TABLOID Sinar Tani

TERBIT SETIAP HARI RABU
Harga Tabloid Cetak : Rp 16.000
E-paper : Rp 72.000/Tahun (48 edisi)
www.tabloidsinartani.com

Hotline/SMS : 081317575066
e-mail : redaksi@sinartani.co.id
www.sinartani.co.id

Edisi 4 - 10 Juni 2025
No. 4089
Tahun LV



8 Inpres Program Makan Bergizi Gratis Siap Diteken Presiden

10 H. Dimyati, Suara Petani di Gedung Dewan

14 Festival Melon Nusantara, Lahir dari Keresahan Generasi Muda Kuningan



www.tabloidsinartani.com tabloidsinartani.com @SinarTaniST tabloidsinartani SINTA TV



EDITORIAL

Selamat **Hari Raya Kurban**

Selamat Hari Raya Idul Adha 1446 H. Bagi umat Islam, peringatan Hari Raya Idul Adha atau kerap disebut Hari Raya Kurban akan diiringi dengan pemotongan hewan kurban. Hal ini menjadi bentuk perwujudan dari keteladanan Nabi Ibrahim AS yang bersedia mengorbankan anaknya, Nabi Ismail demi menaati perintah Allah. Namun Allah mengganti dengan seekor domba sebagai bentuk kasih sayang dan penghormatan terhadap pengorbanan tersebut.

Untuk meneladani pengurbanan Nabi Ibrahim dan Nabi Ismail, Umat Islam disunahkan untuk memotong hewan kurban. Pelaksanaan pemotongan hewan kurban bukanlah sekadar ritual penyembelihan, tetapi sebuah ibadah agung yang harus dijaga dari awal hingga akhir. Ketepatan waktu, niat yang lurus, perlakuan yang baik terhadap hewan, hingga proses distribusi yang adil menjadi unsur penting dalam menyempurnakan ibadah ini.

Dengan pemahaman yang baik mengenai pemotongan hewan kurban, umat Islam dapat melaksanakan kurban dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab. Kurban bukan hanya bentuk pengorbanan harta, tetapi juga latihan untuk mengendalikan hawa nafsu dan mendekatkan diri kepada Allah SWT.

Namun dalam pelaksanaan penyembelihan hewan kurban, banyak hal yang perlu mendapat perhatian. Bukan hanya bagaimana memilih ternak yang baik dan sehat, sehingga memenuhi persyaratan hewan yang bisa dikurbankan. Pelaksanaan pemotongan juga harus mendapat perhatian penting.

Sebab, menyembelih hewan kurban bukan sekadar memotong leher dengan pisau. Ada aturan teknis yang wajib diikuti agar hewan mati secara syar'i dan dagingnya layak dikonsumsi oleh umat Muslim. Ada prinsip-prinsip dasar yang harus dikuasai seorang juru sembelih halal.

Metode penyembelihan halal juga memperhatikan kesejahteraan hewan. Dengan proses cepat dan tepat, hewan tidak mengalami stres berkepanjangan atau rasa sakit berlebihan. Jangan sampai salah dalam proses pemotongan hewan, sehingga mengakibatkan daging yang harusnya halal menjadi haram.

Setelah pemotongan, pengelolaan daging juga sangat mempengaruhi kesehatan daging kurban. Misalnya, memisahkan daging dan jeroan agar tak terkontaminasi mikroba. Sayangnya, hal ini kerap diabaikan panyelenggara kurban. Untuk itu, masyarakat untuk lebih memperhatikan aspek kebersihan dan penanganan daging kurban selama pelaksanaan pemotongan hewan kurban.

Hal lain yang perlu mendapat perhatian besar adalah pengelolaan limbah ternak. Sebab, jika tidak dikelola dengan baik, maka dapat menimbulkan dampak lingkungan serius. Mulai dari bau menyengat, serbuan lalat, hingga gangguan estetika, terutama karena lokasi penjualan hewan kurban umumnya berada di area perkotaan yang padat.

Dengan pemahaman yang baik mengenai pemotongan hewan kurban, umat Islam dapat melaksanakan kurban dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab. Kurban bukan hanya bentuk pengorbanan harta, tetapi juga latihan untuk mengendalikan hawa nafsu dan mendekatkan diri kepada Allah SWT.



MENTAN MENYAPA



Terima Kasih Petani dan Seluruh Pelaku Usaha

Andi Amran Sulaiman
Menteri Pertanian RI

Pemerintah mencatatkan sejarah baru dalam tata kelola pangan nasional. Untuk pertama kalinya sejak Perum Bulog berdiri pada 1969, stok Cadangan Beras Pemerintah (CBP) menembus angka fantastis 4 juta ton. Kami menyampaikan apresiasi dan rasa terima kasih yang mendalam kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi terhadap capaian ini.

Saya menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh petani Indonesia, Komisi IV DPR RI, TNI, Polri, Kejaksaan,, Gubernur, Bupati, Kepala Dinas Pertanian, PIHC, Perum Bulog. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada para pengamat, akademisi, pelaku usaha penggilingan, penyuluh pertanian lapangan (PPL), dan para media. Semua pihak telah bekerja bahu-membahu hingga Indonesia mencapai cadangan beras terbesar dalam sejarah.

Berdasarkan laporan real-time per Kamis, 29 Mei 2025 pukul 21.41 WIB, serapan setara beras oleh Bulog telah mencapai 2.407.257 ton, dan total stok beras nasional resmi tercatat sebesar 4.001.059 ton. Angka ini menjadi simbol konkret keberhasilan kolaborasi nasional dalam memperkuat ketahanan pangan dan mensejahterakan petani Indonesia.

Kami mengakui, capaian spektakuler ini tak lepas dari gagasan besar Presiden Prabowo Subianto, yang secara konsisten mendorong berbagai terobosan strategis. Melalui penerbitan Instruksi Presiden (Inpres) mampu memperkuat produksi dan memudahkan petani dalam berusaha tani.

Presiden Prabowo memberi perhatian luar biasa pada pertanian. Penetapan Harga Pembelian Pemerintah (HPP) Gabah Kering Panen sebesar Rp6.500/kg dan penghapusan sistem rafaksi menjadi bukti nyata. Petani kini menikmati harga jual yang menguntungkan, bahkan di saat panen raya.

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi beras nasional pada Januari–Mei 2025 diperkirakan mencapai 16,55 juta ton, meningkat tajam 11,95% dari tahun sebelumnya. Capaian tersebut juga sejalan dengan kinerja serapan Bulog yang mencatat rekor tertinggi dalam 57 tahun terakhir.

Hingga akhir Mei 2025, Bulog telah menyerap lebih dari 2,4 juta ton beras lokal, melonjak lebih dari 400% dibandingkan rata-rata serapan dalam periode sama 5 tahun terakhir yang hanya berada di kisaran 1,2 juta ton. Ini menunjukkan bahwa produksi dalam negeri tidak hanya meningkat, tapi juga diserap secara masif langsung dari petani. Langkah ini efektif memperkuat cadangan nasional dan menjaga kestabilan harga di tingkat petani.

Pencapaian 4 juta ton bukan sekadar angka statistik, melainkan simbol kuat dari meningkatnya kesejahteraan petani dan kemandirian bangsa. Dulu saat panen raya, harga gabah kerap anjlok dan petani merugi. Kini, mayoritas petani bisa menjual GKP minimal Rp6.500 per kg sesuai HPP, bahkan lebih. Ini buah dari kebijakan yang berpihak pada petani.

Kami juga memberikan apresiasi khusus pada strategi agresif jemput bola yang dilakukan oleh Bulog dalam menyerap gabah petani secara langsung. Langkah Bulog menjemput hasil panen langsung dari petani sangat efektif. Ini bukan hanya memperkuat cadangan beras pemerintah, tapi juga memberikan kepastian harga dan pasar bagi petani kita.

Dengan kolaborasi lintas sektor yang kuat dan kebijakan strategis yang tepat sasaran, pemerintah optimistis bahwa ketahanan pangan Indonesia bukan lagi impian, tetapi realitas yang terus dibangun dan dijaga. *

PINDAI BARCODE!
Untuk Mengakses e-paper Sinartani.



Desain Cover: Budi Putra K.
Foto Cover: Istimewa

Pemimpin Umum/Penanggung Jawab : Dr. Ir. Memed Gunawan; **Pemimpin Perusahaan :** Ir. Mulyono Machmur, MS; **Pemimpin Redaksi :** Yulianto; **Redaktur Pelaksana :** Yulianto; **Redaktur :** Gesha Yuliani, S.Pi; **Staff Redaksi :** Julian Ahmad; Nattasya; Indri Hapsari, S. Sos; Echa; Herman Rafi; **Koresponden :** Wasis (Cilacap), Soleman (Jatim), Suriady (Sulsel), Abdul Azis (Aceh), Suroyo (Banten), Gultom (Sumut), Nsd (Papua Barat);
Layoutman : Suhendra, Budi Putra Kharisma; **Korektor/Setter**: Asrori, Hamdani; **Sekretariat Redaksi:** Hamdani; **Pengembangan Bisnis :** Dewi Ratnawati; Indri; Echa Sinaga; **Keuangan:** Katijo, SE (Manajer); Ahmad Asrori; **Sekretariat Perusahaan** : Suparjan; Jamhari; Awan; **Distribusi:** Saptyan Edi Kurniawan, S.AP; Dani; Jamhari
Penerbit: PT. Duta Karya Swasta; Komisaris Utama: DR. Ir. A. H. Rahadian, M.Si; **Komisaris:** Ir. Achmad Saubari Prasodjo
Direktur Utama: DR. Ir. Memed Gunawan; **Direktur:** Ir. Mulyono Machmur, MS
Alamat Redaksi dan Pemasaran/Iklan: Jl. Harsono RM No. 3 Ragunan Jakarta 12550, Telp. (021) 7812162-63, 7817544 Fax: (021) 7818205
Email: redaksi@sinartani.co.id; **Izin Terbit** No. 208/SK/Menpen/SIUPP/B.2/1986; Anggota SPS No. 58/1970/11B/2002; **Izin Cetak:** Laksus Pangkopkamtibda Jaya No. Kep. 023/PK/IC/7; **Harga:** Rp. 16.000 per edisi; **Tarif Iklan: FC** Rp. 8000/mmk, **BW** Rp. 7.000/mmk; **Pembayaran:** Bank Mandiri Cab. Ragunan No. 127.0096.016.413, BNI'46 Cab. Dukuh Bawah Jakarta No. 14471522, Bank Agro Kantor Pusat No. 01.00457.503.1.9 a/n Surat Kabar Sinar Tani. Bank BRI Cabang Pasar Minggu: a/n PT. Duta Karya Swasta No. 0339.01.000419.30.1; **ISSN:** 0852-8586; **Percetakan:** PT. Aliansi Temprina Nyata Grafika

Petani Wajib Tahu!
Cara Baru Perpanjang Umur Simpan Manggis



Ada kabar segar buat petani manggis! Kini, umur simpan si ratu buah tropis ini bisa diperpanjang tanpa drama. Gak cuma bikin buah tetap cantik, tapi juga bikin dompet makin tebal. Yuk, intip rahasianya!

Manggis, si ratu buah tropis yang punya kulit ungu kehitaman dan daging putih lembut itu, memang nggak pernah kehilangan penggemar. Dari pasar lokal sampai supermarket luar negeri, manggis selalu jadi primadona. Tiongkok, Hong Kong, Uni Emirat Arab, Jerman, semuanya mengantri demi si manis satu ini. Tapi, ada satu masalah besar yang belum tuntas-tuntas: manggis gampang rusak.

Bayangkan, baru juga panen, tangkai udah layu. Kulit jadi keras, getah meleleh ke mana-mana, dan buah jadi sulit dikupas. Tak jarang, aroma segar pun berubah jadi tengik. Akibatnya, hanya separuh dari hasil panen yang bisa diterbangkan ke luar negeri. Sisanya? Terpaksa dijual murah di pasar lokal.

Padahal, kalau bisa menjaga buah tetap segar, harga jual manggis ekspor bisa 5–8 kali lipat lebih tinggi daripada harga lokal. Artinya, kalau mutu bisa dipertahankan, petani bisa panen untung yang berkali lipat!

Untungnya, dunia pertanian nggak lagi seperti dulu. Para peneliti kini punya sederet cara jitu untuk memperpanjang umur simpan manggis. Teknologi ini bukan cuma untuk petani besar, tapi juga bisa diterapkan skala kecil. Yuk, kenalan satu per satu.

1. Penyimpanan Dingin

Suhu rendah bisa memperlambat proses pembusukan. Dengan menyimpan manggis pada suhu 5–10 derajat Celcius, buah bisa bertahan lebih lama, bahkan sampai dua minggu. Tapi, suhunya harus stabil. Kalau naik-turun drastis, buah bisa stres, lalu rusak.

2. Pelilinan atau Waxing

Bayangkan manggis pakai jas hujan. Pelilinan membuat kulit manggis tetap lembap dan tidak cepat keras. Penelitian menunjukkan lilin dengan konsentrasi 12% bisa memperpanjang umur simpan secara signifikan. Hasilnya? Buah tetap segar lebih lama dan tampilannya pun tetap cantik.

3. Semi-Cutting

Pernah lihat manggis yang setengah dibelah, biar konsumen gampang buka? Nah, ini namanya teknik semi-cutting. Tapi karena kulit udah dilukai, buah jadi lebih rentan. Solusinya, kombinasikan teknik ini dengan pelilinan atau kemasan khusus biar tetap aman sampai tangan pembeli.

4. Kemasan Plastik Pintar

Gunakan plastik polietilen (PE) dengan lubang-lubang kecil. Plastik ini menjaga kelembapan buah dan sekaligus mengatur sirkulasi udara. Hasil penelitian menyebut, dengan cara ini dan penyimpanan pada suhu 5 derajat, manggis bisa bertahan hingga 18 hari, dengan kerusakan di bawah 5%.

5. Atmosfer Termodifikasi

Pernah dengar ruangan penyimpanan yang udaranya diatur khusus? Nah, ini namanya atmosfer termodifikasi. Misalnya, kadar oksigen dibuat rendah (sekitar 2%) dan karbon dioksidanya ditingkatkan (10%).

Dalam suhu 5 derajat, kerusakan buah bisa ditekan sampai hanya 19,4% dalam 4 minggu. Bandingkan dengan penyimpanan biasa yang bisa mencapai kerusakan 35% dalam suhu 15 derajat.

6. Ozonisasi, Teknologi Kekinian

Nah, ini dia yang mulai dilirik: ozonisasi. Dengan menyemprotkan ozon dalam ruang penyimpanan tertutup, mikroba seperti jamur dan bakteri bisa dibasmi tanpa bahan kimia. Buah pun tetap higienis, segar, dan awet lebih lama.

Semua teknologi di atas memang terdengar teknis, tapi sesungguhnya bisa dipelajari dan diterapkan. Kalau petani ingin "naik kelas", penguasaan pascapanen ini wajib hukumnya.

Karena bertani zaman sekarang nggak cuma soal menanam dan memanen, tapi juga soal menjaga kualitas hasil sampai ke tangan konsumen.

Jangan sampai usaha keras di kebun sia-sia cuma karena buah cepat rusak. Bayangkan, kalau 1 ton manggis gagal ekspor karena busuk di jalan, berapa banyak tenaga, biaya, dan harapan yang ikut hancur?

Dengan menyimpan dan menangani buah secara tepat, bukan cuma kerugian bisa ditekan, tapi juga peluang ekspor bisa terbuka lebar. Ingat, permintaan dunia terhadap manggis Indonesia terus meningkat. Sayang banget kalau dilewatkan.

Maka, ayo petani manggis, jangan ragu untuk belajar dan mencoba teknologi pascapanen. Peluang sudah di depan mata, tinggal bagaimana kita mau bergerak atau tidak. Karena manggis yang segar dan awet bukan cuma soal buah, tapi juga soal masa depan yang lebih manis.

Penulis: Lilik Winarti
Penyuluh Pertanian Pusat

AgriNews

Produksi Beras Semester 1 2025, Ini Catatan BPS

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat capaian menggembirakan dari sektor pertanian nasional. Produksi beras nasional untuk periode Januari–Juli 2025 diperkirakan sebesar 21,76 juta ton, naik 2,83 juta ton atau 14,49 persen dibandingkan 18,93 juta ton pada periode Januari–Juli 2024.

"Ini adalah angka tertinggi dalam lima tahun terakhir," kata Deputi Bidang Statistik Distribusi dan Jasa BPS, Pudji Ismartini dalam konferensi pers Berita Resmi Statistik di Jakarta, Senin (2/6). Peningkatan produksi beras ini sejalan dengan lonjakan produksi padi dalam bentuk gabah kering giling (GKG), yang tercatat mencapai 37,77 juta ton. Angka ini naik 4,91 juta ton atau 14,93 persen dibandingkan dengan Januari–Juli 2024 yang sebesar 32,86 juta ton.

Lonjakan ini dipicu panen raya serentak yang terjadi di hampir seluruh wilayah sentra produksi sejak awal tahun. Panen raya berlangsung merata, terutama di Pulau Jawa seperti Jawa Barat, Banten, Jawa Timur, dan Jawa Tengah. Sementara di luar Jawa, panen juga terjadi di Sumatera, Kalimantan, dan Sulawesi.

Adapun lima daerah penyumbang produksi tertinggi adalah Subang, Indramayu, Cirebon, Cianjur, dan Bekasi. Sebaliknya, tiga provinsi dengan produksi padi terendah adalah Papua Pegunungan, Kepulauan Riau, dan DKI Jakarta. Hal ini tidak mengejutkan mengingat luas areal tanam di provinsi-provinsi tersebut memang terbatas.

Dari sisi luas panen, BPS mencatat peningkatan sebesar 14,01 persen untuk periode Januari–Juli 2025, yakni mencapai 7,14 juta ha naik dari 6,26 juta ha pada periode yang sama 2024. Khusus April 2025, luas panen padi tercatat sebesar 1,65 juta ha atau menurun 3,22 persen dibandingkan April 2024 yang mencapai 1,71 juta ha.

Penurunan ini juga berdampak pada produksi padi April dalam bentuk Gabah Kering Panen (GKP) yang turun 2,86 persen menjadi 10,88 juta ton GKP. Namun, potensi panen pada Mei–Juli 2025 tetap menjanjikan. BPS memperkirakan total potensi produksi padi selama tiga bulan tersebut mencapai 16,07 juta ton GKP.

Dengan demikian, total produksi padi GKP untuk Januari–Juli 2025 mencapai 45,15 juta ton, meningkat 14,92 persen dibandingkan tahun sebelumnya (39,29 juta ton). Meski capaian Januari–Juli cukup positif, BPS juga mencatat adanya potensi penurunan produksi pada periode Mei–Juli 2025. Pemerintah diminta tetap waspada terhadap faktor cuaca, distribusi input produksi, dan dinamika pasar yang bisa memengaruhi stabilitas pasokan hingga akhir tahun. **Yul**

AMAN SAAT KURBAN



Umat Islam akan menyambut Hari Raya Idul Adha 1446 H. Pemotongan Hewan Kurban menjadi bagian paling sakral dalam pelaksanaan ibadah kurban yang dilakukan setiap 10 Dzulhijjah hingga hari Tasyrik (11–13 Dzulhijjah). Bukan sekadar menyembelih, penting bagi umat Islam memahami tata cara pemotongan hewan kurban yang benar menurut syariat dan prosedur teknis pelaksanaannya.

Bagi kaum muslimin, pemotongan hewan kurban saat Hari Raya Idul Adha bukanlah sekadar rutinitas tahunan, melainkan ibadah yang memiliki makna spiritual dan sosial yang sangat dalam. Kaum muslim belajar tentang keikhlasan, pengorbanan, dan kepedulian terhadap sesama. Daging kurban yang dibagikan menjadi bentuk nyata solidaritas sosial, terutama kepada kaum fakir miskin dan dhuafa. Karena itu, pemahaman akan prosedur dan tata cara kurban menjadi sangat penting.

Kementerian Pertanian sendiri telah menetapkan syarat yang wajib dipenuhi pelaksana kurban. Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 114 Tahun 2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban, pemerintah menetapkan bahwa pemotongan hewan kurban dilakukan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dengan memperhatikan kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

Jika daerah belum memiliki RPH-R atau kapasitasnya tidak mencukupi, pemotongan boleh dilakukan di luar RPH-R. Namun harus memenuhi persyaratan administrasi dan teknis, serta wajib berada di bawah pengawasan dokter hewan. Proses penyembelihan dan penanganan daging sangat menentukan kualitas akhir yang akan dikonsumsi masyarakat.

Kepala Halal Science Center (HSC) IPB University, Prof Khaswar Syamsu mengingatkan, pentingnya edukasi penyembelihan hewan kurban yang sesuai dengan syariat sekaligus memperhatikan aspek kesejahteraan hewan dan kelestarian lingkungan. Sebab, katanya, Islam sebagai agama yang sempurna tidak hanya mengatur hubungan antara manusia dan Tuhan, tetapi juga hubungan antarsesama manusia, hewan, dan alam.

"Kita sering melihat di media sosial bagaimana proses penyembelihan dilakukan tanpa memperhatikan adab terhadap hewan, seperti mengasah pisau di depan hewan. Ini menimbulkan stres pada hewan dan bertentangan dengan prinsip Islam," kata Prof Khaswar.

Saat pelatihan Penanganan dan Penyembelihan Hewan Kurban bagi Masyarakat Umum dan Pengurus DKM di IPB Gunung Gede, Kamis (29/5), Prof. Khaswar juga mengingatkan kepada masyarakat agar menggunakan wadah ramah lingkungan seperti besek, daun pisang, atau kertas daur ulang, untuk menggantikan plastik sekali pakai.

Sementara itu, KH Abdul Muiz Ali, Wakil Sekretaris Komisi Fatwa MUI Pusat juga mengingatkan, pentingnya memahami aspek fikih dan teknis dalam penyembelihan agar kurban sah secara syariat dan sesuai standar halal. Karena itu, salah satu poin penting adalah bagaimana mengedukasi masyarakat tentang cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam.

Menurutnya, ada empat saluran yang harus terputus dalam proses penyembelihan yakni, saluran napas (hulqum), saluran makanan (mari'), dan dua pembuluh darah (wadajain). "Semakin sempurna pemotongan, semakin maksimal darah keluar; maka kualitas daging pun lebih baik," kata Muiz Ali.

Sementara itu, Dr drh Supratikno, PAVet, dosen Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB) dan peneliti HSC IPB University juga mengingatkan, proses penyembelihan dan penanganan daging sangat menentukan kualitas akhir yang akan dikonsumsi masyarakat.

"Kontaminasi pada daging kerap bermula dari hal-hal sederhana yang sering diabaikan. Mulai dari pisau yang digunakan untuk menyembelih hewan, bila tidak dibersihkan dengan baik setelah digunakan berkali-kali, bisa menjadi sarang bakteri," ujarnya.

Menurut Supratikno, daging kurban bisa terkontaminasi bakteri patogen seperti Salmonella, Escherichia coli (E. coli), hingga Listeria monocytogenes, jika tidak ditangani dengan higienis sejak penyembelihan hingga distribusi. "Proses penyembelihan yang tidak sesuai standar, peralatan yang kotor, serta penyimpanan daging di suhu ruang terlalu lama dapat meningkatkan risiko kontaminasi," katanya.

Pilih Hewan, Perhatikan Hal Ini

Bagi masyarakat yang ingin berkurban, pilihan hewan juga perlu mendapat perhatian. Agar pemotongan hewan kurban sah menurut syariat, terdapat sejumlah ketentuan yang harus dipenuhi. Dari sisi hewan kurban, syaratnya harus merupakan hewan ternak yaitu unta, sapi, kambing, atau domba.

Usia hewan pun menjadi syarat sah. Untuk kambing minimal berumur 1 tahun, domba 6 bulan (jika sudah cukup gemuk), dan sapi 2 tahun. Kesehatan hewan juga sangat penting. Hewan tidak boleh cacat seperti buta, pincang parah, sakit, atau sangat kurus.

Selain aspek syariat, Edit Lesa Aditya, SPt, MScAgr, dosen Fakultas Peternakan IPB University juga mengingatkan dalam pemilihan ternak. Ia menekankan pentingnya memilih hewan berdasarkan kondisi tubuh dan skor kondisi tubuh *(Body Condition Score/BCS)*, bukan hanya ukuran atau tren jenis tertentu.

"Jangan sampai karena ikut tren, kita membeli hewan yang hasil dagingnya justru lebih sedikit. Banyak orang tidak membeli sapi lokal seperti sapi Bali karena badannya kecil. Padahal kalau dari komposisi tubuh, sapi Bali bisa menghasilkan persentase daging lebih tinggi meski berukuran kecil," tuturnya.

Kesehatan hewan selama Hari Raya Idul Adha juga menjadi isu yang perlu diperhatikan. Salah satunya terkait praktik sapi gelonggongan atau sapi yang sengaja diberi minum secara berlebihan untuk menambah bobot tubuh sebelum dijual. Praktik ini tidak hanya merugikan konsumen, tetapi juga membahayakan kesehatan hewan itu sendiri.

Dr drh Denny Widaya Lukman, dosen IPB University dari Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB) menilai, praktik gelonggongan sangat menyiksa hewan dan bertentangan dengan prinsip kesejahteraan hewan serta syariat penyembelihan dalam Islam. "Cara seperti ini sangat menyiksa sapi sebelum disembelih. Hal itu tidak mencerminkan prinsip ihsan terhadap hewan dan tidak memenuhi kaidah kesejahteraan hewan," ujarnya.

"Secara umum, daging hewan hasil gelonggongan biasanya terlihat basah di permukaan dan jika digantung dapat meneteskan sedikit air, meski sulit dikenali secara kasat mata. Terlebih jika daging sudah dalam bentuk beku," tuturnya. Bagi kaum muslimin yang akan berkurban, penting untuk memperhatikan semua aspek dalam pemotongan hewan kurban. **Yul**

Cegah Daging Kurban Terkontaminasi Bakteri dan Parasit

Mendapatkan jatah daging kurban menjadi sebuah berkah tersendiri bagi umat Islam. Namun masyarakat tetap harus mewaspadai kontaminasi bakteri dan penyakit parasit pada daging kurban. Bagaimana mencegahnya?

Ahli kesehatan hewan ungkap risiko tersembunyi dan cara aman mengolah daging agar tetap sehat dan layak konsumsi. Seperti diketahui, menjelang Hari Raya Idul Adha, jutaan umat Islam di Indonesia bersiap melaksanakan ibadah kurban. Namun, di balik semangat berbagi dan syukur, para pakar mengingatkan masyarakat akan risiko tersembunyi dalam daging sembelihan kurban yaitu kontaminasi mikroba dan penyakit parasit.

Menurut, drh Supratikno, MSi, PAVet dari IPB University, daging kurban bisa terkontaminasi bakteri patogen seperti Salmonella, Escherichia coli (E. coli), hingga Listeria monocytogenes, jika tidak ditangani dengan higienis sejak penyembelihan hingga distribusi. "Proses penyembelihan yang tidak sesuai standar, peralatan yang kotor, serta penyimpanan daging di suhu ruang terlalu lama dapat meningkatkan risiko kontaminasi," ujarnya.

Pakar veteriner yang juga pemerhati keamanan pangan dari hewan kurban ini menuturkan, proses penyembelihan dan penanganan daging sangat menentukan kualitas akhir yang akan dikonsumsi masyarakat. "Kontaminasi pada daging kerap bermula dari hal-hal sederhana yang sering diabaikan. Mulai dari pisau yang digunakan untuk menyembelih hewan, bila tidak dibersihkan dengan baik setelah digunakan berkali-kali, bisa menjadi sarang bakteri," ungkapnya.

Begitu pula lanjut Supratikno, permukaan meja pemotongan yang masih basah oleh darah dan kotoran dari hewan sebelumnya. Bahkan jika daging ditempatkan dalam wadah plastik atau karung yang tidak steril, maka kontaminasi bisa semakin parah.

Selain itu, ia juga mengingatkan, tangan penyembelih atau pemotong yang tidak memakai sarung tangan, atau tak mencuci tangan dengan bersih, bisa menyumbangkan bakteri berbahaya pada daging. "Bakteri bisa berkembang sangat cepat di suhu ruang. Dalam dua jam saja, jumlah bakteri bisa meningkat seribu kali lipat jika daging dibiarkan terbuka," ungkap Supratikno.

Untuk itu ia menyarankan, pentingnya menjaga suhu daging tetap rendah usai penyembelihan. Idealnya, daging segera disimpan di tempat bersuhu dingin, di bawah 5 derajat Celsius.

Namun jika tidak memungkinkan, maka pembagian daging harus dilakukan secepat mungkin, tidak lebih dari empat jam setelah proses penyembelihan. "Semakin lama daging dibiarkan di suhu ruang, semakin tinggi potensi cemarannya. Bukan cuma soal bau atau kesegaran, tapi bisa menimbulkan penyakit jika dikonsumsi," katanya.

Waspadai Parasit

Tak cuma soal kontaminasi, masyarakat juga perlu mewaspadai dengan penyakit parasit yang mungkin tersembunyi dalam daging sembelihan. Dr. Ridi Arif, ahli parasitologi Departemen Ilmu Penyakit Hewan dan Kesehatan Masyarakat Veteriner, IPB University menjelaskan, parasit seperti *Cysticercus bovis, Toxoplasma gondii,* dan *Sarcocystis* spp bisa ditemukan pada jaringan otot ternak yang terinfeksi.

"Parasit ini tidak selalu kelihatan secara kasat mata. Tapi jika ternak terinfeksi, maka konsumsi dagingnya dalam keadaan mentah atau setengah matang bisa sangat berisiko," katanya. Sebagai contoh, *Cysticercus bovis* adalah larva dari *Taenia saginata,* cacing pita sapi yang bisa berpindah ke manusia jika daging dimakan dalam kondisi kurang matang.

Akibatnya? Bisa muncul gejala seperti gangguan pencernaan, mual, bahkan cacing keluar dari anus. Salah satu tanda visual adanya parasit adalah daging yang memiliki bintik-bintik putih kecil atau hati yang tampak berlubang-lubang dan berubah warna menjadi kehijauan. "Jika hati sapi atau kambing terlihat tidak normal, jangan ragu untuk memisahkannya. Lebih baik dibuang daripada berisiko menularkan penyakit," tegasnya.

Salah satu solusi ideal adalah dengan pemeriksaan *post-mortem,* yaitu pemeriksaan organ dalam hewan setelah disembelih. Namun praktik ini belum menjadi kebiasaan umum di banyak tempat penyembelihan kurban. "Masih banyak panitia kurban yang belum melibatkan petugas kesehatan hewan secara penuh, terutama di daerah," tuturnya.

Padahal, Ridi Arif menilai, pemeriksaan hati, jantung, dan paru-paru sangat penting untuk mendeteksi apakah hewan membawa penyakit menular atau parasit. Karena itu, ia mengimbau agar panitia kurban melibatkan petugas berwenang dari Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan setempat untuk memastikan prosedur ante mortem (sebelum disembelih) dan post mortem (setelah disembelih) agar hanya daging sehat yang dibagikan sesuai standar.

Edukasi kepada masyarakat juga penting agar tidak sembarangan mengolah dan menyimpan daging. Sebab, meski sudah sembelih syar'i, kalau tidak disimpan dan dimasak dengan baik, tetap bisa jadi penyebab penyakit. "Kurban adalah ibadah, tapi tanggung jawab menjaga keamanan pangan juga bagian dari ibadah sosial kita," katanya. **Gsh/Yul**

Tips Aman dan Sehat

Inilah saran dari para ahli agar daging kurban tetap aman dan sehat dikonsumsi:

1. **Pastikan hewan kurban sehat: Tidak demam, tidak kurus ekstrem, dan memiliki napas serta gerakan normal.**
2. **Gunakan peralatan bersih dan tajam: Pisau, talenan, dan wadah harus dicuci sebelum dan sesudah digunakan.**
3. **Pisahkan bagian organ dalam dan daging: Untuk menghindari kontaminasi silang.**
4. **Jangan mencuci daging dengan air mentah: Air bisa menyebarkan bakteri ke seluruh permukaan daging.**
5. **Simpan dalam suhu dingin secepatnya: Idealnya di bawah 5°C atau dalam freezer jika belum akan dimasak.**
6. **Masak hingga matang sempurna: Suhu internal daging minimal 75°C untuk membunuh parasit dan bakteri.**



Jaga Kesucian, Penuhi Syarat Tempat Pemotongan

Tanggal 6 Juni 2025, kaum muslimin di Indonesia akan merayakan Hari Raya Idul Adha 1446 H. Selama tiga hari, umat Islam akan menyelenggarakan pemotongan hewan kurban. Nah, agar ibadah kurban sah dan sesuai syariat, tempat pemotongan hewan pun harus memenuhi syarat tertentu.



Kementerian Pertanian telah menetapkan syarat yang wajib dipenuhi pelaksana kurban. Untuk mencegah terkontaminasi bakteri dan parasit, tempat memotong hewan kurban ternyata tidak boleh asal-asalan. Jika dilakukan sembarangan, bukan hanya melanggar aturan, tapi juga bisa mencederai makna ibadah kurban itu sendiri.

Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 114/Permentan/PD.410/9/2014 tentang Pemotongan Hewan Kurban, pemerintah menetapkan bahwa pemotongan hewan kurban seharusnya dilakukan di Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) dengan memperhatikan kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

Jika daerah belum memiliki RPH-R atau kapasitasnya tidak mencukupi, pemotongan boleh dilakukan di luar RPH-R. Catatannya, harus memenuhi persyaratan administrasi dan teknis. Berikut 10 syarat penting tempat pemotongan hewan kurban yang wajib diketahui:

Pertama, harus ada izin resmi dari pemerintah daerah. Artinya, bukan cuma panitia RT/RW yang bentuknya dadakan jelang Hari Raya Idul Adha. Tempat pemotongan di luar RPH-R juga wajib mempunyai surat izin dari Pemda setempat, melalui SKPD yang membidangi kesehatan masyarakat veteriner.

Kedua, tidak berada di lokasi rawan banjir. Seperti diketahui, dengan keterbatasan lahan, khususnya di kota besar, masih banyak masyarakat yang nekat menyelenggarakan pemotongan hewan di pinggir kali atau lapangan becek. Padahal ini melanggar syarat teknis. Lokasi harus kering, aman, dan bebas risiko banjir, agar tidak mencemari lingkungan.

Ketiga, tidak mengganggu ketertiban umum. Pemotongan hewan kurban yang membuat lalu lintas macet, suara gaduh, atau bau menyengat ke rumah tetangga, jelas tidak memenuhi syarat. Ingat, kurban adalah ibadah, bukan sumber masalah.

Keempat, harus ada fasilitas pemotongan hewan. Lokasi atau tempat pemotongan hewan kurban bukan sekadar lapangan kosong. Lokasinya harus mempunyai fasilitas lengkap, mulai dari area penyembelihan, penanganan daging dan jeroan, hingga tempat pengelolaan limbah. Setelah disembelih, proses pengulitan dan pemotongan bagian-bagian daging dilakukan secara higienis.

Kelima, lahan harus luas sesuai jumlah hewan. Untuk mencegah hewan ternak yang akan dipotong stress, karena melihat hewan lainnya dipotong, lokasi harus cukup luas. Lokasi yang cukup luas juga akan membuat petugas pelaksana kurban bisa bekerja efisien, dan proses bisa berjalan tertib.

Keenam, akses air bersih harus memadai. Proses penyembelihan membutuhkan banyak air bersih untuk mencuci tangan, alat, daging, hingga membersihkan darah. Jadi, air yang layak harus tersedia sepanjang hari pemotongan berlangsung.

Ketujuh, tersedia tempat penanganan limbah dan darah. Selama ini banyak pelaksana atau panitia kurban mengabaikan syarat tersebut, Banyak lokasi pemotongan tidak memiliki sistem pengelolaan limbah yang baik.

Padahal Pemerintah telah mewajibkan adanya septictank, lubang darah, hingga fasilitas desinfeksi. Dengan fasilitas tersebut darah kurban tidak mencemari tanah atau mengalir ke selokan umum.

Kedelapan, peralatan wajib memadai dan higienis. Pisau tumpul? Alat sembelih karatan? Itu bukan cuma tidak syar'i, tapi juga membahayakan. Karena itu, tempat pemotongan harus menyediakan pisau tajam lengkap dengan batu asah, meja pemotongan, gantungan daging (untuk kambing), dan cradle dari besi (untuk sapi).

Islam sangat menjunjung tinggi kasih sayang terhadap makhluk hidup. Karena itu, saat pemotongan hewan kurban pun memiliki adab dan sunnah yang harus dijaga. Dalam Islam, proses penyembelihan dilakukan dengan cara yang baik, tidak menyiksa hewan, serta dilakukan dengan cepat dan efektif.

Kesembilan, tersedia tirai penutup. Syariat Islam mengajarkan agar hewan kurban tidak melihat penyembelihan hewan lain. Karena itu, tirai atau pembatas harus disiapkan. Ini juga melindungi masyarakat dari paparan langsung terhadap proses penyembelihan.

Saat pemotongan hewan kurban, sangat dianjurkan untuk tidak memperlihatkan alat potong kepada hewan sebelum disembelih, dan tidak menyembelih di hadapan hewan lain. Ini sebagai bentuk kasih sayang dan penghormatan terhadap makhluk Allah. Penyembelih juga disunnahkan menghadap kiblat, begitu pula hewan yang akan disembelih. Sebelum menyembelih, hendaknya membaca Bismillah, Allahu Akbar dan berdoa.

Kesepuluh, fasilitas desinfeksi lengkap. Mulai dari peralatan, kendaraan pengangkut, hingga tangan manusia yang terlibat, semuanya wajib dibersihkan dan disterilkan. Ini penting untuk menjaga kebersihan daging dan mencegah penularan penyakit zoonosis.

Pemotongan Hewan Kurban kini juga melibatkan aspek teknis dan kesehatan masyarakat. Karena itu, pelaksanaan penyembelihan harus memenuhi standar kebersihan, keamanan, dan kenyamanan, baik bagi pelaksana maupun lingkungan sekitar.

Dengan pemahaman yang baik mengenai pemotongan hewan kurban, umat Islam dapat melaksanakan kurban dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab. Kurban bukan hanya bentuk pengorbanan harta, tetapi juga latihan untuk mengendalikan hawa nafsu dan mendekatkan diri kepada Tuhan Yang Maha Esa. **Gsh/Yul**

Bagaimana Pemotongan di Luar RPH ?

Peraturan Menteri Pertanian menetapkan, pemotongan hewan kurban yang dilakukan di luar Rumah Potong Hewan Ruminansia (RPH-R) wajib berada di bawah pengawasan dokter hewan. Proses ini tidak bisa sembarangan dan harus dilakukan tim yang bekerja secara kolektif. Terdiri dari, panitia penyelenggara, juru sembelih halal (juleha), serta petugas yang bertanggung jawab dalam penanganan daging, jeroan, dan limbah hasil pemotongan.

Namun, dalam kondisi tertentu ketika tidak tersedia juru sembelih halal yang memiliki sertifikat kompetensi, penyembelihan tetap dapat dilakukan penyembelih yang memenuhi persyaratan utama. Mereka harus beragama Islam, sudah akil baligh, memiliki keahlian dalam melakukan penyembelihan, serta memahami tata cara penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam.

Hal ini penting lainnya agar proses kurban tidak hanya sah secara syar'i, tetapi juga memenuhi prinsip etika dan kesejahteraan hewan. Ibadah kurban bukan sekadar ritual menyembelih hewan. Lebih dari itu, ia adalah bentuk ketaatan, pengorbanan, dan pengabdian yang suci kepada Allah SWT. Jangan rusak kesakralan Idul Adha dengan pemotongan asal-asalan atau di tempat yang tidak memenuhi aturan yang berlaku, baik secara agama maupun negara. **Gsh/Yul**

Jangan Campur Daging dan Jeroan

Pengelolaan hasil pemotongan hewan kurban sangat mempengaruhi kesehatan daging kurban. Sayangnya, hal ini kerap diabaikan panyelenggara kurban. Karena itu, masyarakat untuk lebih memperhatikan aspek kebersihan dan penanganan daging kurban selama pelaksanaan pemotongan hewan kurban.



Dosen Fakultas Peternakan IPB University, Dr Muhamad Baihaqi mengatakan, penanganan yang baik akan memastikan kualitas daging kurban tetap aman dikonsumsi masyarakat penerima manfaat. Dirinya pun mengakui, sejumlah tantangan dalam pengelolaan daging kurban yang kerap diabaikan, mulai dari proses penyembelihan hingga distribusi.

"Penyembelihan dan pengolahan sering dilakukan di tempat terbuka tanpa standar sanitasi yang baik, sehingga meningkatkan risiko kontaminasi mikroba," ujarnya seperti dikutip dari laman IPB University.

Untuk itu, ia menekankan pentingnya penanganan yang higienis guna mengurangi risiko tersebut. Dr Baihaqi menganjurkan panitia kurban untuk memisahkan area penanganan kotor, seperti penyembelihan dan pengulitan dari area bersih yakni pemotongan dan pengemasan.

Dosen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan (IPTP) IPB University ini juga menekankan pentingnya pengemasan yang benar. Ia menganjurkan daging dan jeroan sebaiknya dikemas secara terpisah, dan daging yang telah dipotong harus segera didistribusikan. "Daging sering kali dicampur dengan jeroan saat dikemas. Ini berisiko tinggi karena jeroan dapat mempercepat kontaminasi," katanya.

Bagi masyarakat penerima daging kurban, Dr Baihaqi juga menyarankan agar segera memisahkan daging dari bagian lain seperti jeroan dan tulang, membersihkan bagian yang kotor, serta menyimpannya dalam *freezer* jika tidak langsung dimasak.

Menurutnya, kualitas daging kurban juga dipengaruhi oleh kondisi ternak sebelum disembelih. Ia menyarankan agar ternak diangkut menggunakan transportasi yang layak, diberi makan dan minum yang cukup, serta diistirahatkan sebelum penyembelihan guna meminimalkan stres.

Selain itu, Dr Baihaqi juga menyoroti aspek logistik distribusi. Ia mengatakan, daging kurban umumnya tidak melalui proses pendinginan, sehingga harus segera ditangani dan didistribusikan guna mencegah kerusakan. Ia pun berpesan, penanganan yang baik tidak hanya menjaga kualitas daging, tapi juga menjadi bagian dari ibadah yang penuh tanggung jawab. **Yul**

Kelola Limbah Ternak dengan Baik



Peningkatan aktivitas penjualan dan pemotongan hewan kurban selama momen Hari Raya Idul Adha harus diiringi dengan perhatian terhadap pengelolaan limbah ternak. Dosen Fakultas Peternakan IPB University, Dr Salundik mengatakan, jika tidak ditangani dengan baik, limbah ini dapat mencemari lingkungan dan mengganggu kesehatan masyarakat.

"Limbah ternak yang tidak dikelola dengan baik dapat menimbulkan dampak lingkungan serius. Mulai dari bau menyengat, serbuan lalat, hingga gangguan estetika, terutama karena lokasi penjualan hewan kurban umumnya berada di area perkotaan yang padat," katanya seperti dikutip dari laman IPB.ac.id.

Menurutnya, limbah ternak saat kurban dapat dikelompokkan dalam dua kategori, yaitu limbah di lokasi penjual dan limbah di lokasi penyembelihan. Di lokasi penjual, limbah yang dihasilkan berupa kotoran (feses) dan sisa pakan hijauan. Penumpukan ternak dalam jumlah besar selama kurang lebih 20 hari menjelang Idul Adha menyebabkan akumulasi limbah dalam jumlah signifikan.

Sebagai contoh, jika terdapat 50 ekor sapi dengan produksi kotoran rata-rata 20 kg per ekor per hari, maka dalam 20 hari akan terkumpul limbah sebanyak 20 ton. Sementara itu, di lokasi penyembelihan, jenis limbah yang dihasilkan berbeda, yaitu berupa darah, isi rumen, dan saluran pencernaan.

Limbah jenis ini memiliki risiko kontaminasi yang lebih tinggi dan memerlukan penanganan khusus, terlebih di lokasi yang sempit dan tersebar di berbagai titik kota. Dirinya menyarankan, agar limbah berupa feses dan sisa pakan dapat dikonversi menjadi produk yang lebih bermanfaat, seperti pupuk organik kompos atau vermikompos. "Ini adalah solusi yang paling mudah diterapkan dan memberikan nilai tambah," ujarnya.

Namun, Salundik mengakui, tantangan terbesar dalam implementasi pengolahan limbah di lokasi penyembelihan. Misalnya, ketidakpastian jumlah ternak, lokasi yang tersebar dan keterbatasan lahan. Ini menjadi pekerjaan rumah. **Yul**

Salah Teknik Potong, Daging Bisa Haram



Daging kurban bisa berubah menjadi haram. Mengapa? Ketua Umum Asosiasi Juleha Indonesia (JULEHA), Ustadz M. Ali Subarkah mengatakan, jika salah dalam menyembelih hewan, maka bisa berakibat fatal. "Kalau tidak dilakukan sesuai syariat, daging yang kita kira halal bisa jadi haram hukumnya," katanya.

Menurutnya, menyembelih hewan kurban bukan sekadar memotong leher dengan pisau. Ada aturan teknis yang wajib diikuti agar hewan mati secara syar'i dan dagingnya layak dikonsumsi oleh umat Muslim.

Ada enam prinsip dasar yang harus dikuasai seorang juru sembelih halal. Pertama, pisau tajam. Bukan hanya tajam, tapi juga bersih dan tidak berkarat. Kedua, cepat dan tepat. Proses sembelih harus dilakukan sekali potong, tidak berkali-kali.

Ketiga, putus tiga saluran vital yaitu trakea (saluran napas), esofagus (saluran makan), dan dua pembuluh darah utama di leher. Keempat, menghadap kiblat. Hewan harus dibaringkan dan diarahkan ke kiblat. Kelima, membaca basmalah. Juru sembelih wajib membaca Bismillah Allahu Akbar sebelum menyembelih. Keenam, penyembelihan di tempat yang benar yakni pada pangkal leher, bukan di bagian kepala atau dada.

"Kalau salah satu saja diabaikan, maka status kehalalan dagingnya bisa gugur," ujar Ustadz Ali. Bahkan ia menegaskan, teknik penyembelihan bukan hanya soal agama, tapi juga menyangkut kualitas dan keamanan pangan.

Hewan yang disembelih secara syar'i akan mengeluarkan darah secara optimal, sehingga daging menjadi lebih higienis dan awet. Proses ini memengaruhi tekstur daging, warna, dan bahkan aromanya. "Kalau penyembelihan tidak sempurna, darah bisa tertinggal di jaringan otot dan mempercepat pembusukan," ujarnya.

Selain itu, metode penyembelihan halal juga memperhatikan kesejahteraan hewan. Dengan proses cepat dan tepat, hewan tidak mengalami stres berkepanjangan atau rasa sakit berlebihan. "Islam sudah mengajarkan prinsip penyembelihan yang sangat manusiawi sejak 14 abad lalu. Ini bukan hanya ibadah, tapi juga sains," tambah Ustadz Ali. **Gsh/Yul**

Inpres Program **Makan Bergizi Gratis** Siap Diteken Presiden



Pemerintah terus mematangkan langkah percepatan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) melalui penerbitan Instruksi Presiden (Inpres) yang kini telah berada di meja Sekretariat Negara.

Inpres ini disiapkan untuk menjadi payung hukum penggerak lintas kementerian dan lembaga agar pelaksanaan program berjalan serentak dan sistematis di seluruh daerah.

Kepala Badan Gizi Nasional (BGN) Dadan Hindayana mengungkapkan bahwa rancangan Inpres tersebut telah rampung disusun pada 21 April 2025. Saat ini, pihaknya tinggal menunggu pengesahan resmi dari Presiden Prabowo Subianto.

"Inpres ini akan memperkuat pelibatan kementerian dan lembaga dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis. Tujuannya agar kerja lintas sektor berjalan lebih terstruktur dan komprehensif," ujar Dadan dalam Rapat Dengar Pendapat bersama Komisi IX DPR RI beberapa waktu lalu.

Ia menjelaskan, substansi dalam rancangan Inpres meliputi penugasan khusus kepada sejumlah kementerian dan lembaga. Badan Pangan Nasional (Bapanas) akan menyusun kebijakan keamanan dan mutu pangan, sementara Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) akan bertanggung jawab terhadap pembinaan teknis serta pengawasan keamanan pangan olahan. BPOM juga akan memberikan dukungan laboratorium dalam menangani kejadian luar biasa (KLB) seperti kasus keracunan makanan.

Adapun Kementerian Kesehatan (Kemenkes) mengusulkan pedoman pengawasan pengolahan makanan higienis serta sistem deteksi dini terhadap potensi KLB pangan. "Semua lembaga itu akan diikat dalam satu kerangka tugas yang diatur oleh Inpres agar tidak bekerja sendiri-sendiri," ujar Dadan.

Pemerintah menargetkan Program MBG menjangkau hingga 82,9 juta penerima manfaat. Namun, saat ini capaian baru berada di angka sekitar 3,4 juta orang. Presiden Prabowo Subianto disebut mendorong percepatan perluasan program, terlebih setelah melihat langsung kebutuhan gizi anak-anak di sejumlah daerah.

"Setiap kunjungan ke daerah, Presiden selalu menekankan pentingnya percepatan. Beliau merasa masih banyak yang seharusnya bisa menerima manfaat program ini," kata Dadan.

Di sisi anggaran, pelaksanaan penuh Program MBG hingga akhir 2025 diperkirakan membutuhkan dana sebesar Rp116,6 triliun. Dari jumlah tersebut, baru tersedia Rp71 triliun, sehingga masih diperlukan tambahan sekitar Rp50 triliun.

Menurut Dadan, percepatan pelaksanaan MBG sangat bergantung pada regulasi yang memadai serta sinergi lintas kementerian. Ia menambahkan, keterlibatan sektor swasta dan pelaku UMKM menjadi penggerak utama distribusi makanan sejauh ini. "Kalau hanya mengandalkan APBN dan pemerintah pusat, program ini tidak bisa berjalan optimal," ujarnya.



Sementara itu, Menteri Koordinator Bidang Pangan Zulkifli Hasan mengatakan bahwa Inpres tentang MBG akan memuat strategi besar pelaksanaan, tata kelola, dan penugasan kepada masing-masing kementerian/lembaga. Zulkifli juga menyoroti pentingnya perumusan peran daerah dalam penyediaan bahan pangan dan pemantauan lapangan.

"Inpres ini akan menunjukkan bahwa program MBG adalah program prioritas nasional. Maka, urgensinya harus terlihat jelas dalam arahan presiden," tegasnya usai memimpin rapat koordinasi terbatas mengenai penyusunan regulasi MBG.

Dalam rapat yang berlangsung beberapa waktu lalu di Kantor Kemenko Pangan, hadir pula sejumlah pimpinan kementerian dan lembaga, termasuk Menteri Sekretaris Negara Prasetyo Hadi, Kepala Bappenas Rachmat Pambudy, Menteri Hukum Supratman Andi Agtas, serta Kepala BPKP Muhammad Yusuf Ateh.

Sejalan dengan penguatan regulasi, BGN kini tengah menyiapkan pembangunan 1.542 unit SPPG yang didanai oleh APBN. Hingga saat ini, BGN masih mencari lahan yang sesuai dan menyusun prosedur standar operasi untuk supervisi mitra penyelenggara program.

BGN menargetkan jumlah penerima manfaat MBG dapat meningkat menjadi 21 juta orang hingga Agustus 2025. Peningkatan ini akan didukung oleh penambahan ribuan tenaga Sarjana Penggerak Pembangunan Indonesia (SPPI) yang telah selesai menjalani pelatihan.

Dadan menegaskan, dengan landasan Inpres yang kuat pemerintah optimistis Program Makan Bergizi Gratis dapat berjalan lebih masif, terarah, dan menjangkau seluruh anak-anak Indonesia yang membutuhkan.

"Inpres akan menjadi penanda dimulainya kerja kolaboratif berskala nasional untuk meningkatkan kualitas gizi generasi masa depan," ujarnya. **Humas BGN**



Sinergi Program MBG:
Gunakan Pangan Lokal, Cegah Sisa Pangan

Badan Pangan Nasional/*National Food Agency* (NFA) menegaskan pentingnya integrasi aspek lingkungan dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), sebagai bagian dari strategi nasional mewujudkan generasi sehat 2045. Program prioritas Presiden Prabowo ini ditargetkan menjangkau 82 juta penerima manfaat pada tahun 2026, sehingga membutuhkan desain yang efisien, ramah lingkungan, dan berorientasi sirkular.



Kepala Badan Pangan Nasional, Arief Prasetyo Adi menyampaikan, keberhasilan program MBG akan menjadi tonggak penting bagi pencapaian visi Indonesia Emas 2045. "Kita ingin memastikan generasi masa depan tumbuh sehat dengan akses gizi yang cukup, sekaligus punya kesadaran kolektif terhadap kelestarian lingkungan," katanya. Karena itu, ia berharap, MBG menjadi contoh praktik pangan berkelanjutan yang tidak hanya mengenyangkan, tapi juga mencerdaskan dan menjaga bumi.

Dalam seminar bertajuk "Perspektif Lingkungan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG)" yang digelar di Jakarta, Selasa (27/5), Sekretaris Utama NFA, Sarwo Edhy menekankan, bahwa keberhasilan MBG tidak hanya dilihat dari aspek gizi dan pendidikan, tetapi juga kontribusinya terhadap kelestarian lingkungan. "MBG bukan sekadar program penyediaan makanan, tapi juga investasi masa depan. Kita ingin membentuk generasi sehat yang sekaligus sadar lingkungan," ujarnya.

Sementara itu, Deputi Promosi dan Kerja Sama Badan Gizi Nasional, Nyoto Suwignyo, menambahkan, MBG adalah sarana penting untuk edukasi anak-anak mengenai konsumsi pangan yang bertanggung jawab. "Melalui MBG, kita dapat menanamkan nilai-nilai keberlanjutan sejak dini, termasuk menghargai makanan dan mengurangi sisa pangan," ujarnya.



Data Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas) Tahun 2024 menunjukkan potensi food waste di sekolah mencapai 1,1–1,4 juta ton per tahun. Dari jumlah tersebut, 451–603 ribu ton merupakan makanan berlebih yang masih dapat diselamatkan dan didistribusikan kepada masyarakat yang membutuhkan.

Ketua JP2GI (Jejaring Pasca Panen untuk Gizi Indonesia), Soen'an Hadi Poernomo, mengingatkan, program MBG juga berperan sebagai model kebijakan pangan berkelanjutan. Karena itu, program ini harus menjadi contoh bahwa pemenuhan kebutuhan pangan bisa dilakukan tanpa merusak ekosistem. "MBG adalah bagian dari solusi menghadapi krisis pangan dan iklim global," tegasnya.

Cegah Sisa Pangan

Dalam Program MBG, tantangan besar Indonesia terkait sampah makanan. Berdasarkan data Kementerian PPN/Bappenas, sebanyak 23-48 juta ton sampah makanan dihasilkan setiap tahun, sehingga berdampak signifikan pada ekonomi dan lingkungan.

Sebagai langkah nyata, pemerintah telah menetapkan target penyelamatan pangan sebesar 3–5% per tahun melalui Perpres No. 12 Tahun 2025. MBG diharapkan menjadi bagian integral dari upaya tersebut melalui strategi seperti edukasi gizi dan literasi tematik Stop Boros Pangan di sekolah, penerapan SOP pencegahan sisa pangan di SPPG, dan optimalisasi pemanfaatan sisa pangan.

Direktur Kewaspadaan Pangan, NFA, Nita Yulianis mengajak masyarakat untuk mengubah pola pikir terhadap sisa pangan. "Sisa pangan merupakan pangan yang masih layak konsumsi dan aman tetapi berpotensi terbuang, dan ini berbeda dengan sampah. Sisa pangan masih bisa dimanfaatkan kembali dan diredistribusi, sedangkan yang tidak layak konsumsi bisa diolah menjadi kompos, pakan maggot, atau bahkan energi. Ini langkah konkret mengurangi beban TPA," jelasnya.

Nita menambahkan, penanganan sisa pangan atau pangan berlebih saat ini telah menjadi isu serius, serta memerlukan perhatian berbagai pihak tidak hanya sektor pangan, namun juga pihak lainnya seperti pariwisata. Akibat besarnya intensitas sampah pangan ini, setidaknya dampak kerugian ekonomi diperkirakan mencapai Rp 551 triliun per tahun atau setara dengan 4-5 persen PDB (Produk Domestik Bruto) Indonesia.

Saat ini menurutnya, Indonesia tercatat membuang sampah makanan antara 23-48 juta ton per tahun. Beragam dampak yang muncul dari kondisi tersebut, seperti dampak ekonomi serta dampak emisi gas rumah kaca. Bapanas sejak 2022 terus mendorong Gerakan Selamatkan Pangan (GSP) melalui kolaborasi dengan berbagai pihak mulai akademisi, bisnis, masyarakat, pemerintah, dan media untuk mengurangi sisa pangan secara terukur dan berkelanjutan.

Sinergi penyelamatan pangan bersifat strategis dilaksanakan pada program MBG, diantarnya melalui: 1) literasi dan edukasi stop boros pangan kepada siswa; 2) aksi penyelamatan pangan melalui redistribusi pangan berlebih; 3) penerapan SOP pengelolaan pangan berkelanjutan di SPPG; 4) pendataan sisa pangan di SSPG; dan 5) optimalisasi pemanfaatan sisa pangan melalui kolaborasi ekonomi sirkular.

Nita menuturkan hal tersebut selaras dengan arahan Kepala Bapanas yang menekankan pentingnya menjaga komitmen bersama mengatasi susut dan sisa pangan. Langkah penyelamatan pangan diprioritaskan melalui upaya pencegahan. Kemudian redistribusi pangan berlebih yang masih layak dikonsumsi berkolaborasi dengan bank pangan/penggiat penyelamat pangan agar sampai ke penerima manfaat dengan standar keamanan pangan yang terjamin.

Gunakan Pangan Lokal

Direktur Penganekaragaman Konsumsi Pangan NFA, Rinna Syawal, menyoroti pola konsumsi generasi muda yang lebih tertarik pada makanan cepat saji. Data menunjukkan hanya 2,3–2,5% remaja usia 10–19 tahun yang mengonsumsi sayur dan buah lebih dari 5 porsi per hari. "Generasi Z dan Alpha cenderung memilih makanan cepat saji tinggi kalori dan rendah serat," ujarnya.

Karena itu, ia mendorong semua pihak untuk menerapkan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman atau B2SA. Program MBG menjadi instrument yang baik untuk membiasakan generasi muda mengonsumsi pangan B2SA untuk tumbuh sehat, aktif, dan produktif. Termasuk rekomendasi untuk menggunakan bahan baku pangan lokal dalam mewujudkan MBG yang berkelanjutan, ujar Rinna.

Kepala Unit Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Tanah Sareal Kota Bogor Ayu Pertiwi mengatakan, Pelaksanaan MBG di SPPG Sareal Kota Bogor: i) Porsi menu MBG sudah disesuaikan dengan kebutuhan gizi per kelompok umur, ii) waktu penyaluran disesuaikan dengan jam istirahat sekolah untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan, sesuai koordinasi dengan sekolah, iii) SPPG telah melakukan pencatatan sisa pangan di SPPG maupun sisa dari tray makanan siswa yang salah satunya digunakan untuk evaluasi menu.

Evaluasi ini penting karena sebagai upaya untuk memastikaan menu disukai dan dikonsumsi oleh siswa sehingga gizinya terpenuhi dan tentunya sebagai upaya mengurangi Sisa Pangan agar tidak terbuang sia-sia" ujarnya. **Direktorat Kewaspadaan Pangan/NFA**

H. Dimyati, Suara Petani di Gedung Dewan



Bagi petani di Karawang, nama H. Dimyati bukanlah sosok asing. Ia dikenal bukan hanya sebagai anggota DPRD Karawang dari Komisi II yang membidangi pertanian, tetapi juga sebagai petani sejati yang tumbuh dari tanah sawah Karawang Timur.

Bagi Dimyati, menjadi pemimpin bukan soal pidato indah, melainkan kesediaan untuk turun langsung ke lapangan. Dengan cara itu, seorang pemimpin memberikan contoh kepada rakyatnya. “Kadang kita harus beri contoh di lapangan. Pastikan mesin pertanian, saluran air, hingga kebutuhan pokok petani benar-benar terpenuhi,” ungkapnya.

Meski kini duduk menjadi anggota dewan, tapi Dimyati tak pernah lupa akan asal usulnya. Ibaratnya, kacang tak akan lupa sama kulitnya. “Sejak kecil saya hidup di tengah sawah. Dunia pertanian itu bukan hal baru buat saya, itu bagian dari hidup saya,” ujar Dimyati dalam sebuah acara bersama para ketua gabungan kelompok tani (Gapoktan) dan kelompok tugas KIN IPB kelas E94, yang digelar di Saung Mang Nana beberapa waktu lalu.

Sebagai legislator, H. Dimyati aktif memperjuangkan kebijakan yang berpihak pada petani kecil. Namun lebih dari sekadar duduk di balik meja rapat, ia kerap turun langsung ke lapangan, mendengar keluhan, serta menyalurkan aspirasi petani dari akar rumput ke ruang-ruang pengambilan keputusan.

Dimyati menyadari benar persoalan-persoalan mendasar yang selama ini membelit dunia pertanian. Sebut saja, keterbatasan air, kelangkaan pupuk, minimnya tenaga penyuluh lapangan (PPL), dan persoalan pasca panen. Melihat hal tersebut, Ia pun tak tinggal diam.

Masalah klasik seperti krisis air menjadi tantangan yang terus dirinya perjuangkan solusinya. Bahkan menurutnya, perbaikan irigasi tak cukup hanya dengan keluhan, tapi harus ada sinergi antara petani dan pemangku kebijakan. “Kerjasama adalah kunci. Termasuk lobi ke pemerintah pusat agar infrastruktur diperbaiki,” ujarnya.

Dimyati saat ini mendorong revitalisasi saluran irigasi, terutama di desa-desa rawan kekeringan. “Saya tahu betul betapa sulitnya akses air irigasi di beberapa desa. Tahun depan, insya Allah kita bangun bendungan untuk wilayah pemekaran seluas hampir 450 hektar,” tambahnya dengan penuh semangat. Namun demikian menurutnya, solusi teknis juga perlu dibarengi dengan semangat gotong royong.

Selain persoalan air yang kerap menjadi masalah bagi petani, Dimyati juga vokal mengkritisi distribusi pupuk dan pestisida yang tak ramah lingkungan. Untuk itu, ia pun mendorong hadirnya laboratorium mini di tiap UPTD kecamatan untuk menguji dampak bahan kimia terhadap tanah. “Pertanian berkelanjutan itu penting, jangan hanya mikir panen cepat, tapi tanah jadi rusak,” tegasnya.

Dimyati juga menyoroti persoalan harga gabah yang jatuh saat panen tiba. Karena itu, ia pun mendorong regulasi yang lebih adil bagi petani, seperti penetapan harga gabah. Saat ini pemerintah telah menetapkan harga gabah kering panen (GKP) sebesar Rp 6.500/kg. Untuk itu ia berharap harga ini harus benar-benar diterima petani.

Kelembagaan dan Regenerasi Petani

Sebagai sosok petani yang kini duduk sebagai anggota dewan di Karawang, Dimyati juga merasa perlu memperhatikan kelembagaan petani. Untuk itu, ia akan memperkuat peran kelembagaan petani seperti Gabungan Kelompok Tani (Gapoktan) dan Kelompok Tani (Poktan) sebagai wadah aspirasi, serta ruang dialog antarpetani.

Tak hanya sebagai penyambung suara, H. Dimyati juga berperan sebagai pemersatu di tengah perbedaan pandangan diantara kelompok tani. Baginya perbedaan diantara petani adalah sesuatu yang sangat wajar. “Perbedaan itu wajar. Tapi duduk bersama bisa menghasilkan keputusan terbaik,” katanya bijak.

Kesadaran akan pentingnya regenerasi petani juga menjadi perhatian serius Dimyati. Ia aktif mempromosikan pertanian modern kepada generasi muda. Bertani itu menurutnya, kini lebih modern, karena penggunaan alat tanam otomatis, mesin panen combine, hingga drone untuk penyemprotan tanaman.

“Pertanian itu keren. Anak muda hanya butuh sistem yang membuat mereka yakin dan mau turun ke sawah,” ujarnya optimis. Bahkan dalam setiap kunjungan reses, ia mendorong program pemberdayaan petani muda sebagai kunci keberlanjutan sektor pertanian Karawang di masa depan.

Hasil Susenas BPS Tahun 2023, petani milenial tercatat sebanyak 16,78 juta orang. Untuk petani milenial berumur 19–39 tahun, baik menggunakan maupun tidak menggunakan teknologi digital, ada sebanyak 6,18 juta orang atau 21,93 persen dari total petani di Indonesia.

Jumlah petani milenial berumur 19–39 tahun paling banyak berada di Jawa Timur sebesar 971,10 ribu orang, diikuti Jawa Tengah sebesar 625,81 ribu orang, dan Jawa Barat sebesar 543,04 ribu orang.

Sementara itu, petani milenial yang berumur lebih dari 39 tahun dan menggunakan teknologi digital sebanyak 10,59 juta orang (37,58 persen) dan petani yang berumur kurang dari 19 tahun dan menggunakan teknologi digital sebanyak 5,61 ribu orang (0,02 persen).

Di mata para petani Karawang, sosok H. Dimyati bukan hanya legislator, tapi juga kawan seperjuangan. “Pak Dimyati tahu betul kesulitan kami. Air susah, pupuk mahal, hasil tidak sebanding, tapi kami tetap menanam. Dan beliau hadir bersama kami,” tutur Jaya, petani dari Karawang Timur.

Bukan hanya itu, Jaya pun mengaku pentingnya komunikasi dua arah dari petani kepada pemimpin daerah, termasuk anggota dewan perwakilan rakyat daerah. “Kami sering berdiskusi, saling berbagi info dengan sesama petani dan pihak dinas. Itu sangat membantu kami untuk adaptasi,” kata Jaya lagi.

Dalam sosok H. Dimyati, petani Karawang menemukan harapan, bahwa suara mereka tidak akan tenggelam dalam deru pembangunan. Ia hadir dengan empati, pengalaman, dan solusi. **Yagus/Farid/Elvis/Yusbi/Herman**

Kementan Tingkatkan Kompetensi Co-Breeder Nasional



Untuk mempercepat penyediaan varietas unggul adaptif dalam menghadapi perubahan iklim dan mendukung program swasembada pangan, Pusat Perlindungan Varietas Tanaman dan Perizinan Pertanian (PVTPP), Kementerian Pertanian menggelar 'Peningkatan Kompetensi Co-Breeder dalam Rangka Pelepasan Varietas Tanaman Pangan'.

Kegiatan yang berlangsung di Jakarta, Rabu (28/5) ini menjadi wadah strategis mempertemukan pemulia tanaman, peneliti, akademisi, dan regulator guna mendorong pelepasan varietas unggul adaptif terhadap tantangan perubahan iklim.

Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman dalam beberapa kesempatan menyampaikan, kekuatan sektor pertanian dimulai dari hulu, terutama penyediaan benih yang unggul, adaptif, dan berdaya hasil tinggi. Ke depan, tantangan pertanian bukan hanya pada distribusi atau sarana produksi, tetapi menyentuh substansi paling mendasar yakni, ketersediaan varietas tanaman yang tahan terhadap cekaman lingkungan.

"Negara yang mampu menghasilkan varietas unggul secara berkelanjutan adalah negara yang menguasai kedaulatan pangannya. Inovasi benih adalah langkah dasar kita," ujarnya. Karena itu, Amran mendorong agar proses pelepasan varietas di Indonesia semakin cepat, transparan, dan berpihak kepada petani.

Karena itu, ia mengapresiasi langkah PPVTPP dalam memperkuat ekosistem pemuliaan nasional melalui kolaborasi lintas sektor. "Kita harus bekerja lebih cepat dan terintegrasi. Petani menunggu benih yang mampu tumbuh di tengah ancaman El Nino dan perubahan iklim. Ini momentum untuk membuktikan bahwa Indonesia mampu berdikari di sektor pangan," ucapnya.

Sementara Sekretaris Jenderal Kementerian Pertanian, Ali Jamil mengapresiasi, PPVTPP yang konsisten menginisiasi kegiatan strategis seperti ini. Ia pun mendorong lebih banyak pemulia untuk berinovasi dalam merakit varietas unggul baru, khususnya yang tahan terhadap cekaman biotik dan abiotik serta memiliki keunggulan spesifik.

Ali Jamil mengatakan, pelepasan varietas bukan hanya kegiatan teknis, melainkan langkah strategis untuk menjawab tantangan produksi pangan nasional. "Kita tahu prosesnya panjang dari mulai uji adaptasi, uji daya hasil, dan sebagainya. Tapi kalau kita tidak mulai sekarang, kita akan terus tertinggal. El Nino dan La Nina akan datang silih berganti, dan kita perlu varietas yang siap menghadapi kondisi-kondisi itu. Kami yakin kegiatan seperti ini bisa melahirkan terobosan baru," tutur Ali.

Kepala Pusat PVTPP, Leli Nuryati menyampaikan, PVTPP terus berkomitmen menjadi penghubung antara inovasi dan legalitas, agar setiap hasil riset dapat dimanfaatkan secara luas oleh petani dan pelaku usaha. PVTPP berperan memastikan bahwa hasil inovasi pemulia dapat segera masuk ke dalam sistem resmi, melalui proses pelepasan varietas yang efisien, berbasis data, dan sesuai ketentuan.

"Kami terus meningkatkan sistem layanan, memperkuat SDM co-breeder, dan membuka ruang kolaborasi lintas sektor," ujarnya. Bagi Leli, pengembangan varietas yang unggul bukan hanya soal produktivitas, tapi juga tentang ketahanan dan keberlanjutan sistem pangan nasional.

Humas PPVTPP



Kontribusi Peternak Milenial Sapi Perah



Oleh
Ir. Raden Febrianto Christi, S.Pt., M.S., IPM
Dosen Ternak Perah Fakultas Peternakan
Universitas Padjadjaran

Sejak dahulu hingga sekarang produksi susu dalam negeri masih belum memberikan hasil yang signifikan. Pasalnya jumlah produksi susu dalam masih ketergantungan pada kegiatan importasi. Saat ini susu dalam negeri hanya mampu memberikan sumbangan 20-22% yang rata-rata berasal dari skala peternakan rakyat.

Peternak rakyat sapi perah di definisikan sebagai orang yang memiliki usaha dengan kepemilikan tidak lebih dari 5 ekor. Sebelum penyakit mulut dan kuku (PMK) melanda di berbagai daerah khususnya pulau jawa rata-rata individu sapi laktasi mampu menghasilkan 14-17 liter/ekor namun setelah PMK masuk hingga sekarang jumlah produksi susu menurun kurang lebih setengahnya artinya ada kehilangan 50%.

Berbagai upaya telah dilakukan melalui program kesehatan yang teratur sejalan dengan pemerintah sampaikan dengan melakukan vaksinasi, perbaikan pakan, manajemen pemeliharaan yang teratur serta pengetahuan tentang kesehatan.

Upaya yang dilakukan tentu perlu di imbangi dengan keseriusan serta cukup tenaga yang lebih untuk melakukan kegiatan tersebut. Umur peternak serta kualifikasi Pendidikan menjadi patokan tambahan untuk kesuksesan dalam menjalan usahanya. Regenerasi usaha sapi perah telah berjalan dan nyata adanya khususnya di Jawa Barat yang disebut sebagai peternak milenial.

Berdasarkan hasil kajian penelitian dan pengabdian yang pernah dilakukan di Lembang, Cianjur, Sukabumi, Garut, Kuningan, Pangalengan serta Tasikmalaya melakukan diskusi kajian terhadap upaya peningkatan kapasitas produksi susu sapi perah.

Peternak milenial menyata-kan kesediaannya untuk memper-tahankan sistem pengelolaan atau manajemen yang sudah baik, mengubah kekurangan yang ada, serta menunjukkan eksistensi usaha sapi perahnya yang siap untuk berkolaborasi dengan industri.

Banyak langkah atau upaya yang dilakukan oleh peternak milenial dimulai dengan mengikuti berbagai program pelatihan untuk menambah pengetahuan tentang sapi perah.

Pelatihan yang pernah disampaikan meliputi berbagai aspek peningkatan dari pengetahuan kajian pembibitan (breeding), kajian pakan (feeding), dan manajemen (management). Pada pelatihan aspek pembibitan kepada peternak milenial dikenalkan tentang sejarah atau awal mulanya hidup sapi perah di Indonesia tujuan agar mengetahui karakteristik atau respon sapi perah yang dikaitkan dengan mutu genetik.

Genetik ternak berpeluang dapat memengaruhi performa individu sapi perah yang akhirnya akan diturunkan kepada anaknya. Sehingga terlihat saat proses dilahirkannya anak dari induk sapi perah bunting hingga dewasa.

Mutu genetik sapi perah yang rata-rata dimiliki oleh peternak saat ini memang perlu adanya pergantian ternak dengan yang lebih baik.

Apalagi sejalan dengan program pemerintah yang akan mendatangkan sapi perah dari luar ke Indonesia perlu dimanfaatkan oleh peternak milenial agar dapat dilakukan proses pengelolaan yang lebih baik dan berkembang untuk kedepannya agar mendapatkan produksi susu yang lebih baik sebagai bentuk kontribusi dalam peningkatan produksi susu nasional.

Aspek kajian pakan perlu diketahui oleh peternak milenial. Sebaik apapun mutu genetik ternak apabila tidak diimbangi dengan pakan yang baik maka tidak akan menghasilkan produksi yang baik pula.

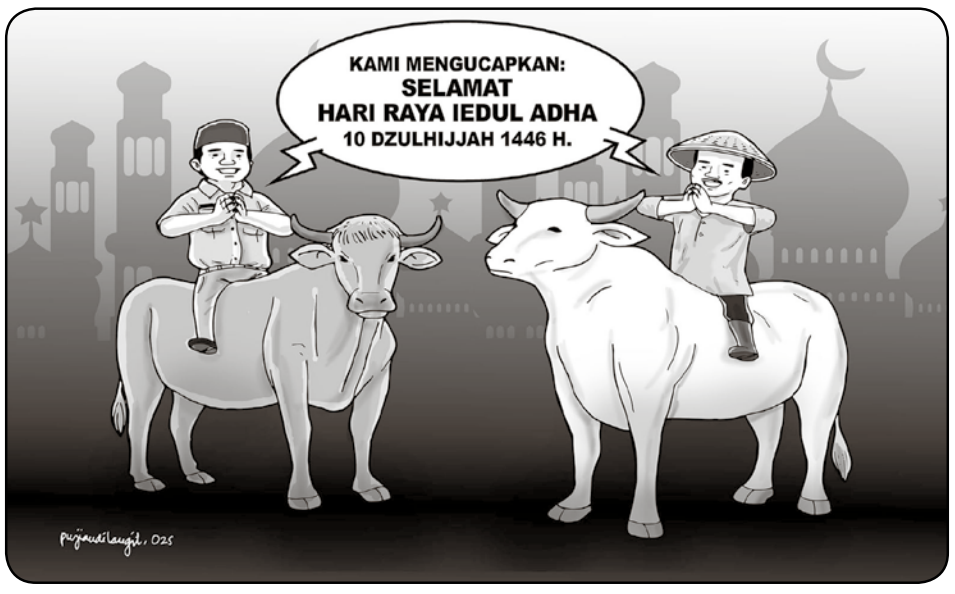
Perlu pengetahuan dan aplikasi yang didapatkan oleh peternak milenial dalam aspek kajian pakan sapi perah seperti bahan pakan yang diberikan, komposisi pakan, kebutuhan nutrien setiap ternak jumlah pemberian pakan.

Diharapkan secara mandiri bisa lebih cermat agar tetap dihasilkan performa yang tinggi khususnya produksi susu tanpa terjadi penurunan. Aspek terakhir dan sangat penting bagi peternak milenial karena berhubungan langsung dengan pemeliharaannya yang luas yaitu kajian manajemen.

Manajemen bisa diartikan sebagai seni yang dikelola oleh setiap individu di dalam pemeliharaannya tetapi memiliki tujuan yang sama yaitu usaha yang semakin meningkat. Pengetahuan serta aplikasi yang diharuskan peternak milenial menjalankannya dengan baik seperti manajemen reproduksi, manajemen kesehatan, manajemen pemerahan, serta lainnya yang berpeluang mempengaruhi usaha sapi perah.

Oleh karena itu, pentingnya peran petani milenial disetiap kegiatan yang dilakukan harapannya mampu mengaplikasinya secara benar dan tentu akan berdampak kepada manajemen pemeliharaan yang lebih baik daripada sebelumnya agar dapat memberikan kontribusi bagi negara khususnya susu sebagai sumber pangan hewani untuk meningkatkan gizi Masyarakat.

Paling penting perubahan yang dilakukan peternak milenai sapi perah itu akan terus terlaksana guna sebagai bentuk evaluasi yang bertujuan untuk mendapatkan man-faat yang dirasakan oleh khalayak.



Berkah Hari Raya Kurban

Kolom



Oleh: **Memed Gunawan**

Peringatan atas ketaatan Nabi Ibrahim AS kepada Allah SWT berupa ibadah kurban memiliki dimensi sosial dan ekonomi penting dan signifikan. Tradisi menyembelih hewan kurban bukan hanya sebagai ritual keagamaan, tetapi juga kegiatan ekonomi besar yang melibatkan berbagai pelaku ekonomi, mulai dari peternak, pedagang, hingga konsumen dan masyarakat penerima manfaat.

Pada tahun 2024, Kementerian Pertanian mencatat bahwa kebutuhan hewan kurban nasional mencapai 1,97 juta ekor, sementara untuk tahun 2025, diperkirakan kebutuhan hewan kurban sapi, kambing dan domba sebanyak 2.074.269 ekor.

Permintaan yang tinggi ter-hadap hewan kurban memberikan dampak positif bagi peternak lokal. Penjualan hewan kurban yang digelar sepanjang jalan menghiasi jalan di kota-kota, sementara di desa-desa pemeliharaan ternak dan aktivitas penggemukan telah menjadi aktivitas ekonomi signi-fikan. Beberapa daerah telah mulai mengembangkan model pemberdayaan peternak melalui koperasi atau kelompok tani ternak, menyediakan hewan kurban lang-sung ke pembeli untuk meningkat-kan daya tawar peternak dan efisiensi ekonomi.

Menjelang Idul Adha peternak sudah beraktivitas memelihara dan menggemukan ternak, baik ternak lokal maupun bakalan impor. Aktivitas seperti ini terus meningkat, tidak hanya berupa kegiatan pemeliharaan dan peng-gemukan tetapi merupakan proses pembelajaran panjang dalam mem-bangun peternakan nasional. Peng-gemukan yang biasanya berlangsung tiga bulan sampai dengan 6 bulan itu menggerakkan kegiatan ekonomi daerah, serta diharapkan akan menjadi pemicu sirkulasi ekonomi lokal yang menguntungkan.

Pada Idul Adha konsumsi daging meningkat tajam. Distribusi daging kurban secara gratis menjadi bentuk intervensi gizi yang luar biasa. Hal ini turut membantu menurunkan ketimpangan akses terhadap pangan bergizi. Untuk itu jaminan kesehatan hewan kurban sangat penting sehingga harus ada sertifikasi kesehatan hewan dari pihak berwenang.

Demikian juga pemeliharaan dan pemberian pakan hewan di tempat penampungan harus diperhatikan. Hewan kurban yang banyak dijajakan di sepanjang jalan pemeliharaannya, khususnya tempat dan pakannya sering tidak memadai.

Penyembelihan hewan pada banyak kasus dilakukan dengan disaksikan oleh hewan lain yang masih hidup. Tentu ini meng-akibatkan trauma hebat bagi hewan tersebut. Penyembelihan juga harus dilakukan di tempat yang baik sehingga tidak meninggalkan bekas, sampah dan kotoran yang berpotensi menyebarkan penyakit dan kenyamanan.

Sampai saat ini penyembelihan hewan kurban cenderung terkon-sentrasi di sekitar mesjid di ling-kungan orang yang secara ekonomi lebih baik. Mungkinkah kurban dilaksanakan dan disalurkan ke daerah miskin yang masyarakatnya memang memerlukan?

Ibadah kurban adalah bentuk ibadah yang sarat makna spiritual, tetapi juga memiliki implikasi sosial-ekonomi yang sangat luas. Dengan pengelolaan yang baik, kurban tidak hanya menjadi amal ibadah yang diterima di sisi Allah SWT, tetapi juga menjadi instrumen nyata pemberdayaan ekonomi umat, pemerataan kesejahteraan, dan pembangunan sosial yang berkeadilan.

HEBOH EXPO BROCUAN, PETANI ANTUSIAS KEMBALI KE BROFREYA



EXPO BROCUAN Nganjuk 24 Mei 2025



Pak Lukas Tadja memberikan Sambutan EXPO BROCUAN Brebes



Fajar Prakoso dalam Sambutan EXPO BROCUAN di Probolinggo



Petani Bawang Probolinggo 3 Mei 2025

Pertanian merupakan sektor penting sebagai pilar Ketahanan Pangan Nasional, permasalahan OPT terutama gangguan penyakit tanaman horti dapat menurunkan produksi hingga sekitar 50% sampai dengan gagal panen.

Komitmen Agricon Indonesia hadir dengan membawa Solusi petani, disampaikan Bapak Lukas Tadja, selaku *Vice President* AGRICON dalam sambutan EXPO BROCUAN di Brebes 14 Mei 2025, selain itu AGRICON sudah hadir bersama petani Indonesia selama 56 Tahun, sehingga sudah terbukti komitmen untuk bersama petani mewujudkan Swasembada pangan seperti yang di canangkan pemerintah Indonesia. Fajar Aji Prakoso selaku *Business Area Manager* menambahkan bahwa Produk AGRICON untuk tanaman bawang berkualitas terutama Brofreya 53 SC yang sudah lebih 3 tahun membantu petani bawang untuk mengatasi kendala hama ulat, dan saat ini masih mampu dibandingkan produk yang lainnya. Teknologi Tenebenal yang terkandung dalam Brofreya 53 SC membedakan dengan golongan 30 yang lain, sehingga produk Brofreya menjadi pilihan utama petani untuk mengendalikan hama ulat bawang *(Spodoptera exigua)*

Dwi Setyanto selaku *Product Manager* menjelaskan bahwa konsep BROCUAN merupakan paket perlindungan tanaman Horti, selain melindungi tanaman dari ancaman hama penyakit juga peningkatan produksi. Konsep ini terdiri dari Brofreya 53 SC, Ultimax 550 EC, Cluster, Agrimore dan Benefit 75 WP. Rangkaian EXPO BROCUAN dilakukan di 13 lokasi sentra Horti Indonesia, mulai daerah Nganjuk, Probolinggo, Brebes, Bima, Alahan Panjang, Lembang, Garut, Tanah Karo, Liwa, Wonosobo, Magelang, Kediri dan Banyuwangi.

Ivan Febriana menambahkan bahwa dalam rangkaian kegiatan EXPO BROCUAN terdiri dari kunjungan demplot BROCUAN dibandingkan dengan *Farmers practice* dan *control*, juga ada *Fun Game* petani sehingga petani merasa betah dan nyaman mengikuti rangkaian acara. Stand Edukasi juga tersedia, yaitu Stand Perlindungan Hama, Stand perlindungan Penyakit dan Stand Peningkatan Hasil. Terdapat juga Praktek yang diikuti petani diantaranya praktek kelarutan Benefit 75 WP, dan praktek Cluster dengan daun talas.

Petani sangat antusias dengan acara EXPO BROCUAN ini dengan terlihat dari kehadiran petani dari setiap EXPO BROCUAN Probolinggo, EXPO BROCUAN Brebes dan EXPO BROCUAN Nganjuk, selain itu petani merasa bahwa produk yang telah dicoba tidak sebagus Brofreya 53 SC, sehingga petani Kembali ke Jalan yang benar dengan memborong Brofreya 53 SC di acara EXPO BROCUAN.**(Dwi)**



Kunjungan lahan dan Penjelasan Demplot BROCUAN



Petani Brebes membandingkan Analisa Usaha Tani Brocuan diban-ding kebiasaan petani



Petani Probolinggo antusias mendengarkan penjelasan di Stand Edukasi



Petani Bawang peserta EXPO berbondong-bondong memborong Brofreya dan paket Brocuan

Festival Melon Nusantara, **Lahir dari Keresahan Generasi Muda Kuningan**



Kabupaten Kuningan, Jawa Barat pada Oktober mendatang akan mempunyai hajatan besar Festival Melon Nusantara. Berbeda dengan yang lain, hajatan ini merupakan sebuah inisiasi dari keresahan generasi muda kabupaten yang dikenal sebagai tempat pelaksanaan Perundingan Linggajati.



Founder eQuaNik Agri Nusantara, Pipin Aripin mengatakan, kegiatan #1 Nusantara Melon Fest 2025 lahir karena keresahan generasi muda yang melihat potensi sumberdaya alam Kuningan yang cukup besar, tapi belum terkelola dengan maksimal. Karena itu, festival ini hadir untuk menumbuhkan semangat memperkuat entitas Kabupaten Kuningan.

"Kami mengharapkan kegiatan ini dapat menginspirasi masyarakat, khususnya generasi muda, untuk lebih peduli terhadap sektor pertanian dan melihat peluang besar yang ada dalam industri hortikultura," katanya saat memberikan sambutan pada Peluncuran Perdana #1 Nusantara Melon Fest 2025 di Kuningan, Rabu (28/5).

Pipin berharap dengan semangat inovasi dan kolaborasi, festival ini menjadi langkah nyata dalam mewujudkan sistem pangan yang lebih kuat, berkelanjutan, serta mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara luas. Kegiatan ini juga menjadi agenda menguatkan identitas untuk nusantara dan langkah nyata menegaskan peran daerah untuk mewujudkan ketahanan pangan.

"Ini untuk membuktikan diri generasi muda Kuningan semangat melakukan perubahan. Kami mengajak berbagai pihak untuk berkolaborasi untuk menebar kebaikan. Kita tidak harus hebat dulu baru memulai usaha, tapi dengan memulai usaha kita bisa menjadi hebat. Kami hadir tidak mencari manfaat, tapi menebar manfaat untuk bangsa," tutur alumni sarjana teknik yang terjun ke dunia pertanian ini.

Salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi dan gizi tinggi adalah melon. Buah ini kaya akan vitamin, mineral, dan serat yang bermanfaat bagi kesehatan. Konsumsi melon yang tinggi dapat mendukung pola makan sehat dan meningkatkan daya tahan tubuh, sehingga berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup masyarakat.

Melon juga memiliki potensi ekonomi yang besar, baik untuk pasar domestik maupun ekspor, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan petani dan pelaku usaha di sektor pertanian. Melihat potensi tersebut, eQuaNik Agri Nusantara sebagai perusahaan yang bergerak di bidang agribisnis berinisiatif mengadakan #1 Nusantara Melon Fest 2025.

Pipin menegaskan, festival ini menjadi momentum untuk memperkenalkan teknologi pertanian modern yang dapat meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil panen. Festival ini juga diharapkan dapat menginspirasi masyarakat, khususnya generasi muda, untuk lebih peduli terhadap sektor pertanian dan melihat peluang besar yang ada dalam industri hortikultura.

"Dengan semangat inovasi dan kolaborasi, festival ini diharapkan menjadi langkah nyata dalam mewujudkan sistem pangan yang lebih kuat, berkelanjutan, serta mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara luas," tuturnya.

Tantangan Produksi Pangan

Deputi Penganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan, Badan Pangan Nasional, Andriko Noto Susanto memberikan apresiasi dengan rencana Festival Melon Nusantara. Apalagi kegiatan yang diusung generasi muda Kuningan tersebut merupakan hasil kolaborasi berbagai pihak. "Ke depan memang cara bertani yang baru adalah dengan sinergi dan berkolaborasi," ujarnya saat sambutan peluncuran #1 Nusantara Melon Fest 2025.

Namun Andriko mengingatkan, di tengah persoalan pangan yang melanda dunia, bahkan Jepang mengalami persoalan ketersediaan pangan dan regenerasi petani. Hal yang sama terjadi juga di Indonesia. Data BPS, jumlah petani yang sebelumnya mencapai 33 juta orang, kini hanya tinggal 27 juta orang.

Selain itu, lahan pertanian juga berkurang hingga 100 ribu hektar (ha) pertahun. Kondisi ini menjadi indikator bahwa sektor pertanian makin menurun. Karena itu, Presiden Prabowo Subianto mengubah diksi ketahanan pangan menjadi kemandirian pangan.

Perbedaannya, jika ketahanan pangan, maka kondisi terpenuhinya pangan masyarakat yang terjaga dan merata. Namun, tidak melihat pangan tersebut berasal dari mana, apakah dari dalam negeri atau impor. "Sekarang ini kita masih impor jagung, kedelai, bahkan impor gandum dan terigu kita sangat besar," ujarnya.

Andriko menegaskan, ke depan bangsa Indonesia harus mencapai kemandirian pangan. Artinya, semua kebutuhan pangan masyarakat berasal dari dalam negeri dan tidak ada impor lagi. "Sekarang ini kondisi ketahanan pangan kita memang sudah bagus, tapi sayangnya kemandirian pangan kita belum bagus, karena masih ada impor. Kita impor, jagung, gula, kedelai dan daging," tuturnya.

Sementara itu, Asisten Deputi Peningkatan Daya Saing Perkebunan dan Pertanian, Kemenko Pangan, Gunawan juga mengatakan, pemerintah telah menetapkan target swasembada pangan. Target tersebut menjadi titik tolak dari kemandirian pangan. "Hortikultura menjadi bagian. Kami berupaya mendorong pengembangan industri hulu hingga hilir, dan upaya meningkatkan daya saing produk dalam negeri," katanya.

Dari pengalaman di Atase Luar Negeri, Gunawan bercerita, ternyata permintaan buah tropis di luar negeri sangat besar. Untuk itu, ia mendorong sinergi dan mengajak petani menerapkan Good Agriculture Practices (GAP) dalam berbudidaya agar buah-buah dalam negeri mendapat pengakuan internasional.

Mendorong kegiatan pertanian yang lebih efisien, Gunawan mengatakan, pemerintah saat ini membentuk kelembagaan petani melalui Koperasi Desa Merah Putih dengan target sebanyak 80 ribu koperasi. "Saat ini dalam tahap penyelesaian notaris di Kementerian Hukum," katanya. **Yul**

Tatag Adi Bangkit dari Pandemi, **Kini Kelola 1.100 Domba**

Tatag Adi Sasono bangkit dari krisis pandemi dan PMK dengan berinovasi beternak domba sistem titip. Kini, peternak milenial ini sukses kelola 1.100 ekor domba siap kurban dan aqiqah.



Di balik gegap gempita peternakan domba milenial yang kini tengah naik daun di Desa Ngrayung, Kecamatan Plumpang, Kabupaten Tuban, ada sosok muda yang tak menyerah pada keadaan. Namanya Tatag Adi Sasono. Usianya belum genap tiga dekade, tapi langkahnya sudah menuntun ratusan orang ikut menekuni dunia peternakan lewat sistem penitipan domba yang ia gagas.

Cerita sukses ini tak dimulai dari kemewahan. Justru sebaliknya. Tahun 2019, Tatag merintis usaha penggemukan sapi. Namun takdir berkata lain. Pandemi Covid-19 yang menggulung hampir semua lini usaha memaksa Tatag menjual seluruh sapi miliknya ke jagal. Belum pulih dari terpaan itu, wabah penyakit mulut dan kuku (PMK) datang sebagai pukulan kedua.

"Tahun 2020 itu titik terendah. Semua habis. Sapi nggak bisa dipelihara lagi, nggak ada perputaran," kenang Tatag dengan nada tenang namun mata yang menyimpan banyak cerita.

Namun pria yang besar di lingkungan desa ini tidak memilih mundur. Alih-alih menyerah, ia melihat celah baru: domba. Bukan sekadar beternak domba biasa, Tatag merancang sistem penitipan yang memungkinkan siapa pun bahkan warga perkotaan ikut memiliki ternak tanpa harus mengurusi kandang.

Dari ide itu, lahirlah Mitra Ternak Farm, yang ia kelola bersama dua rekannya, Yulianto dan Olan Putra. Mereka membangun sistem breeding dari nol, lengkap dengan perawatan standar, vitamin, pengendalian penyakit, hingga pengelolaan populasi.

"Banyak orang ingin punya ternak tapi nggak tahu cara merawat. Dari situ saya mikir, kenapa nggak kita bantu rawatkan sekalian?" katanya.

Dengan biaya Rp100 ribu per bulan, siapa pun bisa menitipkan domba di peternakan ini. Sistem ini bukan hanya menumbuhkan kepercayaan, tetapi juga melipatgandakan populasi domba. Kini, ada lebih dari 1.100 ekor domba yang ditangani, mulai dari pejantan, indukan, hingga anakan.

Jelang Idul Adha tahun ini, peternakan ini kebanjiran permintaan. Lebih dari 200 ekor domba sudah dipesan untuk kurban. Harga yang ditawarkan variatif, dari Rp1 juta hingga Rp3,5 juta, tergantung bobot, usia, dan paket perawatan.

Namun Tatag tidak ingin hanya berhenti pada angka penjualan. Bagi pria ini, peternakan adalah jalan hidup yang penuh tanggung jawab. Ia menyusun standar perawatan hewan yang konsisten, mengatur jadwal pemberian pakan, vitamin, bahkan menyusun protokol pencegahan PMK yang ia pelajari dari berbagai literatur dan pelatihan daring selama pandemi.

"Pencegahan PMK itu nggak bisa sembarangan. Kita punya treatment sendiri, biar hewannya nyaman, sehat, dan nggak stres," tuturnya.

Peternakan yang ia bangun kini tidak hanya jadi tempat transaksi ekonomi, tapi juga menjadi laboratorium hidup. Mahasiswa dari Universitas Brawijaya, Universitas Diponegoro, dan sejumlah kampus pertanian lainnya rutin datang magang ke Mitra Ternak Farm.

Tak jarang, Tatag mengisi pelatihan, berbagi ilmu soal manajemen peternakan kepada komunitas pemuda tani maupun peternak pemula. Ia percaya, regenerasi di sektor pertanian dan peternakan hanya bisa terjadi kalau anak muda turun tangan langsung.

"Kita nggak bisa terus-terusan impor daging atau andalkan peternak tua. Anak muda harus berani ambil peran," ujarnya penuh keyakinan.

Dengan lima karyawan tetap dan jaringan mitra yang makin meluas, Tatag perlahan menjelma menjadi simbol harapan baru peternakan lokal. Pelanggan pun datang dari berbagai kota, bahkan luar negeri, yang menitipkan domba untuk kebutuhan aqiqah atau kurban.

Kini, Mitra Ternak Farm bukan hanya tentang jual beli domba. Ini tentang keberanian memilih bangkit dari keterpurukan. Tentang keyakinan bahwa dari desa kecil di Tuban, seorang pemuda bisa menantang sistem, menata ulang model bisnis, dan membawa peternakan ke babak baru**. Nattasya/Gsh**

AGRI**TIPS**

Trik Menyimpan Daging di Kulkas



Saat Lebaran Idul Adha, masyarakat akan mendapatkan daging dari hasil pemotongan hewan Kurban. Jika tidak mau langsung diolah, daging segar biasanya akan disimpan dalam kulkas agar awet. Bagaimana cara menyimpan daging di kulkas yang tepat?

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan sebelum menyimpan daging ke dalam kulkas. Pastikan kita sudah mengecek kondisi-kondisi berikut.

Bungkus Daging

Jangan lupa siapkan plastik atau kertas alumunium foil atau wadah makanan kedap udara untuk membungkus daging. Lapisan pembungkus akan menjaga kelembapan, kesegaran, rasa, dan kandungan gizi daging, bahkan hingga berbulan-bulan ke depan.

Terlebih, paparan suhu dingin langsung ke daging juga dapat menyebabkan *freezer burn* atau pembentukan kristal es yang merusak kualitas daging. Oleh karena itu, kemasan kedap udara penting untuk menjaga kualitas daging di dalam kulkas.

Cara menyimpan daging di kulkas yang perlu diketahui adalah dengan tidak mencuci daging dengan air sebelum memasukkannya. Air justru bisa memicu pertumbuhan bakteri dan jamur sehingga bisa menjadi penyebab makanan busuk.

Penting juga untuk memperhatikan kondisi daging sebelum masuk kulkas. Inilah beberapa hal yang perlu dipersiapkan sebelum menyimpan daging di kulkas. Diantaranya, potong daging saat masih segar sebelum menyimpannya.

Kebersihan Kulkas

Aspek kebersihan ini berkaitan dengan kulkas dan daging yang ingin disimpan. Jangan lupa membersihkan kulkas dari tumpahan makanan atau kotoran untuk mencegah timbulnya bau tidak sedap. Hal ini juga memicu risiko kontaminasi ke daging yang ingin disimpan. Cara menjaga kebersihan lainnya adalah dengan memisahkan daging matang dan daging mentah saat disimpan di lemari pendingin.

Ketika ingin menyimpan bahan makanan, perhatikan angka pada termometer kulkas atau gunakan termometer kaca bila tersedia. Namun sebelum menyimpan bahan makanan di kulkas, pastikan bahwa suhu kulkas Anda *di bawah* 4°C. Daging mentah dapat bertahan selama beberapa hari di dalam kulkas.

Namun, apabila kita tidak berencana memasak daging dalam waktu dekat, bahan makanan ini sebaiknya disimpan di dalam *freezer* hingga beku. Penyimpanan daging dalam *freezer* dengan suhu -18°C memang tidak membunuh mikroba.

Namun, suhu dingin akan menghentikan pertumbuhan mikroba dan memperlambat kerja enzim yang dapat menurunkan kualitas daging. Jika kita bingung menentukan suhu, bisa menyimpan es krim vegan di *freezer* sebagai tolok ukur. Bila tekstur es krim melunak setelah disimpan semalaman, ini menandakan bahwa suhu *freezer* kurang dingin. Perlu diingat, selama menyimpan daging, jangan terlalu sering membuka-tutup pintu kulkas karena hal ini dapat meningkatkan suhu kulkas.

Sistem FIFO

Pada sistem *first in, first out* (FIFO), kita menempatkan bahan makanan yang sudah lebih dulu disimpan di bagian depan atau atas kulkas. Cara menyimpan daging di kulkas ini membantu kita mengetahui mana bahan makanan yang perlu diambil lebih dulu.

Penerapan sistem FIFO bisa menjadi lebih mudah bila kita memberikan label pada bungkus daging. Cantumkan hari dan tanggal pembelian pada tiap bungkus daging, sehingga kita tidak melewatkan batas akhir penggunaannya.

Pastikan Anda juga tidak abai terhadap kondisi daging setelah dikeluarkan. Setelah mengeluarkan daging yang disimpan di kulkas, langsung olah semuanya agar tidak ada sisa yang harus dibekukan kembali. Membekukan kembali daging mentah yang telah dicairkan bisa menurunkan kualitas daging dan membuatnya cepat busuk.

Sebelum memasukkannya dalam kulkas, bagi-bagi porsinya dulu sehingga ketika akan memasak, kita hanya perlu mengeluarkan dan mencairkan daging beku seperlunya saja. Cara menyimpan daging di kulkas penting untuk menjaga kesegarannya. Pasalnya, penyimpanan daging yang salah justru mempercepat pertumbuhan bakteri dan jamur yang bisa memicu keracunan makanan.

Sumber Info sehat/Yul



Komersialisasi E-PAPER Sinartani

E-paper Sinartani sudah berjalan selama 2 tahun dan memberikan informasi yang lebih banyak dibandingkan dengan Sinartani versi cetak. E-paper Sinartani terbit tiap minggu, 48 kali setahun, terdiri dari 20-24 halaman sekali terbit. Informasinya mencakup issue-issue yang lebih melebar, selain pertanian juga mencakup informasi umum dan humaniora.

Sampai saat ini e-Paper Sinartani masih didistribusikan secara gratis ke semua penyuluh. Kini, waktunya E-Paper yang sudah dikenal oleh penyuluh dan petani itu mulai dijual secara komersil dengan harga yang teramat murah, yaitu Rp 1.500/edisi atau Rp 72.000/tahun.

Mudah-mudahan upaya ini merupakan sinergi yang baik antara pembaca dengan penerbit Sinartani yang tidak henti-hentinya berupaya meningkatkan kualitas Sinartani agar lebih bermanfaat dan sekaligus memberi bahan bacaan yang baik bagi pembacanya.

Para pembaca yang ingin berlangganan dipersilahkan mengirimkan nama dan nomor HP-nya, melalui WhatsApp ke Sdr Wawan (081216304232) serta mentransfer biaya tahunan sebesar Rp 72.000 ke Rekening Sinartani: Bank Mandiri Cab. Ragunan No. 127.0096.016.413



Sinartani Tabloid sinartani.com SINTA TV

BERLANGGANAN

E-paper Tabloid Sinartani

Hanya dengan

Rp. 72.000 / Tahun

HUBUNGI :
0813 1757 5066

Untuk mendapatkan informasi lebih lanjut

KAMI MENJANGKAU LEBIH LUAS

www.tabloidsinartani.com tabloidsinartani.com tabloidsinartani.com @SinarTaniST tabloidsinartani SINTA TV

Cegah Kasus Keracunan dalam Program MBG



Kasus keracunan makanan massal dalam program Makan Bergizi Gratis yang terjadi di Kota Bogor menyita perhatian publik. Ada pelajaran berharga dari kasus tersebut, terutama bagi pelaku usaha yang mendapat amanah menyediakan pangan untuk anak-anak sekolah.



Pakar Keamanan Pangan IPB University, Prof Ratih Dewanti-Hariyadi, memberikan pandangan ilmiahnya terkait kemungkinan penyebab dan upaya pencegahan insiden serupa di masa mendatang. Menurutnya, makanan siap saji yang dimasak dalam jumlah besar memiliki tingkat risiko tinggi terhadap kontaminasi, terutama oleh mikroorganisme patogen.

"Berdasarkan laporan yang ada, kelompok pangan siap saji memang merupakan penyebab utama kasus keracunan di Indonesia dan dunia. Makanan jenis ini dikonsumsi langsung setelah dimasak dan cenderung lebih rentan dibandingkan produk pangan olahan industri yang dikemas," ujarnya.

Prof Ratih menjelaskan, penyebab keracunan dapat berasal dari dua hal utama yakni, bahaya kimiawi dan bahaya mikrobiologis. Namun, dari data yang tersedia, penyebab terbesar lebih banyak berasal dari mikroorganisme seperti bakteri patogen.

Menurutnya, bakteri bisa masuk ke makanan melalui bahan baku yang kurang higienis, alat masak yang tercemar, pekerja hingga proses penyimpanan yang tidak tepat. Pada makanan siap saji dalam skala besar, faktor penyimpanan ini sangat krusial. "Bila makanan tidak segera didinginkan setelah dimasak, spora bakteri bisa aktif kembali dan memproduksi racun," ujarnya.

Sebagai Guru Besar Ilmu Teknologi Pangan IPB University, Prof Ratih menekankan, bahwa bakteri pembentuk spora seperti *Bacillus cereus* atau *Clostridium perfringens* dapat bertahan terhadap suhu tinggi. Ketika makanan panas tidak segera didinginkan, spora ini dapat kembali aktif, tumbuh dan/atau memproduksi toksin yang berbahaya bagi konsumen.

"Kalau makanan disimpan terlalu lama dalam suhu ruang, misalnya lebih dari dua jam, risiko terjadinya kontaminasi sangat tinggi. Dalam konteks program MBG yang memasak dalam jumlah besar, proses pendinginan makanan harus menjadi perhatian utama," tambahnya seperti dikutip dari laman IPB.ac.id.

Tetapkan Standar Kebersihan

Prof Ratih menyebut pentingnya penerapan standar kebersihan dasar dan pengendalian proses pangan secara konsisten. Ia menggarisbawahi dua aspek penting dalam pengolahan makanan skala besar yaitu sanitasi-higiene dan pengendalian tahapan produksi.

"Sanitasi-higiene dasar seperti kebersihan alat, ruang, dan personalia mutlak diterapkan. Selain itu, air yang digunakan harus memenuhi standar air minum. Tidak cukup hanya bersih, tetapi juga harus ada prosedur pembersihan yang dipantau dan dievaluasi secara rutin," tegasnya.

Ia menerangkan, kurangnya penerapan sanitasi dan higiene memungkinkan patogen bukan pembentuk spora seperti *Escherichia coli patogenik, Salmonella, Staphylococcus aureus* mencemari pangan mentah, pangan yang kurang pemanasan atau menyebabkan kontaminasi pasca pemanasan.

Dalam hal pengendalian proses, Prof Ratih mencontohkan pentingnya menyimpan bahan baku dalam kondisi dan suhu yang sesuai, memastikan pemasakan mencapai suhu minimal 70°C, dan melakukan pendinginan segera setelah makanan matang.

Pendinginan cepat, menurutnya, dapat dilakukan dengan pemorsian makanan dalam ukuran kecil, sehingga panasnya lebih cepat turun. "Kalau dibiarkan dalam baskom besar, suhu makanan turun sangat lambat. Ini membuka peluang bagi spora untuk kembali aktif. Jadi solusinya adalah porsikan makanan segera dalam wadah kecil-kecil setelah dimasak," tuturnya.

Dalam situasi darurat seperti saat ini, menurut Prof Ratih, setiap pelaksana program makanan skala besar seperti MBG harus memiliki SOP yang baku mengenai lokasi, bangunan, peralatan. Semua itu mengacu pada Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, khusunya bagi Jasaboga Golongan B. Standar lainnya adalah dalam hal, kebersihan, penyimpanan, pemasakan, dan pendinginan.

Prof. Ratih juga mengingatkan, evaluasi dan monitoring penerapan SOP ini harus dilakukan secara berkala untuk memastikan keamanan pangan yang berkelanjutan. "Tujuannya tidak hanya untuk menanggulangi kejadian keracunan, tapi lebih penting lagi adalah mencegahnya agar tidak terjadi di masa mendatang. Edukasi tentang keamanan pangan bagi seluruh pelaksana program juga harus ditingkatkan," ungkapnya. **Yul**

Berbagi Tips dengan **Jimmy Hantu**



Jimmy Hantu, salah seorang pelaku usaha yang kini mendapat amanah mengelola dapur Makan Bergizi gratis (MBG) berbagi pengalaman**.** Dengan pengalaman memberikan makan kepada anak-anak dan memasak hingga 1.000 porsi, membuat Jimmy kemudian diminta untuk mendukung program Makan Bergizi Gratis (MBG) sejak Januari 2025

Untuk memastikan semua berjalan lancar, terutama menyediakan makanan bergizi, Jimmy mengembangkan sistem dapur yang lebih efisien. Salah satu inovasi yang diterapkannya adalah penggunaan *steamer* sebelum memasak sayur, daging, dan lauk pauk. Dengan cara ini, tingkat kematangan lebih merata dan bakteri dapat dibunuh sebelum makanan dikonsumsi.

Langkah ini juga merupakan upaya untuk menghindari kasus keracunan makanan yang pernah terjadi di beberapa dapur MBG lain akibat proses pemasakan yang kurang sempurna. "Kami sangat memperhatikan kualitas makanan. Semua sayur, daging, dan lauk harus dikukus terlebih dahulu sebelum dimasak. Ini penting agar aman dikonsumsi," jelasnya.

Selain itu, Jimmy juga menyadari bahwa pasokan bahan pangan menjadi faktor krusial. Ia pernah mengalami kesulitan ketika membeli 3.600 buah jeruk, tetapi setelah disortir, sekitar 20 persen mengalami kerusakan dan tidak layak konsumsi. Hal ini membuatnya berpikir ulang tentang rantai pasok yang lebih baik agar dapur MBG di berbagai daerah tidak mengalami kesulitan yang sama.

"Jika pasokan tidak dikelola dengan baik, maka risiko penggunaan bahan pangan berkualitas rendah akan meningkat. Pada akhirnya akan mempengaruhi kualitas gizi anak-anak penerima manfaat program ini," kata Jimmy berbagi pengalaman kepada pengelola dapur MBG lainnya di Indonesia. **Herman/Yul**

Gigih Menanam, Gigih Menginspirasi Dunia Tanaman Hias

Kegigihan berusaha akan berbuah hasil yang menggembirakan. Begitu juga dengan Gigih Mahayudin, alumni Fakultas Kehutanan IPB angkatan 2015. Seperti namanya, berkat kegigihan berwirausaha tanaman hias, membawa dirinya mampu menghiasi pasar global.

Di tengah badai pandemi yang memukul banyak sektor ekonomi, Gigih, seorang pemuda dari Kediri, Jawa Timur, justru menemukan peluang emas. Dirinya membuktikan keterbatasan bukan alasan untuk berhenti bermimpi. Dengan tekad dan kreativitas, ia mengembangkan bisnis tanaman hias yang kini tidak hanya dikenal di lingkup lokal, tetapi juga menembus pasar internasional seperti Thailand dan Eropa.

Menyelesaikan studinya di Fakultas Kehutanan IPB pada Maret 2020, ia mulai mencari pekerjaan di tengah situasi yang tidak ideal, pandemi COVID-19 yang sedang melanda. Salah satu tawaran kerja datang dari sebuah perusahaan perkebunan nasional yang menempatkannya di Bengkulu. Namun, karena kekhawatiran orang tua terhadap situasi pandemi, Gigih memilih tetap tinggal di Kediri.

Keputusan itu justru membuka jalan tak terduga dalam hidupnya. Bersama sang ayah, yang juga seorang praktisi lingkungan, mereka mulai membuat pot tanaman dari sabut kelapa dan kokedama, seni merangkai tanaman ala Jepang. Dari hanya menjual pot, bisnis ini berkembang karena dorongan sang ayah: "Masa cuma jual potnya aja?" Dari situlah, Gigih mulai merambah ke penjualan tanaman hias.

Modal awal hanya sekitar Rp250 ribu, yang digunakan untuk membeli beberapa kaktus dan memadukannya dengan pot sabut kelapa. Ternyata, respons pasar sangat positif. Setiap keuntungan dari penjualan langsung diputar kembali untuk membeli tanaman-tanaman baru. Perlahan tapi pasti, Gigih memperluas portofolio tanamannya. Dari kaktus dan sukulen, hingga philodendron, syngonium, anthurium, alocasia, dan tanaman koleksian lainnya.

Keuletannya mulai membuahkan hasil. Pada awal 2021, bisnisnya berkembang signifikan dan mulai merambah ke pasar ekspor. Dalam satu periode, ia bisa mengirimkan 100–200 tanaman varigata ke Thailand, seperti *sente varigata, monstera varigata, burlemarx varigata*, hingga *xanthosoma varigata*.

Melalui galeri tanaman hiasnya Kokedama.id, Gigih memasarkan produknya lewat media sosial seperti Instagram dan grup Supplier Indonesia. Ia juga rutin mengikuti pameran tanaman hias yang diselenggarakan Pemkot Kediri.

Gigih tak hanya berfokus pada sisi komersial. Ia menyadari bahwa permintaan tinggi akan tanaman hias dapat mengancam kelestarian hutan jika pengambilan dari alam tidak dibatasi. Karena itu, ia mulai menerapkan teknik kultur jaringan dalam pembibitan tanaman untuk mengurangi ketergantungan dari hasil alam liar.

Selain itu, Gigih juga mewujudkan



mimpinya membuka café bernuansa tanaman hias, tempat nongkrong yang menyatu dengan alam sekaligus etalase hidup dari hasil budidayanya. Tak heran jika Wali Kota Kediri, Abdullah Abu Bakar, turut mengapresiasi langkah Gigih.

Gigih Mahayudin adalah bukti nyata ilmu, kreativitas, dan ketekunan dapat menciptakan peluang bahkan dalam masa tersulit. Dari lulusan Kehutanan IPB yang sempat bingung menentukan arah, kini ia menjadi pengusaha muda yang menginspirasi. Tidak hanya berhasil mengembangkan bisnisnya, Gigih juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan dan membuka wawasan baru soal potensi agribisnis di era digital. ***Sumber alumniipbpedia***

Tabloid Sinar Tani
PERTANIAN INDONESIA BARU

SINTA TV

PRICE LIST
BERLANGGANAN



SINAR TANI CETAK
RP. 16.000
Per Edisi
Minimum Pembelian
Rp 64.000/BLN
Rp 768.000/THN

SINAR TANI EPAPER
Rp. 72.000/ Thn

Nama : .....
Alamat : .....
.....
Nomor Whatsapp : .....
Email : .....
Jabatan : .....
No rek : 127.0096.016.587
Bank Mandiri Cabang Ragunan A.n PT. Duta Karya Swasta

CONTACT
081280312466 - Hasan Latuconsina (Koperasi Perhiptani)
081318273349 - Rita (Koperasi Perhiptani)
081216304232 - Wawan (Sinar Tani)
085921280998 - Asrori (Sinar Tani)

sinartani.co.id tabloidsinartani.com @SinarTaniST tabloidsinartani SINTA TV SINTA TV

Main Proyek, Mentan Kembali Pecat Pejabat

Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman kembali memecat dua oknum pegawai Kementerian Pertanian yang terbukti melakukan pungutan liar dan penyalahgunaan wewenang. Siapa orangnya? Mentan belum mau menyebutkan namanya.



"Ada dari internal yang bertindak tercela. Aku sudah pecat. Menipu, meminta uang Rp27 miliar. Kemudian ada direktur yang menyalahgunakan kewenangan, nilainya Rp2 miliar. Kami copot dan kami proses hukum," kata Mentan Amran dalam konferensi pers di Kantor Pusat Kementan, Jakarta Selatan, Selasa (3/6).

Mentan menjelaskan, oknum tersebut menjanjikan kepada pihak luar bahwa mereka dapat memenangkan tender atau pengadaan besar di Kementan asalkan memberikan sejumlah uang di awal. Dari permintaan awal Rp27 miliar, sekitar Rp10 miliar telah sempat dibayarkan oleh mitra. Oknum tersebut bahkan melakukan pemalsuan tanda tangan sebagai bagian dari modus penipuannya.

Dirinya tidak akan memberi ruang bagi praktik-praktik menyimpang, baik pegawai internal maupun pihak luar yang mencoba menjadi perantara atau calo proyek. Ia juga mendorong masyarakat untuk melaporkan jika menemukan pelanggaran dan penyimpangan di Kementan.

"Kami sampaikan yang bermitra dengan Kementerian Pertanian, jangan percaya bahwa ada yang bisa menjadi jembatan atau calo. Jangan pernah percaya. Itu tidak benar. Kalau ada laporkan kepada saya. Pasti kami tindak dan kami pecat," tegasnya.

Ia menekankan bahwa Kementan terus berkomitmen dalam membangun birokrasi yang bersih, profesional, dan bebas dari praktik korupsi. Hal ini tercermin dari penilaian Kementan sebagai institusi dengan hasil Reformasi Birokrasi (RB) yang meningkat dari 79 menjadi 85.

Selain itu, hasil Survei Penilaian Integritas (SPI) dari Komisi Pemberantasan Korupsi (KPK) meningkat dari 66,79 menjadi 74,46. "Nggak boleh ada kompromi untuk pelanggaran di Kementan. Kita harus bersih," ungkap Mentan Amran,

Selama memimpin sejak 2014 hingga periode sekarang, sebanyak 844 pegawai diberi sanksi bahkan dicopot karena melakukan penyelewengan atau korupsi. Mentan Amran juga pernah memenjarakan pejabat yang mengutip fee proyek bahkan menindak 27 perusahaan pupuk yang merugikan petani hingga Rp3,2 triliun.

Beras PIC

Terbaru, Mentan Amran juga membongkar dugaan mafia pangan yang 'bermain' di Pasar Induk Beras Cipinang (PIBC). Hasil penelusuran dan menemukan adanya anomali dalam distribusi beras di PIBC.

Berdasarkan data stok beras Food Station Tjipinang, ada ketidakwajaran keluarnya 11.410 ton beras dalam satu hari yaitu pada 28 Mei 2025. "Masuk akal gak? Ini 11.000 ton keluar satu hari. Satgas pangan sudah turun, alasannya katanya salah hitung, koreksi, macam-macam alasannya," kata Amran.

Tercatat sebelumnya bahwa stok beras di Food Station Tjipinang memiliki tren yang terus meningkat terlebih sejak tahun 2024 dikisaran 30-40 ribuan ton. Bahkan di tahun 2025 mampu menembus dikisaran 50 ribu ton.

Sementara itu, arus masuk dan keluar beras di PIBC cenderung stabil dan berimbang dengan rata-rata sirkulasi masuk-keluar beras sebesar 2.000-3.000 ton per hari. Amran mengungkapkan, angka beras keluar 11.410 ton per hari merupakan lonjakan drastis yang memunculkan tanda tanya besar.

"Kemarin begitu mengatakan (harga beras) naik, aku cek. Sekarang tidak ada lagi alasan. Dulu ada alasannya, kalau stok Bulog kurang, impor. Apa mau minta impor dengan kondisi kita stok 4 juta ton? Dikeluarkan SPHP, apa jawabannya tadi? Untuk diblending, untuk dicampur dengan beras lokal, baru dijual mahal," ungkapnya.

Amran menilai, jika ada pihak yang memainkan distribusi atau laporan stok secara sengaja, maka hal itu merupakan bentuk sabotase terhadap upaya pemerintah menjaga ketahanan pangan nasional. "Sekarang pertanyaan saya, kenapa dikatakan hari ini stok di Cipinang kurang dan harga naik? Aku buka datanya, ternyata ada anomali. Ini harus diluruskan. Jangan seenaknya kita menyampaikan. Ini bisa sebagai sabotase pemerintah. Sabotase data karena ada kepentingan pribadi," tegasnya. **Yul**

Pemerintah Salurkan Stimulus dari Pertanian



Pemerintah akan menyalurkan stimulus fiskal pada Juni hingga Juli 2025 sebagai langkah strategis untuk menjaga stabilitas ekonomi nasional di tengah ketidakpastian global. Stimulus dari sektor pertanian akan difokuskan untuk memperkuat ketahanan pangan dan menjaga daya beli petani.

Menteri Keuangan (Menkeu) Sri Mulyani Indrawati menyampaikan, stimulus ini bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara (APBN) maupun dari luar APBN, dengan fokus pada penguatan sektor-sektor produktif, termasuk pertanian.

"Kami telah melakukan rapat terbatas untuk membahas mengenai kebijakan ekonomi dalam rangka meningkatkan kegiatan ekonomi dan meningkatkan pemerataan kesejahteraan masyarakat," ujar Sri Mulyani.

Ia juga menyampaikan bahwa proyeksi pertumbuhan ekonomi global mengalami revisi ke bawah akibat eskalasi ketegangan geopolitik. Jika sebelumnya pertumbuhan ekonomi dunia diperkirakan 3,3 persen, namun karena risiko global meningkat dan proyeksinya melemah menjadi 2,8 persen.

Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman mengatakan, sektor pertanian menjadi tumpuan penting dalam mendorong percepatan pemulihan ekonomi sekaligus menjaga stabilitas harga pangan nasional. Karena itu, efektivitas penggunaan anggaran menjadi perhatian utama.

"Target dari Bu Menteri Keuangan, kalau beri anggaran harus ada hasil. Alhamdulillah, Nilai Tukar Petani (NTP) bulan Mei naik menjadi 121, jauh lebih tinggi dibanding bulan yang sama tahun lalu yang hanya 116," kata Amran.

Amran mengatakan strategi distribusi bantuan pangan akan dilakukan secara terukur dan selektif. Pemerintah berkomitmen untuk menjaga keseimbangan antara kesejahteraan petani dan keterjangkauan harga beras bagi masyarakat, khususnya kelompok miskin dan rentan. "Kita akan mengeluarkan bantuan sosial yaitu jumlahnya 180 ribu ton per bulan selama 2 bulan total menjadi 360 ribu ton kita akan bagi ke masyarakat tidak mampu," kata Amran.

Untuk tetap menjaga NTP, kata Amran, strategi penyaluran akan difokuskan pada: daerah non-produsen beras seperti Papua dan Maluku, wilayah perkotaan besar yang tidak memproduksi beras dan daerah penghasil beras dengan harga pasar yang sudah melampaui Harga Pembelian Pemerintah (HPP), khususnya di Pulau Jawa.

"Ini strategi kita lakukan untuk menjaga harga di tingkat petani tetap baik juga di tingkat konsumen juga tetap baik sekali lagi alhamdulillah sekarang sektor pertanian pertumbuhan NTP nya cukup baik dan stok kita cukup aman," kata Amran. **Yul**

Saung Kopi Hawwu, Kuliner Tempe Doeloe di Kaki Gunung Ceremai





Kuningan, Kabupaten yang terkenal dengan Perjanjian Lingga Jati kini mulai banyak berbenah untuk menarik wisatawan. Bukan hanya destinasi wisata alam, tapi juga dengan wisata kulinernya. Salah satunya yang patut dicoba adalah Saung Kopi Hawwu.

Destinasi kuliner dengan konsep unik yang mengusung nuansa Tatar Sunda tempo dulu ini menawarkan pengalaman unik yang bakal ingin kembali lagi. Lokasinya berada di Jalan Ir Soekarno, Jalan Baru Pruwawinangun-Cirendang atau tepat di sebelah timur SMK Bhakti Husada Kuningan.

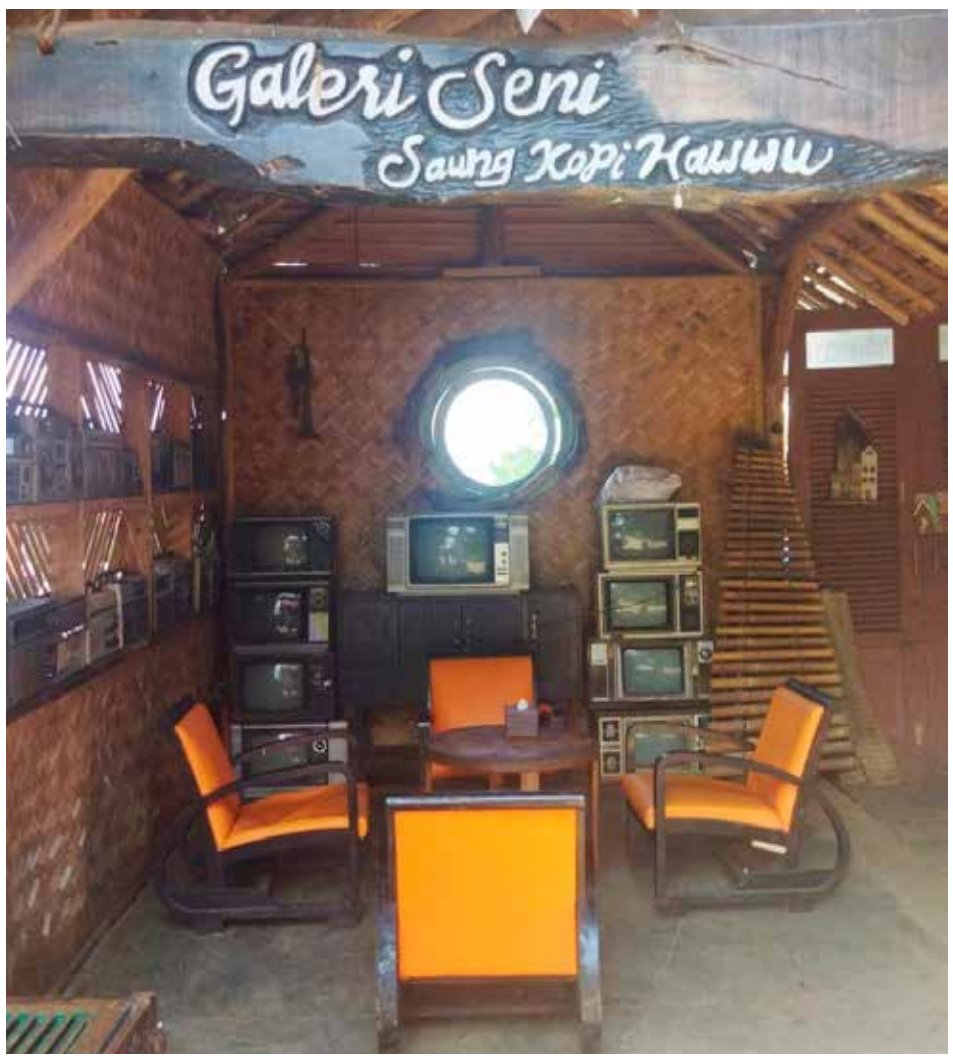
Bagi pemburu kuliner, lokasi Saung Kopi Hawwu yang berpagar bambu mungkin tidak begitu terlihat dari jalan. Memasuki lokasi parkir pun tidak akan menyangka, karena hanya berupa lahan tanah dengan berbatuan. Apalagi bangunannya juga terbuat dari kayu dengan atap daun kelapa. Kesan pertama yang akan terasa adalah kembali ke era tahun 1970-an.

Lokasinya mudah dijangkau dengan akses jalan yang mulus, serta dapat ditemukan dengan bantuan Google Maps. Tempat ini buka setiap hari, kecuali Senin, mulai pagi hingga malam hari. Jika berniat untuk makan siang, maka sebaiknya sudah datang pukul 11.00-an. Jika datang sekitar jam 12.00-an, harus rela antri untuk mengambil makanan (prasmanan).

Saat *Tabloid Sinar Tani* berkunjung ke Saung Kopi Hawwu, selain konsep yang terbangun karena bangunannya yang antik, serba bambu dan kayu, sensasi tempo dulu terasa dari ornamen dan hiasan yang ditampilkan. Dinding bata tanpa finishing serta interior berupa barang antik seperti sepeda jadul dan lampu patromak semakin memperkuat nuansa tempo dulu.

Di lokasi tempat makan lesehan, pengunjung diperkenalkan alat pertanian modern, seperti garu, singkal, pacul dan munding. Ada juga piranti perontok padi. Pernak-pernik, galeri kerajinan, perabotan, penggunaan 'hawwu' atau tungku untuk masak bisa dilihat.

Tak kalah menarik, pengunjung juga bisa menemui galeri seni Saung Kopi Hawwu. Di dalamnya ada kursi tamu lawas, dan perangkat elektronik seperti radio dan televisi kuno. Lokasi ini cukup instagramable untuk berswafoto.



Menu Makan Tradisional

Meski namanya Saung Kopi, tapi di Saung Kopi Hawwu bukan hanya sekadar tempat nongkrong menyeruput kopi. Banyak menu makanan yang ala kampung yang memberikan daya tarik tersendiri. Mulai dari sayur mayur, tumisan, hingga berbagai olahan ikan dan ayam. Pecinta pete dan jengkol juga akan dimanjakan dengan semur dan gepuk yang lezat.

Ada menu paket Sawaregna yang harganya pun tak akan menguras kantong, hanya Rp 12 ribu. Pengunjung bebas mengambil nasi, sayur (sop/ lodeh), tumisan, lalap, dan sambal, sekenyangnya.

Dengan sistem prasmanan, pengunjung bebas memilih lauk yang telah tersedia. Menariknya lagi, piring yang digunakan adalah piring kaleng. Bagi yang ingin menikmati teh tawar bisa mengambil sendiri di tempat yang telah disediakan di teko kaleng dan cangkir kaleng.

Bagi yang tidak ingin makan 'berat' atau sekadar menikmati camilan. Ada jajanan tradisional yang bisa dinikmati, misalnya pisang goreng, bala-bala dan cilok. Soal minuman, selain menu standar seperti teh dan jeruk, tersedia wedang jahe, wedang uuh dan bajigur. Bagi penggemar kopi, ada pilihan kopi khas seperti Kopi Hawwu dan Kopi Susu Hawwu.

Saung dan fasilitas unik Saung Kopi Hawwu memiliki beberapa tipe sesuai kebutuhan. Ada mau makan dengan lesehan ataupun dengan meja dan kursi. Seragam pegawai yang tradisional semakin memperkuat nuansa tradisional.

Toilet juga dirancang mengikuti gaya tradisional. Pintu geser dan dinding bambu anyam menciptakan pengalaman yang tersendiri. Bagi yang ingin sholat, tersedia Musholah di halam depan dengan tempat wudhu dari dari bambu, sehingga mengingatkan pada desain tradisional zaman dulu.

Di Saung Kopi Hawwu, pengunjung juga dapat belajar mengenai budaya lokal melalui workshop singkat yang diadakan di Saung Kopi Hawwu. Kegiatan seperti mengenal alat musik tradisional atau belajar membuat kerajinan khas Sunda menjadi daya tarik tersendiri, terutama bagi wisatawan luar daerah.

Untuk anak-anak, terdapat area bermain sederhana dengan elemen tradisional yang aman dan edukatif. Ini membuat Saung Kopi Hawwu menjadi tempat yang cocok untuk kunjungan keluarga. Selain itu, tersedia fasilitas unik seperti warung aksesoris bernama Warung Runtut Raut yang menjual pernak-pernik khas Sunda, makanan jadul, hingga aksesoris seperti gelang dan batu akik.

Salah satu alasan mengunjungi Saung Kopi Hawwu adalah pengalaman yang menggabungkan nostalgia, keindahan tradisional, dan cita rasa kuliner khas Sunda. Tempat ini cocok untuk siapa saja yang ingin menikmati suasana tenang sambil mencicipi makanan lezat di tengah nuansa pedesaan yang kental. Saung Kopi Hawwu bisa menjadi pilihan destinasi wisata kuliner di Kuningan, Jawa Barat.**Yul**