

124 tips

membuat urusan rumah tangga
jadi gampang dan irit



Windya Novita

124 tips

membuat urusan rumah tangga
jadi gampang dan irit

Digital Publishing KG-11MC

Sanksi Pelanggaran Pasal 72
Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
tentang Hak Cipta

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

124 tips

membuat urusan rumah tangga
jadi gampang dan irit

WINDYA NOVITA



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

124 TIPS

membuat urusan rumah tangga
jadi gampang dan irit

oleh: Windya Novita

GM 20401110021

Hak cipta terjemahan Indonesia:

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

Desain sampul: Yasmine Hadibroto
Setting: Fitri Yuniar

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
anggota IKAPI, Jakarta, 2010

www.gramedia.com

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN: 978-979-22-6495-1
978-602-03-4141-5 e ISBN

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

Daftar Isi

UCAPAN TERIMA KASIH	vii
KATA PENGANTAR	ix
Bab 1 Tips Seputar Dapur	1
Bab 2 Tips Mengolah Makanan dan Bahan Makanan	17
Bab 3 Tips Merawat Perlengkapan Rumah Tangga	59
Bab 4 Tips Menata Rumah	75
Bab 5 Tips Merawat Barang Pribadi	97
Bab 6 Tips Berbelanja	125
Bab 7 Tips Memanfaatkan Barang Bekas	139
PENUTUP	151
DAFTAR PUSTAKA	154
TENTANG PENULIS	157



Ucapan Terima kasih

Saya ungkapkan rasa syukur yang terdalam pada pemilik alam semesta ini, Allah SWT. Atas karunia-Nya saya diberi kesempatan untuk terus berkarya. Buku yang sedang ada di tangan Anda sekarang ini adalah buku kedelapan setelah tujuh karya saya sebelumnya berupa novel *Apa elo soulmate gue?* (Pustaka Populer Obor, 2006), dan buku nonfiksi lainnya *Serba-Serbi Anak* (PT Elex Media komputindo, 2007), *13 Jurus Jitu Sukses Di Dunia Kerja* (PT Daras, 2008), *SuperMom Jadi Pebisnis* (Me Books, 2009), *Buku Pintar: Merawat Kecantikan di Rumah* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2009), *Meraih Inner Beauty dengan Doa dan Dzikir* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010), dan *Meraih Rezeki dengan Bisnis Syar'i* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010).

Buku ini saya persembahkan untuk semua orang tanpa memandang jenis kelamin dan usia. Melalui buku ini setiap orang bisa berhemat dengan cerdas dari rumah. Buku ini berisi aneka tips ringan yang berguna dalam keseharian Anda, mulai dari merawat perabot rumah tangga, barang kesayangan, tips di dapur, belanja cerdas hingga menata dan merawat interior. Anda tak hanya bisa berhemat, tapi juga bisa kreatif

menciptakan barang baru dari barang bekas seperti menciptakan penutup sofa dan taplak meja dari gorden bekas.

Pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kasih pada suamiku, Sunardi, *special thanks* untuk buah hatiku, putri kecilku Zahwa Trista Narella. Terima kasih juga untuk bayi dalam kandunganku. Kehadiranmu semakin membuatku bersemangat untuk terus berkarya. Terima kasih juga untuk orangtuaku, Mama dan Papa. Tanpa mereka, aku tak mungkin bisa seperti ini sekarang. Untuk adikku, Nadia, *thanks* atas dukungannya. Untuk kakakku Mas Yudha, Bunda Iis, Bintang, dan Radit, terima kasih dukungannya. Untuk rekan kerja saya di Majalah *Paras*: Laily, Ima, Mbak Mirna, Yani, Pak Wahid, Mbak Dewi, Mbak Siwi, Yoli. Teman-teman di Facebook dan pembaca setia buku saya, saya mengucapkan terima kasih atas dukungan dan suportnya yang tiada henti. Terima kasih juga ditujukan untuk teman-temanku Indah, Mbak Eva, Ayu, Heni, Wiwik. Juga untuk alumni IISIP angkatan 98 dan alumni SMA 26 dan untuk teman-teman lain yang tak sempat saya sebut namanya. Terima kasih untuk Prasasti Budiyanto dan Penerbit PT Gramedia Pustaka yang telah berkenan mengedit dan menerbitkan buku ini.

Windy

Windya_novita @yahoo.com

Facebook : Windya_penulis@yahoo.com



Kata Pengantar

Aduh, mengapa tas kulit kesayangan saya cepat rusak? Mengapa sulit sekali membersihkan dapur dari noda lemak? Bagaimana cara menata rumah mungil? *Well*, begitu banyak masalah kita hadapi sehari-hari, dari masalah dapur, perawatan perabot rumah tangga, penataan interior, pemeliharaan barang-barang kesayangan, hingga pengaturan pola belanja yang baik. Bayangkan betapa nikmatnya hidup kita jika segala sesuatunya teratur dan semua yang kita butuhkan tertata rapi pada tempatnya. Akan betapa senangnya kita jika barang-barang kesayangan, dari tas kulit, pakaian sutra, pakaian batik, hingga perhiasan, bisa terawat dengan baik.

Aktivitas keseharian yang demikian padat membuat banyak di antara kita tak sempat merawat perabot rumah tangga, barang-barang pribadi, ataupun menata interior rumah. Jika ternyata Anda termasuk dalam kelompok ini, Anda tak perlu khawatir; untuk itulah buku ini hadir, untuk membantu Anda

menata hidup dengan menghadirkan aneka tips serbaguna yang praktis dan mudah dipraktikkan. Jika bisa diatasi secara praktis, mengapa harus repot dan pusing dengan masalah-masalah sepele?

Buku *Aneka Tips Serbaguna* ini berisi kumpulan tips praktis, mulai dari tips seputar dapur, tips memasak, tips merawat perlengkapan rumah tangga, tips menata interior rumah, tips merawat barang pribadi, tips berbelanja, hingga tips memanfaatkan barang bekas. Dan tips yang ada bukan sekadar tips praktis yang sudah umum diketahui, tapi juga berbagai tips yang sebelumnya mungkin tak pernah Anda pikirkan. Singkatnya, semua tips yang Anda perlukan dalam keseharian ada di sini. Dan yang jelas, buku ini bisa digunakan oleh semua usia, dari anak-anak, remaja, dewasa, hingga usia lanjut. Apa pun jenis kelamin Anda dan berapa pun usia Anda, jika ingin hidup lebih baik, bacalah buku ini. Selamat membaca. Semoga buku ini bermanfaat.

Salam hangat,

Windya Novita

1

Tips Seputar Dapur

Dapur yang bersih dan peralatan masak yang terpelihara dengan baik tentu akan menjadikan kegiatan masak-memasak lebih menyenangkan.

Untuk merawat peralatan dapur, ada baiknya Anda terlebih dulu mengenal jenis bahan pembuatnya. Apakah panci, kual, piring, gelas, sendok, garpu, dan peralatan dapur Anda lainnya terbuat dari *stainless steel*, aluminium, tembaga, kuningan, ataukah perak?

✿ *Stainless Steel*

Bahan ini pada awalnya terlihat mengilap, tapi semakin lama akan semakin memudar. Agar peralatan dari *stainless steel* Anda

tidak gampang rusak, hindarkan dari cairan bersifat asam, misalnya cuka, yang bisa merusak lapisannya.

✿ *Aluminium*

Peralatan dapur dari aluminium, misalnya kuali dan panci, gampang bernoda, juga mudah hangus. Jika bagian dalam peralatan dari aluminium Anda bernoda, ada cara mudah untuk membersihkannya. Masak air dalam peralatan yang bernoda itu selama beberapa saat, lalu diamkan beberapa saat. Setelah itu, cuci bersih dengan cairan pencuci piring.

✿ *Tembaga*

Peralatan rumah tangga yang terbuat dari tembaga bisa berubah menjadi kehitaman karena noda. Cara membersihkannya adalah dengan menggosokkan campuran air jeruk, garam, sedikit amoniak (bahan kimia), dan air pada bagian yang bernoda, lalu membilasnya hingga bersih.

✿ *Kuningan*

Peralatan berbahan kuningan cepat menjadi kusam karena debu dan oksidasi dengan udara. Untuk menjadikannya kembali mengilap, bersihkan dengan pembersih kuningan, yaitu brasso, atau dengan larutan cuka dan garam, lalu cuci hingga bersih.



✿ *Perak*

Peralatan berbahan perak memang sering kelihatan kusam. Untuk membuatnya berkilau kembali, Anda bisa memanfaatkan abu rokok atau pasta gigi. Caranya, sikat peralatan perak dengan abu rokok atau pasta gigi menggunakan sikat halus yang sudah dibasahi sedikit air, lalu lap dengan kain hingga mengilap.

✿ *Krom*

Untuk mengilapkan kembali peralatan yang berlapis krom, ada cara murah yang bisa Anda coba. Siapkan pasta gigi (sebaiknya yang berwarna putih dan bukan berbentuk gel) dan lap katun yang halus dan bersih. Dengan lap, oleskan pasta gigi pada permukaan krom yang kusam, lalu biarkan beberapa saat, kurang lebih 1 menit. Setelah itu, gosok dengan lap bersih atau kertas koran.

1 Tips Merawat Kompor Gas

Untuk memastikan kompor gas selalu terawat dengan baik, ada sejumlah tips yang bisa Anda lakukan.

- ✿ Secara rutin, pastikan slang gas jauh dari apa pun dengan permukaan panas, tidak pada posisi tertekuk, dan tidak menunjukkan retak-retak pada permukaan luarnya, yang dapat memungkinkan terjadinya kebocoran.



- ✱ Secara rutin bersihkan lubang kompor tempat keluarnya api. Caranya adalah dengan menusuk lubang dengan jarum atau sikat sehingga kotoran yang ada dalam lubang pun keluar. Kotoran bisa menyumbat saluran, menyebabkan api biru menjadi merah.
- ✱ Cuci bagian-bagian yang berlapis enamel atau krom dengan air sabun hangat atau detergen yang bersifat non-abrasif, kemudian keringkan. Setelah kering betul, baru pasang kembali bagian-bagian tersebut.
- ✱ Jangan sekali-kali menyalakan api tanpa ada alat memasak di atasnya karena hal itu dapat meninggalkan bau gas, walaupun Anda hanya menyalakannya selama 5 detik.
- ✱ Biasakan untuk membersihkan kompor gas menggunakan lap kering setiap kali selesai memasak. Jika ada bekas makanan yang sudah lama menempel dan sulit dibersihkan dengan lap kering, Anda bisa membersihkannya dengan lap basah yang diberi sabun. Namun ingat, setelah itu bersihkan kembali kompor dengan lap kering.

2 Tips Mengganti Tabung Gas

Demi keamanan, ada sejumlah hal penting yang perlu Anda perhatikan saat mengganti tabung gas.

- ✱ Saat membeli gas, pilih tabung dengan kondisi baik. Perhatikan pula tanggal kedaluwarsanya.

- ✱ Untuk mencegah kebocoran, selalu periksa slang tabung gas, minimal sebulan sekali.
- ✱ Sebaiknya, gunakan regulator yang ada meterannya, yang akan memudahkan Anda mengetahui berapa banyak gas yang masih tersisa.
- ✱ Saat memasang regulator, perhatikan apakah ada suara mendesis atau tercium bau gas. Jika ya, segera lepaskan regulator dan cek cincin karet pada mulut tabung gas. (Jangan lupa meminta beberapa cincin karet sekaligus pada penjual gas untuk stok karena kadang tabung gas tidak disertai cincin karet atau ukuran cincinnya tidak sesuai sehingga gas pun mudah keluar atau bocor.)
- ✱ Letakkan tabung gas pada posisi tegak agar regulator dapat mengunci dengan baik.

3 Tips Merawat Kompor Oven

Kompor yang dilengkapi dengan oven termasuk peranti masak paling vital dalam rumah tangga. Alat dapur ini patut dipelihara dengan benar agar awet dan berfungsi dengan baik. Caranya:

- ✱ Jika kompor oven Anda bukan jenis antitikus, lindungi bagian belakang badannya dengan kawat nyamuk.
- ✱ Selalu bersihkan noda-noda masakan yang tercecer pada kompor oven—terutama setelah memasak makanan berlemak



karena kotoran berupa lemak atau minyak bisa menyumbat lubang api—baik pada badan maupun tungku gasnya. Tentu saja lakukan pembersihan ini setelah kompor oven dingin.

- ✱ Lakukan pemeriksaan rutin terhadap kompor oven Anda minimal setahun sekali. Dengan demikian, jika terdapat kerusakan, Anda bisa dengan cepat mengatasinya.
- ✱ Jika kompor oven tidak digunakan dalam waktu cukup lama, setidaknya 2–3 minggu, hentikan aliran gasnya agar aman.
- ✱ Setelah selesai menggunakannya, jangan tutup pintu kompor oven sebelum suhu bagian dalamnya kembali dingin.

4 Tips Merawat Microwave dan Oven

Kadang se usai digunakan untuk memanggang makanan kegemaran, *microwave* atau oven Anda menjadi kotor. Sebenarnya, ada cara mudah untuk membersihkannya.

✱ *Microwave*

Campur 45–60 ml *baking soda* dengan air secukupnya. Gunakan campuran ini untuk membersihkan bagian dalam dan sekitar pintu *microwave* dengan menggunakan spons lembut. Setelah itu, lap *microwave* dengan kain bersih basah.

* Oven

Campur 250 ml *baking soda* dan 60 ml *washing soda*. Setelah itu, percikkan air secara merata pada bagian dasar oven. Bubuhkan campuran *baking soda-washing soda*, lalu kembali percikkan air di atasnya. Diamkan semalam. Keesokan harinya, bersihkan oven dengan spons kasar. Setelah itu, bersihkan bagian dalam dan atas pintu oven menggunakan spons lain yang sudah diberi sedikit sabun cair dan air. Terakhir, lap seluruh bagian oven, dalam dan luar, dengan kain basah.

Perlu Anda ketahui bahwa sejumlah pembersih oven mengandung bahan yang beracun dan berbahaya bagi kesehatan, seperti *lye* yang dapat merusak kulit dan amoniak yang menyebabkan iritasi mata dan paru-paru.

5 Tips Merawat Peranti Masak Antilengket

Peranti masak antilengket merupakan salah satu penemuan terbaik dalam dunia perlengkapan dapur. Peranti ini menjadikan acara masak-memasak lebih mudah dan menyenangkan. Selain itu, perlengkapan ini juga bisa menghasilkan makanan yang lebih sehat karena dapat mengurangi pemakaian minyak. Dan, tentu saja, Anda juga menjadi hemat waktu karena untuk mencuci dan membersihkannya tidak memakan waktu lama.



Namun, ada satu hal yang harus Anda ingat tentang peranti masak ini, yaitu panci antilengket tidak boleh sampai tergores karena goresan tersebut bisa menjadikan makanan beracun. Untuk itu, penting menjaga semua perlengkapan masak antilengket ini agar lebih sehat dan awet.

Sejumlah langkah bisa Anda lakukan untuk menjaga segala kebaikan dalam perlengkapan masak ini, di antaranya.

- ✿ Saat mencuci perlengkapan masak antilengket, gunakan air sabun dan gosok perlahan menggunakan spons lembut. Lakukan pencucian ini setelah perlengkapan masak kembali dingin sesudah digunakan.
- ✿ Agar lapisan antilengketnya tidak rusak, jangan sekali-kali mencuci peralatan masak ini dengan abu gosok atau sikat yang kasar.
- ✿ Untuk menghindari tergores atau rusaknya lapisan antilengket, gunakan spatula dari kayu.
- ✿ Gunakan peranti masak antilengket di atas api kecil atau api sedang karena perlengkapan masak ini mudah menyebarkan panas secara merata. Penggunaan di atas api kecil atau sedang akan membuatnya lebih tahan lama sekaligus hemat bahan bakar.



6 Tips Merawat Blender

Blender merupakan salah satu perlengkapan rumah tangga yang sangat bermanfaat. Untuk itu, perawatan blender perlu Anda lakukan secara berkala. Perhatikan hal-hal berikut agar blender Anda tetap awet.

- ✱ Periksa kondisi blender dan kabelnya secara teratur, paling tidak sebulan sekali. Jika Anda menemukan kerusakan, sebaiknya jangan memaksa menggunakannya.
- ✱ Jika blender Anda rusak karena adanya kabel listrik yang putus atau rusak, sebaiknya ganti kabel tersebut dengan kabel yang sama dari pabrik atau agen servis resmi.
- ✱ Jika blender berada dalam kondisi lembap atau basah, segera lepaskan steker dari stop kontak.
- ✱ Jangan gunakan blender jika tangan Anda basah atau lembap.
- ✱ Jangan pernah mengutak-atik blender ketika blender sedang bekerja, apalagi sampai melepas tutupnya.
- ✱ Saat akan mengoperasikan blender, pastikan tombolnya berada pada posisi "0" dan steker belum terpasang pada stop kontak. Setelah itu, periksa kondisi tabung blender, pastikan pisau, plastik penutup, dan sekatnya sudah terpasang dengan benar. Baru setelah itu tuangkan bahan yang akan diolah ke dalam tabung blender dan pasang tutupnya.



7 Tips Merawat Parutan Besi

Selain digunakan untuk memarut kelapa, parutan sering pula digunakan untuk memarut keju, yang membuatnya agak sulit dibersihkan. Bahkan, meskipun sudah dibersihkan, terkadang masih ada sisa makanan yang menempel. Sebenarnya, untuk membersihkan parut besi mudah saja. Pertama, coba kucurkan air ledeng ke atas parutan. Kalau cara itu tidak berhasil, parutlah kentang yang masih mentah pada parutan besi tersebut. Semua keju yang tersisa pada lubang-lubang parutan pasti akan terbawa parutan kentang.

8 Tips Mengasah Parutan Tumpul

Parutan yang sudah tumpul memang perlu diasah agar bisa digunakan kembali. Cara mengasahnya cukup mudah, Anda hanya memerlukan singkong. Pertama, kupas singkong lalu cuci bersih dan keringkan. Setelah itu, parut singkong pada parut yang sudah tumpul beberapa kali. Biarkan parutan singkong tersebut menempel pada parutan selama 1 atau 2 malam. Setelah itu, cuci dan sikat parutan dengan sikat gigi agar bersih dari singkong. Parutan pun kembali tajam dan mengilap.



9 Tips Memilih dan Merawat Pisau Dapur

Pisau dapur adalah benda yang amat dibutuhkan dalam pekerjaan sehari-hari. Karena itu, benda ini harus dirawat agar tetap terjaga kebersihan dan ketajamannya karena pisau yang berkarat bisa menjadikan bahan makanan tidak sehat. Berikut tips memilih dan merawat pisau dapur.

- ✱ Pilih pisau dapur yang terbuat dari bahan *stainless steel* yang kokoh. Ciri-cirinya, warnanya berkilau lembut, tidak kinclong. Bahan yang kinclong justru menandakan pisau gampang berkarat.
- ✱ Pilih pisau dengan pegangan dari kayu karena tidak mudah lepas, meski tangan sedang basah. Atau, Anda bisa juga memilih pisau bergagang ebonit bertekstur yang tidak licin.
- ✱ Untuk menjaga ketajamannya, asah pisau secara teratur. Untuk pisau daging, asah 2 atau 3 hari sekali, sementara untuk pisau sayur atau buah, cukup 2 minggu sekali.
- ✱ Segera cuci pisau setelah digunakan untuk memotong bahan yang mengandung asam. Dengan demikian, warna mata pisau tidak akan cepat berubah.
- ✱ Jangan merendam pisau dalam air, apalagi detergen panas.
- ✱ Cuci bersih pisau yang digunakan sehari-hari dengan air sabun setiap selesai digunakan dan segera keringkan dengan lap. Atau, bersihkan pisau dengan kain lembap.



- ✿ Jika tidak akan digunakan dalam jangka waktu lama, asah dan cuci bersih pisau, lalu lap hingga kering. Setelah itu, olesi permukaannya dengan minyak goreng, tipis-tipis saja. Gunakan tisu untuk menyerap kelebihan minyak. Selanjutnya, bungkus pisau dengan *papertowel*, lalu simpan di tempat aman.
- ✿ Untuk menjaga ketajaman pisau, jangan menggunakannya untuk memotong bahan yang keras, membuka botol, atau mengencangkan sekrup.

10 Tips Merawat Perabot dari Plastik

Selain harganya yang relatif murah, wadah plastik juga banyak disukai karena tak mudah pecah dan bisa digunakan untuk menyimpan beraneka benda, dari bumbu dapur, sayuran, hingga bekal si kecil. Namun, di balik manfaatnya yang besar, wadah plastik ternyata juga memiliki kelemahan. Terkadang, wadah plastik sulit dibersihkan, entah dari aroma ataupun warna bumbu masakan yang tertinggal, misalnya dari kunyit atau cabai.

Agar wadah plastik tetap awet, tidak berbau atau bernoda, ada tips untuk merawatnya.

- ✿ Jika wadah plastik bernoda, rendam selama 20 menit dalam 1 baskom air hangat yang sudah dicampur 1 gelas pemutih. Setelah itu, cuci hingga bersih dengan sabun pencuci piring, lalu basuh dengan air hangat.



- ✱ Jika sering dicuci, lama-kelamaan perabot plastik berwarna, seperti mangkuk, gelas, atau piring, akan pudar. Untuk membuat warna plastik tetap cerah dan awet, olesi seluruh permukaan perabot plastik dengan minyak kelapa menggunakan kapas, lalu cuci dengan sabun pencuci piring seperti biasa.
- ✱ Untuk menghilangkan bau makanan yang masih tertinggal, letakkan wadah plastik dalam *freezer* atau jemur di bawah terik matahari selama beberapa jam. Atau, tetesi wadah plastik dengan air perasan jeruk lemon, lalu tutup dan diamkan beberapa saat hingga baunya hilang. Selain itu, Anda bisa juga menaruh sobekan koran yang sudah dibasahi dalam wadah plastik, menutup rapat wadah, lalu menyimpannya dalam lemari es (*freezer*). Bau makanan akan terserap koran basah. Setelah itu, cuci bersih wadah plastik.

11 Tips Merawat Peralatan Makan dari Melamin

Cara merawat perlengkapan makan yang terbuat dari melamin sangat sederhana. Untuk membersihkannya, cukup gunakan sabun cair dan spons halus. Jangan sekali-kali menggunakan bahan yang kasar atau bersifat abrasif, seperti abu gosok, spons kasar, atau bahan penggosok yang terbuat dari logam atau aluminium. Dan sebaiknya segera cuci perlengkapan makan setelah penggunaan, jangan menundanya.



12 Tips Merawat Peralatan Makan dari Kristal

Peralatan makan yang terbuat dari kristal perlu dirawat dengan baik agar lebih tahan lama dan penampilannya tetap cemerlang. Pembersihan kristal secara berkala perlu dilakukan, setidaknya 3 bulan sekali. Pembersihan ini sendiri bisa dilakukan dengan cara mencuci kristal dalam air sabun yang banyak sehingga seluruh kristal pun terendam. Setelah itu, gosok kristal dengan lembut menggunakan spons atau kain yang berserat halus, lalu bilas dengan air bersih. Letakkan kristal yang sudah dicuci di atas kain lembut atau handuk hingga kering dengan sendirinya.

Jika sabun saja tidak cukup untuk menjadikan bagian yang kusam pada kristal kembali mengilap, Anda bisa memanfaatkan campuran garam dan cuka hangat. Caranya, aduk larutan garam-cuka, lalu gosokkan pada bagian kristal yang kusam dengan hati-hati. Setelah itu, bilas kristal dengan air hingga bersih.

13 Tips Merawat Peralatan Makan dari Beling

Jika menemukan sisa makanan kering menempel pada peralatan makan yang terbuat dari beling, sebaiknya Anda tidak mencungkil atau menggosoknya kuat-kuat dengan spons kasar ataupun sabut aluminium. Gosokan kedua alat itu akan meninggalkan goresan pada permukaan beling. Cara yang bisa Anda lakukan un-



tuk menghilangkan sisa makanan tersebut adalah merendam peralatan makan yang kotor dalam air hangat yang sudah dicampur dengan sabun khusus pencuci piring. Biarkan sejenak hingga kotoran terlepas dengan sendirinya atau menjadi lebih mudah dihilangkan dengan cara dicuci seperti biasa.

14 Tips Menghilangkan Noda Makanan Hangus pada Kompor

Tungku kompor gas Anda terkena noda makanan hangus? Jangan khawatir, untuk membersihkannya, taburi noda atau bagian yang berkerak tersebut dengan abu gosok, lalu gosok kuat-kuat dengan lap yang sudah dibasahi air hangat. Setelah itu, lap kembali dengan lap bersih. Noda di kompor Anda pun tidak ada lagi.

15 Tips Menghilangkan Kerak pada Perlengkapan Masak

Tentu menyebalkan sekali jika pada dasar perlengkapan masak Anda terdapat kerak hitam. Sebenarnya, Anda bisa menghilangkan kerak itu dan menjadikan peralatan masak kembali bersih. Caranya, masak air yang telah diberi *citrun* (bahan tambahan untuk membuat koktail), lalu rendam alat dapur yang sudah gosong tersebut di dalamnya. Setelah itu, cuci dengan sabun seperti



biasa untuk menghilangkan kerak yang menempel. Alat masak Anda pun kembali bersih.

16 Tips Menghilangkan Noda pada Ember Plastik

Anda tentu risih jika melihat ember atau peralatan dapur dari plastik menghitam, entah karena endapan air atau kotoran lainnya. Sebenarnya, ada cara mudah untuk menghilangkan noda tersebut. Lumuri seluruh permukaan dinding ember atau peralatan dapur lain yang menghitam dengan minyak goreng, kemudian diamkan selama 10–15 menit. Kemudian, gosok dengan sabut pencuci piring. Setelah bersih, bilas dengan air, gosok lagi dengan sabun pencuci piring, lalu bilas lagi dengan air hangat. Ember atau peralatan dapur dari plastik yang tadinya menghitam pun akan terlihat cemerlang kembali.

17 Tips Menghilangkan Bau Apak pada Stoples

Stoples kaca yang lama tidak digunakan biasanya akan berbau apak. Untuk mengatasi bau tak sedap itu ada langkah yang murah dan praktis. Bakar secarik kertas, kemudian masukkan ke dalam stoples. Setelah itu, tutup rapat stoples sehingga tidak ada udara yang masuk. Setelah api padam dan bagian dalam stoples berasap, buang abu kertas, lalu cuci stoples dengan sabun dan air. Bau apak pada stoples pun tidak ada lagi.



2

Tips Mengolah Makanan dan Bahan Makanan

Memasak dan mengolah makanan bagi sejumlah orang merupakan hobi yang menyenangkan. Namun, sebagian orang yang lain menganggapnya sebagai sesuatu yang ribet, bahkan kadang memusingkan. Ada sejumlah tips tentang memasak, mengolah makanan dan bahan makanan, dan berbagai hal terkait dengannya, yang bisa menjadikan kegiatan ini lebih mudah sekaligus mengasyikkan.

18 Tips Membuat Kedelai Bebas Kutu

Anda tentu tidak ingin kacang kedelai simpanan Anda berketu. Tenang saja, ada cara mudah untuk itu. Masukkan 1 atau 2 buah cabai merah kering dalam wadah penyimpanan, lalu tutup rapat. Kacang kedelai Anda pun bebas kutu, meskipun disimpan dalam waktu yang lama.

19 Tips Menghindarkan Beras dari Kutu

Agar beras yang Anda simpan bebas dari kutu, Anda bisa memasukkan beberapa helai daun jeruk purut ke dalam tempat penyimpanan. Selain itu, Anda juga perlu sesekali membuka tempat penyimpanan agar beras tidak berbau apak.

20 Tips Menjadikan Kacang Merah Tak Cepat Bertunas

Kacang merah segar cepat sekali bertunas. Untuk itu, jangan tunggu hingga keesokan hari untuk mengolahnya. Atau, jika memang ingin menyimpan kacang merah, Anda bisa ikuti cara ini. Segera cuci bersih kacang merah, lalu rendam dalam air yang sudah diberi garam (1 sendok teh garam untuk 100 g kacang merah). Biarkan selama 1 jam, kemudian bilas kacang merah



hingga bersih. Diamkan hingga kering. Setelah kacang merah kering, simpan dalam wadah dan tutup rapat. Kacang merah akan bertahan hingga 5 hari dalam lemari es. Tapi ingat, jangan menyimpannya dalam kantong plastik atau membungkusnya dengan kertas.

21 Tips Memilih dan Menyimpan Bumbu

Karena bumbu dapur begitu penting, ada beberapa hal yang harus Anda ketahui agar makanan yang Anda masak terasa lebih lezat menggoda.

- ✿ Jika membeli bumbu segar, misalnya jahe, kunyit, bawang, kencur, atau serai, pilih yang masih segar, utuh, dan tidak bercak putih. Bercak putih menandakan bumbu masak sudah tidak segar dan berjamur. Jika tetap digunakan, bumbu dapur itu akan membuat masakan berbau apak dan gampang membusuk.
- ✿ Cuci bersih bumbu basah, kemas dalam plastik atau wadah kedap udara, kemudian simpan dalam *freezer*. Dengan cara ini, bumbu basah dapat bertahan 1–2 bulan.
- ✿ Beli bumbu kering seperlunya, lalu simpan dalam wadah yang tertutup rapat dan kedap udara karena jika disimpan lama, bumbu kering mudah kehilangan aromanya.



- ✱ Jika membeli bumbu kering dalam bentuk bubuk, beli kemasan terkecil agar bumbu tidak cepat rusak, mengingat bumbu itu tidak setiap hari digunakan.
- ✱ Saat membeli bumbu buatan atau bumbu instan, pilih merek yang sudah terdaftar pada Dirjen POM. Perhatikan juga tanggal kedaluwarsanya dan selalu beli kemasan terkecil.
- ✱ Biasakan menutup rapat kembali kemasan bumbu setelah menggunakannya. Kontaminasi mikroba sangat mungkin terjadi pada bumbu instan, terutama bumbu dengan kandungan air tinggi, seperti saus, tauco, atau kecap.

22 Tips "Menyelamatkan" Masakan Gosong

Saat masakan yang Anda buat gosong, Anda tidak perlu panik. Ikuti saja sejumlah tips berikut.

- ✱ Langsung angkat panci atau wajan dari atas api.
- ✱ Letakkan panci berisi masakan gosong ke dalam wadah yang lebih besar dan sudah diisi air dingin. Dengan cara ini panas akan berhenti "bekerja" sehingga masakan tidak bertambah gosong.
- ✱ Ambil spatula kayu, lalu pindahkan semua makanan yang masih baik.
- ✱ Cicipi dan cium apakah masih ada bau gosong pada masakan yang sudah "terselamatkan". Jika tidak terlalu parah, tutup

panci dengan serbet atau lap bersih yang sudah dibasahi, dan biarkan sekitar 30 menit. Cicipi lagi. Jika masih terasa gosong atau ada bau asap, berarti makanan tersebut memang tidak dapat dikonsumsi lagi.

23 Tips Menghilangkan Aroma Tajam Sawi Asin

Anda suka mengonsumsi sawi asin, tapi tidak suka dengan aromanya yang tajam? Ikuti saja cara ini. Cuci sawi asin dengan air mengalir hingga bersih, lalu rebus sebentar dengan menambahkan satu sendok makan gula pasir dan cuka serta satu ruas jahe ke dalam rebusan. Setelah itu, angkat dan tiriskan sawi. Sawi asin pun siap diolah atau dimakan sebagai lalapan tanpa ada lagi aroma dan rasa yang tajam.

24 Tips Melunakkan Daging

Anda ingin membuat sendiri sate kambing tapi khawatir sate kambing buatan Anda kurang empuk? Jangan khawatir, ada cara mudah untuk menjadikan sate kambing Anda sama empuknya dengan buatan tukang sate ternama. Caranya, ambil daging kambing yang sudah dipotong-potong menurut selera, kemudian campur dengan parutan nanas (3 sendok makan parutan nanas untuk 1 kg daging kambing). Diamkan selama kurang lebih 30



menit. Setelah itu, tusuk potongan-potongan daging dengan tusukan sate, lalu bakar seperti biasa. Tambahkan sambal kecap plus tomat dan jeruk limau. Sate kambing yang gurih dan empuk pun siap disantap.

25 Tips Memperoleh Kaldu Udang

Kaldu udang yang gurih memang selalu mengundang selera. Untuk mendapatkannya, sangrai atau panggang kulit dan kepala udang hingga kering dan harum. Setelah itu, angkat dan masak dengan air secukupnya di atas api kecil hingga mendidih dan airnya berkurang.

26 Tips Menyimpan Tahu Segar

Jika diperlakukan dengan tepat, tahu segar tahan disimpan beberapa hari. Caranya, cuci tahu dengan air bersih, lalu masak hingga airnya mendidih. Setelah itu, tiriskan tahu lalu simpan dalam lemari es.

27 Tips Menyimpan Roti Tawar

Untuk menyimpan roti tawar dan menjaganya selalu segar dan harum, masukkan roti tawar ke dalam kantong plastik, tutup rapat,



lalu simpan dalam *freezer*. Saat akan menyantapnya, keluarkan roti tawar dari *freezer*, lalu diamkan beberapa saat hingga bersuhu ruangan.

28 Tips Memanfaatkan Sisa Roti Tawar

Ada sisa roti tawar? Jangan buru-buru membuangnya. Anda bisa memanfaatkannya menjadi makanan yang lezat. Caranya, aduk mentega dengan sedikit keju dan merica bubuk, lalu oleskan pada permukaan roti. Potong-potong roti, lalu panggang hingga kering. Jadilah camilan gurih atau teman makan sup yang enak.

29 Tips Memanfaatkan Putih Telur

Anda punya banyak sisa putih telur setelah membuat kue dan bingung cara memanfaatkannya? Mudah saja, masukkan putih telur itu dalam wadah, tambahkan sedikit garam, bawang putih, dan kaldu, lalu aduk hingga rata. Setelah itu, kukus hingga matang. Putih telur pun siap disajikan bersama saus atau kecap.

30 Tips Menyajikan Minuman Dingin

Jika akan menyajikan minuman dingin, sebaiknya simpan gelas-gelas saji dalam *freezer* selama 1–2 jam hingga dingin dan ber-



embun. Setelah itu, tuangkan minuman dingin dalam gelas-gelas tersebut. Rasa minuman menjadi lebih segar dan dinginnya pun lebih tahan lama.

31 Tips Menjadikan Saus Tomat Lebih Sedap

Ingin rasa saus tomat botolan lebih sedap? Tambahkan 1 sendok teh Peterseli atau Seledri cincang halus untuk setiap 5 sendok makan saus tomat botolan. Dijamin, saus tomat botolan Anda pun menjadi lebih sedap.

32 Tips Menjadikan Kemiri Lebih Gurih

Untuk membuat kemiri lebih gurih dan harum sebagai bumbu, Anda bisa mencoba cara ini. Sebelum kemiri dihaluskan, terlebih dulu sangrai atau bakar hingga agak kecokelatan.

33 Tips Menjadikan Bawang Putih Lebih Harum

Agar aroma bawang putih dalam masakan menjadi lebih harum, coba tips berikut. Sebelum bawang putih dicincang, terlebih dulu memarkan berikutan kulitnya. Dengan demikian, aroma yang terdapat di bagian tengah bawang putih pun keluar. Setelah itu, kupas dan cincang bawang halus atau kasar sesuai kebutuhan resep Anda.



34 Tips Memperoleh Banyak Santan

Untuk memperoleh santan yang banyak dan putih bersih, pilih kelapa yang tidak terlalu tua (sedang), kupas kulit arinya, lalu parut. Setelah itu, peras kelapa parut dengan air hangat sehingga santan yang keluar pun lebih banyak.

35 Tips Menyimpan Santan

Anda ingin menyimpan santan? Berikut cara mudah untuk melakukannya. Masak santan sampai mendidih dengan sedikit garam, lalu dinginkan. Setelah itu, masukkan santan ke dalam kantong plastik dan simpan dalam *freezer*. Dengan cara ini, santan tahan disimpan hingga 1 bulan. Jika tidak diberi garam, santan bisa tahan hingga sekitar 2 hari.

36 Tips Menyimpan Makanan dalam Lemari Es

Lemari es adalah mesin pengawet modern yang dianggap bisa mengawetkan beragam bahan makanan. Hal itu memang benar, meskipun kemampuan lemari es dalam mengawetkan tetap ada batasnya. Dan hal itu pun berkaitan dengan cara penyimpanan yang tepat. Jadi, perhatikan hal-hal berikut.

- ✱ Jika Anda ingin menyimpan makanan matang dalam lemari es, jangan lupa menutupnya dengan selembar plastik, mem-



bungkusnya dengan *plastic wrap* tipis, atau menaruhnya dalam wadah tertutup. Hal itu disebabkan jika terkena udara dingin, cairan dalam makanan akan terdorong ke luar sehingga makanan pun menjadi kering.

- ✿ Letakkan bahan makanan di dalam lemari es, bukan di bagian dalam pintu, karena bagian pintu sedikit lebih hangat ketimbang bagian dalamnya.
- ✿ Jenis makanan yang bisa dibekukan adalah makanan kering, seperti ayam goreng (simpan setelah dibumbui dan matang), dendeng, tahu goreng, dan makanan berkuah. Untuk makanan berkuah, pastikan Anda memisahkan kuah dan isinya. Jangan lupa pula tulis tanggal penyimpanan dan nama makanan sehingga mudah untuk mengenalinya.
- ✿ Jika Anda hendak menyimpan masakan siap santap, seperti rendang, semur ayam, bakso, atau gulai, letakkan terlebih dulu masakan dalam kantong plastik tebal atau wadah tertutup, kemudian taruh dalam *freezer* agar tahan lebih dari seminggu dengan cita rasa tidak berubah. Saat makanan akan disajikan, terlebih dulu pindahkan makanan dari *freezer* ke bagian dalam lemari es hingga tidak lagi membeku, lalu hangatkan kembali. Sebaiknya, tambahkan sayuran segar saat makanan dipanaskan agar kandungan vitaminnya tidak hilang.
- ✿ Untuk menyimpan kuah bakso, sup, dan masakan lainnya, terlebih dulu bagi kuah ke dalam beberapa kantong siap saji.



Misalnya, bagi kuah ke dalam kantong untuk 4 porsi sehingga saat membutuhkannya Anda tidak perlu melumerkan seluruh kaldu dalam kantong. Dengan demikian, Anda bisa menghemat waktu.

- ✿ Jangan membekukan sayuran bersama kuah dan bahan makanan lainnya karena tekstur sayuran mudah rusak saat dibekukan. Sayuran mudah lunak dan bisa ditambahkan saat makanan kembali dipanaskan. Bahkan, jika dipanaskan berkali-kali, sayuran justru akan kehilangan kandungan vitaminnya.
- ✿ Sebelum membekukan makanan, pilih wadah yang tepat. Misalnya, kantong plastik tebal untuk makanan yang aman jika dibekukan. Bahkan, akan lebih bagus lagi jika Anda menggunakan wadah plastik kedap udara yang memang khusus dirancang untuk menyimpan makanan beku sehingga makanan pun tidak rusak. Wadah yang baik akan menjaga kualitas makanan tetap sama saat dibekukan dan saat dipanaskan kembali.
- ✿ Sesuaikan jumlah porsi makanan yang dibekukan dengan jumlah anggota keluarga yang menyantap. Dengan cara ini makanan tidak akan bersisa. Usahakan untuk tidak membekukan kembali makanan yang sudah dilumerkan.



37 Tips Menjadikan Gula Bubuk Mudah Larut

Anda kesal karena setiap kali membuat kue dengan gula bubuk, gula tidak bisa larut dengan sempurna? Sebenarnya, masalah itu terjadi karena gula bubuk yang dijual biasanya dicampur dengan tepung maizena sehingga menggumpal saat digunakan. Untuk mengatasi masalah itu, ada cara sederhana. Ayak gula bubuk sebanyak dua kali agar benar-benar terurai. Dengan demikian, gula bubuk pun menjadi lebih mudah larut saat dikocok.

38 Tips Menghilangkan Bau Durian

Anda ingin menyimpan durian, tapi tidak ingin terganggu dengan baunya yang tajam? Mudah saja, bungkus daging buah durian berikut bijinya dengan kertas aluminium, lalu masukkan ke dalam wadah. Tutup rapat-rapat wadah, lalu masukkan ke dalam *freezer*. Saat durian akan dimakan, keluarkan dari *freezer* dan diamkan beberapa saat dalam suhu ruangan hingga lumer.

39 Tips Menghilangkan Radiasi Saat Memasak Cabai

Bagi Anda yang doyan makanan pedas, memang kurang afdol rasanya jika makanan yang Anda santap tidak ditambahi cabai. Namun, ada kalanya saat hendak dimasak, cabai memberikan "efek" yang cukup mengganggu. Berikut beberapa tips yang bisa Anda praktikkan untuk menghindari "efek" buruk cabai saat diolah.

- ✱ Saat hendak memotong cabai, terlebih dulu olesi tangan Anda dengan sedikit minyak sayur agar rasa pedas dan panas cabai tidak sampai masuk ke dalam kulit. Setelah selesai, segera cuci bersih tangan Anda.
- ✱ Cabai kerap kali mengeluarkan aroma sangat menyengat yang mengganggu penciuman ketika sedang digoreng. Untuk menghilangkan bau tajam tersebut, ambil setengah sendok makan gula pasir, lalu taburkan ke dalam minyak yang telah dipanaskan yang akan digunakan untuk menggoreng cabai. Baru setelah itu masukkan cabai. Dengan cara ini, cabai tidak akan lagi mengeluarkan bau menyengat.
- ✱ Jika terganggu dengan rasa pedas yang berlebihan, bubuhkan sedikit garam pada bagian bawah lidah Anda. Rasa pedas pun akan berkurang.



40 Tips Membuat Kue Kering Tahan Lama

Untuk menjadikan kue kering buatan Anda lebih tahan lama, perhatikan hal-hal berikut ini.

- ✱ Pilih bahan-bahan yang masa kedaluwarsanya masih lama.
- ✱ Gunakan tepung yang benar-benar kering. Misalnya, sebelum menggunakannya Anda bisa menjemur atau menyangrainya terlebih dulu.
- ✱ Jika kue yang Anda buat menggunakan isi, pastikan memasak bahan isi tersebut hingga benar-benar kering atau matang.
- ✱ Jangan menggunakan margarin atau *butter* secara berlebihan.
- ✱ Jika kue yang Anda buat harus dipanggang, pastikan Anda memanggangnya hingga benar-benar matang.
- ✱ Setelah kue kering dikeluarkan dari oven, alasi dengan kertas tisu untuk menyerap minyaknya.
- ✱ Jangan terlalu cepat memasukkan kue ke dalam kemasan, tapi tunggu beberapa saat sampai kue benar-benar dingin.

41 Tips Memilih Kue Kering Berdasarkan Keawetannya

Masa kedaluwarsa masing-masing kue kering tidak sama, tergantung jenisnya.

- ✱ Kue nastar tidak tahan lama, kurang lebih hanya 1–3 bulan



karena isi kue ini mengandung air sehingga setelah pemangangan menjadi lembap atau tidak kering.

- ✱ Kastengel atau *cookies* sejenisnya lebih tahan lama karena banyak menggunakan bahan-bahan kering. Kue jenis ini bisa bertahan 1–6 bulan.

42 Tips Menumis Sayuran

Berikut sejumlah tips yang bisa Anda ikuti jika ingin menumis sayuran.

- ✱ Agar vitamin yang terkandung dalam sayuran tidak larut dalam air, cuci bersih sayuran sebelum memotong-motongnya, bukan memotong-motongnya terlebih dulu baru mencucinya.
- ✱ Masukkan sayuran setelah minyak panas. Jika ingin lebih sehat, Anda bisa menggunakan minyak zaitun.
- ✱ Jika Anda menumis dengan menggunakan air, masukkan sayuran setelah air mendidih.
- ✱ Jika Anda menumis brokoli, tutup rapat-rapat wajan atau panci agar brokoli tetap berwarna hijau segar.
- ✱ Jangan menumis terlalu lama. Cukup gunakan api besar saat pertama kali menumis, kemudian kecilkan hingga sayuran matang.



43 Tips Menggoreng

Menggoreng bukan sekadar memasukkan bahan ke dalam minyak goreng panas dan menunggunya hingga berwarna coklat. Agar gorengan berwarna bagus dan tidak terlalu menyerap minyak, Anda bisa mengikuti sejumlah tips berikut.

- ✱ Gunakan minyak goreng yang masih baru. Jangan lupa, minyak goreng hanya boleh digunakan maksimal 2 kali proses penggorengan. Pemanasan lebih dari 2 kali akan mengubah lemak dalam minyak menjadi lemak jenuh ganda yang berpotensi memicu trigliserida dan kolesterol.
- ✱ Jika baru digunakan menggoreng sekali tetapi minyak sudah kotor, sebelum kembali menggunakannya terlebih dulu saring minyak dengan kain kasa.
- ✱ Perhatikan panas minyak goreng karena tiap jenis bahan membutuhkan penggorengan dengan suhu berbeda.
- ✱ Penambahan sayuran ke dalam adonan akan mempercantik warna gorengan.

44 Tips Membuat Telur Dadar Lembut dan Kenyal

Agar telur dadar lebih lembut dan kenyal, tambahkan 1 sendok makan tepung terigu dan 2 siung bawang putih parut ke dalam kocokan 3 butir telur. Setelah itu, kocok kembali adonan hingga



semua bahan tercampur rata. Tambahkan penyedap rasa, garam, dan daun bawang sesuai selera, baru goreng seperti biasa.

45 Tips Membuat Orak-Arik Telur Gurih

Untuk mendapatkan orak-arik telur (*scrambled eggs*) yang gurih dan lembut rasanya, Anda bisa menambahkan 2 sendok makan susu cair atau 1 sendok makan krim pada setiap 4 butir telur. Gunakan mentega juga untuk menggoreng agar aroma dan rasanya lebih gurih.

46 Tips Membuat Singkong Goreng yang Merekah dan Gurih

Anda ingin membuat singkong goreng yang merekah dengan rasa bumbu meresap? Ada trik untuk itu. Pertama, goreng singkong hingga setengah matang. Saat singkong masih dalam keadaan panas setelah diangkat dari penggorengan, langsung masukkan ke dalam air garam yang sudah diberi tambahan bawang putih. Dengan begitu, singkong pun langsung menyerap air. Biarkan singkong beberapa saat sampai air bumbu lebih meresap. Setelah itu, goreng kembali singkong hingga matang. Singkong goreng yang merekah, empuk, dan bumbunya benar-benar terasa pun akan Anda peroleh.



47 Tips Membuat Keripik Kentang yang Garing dan Renyah

Untuk membuat keripik kentang yang garing dan renyah, rendam 1 kg irisan kentang dalam air bersih yang sudah dicampur dengan 2 sendok makan air kapur sirih. Biarkan beberapa saat, lalu tiriskan. Setelah itu, goreng irisan kentang tersebut dalam minyak banyak hingga berwarna kuning keemasan. Keripik yang lebih garing dan renyah pun siap Anda santap.

48 Tips Membuat Kroket Lebih Halus

Anda ingin membuat kroket dengan tepung panir yang benar-benar melekat? Ikuti tips ini. Simpan kroket yang sudah dilapisi tepung panir dalam lemari es selama kurang lebih 30 menit sehingga lapisan tepung panirnya pun melekat sempurna. Setelah itu, goreng kroket dalam minyak banyak. Hasilnya, kroket menjadi lebih mulus dan minyak bekas gorengan pun tidak kotor.

49 Tips Menjadikan Ketan Legit

Untuk memperoleh ketan yang lembut dan legit, sebelum memasaknya terlebih dulu cuci bersih beras ketan, kemudian rendam dalam air dingin selama minimal 3 jam. Tiriskan, lalu buat aronan. Baru setelah itu kukus hingga matang.



50 Tips Membuat Nasi Pulen dan Lembut

Untuk memperoleh nasi yang lebih pulen dan lembut, Anda bisa menambahkan 2 sendok makan beras ketan putih pada tiap 1 kg beras. Campur kedua jenis beras, lalu cuci dan olah seperti biasa.

51 Tips Mengolah Kacang Merah

Kacang merah yang tetap utuh dan kenyal biasa digunakan pada olahan salad, es campur, rendang, sup, dan puding. Kacang merah kering memang lebih keras daripada kacang merah segar sehingga cara mengempukkannya pun berbeda. Sebelum merebusnya, terlebih dulu rendam kacang merah kering dalam air selama 2 jam. Baru setelah itu rebus hingga empuk. Jangan menambahkan garam pada air rebusan sebelum kacang merah matang agar kacang merah tetap utuh dan tidak pecah.

52 Tips Membuat Bubur Kacang Hijau Cepat Saji

Ada cara mudah untuk membuat bubur kacang hijau cepat saji. Pertama, cuci kacang hijau, lalu masukkan ke dalam panci presto yang airnya sudah mendidih bersama gula merah, gula putih, dan satu sendok teh garam. Setelah itu, tutup panci rapat-rapat



dan didihkan selama 15 menit. Selanjutnya, tambahkan santan dan seiris jahe agar bubur kacang hijau menjadi lebih harum.

53 Tips Memasak Beberapa Jenis Masakan

Berikut sejumlah tips berkaitan dengan masakan.

- ✱ Untuk memanggang adonan muffin, pastikan oven dalam suhu tinggi karena adonan muffin memang membutuhkan suhu tinggi untuk dapat mengembang.
- ✱ Jika tidak suka dengan bau amis telur asin dalam pembuatan martabak kentang kuah kari, Anda dapat menggantinya dengan telur ayam dalam jumlah yang sama.
- ✱ Tempe mendoan biasanya menggunakan tempe gembus atau menjes. Jika tidak suka atau sulit mendapatkan tempe gembus atau tempe menjes, Anda dapat menggantinya dengan tempe biasa.
- ✱ Saat membuat donat kentang, pastikan Anda menghaluskan kentang hingga benar-benar lembut agar hasil jadi donat kentang pun lebih halus.

RENDANG

54 Tips Memilih dan Mengolah Daging untuk Rendang

Daging sapi memang nikmat diolah menjadi beragam sajian. Tetapi, Anda harus pandai memilih bagian daging yang sesuai untuk mendapatkan hidangan yang lezat. Untuk menghasilkan rendang—olahan daging sapi berbumbu khas Indonesia yang juga merupakan salah satu lauk favorit keluarga yang biasa hadir dalam beragam acara—dengan bumbu meresap dan daging lunak, pilih bagian daging yang sesuai karena tidak semua bagian daging sapi cocok dimasak menjadi rendang. Daging sapi yang paling tepat diolah menjadi rendang adalah daging bagian paha karena daging bagian ini tidak mudah hancur dan lemaknya pun tidak banyak.

Selain tepat dalam memilih bagian daging, Anda tidak boleh melupakan kualitasnya. Perhatikan hal-hal berikut untuk mendapatkan daging yang berkualitas bagus.

- ✱ Daging sapi berkualitas berwarna merah cerah. Daging yang kaku dan berwarna gelap menunjukkan bahwa penyembelihan dilakukan pada kondisi yang tidak tepat, misalnya hewan dalam keadaan stres atau kehabisan tenaga.
- ✱ Daging sapi yang berwarna cokelat menandakan daging sudah terlalu lama terpapar udara.



- ✱ Daging sapi beraroma segar dan tidak mengandung kotoran.
- ✱ Daging sapi memiliki serat yang halus dan lemaknya berwarna kekuningan.

55 Tips Membuat Rendang

Setelah mendapatkan daging yang tepat, perhatikan sejumlah hal berikut saat mengolah daging sapi menjadi rendang.

- ✱ Rebus daging hingga setengah matang. Setelah itu, tiriskan dan potong dengan ketebalan 2–3 cm. Potong daging melawan serat.
- ✱ Tumis bumbu halus terlebih dulu tanpa menggunakan minyak goreng. Setelah airnya menyusut, baru tambahkan minyak goreng. Tumis bumbu hingga harum dan matang.
- ✱ Gunakan santan yang terbuat dari kelapa segar parut karena rasa serta aromanya lebih harum.
- ✱ Jika Anda berencana menyimpan rendang dalam jangka panjang (lebih dari 2 minggu), pastikan kuahnya tidak ada lagi, atau rendang dalam keadaan kering. Setelah itu, simpan rendang dalam wadah kedap udara. Saat akan kembali disajikan, panaskan kembali rendang yang telah disimpan dalam lemari es.

56 Tips Membuat Bakso

Hampir semua orang menyukai bakso. Jadi, tentu tidak ada salahnya jika Anda mencoba membuatnya sendiri.

- ✱ Untuk membuat adonan bakso, potong-potong kecil daging, kemudian cincang halus dengan pisau tajam, *food processor*, atau blender.
- ✱ Setelah itu, haluskan daging, uleni dengan es batu atau air es dan garam serta bumbu lain sampai adonan menjadi kalis dan mudah dibentuk.
- ✱ Tambahkan tepung kanji sedikit-sedikit ke dalam adonan untuk mengikat adonan. Penambahan tepung kanji cukup 15–20% dari berat daging agar cita rasa daging tetap menonjol.
- ✱ Anda bisa juga berkreasi dengan mencampurkan atau menambahkan bahan lain ke dalam adonan bakso untuk mendapatkan tekstur atau cita rasa berbeda, misalnya daging ayam, udang, atau jamur cincang. Bahan lain yang juga biasa dipadu dengan daging antara lain adalah putih telur, tepung panir, suun, tahu, daun bawang, dan bawang bombai. Namun ingat, agar cita rasa bahan utama tetap menonjol, cukup tambahkan bahan lain sedikit saja.



Membentuk Adonan Bakso

Setelah mendapatkan adonan yang dikehendaki, Anda bisa langsung membentuk bakso dengan menggunakan 2 sendok. Caranya, ambil adonan dengan satu sendok, lalu bentuk bulat dengan bantuan sendok yang lain. Jika sudah mahir, Anda bisa menggunakan tangan saja. Caranya, ambil segenggam adonan, remas, dan tekan ke arah ibu jari. Adonan yang keluar di antara ibu jari dan telunjuk akan membentuk bulatan. Agar adonan tidak lengket, oleskan sedikit minyak goreng pada telapak tangan Anda. Kemudian, sebaiknya langsung rebus atau masukkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam air mendidih hingga matang.

57 Variasi Mengolah Ayam

Ayam goreng tepung adalah hidangan yang banyak disukai. Namun, kalau disajikan terus-menerus dengan bumbu serupa tentu membosankan juga. Untuk itu, cobalah variasi masakan ayam berikut ini.

- ✿ Cara paling sederhana adalah membumbunya dengan bawang putih.
- ✿ Cara yang sedikit agak rumit adalah menjadikannya ayam bumbu bacem atau ayam bumbu kari.
- ✿ Untuk mendapatkan ayam dengan rasa pedas menyengat, Anda bisa mencampur tepung untuk menggoreng dengan

sedikit merica dan menaburkan bubuk cabai kering sehingga rasanya akan seperti ayam *hot spicy* buatan restoran.

- ✱ Untuk mendapatkan ayam dengan rasa gurih, Anda bisa mencampurkan bubuk bawang putih ke dalam tepung yang akan digunakan untuk membungkus ayam. Kalau kebetulan punya kelebihan bumbu mi instan, Anda bisa juga mencampurkannya ke dalam tepung.

58 Tips Menjadikan Ayam Tidak Berbau Amis

Anda tentu tidak suka jika hasil olahan ayam Anda berbau amis. Untuk itu, lumuri daging ayam dengan air jeruk lemon dan bumbu kaldu penyedap. Bau amis pada ayam pun tidak akan ada lagi.

59 Tips Menjadikan Ayam Goreng Bumbu Terlihat Cantik

Untuk menjadikan ayam goreng bumbu Anda terlihat cantik, ikuti saja cara ini. Saat menggoreng ayam yang sudah dimasak bumbu, gunakan minyak bersih yang banyak dengan panas sedang. Baru masukkan potongan ayam setelah minyak benar-benar panas dan biarkan terendam minyak hingga bagian luarnya kering. Anda tidak perlu membolak-balik ayam karena pada prinsipnya



ayam sudah matang sehingga proses menggoreng hanya untuk mengeringkan bagian luarnya. Angkat dan segera tiriskan ayam.

60 Tips Mengolah Ayam Ras

Aroma daging ayam ras/broiler biasanya sangat tajam dan khas. Untuk mengurangi aroma ini, lumuri tiap 1 kg potongan daging ayam ras dengan 1 siung bawang putih dan 1 iris jahe parut yang sudah dihaluskan. Setelah itu, diamkan minimal selama 30 menit, baru tiriskan dan olah sesuai resep Anda.

61 Tips Menggoreng Ayam

Saat menggoreng ayam, pastikan Anda menggunakan api kecil. Dengan demikian, ayam akan matang sampai bagian dalam dan bumbu pun semakin terasa.

62 Tips Memasak Brutu Ayam Agar Tidak Amis

Bagi sebagian orang, brutu menjadi bagian dari ayam yang paling disukai. Sayangnya, bagian ini juga sering mengeluarkan bau amis yang cukup mengganggu. Untuk mengatasi bau ini, Anda bisa mencoba cara ini. Pertama, belah brutu tepat di bagian tengah. Setelah itu, temukan cairan berwarna kekuningan pada bagian belahan, si penyebab bau amis. Buang bagian tersebut, kemudian cuci bersih. Baru setelah itu masak brutu sesuai resep Anda.



63 Membuat Jus

Agar jus buah dan sayuran yang Anda buat lebih menggoda selera, berikut beberapa tips yang bisa Anda ikuti.

- ✱ Perhatikan kualitas bahan. Pilih buah yang masak dan segar agar diperoleh rasa prima. Buah yang terlalu muda biasanya akan menghasilkan jus berwarna pucat dan berasa asam tajam. Sementara itu, buah yang kelewat matang biasanya bertekstur terlalu lunak dan beraroma menyengat. Untuk jus sayuran, pilih sayuran segar dan cuci bersih sebelum menghaluskan atau memerasnya.
- ✱ Variasikan bahan. Penampilan jus akan lebih menarik jika dikombinasikan dengan buah-buahan berbeda warna, misalnya semangka dengan nanas dan melon. Gradasi warna merah, kuning, dan hijau akan membuat penampilan jus semakin menggoda selera. Jangan takut mengombinasikan buah-buahan dengan rasa dan aroma kontras, misalnya durian dengan sirsak atau jeruk. Rasa manis dan legit durian akan semakin terasa lezat dengan sentuhan rasa asam segar dari jeruk atau sirsak. Namun, jangan mencampur buah dengan aroma sama-sama tajam atau kuat, seperti nangka dengan durian.



- ✿ Tambahkan air jeruk lemon. Tambahkan beberapa sendok makan air jeruk lemon saat memblender semua jenis buah. Selain memberikan sensasi rasa asam segar, air jeruk juga membantu menghilangkan aroma dan rasa kurang enak buah-buah tertentu, seperti avokad, pepaya, dan jambu biji.
- ✿ Perhatikan teknik pembuatan. Sebagian orang senang membuat jus dengan cara memblender buah dan es batu secara bersamaan. Padahal, jika buah diblender tanpa es batu kemudian didinginkan dalam lemari es akan dihasilkan jus dengan rasa dan aroma yang lebih segar dan enak.
- ✿ Sajikan jus segera selagi dingin. Jangan lupa untuk menyajikan jus dalam keadaan dingin. Selain membuat jus terasa lebih segar, suhu rendah juga membantu vitamin C yang terkandung dalam jus tetap berkualitas baik.
- ✿ Tambahkan *garnish*. Agar jus buatan Anda lebih menarik, tambahkan sentuhan *garnish*, seperti potongan buah-buahan, daun mint, atau ceri di atasnya.

64 Tips Membuat Es Campur

Aneka es buah atau es campur bisa menjadi sajian enak. Apa saja bahan campuran yang tidak membosankan? Apakah kita bisa menyajikan es campur yang sehat? Simak info berikut ini.

- ✿ Hidangan ini dinamakan es campur karena bahan-bahannya bisa dicampur sesuai selera. Bahan-bahan yang biasa dijadikan campuran antara lain adalah aneka buah segar, aneka manisan buah (kolang-kaling, nanas, ceri), dan aneka produk olahan (nata de coco, rumput laut, cincau, pacar china, cendol, tapai ketan, tapai singkong), yang kemudian ditambah aneka sirop buah dan es batu.
- ✿ Sebagai bahan campuran es, buah segar bukan hanya enak, tetapi juga menyehatkan. Buah segar memberikan asupan serat, vitamin, dan mineral. Jadi, sesuaikan jenis buah berdasarkan rasanya. Padukan buah berasa manis dan asam agar rasanya selalu nikmat. Juga padukan buah dengan warna-warna kontras agar lebih memikat mata. Akan lebih sehat lagi jika kuah es campur menggunakan buah-buahan segar, seperti jeruk, mangga, atau apel.
- ✿ Umumnya, es campur menggunakan bahan yang dimasak dengan gula atau mengandung gula—misalnya cincau manis,



manisan kolang-kaling, nata de coco, aneka jeli, tapai, dan aneka manisan buah lainnya—sehingga rasanya manis dan kalorinya cukup tinggi. Akibatnya, es campur pun memberikan rasa kenyang dengan cepat. Jadi, ada baiknya jika Anda tidak terlalu banyak menggunakan bahan-bahan ini, cukup 2–3 jenis kemudian mencampurnya dengan buah segar sehingga rasanya pun menjadi lebih seimbang.

- ✿ Es campur biasanya menggunakan kuah berupa air matang yang dicampur dengan sirop buah. Jika ingin sedikit berbeda, Anda bisa menggunakan jus buah segar sebagai campuran, misalnya jus jeruk, jus jambu, jus leci, atau jus mangga. Selain mengurangi kandungan gula, jus buah juga menjadikan es campur lebih sehat. Namun ingat, jangan membuat kuah terlalu encer karena nantinya akan ditambahkan es batu. Sebagai alternatif lain, Anda dapat pula menggunakan berbagai air soda manis sebagai campuran. Tapi, tambahkan air soda sesaat sebelum es campur disajikan agar rasanya lebih menggigit.
- ✿ Untuk memberi sensasi berbeda pada es campur, Anda bisa menambahkan bahan lain, seperti irisan daun mint, cincangan kacang tanah sangrai, atau biji kacang hijau rebus. Rasa dan tekstur yang berbeda akan menjadikan es campur lebih sensasional.



65 Tips Menyajikan Teh

Teh, yang konon berasal dari China, kini sudah menjadi minuman dunia. Teh sendiri sebenarnya bisa dipadupadankan dengan berbagai bahan sehingga terciptalah teh dengan rasa yang lebih bervariasi.

✿ *Iced/Hot Lemon Tea*

Teh ini bernuansa rasa jeruk lemon yang segar. Istimewanya, teh ini bisa disajikan baik dalam keadaan dingin dalam gelas tinggi maupun panas dalam cangkir dengan seiris jeruk lemon sebagai *garnish*. Pemanis yang biasa digunakan adalah sirup gula atau gula pasir berbutir halus.

✿ *Teh Mint/Serai*

Hampir sejenis dengan *lemon tea*, ini adalah teh yang diperkaya dengan daun mint segar sehingga diperoleh teh beraroma daun mint. Teh bisa juga dipadukan dengan serai muda yang sedikit dimemarkan sehingga diperoleh teh dengan aroma serai yang lembut.

✿ *Thai Iced Tea*

Teh yang diperkaya dengan krim encer atau susu ini populer di Thailand. Pemanis yang digunakan biasanya adalah sirup gula. Cara menyajikannya sendiri adalah air teh dituang ke dalam gelas berisi es batu, lalu ditambahi krim atau susu di



atasnya, tapi tidak diaduk. Kalau pergi ke kafe, Anda bisa saja memperoleh Thai Iced Tea dalam keadaan diblender menjadi satu, mirip dengan *shake*.

✿ **Teh Tarik**

Jenis teh yang populer di Malaysia ini adalah teh yang diperkaya dengan susu kental manis. Idenya sendiri konon mengambil cara minum teh gaya Inggris. Teh tarik diolah dengan cara khusus, yakni air teh dan susu kental manis dicampur dengan cara dikocok dari gelas satu ke wadah lain beberapa kali sehingga air teh dan susu pun tercampur rata.

✿ **Teashake**

Teh yang diperkaya dengan es krim ini termasuk penyajian teh gaya baru. Cara membuatnya, teh dingin disajikan dalam gelas tinggi, lalu diberi 1 sekop es krim. Saat disajikan, sirup gula dihidangkan secara terpisah. Air teh dan es krim baru diaduk sesaat sebelum diteguk.

✿ **Teh Poci**

Ada tiga alat penting yang diperlukan agar proses pengolahan teh poci bisa dilakukan dengan benar, yaitu:

- ✿ Poci untuk menyeduh teh
- ✿ Saringan supaya teh bisa dimasak seperlunya, lalu dikeluarkan



❁ Cangkir untuk minum teh

Kualitas air akan sangat memengaruhi rasa teh. Kalau air yang digunakan tidak sangat bersih, rasa teh yang sesungguhnya tidak akan terasa. Apalagi jika air yang digunakan sudah ber-rasa atau berbau. Jadi, sebaiknya gunakan air mineral untuk membuat teh poci.

❁ Teh Hijau

Selain teh putih, teh hijau adalah teh dengan proses pembuatan paling singkat. Oleh karenanya, teh hijau juga mempunyai khasiat kesehatan paling banyak. Namun, minuman sehari-hari di Jepang dan China ini bukan hanya menarik perhatian dunia karena khasiat kesehatannya, tetapi juga karena rasanya. Teh ini lebih jernih dan segar daripada teh hitam atau teh oolong.

Seperti yang dilakukan orang China, teh hijau cocok diminum setelah makan makanan berminyak karena teh akan menyerap minyak dan membersihkan mulut sehingga mulut pun terasa segar dan bersih. Teh hijau sendiri diketahui mengandung *floride* yang dapat mencegah bakteri tumbuh di dalam mulut.

Untuk menyajikan teh hijau dengan benar, Anda bisa mengikuti tips berikut.



- ❁ Sajikan teh dalam jumlah sedikit, dalam cangkir kecil tanpa pegangan. Cara ini akan memaksa orang mencicipi teh secara perlahan, bukannya langsung meneguk semuanya sekaligus.
- ❁ Gunakan air matang yang dipanaskan $71-76\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$ atau saat gelembung udara kecil mulai timbul. Seduh dan rendam teh hijau selama 2-3 menit. Setelah teh diseduh, tutup pocinya untuk mempercepat proses pembukaan daun. Dengan menggunakan air yang belum mendidih dan waktu perendaman lebih pendek, teh hijau akan mengeluarkan rasa yang maksimal.
- ❁ Sebaiknya jangan mencampur teh hijau dengan gula, jeruk nipis, atau susu, yang berarti jangan menyajikan teh hijau dengan bahan tambahan lain. Bahan-bahan tersebut hanya akan menyelimuti rasa teh yang begitu halus.

❁ Teh Hitam

Teh hitam, yang kadang disebut "teh merah", adalah teh yang paling banyak digemari di seluruh dunia. Hanya teh jenis inilah yang melalui proses oksidasi secara penuh, proses yang memberinya warna hitam (cokelat kemerahan) dan rasa khas yang disenangi. Proses oksidasi juga membuat teh hitam bisa disimpan lebih lama.

Untuk menyajikan teh hitam dengan tepat, ada sejumlah hal yang perlu diperhatikan.



- ✿ Air yang digunakan haruslah air mendidih. Air ini kemudian dituangkan ke dalam poci yang sudah berisi daun teh dan teh direndam 2–4 menit dengan poci tertutup.
- ✿ Setelah perendaman selesai dilakukan, teh harus segera dikeluarkan dari poci. Kalau tidak, air teh akan terasa pahit dan rasa aslinya terselimuti sehingga rasa yang dihasilkan pun tidak maksimal.
- ✿ Perendaman teh tidak boleh terlalu singkat. Jika teh direndam kurang dari waktu seharusnya, infusinya akan menghasilkan warna, tetapi tidak mengeluarkan aroma atau rasa, sama halnya dengan jika air yang digunakan kurang panas.
- ✿ Tidak akan menjadi masalah seandainya teh hitam dicampur dengan gula, jeruk nipis, atau susu. Tetapi, sebaiknya pencampuran dilakukan setelah teh diseduh secara penuh. Jika tidak, bahan tambahan ini akan menghambat proses penyeduhan teh, yang bisa mengubah rasa teh.

✿ **Teh Oolong**

Teh oolong berada di antara teh hitam dan teh hijau. Teh ini hanya difermentasi sekitar 20–70% sehingga punya sedikit karakteristik dari teh hitam dan teh hijau. Orang China paling menyukai teh ini, jadi tidak heran jika hampir semua teh oolong berasal dari daerah China dan Taiwan. Karena melalui proses yang harus dijaga ketat dan mempunyai rasa yang sangat halus, teh oolong biasanya sangat mahal.



Untuk menyajikan teh oolong dengan tepat, ada sejumlah hal yang perlu diperhatikan.

- ✿ Teh oolong sebaiknya diminum seperti minuman keras, dalam jumlah sedikit dan menggunakan cangkir kecil. Di China bahkan ada sebagian orang yang menggunakan cangkir sebesar ibu jari orang untuk meneguk teh ini.
- ✿ Cara paling tepat untuk menyajikan teh oolong agak berbeda dari teh yang lain. Jumlah teh yang digunakan adalah satu sendok teh untuk setiap orang. Teh ini kemudian diseduh dan direndam selama 2-3 menit dengan air beruap tebal, kemudian dituangkan ke cangkir.
- ✿ Teh oolong lebih baik jika dimasak beberapa kali dengan sedikit air daripada banyak sekaligus. Dengan cara ini, orang bisa lebih menikmati teh melalui proses pembuatannya dan teh pun akan selalu panas setiap akan dinikmati.

66 Tips Menyimpan Teh

Berikut sejumlah tips untuk menyimpan teh.

- ✿ Simpan teh dalam wadah kering dan tertutup. Hindarkan teh dari sinar matahari langsung karena sinar matahari dapat memengaruhi kualitas teh.
- ✿ Jangan meletakkan teh dalam lemari es karena wadahnya akan berembun, yang dapat membuat teh berjamur. Selain



itu, hal itu juga dapat membuat teh terkontaminasi dengan bau makanan lainnya.

- ✿ Beli teh sesuai kebutuhan karena teh yang sudah dibuka hanya bisa tahan selama 1 bulan. Setelah itu, bau harum teh akan hilang.

67 Tips Menyeduh Teh

Untuk menyeduh teh, perhatikan hal-hal berikut.

- ✿ Penyeduhan teh tidak memerlukan suhu yang tinggi. Jadi, setelah air mendidih, angkat lalu diamkan 3 menit. Setelah itu, masukkan teh dan diamkan selama 5 menit. Tapi ingat, jangan menyeduhnya lebih dari 5 menit karena zat tannin akan keluar dan menyebabkan teh menjadi pahit.
- ✿ Teh sebaiknya diseduh dalam teko keramik atau tanah, misalnya teko untuk teh poci. Keramik adalah penghantar panas yang buruk sehingga sangat sesuai digunakan untuk menyeduh teh agar rasa dan aromanya dapat dinikmati secara optimal.



68 Tips Menyajikan Makanan untuk Balita yang Susah Makan

Jika Anda termasuk salah satu orangtua yang dipusingkan dengan masalah balita susah makan, Anda bisa memperhatikan sejumlah tips berikut.

- ✦ **Siapkan nampan menarik.** Sajikan aneka jenis potongan buah, camilan, kue, dan makanan-makanan lain di atas nampan atau *tray* yang menarik. Atau, Anda bisa juga menyajikannya di atas nampan dengan gambar tokoh favorit balita Anda, yang saat ini semakin mudah Anda temukan.
- ✦ **Lakukan celup-celup.** Salah satu hal menarik yang balita sangat sukai saat melakukan berbagai kegiatan adalah bereksperimen. Jadi, biarkan balita Anda bereksperimen sambil makan, misalnya dengan memberinya kesempatan mencelupkan makanan ke dalam berbagai *dipping*, seperti keju, susu, saus asam manis, dan sebagainya.
- ✦ **Lakukan eksperimen dengan mengoleskan sesuatu pada makanan yang akan mendarat dalam mulut si kecil.** Misalnya, oleskan selain kacang, krim keju, atau krim cokelat pada roti, kraker, atau biskuit.

- ✱ **Siapkan sedotan warna-warni.** Ajak balita Anda membuat minuman bersama-sama, seperti *smoothies*, jus buah, atau es krim yoghurt. Setelah itu, sajikan minuman tersebut kepadanya dengan sedotan. Bunyi seruputan sedotan menimbulkan sensasi tersendiri, yang pasti membuat balita Anda merasakan keasyikan saat menghilangkan rasa haus. Apalagi jika sedotan itu berwarna-warni; balita Anda pasti akan semakin menyukainya.
- ✱ **Perhatikan prinsip "mini is more".** Potong aneka makanan dalam berbagai bentuk menarik dan ukuran mini, misalnya *sandwich* mini, burger mini, atau puding mini. Setelah itu, hias dengan boneka, bendera, atau tokoh favorit si kecil.
- ✱ **Bentuk menarik makanan dan hias dengan heboh.** Balita paling suka dimanja, bukan hanya dengan limpahan kasih sayang. Matanya pun sangat senang dimanja dengan hiasan cantik, warna-warni, apalagi heboh. Hidangan sederhana sehari-hari yang biasa ia tolak pun akan masuk ke mulutnya dengan mudah jika Anda sisipi hiasan pemanis atau bentuk menjadi menarik.



Anda, misalnya, bisa membuat "ulat bulu" sayuran (salad sayuran yang dipotong kecil lalu disusun menjadi ulat bulu berwarna-warni) atau nasi gulung (nasi yang dibungkus nori—bahan yang biasa digunakan untuk hidangan Jepang—atau digulung dalam telur dadar).

- ✿ **Hidangkan dalam porsi kecil.** Jika Anda menghidangkan sup atau lauk, sajikan dalam mangkuk kecil. Kalau ternyata balita Anda masih ingin makan lagi, ia bisa menambahnya lagi. Cara ini lebih baik daripada menyajikannya sekaligus dalam piring atau mangkuk besar.
- ✿ **Makanlah beramai-ramai.** Balita pada umumnya lebih semangat saat makan bersama sepupu, teman sebaya, atau orangtuanya. Jadi, Anda perlu menjadwal kegiatan ini, jika memang bisa membantu balita Anda lebih berselera makan.
- ✿ **Memasaklah bersama.** Libatkan balita Anda dalam proses penyiapan makanan, mulai dari berbelanja, menyiangi, mengolah, dan menyajikan. Biasanya balita akan lebih bersemangat saat makan masakannya sendiri.

- ✱ **Kreatiflah dalam menyusun menu.** Anda perlu sedikit berstrategi saat menyusun menu. Misalnya, sajikan nasi goreng—yang biasanya untuk sarapan—untuk makan malam. Cobalah beri kejutan, misalnya dengan menyajikan piza saat sarapan dan puding serta jus buah saat makan siang.

69 Tips Menyajikan Makan Malam Istimewa

Saat menyelenggarakan makan malam istimewa, penataan meja makan perlu diperhatikan sehingga terlihat lebih menarik. Dan untuk hal itu sudah ada aturan tentang letak alat-alat makan, yang berkaitan dengan hidangan apa yang disajikan serta cara tamu menggunakan alat-alat tersebut. Berikut hal-hal yang perlu Anda perhatikan saat menata meja untuk jamuan makan, terutama jamuan makan resmi.

- ✱ Letakkan *dinner plate*, *salad plate*, dan serbet di tengah secara bertumpuk. Letakkan garpu salad dan garpu besar di sebelah kiri dan pisau makan serta sendok sup di sebelah kanan. Tempatkan sendok puding dan garpu kecil di atas piring.



- ✿ Tempatkan gelas air mineral di atas jajaran pisau makan. Jika ada menu *dessert*, letakkan piring maupun garpunya di atas jajaran garpu salad.
- ✿ Saat makan malam, biasanya gelas yang digunakan bukan hanya satu. Untuk itu, tempatkan gelas di sisi kanan atas, setidaknya tiga gelas, masing-masing untuk keperluan berbeda.
- ✿ Untuk menambah keindahan atau estetika, tambahkan bunga dan lilin, tapi jangan sampai membuat meja kelihatan penuh, yang akan mengurangi selera makan karena meja terkesan terlalu sempit dan ramai.
- ✿ Yang paling penting, keluarkan alat-alat makan tersebut berdasarkan menu yang akan Anda sajikan sehingga setiap alat yang Anda letakkan di meja makan dapat berfungsi dengan baik, bukannya membuat tamu yang Anda jamu justru bingung dan repot karena semua telah tersedia sekaligus di meja makan.
- ✿ Sebagai sentuhan akhir, siapkan serbet, lalu lipat sedemikian rupa atau hias dengan gelang serbet. Beberapa situs internet menyediakan tips melipat serbet, yang mungkin bisa memberi Anda inspirasi. Setelah itu, tempatkan serbet di atas piring. Jadi, selain berfungsi sebagai alat membersihkan tangan dan mulut, serbet juga berfungsi sebagai pemanis.

3

Tips Merawat Perlengkapan Rumah Tangga

Merawat perlengkapan rumah tangga memang bisa menjadi hal yang sulit. Namun, jika dilakukan dengan semestinya, hasil yang diperoleh pun sangat sepadan. Perlengkapan rumah tangga menjadi lebih awet, yang berarti juga memperpanjang "masa kehidupannya".

70 Tips Memilih Sofa

Sofa adalah salah satu elemen esensial di ruang tamu dan ruang keluarga. Untuk itu, Anda harus cermat dalam memilih sehingga

bisa mendapatkan sofa yang benar-benar tepat. Jadi, sebelum memilih sofa, tidak ada salahnya jika Anda memperhatikan sejumlah hal berikut.

- ✱ Pilih model sofa yang sesuai dengan ruangan di mana sofa akan ditempatkan. Jangan terbawa tren yang sedang "in". Pemilihan model yang tepat membuat sofa terasa menyatu dengan ruangan. Agar lebih aman, pilih model sofa yang tak memiliki terlalu banyak detail atau ornamen pada *body*-nya.
- ✱ Pilih ukuran sofa yang sesuai dengan kenyamanan Anda. Ukuran kedalaman sofa standar berkisar 70–90 cm (total sampai sandaran). Tingkat kenyamanan duduk di sofa sendiri amat dipengaruhi oleh hal-hal berikut.
 - ✱ Sejauh mana Anda bisa menyandarkan punggung dengan nyaman (berkaitan dengan kedalaman sofa).
 - ✱ Setinggi apa lutut tertekuk dengan nyaman (berkaitan dengan tinggi dan tingkat keempukan sofa). Usahakan agar saat duduk telapak kaki Anda tetap terjejak di lantai.
 - ✱ Setinggi dan seleluasa apa tangan Anda dapat bertelekan pada *armrest* atau bantal tangan (berkaitan dengan tinggi, lebar, dan tingkat keempukan *armrest*).
 - ✱ Kesesuaian ukuran sofa dengan besar ruangan. Jangan sampai penempatan sofa mengganggu lalu lintas di rumah Anda.

Jadi, penting bagi Anda untuk mencoba duduk pada sofa contoh sebelum membelinya. Rasakan betul kelebihan dan kekurangannya. Jika ternyata tak menemukan ukuran yang pas, Anda bisa memesan sofa dengan ukuran sesuai keinginan.

- ✿ Jika Anda termasuk orang yang menyukai kesederhanaan, pilih sofa dengan sandaran dan dudukan yang *fixed*. Artinya, sandaran dan dudukan sofa tak mudah dilepas atau dipindah-pindah. Namun ingat, sofa jenis ini memiliki kekurangan, yaitu ketika akan dicuci seluruh sofa harus diangkut. Sebaliknya, sofa dengan sandaran dan dudukan yang bisa dilepas akan memudahkan proses pembersihan.
- ✿ Sampai saat ini, kaki sofa yang umum digunakan adalah kayu dan *stainless steel*. Tingkat kekuatannya secara umum sama, hanya kedua jenis kaki ini berpengaruh pada model sofa secara keseluruhan. Jika Anda lebih menyukai kaki kayu, sesuaikan warna dan jenis *finishing* dengan warna bahan yang Anda pilih. Mengenai penggunaan, hal itu kembali pada kebutuhan. Jika Anda termasuk penyuka kebersihan, pilih sofa dengan kaki terpusat (umum disebut 4-6 kaki), yang berarti sofa memiliki kolong yang bisa terjangkau oleh sapu dan kain pel. Jika ruangan Anda ber-AC dan tak mudah berdebu, pilih sofa dengan 1 kaki (biasanya tersembunyi kain penutup sofa). Sofa jenis ini cocok untuk ruangan berukuran besar karena tampilannya yang gemuk dengan *body* yang tertutup kain secara keseluruhan.



- ✿ Jika Anda alergi debu, pilih bahan sofa—yang juga umum disebut *upholstery*, *fabric*, atau kain—yang tak mudah menyimpan debu, seperti kulit asli (dengan kedua sisi bertekstur kulit) atau kulit sintetis. Atau, Anda bisa juga memilih bahan campuran antara poliester, katun, linen, *viscose*, rayon, *suede*, dan lainnya yang lebih terjangkau dibandingkan kulit asli. Kadar campuran bahan-bahan tersebut bisa dilihat di balik setiap contoh bahan. Kadar campuran inilah yang menentukan tingkat kenyamanan sofa. Rasakan teksturnya dengan tangan saat memilih.
- ✿ Selain jenisnya, pertimbangkan juga warna dan corak bahan sofa. Pilihan aman adalah warna-warna natural dan netral seperti *beige*, cokelat muda, *ivory*, dan *off white*, dengan corak sederhana dan tak terlalu menonjol.
- ✿ Jika menginginkan sofa Anda tampil lebih menarik, bermainlah pada pemilihan warna, corak bahan, dan bentuk *decorative pillow* sebagai pemanis sofa. Selebihnya, sesuaikan saja dengan keseluruhan tampilan ruangan dan selera Anda.
- ✿ Untuk mendapatkan hasil terbaik, sebaiknya Anda juga memperhatikan beberapa hal berikut.
 - ✿ Tingkat kerapian jahitan.
 - ✿ Kualitas busa yang digunakan, berapa lama busa bisa bertahan empuk sampai akhirnya kempis. Busa biasanya bisa bertahan empuk selama 5–10 tahun.
 - ✿ Kualitas kayu yang digunakan untuk rangka. Sebaiknya,



pilih kayu yang dioven atau kering sempurna sehingga tak mudah pecah atau retak, juga tahan rayap.

- ✿ Kualitas elastisitas kain *webbing* yang digunakan pada rangka dudukan sofa. Hal ini berpengaruh pada ketahanan sofa. Jika kain *webbing* memiliki elastisitas bagus, dudukan sofa tak mudah amblas meski sering digunakan.

71 Tips Merawat Lemari Es

Seperti halnya alat-alat rumah tangga lain, lemari es tentu saja bisa menjadi kotor. Bahkan, lemari es bisa menyebarkan bau tidak sedap yang ditimbulkan oleh beraneka bahan mentah yang tersimpan di dalamnya. Untuk itu, perlu dilakukan perawatan agar lemari es awet dan bisa bekerja secara optimal. Berikut sejumlah tips perawatan lemari es yang bisa Anda lakukan secara periodik.

- ✿ Bersihkan dinding bagian dalam lemari es setidaknya sebulan sekali agar lemari es tidak menimbulkan bau tidak sedap.
- ✿ Bersihkan bagian belakang lemari es (*compressor*) dari debu. Namun ingat, sebelum membersihkannya, terlebih dulu cabut kabel dari stop kontak.
- ✿ Bersihkan bagian luar lemari es untuk menjaga penampilan luarnya.



- ✱ Jangan mencungkil bunga es dengan benda tajam karena hal itu akan merusak evaporator. Untuk mencairkan bunga es, Anda cukup mematikan aliran listrik atau menekan tombol pencair bunga es.
- ✱ Usai membersihkan lemari es, atur suhunya secara benar, yaitu medium untuk *freezer* dan minimum atau maksimum untuk *refrigerator*. Hal ini perlu Anda lakukan karena jika Anda mengatur suhu maksimum pada *freezer*, tingkat kedinginan *refrigerator* akan berkurang.
- ✱ Setelah selesai membersihkan lemari es, jangan langsung mengisinya dengan barang. Biarkan suhu dingin di dalamnya stabil terlebih dulu (sekitar 20–30 menit).
- ✱ Jangan pernah menaruh makanan yang masih panas ke dalam lemari es (misalnya agar-agar) karena hal itu akan membuat *compressor* bekerja keras.
- ✱ Agar lemari es lebih tahan lama dan mampu mendinginkan dengan sempurna, jangan pernah meletakkan lemari es dekat dengan sumber panas, misalnya kompor.
- ✱ Jika Anda meletakkan lemari es di dalam *kitchen set*, berikan jarak masing-masing 5 cm antara lemari es dan dinding *kitchen set* untuk kestabilan sirkulasi udara dalam lemari es sehingga dinginnya pun maksimal.



72 Tips Merawat Mesin Cuci

Demi keamanan dan keawetan mesin cuci Anda, perhatikan sejumlah hal di bawah ini.

- ✱ Jangan memasukkan tangan ke dalam mesin cuci atau pengering saat mesin tengah beroperasi.
- ✱ Letakkan mesin cuci jauh dari jangkauan anak atau tempat bermain anak.
- ✱ Jangan menyemprotkan air ke *control panel*.
- ✱ Hindarkan mesin cuci dari sinar matahari langsung.
- ✱ Jangan menaruh mesin cuci pada tempat yang lembap.
- ✱ Bersihkan mesin cuci dari debu.
- ✱ Gunakanlah detergen dan air sesuai petunjuk pemakaian.
- ✱ Setelah mesin cuci selesai digunakan, matikan mesinnya dan cabut kabel dari stop kontak.
- ✱ Gunakan mesin cuci sesuai kapasitas pemakaian. Pencucian yang melebihi kapasitas akan merusak motor penggerak.

73 Tips Merawat *Spring Bed*

Agar *spring bed* Anda awet dan tetap nyaman digunakan, tidak ada salahnya jika Anda memperhatikan sejumlah tips berikut.

- ✱ Umumnya, ujung *spring bed* adalah bagian yang mudah kotor. Untuk membersihkannya, tegakkan *spring bed*, kemudian sem-



protkan cairan pembersih dan luruhkan dari atas ke bawah pada bagian yang kotor tersebut. Usahakan untuk melakukan hal ini secara rutin.

- ✱ Hindari terlalu banyak memberi beban pada bagian pinggir *spring bed*. Lebih baik berikan beban pada bagian tengah.
- ✱ Bolak-balik posisi kasur sebulan sekali sehingga bagian yang semula di atas bisa berganti menjadi di bawah. Hal ini perlu Anda lakukan agar beban merata dan per kasur tidak mati.
- ✱ Hindarkan *spring bed* dari udara lembap. Jika *spring bed* Anda ketumpahan air, segera keringkan dengan cara menjemurnya. Tapi ingat, jangan jemur *spring bed* langsung di bawah terik matahari.
- ✱ Angin-anginkan *spring bed*—bukan menjemurnya langsung di bawah terik matahari—setidaknya 2 bulan sekali.
- ✱ Jika Anda tidak punya waktu untuk mengangin-anginkan secara rutin, sebaiknya gunakan *spring bed* dalam kamar ber-AC dan tutup dengan seprai agar *spring bed* tidak mudah kotor.
- ✱ Bersihkan *spring bed* dengan *vacuum cleaner* untuk menyedot debu-debu halus yang dapat mengganggu kesehatan. Usahakan sebisa mungkin agar *spring bed* Anda tidak kebanjiran karena *spring bed* mudah rusak jika terkena air, per menjadi berkarat dan busanya menjadi lengket.



74 Tips Menata Pakaian di Lemari Pakaian

Anda bingung karena lemari pakaian Anda selalu terlihat berantakan? Sebenarnya, untuk menjadikan lemari selalu terlihat rapi tidaklah sulit. Anda bisa mencoba mempraktikkan sejumlah tips berikut.

- ✿ Jika Anda berpikir "pakaian ini masih bagus", artinya Anda tidak ingin membuang pakaian tersebut. Jadi, jangan membuangnya, tapi sumbangkanlah. Dengan demikian, pakaian tersebut akan lebih bermanfaat, bukan hanya menjadi benda tidak terpakai yang memenuhi lemari.
- ✿ Pilah-pilah pakaian mana yang akan Anda simpan dan mana yang harus Anda singkirkan.
- ✿ Urutkan penyusunan pakaian, dengan yang sering dipakai di bagian paling depan dan paling jarang dipakai di bagian belakang.
- ✿ Sebagian pakaian mungkin memiliki kenangan tertentu bagi Anda. Tapi, sebenarnya kenangan itu hanya ada dalam pikiran Anda, bukan pada bendanya. Jadi, jika memang tidak ingin kehilangan "kenangan" tersebut, Anda bisa mengabadikannya lewat foto sebelum menyingkirkannya dari lemari. Dengan demikian, ikatan emosi tersebut tetap Anda dapatkan tanpa lemari pakaian Anda menjadi kepenuhan.



- ✦ Mungkin Anda tak yakin kalau lemari Anda memang akan rapi, bahkan meskipun Anda belum mencoba merapikannya. Seketika mendapatkan lemari dengan pakaian yang selalu tertumpuk rapi memang tidak akan mungkin. Jadi, rapikan secara bertahap maka Anda pasti akan melihat hasilnya.
- ✦ Jika Anda yakin semua koleksi pakaian tersebut memang sangat Anda perlukan, artinya Anda takut kekurangan. Anda mungkin merasa semakin banyak pakaian yang Anda miliki akan semakin baik. Padahal, sebaliknya, cukup simpan pakaian-pakaian yang memang Anda rasa nyaman untuk dikenakan.

75 Tips Memilih Rak Sepatu

Sebelum memutuskan untuk membeli dan memasang rak sepatu, tidak ada salahnya jika Anda melakukan hal-hal di bawah ini.

- ✦ Ketahui dengan pasti jumlah sepatu yang Anda miliki. Jangan sampai Anda memilih rak sepatu yang terlalu kecil sehingga tidak bisa memuat semua koleksi sepatu Anda.
- ✦ Tentukan tempat ideal untuk meletakkan rak sepatu, apakah di luar ataukah di dalam kamar (menyatu dengan *walk-in closet* atau *wardrobe*). Penentuan area ini akan memengaruhi jenis rak yang akan Anda pilih, apakah terbuka ataukah tertutup.

- ✱ Sebaiknya, pilih rak sepatu yang dibuat miring sehingga memudahkan Anda dalam melihat, mengambil, dan menyimpan kembali sepatu.
- ✱ Pilih rak sesuai kebutuhan. Rak terbuka akan memudahkan Anda dalam memilih, mengambil, dan menaruh kembali sepatu. Jika Anda menggunakan rak tertutup, sebaiknya jangan menutup rak terlalu rapat. Dengan demikian, akan ada sedikit udara yang masuk sehingga sepatu pun tidak terlalu lembap atau kepanasan di dalam rak. Ingat, udara yang terlalu lembap atau terlalu panas dapat merusak kondisi sepatu. Terutama pada sepatu jenis kulit, udara yang terlalu lembap akan menyebabkan timbulnya jamur, sementara udara yang terlalu panas akan menimbulkan kerusakan.
- ✱ Sesuaikan ukuran rak sepatu dengan kebutuhan.
- ✱ Jika Anda memilih rak sepatu model tertutup, jangan lupa memberi sedikit lubang udara/ventilasi agar suhu dalam rak tak terlalu lembap atau panas.



76 Tips Menata Sepatu pada Rak Sepatu

Rak sepatu tentu saja berfungsi sebagai tempat menyimpan sepatu agar tidak cepat rusak oleh udara, debu, ataupun akibat penumpukan dengan sepatu lain. Selain bahan sepatu—yang dapat menjadi salah satu faktor penting dalam menata sepatu agar tetap awet, tidak berjamur, tidak pudar warnanya, dan tetap terawat—ada sejumlah hal lain yang juga perlu Anda perhatikan.

- ✿ Jika Anda mempunyai sepatu favorit, sebaiknya tempatkan pada bagian rak yang paling mudah dijangkau. Sebaliknya, untuk koleksi sepatu yang jarang Anda pakai, tempatkan pada bagian yang tidak terlalu terlihat, seperti di rak paling atas, paling dalam, bagian belakang, atau paling bawah.
- ✿ Jika Anda termasuk orang yang selalu berganti-ganti sepatu, selalu menyesuaikan sepatu dengan kegiatan dan warna pakaian yang Anda kenakan, sebaiknya tempatkan semua koleksi sepatu Anda pada bagian rak yang memungkinkan Anda melihat semuanya dari depan. Dengan demikian, Anda akan lebih mudah dalam mengambil, mencocokkan dengan pakaian, dan mengembalikan sepatu ke tempat semula.



77 Tips Memilih Setrika

Selain teknik, jenis setrika juga memegang peran penting dalam kenyamanan penggunaan serta upaya penghematan. Karena itu, saat memilih setrika, perhatikan sejumlah hal berikut.

- ✱ Pilih setrika yang cepat panas. Dengan begitu, tanpa perlu menunggu lama Anda bisa langsung beraksi menyetrika.
- ✱ Perhatikan watt-nya. Rata-rata setrika saat ini berdaya 350 watt. Usahakan untuk memilih setrika yang tidak melebihi daya tersebut.
- ✱ Pilih setrika yang menggunakan pengatur panas otomatis (*automatic cut-off*) sehingga jika panasnya sudah mencapai maksimum, setrika akan mati secara otomatis.
- ✱ Pilih setrika yang ringan—berat setrika rata-rata adalah 1–2 kg—agar proses menyetrika pakaian tidak terlalu banyak menguras keringat.
- ✱ Perhatikan jenis kabel setrika. Pilih setrika yang kabelnya tidak mudah melilit sehingga dapat mengurangi risiko terjadinya kecelakaan.
- ✱ Pilih setrika yang bentuk ujungnya runcing agar lebih mudah digunakan untuk menyetrika ke dalam saku.
- ✱ Pilih pegangan setrika yang terbuat dari bahan yang mengisolasi panas sehingga Anda merasa lebih nyaman saat menyetrika.
- ✱ Pilih alas setrika yang terbuat dari bahan teflon atau ceralon, bahan yang relatif baik sebagai penghantar panas.



78 Tips Merawat Setrika

Agar performa setrika tetap prima, Anda perlu melakukan perawatan terhadapnya. Jadi, ikuti langkah-langkah berikut.

- ✱ Secara berkala bersihkan bagian bawah setrika dari kerak yang dapat menghambat panas. Permukaan setrika dapat menjadi licin dan bersih kembali jika digosok dengan kain lembut yang telah direndam dalam air teh dingin.
- ✱ Bersihkan noda hangus pada alas setrika akibat setrika terlalu panas dengan menggunakan larutan boraks 2%. Kemudian, gunakan waterstof peroksida 3% yang hangat atau larutan kalium permanganat 2%. Setelah itu, bilas setrika dengan air bersih.
- ✱ Bersihkan setrika menggunakan kertas amplas yang halus. Ketika setrika dalam keadaan dingin, gosok alasnya perlahan. Dijamin bukan hanya bagian yang hitam atau lengket yang rontok, tapi juga karatnya.

79 Tips Merawat DVD Player

Agar DVD *player* selalu berada dalam keadaan bagus, yang juga membuat Anda lebih nyaman saat menonton film kesayangan Anda, lakukanlah tips di bawah ini.

- ✱ Simpan DVD *player* di tempat tertutup seperti rak supaya tidak mudah terkena debu. Hindari juga tempat yang lembap atau panas.
- ✱ Tempatkan DVD *player* pada rak dengan bagian belakang terbuka sehingga panas yang keluar dari DVD *player* tidak membuat DVD *player* cepat rusak.
- ✱ Gunakan lap lembut, misalnya lap kaca, yang sudah dibasahi untuk membersihkan noda pada DVD *player*. Dan untuk membersihkannya, lap DVD *player* searah jarum jam. Jangan sekali-kali mengelap dengan arah berlawanan karena hal itu dapat merusaknya.
- ✱ Bersihkan DVD *player* minimal seminggu sekali.
- ✱ Gunakan DVD *cleaner* yang banyak dijual di toko-toko elektronik untuk membersihkan bagian dalam DVD *player*.
- ✱ Apabila kualitas gambar masih jelek walaupun Anda sudah membersihkan DVD *player* menggunakan DVD *cleaner*, bersihkan bagian dalam DVD *player* dengan *cotton bud* yang sudah dibasahi dengan cairan khusus elektronik.
- ✱ Jangan menumpuk DVD *player* dengan alat elektronik lain karena panas dari alat elektronik lain tersebut dapat merusaknya.



- ✿ Hindari menyetel DVD *player* secara terus-menerus karena dapat merusak mata optik.
- ✿ Jangan menyusun koleksi DVD di atas DVD *player* karena gelombang magnet yang ada akan memengaruhi DVD juga DVD *player*.



4

Tips Menata Rumah

Kecenderungan masyarakat di perkotaan saat ini adalah ingin memiliki rumah yang praktis, tetapi tetap nyaman untuk ditinggali. Dan rumah mungil tidak selalu berarti kaku, sumpek, dan sempit karena sebenarnya rumah mungil dapat ditata dengan interior yang tepat sehingga terasa nyaman dan terkesan luas. Jika rumah berukuran luas, penataan akan lebih mudah dilakukan, meskipun tetap memerlukan sejumlah trik tertentu.

80 Tips Menata Rumah Mungil

Meskipun hanya memiliki lahan terbatas, Anda harus bisa menyiasati ruangan-ruangan sempit yang ada sehingga dapat memenuhi

seluruh kebutuhan keluarga. Selain itu, Anda juga harus mencari solusi agar kesan sesak yang sering kali terlihat pada rumah-rumah mungil bisa diminimalisasi.

Untuk itu, tidak ada salahnya jika Anda mencoba tips berikut ini.

- ✿ Pilihlah warna cat yang terang dan cerah. Jika mungkin, pilih cat yang lebih mampu memantulkan ketimbang menyerap cahaya sehingga ruangan pun akan menjadi lebih terang. Jangan memilih warna gelap karena justru akan membuat ruangan tampak semakin sempit. Jika memang menginginkan warna gelap, Anda bisa tetap menghadirkannya, tetapi sebaiknya hanya sebagai aksen untuk mempercantik interior. Bahkan aksen dengan warna gelap ini bisa menjadikan ruangan semakin cantik karena sebenarnya kesan "monoton" bisa cepat menimbulkan kebosanan.
- ✿ Seandainya Anda ingin mengecat ruangan dengan hanya satu warna, hal itu tidak masalah. Namun, hendaknya imbangi dengan warna pada elemen interior yang lain, misalnya gorden, karpet, lukisan, permak-pernik interior, sofa, dan sebagainya.
- ✿ Pilih furnitur yang simpel dan berkesan tidak padat. Misalnya, pilih lampu gantung vertikal, furnitur yang berkaki tinggi, dan sebagainya.
- ✿ Pilih furnitur yang memiliki tulang tipis dan berdesain simpel yang senada dengan karakter rumah.



- ✱ Manfaatkan setiap detail ruangan, seperti area bawah tangga, lorong, kolong tempat tidur, juga lemari.
- ✱ Sebaiknya pilih lemari dengan bukaan geser agar tidak memakan ruangan.
- ✱ Jika menyukai tanaman, pilih tanaman yang simpel dan usahakan yang memiliki batang tipis.
- ✱ Pilih perabot rumah yang multifungsi dan sesuaikan dengan kebutuhan.
- ✱ Letakkan perabot yang agak keras di sudut ruangan agar jarak pandang terlihat luas.

81 Tips Menata Ruang Tamu Agar Terlihat Luas

Sebagian orang menganggap ruang tamu sebagai bagian yang sangat penting karena mencerminkan karakter si pemilik rumah. Menata ruang tamu dengan ukuran terbatas merupakan tantangan tersendiri. Selain harus layak sebagai tempat menerima tamu, ruangan ini harus diatur agar memberikan kenyamanan dan tidak terkesan penuh.

Berikut tips menata interior ruang tamu agar terkesan rapi dan terasa nyaman.

- ✱ Jangan memenuhi ruang tamu dengan furnitur. Cukup sediakan sofa dengan dua dudukan (*two seaters*), satu sofa *single seater*, dan meja kecil. Seandainya masih ada ruang lebih, tambahkan meja sudut.



- ✿ Atur sirkulasi udara di dalam ruang tamu agar ruangan terasa nyaman dengan sirkulasi udara yang cukup
- ✿ Agar tidak monoton, gabungkan dua sofa (*build interior*) yang berbeda sehingga menjadi lebih menarik. Maksud dari berbeda di sini adalah berbeda bentuk, berbeda desain, atau berbeda warna. Untuk menjembatani perbedaan itu, cari benang merah di antara keduanya, misalnya warna yang senada jika Anda menggabungkan sofa yang berbeda bentuk.
- ✿ Pilih furnitur sesuai luas ruangan. Untuk ruang tamu dengan luas terbatas, pilih interior berupa furnitur ringan karena tempat duduk yang tebal seperti sofa memberi kesan berat. Namun, pemilihan sofa yang tepat tetap bisa menjadikan desain interior ruang tamu tidak terkesan penuh. Hal serupa berlaku untuk ruang tamu berukuran besar.
- ✿ Pada ruangan kecil, pasang kaca atau cermin agar ruangan terlihat lebih luas. Namun, jangan berlebihan dalam memberikan perlengkapan interior agar ruangan tidak terkesan penuh dan berantakan.

82 Tips Menata Kamar Tidur Agar Romantis

Kamar tidur merupakan aset penting bagi semua pasangan. Pada ruangan inilah banyak momen terlewati bersama, dari rayuan mesra hingga perdebatan kecil yang tak jarang berakhir dengan



aktivitas romantis yang tak terlupakan. Untuk itu, kamar tidur perlu diatur sedemikian rupa agar terkesan tenang, nyaman, dan romantis. Pengaturan kamar tidur ini dapat dibicarakan berdua dengan pasangan agar tidak ada unsur dominasi.

Untuk mengubah nuansa kamar tidur, Anda bisa memperhatikan beberapa langkah penting berikut ini.

- ✿ Perhatikan dekorasi dan warna. Pemilihan warna yang melatari kamar tidur banyak dipengaruhi selera dan umur pasangan. Pasangan yang telah berumur cenderung memilih warna berat seperti cokelat kayu, baik pada cat tembok maupun ornamen yang menghiasi kamar. Sementara itu, pasangan muda biasanya lebih mengarah pada pemilihan warna ringan dan lembut sebagai pencerminan gairah muda yang masih membara. Menurut pakar terapi, pencampuran warna yang tidak harmonis dapat berefek pada *mood* dan perilaku pasangan sehingga bahkan dapat menambah level stres. Pemilihan dekorasi dengan warna-warna lembut sangat dianjurkan untuk membangkitkan hasrat bercinta. Di sisi lain, warna yang mencolok mata atau bernuansa gelap disarankan untuk dihindari.
- ✿ Perhatikan pencahayaan atau *lighting*. Penataan *lighting* yang tepat dipercaya dapat membantu membangkitkan gairah. Penggunaan lampu warna sedang menjadi tren saat ini. Anda bisa memilih warna biru lembut atau hijau muda untuk me-



nambah gairah, bisa juga *pink* atau *peach*. Jenis lampu yang baik untuk tujuan ini adalah lampu meja dengan sinar temaram yang romantis, bukan lampu gantung dengan arah sinar yang menyebar dan memberi kesan terang-benderang. Jika tidak dapat menemukan bola lampu dengan warna-warna tadi, Anda dapat mencoba menutup lampu dengan kain tipis berwarna seperti tersebut di atas. Namun ingat, hindarkan kain terkena bola lampu secara langsung untuk menghindari kebakaran. Atau, jika Anda membutuhkan nuansa yang lebih romantis, cobalah menggunakan lilin. Letakkan dan nyalakan lilin pada tempat lilin yang bisa mengapung dalam mangkuk. Anda dapat menata lilin secara menyebar atau berjajar sesuai selera.

- ✿ Perhatikan masalah aroma. Aroma tertentu dipercaya dapat membangkitkan gairah yang hilang. Penggunaan aroma bahkan dipercaya merupakan salah satu cara paling cepat dan mudah dalam mengembalikan hasrat bercinta karena melalui saraf aroma yang diterima langsung dikirim ke otak sebagai pengatur fungsi hormon, termasuk hormon reproduksi dan pengatur suasana hati. Oleh sebab itu, aroma tertentu menjadi sangat tepat digunakan untuk mengembalikan getar-getar asmara pasangan yang telah terkikis akibat stres atau rutinitas sehari-hari. Aroma yang dianggap tepat untuk tujuan ini adalah *rosemary* atau lemon, lavender, geranium, *cypress*,



dan *pine*. Dalam menggunakan aroma ini, Anda dapat menyemprotkan aroma yang telah Anda pilih pada ruangan ataupun kain seprai. Jika perlu, Anda bisa juga menggunakan aroma yang berbeda setiap hari untuk merangsang imajinasi pasangan untuk menerima kejutan-kejutan yang telah Anda siapkan.

83 Tips Menata Ruang Multifungsi

Ruang multifungsi dapat didefinisikan sebagai ruangan yang dapat difungsikan untuk berbagai aktivitas. Dalam menata ruang multifungsi ini Anda bisa memperhatikan sejumlah hal berikut.

- ✱ Buat ruang keluarga menyatu dengan area dapur bersih dan ruang makan. Meja yang ada di area ini bisa difungsikan untuk aktivitas makan, bekerja, belajar anak, dan bercengkerama dengan keluarga.
- ✱ Jadikan ruang keluarga juga berfungsi untuk menerima tamu. Konsep *open space* dapat memberikan kesan luas pada ruangan. Hindari memberi sekat-sekat permanen. Selain itu, Anda dapat juga menghadirkan cermin di sebagian *wall treatment* karena efek "*mirror*" memberi kesan luas.
- ✱ Pilih furnitur multifungsi yang simpel dengan bentuk tidak terlalu rumit dan ukuran tidak terlalu besar. Sesuaikan furnitur dengan komposisi besaran setiap ruangan yang ada sehingga



ruangan tidak penuh dan menjadi sempit. Sebagai contoh, Anda bisa memilih sofa yang juga dapat difungsikan sebagai tempat tidur mengingat saat ini semakin banyak produksi sofa lipat yang bisa dipilih sesuai tema interior yang diinginkan. Pilih juga furnitur "*built in*", yaitu furnitur yang didesain sebagian atau seluruhnya menempel pada dinding dengan memaksimalkan tempat-tempat penyimpanan seperti rak, laci, lemari, dan sebagainya. Namun ingat, jangan terlalu banyak meletakkan furnitur dan pernik-pernik interior.

84 Tips Menyatukan Dapur Bersih dan Kotor

Pada set dapur modern kita mengenal dua jenis dapur, yaitu dapur bersih dan dapur kotor, di mana keduanya mempunyai fungsi berbeda. Set dapur bersih berfungsi hanya untuk menghangatkan makanan, sedangkan dapur kotor berfungsi untuk kegiatan memasak sesungguhnya. Karena tuntutan kebutuhan dan perkembangan desain rumah dengan lahan terbatas, dapur kotor dan dapur bersih pun kemudian kerap disatukan.

Untuk mendesain dapur dengan lahan terbatas, Anda bisa mengikuti tips di bawah ini.

- ✦ Posisikan dapur pada area yang mendapatkan sirkulasi udara dan pencahayaan yang baik sehingga nantinya Anda akan dapat menciptakan dapur dengan lemari dapur yang sehat dan nyaman.

- ✱ Tentukan *layout* dapur sesuai dengan kegiatan, kebutuhan, serta ketersediaan ruang. Dengan demikian, Anda akan dapat memanfaatkan dapur secara nyaman dan fungsional. Di sini Anda bisa mempertimbangkan sejumlah hal, seperti kebiasaan memasak, dengan menghubungkan furnitur dapur seperti *sink* (tempat cuci piring), tempat masak, dan lemari es.
- ✱ Dalam mendesain dapur, tentukan gaya apa yang Anda ingin terapkan pada dapur Anda, apakah gaya *country*, klasik, ataukah minimalis. Sebaiknya, sesuaikan gaya dapur dengan perabotan yang ada di rumah karena akan terasa aneh seandainya furnitur Anda kebanyakan bergaya klasik, tapi dapur Anda bergaya modern minimalis.

85 Tips Membedakan Dapur Bersih dan Dapur Kotor

- ✱ Untuk membedakan dapur bersih dan dapur kotor dapat dilakukan dengan membedakan warna lantai. Pada dapur kotor bisa menggunakan warna lantai lebih gelap, misalnya cokelat atau abu-abu, sedangkan warna lantai pada dapur bersih cenderung terang.
- ✱ Selain itu dapat dibedakan juga dengan penggunaan keramik dinding. Pada dapur kotor bisa menggunakan keramik dinding dengan warna gelap dan polos. Sedang pada dapur bersih bisa



menggunakan keramik dinding warna cerah dan bergambar, misalnya gambar buah, gambar piring dan sendok, atau gambar boneka yang lucu. Keramik dinding bergambar ini bisa didapatkan pada toko keramik.

- ✦ Bedakan juga dengan furnitur dapur seperti *sink* (tempat cuci piring) dan peralatan masak hanya ditempatkan pada dapur kotor. Sedangkan dapur bersih cukup sediakan *washtafel*, *piranti* makan, lemari es, meja, dan kursi *pantry*.
- ✦ Untuk mempercantik ruangan pada dapur bersih bisa dihiasi dengan foto masakan yang pernah Anda masak atau foto keluarga saat sedang makan bersama.

86 Tips Menata Dapur

Desain dapur yang fungsional akan memudahkan pekerjaan masak-memasak. Namun, selain fungsional, dapur masa kini juga dituntut terlihat indah dan bersih karena letaknya kerap kali menyatu dengan ruang makan atau ruang keluarga, yang menjadi ruang kumpul keluarga. Berikut sejumlah trik agar dapur Anda bernuansa indah dan lega, layak untuk dinikmati oleh penghuni rumah ataupun tamu yang datang.

- ✦ Rancang dengan cermat desain dapur Anda, di mana Anda akan meletakkan peralatan dapur, bahan makanan, hingga sampah dapur.

- ✱ Pilih bentuk lemari dan desain furnitur dapur sesuai dengan tema yang Anda pilih. Dapur yang kecil amat cocok dengan gaya desain minimalis. Meskipun begitu, tak salah juga jika Anda memilih gaya eklektik atau *country*.
- ✱ Pilih lemari dapur dengan warna cerah untuk memberi kesan lapang. Anda bisa memilih warna-warna hangat seperti oranye, kuning, atau merah. Namun, sebaiknya pilih warna yang tak terlalu mencolok. Selain itu, Anda bisa juga memilih warna-warna dingin, seperti biru atau hijau, namun pilih warna yang muda dan tak terlalu gelap.
- ✱ Cocokkan keramik dan warnanya dengan tema set furnitur yang Anda pilih. Sebaiknya pasang keramik rata di tembok agar tak ada celah di antara kabinet dan tembok.
- ✱ Perhatikan sirkulasi udara, air, dan aliran listrik. Jika perlu, pasang *exhaust fan* untuk membuang asap keluar dapur.
- ✱ Manfaatkan cermin untuk memberi kesan luas.
- ✱ Gunakan elemen-elemen yang relatif seragam karena akan membuat dapur lebih enak dilihat dan terlihat bersih.
- ✱ Bersikaplah kreatif. Anda boleh juga menggunakan elemen batu alam, lantai beton bikinan sendiri, atau meja kayu dengan sentuhan tradisional yang tak terlalu rapi.



87 Tips Menata Kamar Bayi

Menyiapkan kelahiran bayi memang merupakan kegiatan yang amat menyenangkan. Lalu, saat menyiapkan kamar untuk bayi, apa saja hal yang perlu Anda perhatikan agar nantinya buah hati Anda merasa nyaman? Berikut hal-hal penting yang harus Anda perhatikan saat menata kamar bayi.

- ✦ **Ventilasi dan sirkulasi udara.** Kamar tidur bayi yang paling baik adalah yang memiliki jendela, yang memungkinkan udara bersirkulasi dengan baik serta sinar matahari masuk. Dengan demikian, kamar tidak terkesan gelap dan lembap.
- ✦ **Perlengkapan dan perabot bayi.** Jika ruangan yang tersedia tidak terlalu besar, cukup isi kamar bayi dengan perabot bayi yang utama, seperti tempat tidur (boks bayi), meja ganti popok, rak/lemari pakaian dan popok, dan satu kursi untuk ibu menyusui. Namun, jika ruangan yang ada cukup besar, Anda dapat menambahkan ayunan bayi, meja, rak-rak dekoratif, juga kotak mainan. Perhatikan peletakan perabotan bayi agar memudahkan ibu dalam bergerak.
- ✦ **Pemilihan bahan, corak, dan warna.** Jika sudah mengetahui jenis kelamin calon bayi melalui USG, Anda bisa memilih warna dan corak keperluan bayi yang sesuai dengan jenis



kelamin bayi. Apalagi kini telah banyak tersedia bermacam-macam motif keperluan bayi yang lucu-lucu.

- ✱ **Perlengkapan bayi di tempat tidur.** Perhatikan selalu keamanan tempat tidur bayi dengan memberinya *bumper* atau pagar. Cek kekokohan dan tinggi pagar agar bayi tidak jatuh, bahkan ketika ia sudah mulai bisa berdiri atau berlutut dengan berpegangan pada pagar boks. Untuk selimut, pilih yang terbuat dari bahan katun 100% agar terasa lembut dan nyaman. Anda juga bisa membeli kelambu untuk menghindarkan anak dari gigitan nyamuk.
- ✱ **Dinding.** Apa yang Anda pilih untuk dekorasi dinding kamar bayi? Cat dinding atau *wallpaper*? Bila lebih memilih dinding dicat, supaya dinding tidak tampak kosong Anda bisa melukisinya dengan berbagai motif yang dapat Anda contoh dari buku atau internet. Atau, jika memilih menggunakan *wallpaper*, Anda bisa memilih *wallpaper* dengan motif yang sesuai dengan warna dan motif tempat tidur serta perabot lainnya.
- ✱ **Lantai.** Anda tidak dianjurkan memasang karpet atau permadani di kamar bayi karena benda tersebut dapat menyimpan debu. Lebih baik Anda gunakan lantai kayu atau keramik yang tidak licin. Pilih jenis lantai yang mudah dibersihkan.



- ✱ **Pencahayaan.** Perhatikan letak alat-alat listrik dan stop kontak. Sebaiknya pilih jenis stop kontak yang mempunyai tutup atau harus diputar dulu jika hendak digunakan. Jangan meletakkan stop kontak di bawah. Selain itu, Anda juga perlu memperhatikan penempatan lampu. Selain lampu utama yang terletak di tengah-tengah ruangan, coba juga untuk memasang lampu meja yang cahayanya lebih redup. Jadi, ketika bayi tidur, Anda bisa memasang lampu yang lebih redup, namun tetap bisa membantu menerangi Anda ketika menyusui.
- ✱ **Keamanan.** Pastikan ranjang bayi yang digunakan memiliki sistem pengaman yang cukup baik, misalnya kunci yang hanya bisa dibuka oleh tangan orang dewasa, jarak jari-jari jeruji yang tidak terlalu kecil sehingga kaki atau tangan bayi tidak akan terjepit tapi juga tidak terlalu lebar sehingga kepalanya juga tidak akan terjepit. Pastikan juga cat yang digunakan aman untuk bayi (*non-toxic*). Selain itu, jika posisi atau lokasi kamar bayi tidak memungkinkan untuk memberinya kenyamanan, seperti tidak adanya sirkulasi udara, kurangnya cahaya matahari yang masuk, lembap, kurang aman, dan sebagainya, jangan memaksakan diri menjadikan ruangan tersebut kamar untuk bayi Anda. Mungkin akan lebih baik jika Anda menyediakan salah satu sudut kamar Anda untuk bayi Anda.



88 Tips Menata Kamar Anak

Si kecil sudah siap tidur sendiri? Mulailah menata kamarnya sesuai tingkatan usianya sebab anak memiliki kebutuhan dan kepentingan berbeda sesuai tingkat perkembangannya. Berikut tips untuk menata kamar anak.

- ✱ Pastikan kamar memiliki ventilasi cukup baik sehingga kamar anak selalu mendapat cahaya dan udara segar serta tidak pengap.
- ✱ Karena anak-anak selalu aktif bergerak, faktor keamanan mesti menjadi perhatian utama Anda. Jika usia anak masih di bawah 4 tahun, jangan meletakkan terlalu banyak perabot agar ia leluasa saat bermain di kamar.
- ✱ Pastikan tidak ada kabel yang berantakan atau stop kontak yang terbuka
- ✱ Usahakan agar ranjang anak tidak terlalu tinggi. Jika perlu pasanglah pengaman di samping tempat tidurnya agar ia tidak terjatuh saat tidur.
- ✱ Agar lebih menarik, tempelkan poster-poster tokoh kesayangannya atau gambar-gambar edukatif, misalnya gambar aneka jenis binatang atau alfabet besar yang mencolok.
- ✱ Usahakan agar jendela kamar memiliki teralis atau kisi-kisi untuk mengantisipasi anak memanjat keluar jendela.
- ✱ Pilih perabot kamar dengan ujung membulat. Usahakan juga agar tarikan laci (kenop) tidak menonjol keluar.



- ✿ Pada kamar anak sekolah, tambahkan meja belajar agar anak bisa menyimpan pernak-pernik serta foto-foto orangtua dan kakak-adiknya.
- ✿ Jangan meletakkan komputer atau televisi dalam kamar anak karena Anda tidak selalu dapat mengontrol apa yang sedang ditonton atau diaksesnya. Biasakan anak menonton televisi dan bermain komputer di ruang keluarga atau ruang kerja Anda.

Penataan kamar anak hendaknya disesuaikan dengan tingkat usianya. Pasalnya, seiring perkembangan usia, anak memiliki kebutuhan dan kepentingan yang berbeda.

Berikut tips untuk menata kamar anak.

✿ **Bayi 2 Tahun**

- ✿ Pada usia ini, anak lebih tertarik pada warna-warna cerah, mencolok, dan meriah. Untuk itu, pilih warna biru, merah, atau kuning bukannya warna-warna pastel. Cari motif gorden atau seprai yang menarik dengan warna-warna cerah.
- ✿ Lampu kamar yang terlalu terang dapat menyilaukan mata bayi. Jadi, hindari lampu semacam itu.
- ✿ Jangan menempelkan stiker pada bagian dalam ranjang bayi karena perekat stiker biasanya mengandung racun. Selain itu, ujung stiker juga gampang ditarik sehingga rentan dimasukkan bayi ke dalam mulut.



✿ 2–4 Tahun

- ✿ Balita usia ini sangat aktif bergerak. Jadi, penataan kamar juga harus memperhatikan masalah keamanan "lalu lintas" anak dalam kamar. Pastikan tidak ada kabel yang berantakan atau stop kontak yang terbuka.
- ✿ Pilih ranjang anak yang pendek. Atau, pasang pengaman di samping tempat tidur agar anak tidak terjatuh saat tidur.
- ✿ Tempelkan poster-poster yang menarik, seperti gambar aneka binatang atau alfabet besar yang mencolok.
- ✿ Pastikan jendela memiliki teralis atau kisi-kisi untuk mengantisipasi anak memanjat keluar jendela.
- ✿ Pastikan semua perabot memiliki ujung yang membulat. Usahakan juga agar tarikan laci (kenop) tidak menonjol keluar.

✿ 5–12 Tahun

- ✿ Ikut sertakan anak usia sekolah dalam penataan kamarnya karena di usia ini anak sudah dapat mengutarakan keinginannya.
- ✿ Pilih tema penataan sesuai dengan tokoh yang sedang disenangi anak.
- ✿ Pastikan dalam kamar terdapat meja belajar dan lampu meja, selain tempat tidur dan lemari pakaian, karena anak membutuhkannya.



- ❖ Hindari meletakkan komputer atau televisi dalam kamar anak karena Anda tidak akan selalu dapat mengontrol apa yang sedang anak tonton atau apa yang diaksesnya di komputer. Biasakan anak menonton televisi dan bermain komputer di ruang keluarga atau ruang kerja Anda.
- ❖ Sediakan laci di bawah tempat tidur anak untuk menyimpan pernak-pernik atau buku agar kamar senantiasa terlihat rapi.
- ❖ Pastikan ventilasi kamar cukup baik sehingga kamar anak selalu mendapat cahaya dan udara segar serta tidak pengap.

89 Tips Memilih Wallpaper

Secara umum, interior rumah biasanya dicat dengan warna simpel dan lembut. Warna yang lembut memang memberikan aksen interior ruangan yang tenang. *Wallpaper* adalah kebalikannya; *wallpaper* menyuguhkan petualangan. Seni melapisi dinding dengan kertas ini melibatkan pengambilan keputusan berdasarkan pola, skema warna, koordinasi, tema, gaya, dan aliran desain. Untuk memasang *wallpaper*, ikuti tips berikut.

- ❖ Pilih *wallpaper* dengan desain simpel. Jika ruangan atau area yang Anda ingin dekorasi dengan *wallpaper* bukan area publik, melainkan area privat di mana hanya Anda dan keluarga

yang akan melihatnya, misalnya kamar mandi, Anda dapat melakukan apa saja yang Anda suka. Anda dapat memilih pola dan warna *wallpaper* yang paling Anda suka untuk menghasilkan dekorasi ruangan yang unik, sesuai dengan ide dan keinginan Anda.

- ✿ Untuk membiasakan diri dengan seni *wallpaper*, Anda bisa melakukan dengan melapisi sebagian dinding di ruangan Anda dengan *wallpaper*. Misalnya, Anda bisa memutuskan untuk membagi 2 bagian dinding di ruang makan Anda; Anda bisa mengecat bagian atas dinding dengan warna tertentu yang Anda sukai dan mendekorasi bagian bawahnya dengan *wallpaper*. Anda bisa mencoba berbagai kreasi atau kombinasi pola sehingga Anda pun menjadi semakin mahir dalam seni *wallpapering*.
- ✿ Jika telah siap menutup atau melapisi seluruh dinding ruangan dengan *wallpaper* bermotif flora atau motif geometris, Anda harus ingat bahwa *wallpaper* itu akan menempel pada dinding ruangan Anda dalam waktu cukup lama. Jangan sampai ada bagian yang terlalu terang atau terlalu rumit, yang akan membuat Anda menyesalnya di kemudian hari.
- ✿ Usahakan untuk menghasilkan tampilan yang ceria namun tetap sederhana tanpa ada pola atau warna yang terlalu menonjol.



- ✱ Pilih dan gunakan *wallpaper* dengan warna-warna yang menyatu dengan warna lain yang ada dalam ruangan, misalnya warna perabotan.
- ✱ Usahakan *wallpaper* tampil menyatu bersama langit-langit dan dinding, bukan menjadi pemisah di antara keduanya.

90 Tips Menata Gorden

Gorden sendiri sebenarnya tidak hanya berfungsi untuk mempercantik rumah, melainkan juga untuk menjaga privasi penghuni rumah dari pandangan orang dari luar serta menghalangi teriknya sinar matahari yang masuk ke rumah. Di samping itu, gorden juga dapat menyamarkan cacat pada bangunan, misalnya tidak ratanya sambungan kusen.

Mengganti suasana ruangan bisa dilakukan secara instan, yaitu hanya dengan mengganti gordennya. Saat ini telah tersedia gorden dari berbagai macam bahan dan model sehingga Anda bisa dengan mudah menemukan gorden seperti yang Anda inginkan. Nah, sebelum berkreasi dengan gorden, kenali dan ketahui dulu cara memilihnya.

- ✱ Perhatikan warna. Anda bisa memilih gorden berwarna senada dengan tema interiornya. Anda bisa menyesuaikannya dengan warna kursi, cat dinding, atau pelitur meja. Meskipun demikian, Anda tidak perlu memilih warna yang sama persis;

Anda bisa mencari warna turunannya. Namun, jika Anda ingin membuat gorden terlihat menonjol, coba pilih gorden dengan warna yang kontras dengan sekelilingnya.

- ✿ Perhatikan ukuran. Bahan gorden umumnya tersedia dalam dua ukuran lebar, yaitu 1,4 m dan 2,8 m. Sementara itu, panjangnya bisa disesuaikan dengan ukuran jendela Anda. Namun, untuk model tertentu, seperti gorden berponi atau berdraperi, Anda membutuhkan kain yang lebih panjang. Jadi, minta bantuan penjual untuk menghitung ukurannya.
- ✿ Perhatikan dana. Jika memiliki dana lebih, tak ada salahnya Anda mencari bahan gorden berkualitas bagus. Kain yang bermutu "jatuh"-nya akan bagus. Anda juga dapat memilih bahan gorden yang memiliki detail-detail cantik sesuai selera, misalnya gorden linen dengan hiasan bordir di sekujur kain. Kain seperti ini harganya cukup tinggi, mendekati kain sutra yang harganya bisa mencapai ratusan ribu per meter. Namun bila dana terbatas, Anda dapat memilih bahan poliester yang kisaran harganya adalah puluhan ribu per meter. Selain kain-kain tersebut, masih ada banyak jenis kain dan motif lain yang bisa Anda pilih.

Seperti halnya aksesoris interior lainnya, gorden juga memiliki aliran gaya. Berikut di antaranya.



- ✿ Gaya minimalis. Gorden model ini umumnya terbuat dari kain polos (tidak bermotif) atau bermotif kecil-kecil sehingga kain terlihat "bersih". Gaya ini lebih mengutamakan tekstur atau penambahan pinggiran pada kain sehingga teksturnya bertambah kaya. Ada beragam pilihan gaya minimalis, seperti *suede* bertekstur garis, *crushed organza*, atau organza yang sengaja dikerut-kerutkan layaknya kain yang belum disetrika. Selain itu, vitrase juga dapat memberikan tekstur pada gorden, misalnya poni-ponian di vitrase tak digunakan dan justru sengaja dibiarkan untuk mengekspos rel gorden.
- ✿ Gaya romantis. Pilihan warna gorden yang selaras dengan warna dinding kamar atau warna kusen jendela akan menampilkan kesan teduh dan nyaman. Untuk menambah kesan romantis, Anda bisa memilih gorden dengan motif renda bunga atau lainnya, sesuai dengan nuansa romantis yang Anda inginkan. Ingat bahwa kreativitas sangat diperlukan dalam setiap dekorasai yang dikerjakan. Hindari penggunaan gorden dengan bahan kain yang berat, tapi gunakan bahan yang lebih lembut dan ringan, seperti satin.



5

Tips Merawat Barang Pribadi

Anda tentu memiliki sejumlah barang pribadi kesayangan, entah itu tas kulit, pakaian berbahan sutra, ataupun perhiasan. Sejumlah barang pribadi menuntut perlakuan khusus, berbeda dari barang-barang lain pada umumnya. Apakah Anda termasuk orang yang sering kebingungan bagaimana harus merawat barang pribadi kesayangan Anda?

91 Tips Merawat Tas Kulit

Tas berbahan kulit biasanya awet. Dan tas kulit dengan samakan yang sangat halus akan menjadi koleksi istimewa. Namun, alangkah sayangnya jika Anda tak merawatnya dengan tepat sehingga

tas yang harganya lumayan mahal itu pun tak tampak istimewa atau bahkan bepercak putih karena disimpan lama pada tempat yang lembap. Karenanya, tas kulit Anda pun harus dirawat dengan tepat. Untuk itu, perhatikan beberapa tips yang dapat Anda lakukan berikut ini.

- ✿ Hindarkan tas kulit dari kontak langsung dengan sinar matahari dalam waktu yang lama. Paparan sinar matahari dapat merusak permukaan kulit, menjadikannya pecah-pecah atau terlihat seperti retak.
- ✿ Hindarkan tas kulit dari air. Jika telanjur terkena air, segera keringkan dengan lap kering bertekstur lembut.
- ✿ Simpan tas kulit yang tidak digunakan dalam kantong penyimpanan (*dust bag*). Jika tas kulit sudah disimpan dalam waktu relatif lama, sekali-sekali keluarkan dari tempat penyimpanannya dan angin-anginkan.
- ✿ Jangan pernah menyimpan tas kulit berdekatan atau menempel dengan tas berbahan plastik karena tas plastik dapat menyerap bahan pewarna pada kulit. Akibatnya, tas kulit bisa bernoda, yang terlihat seperti terkena jamur.
- ✿ Jika Anda menyimpan tas dalam lemari, gunakan produk antilembap seperti kamper atau *silica gel* yang bisa dibeli di apotek. Letakkan produk tersebut dalam tas kulit agar tas tidak berjamur.



- ✱ Jika tas kulit Anda sudah terlanjur berjamur, jangan panik. Anda dapat menghilangkan jamur dengan cara menyikatnya dengan lap bertekstur lembut. Jika bercak putih itu terdapat di bagian dalam tas, bersihkan terlebih dulu dengan sikat halus, baru kemudian bersihkan dengan lap kering. Gunakan sabun khusus kulit (*saddle soap*) atau krim pembersih khusus untuk kulit yang keduanya dapat Anda peroleh di pasar swalayan. Dan agar tas terlihat mengilap, gosok dengan kain lembut.

92 Tips Merawat Tas Putih

Dalam berbagai model, ukuran, dan detail, tas berwarna *broken white* atau putih bersih bernuansa netral bisa membantu penampilan perempuan aktif masa kini. Sayangnya, tas ini sangat mudah kotor dan terlihat kusam. Tapi jangan kuatir, jika Anda tahu cara merawatnya dengan tepat, tas putih bisa juga selalu terlihat kinclong dan awet.

- ✱ Bersihkan tas putih dengan kain flanel setiap kali Anda selesai menggunakannya. Jika perlu, terlebih dulu basahi kain flanel, baru kemudian keringkan tas.
- ✱ Buat tas putih Anda terlihat mengilat dengan mengulaskan semir cair untuk kulit atau kulit sintetis yang diformulasikan untuk produk berwarna putih atau krem. Ulaskan secukupnya, kemudian lap dengan kain flanel kering.



- ✿ Saat tas tidak digunakan, letakkan dalam kantong individual dari kain lembut, lalu letakkan di dalam boks. Jangan lupa untuk memasukkan *silica gel* di dalamnya untuk mencegah munculnya jamur karena kondisi lembap. Dengan begitu, bentuk serta kebersihan tas tetap akan terjaga.

93 Tips Merawat Pakaian Berbahan Sutra

Sutra termasuk bahan yang tahan lama dan akan tetap cemerlang jika dirawat dengan baik dan benar. Jadi, agar pakaian sutra Anda tetap dalam kondisi prima dan kilaunya yang cantik serta teksturnya yang lembut tidak lekas sirna, jangan merawatnya secara asal-asalan. Untuk itu, coba intip tips merawat sutra berikut ini.

- ✿ Jangan ambil risiko dengan mencucinya sendiri, apalagi memasukkannya ke dalam mesin cuci. Sebaliknya, cuci pakaian sutra Anda secara *dry clean*.
- ✿ Jika terpaksa harus mencuci sendiri, lakukan pencucian dengan tangan. Gunakan sabun khusus atau sabun yang berkadar alkali rendah.
- ✿ Saat menyetrikanya, perhatikan pengaturan suhu pada setrika Anda. Setrika dalam keadaan agak lembap dengan suhu cukup panas medium.
- ✿ Jangan sekali-kali berpikiran untuk memeras, merendam, atau menyikat sutra secara sembarangan.

- ✱ Jemur pakaian sutra Anda di tempat yang terlindung dari sinar matahari langsung. Bahkan, sebaiknya cukup angin-anginkan untuk mengeringkannya. Lagi pula, bahan sutra yang tipis dan lembut cepat mengering tanpa memerlukan panas yang berlebihan.

94 Tips Merawat Pakaian Batik

Ada beberapa hal yang perlu Anda perhatikan dalam merawat pakaian batik agar tetap awet dan memiliki warna yang indah.

- ✱ Jangan mencuci pakaian batik dengan mesin cuci.
- ✱ Saat mencucinya, gunakan sabun pencuci khusus kain batik yang banyak dijual di pasaran. Atau, Anda bisa juga mencucinya dengan sampo. Caranya, larutkan sampo dalam air sampai tak ada lagi bagian yang mengental. Setelah itu, celupkan pakaian batik Anda. Selain itu, Anda bisa juga menggunakan buah lerak atau daun tanaman dilem yang sudah diredam air hangat. Caranya, remas-remas buah lerak atau daun dilem hingga mengeluarkan busa, lalu tambahkan air secukupnya. Gunakan air tersebut untuk mencuci pakaian batik Anda. Aroma buah lerak mampu mencegah munculnya hewan kecil yang bisa merusak model pakaian batik.
- ✱ Saat mencuci batik, jangan menggunakan detergen dan jangan pula menggosoknya. Jika batik tak terlalu kotor, cu-



kup rendam dalam air hangat. Tapi jika pakaian batik Anda benar-benar kotor, misalnya terkena noda makanan, Anda bisa menggunakan sabun mandi atau kulit jeruk untuk menghilangkan noda tersebut. Caranya, usapkan sabun mandi atau kulit jeruk pada bagian yang kotor tadi.

- ✿ Jangan memeras pakaian batik saat akan menjemurnya dan jangan pula menjemurnya langsung di bawah sinar matahari. Cukup jemur di tempat teduh atau angin-anginkan hingga kering.
- ✿ Saat menjemur pakaian batik, tarik bagian tepinya secara perlahan agar serat yang terlipat kembali ke posisi semula.
- ✿ Hindari menyetraka pakaian batik secara langsung. Jika pakaian batik Anda tampak sangat kusut, semprot dengan sedikit air, lalu letakkan sehelai alas kain di atasnya. Baru setelah itu Anda bisa menyetrakanya.
- ✿ Jika Anda ingin memberi pewangi atau pelembut pada kain batik tulis, jangan menyemprotkannya langsung pada kain. Lebih dulu tutupi kain batik tulis dengan koran, lalu semprotkan cairan pewangi dan pelembut kain di atas koran.
- ✿ Jangan menyemprotkan parfum atau minyak wangi langsung ke kain batik, terutama batik sutra dengan pewarna alami.
- ✿ Simpan pakaian batik kesayangan Anda dalam plastik agar tak dimakan ngengat. Namun, jangan memberinya kapur barus karena zat padat ini sangat keras dan bisa merusak batik. Agar



pakaian batik Anda tak dimakan ngengat, letakkan sedikit merica yang sudah dibungkus tisu ke dalam lemari tempat menyimpannya. Atau, letakkan akar wangi yang sudah dua kali melalui proses pencelupan dalam air panas dan dijemur hingga kering.

95 Tips Merawat Kaus Bersablon

Jika Anda memiliki banyak kaus bersablon, perhatikan baik-baik tips berikut ini agar pakaian Anda lebih awet dan tidak gampang rusak.

- ✱ Jangan merendamnya terlalu lama. Untuk kaus yang baru pertama kali dicuci, usahakan untuk tidak merendamnya lebih dari 30 menit, dan untuk kaus lama tidak lebih dari 1 jam. Jangan pula merendamnya dalam air dengan detergen berlebihan karena dapat mengakibatkan sablon cepat rusak dan terkelupas.
- ✱ Pisahkan kaus putih bersablon Anda dari pakaian lain, khususnya yang berwarna kuat seperti hitam, merah, dan biru, guna mencegah warna kuat tersebut luntur dan merusak kaus sablon putih kesayangan Anda. Pisahkan juga pakaian yang amat kotor dari pakaian yang kurang kotor agar kotoran tidak berpindah.



- ✱ Jangan menyikat kaus sablon berbahan katun yang bertekstur lembut karena tindakan ini dapat merusak tekstur kain. Hindari juga mengucek dan memerasnya dengan kuat karena selain merusak pori-pori kaus juga dapat mengoyak sablon.
- ✱ Jemur kaus dalam keadaan terbalik, dengan bagian dalam kaus menghadap ke luar dan bagian yang bersablon menghadap ke dalam, karena sinar matahari berlebih dapat mengakibatkan warna kaus dan sablon memudar.
- ✱ Jangan menggantung kaus bersablon dengan *hanger* karena hal itu bisa mengakibatkan leher kaus melar akibat menahan beban air yang ada pada kaus basah. Hindari juga menggantung kaus pada tali/kawat jemuran karena kontur tali/kawat dapat dengan mudah merusak tekstur kain yang halus.
- ✱ Hindari mencuci kaus bersablon dengan pemutih atau detergen yang mengandung pemutih karena reaksi kimia pemutih dapat mengakibatkan sablon luntur atau mengelupas, selain membuat kaus lebih cepat tipis dan kasar.
- ✱ Hindari mencuci kaus bersablon dengan mesin cuci; sebaiknya cuci secara manual dengan tangan. Pencucian dengan mesin cuci dapat mengakibatkan kaus melar, sablon cepat rusak, dan pori-pori kain kasar karena saat berputar kaus akan menerima beban tarik-ulur dan gesekan dengan kain lain di sekitarnya.
- ✱ Agar kaus bersablon awet, sebaiknya selalu setrika setelah dicuci-jemur. Pastikan Anda menyetrikanya dalam keadaan kering. Hindari menyetrika bagian sablon untuk sablon ber-



warna selain putih. Atur juga agar panas setrika berada pada posisi sedang.

- ✿ Apabila kaus bersablon kesayangan Anda terkena noda, segera cuci bagian yang bernoda. Ambil sampo atau detergen, oleskan pada bagian bernoda, lalu gosok dengan halus. Bilas dengan air bersih hingga noda hilang.
- ✿ Jangan menggunakan kaus bersablon untuk tidur karena biasanya kaus akan menjadi cepat kotor, khususnya di bagian leher. Saat tidur, sadar atau tidak Anda berkeringat. Kombinasi keringat dan debu pada seprai akan membuat kaus Anda kotor. Selain itu, tekanan pada kaus juga akan membuatnya lekas melar.
- ✿ Kenakan kaus kesayangan Anda seperlunya. Sayang kan kalau kaus Anda yang keren itu cepat rusak gara-gara keseringan dipakai?

96 Tips Merawat Gaun Pesta

Karena umumnya gaun atau pakaian pesta jarang digunakan, Anda harus memperhatikan teknik penyimpanannya agar pakaian Anda tidak bolong dimakan ngengat atau berjamur. Berikut beberapa hal yang perlu menjadi perhatian Anda saat akan menyimpan pakaian pesta.



- ✱ Sebaiknya simpan pakaian pesta dengan cara menggantungnya sehingga tetap rapi saat akan dipakai dan dapat dikontrol dengan mudah. Perkecualian diberikan pada pakaian yang terbuat dari rajutan atau bahan *jersey* karena penggantungan dapat menyebabkan pakaian menjadi melar.
- ✱ Sebaiknya gunakan *hanger* yang terbuat dari bahan lembut, misalnya yang dilapisi busa. Atau, Anda dapat melapisi sendiri *hanger* yang akan Anda gunakan dengan busa sehingga *hanger* tidak meninggalkan bekas pada pakaian.
- ✱ Masukkan pakaian yang telah digantung dalam plastik atau kantong penyimpanan yang Anda peroleh saat membelinya agar pakaian Anda tidak terkena debu.
- ✱ Untuk mengusir ngengat, gunakan akar wangi atau pengharum pakaian.
- ✱ Keluarkan pakaian Anda setelah disimpan beberapa lama (misalnya setelah 1 bulan) agar pakaian tidak menjadi bau dan Anda dapat memeriksanya.

97 Tips Merawat Pakaian Renang

Seperti halnya pakaian lain, pakaian renang juga membutuhkan perawatan. Karena pakaian ini terbuat dari bahan yang melar, kesalahan perawatan bisa menjadikannya mudah melar sehingga tidak lagi nyaman dikenakan. Anda tentu tidak ingin berenang

dengan pakaian kedodoran, yang akan mengganggu gerakan Anda dalam air. Berikut tips agar pakaian renang Anda tetap awet.

- ✱ Saat mencuci pakaian renang, jangan merendamnya.
- ✱ Cuci pakaian renang Anda dengan sampo, bukan detergen yang akan membuatnya cepat rusak.
- ✱ Jangan mencuci pakaian renang menggunakan mesin pencuci dan pengeringnya. Cukup kucek-kecek dengan tangan.
- ✱ Jangan menjemurnya langsung di bawah sinar matahari, tapi cukup diangin-anginkan.
- ✱ Jangan pernah menyetrika pakaian renang.
- ✱ Untuk menyimpannya, cukup lipat, bukan menggantungnya di *hanger*.

98 Tips Merawat Kerudung

Agar kerudung Anda tetap cantik dan awet, Anda bisa mempraktikkan sejumlah tips berikut ini.

- ✱ Cuci kerudung Anda menggunakan sabun atau detergen dan hindari penggunaan mesin cuci.
- ✱ Untuk kerudung berbahan sutra, jangan pernah mencucinya dengan detergen atau sabun cuci, tapi gunakan sampo. Caranya, celupkan kerudung pada air yang telah diberi sampo, lalu biarkan sesaat. Anda tidak perlu memeras kerudung saat akan menjemurnya.



- ✱ Jangan pernah mencuci kerudung dengan mesin cuci karena hal itu akan merusak *dacron* atau busa pada kerudung bermodel bergo atau bahan kerudung pada kerudung berbahan sutra atau katun. Jangan pula Anda menyikatnya, cukup menggosok-gosoknya lembut dengan tangan.
- ✱ Setelah mencucinya, jemur atau keringkan kerudung dengan pengering mesin cuci.
- ✱ Apa pun bahan kerudung Anda, jangan lupa untuk menjemurnya dengan posisi terbalik, bagian dalam berada di luar. Jemur di tempat yang teduh dan hindari terik matahari langsung agar warna jilbab tidak cepat memudar.
- ✱ Setrika kerudung dengan suhu sedang, jangan terlalu panas.
- ✱ Saat menyetrika kerudung, jangan pernah menyetrika bagian *dacron* atau busa pada kerudung berbentuk bergo karena hal itu akan merusak bentuknya. Jangan pula menggunakan setrika yang terlalu panas untuk kerudung dari berbagai jenis bahan.
- ✱ Berikan pewangi pada kerudung Anda agar terasa segar ketika dikenakan.
- ✱ Simpan kerudung dalam lemari atau tempat khusus dan lipat dengan rapi. Jangan menumpuknya dengan pakaian lain agar tidak kusut ketika akan digunakan.



99 Tips Mencuci Pakaian

Pakaian menjadi rusak akibat kesalahan pencucian tentu merupakan sesuatu yang Anda ingin hindari. Untuk itu, saat mencuci Anda perlu memastikan melakukannya dengan benar.

- ✿ Jangan menggabungkan pakaian baru dengan pakaian lain agar aman dari kasus kelunturan. Jangan pula mencucinya dengan mesin cuci. Jika tidak ada masalah pada pencucian pertama dan kedua, pada pencucian selanjutnya Anda boleh menggabungkannya dengan pakaian lain.
- ✿ Sebelum mencuci, pilah-pilah pakaian berdasarkan tingkat kekotorannya. Jangan menggabungkan pakaian yang habis digunakan untuk bermain lumpur atau kain pel dengan pakaian yang dipakai sehari-hari karena pakaian yang tadinya “bersih” bisa terkontaminasi kotoran.
- ✿ Jangan terlalu lama merendam pakaian yang disablon, lebih dari satu jam, dalam larutan detergen.
- ✿ Jika Anda membeli pakaian *second* atau mendapat pakaian bekas yang pernah dipakai orang lain, terlebih dulu cuci dengan detergen yang dapat membunuh kuman agar pakaian tersebut kembali steril.
- ✿ Berhati-hatilah saat menyikat, memeras, mengucek, atau membanting pakaian agar pakaian tidak cepat rusak dan melar.



- ✱ Jika ingin memastikan hasil cucian lebih baik dan lebih bersih, cuci pakaian secara manual dengan tangan Anda sendiri. Pengesetan mesin cuci yang tidak sesuai dengan bahan pakaian atau sablon justru bisa merusak pakaian.
- ✱ Sebelum melakukan pencucian, terlebih dulu pelajari label yang umumnya terdapat pada bagian leher atau pinggang pakaian. Pada label tersebut biasanya terdapat pesan-pesan dari pabrik mengenai perlakuan yang seharusnya diterapkan pada saat pencucian pakaian, seperti suhu air, zat kimia untuk mencuci, dan cara menyetrika.
- ✱ Berhati-hatilah saat menggunakan zat pemutih pakaian yang terlalu kuat karena zat ini dapat menyebabkan sablon mengelupas dan rusak serta menjadikan bahan pakaian lebih tipis dan kasar.
- ✱ Cuci pakaian jenis tertentu dengan bahan khusus atau yang mudah rusak di *laundry* profesional agar tetap awet.
- ✱ Gunakan cairan pelembut dan pewangi pakaian pada bilasan terakhir untuk mendapatkan hasil pencucian terbaik.
- ✱ Jika pakaian terkena noda makanan atau noda kimia lainnya, sebaiknya lekas bersihkan sehingga noda pun lebih mudah dihilangkan. Penundaan pencucian bisa mengakibatkan noda sulit dibersihkan.
- ✱ Berhati-hatilah dengan pembersih noda karena bisa mengubah warna pakaian, menjadikannya belang-belang. Sebelum menggunakannya, terlebih dulu tes pada bagian yang tersembunyi.



100 Tips Menjemur Pakaian

Kesalahan penjemuran kerap kali membuat pakaian menjadi cepat pudar atau rusak. Anda tentu tidak ingin hal itu terjadi pada pakaian Anda. Jadi, simak tips menjemur pakaian berikut ini.

- ✱ Jangan menggantung pakaian berbahan seperti kaus yang bisa melar dengan *hanger* agar bagian kerah atau lehernya tidak melar.
- ✱ Jemur pakaian bersablon dalam keadaan dibalik. Jadi, bagian yang terkena matahari secara langsung adalah bagian dalam pakaian sehingga warna pakaian pun tidak cepat pudar atau kusam.
- ✱ Selain menjemur pakaian dengan sisi dalam di luar, Anda bisa juga menjemur pakaian dengan posisi miring terhadap cahaya matahari agar tidak terlalu panas.
- ✱ Sebaiknya gunakan penjepit pakaian agar pakaian tidak terbang tertiuip angin, yang dapat membuatnya jatuh ke tanah atau lantai dan kembali kotor.

101 Tips Mencuci Pakaian Bayi

Seperti halnya bayi, pakaian bayi juga memerlukan penanganan khusus, berbeda dari pakaian orang dewasa. Jadi, dalam mencuci pakaian bayi, perhatikan sejumlah hal berikut ini.



- ✱ Gunakan tangan untuk mencuci pakaian bayi agar lebih bersih. Gunakan air, ember, sikat halus, dan peralatan lain yang benar-benar bersih.
- ✱ Pisahkan pakaian yang terkena pup, pipis, atau kotoran lainnya.
- ✱ Bersihkan pakaian yang terkena kotoran dalam ember yang telah diisi air dan diberi detergen. Akan lebih baik jika Anda menggunakan detergen khusus bayi.
- ✱ Gosok pakaian yang terkena kotoran dengan sikat gigi atau sikat halus agar bersih. Jika telah bersih, buang air detergen.
- ✱ Setelah pakaian yang terkena kotoran telah bebas dari kotoran, Anda bisa menggabungkannya dengan pakaian lain yang tidak terkena kotoran pada ember berisi detergen baru. Atau, Anda bisa juga tetap mencucinya 2 kali secara terpisah.
- ✱ Cuci, kucek, dan peras pakaian bayi agar benar-benar bersih.
- ✱ Anda bisa juga menggunakan pelembut pakaian agar pakaian bayi lebih harum dan lembut.
- ✱ Jemur pakaian di bawah terik matahari agar kering sempurna dan sisa kuman mati. Gunakan jemuran yang berbentuk mirip gurita agar memudahkan proses penjemuran.
- ✱ Ketika menyetrika pakaian bayi, sebaiknya jangan menggunakan cairan pelicin dan pengharum untuk menghindari terjadinya alergi pada kulit.
- ✱ Simpan pakaian di tempat yang bersih dan tertutup, atau tumpuk pada keranjang plastik jika memang sering digunakan.



102 Tips Menyeterika Pakaian

Salah satu tujuan menyeterika pakaian adalah menjadikannya lebih rapi dan licin. Namun, kadang kesalahan dalam penyeterikaan berakibat fatal, dan justru menjadikan pakaian rusak. Untuk itu, sebelum mulai menyeterika ada baiknya Anda memperhatikan tips berikut ini.

- ✱ Gunakan cairan pelicin pakaian agar hasil setrikaan lebih bagus, harum, dan tidak kusut.
- ✱ Sebaiknya setrika pakaian yang bersablon dalam keadaan dibalik sehingga bagian yang disetrika adalah sisi dalam pakaian. Dengan demikian, sablon akan lebih awet karena tidak mengelupas, rusak, atau luntur terkena suhu panas.
- ✱ Setrika pakaian Anda sesuai aturan yang tertera pada label pesan perlakuan pakaian, yang biasanya terdapat pada bagian leher atau pinggang. Pelajari suhu yang diperlukan untuk menyeterika setiap jenis bahan agar tidak terjadi kesalahan penyeterikaan.
- ✱ Setrika pakaian ketika pakaian benar-benar kering setelah dijemur terik sinar matahari agar lebih awet dan tidak rapuh.



103 Tips Menyetrika Hemat Listrik

Untuk menjadikan pakaian licin dan rapi, Anda tidak harus berlama-lama dalam menyetrika. Jika Anda bisa menyetrika secara efektif, tagihan listrik pun tidak akan membengkak. Untuk itu, ikutilah sejumlah tips berikut ini.

- ✱ Menyetrikalah sekaligus ketika banyak pakaian siap disetrika.
- ✱ Saat akan mulai menyetrika, rencanakan pola menyetrikanya. Mulailah dengan pakaian yang tak membutuhkan panas tinggi, baru kemudian naikan suhu setrika secara bertahap. Intinya, atur suhu setrika sesuai bahan pakaian (*acrylic, silk, polyester, rayon* dan nilon, wol, katun, dan linen).
- ✱ Hindari menyetrika sambil menonton TV atau melakukan aktivitas lain. Selain dapat mengakibatkan terpecahnya konsentrasi—sehingga pakaian berpotensi gosong—menyetrika sekaligus melakukan kegiatan lain juga boros listrik dan waktu.
- ✱ Untuk mengantisipasi setrika lengket pada pakaian karena terlalu panas atau pengatur suhu pada setrika tidak dapat berfungsi dengan baik, siapkan daun pisang. Ketika setrika terlalu panas, gosokkan permukaannya pada daun pisang, baru kemudian gunakan kembali untuk menyetrika pakaian. Dengan begitu, alas setrika dan pakaian Anda tetap mulus.
- ✱ Matikan segera setrika setelah Anda selesai menyetrika atau saat akan meninggalkannya untuk mengerjakan hal lain.

104 Tips Menyimpan Pakaian

Menyimpan pakaian ternyata gampang-gampang susah. Anda tidak bisa melakukannya dengan asal-asalan karena salah-salah pakaian yang disimpan justru bisa berbau tidak sedap, kusut, atau bahkan rusak. Untuk dapat menyimpan pakaian dengan tepat, ikuti tips berikut ini.

- ✱ Simpan pakaian di tempat yang bersih, kering, tidak berdebu, dan tertutup rapat. Terlebih dulu bersihkan lemari penyimpanan dengan lap kering atau lap basah jika kotor sekali.
- ✱ Sebelum menyimpan pakaian, terlebih dahulu pastikan tingkat kekeringan pakaian. Pastikan pakaian telah kering benar agar nantinya tidak timbul bau tidak sedap.
- ✱ Jangan menyimpan pakaian di tempat yang penuh sesak agar nantinya pakaian mudah diambil jika diperlukan dan pakaian juga tidak menjadi kusut.
- ✱ Cuci bersih pakaian sebelum disimpan dan keluarkan benda-benda yang ada dalam saku. Pakaian yang kotor atau mengandung makanan bisa mengundang serangga yang akhirnya merusak pakaian.
- ✱ Gantung pakaian pada *hanger* agar rapi tanpa bekas lipatan. Untuk celana, Anda bisa menggantung dan melipatnya untuk menghemat ruangan.



- ✱ Gunakan kamper dan alat penghilang kelembapan untuk menjaga pakaian tetap dalam kondisi prima serta terhindar dari serangga perusak pakaian.

Selain sejumlah tips di atas, ada pula beberapa tips untuk pakaian khusus seperti di bawah ini.

- ✱ Jangan terlalu sering mengenakan pakaian khusus yang mahal atau pakaian kesayangan, juga jangan menggunakannya untuk tidur, agar tidak cepat rusak.
- ✱ Cuci jenis pakaian berbahan khusus yang mahal di *laundry* satuan, bukan kiloan, agar dicuci dengan cara yang sesuai. Untuk pakaian dengan bahan umum dan murah yang digunakan sehari-hari, Anda bisa mencucinya di *laundry* kiloan.

105 Tips Memutihkan Pakaian Putih

Pakaian putih yang sudah terlalu lama kadang berubah menjadi kusam atau kekuningan. Untuk menjaga pakaian putih Anda tetap cemerlang atau memutihkan kembali pakaian yang menguning dimakan usia itu, Anda bisa melakukan sejumlah trik berikut ini.

- ✱ Untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan, saat mencuci pakaian sebaiknya pisahkan pakaian berwarna putih dominan dengan pakaian berwarna. Pisahkan juga pakaian yang sudah

lama dengan pakaian yang masih baru atau yang memiliki potensi untuk luntur.

- ✱ Gunakan pemutih dan detergen untuk mencuci pakaian putih. Agar pemutih dan detergen bercampur rata, ambil ember dan isi setengahnya dengan air. Setelah itu, tambahkan pemutih pakaian dan detergen secukupnya, aduk hingga rata. Rendam pakaian 2-3 jam, lalu bilas kembali cucian dengan detergen.

106 Tips Merawat Sepatu Lukis

Tidak seperti jenis sepatu lain, sepatu lukis memerlukan perawatan berbeda agar tidak mudah rusak. Jadi, jika ingin sepatu lukis kesayangan Anda tetap awet, praktikkan sejumlah tips berikut ini.

- ✱ Sikat sepatu menggunakan sikat halus atau sikat gigi untuk menghilangkan debu.
- ✱ Jika sepatu terkena noda, cuci dengan sabun lembut tanpa pemutih.
- ✱ Jangan pernah menyikat bagian bergambar dengan kuat, lebih baik usap dengan sabun/tisu basah.
- ✱ Untuk menghilangkan noda, sikat perlahan sepatu hingga noda tidak ada lagi.
- ✱ Jangan menjemur sepatu di bawah terik sinar matahari.



107 Tips Merawat Buku

Jika termasuk pencinta buku, tentu Anda memiliki koleksi buku dalam jumlah lumayan. Agar buku-buku tetap dalam keadaan baik, sebaiknya Anda perhatikan sejumlah hal tentang perawatan buku di bawah ini.

- ✿ Pastikan tempat buku tidak lembap dan memiliki sirkulasi udara yang memadai. Untuk mendapatkan udara yang cukup, tempat buku harus memiliki cukup jendela atau lubang keluar-masuk udara.
- ✿ Usahakan buku tidak berdekatan dengan lantai. Artinya, jangan tempatkan buku pada bagian paling bawah lemari. Pilih tempat yang memungkinkan buku enak dilihat dan mudah dijangkau, bisa di bagian tengah atau atas lemari atau rak.
- ✿ Posisikan buku berdiri dan berjajar ke samping, yang memungkinkan udara masuk ke sela-sela buku lewat celah lembaran. Jika posisi buku bertumpuk dikhawatirkan udara tidak bisa masuk dan menambah kelembapan.
- ✿ Taburkan kamper di sela-sela buku atau di pojok-pojok lemari untuk mengusir ngengat dan mengurangi bau tak sedap.
- ✿ Lakukan rotasi posisi buku dua pekan sekali. Jika memungkinkan, keluarkan buku-buku dari lemari dan letakkan di luar lemari selama sehari, bisa di atas meja atau di ruang terbuka yang tidak lembap.



- ✱ Tak ada salahnya Anda memberikan lampu khusus dalam lemari buku sehingga buku pun mendapat cahaya yang cukup. Sinar lampu ini bisa menghambat ngengat masuk ke sela-sela buku.
- ✱ Cara paling aman yang dapat Anda lakukan adalah bungkus buku dalam kemasan plastik dan taburi dengan kamper.
- ✱ Untuk buku langka berusia di atas 100 tahun yang lengket antarhalamannya, Anda tidak perlu memaksa untuk memisahkannya. Untuk itu ada cara tersendiri, yaitu rendam kertas yang lengket dalam air selama setengah jam, lalu angkat dan angin-anginkan di tempat sejuk. Jangan sekali-kali menjemurnya di bawah terik matahari, yang akan membuat kertas bergelombang setelah kering.

108 Tips Merawat Perhiasan Emas dan Perak

Perhiasan dari perak atau emas yang dibuat dengan cara-cara yang kurang benar akan mudah kusam, berubah warna, terkadang sampai hitam, tergores, dan penyok. Perhiasan ini mudah penyok atau tergores bisa jadi karena kadar emas atau peraknya yang tinggi sehingga agak lembek. Sementara itu, kekusaman atau warna hitam terjadi akibat kadar perak atau emas yang mungkin rendah sehingga mudah teroksidasi atau bereaksi dengan zat lain.



Biasanya, zat lain yang paling keras mengakibatkan kerusakan ini adalah garam dan belerang.

Sejumlah masalah umum perhiasan emas dan perak yang sering terjadi adalah:

- ✱ Perhiasan perak menjadi kusam akibat keringat yang mungkin sedikit mengandung garam. Satu-satunya solusi untuk masalah ini adalah sering-sering melakukan perawatan perhiasan perak. Sementara itu, emas agak sulit menjadi kusam, meskipun lama-lama akan kusam juga.
- ✱ Perhiasan emas dan perak menjadi kusam atau hitam akibat proses pencampuran yang kurang sempurna. Biasanya hal ini terjadi pada perhiasan yang dikerjakan tangan atau *handmade*. Sulit untuk merawat kerusakan perhiasan akibat masalah ini karena perhiasan pasti akan cepat hitam lagi.
- ✱ Perhiasan menjadi kusam atau menghitam padahal tidak dipakai. Biasanya masalah ini terjadi karena perhiasan disimpan dalam waktu lama di lemari kayu. Vernis dan *finishing* kayu yang kurang sempurna bisa membuat perhiasan cepat kusam dan hitam karena mengoksidasi perhiasan tersebut.
- ✱ Perhiasan menjadi kusam karena dikenakan saat mandi dengan air yang mengandung garam atau belerang. Garam dan belerang memang bisa mengoksidasi perak dan emas.



- ✿ Perhiasan menjadi kusam dan menghitam karena disimpan dalam tas atau sesuatu yang terbuat dari kulit. Kulit asli biasanya menggunakan bahan-bahan yang berhubungan dengan bele-rang atau amoniak. Meskipun demikian, tidak semua kulit menyebabkan perhiasan menjadi hitam jika pengerjaannya dilakukan secara benar.
- ✿ Perhiasan emas berubah warna menjadi terlalu merah karena bahan campuran tembaga muncul ke permukaan. Hal ini ber-kaitan dengan hukum alam, bahwa yang ringan selalu di atas. Penyebabnya sendiri bisa jadi adalah pencampuran kadar yang tidak benar. Namun, jika warna kemerahan ini memang sudah ada sejak awal, itu adalah warna yang disebut *rose gold*.
- ✿ Warna merah pada perhiasan muncul tidak secara merata—masalah yang juga disebut mendung atau *fire skill*—karena adanya patrian selama proses pengerjaan. Warna ini terjadi akibat munculnya tembaga, yang merupakan salah satu zat dalam campuran patri.

Cara merawat perhiasan yang benar adalah sebagai berikut.

- ✿ Lap perhiasan perak dan emas sesering mungkin. Gunakan lap dan bahan abrasif, seperti autosol yang banyak dijual di supermarket atau bengkel sepeda motor. Atau, gunakan lap lembut dan bagus dari kaus bekas berbahan katun yang



sudah sering dicuci. Selain itu, Anda bisa juga menggunakan kapas, meskipun agak sulit.

- ✿ Simpan perhiasan dalam tas kain sebelum memasukkannya ke dalam lemari atau tas kulit. Wadah lain yang juga aman adalah kotak kertas, plastik, dan logam. Akan lebih bagus jika Anda menggunakan pula *silica gel* yang mudah didapatkan di supermarket.
- ✿ Kalau perhiasan emas atau perak sudah terlalu kusam dan Anda tidak keberatan bobotnya sedikit menyusut (bahkan seandainya Anda memperbaikinya di tukang emas pun perhiasan Anda akan tetap menyusut), gunakan amplas no. 1000. Setelah itu, gunakan amplas no. 2000 sampai halus dengan sekali-sekali mencelupkannya ke dalam air. Setelah Anda merasa perhiasan sudah cukup halus, gunakan autosol untuk membuatnya kembali kinclong. Jika ternyata perhiasan Anda belum kinclong juga, artinya amplasan Anda kurang. Namun ingat, cara ini tidak bisa Anda lakukan pada barang-barang yang disepuh karena akan menyebabkan lapisan sepuh hilang.
- ✿ Jika permata pada perhiasan buram, Anda bisa menggosoknya dengan cara sama seperti di atas. Namun, tindakan ini akan memakan waktu lebih lama, tergantung pada tingkat keburaman dan jenis permatanya. Jika permata yang ada adalah



diamond, Anda jelas akan kesulitan karena ini permata paling keras di dunia.

Ada sejumlah cara perawatan perhiasan yang salah, yang sebaiknya Anda hindari, yaitu:

- ✿ Menggodok emas atau perak. Cara ini sebenarnya hanya bisa dilakukan oleh orang yang benar-benar mengerti tentang perhiasan karena ada jenis permata yang tidak kuat dengan suhu panas, yang justru menyebabkan warnanya pudar.
- ✿ Menggodok perhiasan menggunakan panci aluminium. Tindakan ini bisa menyebabkan pewarna hitam pada perhiasan, yang disebut *oxid*. Tapi tak perlu kuatir, untuk menghilangkan pewarna hitam ini bisa ditambahkan sedikit garam. Reaksi garam dan aluminium yang mengikat oksidasi bisa menetralkan warna perhiasan.
- ✿ Menggodok perhiasan menggunakan asam. Jangan lakukan ini pada permata Anda. Asam adalah bahan yang abrasif, yang bisa menghilangkan lapisan kilap pada permata dan justru menjadikannya buram. Hal ini terutama terjadi pada permata *soft* seperti amber. Selain itu, asam juga bisa menyebabkan *inclusion*, semacam partikel yang berada dalam satu permata menjadi berubah warna.



6

Tips Berbelanja

Apakah Anda termasuk orang yang boros? Apakah Anda sering kebingungan saat berbelanja, tidak tahu barang atau bahan seperti apa yang sebaiknya Anda beli? Apakah Anda tidak tahu cara membedakan barang berkualitas bagus dari barang berkualitas buruk? Jangan khawatir, sejumlah tips dalam bab ini akan membantu Anda.

109 Tips Memilih Daging Segar

Bagi Anda yang belum berpengalaman dalam memilih jenis daging yang baik, ada baiknya jika Anda terlebih dulu memahami berbagai macam daging berikut jenis olahannya yang tepat.

- ✱ Tenderloin atau daging has dalam, biasanya digunakan untuk membuat steak, cah, dan oseng-oseng.
- ✱ Sirloin atau daging has luar, biasanya digunakan untuk membuat *beef steak*, cah, oseng-oseng, atau sate.
- ✱ *Top side* atau pentul, biasanya digunakan untuk membuat rendang, rolade, juga sup.
- ✱ *In side*, biasanya digunakan untuk membuat daging kelapa dan *beef steak*.
- ✱ *Meanuteu*, biasanya digunakan untuk membuat steak dan cah.
- ✱ *Eyerool* atau gandik, biasanya digunakan untuk membuat gepuk dan rendang.
- ✱ *Shank* atau kisi, biasanya digunakan untuk membuat empal, rawon, dan semur.

Setelah mengetahui jenis-jenis daging, selanjutnya Anda perlu mengetahui tips memilih daging yang baik dan berkualitas.

- ✱ Pastikan daging sapi masih berbau khas dan segar.
- ✱ Pastikan daging terlihat segar, tidak kusam.
- ✱ Jangan memilih daging yang berwarna kehijauan atau kehitaman.

110 Tips Membedakan Daging Sapi Segar dan Daging Sapi Gelonggongan

Mengingat maraknya penjualan daging gelonggongan di pasaran saat ini, kita perlu berhati-hati dalam memastikan bahwa daging sapi yang kita beli adalah daging sapi segar. Sebenarnya, ada perbedaan jelas antara daging sapi gelonggongan dan daging sapi segar. Jadi, agar tidak salah membeli daging, sebaiknya perhatikan informasi berikut ini.

- ✱ Daging sapi segar bertekstur kering pada bagian atas, sedangkan daging gelonggongan berair atau basah.
- ✱ Daging sapi segar berwarna merah terang, sementara daging gelonggongan berwarna lebih pucat.
- ✱ Jika digantung, daging gelonggongan mengeluarkan air.
- ✱ Jika direbus, daging gelonggongan akan menyusut drastis.

111 Tips Membedakan Daging Ayam Segar dan Daging Ayam Tiren

Jika dalam memilih daging sapi Anda perlu waspada terhadap adanya daging gelonggongan, dalam memilih daging ayam Anda perlu mewaspadaai adanya daging ayam tiren atau “mati kema-



ren”. Untuk itu, perhatikan perbedaan mencolok antara daging ayam segar dan daging ayam tiren sebagai berikut.

- ✱ Daging ayam segar berwarna putih kekuningan, sedangkan daging ayam tiren berwarna merah kehitaman.
- ✱ Daging ayam tiren dapat pula berwarna kebiruan dan tampak memar.
- ✱ Jika disayat, daging ayam tiren tidak mengeluarkan darah.

112 Tips Memilih Daging Ayam Segar

Meskipun bukan daging ayam tiren, kadang daging ayam yang ada di pasaran bukanlah daging ayam segar. Padahal, kesegaran daging adalah kunci kelezatan suatu hidangan. Jadi, untuk memastikan daging yang Anda beli benar-benar segar, perhatikan informasi berikut.

- ✱ Ingat bahwa daging ayam segar dalam suhu ruangan hanya tahan 4–6 jam setelah dipotong, sedangkan ayam segar dingin—jika dimasukkan dalam *chiller* atau lemari es—bisa tahan 24 jam. Sementara itu, ayam segar beku—jika disimpan dalam kondisi yang tepat (-24°C)—bisa tahan beberapa hari.
- ✱ Daging ayam segar berwarna putih kekuningan, dengan warna lemak putih kekuningan dan merata di bawah kulit.
- ✱ Daging ayam segar tidak berbau aneh, juga elastis (bila ditekan jari akan kembali ke bentuk semula).

- ✱ Daging ayam segar berkulit mulus. Hindari daging ayam yang memiliki bekas luka memar.

113 Tips Memilih Ikan Segar

Memilih ikan yang segar dan berkualitas memang gampang-gampang susah mengingat sekarang ini kerap terjadi pemalsuan. Oleh sebab itu, Anda perlu teliti sebelum membeli. Perhatikan juga beberapa tips di bawah ini.

- ✱ Pilih daging ikan yang keras dan tidak lembek.
- ✱ Pastikan insang ikan berwarna merah.
- ✱ Pastikan mata ikan berwarna putih segar.
- ✱ Pastikan ikan tidak berbau busuk.
- ✱ Pastikan kulit dan daging ikan tidak mudah robek, terutama di bagian perut.
- ✱ Pilih ikan yang memiliki warna kulit terang dan jernih.

114 Tips Memilih Sayuran Segar

Merebaknya isu kandungan sisa racun hama dan pestisida pada sayur dan buah kerap membuat bimbang konsumen. Sisa racun ini dikhawatirkan akan menyebabkan berbagai penyakit, termasuk kanker. Sebenarnya, bahan pestisida hanya mendatangkan risiko bahaya, bukan langsung berefek pada tubuh manusia. Meskipun



demikian, jika racun terus bertumpuk, dalam jangka panjang akan mendatangkan bahaya juga. Jadi, untuk meminimalkan racun dalam sayur dan buah, ikuti panduan berikut ini.

- ✿ Beli bahan makanan dari produk yang berbeda.
- ✿ Hindari membeli berbagai jenis makanan dari tempat yang sama karena biasanya makanan tersebut menggunakan peraturan produksi yang sama, pestisida yang sama, bahan mentah yang sama, juga mengalami pencemaran alam sekitar dan berbagai faktor lain yang sama.
- ✿ Pilih sayur dan buah yang bebas dari ulat atau serangga. Meskipun kadang orang berpikir buah dan sayur yang berulat atau serangga menunjukkan kurang atau tidak adanya sisa zat pestisida, pendapat ini belum tentu benar karena penggunaan pelbagai jenis racun pada tempo yang lama dapat menyebabkan hama kebal.
- ✿ Cuci bersih sayur dan buah sebelum menyantapnya. Tindakan pencucian ini dapat mengurangi efek pestisida sekitar 10–20%. Racun ini memang tidak dapat dihilangkan 100% karena buah mempunyai lapisan minyak pada permukaannya, yang mengikat racun. Tindakan pencucian tidak mengurangi sisa racun pestisida yang langsung terserap sistem kehidupan tanaman.
- ✿ Beli sayur dan buah yang ditanam secara hidroponik, yaitu cara penanaman yang dilakukan di area yang ditutupi jaring sehingga serangan hama pun terhalang.



- ✱ Untuk memastikan jumlah penggunaan insektisida, beli sayur dan buah yang mempunyai label pada kemasannya.
- ✱ Cobalah menanam sendiri sayur dan buah. Tindakan ini dapat memastikan sayur dan buah yang Anda konsumsi bebas pestisida, juga lebih segar dan sedap saat disantap.

115 Tips Memilih Buah Segar

Untuk memilih buah yang bagus dan segar, Anda dapat memperhatikan informasi berikut ini karena masing-masing buah memiliki ciri-ciri kesegaran yang berbeda.

✱ **Apel**

- ✿ Ketuk buah dengan jari tangan. Jika bunyinya nyaring, bisa dipastikan apel tersebut renyah dan mengandung banyak air. Sebaliknya, jika bunyinya berat, apel itu sudah tidak lagi renyah atau hanya mengandung sedikit air.
- ✿ Tekan buah perlahan. Jika buah tidak keras lagi, artinya buah tersebut sudah tidak renyah, yang akan mengecewakan saat dimakan.
- ✿ Pastikan apel berkulit mulus tanpa bercak dan berbau harum.



✿ Pisang

- ✿ Pilih pisang yang bulat dan hindari yang berbatang kering.
- ✿ Pilih pisang yang berwarna kuning atau hijau, bukan kecokelatan.

✿ Melon

Pilih melon yang berkulit segar, tidak lembek. Ada juga yang mengatakan bahwa melon yang manis, permukaannya dipenuhi urat yang sangat menonjol, menutupi sebagian warna dasar kulit melon.

✿ Anggur

- ✿ Pilih anggur yang masih menempel pada batang.
- ✿ Jangan memilih anggur yang sudah lembek dan berkerut, tapi pilih yang masih segar.
- ✿ Perhatikan ketebalan kulit anggur. Jika tipis, kandungan air dalam buah tersebut banyak.

✿ Avokad

- ✿ Pilih avokad yang masih keras dan berwarna kulit terang (belum terlalu matang). Acuhkan avokad yang dagingnya lembek ketika dipegang.
- ✿ Simpan avokad yang belum terlalu matang dalam beras supaya cepat matang.



- ✿ Untuk mengecek apakah avokad sudah matang atau belum, tusukkan tusuk gigi ke bagian daging yang dekat dengan tangkai. Jika tusuk gigi dapat digerakkan keluar-masuk dengan mudah, artinya avokad sudah matang.

✿ Durian

- ✿ Gunakan indra penciuman Anda dan pegang buah durian. Jika wanginya terasa menyengat, berarti durian sudah matang.
- ✿ Potong tangkai durian. Jika bagian tengahnya kuning, artinya durian bagus.

✿ Jeruk

- ✿ Pilih jeruk yang tidak mulus dan bepercak. Tanda buah jeruk yang baik justru kebalikan dari apel.
- ✿ Tancapkan kuku ibu jari Anda ke bagian tengah jeruk. Jika lunak, artinya jeruk bagus.
- ✿ Pilih jeruk yang masih segar, bukan yang sudah lembek.

✿ Mangga

- ✿ Pilih mangga yang harum, tidak lembek, serta tidak ada memar di permukaannya.
- ✿ Pilih mangga yang ujung tangkainya berwarna kekuningan.



✿ Nanas

- ✿ Pilih nanas yang masih keras dan tangkainya segar.
- ✿ Pilih nanas yang berwarna kuning cerah, tidak terlalu keras, dan beraroma manis. Hindari nanas yang warna kuningnya memudar, layu, terlihat kecokelatan, atau terlihat kering pada keseluruhan bagian.
- ✿ Pilih nanas yang gemuk dan berat.

✿ Pir

- ✿ Pilih pir yang berkulit mulus, tidak bepercak, serta kondisi daging buahnya masih keras.

✿ Semangka

- ✿ Ketuk semangka dengan jari. Jika terdengar bergema, artinya buah itu segar dan bagus.
- ✿ Pilih semangka yang bekas tangkainya berwarna kekuningan karena berarti buah tersebut telah matang. Jangan pilih yang tangkainya berwarna putih karena berarti belum matang.



116 Tips Berbelanja Hemat

Apakah Anda termasuk orang yang boros? Apakah Anda sulit mengendalikan hasrat belanja Anda, terlebih ketika berada di pusat perbelanjaan? Berikut beberapa tips belanja hemat yang patut Anda coba.

- ✱ Terlebih dulu buat daftar barang belanjaan yang akan Anda beli.
- ✱ Bawa uang tunai seperlunya sesuai kebutuhan belanja, tentunya ditambah ongkos perjalanan atau uang parkir.
- ✱ Hindari membawa kartu ATM, kartu debit, juga kartu kredit.
- ✱ Usahakan untuk mengisi perut sebelum pergi berbelanja demi kenyamanan Anda di saat berbelanja, di samping menghindari pengeluaran tambahan dengan makan di luar.
- ✱ Ketika sampai di pusat perbelanjaan, buat prioritas pada daftar belanjaan Anda. Mulai dari kebutuhan pokok.
- ✱ Jangan tergiur dengan diskon, *sale*, ataupun obral besar-besaran yang ada. Namun jika salah satu barang kebutuhan Anda memang tersedia di tempat tersebut, hal itu tidak akan menjadi masalah.



- ✿ Manfaatkan layanan dan fasilitas yang diberikan pusat perbelanjaan, seperti *membership* atau *point reward*.
- ✿ Hindari membawa anak-anak saat berbelanja. Selain ribet, anak-anak sering kali memengaruhi dorongan untuk berbelanja yang tak mudah dihindari, yang akan menambah pengeluaran Anda.
- ✿ Setelah semua barang yang ada dalam daftar Anda terbeli, pastikan untuk segera pulang tanpa mampir ke tempat lain.

117 Tips Berbelanja Pakaian

Sama halnya dengan berbelanja barang lain, berbelanja pakaian pun membutuhkan perencanaan sehingga Anda tidak akan melakukan kesalahan dalam pembelian, yang mengakibatkan pemborosan. Untuk itu, simak tips berikut ini.

- ✿ Rencanakan dengan pasti apakah Anda akan membeli di butik pakaian biasa atau toko *online*. Periksa dulu lemari pakaian Anda, apa yang sudah ada, apa yang masih kurang. Misalnya, apakah pakaian berleher tinggi Anda belum ada pasangannya?

- ✱ Anggarkan belanja Anda. Jika pergi ke butik pakaian dengan jatah seratus ribu rupiah, Anda akan lebih gampang mencari pakaian yang sesuai. Anda tinggal pergi ke kelompok busana seratus ribuan.
- ✱ Berbelanjalah lebih awal. Untuk keperluan acara tertentu, Anda pasti akan membutuhkan waktu lebih lama untuk memikirkan dan mengobrak-abrik jenis pakaian yang cocok di toko pakaian.
- ✱ Bawa pasangan pakaian sewaktu berbelanja. Misalnya, jika Anda mencari model busana dengan pasangan pakaian dalam (bra) tertentu, bawa jenis bra yang sama sehingga ketika Anda mencobanya di kamar pas semua sudah sesuai benar.
- ✱ Berbelanjalah sendiri. Bila benar-benar ingin minta *second opinion*, letakkan barang yang hendak Anda beli di rak tertentu atau titipkan kepada pramuniaga, lalu kembalilah lagi dengan mengajak teman untuk memberikan pendapat.
- ✱ Tutup mata terhadap barang promosi. Jika Anda hanya membutuhkan pakaian tertentu, jangan melihat lagi kiri-kanan. Barang promosi akan menggoda Anda berbelanja barang yang tak Anda butuhkan.
- ✱ Minta bantuan pramuniaga untuk mencari produk busana yang Anda butuhkan. Cukup sampaikan pakaian seperti apa yang Anda inginkan. Dengan begitu, Anda bakal banyak menghemat waktu.



- ✱ Coba dulu pakaian sebelum membayarnya. Saat membeli produk busana Anda harus teliti dengan memeriksanya secara cermat. Coba kenakan untuk berjalan, duduk, dan jongkok. Periksa apakah ada jahitan yang putus, keliman yang mengerut, ritsleting yang macet, atau kancing yang hilang. Semua bagian dalam pakaian harus berfungsi normal.
- ✱ Gunakan cermin 3 sisi; lihat dari semua sudut, kiri-kanan atas-bawah.
- ✱ Periksa label informasi, juga label aturan pemeliharaan untuk busana tertentu.
- ✱ Jika perlu, tanyakan juga aturan meretur barang jika ternyata nantinya Anda menemukan masalah.
- ✱ Saat berbelanja, bawa tas gantung, bukan tas jinjing, untuk memudahkan gerakan.
- ✱ Kenakan pakaian dan sepatu yang praktis untuk memudahkan Anda sewaktu mencoba pakaian di kamar pas.



7

Tips Memanfaatkan Barang Bekas

Anda mungkin termasuk orang yang lapar mata jika melihat barang-barang di pusat perbelanjaan. Jika memang demikian, kemungkinan ada banyak barang di rumah Anda, baik barang yang masih biasa Anda gunakan maupun barang lama yang sudah jarang atau bahkan tidak pernah lagi Anda manfaatkan. Meskipun demikian, Anda jangan buru-buru membuangnya. Anda bisa mengakali dan kembali memanfaatkan barang bekas menjadi barang berguna.

118 Tips Memanfaatkan Kertas Bekas (Menjadi Kertas Daur Ulang)

Jika Anda punya banyak kertas di rumah, mulai kertas koran, kertas buku yang tidak terpakai, hingga kertas bekas lainnya, tidak ada salahnya Anda menyulap semua kertas itu menjadi kertas daur ulang. Bahkan, kertas daur ulang ini bisa menjadi bisnis yang menarik jika ditekuni secara serius.

Untuk membuat kertas daur ulang Anda tidak memerlukan peralatan yang rumit, hanya kertas bekas, *screen* berbingkai yang biasa digunakan untuk menyablon, batako, ember, spons, setrika, air, kain katun, blender, baskom, papan kayu, dan meja.

Cara membuat kertas daur ulang ini sendiri tidak terlalu rumit, yaitu:

- ✱ Potong-potong atau robek-robek kertas menjadi bagian-bagian kecil, lalu rendam dalam air selama satu hari.
- ✱ Blender kertas yang sudah direndam hingga menjadi bubur.
- ✱ Tuang bubur ke dalam baskom yang sudah berisi air, lalu aduk.
- ✱ Letakkan spons di atas meja, lalu letakkan kain yang sudah dibasahi di atasnya.
- ✱ Saring bubur kertas (jangan terlalu tebal) pada baskom menggunakan *screen* sablon.
- ✱ Tutup lembaran dengan kain yang sudah dibasahi. Tambah satu lapis lagi kain basah, lalu ulangi 2 langkah sebelumnya.

- ✱ Letakkan lembaran di atas spons yang sudah dilapisi kain dengan posisi terbalik, gosok sedikit *screen*, dan angkat dengan hati-hati.
- ✱ Sesudah mendapatkan beberapa lapis, letakkan papan besar di atasnya dan beri pemberat, misalnya batako.
- ✱ Diamkan selama sekitar satu jam agar air dalam lembaran kertas berkurang. Sebelum mengangkatnya, pastikan lembaran kertas sudah cukup kering.
- ✱ Angkat sepasang demi sepasang dan jemur di tempat yang panas.
- ✱ Setrika sepasang demi sepasang, kemudian buka kain pelan-pelan.

Selain membuat kertas daur ulang polos, Anda bisa juga membuat kertas bermotif khusus. Untuk itu, Anda bisa mencoba beberapa cara berikut.

- ✱ Lakukan proses penempelan. Sebelum menutup campuran bubur kertas dengan kain yang sudah dibasahi, tempelkan bunga kering, rumput kering, atau biji-bijian yang sudah dikedir.
- ✱ Lakukan proses pencampuran. Ketika potongan-potongan kertas bekas direndam dalam air, tambahkan bahan-bahan alami yang dapat digunakan sebagai pewarna, antara lain:



- ✿ Kunyit, yang jika diparut dan disaring dapat menghasilkan warna kuning.
- ✿ Daun jati, yang jika diparut dan disaring dapat menghasilkan warna merah.
- ✿ Daun pandan, yang jika direndam, diparut, dan disaring dapat menghasilkan warna hijau .
- ✿ Pacar china, yang jika diparut dan disaring dapat menghasilkan warna merah muda.
- ✿ Gambir, yang jika diparut dan disaring dapat menghasilkan warna hitam.
- ✿ Nila, yang jika diparut dan disaring dapat menghasilkan warna biru.

Selain itu, ketika Anda memblender kertas, tambahkan pula bunga, rumput, atau bahan alami lain yang masih segar sehingga terbentuklah warna dan pola khusus.

- ✿ Lakukan proses *press*. Ketika sedang melakukan pengepresan, letakkan daun atau sesuatu yang bermotif bagus. Setelah itu, letakkan papan di atasnya dan beri pemberat.

Setelah kertas daur ulang ini jadi, Anda bisa memanfaatkannya sebagai kertas gambar, kertas untuk membuat sampul buku, tempat pensil, undangan, amplop, map, bingkai foto, kotak kado, kotak souvenir, tempat tisu, juga vas bunga.



119 Tips Memanfaatkan Pakaian Lama (Menjadikannya Unik)

Jika punya pakaian lama yang modelnya membosankan, Anda bisa memberinya sedikit sentuhan sehingga pakaian lama Anda itu pun akan terlihat cantik, seolah menjadi pakaian baru. Sejumlah hal yang bisa Anda lakukan untuk menyulap pakaian Anda adalah:

- ✱ Tambahkan payet pada pakaian lama Anda. Pasang payet ini pada bagian-bagian yang terlihat, misalnya bagian dada atau lengan. Susun payet secara vertikal atau horizontal. Untuk memasang payet ini, gunakan benang dan jarum khusus untuk payet.
- ✱ Tambahkan renda pada pinggiran pakaian. Beli renda yang sesuai dengan warna pakaian, lalu tambahkan pada bagian lengan, leher, atau depan. Pakaian lama Anda pun akan tampil lebih menarik.
- ✱ Variasikan pakaian dengan kancing dan bros tempel di bagian tengah atau kiri-kanan jika Anda ingin menjadikan pakaian lama Anda sedikit lebih trendi. Beli kancing-kancing besar di toko peralatan jahit, lalu pasang dengan benang atau lem tembak. Untuk memasang bros tempel pun Anda tidak menggunakan peniti, tapi lem tembak.



- ✱ Bagi Anda yang gemar melukis, lukisi pakaian polos lama Anda dengan cat khusus tekstil dengan motif sesuai keinginan, misalnya motif bunga, kotak, atau garis abstrak.
- ✱ Padu padankan pakaian dengan menambahkan kain sejenis untuk mengubah pakaian Anda menjadi lebih modis. Misalnya, Anda bisa memadupadankan kemeja atau *tank top* dengan *cardigan* polos atau bercorak sesuai keinginan.
- ✱ Ubah bentuk asli pakaian. Misalnya, Anda bisa sedikit memotong bagian tertentu pada pakaian, seperti menghilangkan kerah, lengan, atau bagian samping blus panjang dan memadukannya dengan celana *legging*.
- ✱ Tambahkan pernik-pernik lain, misalnya ikat pinggang, yang sesuai dengan tema pakaian supaya perbedaannya lebih terlihat.

120 Tips Memanfaatkan Barang Bekas (untuk Mengubah Interior Rumah)

Untuk mengubah desain interior rumah, Anda tidak selalu membutuhkan bahan yang serbabaru. Anda sebenarnya bisa memanfaatkan bahan yang masih layak pakai. Coba gunakan bahan-bahan bekas tersebut menjadi bahan baku berbagai aksesoris interior baru. Untuk itu, Anda bisa mencoba sejumlah hal berikut.



- ✱ Manfaatkan kain gorden lama Anda yang sudah tidak terpakai menjadi bahan baku untuk taplak meja makan atau taplak meja sofa di ruang tamu atau ruang keluarga. Untuk meningkatkan kualitas dan penampilannya, anggarkan dana untuk membayar tukang jahit yang mahir dan terlatih.
- ✱ Jika sofa Anda sudah mulai tampak usang dan membosankan, jangan buru-buru menggantinya dengan sofa yang baru. Gunakan saja kain bekas gorden atau *bed cover* untuk membuat *slipcover* atau *table skirt*. Selanjutnya, gunakan *slipcover* untuk mengubah penampilan sofa dan *table skirt* untuk melapisi meja. Dengan begitu, sofa dan meja Anda akan tampil berbeda dibanding sebelumnya. Meskipun begitu, sesuaikan warna bahan *slipcover* dan *table skirt* dengan warna elemen interior yang lain, misalnya warna dinding.

121 Tips Memanfaatkan Kaus Kaki Bekas (Menjadikannya Boneka Puppet)

Memanfaatkan kembali barang-barang bekas selain bisa membuat Anda berhemat juga turut menjaga lingkungan. Daripada membuang kaus kaki yang sudah tidak terpakai lagi, Anda di antaranya bisa mengubahnya menjadi boneka *puppet* bermacam model, seperti penguin, zebra, dan singa.



Bahan-bahan yang Anda perlukan untuk itu pun amat sederhana, hanya kaus kaki bekas, lem yang kuat (yang bisa digunakan untuk mengelem kain), manik-manik, dan karton. Untuk membuat boneka *puppet* ini Anda bisa mengikuti langkah-langkah berikut.

- ✱ Gunting karton membentuk mulut *puppet*. Buat dua kerangka mulut *puppet*.
- ✱ Lem karton yang membentuk kerangka mulut (ada 2 bagian).
- ✱ Buat mata dengan manik-manik berbentuk mata atau Anda bisa juga membuatnya sesuai kreasi Anda sendiri.
- ✱ Hias boneka *puppet* menjadi beberapa model dan bentuk, misalnya zebra, singa, atau penguin.

122 Tips Memanfaatkan Plastik Bekas Kemasan Produk (Menjadikannya Tas Cantik)

Kemasan plastik tidak harus selalu berakhir sebagai sampah. Kemasan ini bisa Anda rangkai menjadi tas yang tak kalah cantik dibandingkan tas berbahan kain. Jadi, Anda bisa sekaligus mendapatkan dua manfaat: selain memperoleh tas cantik, Anda juga turut berpartisipasi dalam upaya penyelamatan lingkungan.

Untuk membuat tas dari kemasan bekas ini, Anda memerlukan sejumlah alat dan bahan, di antaranya:



- ✱ 4 kemasan plastik 450 ml dengan corak dan warna yang senada (2 buah untuk sisi depan dan belakang, 2 buah lagi untuk sisi kiri dan kanan)
- ✱ 50 cm ban dengan lebar 3 cm untuk tali tas
- ✱ 1 m ban dengan lebar 2 cm
- ✱ 4 cm perekat
- ✱ 30 cm renda katun untuk pemanis
- ✱ Jarum ukuran 16 dan benang jahit berwarna senada

Untuk membuatnya, ikuti langkah-langkah berikut ini.

- ✱ Bersihkan kemasan plastik dari segala noda dan kotoran. Untuk itu, Anda bisa menggunakan kertas tisu. Jika ternyata noda sulit dibersihkan, rendam plastik dalam air hangat. Tapi ingat, jangan menggunakan air yang terlalu panas karena akan merusak tekstur plastik.
- ✱ Gunting dua kemasan sesuai ukuran yang Anda inginkan. Usahakan potongan kedua kemasan tersebut memiliki ukuran yang sama.
- ✱ Gunting dua kemasan lain (untuk sisi kiri dan kanan) menjadi dua bagian dengan lebar 7 cm.
- ✱ Jahit ban pada sisi lebar masing-masing kemasan yang sudah dipotong.
- ✱ Pasang dan jahit perekat dengan mesin jahit pada bagian dalam sisi depan dan belakang.



- ✱ Pasang dan jahit ban selebar 3 cm pada bagian permukaan plastik (sisi depan dan belakang) sebagai tali tas.
- ✱ Pasang dan jahit renda katun sekaligus ban pada sisi atas lembaran kemasan plastik. Lakukan langkah ini pada kemasan plastik untuk sisi depan dan belakang.
- ✱ Sambungkan kedua kemasan plastik yang sudah dipotong berukuran 7 cm (untuk sisi kiri dan kanan tas) sehingga membentuk lembaran panjang. Hubungkan dan sambung dengan jahitan mesin bagian ini dengan lembaran plastik untuk sisi depan dan belakang.
- ✱ Pasang ban pada seluruh tepinya. Jadilah sebuah tas mungil nan cantik berbahan kemasan plastik. Untuk membuat tas berukuran lebih besar, caranya sama saja, Anda tinggal mengganti ukurannya.

123 Tips Memanfaatkan Kain Perca (Menjadikannya Bed Cover)

Keterampilan tangan dapat menyulap kain perca, bekas potongan-potongan pola, menjadi sesuatu yang lebih berguna, misalnya *bed cover*, seprai, sarung bantal dan guling, atau tutup dispenser.

Proses pembuatan berbagai benda tersebut bisa dilakukan dengan langkah-langkah berikut.

- ✱ Buat pola, sesuaikan dengan besarnya kain perca. Pola yang paling mudah adalah berbentuk persegi atau segitiga sama sisi dan jajaran genjang. Mesin sudah bisa membentuk ketiga pola ini.
- ✱ Buat pola di atas karton yang agak tebal dengan jumlah banyak, minimal 50 buah.
- ✱ Setelah pola jadi, gunting kain perca sesuai pola. Lebihkan 1 cm pada setiap sisinya untuk lipatan.
- ✱ Bungkus pola yang sudah ada dengan potongan-potongan kain perca.
- ✱ Kumpulkan pola yang sudah dibungkus, lalu padukan sehingga menghasilkan sambungan pola-pola. Setelah itu, kain bisa dikreasikan.

124 Tips Memanfaatkan Celana Jin Bekas (Menjadikannya Tas)

Anda mungkin punya celana jin yang sudah tidak muat lagi atau tidak layak lagi dikenakan. Ketimbang pakaian bekas itu menjadi onggokan di lemari, Anda bisa mengubahnya menjadi tas. Bahan yang Anda perlukan untuk itu hanyalah celana jin bekas; gunting; benang; mesin jahit; aplikasi berupa renda, pita, tali, atau kancing warna-warni; dan ritsleting. Untuk membuatnya, perhatikan sejumlah langkah berikut.



- ✿ Potong celana jin sesuai ukuran yang Anda inginkan.
- ✿ Sambung bagian kaki celana jin untuk membuat tali tas.
- ✿ Jahit bagian bawah celana jin yang sudah dipotong agar rapat, sebagai alas tas.
- ✿ Pasang ritsleting pada bagian atas tas.
- ✿ Tambahkan aplikasi pita pada bagian lubang ikat pinggang. Tambahkan kancing warna-warni pada bagian sisi kantong agar tas terlihat trendi. Anda bisa juga menambahkan renda pada bagian bawahnya.

Digital Publishing KG-11MC



Penutup

Setelah membaca bab demi bab buku ini, tentu Anda semakin terinspirasi ingin segera mengubah interior rumah Anda. Namun, Anda harus berpikir ulang ketika mengingat biaya yang harus dikeluarkan. Hal ini tak jadi soal karena untuk mengubah interior ruangan tak perlu dengan mengganti sofa baru tapi Anda bisa mensiasatinya dengan *slipcover*. Anda juga bisa mempercantik ruang keluarga Anda dengan mengatur ulang letak interiornya.

Bagi Anda yang hobi belanja dan berburu tas, melalui buku ini Anda bisa merawat tas kulit kesayangan Anda dengan baik sehingga tas Anda bisa bertahan lama dan tak perlu membeli yang baru. Begitu juga dengan baju lama Anda, yang selama ini sudah jarang digunakan bisa diubah dengan memberikan aksesoris lain sehingga baju lama menjadi tampak baru. Di sini diperlukan kreativitas dan tentunya semangat. Sebab percuma saja kreativitas yang tinggi tak didukung oleh

semangat yang kuat, sehingga kreatifitas akan menjadi sia-sia belaka.

Melalui buku ini, Anda bisa menggali kretivitas untuk mengubah sesuatu yang biasa menjadi luar biasa. Mungkin Anda bisa membayangkan jika kain bekas gorden atau *bed cover* yang Anda buat menjadi *slipcover* atau *table skirt* ternyata dika-gumi tamu Anda. Bahkan tamu Anda mungkin saja berniat minta dibuatkan *slipcover* dan *table skirt*. Tentu saja hal ini bisa menjadi peluang usaha Anda.

Begitu juga dalam hal memasak, bisa jadi selama ini ada sebagian perempuan yang tak hobi memasak. Berbagai alasan dilontarkan, antara lain takut tangannya kotor, takut masakannya tidak enak. Mulai sekarang ubahlah paradigma itu. Cobalah beberapa tips memasak yang ada di buku ini, dengan didukung oleh interior dapur yang cantik tentu Anda bisa menjadi bersemangat untuk memasak. Awalnya memasak mungkin ada perasaan ragu, takut masakannya tidak enak, takut anggota keluarga tidak menyukai masakan Anda, tapi bagaimana mau mencoba masakan jika selama ini Anda belum pernah mencoba memasak. Dengan panduan tips sederhana pada buku ini serta resep masakan yang Anda peroleh pada buku resep, akan tercipta makanan yang lezat, disukai banyak orang dan bisa menjadi peluang usaha kuliner yang menjanjikan.



Tak ada yang tak mungkin di dunia ini jika ada kemauan untuk berbuat sesuatu menjadi lebih baik. Hidup tidak berjalan statis tapi berjalan dinamis. Untuk itu selalu diperlukan perubahan ke arah kemajuan. Jika selama ini suasana rumah Anda monoton karena bertahun-tahun menggunakan warna cat putih, maka tak ada salahnya mengubah cat rumah Anda dengan warna terang, yang disesuaikan dengan luar areal rumah Anda. Atau bisa juga mengubah gorden dari warna-warna gelap menjadi warna terang. Anda bisa berkreasi merancang gorden sendiri yang bisa menghemat biaya. Anda mungkin bertanya lalu apa hubungannya warna terang dan kehidupan yang dinamis? Warna terang bisa memberikan semangat pada seseorang sehingga dapat memberikan inspirasi dalam berkarya dan menciptakan hal yang baru. Ayo berkarya, Anda pasti bisa!

Salam Hangat

Windya Novita



Daftar Pustaka

Mia Siti Aminah, S.S. dan Septi Rina Susanti, *Meraup Duit Dari Barang Seken*, Mee Book, 2009

garasibaca.blogspot.com

rumah-plastik.blogspot.com

1001peluangusaha.files.wordpress.com

www.soulmate-bedsheet.com

sweetshopbymellisa.blogspot.com

slipcovers-site.blogspot.com

www.untukku.co

www.klippingku.com

Klasika Kompas 22 April 2008

www.halohalo.co.id

www.detikhot.com

Majalah Paras

kamissore.blogspot.com

www.ideaonline.co.id

bima.ipb.ac.id/

www.resep-oma.com/

www.detik.com



www.hanyawanita.com
www.ayahbunda.co.id
www.kapan lagi.com
limakaki.wordpress.com
Lezat, Edisi 80 (9–22 Mei)
Lezat, Edisi 079, 25 April - 8 Mei 2007
pacific.net.id
warungkitadewisri.wordpress.com
perumahanonline.com
alamkutercinta.blogspot.com
www.rumahjogja.com
www.rumahku.com
chamoet.wordpress.com
Suara Merdeka CyberNews
www.tabloidnova.com
http://organisasi.org/ilmu_pengetahuan/tata_busana
www.rmblitz.com
www.shmilylabel.co
adebudipunya.multiply.com
www.propertykita.com
Tabloid Ibu & Anak
www.furniland.com
www.kompas.com
www.ruangbaca.com
www.wonosari.com



Tentang Penulis

WINDYA NOVITA yang lahir tahun 1979 ini adalah alumni IISIP angkatan 1998 jurusan jurnalistik. Perempuan yang akrab disapa Windy ini juga adalah wartawan, penulis, dan ibu rumah tangga yang tengah merintis bisnis. Buku yang sedang ada di tangan Anda sekarang ini adalah buku kedelapan setelah tujuh karyanya sebelumnya berupa novel *Apa elo soulmate gue?* (Pustaka Populer Obor, 2006), dan buku nonfiksi lainnya *Serba-Serbi Anak* (PT Elex Media komputindo, 2007), *13 Jurus Jitu Sukses Di Dunia Kerja* (PT Daras, 2008), *SuperMom Jadi Pebisnis* (Me Books, 2009), *Buku Pintar: Merawat Kecantikan di Rumah* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2009), *Meraih Inner Beauty dengan Doa dan Dzikir* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010), dan *Meraih Rezeki dengan Bisnis Syar'i* (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010).

Untuk menghubunginya, Anda bisa mengirimkan email ke: windya_novita @yahoo.com atau Facebook: windya_penulis@ yahoo.com.



124 tips

membuat urusan rumah tangga
jadi gampang dan irit

Buku ini berisi tips-tips praktis yang berguna untuk keseharian Anda di rumah, mulai dari:

- merawat dan mengelola seputar dapur,
- mengolah makanan dan bahan makanan,
- merawat perlengkapan rumah tangga,
- menata rumah,
- merawat barang-barang pribadi,
- berbelanja cerdas, dan
- memanfaatkan barang bekas.



Melalui buku ini Anda tak sekadar bisa berhemat, tapi bisa menciptakan ide-ide kreatif seputar rumah dan barang-barang pribadi. Kain tirai bekas atau *bed cover* bisa diubah menjadi sarung bantal hias atau taplak meja. Pakaian lama bisa diubah menjadi pakaian unik sehingga tampak baru. Bahan-bahan makanan yang tersisa bisa diolah lagi menjadi hidangan lezat yang berbeda. Dengan sedikit sentuhan, ruangan di rumah bisa tampil indah dan berbeda. Dan, masih banyak lagi yang bisa Anda temukan di dalamnya.

Mulailah hemat dan cerdas dari rumah!



PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

www.gramedia.com

ISBN: 978-979-22-6495-1
978-602-03-4141-5 DIGITAL



9 789792 264951
GM 20401110021