut dan manfaatnya? Bagaimana cara menggunakannya dengan aman? Simak jawaban selengkapnya dalam artikel berikut ini.

1. Minyak lavender

Salah satu jenis minyak esensial untuk rambut yang umum digunakan, yakni minyak lavender.

Manfaat minyak lavender dapat mempercepat pertumbuhan rambut. Tak hanya itu, minyak lavender mengandung zat antimikroba dan antibakteri yang dapat menjaga kesehatan kulit kepala. Untuk hasil yang maksimal, coba lakukan langkah ini secara berulang dalam sepekan.

Takaran: 10ml Carrier Oil + 8-10 tetes Essential Oil Lavender
Oleskan dari akar hingga batang rambut dan pijet perlahan, diamkan 30 menit lalu cuci hingga bersih.





2. Minyak peppermint

Minyak peppermint juga dapat merangsang rambut tumbuh lebih lebat karena bisa anagen (pertumbuhan) dengan cara meningkatkan sirkulasi darah pada kulit kepala.

Pada hasil studi pada *Journal Toxicological Research* membuktikan bahwa minyak peppermint dapat meningkatkan jumlah dan kedalaman folikel rambut, serta menumbuhkan rambut. Clodian pada kulit kepala seraja menjatrya perahan. Diatkan selama 5 menit sebelum membersihkannya. Namun, menurut *National Association for Holistic Aromatherapy*, minyak peppermint tidak boleh digunakan saat hamil dan menyusui.

Takaran: 5-6 tetes Essential Oil Peppermint ke shampoo



3. Minyak rosemary

Apabila ingin membuat rambut tumbuh lebih lebat, manfaat minyak rosemary bisa Kamu coba. Minyak rosemary untuk rambut dapat merangsang rambut berkat kemampuannya dalam merenegerasi sel-sel kulit kepala.

Menurut sebuah studi yang dimuat dalam *National Library of Medicine*, manfaat minyak rosemary untuk rambut tersebut mirip dengan minoxidil yang umum ditemui dalam sejumlah produk penumbuh rambut. Namun, efek samping, seperti kulit kepala gatal, cenderung lebih rendah.

Takaran: 5-6 tetes Essential Oil Rosemary ke shampoo



4. Minyak lemongrass

Kondisi rambut yang sehat ditandai dengan tidak adanya masalah ketombe. Nah, sebuah studi yang dimuat dalam *Complementary Medicine Research* menyebutkan manfaat minyak lemongrass untuk rambut: dalam mengusir ketombe secara efektif setelah digunakan selama 7 hari. Untuk mengurangi ketombe dengan minyak lemongrass, cukup campurkan beberapa tetesnya dengan sampo atau kondisioner. Pijat-pijat kulit kepala Kamu. Kemudian, bilas rambut seperti biasa.

Takaran: 5-6 tetes Essential Oil Lemongrass ke shampoo



5. Tea tree oil

Tahukah Kamu jika tea tree oil bermanfaat untuk menumbuhkan rambut lebat? Ya, hal ini tak terlepas dari senyawa antibakteri dan antimikroba di dalamnya. Saat dioleskan secara langsung pada kulit kepala, minyak ini dapat membuka sumbatan pada folikel rambut dan mempercepat pertumbuhan rambut. Kamu bisa mencampurkan 10 tetes tea tree oil dengan sampo dan kondisioner yang biasa dipakai. Selain itu, Kamu juga bisa mencampurkan 3 tetes tea tree oil dengan 2 sendok makan carrier oil. Diatkan selama kurang lebih 15 menit, lalu bilas sampai bersih.

Takaran: 5-6 tetes Essential Oil Tea Tree ke shampoo



Ingin rambut lebat dan sehat dengan menggunakan Essential Oil? Pilih NOW saja!

Sering dengan berjalannya waktu, perawatan rambut kini, tidak hanya bisa menggunakan shampoo, vitamin rambut dan serum saja lho. Inovasi semakin berkembang satu produk bisa menjadi beberapa fungsi yang ternyata tidak kalah manfaat, seperti Essential Oil.

Kini, Essential Oil memang menjadi salah satu pilihan dalam menjaga kesehatan, baik untuk tubuh ataupun jiwa. Nemon, sleep sengkak, ternyata Essential Oil jika di gunakan sesuai dengan intruksinya juga bermanfaat untuk kesehatan rambut kamu.

Jika kamu ingin mencoba untuk merawat rambut kamu dengan Essential Oil, kamu bisa coba menggunakan NOW Essential Oil. Essential Oil satu ini terbuat dari 100% bahan-bahan alami yang berkualitas, sehingga manfaatnya akan kamu rasakan. NOW Essential Oil juga menjadi salah satu produk Essential Oil yang terbaik di Dunia lho! Yuk, coba kita cari tahu lebih dalam lagi manfaat-manfaat produk NOW Essential Oil.



Premium Package 1

**RELAXING SET +
Diffuser Bardi 200 mL
Rp 1.204.000**

Stake Arah 10, Telapak 02, 888 02 20 00 00



Premium Package 2

**PURIFYING SET +
Diffuser Bardi 200 mL
Rp 1.126.000**

Stake Arah 10, Telapak 02, 888 02 20 00 00



Premium Package 3

**SERENITY SET +
Diffuser Bardi 200 mL
Rp 1.271.000**

Stake Arah 10, Telapak 02, 888 02 20 00 00



Premium Package 4

**REFRESHING SET +
Diffuser Bardi 200 mL
Rp 1.171.000**

Stake Arah 10, Telapak 02, 888 02 20 00 00



PUBG

**Clary Sage +
Geranium +
Frankincense**
-Rp 1.390.000
Rp 1.257.000

SAKUNDA BANGUN TUBUH DAN STRES
0878 251 0043 25

Woman Special Package

**Clear The Air +
Lavender +
Diffuser Bardi 200 ml**
Rp 1.115.000

SAKUNDA BANGUN TUBUH DAN STRES
0878 251 0043 25



Fresh Package

Clearance Sale

3 Lavender + 3 Lavender

~~Rp 1.794.000~~

Rp 1.535.000

Kurita Apes Unlimited

6 PCS



Perbedaan Body Butter dan Body Lotion, kira-kira mana yang lebih baik?



Penggunaan *body lotion* penting untuk nutrisi kulit agar tetap halus dan tidak kering. Namun, salah satu produk untuk melembapkan kulit yang lainnya adalah *body butter*.

Kamu mungkin pernah menggunakan keduanya, tetapi bingung sebetulnya apa yang menjadi perbedaan antara *body butter* dan *body lotion*? Apalagi, kedua produk ini memiliki fungsi yang sama.

Yuk, kita cari tahu bersama-sama apa sih perbedaan *Body Butter* dan *Body Lotion*? Yuk, slide ke bawah.

Perbedaan Body Butter dan Body Lotion

Seperti namanya, *body butter* memiliki tekstur yang pekat seperti butter atau mentega. Produk ini biasanya mengandung ragam bahan pelembap dan minyak alami seperti minyak kelapa dan minyak zaitun, serta shea butter. *Body butter* lebih cocok digunakan untuk para pemilik kulit kering bahkan sangat kering.

Sementara itu, *body lotion* memiliki tekstur yang lebih ringan. Kandungan minyak di dalamnya pun tidak terlalu banyak dan cocok untuk digunakan semua jenis kulit. Namun, kelembapan yang diberikan *body lotion* rata-rata tidak bisa bertahan lama. Jadi, untuk mempertahankannya, kamu harus menggosokkan berulang kali ke kulit. *Body butter* biasanya lebih cocok untuk dipakai saat cuaca dingin.



Manfaat Body Butter untuk Kulit

1. Melembapkan dan Menghidrasi Kulit

Saat dioleskan ke kulit, Body butter akan mulai membentuk lapisan di atas kulit, yang akan mengunci kelembapan. Jadi, kulit akan tetap lembap meski Kamu sering berada di luar ruangan, atau bahkan berada di dalam AC.

2. Melindungi Kulit

Selain bisa mengunci kelembapan, lapisan yang terbentuk setelah Kamu mengoleskan body butter ke kulit juga akan melindungi permukaan kulit dari radikal bebas, debu, ataupun komponen berbahaya lain di udara perkotaan dengan pelusui tinggi.

3. Menghaluskan Kulit

Tidak hanya sebagai pelembap, Body butter juga akan membuat kulit terasa lebih halus lho. Manfaat ini bisa didapatkan dari kandungan essential oil ataupun butler yang terdapat di dalam produk ini.



Jangan salah pilih Body Butter! Pilih yang aman dan pastinya bersertifikasi Halal, seperti Oilum Brightening Body Butter.

Kulit kering memang sering menjadi kendala bagi orang-orang yang sering menghabiskan waktu di tempat ber-AC seperti kantor, suhu yang dingin sangat mudah membuat kulit menjadi kering. Jika kamu ingin kulit kamu terhidrasi kembali, kamu bisa coba pakai Body Butter agar kulit kembali lembap.

Nah, salah satu rekomendasi Body Butter yang bisa jadi pilihan kamu adalah Body Butter dari Oilum. Mengandung Hydro Bealance System dan Shea Butter cocok banget untuk membuat kulitmu sehat kembali. Halal, aman untuk ibu hamil dan menyusui juga. Ayo saja kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, ke slide selanjutnya.

Eyeshadow, ada berbagai jenis macamnya lho. Kamu tahu yang mana saja?

Makeup merupakan salah satu penunjang kecantikan setiap wanita, tidak hanya skincare atau baju yang bagus. Makeup terdiri dari beberapa jenis, ada foundation, concealer, lipstick dan masih banyak lagi yang bisa mempercantik dirimu.

Di antara berbagai pilihan produk untuk riasan mata, salah satu produk yang dapat mengubah penampilanmu dengan tampilan warna yang menarik adalah eyeshadow. Berbagai warna yang diaplikasikan pada kelopak mata dapat langsung mencuri perhatian orang-orang dan fokus pada matamu yang berwarna. Tidak hanya tersedia dalam warna yang beragam, eyeshadow juga dibuat dengan jenis yang berbeda-beda. Sebelum kamu menggunakan eyeshadow, kamu harus tahu dulu nih jenis-jenisnya. Apa saja? Intip di sini yuk!



1. Powder eyeshadow

Powder eyeshadow adalah jenis produk eyeshadow yang paling banyak tersedia di pasaran. Berbagai brand, baik lokal dan dalam negeri, mulai dari harga yang sangat terjangkau hingga harga yang mahal, menawarkan produk eyeshadow ini. Powder eyeshadow tersedia dalam berbagai tampilan akhir, matte, satin, dan shimmer.

2. Liquid eyeshadow

Kemasan eyeshadow sat ini merupakan kemasan yang sangat praktis. Untuk menggunakan produk ini, cukup dengan menyapukan aplikator langsung ke kelopak mata. Sayangnya, liquid eyeshadow tidak disarankan untuk kamu yang memiliki jenis kelopak mata berminyak, karena eyeshadow ini memiliki tekstur yang cair sehingga mudah untuk menghilang.

3. Stick eyeshadow/crayon eyeshadow

Buat kamu yang nggak mau ribet pake eyeshadow yang perlu dipakiskan dengan brush, kamu bisa pilih eyeshadow jenis ini. Praktisnya lagi, kamu tidak perlu repot touch up eyeshadow ini, karena formulanya yang tahan untuk digunakan sehabis, bahkan pada kelopak mata berminyak sekalipun. Stick eyeshadow juga mudah untuk digunakan pada bagian bawah mata dan hair duct.

4. Baked eyeshadow

Sejenis, tampilan baked eyeshadow memang mirip dengan powder eyeshadow dan cream eyeshadow. Tapi bentuk tekstur dari tap-tap eyeshadow tersebut berbeda. Yang menarik dari baked eyeshadow adalah teksturnya yang sangat halus, lembut, dan mudah dibaurkan. Untuk menghasilkan warna yang intens, aplikasikan baked eyeshadow dengan brush yang telah dibasahi sebelumnya.

5. Cream eyeshadow

Cream eyeshadow adalah pilihan yang tepat, kalau kamu sudah bosan dengan eyeshadow powder. Teksturnya yang padat, membuat banyak orang yang memilih eyeshadow jenis ini, karena warna yang ditakkannya sangat pigmentat. Tapi kamu tetap harus berhati-hati ketika menggunakannya untuk acara outdoor, cream eyeshadow akan lebih cepat meleleh jika dipaparkan di luar ruangan.





Alriya Face and Glow Palette, bukan hanya bisa kamu gunakan sebagai Eyeshadow, tapi bisa fungsi lain lho! Apa saja sih

Jika kamu masih pemula dalam menggunakan Makeup, pasti akan memilih produk yang simple dan bisa digunakan untuk berbagai fungsi. Satu slot bisa di gunakan untuk berbagai macam kebutuhan. Nah, jika kamu mencari produk yang bisa kamu gunakan untuk berbagai macam fungsi, Alriya bisa jadi pilihannya!

Satu paket, bisa kamu gunakan untuk berbagai macam fungsi, seperti Eyeshadow, highlighter, bronzer dan blush on. Jadi pas banget untuk kamu yang tidak mau ribet. Eits! Bukan hanya untuk pemula aja lho, untuk pro MUA Alriya juga cocok untuk jadi pilihan kamu. Apa saja sih kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, kita simak lanjutnya.





**1 Palette Alraiya +
Swidon Knife Set**

~~Rp 957.999~~

Rp 604.000

Rueta Apps 40, Tokped 5, 30 JD 5

**3 Palette Alraiya +
Food Processor Tritan**

~~Rp 4.352.000~~

Rp 3.312.000

Rueta Apps 20

Bahan-bahan Hijab yang nyaman dan anti gerah. Jangan salah pilih ya!

Sebagai pengguna hijab yang selalu kita gunakan setiap harinya, pemilihan bahan hijab merupakan hal yang penting. Rasanya saat memilih bahan hijab, sama seperti memilih bahan untuk pakaian. Kenyamanan menjadi nomor satu agar saat beraktifitas kita tidak terganggu atau merasa tidak nyaman.

Sering dengan perkembangan dunia fashion, tren hijab juga ikut berkembang. Berbagai model, warna, motif, hingga bahan hadir untuk mempercantik para perempuan hijabers. Untuk jenis bahan saja, terdapat puluhan hingga ratusan bahan hijab yang ada di pasaran. Namun, tak semua bahan hijab itu nyaman dikenakan dalam berbagai kesempatan, salah satunya saat suhu panas. Sebab ada beberapa bahan yang cenderung menjebak panas pada kulit, memantulkan panas kembali ke tubuh, dan menghambat keluarnya udara panas.

Karena itulah, pemilihan bahan hijab yang tepat jangan pernah agar aktivitas tidak terhambat. Lalu, bahan-bahan hijab seperti apa yang tidak membuat panas dan gerah? Berikut ini kumpulan bahan-bahan yang bisa kamu pilih dalam menggunakan hijab.

1. Bahan hijab katun

Bahan yang terbuat dari serat alami ini menjadi salah satu bahan favorit untuk membuat pakaian atau hijab karena sifatnya yang adem ketika digunakan. Katun sendiri merupakan material yang memiliki sirkulasi udara baik, sehingga keringat bisa terserap lebih baik dan tak akan pangsunganya kegerahan. Karena itulah, bahan ini merupakan pilihan yang tepat jika digunakan saat cuaca panas.

2. Voal

Selakangan ini, voal menjadi salah satu bahan favorit untuk printed scarf. Bahan voal sebenarnya masih sejenis dengan katun, namun lebih tipis dan lebih ringan ketika dipakai. Selain itu, bahan voal juga tidak memantulkan rasa panas sehingga bisa membuat kamu nyaman sepanjang hari. Bahannya yang lentur sehingga mudah di bentuk.



3. Linen

Linen merupakan material yang terbuat dari serat tanaman rami. Jika kamu memakai bahan ini, kamu akan merasakan kesejukan dan kesegaran bahkan dipakai saat cuaca panas sekalipun. Selain itu, kelebihan bahan ini juga memiliki tekstur yang lembut ketika menyentuh kulit. Namun sayangnya, bahan ini memiliki elastisitas yang rendah sehingga mudah kusut.

4. Rayon

Rayon merupakan salah satu jenis bahan yang populer di industri tekstil. Tak hanya digunakan untuk bahan pakaian berupa kaos, rayon juga sering dimanfaatkan untuk bahan dasar pembuatan hijab atau busana muslim.

Sama seperti katun, rayon juga sangat nyaman dan sejuk saat digunakan. Walau begitu, kamu harus merawat bahan ini dengan benar karena karakteriknya yang cenderung licin dan mudah rapuh.

5. Wolvis

Bahan hijab kekinian adalah wolvis atau dikenal juga dengan woolsach. Tak jauh berbeda dengan katun, wolvis ini juga menjadi bahan favorit untuk pembuatan baju muslimah dan hijab.

Wolvis sendiri terbuat dari 100% polyester dan memiliki kelebihan yang ringan saat dipakai. Selain itu, wolvis juga tidak menimbulkan panas dan tidak mudah kusut atau ipak.

Devana Hijab Voal Bambu, Hijab kekinian dengan motif Turkey yang cantik.

Jika kamu mencari hijab dengan bahan voal yang nyaman dan tentu saja cantik, pilihan satu ini bisa banget kamu pilih nih! Dengan bahan voal premium dan motif yang cantik, kamu bisa tampil maksimal dan pastinya elegan.

Berbeda dengan kesudung voal lainnya, Devana Hijab Voal Bambu ini menggunakan bahan voal premium, tidak mudah kusut dan tentu saja mudah dicuci. Tersedia dari 3 warna dan motif yang berbeda-beda, kamu bisa padu padankan dengan berbagai macam outfit. Apa saja sih kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, ke slide selanjutnya.



Hijab Voal Hagia Sophia - Black +
Hijab Voal Tulp - Grey +
Hijab Voal Cappadocia - Khaki +
Hijab Instant Grey

~~Rp 1.235.000~~

Rp 1.169.805

Bilik 50



5 Perbedaan Setrika Kering dan Setrika Uap yang Harus Kamu Tahu

Banyak yang setuju dan juga mengakui bahwa jenis pekerjaan yang satu ini yang paling banyak tidak disukai, yaitu menyetriki. Menyetriki pun menjadi pekerjaan yang tidak diminati karena terlalu memakan banyak waktu.

Yang membuat pekerjaan menyetriki jadi sangat melelahkan adalah tingkat kesulitan kain yang berbeda-beda. Kain jenis kaos mungkin mudah disetriki. Namun, beberapa kain, seperti katun, sutra, dan linen membutuhkan waktu lebih lama untuk membuatnya licin.

Jika kamu biasa menyetriki menggunakan setrika kering, kamu akan menghadapi kondisi di mana ada beberapa kain yang sulit dilicinkan menggunakan setrika jenis ini. Nah, kamu bisa menggunakan setrika uap untuk menyetriki lebih banyak jenis kain. Lalu, apa sih sebenarnya perbedaan dari 2 jenis setrika di bawah ini? Yuk! Baca di artikel di bawah ini.

1. Beda cara kerja

Setrika kering bekerja dengan cara yang sangat sederhana. Setrika ini mengendalikan panas yang dihasilkan tapak setrika untuk melicinkan pakaian.

Setrika kering juga memiliki indikator pengatur suhu yang bisa diubah-ubah sesuai jenis kain. Suhu yang dibutuhkan untuk menyetriki kain linen dan kain sutra bisa berbeda. Inilah fungsi indikator pengatur suhu agar kain tidak gosong karena terkena suhu panas yang terlalu tinggi.

Sementara itu, setrika uap bekerja lebih maksimal dengan tambahan janas dari uap air yang keluar dari lubang-lubang yang ada di tapak setrika. Uap ini yang menembus ke sela-sela kain sehingga membuat kain lembut dan licin.

2. Beda teknologi

Selama bertahun-tahun, setrika kering menjadi andalan banyak orang. Desainnya beragam, tetapi teknologi yang dibenamkan di dalamnya nyaris tidak ada penambahan. Beberapa merek menambahkan fitur spray di produk setrika mereka, tetapi seri yang beredar di pasaran pun tak begitu banyak.

Sementara itu, setrika uap dirancang dengan teknologi yang lebih baru. Fitur spray biasanya selalu ada di sana. Fitur-fitur lainnya, seperti antibakar dan pengatur suhu otomatis biasanya ada di setrika jenis ini.

Ketika kamu mendampirkan setrika ini dalam waktu tertentu, setrika ini pun akan mati secara otomatis. Atau, ketika kamu menyetriki jenis kain yang berbeda-beda, setrika ini bisa menyesuaikan suhu secara otomatis tanpa perlu mamutar tombol apa-apa.



3. Beda tenaga yang dibutuhkan

Menyetrika dengan setrika kering membutuhkan banyak tenaga. Khususnya untuk kain-kain tertentu yang tebal atau memiliki lipatan yang membendal. Suhu panas saja kadang tidak cukup. Kamu harus menggosok dan meretakan kain dengan tenaga yang lebih besar untuk menghilangkan kerutan.

Pada setrika uap, tenaga yang dibutuhkan tidak sebanyak itu. Uap yang keluar dari tabak setrika memberikan ekstra panas yang meredap ke serat kain sehingga membuat kekakuan mudah terurai. Jadi, kamu tidak perlu menggosok kain terlalu keras untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

4. Beda waktu yang dibutuhkan

Setrika kering mengandalkan suhu yang dihasilkan dan tenaga orang yang mengunduskannya. Ada juga faktor kesulitan kain yang berbeda-beda. Lebih seringnya, menyetrika menggunakan setrika kering memakan waktu yang cukup lama.

Jika kamu ingin mengerjakan lebih banyak waktu, kamu bisa mempertimbangkan setrika uap. Fitur tambahan di setrika ini membuatnya mampu menghaluskan dan melicinkan kain lebih cepat sehingga waktu yang dibutuhkan pun lebih sedikit.

5. Beda cara perawatan

Setrika kering membutuhkan perawatan yang minim. Apalagi jika tabak setrika sudah dilapeli bahan anti-lengket. Jadi, kamu tak perlu menyediakan waktu khusus untuk melakukan perawatan rutin.

Sementara itu, setrika uap membutuhkan perawatan lebih untuk memastikannya bekerja optimal dan awet. Setrika uap memiliki tangki air yang harus dibersihkan sebagai setrika selocal digundkan. Ada cara khusus untuk menguras tangki dan memastikan tidak ada timbunan kalsium di dalamnya agar tidak terjadi penumpukan kerak.

Itu dia dua jenis setrika yang memiliki beberapa perbedaan yang signifikan. Kira-kira kamu mau pilih yang mana nih?





Panasonic Cordless Iron, setrika uap yang bisa dibawa kemana-mana tanpa perlu repot kabel!

Setelah membaca artikel diatas, pasti kamu sudah tahu kan bahwa setrika uap memang lebih unggul dibandingkan dengan setrika listrik pada umumnya? Selain membuat pekerjaan menyetrica kamu menjadi lebih cepet, setrika uap juga membuat pakaian kamu menjadi lebih bersih!

Kah, kini sudah saatnya kamu berpindah dari setrika listrik ke setrika uap. Panasonic Cordless Iron salah satu jawaban cepet untuk kamu yang sedang mencari setrika uap. Setrika tanpa kabel ini bisa membuat pekerjaan yang paling membosankan itu menjadi lebih menyenangkan. Penasaran dengan fitur-fitu apa saja yang ada pada produk ini? Yuk! ke slide selanjutnya.

3 Cordless Iron

~~Rp 5.043.000~~

Rp 3.983.970

Kuota Apps 50, Tokped 50
Blibli 50

Cordless Iron + New Smart Cooker-R

~~Rp 3.509.000~~

Rp 2.786.000

Kuota Apps 20, Tokped 50



Masih ada daging kambing Qurban di rumah? Yuk, buat menu masakan ini untuk keluarga.

Pada hari besar Islam ini, terdapat amalan ibadah kurban dengan menyembelih hewan kurban. Biasanya Idul Adha juga identik dengan makanan olahan daging, termasuk daging kambing. Daging kambing merupakan bahan makanan yang nikmat namun memerlukan pengolahan yang tepat. Jangan sampai setelah di masak, daging kambing terasa keas dan bau pregut.

Beberapa cara untuk menghilangkan bau pada daging kambing adalah dengan membungkusnya daun pepaya, atau bisa juga mencampurkan daging dengan parutan nangka. Diamkan beberapa saat kemudian cuci bersih. Pastikan pula untuk tidak terburu-buru mengangkat daging kambing dari lebuhan sebelum letaknya empuk.

Tapi, hari raya Idul Adha sudah lewat, masih banyak daging Qurban yang ada di rumah. Jangan sampai busuk dan terbuang! Ini dia beberapa resep olahan daging kambing yang enak, empuk, praktis, lunda bisa coba beberapa menu ini untuk diwarap bersama keluarga.

1. Oseng kambing

Bahan-bahan:

- 500 gr daging kambing
- 1 batang wort, memarkan
- 1 ruas lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 5 daun jeruk
- 5 lembar daun nangka
- 5 sdm kecap manis
- Garam secukupnya

Bahan bumbu halus:

- 1 ruas jahe
- 10 buah cabai rawit
- 3 butir kemiri
- 4 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah
- 8 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Potong-potong sebentar daging kambing, lalu rebus bersama dengan daun nangka hingga matang dan terpisah dari kotoran yang menempel.
2. Potong dadu atau iris-iris daging kambing.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan bumbu kasar kecuali kecap. Tumis sebentar hingga harum. Tuang air secukupnya, aduk hingga mendidih.
4. Masukkan daging kambing dan aduk rata dengan bumbu.
5. Tuang kecap manis dan garam secukupnya. Aduk rata.
6. Masak hingga air hampir habis agar bumbu meresap ke dalam daging sambil sesekali diaduk. Jangan sampai daging empuk dan sejkan.



2. Tongseng kambing

Bahan-bahan:

- 500 gram daging kambing, rebus sebentar
- 1 batang serai, geprek
- 1 buah tomat, potong-potong
- 1 sat garam halus
- 1/2 sdm penyedap rasa
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 8 helai kol iris
- Air secukupnya
- Cabai sesuai selera
- Gula merah secukupnya
- Kecap manis secukupnya
- Lengkuas, geprek
- Minyak goreng

Bumbu halus:

- 2 cm jahe
- 4 sng bawang putih
- 5 butir bawang merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak lalu tumis bumbu halus beserta lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan air dan daging.
3. Tambahkan lada, garam, penyedap, gula merah, masak hingga daging benar-benar empuk.
4. Saat buah sudah bening masukkan kol dan kecap manis.
5. Masukkan tomat dan cabai, masak sampai layu.
6. Koreksi rasa dan tambahkan bumbu jika kurang. Angkat dan sajikan.



3. Sate goreng

Bahan-bahan:

- 250 gr daging kambing
- 10 sng bawang merah
- 100 ml air
- 2 buah tomat merah
- 2 buah tomat hijau, iris kotak
- 3 sdm minyak samih atau margarin sebagai pengganti
- 4 sng bawang putih
- 5 buah cabe rawit utuh
- 5 sdm kecap dan garam secukupnya
- 100 gr kol iris kotak

Bumbu:

- 100 gr gula merah
- 2 sat ketumbar
- 5 buah kemiri
- 5 lembar daun jeruk
- 5 sng bawang putih
- air secukupnya
- asam jawa secukupnya
- kecap secukupnya

Cara membuat:

1. Haluskan ketumbar, bawang putih, kemiri dan daun jeruk.
2. Campurkan gula merah, asam jawa dan air. Kemudian tambahkan kecap, sisihkan.
3. Potong daging dan oleskan ke patang potongan nenas selama 3 menit.
4. Angkat daging dan lumuri dengan bumbu sate tadi, sisihkan.
5. Tumis bawang putih dan bawang merah dengan minyak samih. Masukkan cabe rawit utuh dan tomat, aduk rata.
6. Masukkan daging yang telah dilumuri bumbu sate, aduk rata sampai berubah warna.
7. Tambahkan kecap dan aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit, aduk rata hingga meresap.
8. Masukkan lada dan garam secukupnya. Aduk rata. lalu angkat. Sajikan bersama tiris kol dan tomat.



4. Sup pedas daging kambing

Bahan-bahan:

- 300 gram daging kambing
- 1 batang serai
- 1 buah tomat, dipotong potong
- 1 sat penyedap rasa
- 2 lembar daun salam
- 3 sdm kecap manis
- Garam dan gula secukupnya

Bahan bumbu kasar:

- 1 butir bawang Bombay
- 10 buah cabai merah
- 10 buah cabai rawit
- 3 lembar daun jeruk
- 4 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Potong daging kambing hingga ampuk, tiriskan.
2. Tumis bumbu kasar sampai harum.
3. Masukkan daging ke dalam tumisan. Aduk rata.
4. Tambahkan kecap, daun salam, serai, potongan tomat, penyedap rasa, gula, dan garam.
5. Masak hingga bumbu meresap. Tambahkan air bila perlu. Koreksi rasa. Angkat dan sajikan.



Jangan sampai busuk! Yuk, buat olahan daging kambing yang berbeda dari biasanya dengan Swiden Yellow Pumpkin.

Sudah berminggu-minggu berakumulasi, namun stok daging masih banyak. Jangan sampai busuk dan terbuang. Yuk, coba buat menu baru yang berbeda dari biasanya. Jika biasanya Bunda masak rendang atau sate, Bunda bisa coba beberapa menu di atas.

Nah, jangan lupa jika Bunda ingin memasak berbagai macam olahan daging, pilih cookware yang aman dan kokoh untuk memasak di rumah, salah satunya adalah Swiden Yellow Pumpkin.

Swiden Yellow Pumpkin menggunakan bahan Ceramic yang pastinya anti lengket, bahan kokoh dan warna yang cantik, cocok sekali untuk melengkapi peralatan dapur di rumah. Apa saja kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, kita lihat selanjutnya!



Resep kue coklat yang bisa dibuat bersama Anak. Yuk, coba di rumah.

Coklat merupakan jenis makanan yang disukai oleh anak-anak bahkan orang tua. Banyak yang manis dan lezat memang selalu cocok untuk dikonsumsi kapanpun dan dimanapun. Nah, banyak orang tua yang bisa Bunda ovat dengan menggunakan bahan dasar coklat bersama buah hali.

Bunda dapat mengajak anak-anak untuk berpartisipasi dalam membuat kue coklat ini, selain bisa mengisi waktu luang, membuat kue bersama bisa membangun kedekatan antara orang tua dan anak. Ini dia beberapa kue yang bisa Bunda dan buah hali coba.

Chocolate Thumbprint Cookies

Kita manis Choco Thumbprint cookies dapat menambah kebahagiaan saat berkumpul bersama keluarga. Cookiesnya yang crunchy diadukan dengan coklat batu di tengah merupakan perpaduan yang cocok. Jadi krenyes-krenyes saat di gigit. Yuk di coba!

Bahan:

- + 50 g dark cooking chocolate, cincang
- + 100 g mentega
- + 30 g gula pasir
- + 175 g tepung terigu

Isi:

75 g dark cooking chocolate, cincang, lelehkan dengan cara di tim

Cara Membuat:

1. Pertama, lelehkan coklat yang sudah dicincang hingga cair, sihkan.
2. Selanjutnya, kocok mentega dan gula hingga lembut. Lalu masukkan lelehan coklat ke dalam adonan. Aduk hingga rata.
3. Kemudian, masukkan tepung terigu dan aduk kembali hingga merata.
4. Jika adonan sudah jadi, bentuklah adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng. Lalu susun adonan tersebut di atas loyang dan tekan bagian tengahnya menggunakan jari telunjuk. Mintalah s keci untuk membantu.
5. Saat semua adonan sudah selesai dibentuk, masukkan dalam oven panas selama 20 menit hingga matang dan harum. Selanjutnya, angkat dan dinginkan.
6. Jika cookies yang telah dipanggang sudah dingin, masukkan coklat keci ke bagian tengah cookies yang bolong. Proses ini cukup menyenangkan, ajak anak juga untuk mencobanya.
7. Selanjutnya, tunggu hingga coklat mengeras lalu masukkan ke dalam toples.



Chocochip cookies

Jika pada Choco Pumpkin Cookies terdapat cacat di tengah-tengahnya, chocochip cookies terdapat cacat/coklat kecil di dalam cookiesnya. Chocochip cookies cocok untuk orang-orang yang menyukai coklat tetapi tidak terlalu banyak. Cui keding ini pun tak kalah mudah untuk dibuat bersama anak-anak lho. Yaitu langsung buat dengan resep berikut ini, dijamin renyah saat digigit!

Bahan:

- 100 gram margarin
- 50 gram mentega
- 250 tepung terigu
- 80 gram gula halus atau sesuai selera
- 2 butir kuning telur
- 1 sdm tepung maizena
- 1 sachet vanilla essence
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 sdm susu bubuk
- Cokelat choco chip secukupnya atau sesuai selera

Langkah-langkah:

1. Pertama, masukkan mentega, margarin, gula halus, dan kuning telur. Aduk-aduk hingga tercampur rata dan mengembang.
2. Selanjutnya, masukkan tepung terigu secara perlahan ke dalam adonan, coklat bubuk, susu bubuk, vanilla essence, dan tepung maizena. Aduk kembali sampai semua bahan tercampur rata.
3. Masukkan coklat chip ke dalam adonan sesuai selera dan aduk kembali hingga merata.
4. Kemudian, pan mentega pada loyang secukupnya (jagar adonan tidak lengket)
5. Mintalah si kecil untuk mencetak adonan menjadi bulat-bulat seperti kelereng. Selanjutnya, taruh adonan pada loyang dan pipihkan dengan jari. Ketebalan cookies ini sesuai selera ya, Bun. Jika ingin sangat tebal dapat tekan terus hingga mampis. Namun, jika lebih suka cookie sedikit tebal, cukup tekan satu kali saja.
6. Saat semua adonan selesai di cetak, masukkan ke dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius, tunggu 20 menit hingga cookies berubah warna dan angkat. Diamkan hingga dingin, lalu masukkan ke dalam toples.



Cookies Coklat Kenari

Bahan:

- 300 gr margarin
- 7 butir telur (ambil kuningnya)
- 500 gr gula halus
- 25 gr coklat bubuk
- ½ sdt vanili bubuk
- 25 gr tepung maizena
- 1 kg tepung terigu
- 150 gr kenari sangrai (jika ingin)
- Topping:
- Choco chips



Cara Membuat:

1. Masukkan kuning telur, mentega, gula halus, dan vanili ke dalam wadah dan mixer hingga mengembang.
2. Masukkan tepung maizena dan coklat bubuk, aduk-aduk.
3. Masukkan kacang kenari aduk hingga rata.
4. Masukkan kacang kenari aduk hingga rata.
5. Bentuk bulatan sebesar kepalang, tambahkan pipihkan dan berikan choco chips di atasnya. Ajak si kecil untuk melakukannya bersama Bunda.
6. Oven kue selama 40 menit dengan suhu 180 Derajat Celsius.
7. Jika sudah matang, angkat dan biarkan dingin.

Yuk, isi waktu luang dengan membuat kue bersama buah hati dengan Smart Oven Vienta.

Daripada mengisi waktu luang hanya dengan bermain gadget dan menonton TV, rasanya akan lebih menyenangkan jika Bunda isi dengan membuat kue bersama buah hati. Bisa menjadi bonding dan komunikasi antara anak dan orang tua.

Jangan takut rumah berantakan atau yang lain ya! Tidak apa berantakan sekecil, pengalaman ini akan terus tertinggal oleh buah hati hingga dewasa kelak. Nah, Bunda jangan lupa juga pakai Smart Oven Vienta juga ya! Smart Oven Vienta memiliki sistem anti panas yang pastinya menjamin tidak akan gosong. Jadi selama menunggu oven mati dan kue matang, Bunda tidak perlu repot-repot bolak-balik melihat adonan, dan tetap bisa melanjutkan membuat adonan bersama buah hati. Penasaran dengan kelebihan produk yang satu ini? Yuk, ke slide selanjutnya!



Anti bau! Ini dia tips menyimpan daging Qurban di kulkas.

Halal Idul Adha sudah lewat, pasti masih banyak sisa stock daging kan? Di saat-saat seperti ini, kamu harus memerhatikan cara menyimpannya, karena daging mentah lebih rentan terkontaminasi bakteri. Yuk, kita ulas tipsnya bersama-sama!

1. Jangan mencuci daging sebelum disimpan

Banyaknya banyak yang menyarankan mencuci bahan makanan sebelum disimpan. Namun, hal ini gak berlaku untuk daging, karena akan meningkatkan kadar air di dalam daging. Selain itu, berpotensi menyebabkan daging terpapar mikroba. Jadi, sebaiknya jangan mencuci daging sebelum disimpan.

2. Potong daging terlebih dahulu

Sebaiknya potong daging menjadi beberapa bagian sesuai dengan kebutuhan. Pindahkan daging yang sudah dipotong ke dalam beberapa wadah yang berbeda. Dengan begitu, kamu cukup ambil satu wadah untuk satu kali masak. Tujuannya supaya kondisi daging lainnya akan tetap terjaga.

3. Pisahkan daging dan jeroan

Sebaiknya pisahkan daging dan jeroan. Disarankan untuk menyimpan di kulkas atau freezer yang berbeda. Hal ini dilakukan untuk menghindari kontaminasi silang, karena jeroan akan lebih cepat rusak daripada daging.

4. Simpan di dalam wadah yang bersih dan kedap udara

Sebelum dimasukkan ke dalam kulkas, pilih wadah yang bersih dan dalam kondisi baik, sehingga bisa menutup rapat. Menggunakan wadah yang rapat akan membuat daging terjaga kekebihannya. Wadah yang baik juga akan mencegah cairan daging mentah mengenai bahan makanan yang lain.

5. Perhatikan kondisi kulkas atau freezer

Selain wadah, kamu juga harus memerhatikan kondisi kulkas atau freezer yang akan digunakan. Pastikan kulkasmu dalam keadaan bersih. Selain itu, perhatikan pula bagian rak atau lantai kulkas. Jika kulkas kotor, maka bakteri dapat mengontaminasi daging, sehingga daging akan lebih cepat busuk.



6. Beri label tanggal penyimpanan

Jika kamu punya stok daging yang cukup banyak, sebaiknya beri label tanggal penyimpanan pada setiap wadah. Fungsinya sebagai pengingat, sehingga kamu bisa mengontrol waktu bedah/warna daging.

Jika kamu mengalir suhu kulkas di bawah 4 derajat Celsius, maka daging dapat tahan lama sekitar 4-5 hari. Sedangkan, suhu freezer di bawah 10 derajat Celsius dapat bertahan lama sekitar 4-12 bulan, tergantung kondisi daging tersebut.

7. Atur suhu kulkas atau freezer

Kamu juga harus memperhatikan suhu kulkas atau freezer yang digunakan, supaya kualitas daging terjaga dengan baik, gunakan suhu yang tepat, yaitu suhu di bawah 4 derajat Celsius untuk kulkas dan di bawah 10 derajat Celsius untuk freezer.

8. Hindari memasukkan kembali daging yang sudah tidak beku

Jika kamu sudah mengeluarkan daging beku dan kondisinya sudah cair, sebaiknya jangan disimpan kembali di kulkas. Hal ini bisa menyebabkan mikroba muncul lebih banyak dan akan membuat daging lebih cepat busuk.

Jangan salah pilih wadah penyimpanan! Pilih yang kedap udara, dan pastinya aman untuk simpan daging Qurban. Salah satunya Portofino Food Storage



Salah satu penyebab bahan makanan yang membusuk adalah karena salah dalam proses penyimpanannya. Salah satunya adalah salah pemilihan wadah. Terlebih daging merupakan bahan makanan yang paling mudah membusuk di bandingkan bahan makanan lainnya. Oleh karena itu, perhatian terhadap daging tentu saja harus berbeda.

Nah, dalam memilih wadah makanan, tentu saja kamu tidak boleh asal pilih. Kamu harus memilih wadah atau tempat penyimpanan yang aman untuk makanan dan pastinya kedap udara. Usahakan dalam memilih wadah, kamu juga pilih wadah yang hanpaporit, agar wihaf dari luar apakan kondisinya masih baik atau tidak.

Ini dia rekomendasi wadah penyimpanan bahan makanan yang bisa kamu pilih. Portofino Food Storage, wadah makanan yang bisa kamu jadikan sebagai food preparation, piring saji, atau kotak bekal. Dengan bahan kaca tebal transparan dan pastinya aman untuk makanan. Apa saja sih kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk ke slide selanjutnya.

Minyak sedang mahal, lalu digunakan berkali-kali? Hati-hati! berbahaya

Sudah beberapa bulan, harga minyak melambung tinggi. Hal ini tentunya membuat ibu rumah tangga semakin berkeuh kesah, karena minyak merupakan bahan masakan penting yang wajib ada di dapur. Tak sedikit kemudian yang mencoba menggunakan kembali minyak goreng untuk menghemat konsumsinya. Padahal terdapat sederet bahaya menggunakan minyak goreng berulang kali yang menjangkit Bunda dan keluarga. Beberapa bahaya menggunakan minyak goreng berulang kali atau bekas bisa Bunda lihat di bawah ini. Yuk, simak bersama-sama.

1. Memicu Naiknya Kolesterol Jahat

Kerika minyak goreng digunakan berkali-kali, maka akan ada residu serbuk penggorengan. Residu ini yang memicu naiknya kadar kolesterol jahat. Kandungan lemak jenuh berlebih pada minyak yang digunakan kembali ini berdampak buruk, karena bisa memicu obesitas. Kolesterol jahat juga jadi pemicu banyak hal buruk pada kesehatan tubuh. Maka dari itu, penggunaan minyak berulang sangat tidak disarankan.

2. Penyumbatan Pembuluh Darah

Penggunaan minyak goreng yang berulang juga dapat memicu penyumbatan pembuluh darah. Seperti yang mungkin Bunda pahami juga, penyumbatan pembuluh darah juga akan mengarah pada berbagai gangguan kesehatan lainnya.

3. Radang Tenggorokan

Kadar minyak yang tak lagi bersih akan membuat efek tak sehat untuk saluran pencernaan, khususnya di bagian tenggorokan. Radang tenggorokan akan jadi pemicu penyakit lain seperti batuk, flu, atau kesehatan lain.

4. Memicu Radikal Bebas

Kerika digunakan secara berulang, maka warna yang muncul akan semakin gelap dan keruh. Warna keruh ini akan jadi tanda bahwa minyak tak lagi memiliki kualitas yang baik, dan tak lagi baik digunakan.

Lemak jenuh jahat dan radikal bebas bisa berdampak buruk bagi kesehatan, dan efeknya terasa pada jangka panjang.



**Yuk, kurangi penggunaan minyak
bekas pakai! Goreng Pakai
Air Fryer Neozen El-Zenith
tanpa minyak lebih sehat.**



Banyak ahli kesehatan yang mengatakan bahwa penggunaan minyak goreng tetap hanya boleh sesekali saja. Penggunaan minyak goreng berulang tetap tidak direkomendasikan dari sisi maupun, bahkan akan lebih baik lagi, jika kita mengurangi penggunaan minyak goreng dalam pembuatan masakan apapun.

Nah, untuk meniadakan mengurangi penggunaan minyak goreng, Bunda bisa menggunakan alat canggih dan Modern yaitu Air Fryer. Alat yang bisa menggoreng tanpa minyak ini, merupakan produk yang pastinya membuat proses memasak menjadi lebih mudah, tentu saja lebih sehat karena tidak menggunakan minyak goreng.

Air Fryer Neozen, dengan desain minimalis yang cantik, juga bisa jadi pilihan Bunda. Dengan watt yang rendah, pastinya tidak akan membuat listrik di rumah Boros. Nah, apa saja sih kelebihan lain dari produk yang satu ini? Yuk, kenode selanjutnya.





Kata Ahli



Membacakan buku bisa menjadi aktivitas untuk meningkatkan bonding dengan buah hati. "Membacakan buku adalah aktivitas yang dapat menjadi waktu spesial bersama bayi Anda. Suara Anda akan memberikan ketenangan untuknya.

Agus Dwi Susanto

(Direktur Medis Reach Out and Read)





Recruitment

Join
Our Team

Caranya Mudah

12 Langkah Mudah Jadi SFC Tira Satria Naga:

1. Masuk ke Web replika SFC pengundang Anda atau bagi jalur mandiri (tanpa pengundang) silahkan masuk ke Web member.tira-sf.id
2. Masuk ke Tebar Kebaikan
3. Klik "Gabung SFC"
4. Isi Nama, Email, Whatsapp dan pilih pembayaran
5. Setelah mendaftar akan dihadapkan ke halaman detail pembayaran
6. Lakukan pembayaran sesuai Bank yang dipilih
7. Anda akan Mendapatkan password dan aktivasi melalui email dan WA
8. Setelah aktivasi, langsung masuk ke halaman selamat datang
9. Klik Next untuk melanjutkan ke Isi data pribadi
10. Isi Profiling
11. Mulai ODT (Pre Test - Video - Post Test)
12. Setelah lulus semua modul, Anda mendapatkan ID SFC dan siap menjual produk smart family

NOTE:

Setelah mendapatkan ID, Anda bisa mengganti Password bawaan dengan Password yang mudah Anda ingat

selamat mencoba & sukses selalu



Source Of Article

- 01 <https://www.popBunda.com/big-kid/6-9-years-old/syilla-zaharani/cara-efektif-untuk-meningkatkan-kosakata-anak/>
- 04 <https://heliosehat.com/parenting/anak-1-sampai-5-tahun/berkembangan-bahasa/agar-anak-suka-baca-buku/>
- 07 <https://www.chalodoc.com/artikel/begini-cara-mengatasi-speech-delay-pada-anak>
- 10 <https://www.growhappy.co.id/article/manfaat-sensory-play-dalam-bermain#:~:text=Seperti%20namanya%2C%20sensory%20play%20adalah,indera%20melalui%20sebuah%20sensory%20play>
- 13 <https://www.sehatq.com/artikel/minyak-esensial-untuk-rambut-mana-yang-paling-ampun>
- 16 <https://www.orami.co.id/magazine/perbedaan-body-butter-dan-body-lotion>
- 18 <https://www.popbela.com/beauty/make-up/bela3/jenis-jenis-eyeshadow/>
- 21 <https://kumparan.com/kumparanwoman/5-bahan-hijab-yang-anti-gerah-and-anti-panas-dijamin-bikin-nyaman-seharian-tu?ppqK1bxQ/fuil>
- 23 <https://review.bukalapak.com/techno/5-perbedaan-setrika-kering-dan-setrika-uep-yang-harus-kamu-tahu-5693/>
- 26 <https://www.briliofood.net/resep/10-resep-olahan-daging-kambing-yang-enak-empuk-anti-bau-dan-praktis-200724b.html>
- 29 <https://www.popBunda.com/big-kid/10-12-years-old/devi-ari-rahmahani/resep-kue-lebaran-praktis-bisa-dibuat-bersama-anak>
- 32 <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dhaya-azzahra/tips-cara-menyimpan-daging-sapi-di-kulkas?page=all>
- 34 <https://www.suara.com/health/2022/03/20/454494-bahaya-menggunakan-minyak-goreng-berulang-kali-waspada-masalah-kesehatan-yang-mengintari#:~:text=Memicu%20Naiknya%20Kolesterol%20jahat,buruk%20%20>

