TABLOID
SinarTani

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 21 - 27 Mei 2025
No. 4087
Tahun LV



7 Coconut Latte, Idola Baru Pecinta Kopi
8 PR Besar Bulog saat Stok Beras Melimpah
10 Bangun Puskestan, Dokter Philip Bantu Sembuhkan Lahan Petani



BISNIS MANIS SI PAHIT



EDITORIAL

Kopi, **si Hitam yang Seksi**



Bagi bangsa Indonesia, kopi menjadi salah satu komoditas strategi yang menjadi pengisi devisa negara. Kini, industri pengolahan kopi nasional terus menunjukkan kinerja yang positif dan berperan penting dalam mendorong pertumbuhan sektor industri agro. Terlihat bagaimana kedai dan kafe kopi tumbuh marak disudut-sudut kota, bukan hanya kota besar tapi juga kota kecil.

Sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia, Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan industri kopi yang terintegrasi dari hulu maupun hilirnya. Melihat wilayah sebaran sentra produksi, kopi Indonesia sangat kaya ragam karena berasal dari berbagai daerah, ketinggian, maupun karakter tanah, yang dapat menghasilkan cita rasa unik masing-masing jenisnya.

Dengan potensi itu, pelaku industri memiliki peluang lebih besar untuk mengembangkan produk kopi beserta olahannya. Bahkan saat ini, Indonesia tercatat memiliki 54 jenis kopi dengan sertifikat Indikasi Geografis (IG) yang menjadi kekuatan dalam membangun brand kopi nasional yang berdaya saing di pasar internasional. Pemanfaatan IG ini menjadi instrumen penting dalam proses premiumisasi produk kopi olahan lokal.

Pada tahun 2024, produksi kopi olahan nasional diperkirakan mencapai 1,04 juta ton dengan tingkat utilisasi sebesar 77 persen. Ekspor produk kopi olahan juga mencatatkan performa yang menjanjikan, yakni sebesar 196,8 ribu ton dengan nilai mencapai 661,9 juta dollar AS.

Di sisi hilir, Kemenperin mencatat jumlah konsumsi kopi nasional mencapai 1,03 kg per kapita, dengan total konsumsi dalam negeri sebesar 288 ribu ton. Sementara itu, tren pertumbuhan pasar kopi Indonesia dalam periode 2024–2029 diproyeksikan mencapai 3,61%.

Kondisi ini memberikan peluang besar bagi peningkatan investasi, terutama di sektor industri kopi kekinian, specialty coffee, dan produk berbasis kopi seperti kopi kapsul, kopi celup, kopi RTD (Ready to Drink), serta produk turunan lainnya seperti flavor, sirup, dan permen kopi.

Bukan hanya industri besar, pelaku usaha kopi dalam negeri pun kian kreatif menghasilkan ragam olahan kopi. Bermunculan aneka minuman berbahan dasar kopi menunjukkan peluang manis dari si pahit ini.

Bahkan dalam pameran kopi dunia World of Coffee 2025 di Jakarta International Convention Center (JICC), Senayan, Jakarta, pada 15-17 Mei 2025 membuktikan kopi Indonesia layak tampil di pasar dunia. Padahal selama ini kegiatan tersebut lebih sering berlangsung di negara konsumen, tahun ini berada di negara produsen yakni Indonesia.

Di tengah peluang manis pasar kopi olahan, ada pekerjaan rumah pemerintah yakni banyak perkebunan kopi milik rakyat yang menunggu uluran tangan pemerintah untuk peremajaan. Wakil Menteri Pertanian, Sudaryono mengakui, produksi tanaman perkebunan di Indonesia saat ini masih banyak ketinggalan dari negeri lain. Meski secara riset, Indonesia lebih unggul dari negara lain, tapi di tingkat petani produktivitasnya masih rendah.

Untuk mendorong menjadikan komoditas perkebunan, terutama kopi menjadi nomor wahid dunia, Wamentan melihat, tidak hanya dukungan riset, tapi juga perlunya program peremajaan seperti perkebunan sawit. *

SAUNG TANI



Bisnis kopi kini kian menarik
- Meski hitam tapi seksi

Bulog antisipasi melimpahnya stok beras
- Ibarat makan terus, tapi sedikit yang keluar

Koperasi Desa Merah Putih jadi harapan atasi masalah perdesaan
- Semoga bukan harapan kosong

MENTAN MENYAPA



Andi Amran Sulaiman
Menteri Pertanian RI

Jalur Tepat Swasembada **Pangan**

Presiden Republik Indonesia Prabowo Subianto menegaskan Indonesia saat ini berada di jalur yang tepat menuju swasembada pangan. Saat ini produksi beras dan jagung nasional telah mencapai rekor tertinggi dalam sejarah, disertai dengan cadangan beras pemerintah yang juga tertinggi sepanjang masa.

Pada awal tahun 2025, Presiden Prabowo secara tegas memberikan arahan untuk menghentikan impor, menyerap hasil panen petani, dan memperkuat ketahanan pangan menjadi titik balik. Sejak itu, impor berhenti dan stok melonjak, menjadikan cadangan beras sebagai instrumen strategis untuk stabilisasi harga, bantuan pangan, dan potensi ekspor.

Keberhasilan ini merupakan buah dari sinergi lintas sektor dan respons cepat terhadap arahan Presiden. Kementerian Pertanian terus menjaga momentum peningkatan produksi agar swasembada pangan bisa segera tercapai.

Dengan berbagai upaya peningkatan produksi yang dilakukan saat ini, saya optimistis bahwa Indonesia tidak hanya akan mencapai swasembada, tetapi juga berpeluang menjadi negara pengekspor beras baru di kawasan. Jika kita bisa terus jaga irama ini, Indonesia tidak hanya akan swasembada beras, tapi akan menjadi eksportir baru di kawasan. Produksi meningkat, petani untung, cadangan nasional kuat.

Pada 1984 Indonesia berhasil mencapai swasembada dengan jumlah penduduk sebesar 166,6 juta jiwa. Kini, dengan populasi yang meningkat menjadi 283 juta jiwa, Indonesia mampu melampaui rekor stok beras tahun 1985 yang saat itu mencapai 3,006 juta ton.

Di balik "keajaiban" ini, sebetulnya ada kebijakan nyata: kenaikan harga pembelian gabah dari Rp 5.500 ke Rp 6.500 per kg, tambahan pupuk subsidi, penguatan alat mesin pertanian, optimalisasi lahan hingga perbaikan irigasi pertanian dengan pompanisasi.

Melalui kolaborasi dan sinergi yang diinisiasi dengan berbagai kementerian/lembaga, pemerintah telah menghasilkan berbagai program dan kebijakan yang berpihak kepada petani dan mendongkrak produksi beras.

Untuk menampung beras sebagai hasil lonjakan produksi, pemerintah juga menyiapkan 25.000 unit gudang prioritas baru untuk menampung panen yang terus meningkat. Gudang dibangun di daerah-daerah prioritas yang benar-benar membutuhkan.

Sebetulnya kami telah memulai transformasi besar sektor pertanian Indonesia sejak tahun 2024. Salah satu langkah strategisnya adalah dengan mendorong program pompanisasi secara masif, yang didukung melalui relokasi anggaran Kementerian Pertanian hingga Rp 1,7 triliun. Program ini menjadi tulang punggung peningkatan produksi pangan nasional.

Dengan penyerapan gabah yang terus meningkat, stok CBP diperkirakan menembus 4 juta ton dalam beberapa hari mendatang. Dengan "sentuhan ajaib" kita sekarang mampu menghentikan impor dan membawa Indonesia pada era baru ketahanan pangan yang mandiri dan berdaulat.

Indonesia kini tak lagi menjadi pasar empuk bagi negara-negara pengimpor, melainkan bersiap menjadi pemain utama dalam peta perdagangan beras global. **

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

Naungi Kopi, Raup Untung Lewat Wanatani

Di balik rindangnya pohon penaung, kopi tumbuh lebih berkualitas. Sistem wanatani tak hanya ramah lingkungan, tapi juga membawa untung berlipat bagi petani yang menerapkannya dengan tepat.



Wanatani, yang lebih dikenal secara internasional sebagai agroforestry, merupakan konsep integrasi antara tanaman perkebunan, termasuk kopi, dengan pohon-pohon kehutanan atau tanaman penaung dalam satu sistem budidaya yang terpadu.

Dalam budidaya kopi, wanatani bukan hanya strategi konservasi lingkungan, melainkan juga pendekatan teknis yang terbukti mampu meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil panen. Karena itu, pemahaman mendalam tentang wanatani kopi menjadi sangat krusial bagi penyuluh pertanian sebagai ujung tombak transfer teknologi dan agen perubahan di tingkat lapangan.

Sistem wanatani kopi memadukan tanaman kopi dengan pepohonan penaung, tanaman keras berkayu, dan/atau tanaman sela lainnya dalam satu lahan. Sistem ini meniru struktur hutan alami dengan beberapa strata vegetasi yang saling menunjang fungsi ekologis dan ekonomi.

Wanatani kopi dapat diterapkan melalui berbagai pendekatan. Salah satu metode adalah membudidayakan kopi di bawah naungan alami hutan, pohon-pohon yang telah tumbuh secara alami dimanfaatkan sebagai penaung. Cara ini relatif mudah dan efektif, tetapi kadang kurang mengontrol intensitas naungan yang diterima kopi.

Alternatif lain menanam pohon penaung secara sengaja, seperti lamtoro, gliricidia, atau tanaman keras lain yang mampu mengatur intensitas cahaya dan kelembapan mikro secara lebih terukur. Sistem wanatani juga sering dikombinasikan dengan penanaman tanaman sela seperti rempah-rempah, hortikultura, atau tanaman pangan yang memberikan tambahan pendapatan bagi petani serta menjaga keragaman hayati dalam lahan perkebunan.

Manfaat Wanatani

Manfaat wanatani kopi sangat beragam dan mencakup aspek agronomis, ekologis, serta sosial ekonomi. Salah satu manfaat agronomis yang utama adalah peningkatan kualitas biji kopi.

Naungan dari pohon penaung membantu menjaga suhu mikro di sekitar tanaman kopi, mengurangi stres akibat panas dan sinar matahari berlebih, serta memperlambat dan meratakan proses pemasakan buah kopi. Kondisi ini sangat ideal, terutama kopi arabika, yang dikenal memiliki cita rasa yang lebih kompleks dan unggul jika dipanen dari buah yang matang merata.

Dari sisi konservasi, wanatani kopi berperan penting dalam menjaga tanah dan air. Akar tanaman keras yang tumbuh dalam sistem ini berfungsi mencegah erosi tanah, memperbaiki daya serap air ke dalam tanah, dan mempertahankan kelembaban yang diperlukan untuk pertumbuhan tanaman kopi.

Keberadaan pohon penaung yang termasuk leguminosa seperti lamtoro dan gliricidia juga memberi manfaat ganda, yaitu menyuburkan tanah secara alami melalui proses fiksasi nitrogen. Hal ini dapat mengurangi ketergantungan petani pada pupuk kimia yang mahal dan berpotensi mencemari lingkungan.

Secara ekonomi, sistem wanatani memungkinkan diversifikasi pendapatan bagi petani. Pohon penaung yang dipilih biasanya merupakan tanaman bernilai ekonomi tinggi, seperti alpukat, durian, nangka, atau kayu manis. Tanaman ini dapat dipanen secara berkala dan memberikan pemasukan tambahan tanpa mengganggu produksi kopi. Diversifikasi ini penting untuk meningkatkan ketahanan ekonomi petani terhadap fluktuasi harga kopi di pasar global.

Lebih jauh lagi, wanatani berkontribusi terhadap mitigasi perubahan iklim karena kombinasi berbagai jenis tanaman dalam satu lahan meningkatkan penyerapan karbon dan mengurangi jejak karbon dari aktivitas perkebunan kopi.

Pemilihan jenis pohon penaung perlu dilakukan secara cermat agar sistem wanatani optimal. Idealnya, pohon penaung memiliki kanopi yang tidak terlalu rapat, tumbuh cepat, dan memiliki nilai ekonomi yang mendukung. Contoh pohon penaung adalah lamtoro, dadap, kaliandra, gliricidia, albizia, serta tanaman buah seperti alpukat dan nangka.

Kerapatan dan jarak tanam pohon penaung juga harus diperhatikan agar intensitas cahaya matahari yang diterima kopi tetap ideal, yaitu sekitar 30–50 persen untuk kopi arabika. Jarak antar pohon penaung disesuaikan dalam rentang 6- 8 meter supaya tidak menghambat pertumbuhan kopi dan tetap menjaga keseimbangan cahaya.

Perawatan pohon penaung juga menjadi aspek penting dalam manajemen wanatani. Pemangkasan secara rutin diperlukan untuk mengatur intensitas cahaya yang masuk ke tanaman kopi, mengurangi kompetisi akar antara kopi dan pohon penaung, serta memudahkan akses saat panen. Dengan pengelolaan tajuk yang tepat, hubungan simbiosis antara kopi dan pohon penaung dapat berjalan harmonis tanpa mengurangi produktivitas kopi.

Dibimbing Penyuluh

Selain itu, penyuluh pertanian perlu membimbing petani dalam pengelolaan tanaman sela yang sering ditanam di bawah tajuk kopi, terutama pada fase awal pertumbuhan tanaman kopi saat lahan belum tertutup sempurna. Tanaman sela seperti jahe, kunyit, pisang, atau rempah-rempah lainnya tidak hanya membantu menekan pertumbuhan gulma, tetapi juga memberikan pendapatan tambahan selama masa tunggu panen kopi. Hal ini menjadikan sistem wanatani lebih efisien dan menguntungkan secara ekonomi.

Penyuluh pertanian berperan strategis dalam seluruh proses tersebut. Mereka harus mengawali dengan pemetaan agroekologi untuk menilai kesesuaian lahan berdasarkan jenis tanah, ketinggian, dan kondisi iklim mikro. Data ini sangat penting agar desain wanatani yang diterapkan sesuai dengan karakteristik wilayah dan kebutuhan tanaman.

Setelah itu, penyuluh bertugas memberikan pelatihan teknis tentang teknik penanaman kopi yang baik, pemilihan dan penanaman pohon penaung, pemangkasan, penjarangan, serta pengelolaan hama dan penyakit secara terpadu.

Untuk memastikan pemahaman petani, penyuluh dianjurkan membangun lahan percontohan atau demplot wanatani kopi yang dapat digunakan sebagai media pembelajaran langsung. Melalui demplot, petani dapat melihat hasil nyata penerapan sistem yang direkomendasikan, sehingga lebih yakin dan termotivasi.

Evaluasi dan monitoring secara berkala juga menjadi tugas penyuluh. Mereka mengamati pertumbuhan kopi, intensitas naungan, tingkat produksi, dan dampak ekologis terhadap lahan dan keanekaragaman hayati. Hasil monitoring digunakan memberikan umpan balik dan melakukan penyesuaian teknik jika diperlukan.

Penulis: Dwi Hayanti
Penyuluh Pertanian Pusat



Kopi Robusta di Industri Kopi Global

CATATAN Begawan

Di dunia dua jenis kopi yang cukup terkenal yakni Robusta dan Arabika. Dua kopi tersebut memiliki perbedaan signifikan dalam hal rasa, aroma, dan kandungan kafein. Kopi Robusta memiliki rasa yang lebih kuat dan pahit dibandingkan dengan kopi Arabika.

Kopi Robusta memiliki rasa dan aroma yang lebih tajam sedangkan kopi Arabika memiliki aroma bunga dan buah-buahan. Kandungan kafein pada kopi Robusta juga lebih tinggi dibandingkan dengan kopi Arabika.

Namun, kopi Robusta memiliki keunggulan dalam hal ketahanan terhadap hama dan penyakit serta pertumbuhan yang lebih cepat dan mudah. Hal ini membuat kopi Robusta menjadi pilihan yang lebih ekonomis bagi para petani.

Bahkan kini kopi Robusta semakin berperan penting bagi industri kopi global, termasuk specialty coffee karena dianggap lebih tahan terhadap perubahan iklim. Para profesional industri kopi menganggap pasar robusta global memiliki potensi yang luar biasa.

Meningkatnya popularitas campuran kopi telah mendukung tren ini, karena semakin banyak produsen kopi mencampur kopi robusta dengan kopi premium untuk mengelola biaya sambil mempertahankan standar kualitas yang tinggi.

Akibat meningkatnya permintaan serta sejumlah faktor logistik dan cuaca, harga kopi robusta mencapai rekor tertinggi pada akhir tahun 2024. Pangsa kopi robusta di pasar global pun meningkat dari 13% pada tahun 1950-an menjadi 40% pada tahun 2021.

Sebelumnya banyak yang menganggap bahwa robusta sebagai alternatif berkualitas rendah dibanding arabika karena cita rasanya kalah enak dibandingkan kopi Arabika. Produsen memainkan peran utama dalam menonjolkan kualitas unik robusta; penanganan pasca panen dapat menghasilkan sekitar 60% kualitas akhir kopi robusta.

Melalui eksperimen dan penelitian, produsen telah menemukan metode pemrosesan yang paling baik untuk robusta sehingga rasa pahit dan asam pada kopi robusta dapat dikendalikan dan diminimalkan. Namun, minat yang meningkat terhadap robusta tidak hanya terkait dengan kenaikan harga pasar.

Produsen, pedagang, dan pemanggang juga menyadari potensi robusta yang lebih mudah beradaptasi dengan perubahan iklim dibandingkan varietas arabika yang diprediksi terancam akan punah dalam 25 tahun ke depan.

Sumber : Perfect grind daily.com

BISNIS MANIS SI PAHIT

Kopi kini menjadi salah satu komoditas yang menarik bagi kaum milenial untuk terjun menekuni usaha. Tumbuhnya kedai dan kafe kopi hingga dipelosok daerah yang dikelola generasi muda menunjukkan peluang usaha yang menjanjikan. Ternyata, komoditas pahit ini peluang bisnisnya manis.

Pameran kopi dunia *World of Coffee 2025 di Jakarta International Convention Center* (JICC), Senayan, Jakarta, pada 15-17 Mei 2025 menjadi momen bagi Indonesia untuk membuktikan kopi Indonesia layak tampil di pasar dunia. Jika selama ini kegiatan tersebut lebih sering berlangsung di negara konsumen, tahun ini berada di negara produsen.

Ketua Umum *Specialty Coffee Association of Indonesia* (SCAI), Daryanto Witarsa menilai, penyelenggaraan *World of Coffee* Jakarta tahun ini akan membawa dampak positif bagi perekonomian Indonesia, serta membawa kopi asal tanah air bisa lebih dikenal lagi oleh dunia.

Dengan cita rasa kopi kuat yang dimiliki Indonesia, potensinya perlu dimanfaatkan dengan maksimal. "Kita sudah nantikan acara ini selama 10 tahun. Biasanya acara World of Coffee ini diadakan di negara-negara konsumen. Ini pertama kali kita bawa *World of Coffee* ini ke Indonesia sebagai negara produsen," kata Daryanto.

Jika melihat sebaran sentra produksi kopi, maka bisa wilayah penghasil kopi dari Sabang sampai Merauke. Di wilayah Aceh, kopi Gayo dan wilayah Papua ada kopi Penggunungan Baliem. Ada juga jenis kopi lainnya yang masuk dalam specialty yakni, kopi Toraja, kopi Kintamani, Kopi Java Preanger, Kopi Luwak dan Kopi Liberica.

"Kopi bukan hanya komoditas tapi bagian dari denyut kehidupan masyarakat kita. Di setiap sudut negeri dari pegunungan Gayo hingga lereng Toraja kopi menjadi simbol kerja keras warisan budaya dan kebanggaan bangsa kita," kata Menteri Koordinator bidang Pangan, Zulkifli Hasan.

Data Kementerian Pertanian, Indonesia memiliki luas lahan kopi sebesar 1,25 juta ha dengan rata-rata produktivitas kopi masih di bawah 1 ton per ha. Indonesia juga memiliki 54 indikasi geografis (IG) komoditas kopi. Terdiri dari 26 IG arabika, 24 IG robusta, 3 IG liberika dan 1 IG Excelsa. "Ini bukan sekedar label melainkan identitas Indonesia di panggung dunia," ujar Zulhas.

Bahkan Indonesia termasuk eksportir kopi terbesar keempat di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Tujuan utama ekspor kopi Indonesia adalah Amerika Serikat, Mesir, Jepang, Spanyol, Malaysia, dan negara lainnya.

Saat ini ekspor kopi Indonesia sebagian besar masih dalam bentuk biji kopi mentah (*green bean*), hanya sebagian kecil saja ekspor dalam bentuk olahan atau produk samping, seperti biji kopi sangrai (*roasted bean*), bubuk kopi, atau sekam dan kulit kopi.

Varian Produk Kopi

Sebagai negara produsen kopi, bisnis kopi menjadi sangat menarik. Bahkan kini para pemain kopi terus bertumbuh dengan ragam jenis kopi yang mereka buat. Saat ajang bergengsi *World of Coffee* 2025 Jakarta, *Coconut Aren Latte* mencuri perhatian. Kolaborasi Lawson dan produsen santan lokal Ellenka menghasilkan kreasi minuman yang menggabungkan kopi arabika berkualitas tinggi, santan kelapa, dan gula aren khas Nusantara.

Bagi mereka yang memiliki intoleransi laktosa, *coconut latte* bukan sekadar tren, tapi alternatif nabati ini menghadirkan kenikmatan tanpa rasa bersalah, tanpa kehilangan kelembutan tekstur dan cita rasa. Hadirnya *coconut latte* menjadi fenomena yang memicu gelombang baru di industri minuman kopi.

Sementara itu Ari Aripin dengan bendera Jakarta Coffee sukses dengan eksperimen meracik kopi menggunakan air kelapa hijau. Ia mengembangkan metode *brewing* unik ini pada suhu 90 derajat Celsius. "Air kelapa hijau punya kandungan alkali yang tinggi, nomor dua setelah air zamzam, dan ini memberikan rasa dan manfaat tambahan pada kopi," ujarnya.

Dari eksperimen itulah lahir sebuah pengalaman baru yang memikat banyak orang. Produk-produk Jakarta Coffee menggunakan bahan baku kopi pilihan dari tujuh daerah terbaik Indonesia. Mulai dari Aceh Gayo, Lintong, Malabar, Ijen, Bali, Papua untuk kopi Arabika, dan Dampit Malang untuk kopi Robusta. Kombinasi ini, yang dikenal dengan "*7 Magnificent Coffee*," menciptakan rasa harmoni yang unik dan istimewa.

Sementara dengan kreativitasnya, Iis Sunisih, ibu rumah tangga yang tinggal di Desa Sidamulih, Kecamatan Sidamulih, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat menemukan terobosan dengan memasarkan kopi arabika *house blend* dan arabika *espresso*. Kedua jenis kopi tersebut semakin mengukuhkan namanya dan diminati banyak kedai kopi di Pangandaran.

Pelan tapi pasti, dengan brand kopi Silalabak, Iis kian dikenal dalam industri kopi. Bahkan produknya bukan hanya diminati kedai kopi, tapi juga perhotelan di Pangandaran dan pasar luar negeri. Jenis kopi yang diminta untuk diekspor adalah biji sangrai, khususnya robusta natural classic dan natural anaerob.

Seiring berjalannya waktu, Iis menciptakan varian kopi hasil tanamannya sendiri yang dikenal sebagai Robusta Wine khas Pangandaran yang diproses secara alami mirip dengan proses pembuatan *wine*. "Dari saat dipetik hingga proses selanjutnya, semuanya dilakukan secara alami, kemudian biji kopi tersebut dicuci bersih," ungkap Iis

Bagi pencinta kopi di Indonesia, selain kopi luwak kini hadir kopi binturong. Bedanya dengan kopi luwak yang diambil dari kotoran hewan, kopi binturong berasal dari biji kopi yang dimakan dan dimuntahkan hewan tersebut.

Kepala Balai Perakitan dan Modernisasi Pertanian Tanaman Industri dan Penyegar (BRMPTRI), Evi Savitri mengatakan, kopi yang berasal dari hewan semacam luwak ini mempunyai cita rasa lebih baik dari kopi luwak dan kadar keasamannya lebih rendah, sehingga aman bagi penderita lambung.

Kopi ini memiliki nilai cita rasa yang tinggi (87,25 berdasarkan *Specialty Coffee Association Standard*). Dengan nilai kopi bisang lebih dari 80, kopi itu termasuk kopi special atau *specialty coffee*. Apalagi cara memperolehnya tanpa mengeksploitasi hewan binturong, melainkan menggunakan enzim saliva sintetis dalam proses fermentasi.

Bagi penggiat kopi, peluang bisnis kopi ternyata manis. **Yul**



Cita Rasa Terbaru dari KOPI BINTURONG



Masyarakat mungkin telah mengenal kopi luwak. Kopi Luwak sebenarnya bukanlah varietas kopi, melainkan metode pengolahan kopi. Karena itu, rasanya bisa sangat bervariasi tergantung pada sumber biji dan metode pemanggangan yang digunakan.

Kopi luwak berasal dari biji kopi yang diambil dari sisa kotoran luwak/musang kelapa. Bagi pencinta kopi, biji kopi yang telah dimakan dan melewati saluran pencernaan luwak diyakini memiliki rasa yang berbeda.

Bahkan kopi kini bukan hanya dikenal di kawasan Asia Tenggara, tapi juga hingga Eropa dan AS. Bahkan biji kopi luwak menjadi salah satu kopi termahal di dunia mencapai 100 dollar AS per 450 gram.

Di tengah meroketnya pamor, kopi luwak sempat menimbulkan kontroversi, dari mulai proses menghasilkan hingga persoalan kehalalannya. Terlepas dari masalah tersebut, kopi Luwak tetap mendapat tempat bagi pencinta kopi dunia.

Bagi pencinta kopi di Indonesia, selain kopi luwak, ternyata ada satu lagi kopi yang prosesnya melalui hewan yakni kopi binturong. Binturong atau di Sulawesi kerap disebut dengan bisang. Kopi ini memiliki cita rasa khas tak kalah dengan kopi luwak.

Bedanya dengan kopi luwak yang diambil dari kotoran hewan luwak, kopi binturong berasal dari biji kopi yang dimakan dan dimuntahkan hewan tersebut. Hampir sama dengan kopi luwak, kopi binturong juga bukanlah varietas kopi, seperti kopi Arabika dan Robusta.

Di Indonesia hewan banyak terdapat di Pulau Sumatera, Sulawesi, Jawa dan Kalimantan. Binturong menyukai hutan primer dan sekunder, hanya kadang-kadang saja ditemukan di kebun tepi hutan. Di hutan Kalimantan, binturong kadang terlihat hidup hingga di ketinggian 1500 meter di atas permukaan laut.

Kadar Asam Rendah

Kepala Balai Perakitan dan Modernisasi Pertanian Tanaman Industri dan Penyegar (BRMPTRI), Evi Savitri mengatakan, pihaknya sudah mengadakan penelitian kopi binturong. Kopi yang berasal dari hewan semacam luwak ini mempunyai cita rasa lebih baik dari kopi luwak dan kadar keasamannya lebih rendah, sehigga aman bagi penderita lambung.

"Kita isolasi bakteri dari mulut binturong dan dijadikan *starter*," ujarnya saat Tabloid Sinar Tani berkunjung ke BRMPTRI, Parung Kuda, Sukabumi beberapa waktu lalu. Kopi binturong menurut Evi telah diteliti sejak 2017, kemudian dipatenkan pada Tahun 2019.

Evi mengatakan, selama ini Indonesia memang sudah memiliki kopi luwak yang juga sangat terkenal di luar negeri. Namun diakui, ada yang menganggap proses produksinya tidak berprikebinatangan (*animal walfare*) dan ada juga yang meragukan kehalalnya.

Dengan alasan tersebut, BRMPTRI kemudian melakukan penelitian terhadap kopi binturong yang selama ini berada di Sulawesi Selatan. Di daerah tersebut ada hewan yang mirip dengan luwak, tapi tubuhnya lebih besar. "Hewan tersebut juga memakan kopi pilihan. Perbedaannya hewan tersebut akan mengeluarkan kembali biji kopi yang dimakan," tutur Evi.

Evi bercerita, karena tidak mungkin memberi makan binturong terus menerus dengan kopi, seperti kasus hewan Luwak, BRMPTRI kemudian mengadakan penelitian. Peneliti BRMPTRI mengisolasi air liur binturong dan mengambil mikroba dan bakteri yang ada dalam mulut hewan tersebut.

"Kita teliti mana bakteri yang baik dan yang tidak. Hasilnya ditemukan ada empat bakteri yang bisa dijadikan starter. Lalu kita ujicoba dengan merendam biji kopi selama 3 jam di dalam *starter* tersebut," tuturnya.

Hasil uji coba pada kopi arabika yang mempunyai tingkat keasaman tinggi, ternyata rasa asam kopi arabika berkurang. Cita rasanya juga lebih enak. Jadi cita rasa nikmat kopi binturong itu berasal dari enzim hasil metabolisme mikrob dalam pencernaan hewan tersebut.

Enzim itu mengubah cita rasa biji kopi menjadi lebih nikmat dan berstandar internasional. Kini tim Balittri berhasil memproduksi starter yang mengandung mikrob seperti pada pencernaan *Arctictis* binturong. Karena itu, kopi dari starter buatan BRMPTRI memiliki cita rasa yang sama dengan hasil pencernaan binturong. Bahkan, kopinya lebih nikmat.

Kopi ini memiliki nilai cita rasa yang tinggi (87,25 berdasarkan *Specialty Coffee Association Standard*). Dengan nilai kopi bisang lebih dari 80, kopi itu termasuk kopi special atau *specialty coffee*. Apalagi cara memperolehnya tanpa mengeksploitasi hewan binturong, melainkan menggunakan enzim saliva sintetis dalam proses fermentasi.

Kualitas kopi binturong yang luar biasa tersebut merupakan hasil dari proses panen sampai ke pengolahan melalui perlakuan khusus. Perlu SDM yang benar-benar kompeten dan memiliki keterampilan khusus. Pasalnya, setiap perlakuan akan mempengaruhi karena cita rasa yang dihasilkan dari kopi Binturong tersebut. **Yul**

KEUNGGULAN KOPI BINTURONG

1. **Rasa Tak Tertandingi: Nikmati kopi dengan nilai cita rasa yang bahkan mengungguli Kopi Luwak. Dengan skor 87,25 menurut *Specialty Coffee Association Standard*, Kopi Binturong menawarkan pengalaman rasa yang luar biasa.**
2. **Inovasi Ramah Lingkungan: Kopi Binturong diproduksi tanpa mengeksploitasi hewan. Proses fermentasi inovatif menggunakan enzim saliva sintetis, menjamin kopi yang etis dan berkelanjutan.**
3. **Potensi Ekonomi Tinggi: Sebagai komoditas ekspor dengan kontribusi signifikan bagi devisa negara, Kopi Binturong siap bersaing di pasar dunia, terutama di negara-negara dengan konsumsi kopi yang tinggi.**

KOPI SILALABAK, SEMERBAK KOPI PANGANDARAN di Pasar Dunia



Indonesia tercatat sebagai salah satu produsen kopi dunia. Dari berbagai sentra kopi, Jawa Barat menempati posisi yang penting dalam produksi kopi. Propinsi yang kini dipimpin Kang Dedi Mulyadi ini menempati urutan kedelapan dalam produktivitas kopi nasional. Pangandaran yang terletak di sebelah tenggara Jawa Barat menjadi salah satu kabupaten yang berkontribusi signifikan terhadap kopi Jawa Barat dan nasional.



Setiap tahun Pangandaran mampu menghasilkan kopi sekitar 263 ton *green bean* dari luas tanam sekitar 609 ha. Terdiri dari 292 ha berada di lahan negara dan 317 ha di lahan perkebunan rakyat. Produksi ini bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan Pangandaran, melainkan juga dikirimkan ke daerah tetangga, terutama Tasikmalaya dan Bandung, serta Jawa Tengah dan DIY. Bahkan saat ini sudah mulai dilirik Jepang dan diekspor ke manca negara, terutama ke negara-negara di Eropa dan AS.

Kopi Silalabak

Salah satu kopi khas Pangandaran yang cukup dikenal adalah Kopi Silalabak yang diproduksi Kelompok Tani (poktan) Silalabak di Desa Sidamulih, Kecamatan Sidamulih, Kabupaten Pangandaran. Poktan ini dikomandani petani milenial *Young Ambassador for Agriculture* Kementerian Pertanian, Iis Sunisih.

Poktan yang memiliki anggota 21 orang ini mengelola agribisnis kopi dari ulu (produksi) hingga ilir (olahan terutama *roasted bean* dan kopi bubuk) dan pemasaran. Dengan ketekunan dan kegigihannya, Iis berhasil membawa kopi Silalabak mendapatkan anugrah perkebunan sebagai Juara Favorit pertama dari Pemerintah Propinsi Jawa Barat tahun 2022.

Seperti halnya kebun kopi lainnya, Poktan Silalabak juga masih mengandalkan air hujan sebagai satu-satunya sumber pengairan. Rata-rata curah hujan tahunan Kabupaten Pangandaran sekitar 2.250 mm/tahu, termasuk peralihan antara daerah kering dan basah. Kondisi ini sangat sesuai dan ideal untuk pertumbuhan tanaman kopi di dataran rendah.

Penggunaan pupuk, terutama pupuk organik dan pupuk hayati biasanya berupa kompos pupuk kandang ayam. Poktan ini juga menggunakan pupuk kimia subsidi, yaitu pupuk urea dan NPK. Petani menggunakan kompos sekitar 5-10 kg/pohon, urea 0.25-0.50 dan NPK 0.50-1.00 kg/pohon.

Ketersediaan alat mesin pertanian prapanen di lokasi poktan ini hampir tidak ada. Sebagian besar petani di Poktan ini melaksanakan pertanian di hulu secara manual. Di lahan petani ada beberapa unit rumah kaca *ultra violet* (UV) dengan plastik sederhana untuk pengeringan. Selain itu ada pula berbagai peralatan sederhana untuk pengolahan buah kopi (*processing*) utamanya untuk *roasting*, *resting*, dan *grinding*, serta *packaging*.

Bibit tanaman, termasuk jenis kopi robusta dataran rendah yang biasanya berasal dari internal kelompok petani sendiri. Kopi ini rasanya pahit seperti halnya kopi robusta lainnya. Namun demikian mereka mengolahnya dengan cara fermentasi secara *anaerobic*, sehingga menghasilkan rasa asam seperti kopi arabika, meskipun tidak terlalu kuat.

Kombinasi rasa asam dengan rasa pahit dan pengemasan yang cantik menarik membuat kopi ini benar-benar semarak. Poktan Silalabak mengolah kopi, utamanya menjadi *roasted bean* dan kopi bubuk, dikemas dengan bungkus yang cantik dan menarik lalu menjualnya ke pasar.

Kopi Silalabak umumnya dijual ke restoran dan kedai kopi yang ada di Pangandaran dan beberapa kabupaten tetangga. Pemasaran kopi ini juga melalui *e-market* seperti tokopedia, sehingga penyebarannya semakin meluas.

Bahkan kini sudah banyak wisatawan mancanegara tertarik dan mencicipi kopi Silabak yang rasanya semarak dan wanginya semerbak, sehingga membuat banyak pencinta kopi ketagihan. Kopi Silalabak memang benar-benar semarak dan semerbak **D. Nursyamsi, I. Sariati, dan A. Susilawati**

Kisah Dibalik Kesuksesan Kopi Silalabak



Dibalik kesuksesan Kopi Silalabak ternyata ada seorang perempuan kuat yakni Iis Sunisih. Warga Desa Sidamulih, Kecamatan Sidamulih, Kabupaten Pangandaran, telah menorehkan kisah inspiratif sejak 2019.

Dengan perjuangan yang tiada henti, penjaga kantin sekolah di Pangandaran menapaki perjalanan yang berliku untuk menjadi pengusaha kopi robusta yang sukses. Bersama suaminya, Suparman, awalnya menanam kopi dari benih yang diambil di bawah tanaman kebun milik tetangga.

Bahkan untuk memastikan kualitas kopi yang prima, Iis, suaminya, dan anaknya memutuskan untuk tidak pulang ke rumah selama 20 hari. Mereka menginap di perkebunan. “Rumah kami cukup jauh dari kebun kopi, jadi kami memilih untuk menginap di gubug kebun,” ujarnya.

Lebih dari sekadar rasa pahit, kopi ini menawarkan beragam cita rasa seperti aren, durian, dan nangka yang muncul setiap kali diseruput. Iis yang sempat mengikuti program Petani Milenial tahun 2021 ini menyuplai kopi ke 17 kedai di Pangandaran.

Setelah itu, Iis mencoba beralih ke penjualan kopi roaster atau biji kopi mentah karena permintaan mulai meningkat. Dengan berpikir kreatif, Iis akhirnya menemukan terobosan dengan memasarkan kopi arabika *house blend* dan arabika espresso. Kedua jenis kopi tersebut membuat namanya semakin dikenal dan diminati banyak kedai kopi di Pangandaran.

Seiring berjalannya waktu, pada tahun 2021, Iis kembali menciptakan kopi hasil tanamannya sendiri yang dikenal sebagai Robusta Wine. Menurut Iis, kopi Robusta Wine khas Pangandaran ini diproses secara alami seperti proses pembuatan wine. ”Dari saat dipetik hingga proses selanjutnya dilakukan secara alami, kemudian biji kopi tersebut dicuci bersih,” ungkap Iis.

Ia menjelaskan perbedaan kopi Robusta Wine dengan jenis kopi lainnya terletak pada proses panen hingga biji kopi siap saji. Setelah proses pemetikan dan pencucian bersih, biji kopi Robusta Wine mengalami proses fermentasi selama 10 hari. Kemudian, biji kopi tersebut menjalani proses pengeringan selama 1 bulan. “Inilah yang membuat kopi Robusta Wine memiliki karakteristik fermentasi yang khas,” tambahnya.

Sejak itu, Iis secara resmi menamai usahanya dengan nama Silalabak. Nama kopi Silalabak milik Iis terus meroket dalam industri kopi. Bukan hanya pasar dalam negeri, Iis kini sudah menatap pasar mancanagera. **Gsh/Yul**



Coconut Latte, IDOLA BARU PECINTA KOPI

Pernah terbayangkan tidak minum kopi dicampur santan? Ternyata kini tren minum *coconut latte* tengah naik daun. Perpaduan kopi dan santan menjadi favorit baru pecinta kopi di dunia. Rasanya unik, tropis, dan cocok bagi yang menyukai sensasi baru.

Yuk, Buat *Coconut Latte* Sendiri



Siapa bilang menikmati segelas *coconut latte* yang lezat harus ke kafe? Kamu bisa membuatnya sendiri di rumah dengan bahan sederhana dan langkah yang mudah. Minuman ini memadukan kopi yang kuat dengan santan yang lembut, menciptakan rasa tropis yang khas dan menyegarkan.

Bahan yang dibutuhkan:

- Satu takaran *espresso* atau dua sendok makan kopi hitam kental
- 150 mililiter santan kelapa (bisa santan instan atau perasan sendiri)
- Satu sendok teh gula aren atau madu (sesuai selera)
- Es batu secukupnya (jika ingin disajikan dingin)
- Sejumput garam (opsional, untuk memperkuat rasa santan)

Cara membuat:

1. Seduh kopi seperti biasa. Bila tidak memiliki mesin espresso, kamu bisa menggunakan kopi bubuk yang diseduh kental dan disaring.
2. Panaskan santan dengan api kecil, aduk perlahan agar tidak pecah. Tambahkan sedikit garam dan gula aren bila diinginkan.
3. Tuangkan kopi ke dalam gelas saji, lalu tuangkan santan panas secara perlahan. Jika ingin versi dingin, tambahkan es batu lebih dahulu.
4. Aduk hingga tercampur rata dan sajikan.

Untuk hasil yang lebih lembut, bisa mencampur santan dengan sedikit susu nabati seperti susu almond atau susu oat. Jika memiliki alat pembuat busa susu, juga bisa menambahkan lapisan busa tipis di atasnya agar tampak lebih menarik. *Coconut latte* buatan sendiri ini bukan hanya hemat, tetapi juga memberikan cita rasa yang tak kalah dengan buatan kafe. Selamat mencoba di rumah. **Gsh/Yul**

Coconut latte, bukan sekadar tren musiman, tapi telah menjelma menjadi fenomena internasional. Di China, tren ini bukan main-main. Masyarakat Negeri Tirai Bambu berbondong-bondong mengganti susu sapi dalam kopi dengan santan kelapa.

Rasanya yang eksotis, tekstur creamy nya yang lembut, serta aroma tropis yang khas membuat *coconut latte* menjadi menu wajib di gerai kopi. Luckin Coffee, perusahaan kopi terbesar di China, pada April 2021 meluncurkan menu *coconut latte.*

Respon pasarnya ternyata fantastis. Lebih dari 100 juta cangkir terjual hanya dalam tahun pertama. Angka itu terus melonjak hingga awal 2025, penjualan menembus 1,2 miliar cangkir. Angka yang membuat peta pasar kelapa dunia ikut berubah drastis.

Tak hanya Luckin Coffee yang menjadi pelopor, jauh sebelumnya ada HeyTea. Di musim panas 2020, perusahaan tersebut meluncurkan *Coconut latte with Cereals* sebagai bagian dari edisi terbatas musim panas. Tak lama setelahnya, muncul Nayuki dan Lelecha ikut nimbrung meramaikan pasar coconut latte.

Platform informasi minuman Kamen mencatat pada tahun 2022, ada 37 dari 40 brand minuman terpopuler di Tiongkok sudah mempunyai varian berbasis kelapa. Tak main-main, laporan gabungan Meituan dan Kamen, jumlah gerai minuman bertema kelapa meningkat drastis sebesar 66% dibanding tahun sebelumnya.

Menurut Zhou Weiming, Wakil Presiden Senior Luckin Coffee, alasan pemilihan kelapa cukup sederhana namun strategis. Kelapa, khususnya dalam bentuk santan, sudah dikenal luas masyarakat Tiongkok. “Kami merancang *coconut latte* dengan tujuan untuk mengurangi rasa pahit dari kopi, karena sebagian besar konsumen kami memang tidak menyukai rasa pahit yang terlalu kuat,” ujarnya.

Selain itu, Zhou mengungkapkan, adanya pergeseran preferensi dikalangan konsumen muda. Banyak dari mereka yang dahulu gemar minum teh susu boba saat masih kuliah, kini mulai beralih ke kopi dengan tekstur lebih lembut ketika telah memasuki dunia kerja. “*Coconut latte* rasanya lebih nikmat dibandingkan kopi berbasis susu pada umumnya,” katanya.

Bagi mereka yang memiliki intoleransi laktosa, *coconut latte* bukan sekadar tren, tapi alternatif nabati ini menghadirkan kenikmatan tanpa rasa bersalah, tanpa kehilangan kelembutan tekstur dan cita rasa. Meski bukan yang pertama mempopulerkan, Luckin Coffee berhasil menjadikan *coconut latte* sebagai fenomena yang memicu gelombang baru di industri minuman kopi.

Viral di Indonesia

Tren *coconut latte* kini menular ke Indonesia. Bahkan, diajang bergengsi *World of Coffee* 2025 Jakarta, *Coconut Aren Latte* mencuri perhatian. Kolaborasi Lawson Indonesia dan produsen santan lokal Ellenka menghasilkan kreasi minuman yang menggabungkan kopi arabika berkualitas tinggi, santan kelapa, dan gula aren khas Nusantara. “Ajang ini jadi panggung yang sempurna untuk mengenalkan inovasi kami,” ujar Firly Firlandi, Corporate Communication Manager Lawson Indonesia.

Dua barista kebanggaan Indonesia, Heri Vinolio dan Raymond Ali, ikut menyajikan *Coconut Aren Latte* di *booth* Lawson Indonesia. Pengunjung dari berbagai negara antre mencoba sensasi eksotis rasa kelapa berpadu dengan kekayaan rasa kopi arabika Indonesia.

Tak hanya Lawson Indonesia, Point Coffee juga menyajikan menu hampir serupa, tersedia tiga varian *coconut milk* series yang *smooth, creamy,* dan *tasty*. Cocok diminum siang hari saat sedang panas. Ketiga varian *coconut milk series* ini menawarkan pengalaman rasa yang unik.

Coconut Aren Latte, merupakan perpaduan kopi susu dan santan kelapa yang lembut, dilengkapi dengan gula aren khas Point Coffee. Rasanya manis, tapi tidak berlebihan. Sementara, *Salted Coconut latte* hadir dengan rasa yang lebih kompleks.

Di balik kelembutan kopi susu dan santan kelapa, terdapat krim garam laut yang gurih dan lembut, menciptakan kontras rasa. Bagi yang menyukai sensasi asin-gurih dalam balutan rasa manis, minuman ini bisa menjadi favorit baru yang menghangatkan suasana sekaligus menyegarkan pikiran.

Bagi yang tidak terlalu menyukai kopi, Point Coffee menawarkan alternatif dalam bentuk *Matcha Coconut*. Kombinasi antara bubuk teh hijau dan santan kelapa ini menghasilkan rasa yang manis dan *creamy,* sekaligus menyegarkan. Rasanya ringan, tetapi cukup kuat untuk meninggalkan kesan. **Gsh/Yul**

PR Besar Bulog saat Stok Beras Melimpah

Pemerintah terus menggenjot serapan gabah/beras melalui Perum Bulog. Hingga pertengahan Mei, serapan telah mencapai 2,1 juta ton setara beras. Dengan jumlah tersebut stok yang dipegang Bulog mencapai 3,7 juta ton. Tanpa adanya program penyaluran ada kekhawatiran stok yang ada tersebut akan mengalami penurunan kualitas.

Dengan stok yang melimpah di gudang, Bulog mempunyai pekerjaan rumah (PR) yang sangat besar. Apalagi tahun ini pemerintah menetapkan kebijakan penyerapan gabah petani *any quality*. Artinya, gabah dengan kualitas apapun, Bulog wajib membelinya. Hal itu mempunyai resiko kualitas beras yang dihasilkan juga mutunya rendah.

Berpengalaman dalam menangani stok pangan, sebagai lembaga logistik pemerintah yang telah mengurusi beras selama 58 tahun, Wakil Menteri Pertanian (Wamentan) yang juga Ketua Dewan Pengawas Bulog Sudaryono menegaskan, pihaknya menjamin kualitas beras yang tersimpan di Gudang Bulog terjaga dengan baik.

Saat berkunjung ke Sentra Penggilingan Padi milik Perum Bulog di Karawang, Jawa Barat, Kamis (15/5), Wamentan yang akrab disapa Mas Dar itu menegaskan, pihaknya memiliki pengalaman dan teknologi pengelolaan yang mumpuni untuk menjaga mutu beras yang disimpan. ”Cara menyimpan beras supaya awet, difumigasi, dirawat supaya tetap terjaga kualitasnya, Jadi, tidak perlu dikhawatirkan,” ujarnya.

Apalagi lanjut Mas Dar, kini pengelolaan stok jauh lebih maju jika dibandingkan era sebelumnya. Misalnya pada 1984 saat Indonesia mampu mencapai swasembada pangan, teknologi tidak sebagus saat ini, bahkan Bulog mampu menyimpan 3 juta beras. “Dengan kemajuan teknologi dan akses informasi saat ini, pengelolaan stok beras menjadi lebih baik. Jadi, no worry, lah,” ujarnya.

Di sisi lain, Mas Dar mengakui, jika kemungkinan ada beras yang rusak dalam penyimpanan di Bulog, diperkirakan volumenya sangat kecil dan masih dalam batas wajar. Dengan stok beras sebanyak 3,7 juta ton beras dan ada yang rusak 10 persen atau rusak 50 ton, jumlahnya sangat kecil. ”Bukan berarti kami mengecilkan arti dari beras yang adalah makanan pokok kami, tetapi secara persentasenya kan kecil sekali,” katanya.

Bulog ungkap Mas Dar telah mempunyai mekanisme untuk penanganan terhadap beras rusak, salah satunya dengan diolah menjadi bahan pakan ternak. ”Tidak mungkin yang rusak itu kemudian diberikan kepada orang atau manusia. Pasti ada cara, salah satunya adalah untuk pakan ternak dan seterusnya,” tuturnya.

Gudang Filial dan Baru

Guna mengatasi keterbatasan gudang penyimpanan, Mas Dar mengatakan, Bulog menerapkan skema filial. Jadi Bulog membeli gabah/beras dari perusahaan penggilingan swasta, lalu beras tersebut disimpan di gudang perusahaan yang menjadi mitra Bulog. Skema filial ini untuk menjamin serapan gabah/beras dari petani tetap berlangsung, meski gudang Bulog telah penuh.

Selain skema filial, Mas Dar mengungkapkan, Bulog juga telah merencanakan kemungkinan membangun gudang-gudang baru. Untuk itu, pihaknya sedang mengidentifikasi lokasi tempat pembangunan gudang baru tersebut.

Tingginya serapan gabah tersebut menurut Mas Dar tak lepas dari lonjakan produksi beras nasional pada kuartal I-2025 sebesar 51,45 persen dibandingkan tahun sebelumnya. Kenaikan ini merupakan hasil dari berbagai kebijakan strategis Kementerian Pertanian.

Kebijakan tersebut meliputi kenaikan harga pembelian gabah menjadi Rp 6.500/kg, tambahan pupuk subsidi, modernisasi alat mesin pertanian, serta optimalisasi irigasi melalui pompanisasi. “Peningkatan produksi kita merupakan hasil dari dukungan program Kementan dan keterlibatan berbagai pihak. Kita harus terus bersinergi untuk Indonesia swasembada pangan,” tegasnya.

Sementara itu, Direktur Pengadaan Perum BULOG, Prihasto Setyanto menegaskan, BULOG akan terus melanjutkan penyerapan hasil panen petani secara optimal guna memastikan harga gabah tetap menguntungkan petani, sekaligus menjaga ketersediaan beras yang cukup bagi masyarakat.

“Sesuai dengan penugasan pemerintah, kami membeli gabah kering panen dari petani dengan harga Rp 6.500/kg. Melalui Tim Jemput Gabah Perum BULOG, bekerjasama dengan penyuluh pertanian dan Babinsa di lapangan, kami pastikan Bulog terus melakukan penyerapan sampai seluruh gudang penuh," kata Prihasto yang pernah menjabat sebagai Dirjen Hortikultura, Kementerian Pertanian.

Ia menegaskan, Perum BULOG terus melakukan penyerapan gabah kering panen melalui petani langsung, kelompok tani dan gabungan kelompok tani. Selain itu Bulog juga melakukan penyerapan beras bekerjasama dengan para penggilingan padi di seluruh Indonesia mulai dari skala penggilingan kecil hingga besar.

Strategi Jaga Kualitas

Di tengah lonjakan serapan ini, Prihasto juga memastikan kualitas beras Cadangan Beras Pemerintah (CBP) tetap terjaga optimal melalui serangkaian langkah pengawasan ketat di gudang. Setiap beras yang masuk ke gudang Bulog menurutnya, wajib melewati proses pemeriksaan kualitas secara menyeluruh.

Pemeriksaan ini melibatkan surveyor independen untuk menjamin transparansi dan akurasi standar mutu. “Setiap beras yang masuk telah melalui proses uji kualitas yang melibatkan pihak ketiga independen, sehingga kualitasnya sesuai dengan standar yang ditetapkan,” katanya.

Tidak hanya memastikan kualitas di awal penerimaan, BULOG juga menerapkan sistem pengelolaan perawatan secara berkala di gudang. “Kami memiliki mekanisme perawatan rutin terhadap komoditas yang disimpan, sehingga mutu beras tetap terjaga dengan baik hingga waktu distribusi,” tambahnya.

Langkah pengawasan dan perawatan terstruktur ini merupakan bagian dari komitmen BULOG dalam menjaga kepercayaan publik dan memastikan ketersediaan beras berkualitas bagi masyarakat. **Yul**





Gara-gara Singkong, Mentan Surati Menko Perekonomian

Masih ingat ketika ratusan petani singkong mendatangi gedung Kementerian Pertanian pada akhir Januari lalu? Saat itu mereka menuntut keadilan, karena harga singkong petani yang dibeli industri tapioka hanya Rp 1.000-1.100/kg, belum dipotong rafaksi hingga 35 persen.

Kedatangan petani singkong ke Jakarta, setelah sebelumnya petani menggelar unjuk rasa di Gedung Gubernur dan DPRD Lampung. Meski telah mendesak pemerintah daerah dan pusat, ternyata masalah petani singkong tersebut belum juga selesai. Impor singkong yang mereka keluhkan tetap berlangsung marak.

Padahal saat bertemu Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman, mereka telah mengajukan permintaan agar produksi singkong hasil panen petani lokal dapat dimanfaatkan sepenuhnya oleh industri dalam negeri sebelum mempertimbangkan opsi impor. Selain itu juga meminta pemerintah membuat keputusan menaikkan harga singkong menjadi Rp 1.400/kg dan menutup kran impor tapioka yang menyebabkan harga singkong di Lampung anjlok.

Empat bulan setelah aksi unjuk rasa tersebut, impor singkong tetap berlanjut. Dengan alas an itu, Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman pun resmi menyurati Menteri Koordinator Bidang Perekonomian RI untuk mengusulkan pelaksanaan Rapat Koordinasi Terbatas (Rakortas) pengendalian impor komoditas ubi kayu (singkong) dan produk turunannya.

Surat permohonan ini merupakan bentuk tanggung jawab Kementerian Pertanian dalam melindungi petani singkong yang saat ini kesulitan menjual hasil panennya akibat meningkatnya produk impor. Dalam surat bernomor B-191/PI.200/M/05/2025 tertanggal 14 Mei 2025, Mentan Amran menyampaikan bahwa perlu adanya perlindungan untuk para petani komoditas ubi kayu dalam negeri.

Sebelumnya, BPS mencatat terdapat peningkatan volume impor ubi kayu dari tahun 2023 ke 2024. Kondisi ini mengganggu pasar domestik dan mengancam keberlangsungan usaha tani singkong. Hal senada juga terjadi dengan produk turunannya (tepung tapioka).

"Untuk melindungi petani dan menjaga stabilitas harga di tingkat produsen, perlu adanya langkah strategis dalam bentuk pengendalian impor, termasuk opsi penetapan larangan terbatas terhadap komoditas ubi kayu dan beberapa bentuk produk turunannya," ungkap Amran dalam surat tersebut.

Kebijakan ini sekaligus menjadi bentuk nyata keberpihakan pemerintah terhadap petani singkong. Banyak petani mengeluhkan harga jual yang rendah dan hasil panen yang sulit terserap industri dalam negeri karena membanjirnya produk impor. "Tanpa pengendalian, kondisi ini dapat melemahkan semangat produksi dan memperluas kerugian petani di sentra-sentra utama singkong nasional," kata Amran.

Mentan juga menekankan bahwa pengendalian impor singkong sejalan dengan arahan Presiden RI untuk memperkuat ketahanan pangan nasional, mengoptimalkan bahan baku lokal, dan mendukung hilirisasi industri dalam negeri. Karena itu, Kementan mendorong pelaksanaan Rakortas yang dipimpin Menko Perekonomian dengan melibatkan kementerian/lembaga terkait, antara lain Kementerian Perdagangan, Kementerian Perindustrian, dan Kementerian Keuangan.

"Jika produksi dalam negeri memadai, kenapa harus tergantung pada impor? Ini soal keberpihakan kepada petani dan soal keberanian mengambil keputusan strategis demi kedaulatan pangan kita," tegas Mentan.

Langkah ini diharapkan menjadi titik balik untuk membangkitkan gairah petani singkong, memperkuat posisi tawar di pasar, serta mendukung program hilirisasi nasional yang berkelanjutan dan berbasis komoditas lokal.

Impor Gerus Pendapatan Petani

Sebelumnya Ketua Perhimpunan Petani Ubi Kayu Indonesia (PPUKI) Lampung Timur, Maradoni mengatakan, pendapatan petani singkong jauh dari cukup untuk memenuhi kebutuhan hidup. Rata-rata penghasilan petani singkong hanya berkisar Rp 350-750 ribu/ha/bulan dengan produksi sekitar 25-27 ton/ha.

Dengan pendapatan tersebut tentu tidak mencukupi untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Apalagi di tengah tingginya biaya hidup, juga biaya pendidikan dan kesehatan. "Petani singkong di Lampung biasa menjual hasil panen dalam bentuk singkong langsung anter ke industri tapioka. Karena itu, kami juga meminta, industri membeli singkong petani lebih dahulu sebelum membeli dari luar (negeri,red)," katanya.

Sementara itu Ketua Umum PPUKI Provinsi Lampung, Dasrul Aswin menjelaskan, produktivitas rata-rata tanaman singkong milik petani hanya 20-25 ton/ha. Dengan biaya produksi mencapai Rp 14 juta, sebenarnya petani bisa menghasilkan 30 ton/ha. "Tetapi petani harus menghadapi potongan yang diberlakukan industri mencapai 30-35%. Misalnya, jika petani menjual singkong ke industri dengan harga Rp1.070/kg, setelah dipotong 30%, petani dapat apa," kata Dasrul.

Petani juga menyoroti alasan utama industri lebih memilih impor karena harga murah dan kadar aci yang lebih tinggi. Namun, klaim tersebut menurut Dasrul tidak sepenuhnya benar. Berdasarkan hasil uji labortaorium terhadap singkong milik petani, ternyata kadar aci cukup tinggi.

"Kami sudah melakukan uji laboratorium dari Sucofindo, singkong lokal usia 5 bulan memiliki kandungan pati 30,34%, sementara di usia 10 bulan kandungannya 29,83%. Ini kadar aci tertinggi. Jadi kualitas singkong Lampung paling baik," katanya.

Dengan kadar aci tersebut, ungkap Dasrul, seharusnya dengan berat 3,5 kg singkong saja sudah bisa menghasilkan 1 kg tepung tapioka. Jika harga singkong Rp1.400/kg, maka harga tepung tapioka sekitar Rp 4.500/kg. Artinya, produk dalam negeri sebenarnya lebih murah dibandingkan impor.

Dasrul menyesalkan industri tepung tapioka yang seharusnya membeli singkong dari dalam negeri, justru lebih mementingkan impor. Hal ini yang justru merusak harga singkong petani. Saat ini, harga singkong yang diterima petani masih jauh dari harapan. "Harga Rp 1.350/kg sebenarnya belum cukup menguntungkan bagi kami, tetapi kami terima. Padahal, dulu harga pernah mencapai Rp 2.000 per kg," ungkapnya.

Dengan siklus budidaya singkong memakan waktu sekitar 9 bulan hingga 1 tahun, Dasrul mengatakan, petani membutuhkan kepastian harga yang lebih stabil dan menguntungkan. Keputusan Kementerian Pertanian menetapkan harga singkong Rp 1.350/kg, petani masih menganggap sudah cukup, meski memang belum sesuai harapan petani.

Saat ini biaya produksi singkong Rp 489/kg dan biaya panen Rp 250/kg. Hitungannya, jika harga singkong petani Rp 1.350/kg, setelah dikurangi dengan kedua biaya komponen tersebut Rp 739/kg, maka pendapatan petani hanya sekitar Rp 500/kg.

"Hitung-hitungan keuntungan petani sangat tipis. Dengan produksi rata-rata 25 ton/ha dan potongan 15% dari hasil kotor membuat pendapatan kami semakin menurun. Itu hasil yang kami dapatkan selama 9 bulan," tambahnya. Dasrul berharap ada peraturan menteri, peraturan daerah dan peraturan bupati yang mengatur penetapan harga singkong dan penghentian impor singkong. **Yul**



Bangun Puskestan, Dokter Philip Bantu Sembuhkan Lahan Petani



Di tengah pesona karier bergengsi dan kehidupan urban, seorang pemuda Gen Z asal Desa Kalitengah, Kecamatan Wedi, Kabupaten Klaten, memilih jalan yang tak biasa. Philip Avianto, seorang dokter muda lulusan Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta mantap meninggalkan profesinya di dunia medis demi mengabdikan diri pada sektor pertanian.

Setelah hanya satu tahun bertugas di Puskesmas, Philip memutuskan berbelok haluan. “Saya melihat pertanian sama mulianya dengan profesi dokter. Sama-sama menyelamatkan kehidupan, hanya saja caranya berbeda," ujarnya saat ditemui tim Maporina Jawa Tengah, beberapa waktu lalu.

Langkah beraninya itu bukan tanpa alasan. Philip kemudian mendirikan lembaga agribisnis bernama Puskestan, singkatan dari Pusat Kesehatan Tanah dan Pertanian. Nama tersebut terinspirasi dari Puskesmas. Lembaga ini punya misi besar, meningkatkan kesejahteraan petani melalui produktivitas lahan, efisiensi biaya, dan pemasaran hasil panen yang lebih optimal.

Philip melihat ada empat persoalan besar yang membuat pertanian Indonesia, khususnya bagi generasi muda, kurang menarik. Mulai dari penurunan produktivitas padi akibat kerusakan tanah, keterbatasan ekonomi petani, rantai distribusi yang panjang, serta keterikatan petani pada utang yang menghambat inovasi.

Menurutnya, ketergantungan yang tinggi pada pupuk dan pestisida kimia telah menyebabkan degradasi tanah, kehilangan unsur hara mikro, menjadi keras, tidak subur. Selain itu, peningkatan biaya produksi. Akibat ketergantungan pada pupuk dan pestisida kimia membuat petani harus menggunakan dalam jumlah besar, sehingga biaya produksi semakin mahal.

Banyak petani mengalami kesulitan dalam mempertahankan produktivitas karena tanah yang semakin kritis dan hama yang semakin resisten. Dampak dari penggunaan pestisida kimia secara berlebihan membuat hama dan penyakit semakin kuat dan sulit dikendalikan, sehingga mengancam produktivitas pertanian dan menurunkan hasil panen.

Penggunaan pupuk dan pestisida kimia yang berlebihan menyebabkan tanah makin rusak dan tidak sehat akibat residu kimia. Kondisi itu menyebabkan tanaman sulit tumbuh optimal, sehingga hasil panen semakin sedikit.

“BPS mencatat, dalam tiga tahun terakhir provitas padi di Jawa Tengah turun hingga 6–7% per tahun, terutama karena kerusakan tanah dari pemakaian pupuk dan pestisida kimia secara berlebihan,” jelas Pemuda 27 tahun ini.

Belum lagi, dari 27 juta lebih penduduk miskin di Indonesia, lebih dari 17 juta tinggal di pedesaan dan mayoritas adalah petani. “Ini memperjelas betapa beratnya beban sektor pertanian saat ini,” ungkapnya.

Solusi Berbasis Ekosistem

Sebagai solusi, Puskestan menawarkan model kemitraan berbasis *Close Loop Ecosystem Farming,* sebuah sistem integrasi pertanian dari hulu hingga hilir. Petani tak hanya diberi pelatihan dan penyuluhan, tapi juga pinjaman pupuk organik, alat mesin pertanian (alsintan), dan jaminan pembelian hasil panen dengan harga pasar yang disepakati sejak awal.

“Seluruh biaya produksi diperhitungkan saat panen, sehingga petani tidak dibebani risiko keuangan di awal musim,” terang Philip. Hasilnya, Produktivitas padi meningkat hingga rata-rata 20%.

Keberhasilan ini didukung inovasi pupuk organik bernama KOMSAH. KOMSAH merupakan singkatan dari Kompos Seresah, yaitu pupuk organik berbasis dedaunan yang diformulasikan Prof. Ris. Dr. Ir. AYPBC Widyatmoko, M.Agr, salah seorang peneliti di BRIN.

Sejak tahun 2007, pupuk ini telah diekspor ke Jepang sebagai bukti kualitasnya. KOMSAH adalah warisan Adiluhung dari nenek moyang, yang dahulu digunakan sebagai pupuk dasar dalam bertani. Namun, seiring waktu, penggunaan pupuk alami ini mulai terlupakan, padahal perannya sangat penting dalam menjaga kesuburan tanah dan keberlanjutan pertanian.

Mengadaptasi budaya lama petani Indonesia yang dahulu menggunakan dedaunan sebelum penanaman, KOMSAH mampu mengembalikan kekuatan alam dalam melawan hama dan penyakit. Selain itu, pupuk ini merupakan satu-satunya yang dapat mengembalikan pH tanah serta memperbaiki struktur tanah secara cepat dan efektif.

Produk KOMSAH terdiri dari dua jenis yakni, padat remah yang ditaburkan sebelum tanam, dan cair yang disemprotkan saat tanaman padi memasuki fase penting pertumbuhan. Produksi pupuk padat mencapai hingga 20 ton per hari, sementara pupuk cair mencapai 1.000 liter per hari.

Puskestan juga memiliki unit penggilingan padi sendiri di Desa Pasung yang mampu mengolah hingga 10 ton gabah menjadi beras berkualitas dalam waktu 6 jam. Penggilingan padi ini membantu petani untuk mengolah hasil panen.

Kini, Puskestan telah bermitra dengan lebih dari 3.000 Kelompok Tani di 15 kabupaten di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Jaringan petani ini untuk membantu memasarkan produk Komsah dan memberikan bimbingan kepada petani dalam menerapkan pertanian organik.



Tak hanya tampan dan berpendidikan tinggi, pilihan hidup Philip Avianto adalah bukti nyata bahwa anak muda pun bisa menjadi agen perubahan di desa. Di tengah tantangan pertanian Indonesia, langkahnya menumbuhkan harapan baru bahwa pertanian bukanlah masa lalu, melainkan masa depan yang layak diperjuangkan.

Djoko W/Yul

Pusat PVTPP Genjot Kinerja Tahun 2025

Pusat Pelindungan Varietas Tanaman dan Perijinan Pertanian (PVTPP) terus menggenjot kinerja di tahun 2025. Dari mulai pengajuan permohonan hak PVT, perijinan berusaha hingga kegiatan Perluasan Areal Tanam (PAT) untuk mendukung swasembada pangan.



Kepala Pusat Pelindungan Varietas Tanaman dan Perijinan Pertanian (PVTPP), Dr. Leli Nuryati mengatakan, pada tahun 2024 PPVTPP mendapat penghargaan WBK (wilayah bebas korupsi) terbaik tahun 2024 tingkat Kementerian Pertanian. Pada tahun 2025, PPVTPP juga bersiap mengikuti penilaian untuk WBK nasional.

Untuk pendaftaran dan pelepasan varietas, Leli mengakui, dari tahun ke tahun paling banyak adalah komoditas hortikultura, baik permohonan maupun penerbitan. Untuk itu, pihaknya terus mendorong agar pemerintah daerah untuk melakukan pendaftaran perhadap varietas lokal.

”Sekarang ini kami memberikan pendampingan agar dinas daerah mendaftarkan varietas lokalnya,” ujarnya saat Rapat Koordinasi yang dihadiri Sekjen Kementerian Pertanian, Ali Jamil di Jakarta, Senin (19/5).

Guna membantu pelaku usaha, Pusat PVTPP telah membuat aplikasi. Misalnya, aplikasi pelepasan varietas tanaman sudah terkoneksi dengan OSS, sehingga proses lebih cepat dan sesuai dengan aturan di OSS. ”Untuk permohonan hak PVT juga sudah melalui sistem online melalui Apply PVT. Jika selama ini manual, sekarang lebih cepat lagi dan bisa dimana saja,” ujarnya

Sementara itu, untuk meningkatkan pemeriksaan PVT yang ada di tiga kebin percobaan yakni, Manoko (Lembang), Muara (Bogor) dan Mojosari (Mojokerto), Leli mengatakan, pihaknya sudah menempatkan pemeriksa di lokasi kebun.

”Jadi tidak ada pemeriksa PVT berada di pusat, sekarang semua ada di kebun sesuai tugas dan fungsi untuk pemeriksaan uji BUSS,” ujarnya, PPVTPP lanjut Leli, juga melakukan penguatan sarana dan prasarana di tiga kebun percobaan. Misalnya, membangun IoT yang bisa memantau kegiatan di kebun, baik melalui komputer maupun handphone.

Untuk perijinan berusaha di pertanian, Leli mengakui, secara kumulatif belum banyak yang mengajukan permohonan. Namun perijinan berusaha non transaksional cukup banyak, mulai pendaftaran pestisida hingga perijinan edar pangan segar asal tumbuhan, pembuatan obat hewan dan pengajuan penerbitan benih kelapa sawit.

”Kami juga menangani perijinan mengenai pemasukan dan pengeluaran sumberdaya genetik,” ujarnya. Selain melaksanakan tugas utama PPVTPP, Leli menjelaskan, pihaknya mendapat tugas Perluasan Areal Tanam (PAT) di lima lokasi yakni Sukabumi, Kebumen, Purworejo, Boyolali dan Sragen.

Sekjen Kementerian Pertanian, Ali Jamil memberikan apresiasi terhadap kinerja PPVTPP. Namun dirinya mengingatkan kepada staf di PPVTPP untuk bersikap positif terhadap pekerjaan yang diberikan. “Survei integritas KPK menunjukkan penilaian internal justru lebih rendah dari eksternal. Mengapa ini terjadi? Mengapa dari luar lebih bagus dibandingkan dari dalam,” katanya.

Karena itu, Ali Jamil mengingatkan, ketika sudah menjadi bagian ASN Kementerian Pertanian untuk memberikan kemampuan dan integritasnya untuk kegiatan pembangunan pertanian. Misalnya, jika ada ingin mengurus perijinan dan permohonan, maka harus dibantu dengan baik. “Jadi saya ingin ke depan penilaian internal lebih tinggi dari luar,” tegasnya.

Humas PPVTPP

SDM

SDM Pertanian, Kunci Transformasi Pertanian Modern Berkelanjutan

SDM pertanian jadi kunci sukses transformasi pertanian modern. Dengan teknologi dan pelatihan tepat, petani muda siap dorong produktivitas dan kemandirian pangan Indonesia.



Di tengah riuhnya gebyar mekanisasi dan kemeriahan peluncuran Program Pertanian Modern di Pekon Pujodadi, Kecamatan Pardasuka, Kabupaten Pringsewu, satu hal yang mengemuka adalah pentingnya sumber daya manusia (SDM) pertanian sebagai poros utama revolusi pertanian nasional.

Kementerian Pertanian, lewat Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian (BPPSDMP), resmi meluncurkan program ini pada 24 April 2025 sebagai jawaban atas tantangan pertanian yang semakin kompleks. Pertanian Modern bukan sekadar alat atau mesin canggih yang menggantikan tenaga manusia, melainkan sebuah sistem terintegrasi yang menggabungkan teknologi, mekanisasi, penguatan kelembagaan, dan distribusi subsidi yang efisien, disinilah peran SDM pertanian menjadi sangat vital.

Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian (BPPSDMP), Idha Widi Arsanti, menegaskan bahwa kesiapan dan kualitas SDM adalah kunci utama agar mekanisasi dan teknologi tepat guna dapat dioptimalkan secara maksimal. “Kami fokus mengembangkan pelatihan berbasis teknologi untuk petani milenial dan penguatan kelembagaan seperti Brigade Pangan,” ujarnya.

Petani modern hari ini dituntut untuk tidak sekadar mengandalkan kearifan tradisional, melainkan juga mampu mengoperasikan alat-alat pertanian modern seperti traktor, transplanter, drone seeder, hingga sprayer. Dengan keterampilan itu, produktivitas pun meningkat, efisiensi biaya tercapai, dan distribusi hasil panen lebih optimal.

Transformasi SDM ini pun sejalan dengan arahan Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman, yang menegaskan strategi intensifikasi dan ekstensifikasi sebagai dua pilar utama mencapai swasembada pangan nasional dalam empat tahun ke depan. Intensifikasi, misalnya, dilakukan melalui pemanfaatan pompanisasi dan optimasi lahan dengan teknologi modern, sehingga petani bisa menanam lebih dari sekali dalam setahun.

Sementara itu, Staf Khusus Menteri Pertanian Bidang Kebijakan, Sam Herodian, menekankan bahwa modernisasi pertanian tak hanya soal alat, tetapi sebuah sistem produksi baru yang mengedepankan sinergi antara teknologi, mekanisasi, koperasi, dan rantai pasok subsidi yang dipangkas birokrasi.

Melalui penguatan koperasi sebagai titik serah BBM dan pupuk subsidi, pemerintah berharap subsidi dapat tepat sasaran, meningkatkan daya saing petani dan efisiensi usaha tani.

Acara peluncuran juga menampilkan langsung demo mekanisasi pertanian, peninjauan workshop UPJA dan Koperasi Karya Mandiri Sejahtera, serta peluncuran penyaluran subsidi di 10 titik pertanian modern di seluruh Indonesia. Ini menunjukkan bahwa transformasi pertanian sudah berjalan dari hulu ke hilir dengan melibatkan semua unsur, terutama SDM pertanian.

Peran petani milenial sebagai operator teknologi dan penggerak kelembagaan petani pun menjadi harapan baru yang menghidupkan semangat pertanian nasional. Mereka bukan lagi hanya penggarap lahan, melainkan juga entrepreneur pertanian yang inovatif dan adaptif terhadap perkembangan zaman.

Dengan sinergi SDM yang handal dan teknologi modern, program Pertanian Modern diharapkan dapat meningkatkan produksi, kualitas hasil pertanian, dan pada akhirnya mendorong kesejahteraan petani serta kemandirian pangan Indonesia.**Humas BPPSDMP**

Siklus Keberlanjutan Ekosistem pada Pohon Mati dan Lapuk

Oleh :
Dr. drh. H. Pudjiatmoko, Anggota Komite Teknis Nanoteknologi, BSN.

Ketika pohon mati dan kayunya mulai lapuk, proses itu bukanlah akhir, melainkan awal dari sebuah siklus kehidupan baru yang penting bagi ekosistem. Kayu lapuk menjadi habitat bagi berbagai organisme seperti jamur, bakteri, serangga, dan tumbuhan lain yang berperan sebagai dekomposer. Mereka menguraikan materi organik dan mengembalikannya ke tanah sebagai unsur hara yang menyuburkan tumbuhan baru. Proses ini mendukung keseimbangan ekosistem dan keanekaragaman hayati—dari rayap hutan yang membantu mengurai batang besar, hingga lebah liar yang bersarang di kayu lapuk dan membantu penyerbukan tanaman di sekitarnya. Inilah bukti bahwa dalam alam, kehidupan terus berlanjut bahkan setelah kematian.

Pohon yang mati atau tumbang di hutan bukanlah akhir dari kehidupan, justru menjadi awal dari sebuah proses ekologis yang luar biasa penting. Dalam pandangan ilmu lingkungan hidup, pohon yang mati disebut sebagai detritus, yaitu materi organik mati yang menjadi sumber energi dan nutrisi bagi banyak makhluk hidup di sekitarnya. Pelan tapi pasti, kayu yang lapuk akan mengalami proses pelapukan yang rumit dan penuh peran, menjadi bagian penting dalam menjaga keseimbangan dan keberlanjutan ekosistem.

Saat pohon mulai membusuk, bagian kayunya perlahan dihuni oleh berbagai organisme pengurai seperti jamur, bakteri, dan serangga. Proses ini dikenal sebagai dekomposisi—yakni penguraian materi organik menjadi zat-zat yang lebih sederhana. Dari sisi biogeokimia, proses ini sangat penting karena mendukung daur ulang unsur-unsur penting seperti karbon, nitrogen, dan fosfor yang dibutuhkan oleh tumbuhan hidup.

Jamur memainkan peran utama dalam tahap awal pelapukan. Jamur saprofit, seperti anggota kelompok Basidiomycota dan Ascomycota, menghasilkan enzim-enzim kuat seperti selulase dan lignase. Enzim ini mampu menguraikan komponen kompleks kayu seperti selulosa dan lignin. Setelah itu, bakteri tanah seperti Actinobacteria dan Bacillus melanjutkan proses penguraian. Dari sudut pandang biologi molekuler, proses ini dipicu oleh aktivasi gen-gen tertentu dalam tubuh jamur dan bakteri—seperti gen pengkode enzim cellulase, laccase, dan peroksidase—yang akan aktif begitu organisme tersebut mendeteksi adanya kayu mati di sekitarnya.

Hasil akhir dari proses dekomposisi ini adalah terbentuknya senyawa-senyawa sederhana seperti nitrat, amonium, fosfat, dan karbon dioksida. Semua senyawa ini akan diserap kembali oleh tumbuhan hidup melalui akar dan digunakan untuk mendukung pertumbuhan mereka. Dengan kata lain, pohon yang telah mati justru menyuburkan kehidupan baru di sekelilingnya.

Selain mikroorganisme, serangga juga memiliki peran besar dalam mempercepat pelapukan. Rayap tanah, misalnya, memiliki simbiosis dengan mikroorganisme dalam saluran pencernaannya yang dapat menghasilkan enzim selulase. Mereka bekerja sama mengurai kayu mati dari dalam. Begitu pula dengan kumbang kayu dan larva ngengat yang menggigit dan menghancurkan struktur kayu, membantu fragmentasi fisik batang. Serangga-serangga ini kemudian menjadi makanan bagi berbagai hewan pemangsa seperti burung, reptil, dan mamalia kecil, memperkuat jaringan rantai makanan dalam ekosistem hutan.

Kayu lapuk juga menjadi rumah bagi berbagai bentuk kehidupan lain. Teksturnya yang lembap dan kaya nutrisi menjadikannya tempat tumbuh bagi lumut, paku-pakuan, dan tumbuhan epifit. Tidak jarang, koloni semut, laba-laba, dan bahkan katak kecil menjadikan celah kayu ini sebagai tempat tinggal. Beberapa jenis lebah liar, seperti lebah "Tukang Kayu" ("Xylocopa spp."), juga menggunakan kayu lapuk untuk membangun sarang. Dari sarang inilah mereka membantu proses penyerbukan tumbuhan-tumbuhan di sekitarnya, mendukung keanekaragaman hayati secara alami.

Secara ekologis, keberadaan pohon lapuk memberikan banyak manfaat. Ia membantu menjaga keseimbangan ekosistem (homeostasis), memperkaya tanah, dan bahkan mencegah erosi dengan menyerap air hujan. Selain itu, dengan mengurangi tumpukan biomassa mati, pohon lapuk juga berperan penting dalam mengurangi risiko kebakaran hutan yang sering terjadi di musim kemarau.

Dalam jangka panjang, pelapukan pohon mati mendukung proses "suksesi ekologis"—yaitu proses di mana kehidupan baru tumbuh menggantikan kehidupan lama. Tunas-tunas pohon muda akan tumbuh di tempat yang sama, memanfaatkan cahaya matahari, kelembapan, dan nutrisi tanah yang telah diperkaya. Inilah wujud nyata dari prinsip keberlanjutan ekosistem.

Pohon mati memang tampak tak lagi berguna di permukaan, tetapi di balik pelapukannya, ia justru menjadi pusat kehidupan baru. Ia menyuburkan tanah, memberi makan organisme kecil, menyediakan tempat tinggal, dan menjaga keseimbangan alam. Proses ini adalah bukti bahwa dalam alam, tidak ada yang benar-benar berakhir. Semua kembali ke tanah, dan dari sanalah kehidupan terus berlanjut. Sebuah siklus yang abadi, lestari, dan saling terhubung—itulah wajah sejati dari ekosistem yang sehat.

Pohon mati memang tampak tak lagi berguna di permukaan, tetapi di balik pelapukannya, ia justru menjadi pusat kehidupan baru. Ia menyuburkan tanah, memberi makan organisme kecil, menyediakan tempat tinggal, dan menjaga keseimbangan alam. Proses ini adalah bukti bahwa dalam alam, tidak ada yang benar-benar berakhir. Semua kembali ke tanah, dan dari sanalah kehidupan terus berlanjut. Sebuah siklus yang abadi, lestari, dan saling terhubung—itulah wajah sejati dari ekosistem yang sehat.

Karena itu, penting bagi para pemangku kepentingan, seperti pengelola kawasan hutan, pembuat kebijakan lingkungan, dan pelaku konservasi, untuk tidak serta-merta membersihkan seluruh pohon mati dari lanskap hutan. Justru sebaliknya, keberadaan pohon lapuk perlu dihargai sebagai bagian dari strategi pelestarian keanekaragaman hayati dan pengelolaan ekosistem yang berkelanjutan.

Edukasi kepada masyarakat umum juga perlu digalakkan—bahwa pohon mati bukan sampah alam, melainkan penopang kehidupan yang tak terlihat. Dengan memahami peran ekologis pohon mati, kita bisa lebih bijak dalam menjaga hutan, tidak hanya sebagai kumpulan pepohonan hidup, tetapi juga sebagai sistem yang menghargai setiap fase kehidupan—termasuk yang telah gugur. "Kita Menjaga Alam, Maka Alampun Akan Menjaga Kita".

Kita Raja Kopi: **Harus Terus Berinovasi**

Kolom



Oleh: **Memed Gunawan**

Soal kopi, kita bukan hanya produsen penting tetapi juga pasar yang besar. Bayangkan, produksi tahun 2023 tercatat 758.730 ton (12,6 juta kantong ukuran 60 kg menjadikan Indonesia produsen nomor tiga di dunia. Pada tahun 2024 produksi turun menjadi 10,9 juta kantong dan melorot ke peringkat empat.

Volume Ekspor tercatat 337.313 ton senilai US$ 248,9 juta, dengan negara tujuan utama Jepang: 72.592 ton (US$ 48,7 juta), Amerika Serikat: 48.697 ton (US$ 72,6 juta), Jerman: 39.245 ton (US$ 43,2 juta), Italia: 36.113 ton (US$ 39,8 juta), Malaysia: 31.456 ton (US$ 28,5 juta)

Euforia kopi di dalam negeri meledak, menurut Asosiasi Pengusaha Kopi dan Cokelat Indonesia (APKCI), pada tahun 2023, jumlah kedai kopi di Indonesia mencapai sekitar 10.000 gerai, dengan pendapatan dari bisnis kedai kopi diperkirakan mencapai Rp 80 triliun. Namun, data lain menyebutkan bahwa pada tahun 2023, jumlah *coffee shop* di Indonesia mencapai 300.000 unit, menunjukkan pertumbuhan pesat industri ini.

Konsumsi kopi di Indonesia terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2023, konsumsi kopi per kapita di Indonesia mencapai 1,8 kg per tahun, meningkat dari 1,0 kg pada tahun 2013. Total konsumsi nasional diperkirakan mencapai 288.000 ton pada tahun 2022/2023, setara dengan 4,8 juta karung kopi.

Konsumsi kopi per kapita Indonesia masih tergolong rendah. Finlandia yang tidak mempunyai sebatang pun pohon kopi, konsumsinya mencapai 12 kg per kapita per tahun. Bagaimanapun, data ini menunjukkan bahwa negeri ini adalah surga bagi produsen dan konsumen kopi. Berbagai jenis kopi unggul di ajang internasional, tetapi industri kopi yang menyerap 1,86 juta kepala keluarga petani dan menyerap tenaga kerja sekitar 28 ribu orang di sektor hilir memerlukan pembenahan penting dari hulu sampai hilir.

Apa yang harus terus kita lakukan?

Industri kopi memerlukan penguatan produksi dan budidaya mencakup peremajaan, mengganti tanaman tua atau tidak produktif, pendidikan dan pelatihan petani, transfer teknologi budidaya yang ramah lingkungan dan kemitraan agribisnis. Petani masih memperoleh porsi keuntungan kecil dalam rantai bisnis industri kopi.

Diperlukan peningkatan kualitas pascapanen, standarisasi dan prosesing, penerapan SOP (wet, dry, honey process) untuk menghasilkan kualitas premium, sertifikasi dan traceability, yaitu pengembangan sistem sertifikasi (organik, fair trade, single origin, GI) dan pelacakan produk.

Fasilitasi alat roasting, grinder, dan pelatihan barista untuk pelaku usaha lokal, diversifikasi produk seperti produk turunan seperti kopi siap minum, kopi bubuk instan, kosmetik berbasis kopi, dan lain-lain. Kita memerlukan ahli-ahli spesialis kopi, yang mampu mengembangkan industri kopi dari hulu sampai hilir.

Jangan dilupakan pemasaran dan branding, Branding Nasional, membangun identitas kopi Indonesia secara global (seperti "Specialty Coffee of Indonesia"), promosi digital dan ekspor menggunakan e-commerce, pameran internasional, dan jejaring diaspora Indonesia.

Hasilkan Rasa dan Aroma Kopi yang Nikmat

Ada banyak faktor yang menentukan rasa dan aroma kopi. Perbedaan jenis kopi hingga cara memproses biji dan penyajian bisa mempengaruhi cita rasa kopi. Faktor lingkungan seperti ketinggian, iklim, suhu dan kelembaban juga menentukan rasa dan aroma kopi.



Meski jenis kopinya sama, jika ditanam di wilayah yang berbeda, dapat menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda. Menurut peneliti IPB University sekaligus Pakar Genetika Ekologi, Prof Ronny Rachman Noor, perbedaan ini dalam ilmu genetika dikenal sebagai interaksi antara faktor genetik dan lingkungan.

Terlepas hal tersebut, Prof Ronny menyebutkan ada beberapa faktor utama yang sangat menentukan untuk menghasilkan kopi yang nikmat. Pertama, rasio, jenis, dan suhu air. Faktor pertama adalah rasio antara air dan kopi. "Tanpa perbandingan yang pas, kita tidak akan menghasilkan kopi yang nikmat," ungkapnya.

Menuurt Ronny juga sangat menentukan rasa kopi yang dihasilkan adalah jenis air yang digunakan. Prinsip umum yang dapat diterapkan adalah jika air itu terasa enak untuk diminum, maka dapat digunakan menyeduh kopi.

Ronny menganjurkan, suhu air untuk menghasilkan kopi yang nikmat berkisar antara 91-96°C. Suhu air yang terbaik adalah suhu air panas yang mendekati 96°C. "Ada hal yang tidak banyak diketahui banyak orang adalah tidak dianjurkannya menggunakan air mendidih dalam menyeduh kopi. Menggunakan air mendidih yang suhunya 100°C akan menurunkan kualitas aroma dan kandungan kopi lainnya," tuturnya.

Sebaliknya, jika suhu air kurang dari 91°C, maka tidak akan dapat mengekstrak kandungan kopi secara maksimal. Secara praktis, setelah air mendidih sebaiknya didiamkan beberapa saat sebelum dituangkan dan dicampur dengan bubuk kopi.

Hal lain yang perlu diketahui dalam membuat kopi adalah ukuran kehalusan bubuk kopi. Semakin halus ukuran kopi giling, maka akan semakin luas permukaannya yang akan terekspos dengan air panas.

Namun kata Ronny, ukuran butiran kopi giling yang terlalu halus juga akan membuat butiran kopi ini terekspos lebih lama dengan air panas. Akibatnya, bagian-bagian kopi yang tidak diinginkan akan ikut terekstraksi sehingga memengaruhi rasa dan aroma kopi. Mudahnya, kopi yang dihasilkan terasa lebih pahit.

Durasi Penyeduhan

Aroma dan rasa kopi yang dihasilkan juga dapat ditentukan dari durasi penyeduhan. Jika waktu penyeduhan terlalu singkat, komponen dan aroma kopi yang terbentuk selama biji kopi disangrai tidak akan semuanya terekstraksi. Sebaliknya, jika terlalu lama, komponen yang tidak diinginkan akan ikut terekstraksi.

"Sebagai contoh, komponen alkaloid yang dikandung kopi merupakan komponen yang paling lambat terekstraksi selama proses penyeduhan kopi. Jika komponen ini ikut terekstraksi, kopi yang dihasilkan akan terasa lebih pahit," ujar Prof Ronny.

Guna mengungkap rahasia rasa dan aroma kopi, baru-baru ini peneliti dari University of Pennsylvania mencoba menemukan cara untuk membuat secangkir kopi yang lebih kuat dengan menggunakan jumlah bubuk kopi yang sama.

Menurut Prof Ronny, peneliti ini berhasil menemukan cara memperkuat rasa kopi dengan menempatkan bubuk kopi di gelas, lalu menuangkan air secara perlahan, stabil tanpa terputus menggunakan teko air panas leher angsa pada ketinggian tertentu. "Ketinggian curahan air divariasikan, dengan ketinggian maksimal 30 cm dan mengombinasikannya dengan jumlah bubuk kopi yang ditambah-kan," katanya.

Dengan dasar berbagai kombinasi ketinggian curahan air dan jumlah bubuk kopi yang digunakan, para peneliti menyimpulkan aroma kopi dapat diperkuat tanpa menambahkan bubuk kopi tambahan jika air panas secara perlahan, stabil, dan dari ketinggian tertentu.

"Perpaduan ketinggian air yang dituangkan dan efek pencampuran air dengan bubuk kopi ini menimbulkan efek yang luar biasa, yang memperkuat rasa kopi tanpa harus menambah bubuk kopi yang lebih banyak," urai Prof Ronny seperti dikutip dari laman IPB.ac.id. **Yul**

Minum Kopi dan Multivitamin, Bolehkan Bersamaan?



Kesehatan tubuh optimal tak hanya ditentukan oleh apa yang kita konsumsi, tapi juga kapan kita mengonsumsinya. Kombinasi waktu yang tidak tepat antara kopi dan multivitamin ternyata dapat mengurangi efektivitas penyerapan nutrisi dalam tubuh.

Dosen Fakultas Kedokteran IPB University, yang juga sebagai dokter spesialis farmakologi klinik, dr Trisni Untari Dewi, SpFK, mengingatkan masyarakat mengenai interaksi antara kopi dan multivitamin.

"Kopi adalah minuman berkafein yang merangsang sistem saraf pusat dan meningkatkan kewaspadaan," katanya seperti dikutip dari laman IPB.ac.id. Namun, lanjut Trisni, konsumsi kopi yang tidak bijak justru bisa mengganggu penyerapan vitamin dan mineral penting lainnya.

Lebih lanjut, dr Trisni menjelaskan bahwa kopi mengandung kafein dan tanin. Dua senyawa ini dapat memengaruhi penyerapan zat gizi tertentu. Senyawa tanin yang terkandung dalam kopi dapat membentuk kompleks dengan zat besi sehingga mengurangi penyerapannya di usus.

Adapun kafein, ungkap dr Trisni, dapat mengurangi penyerapan kalsium di usus dan meningkatkan pengeluaran kalsium melalui urin, sehingga berisiko pada kesehatan tulang jika konsumsi tinggi dan tidak diimbangi dengan asupan kalsium yang cukup.

Tak hanya itu, kafein juga terbukti meningkatkan pengeluaran vitamin larut air seperti vitamin C serta vitamin B1 dan B6. Karena itu, jika dikonsumsi bersamaan, maka manfaat multivitamin bisa berkurang.

Untuk menghindari interaksi negatif ini, dr Trisni menyarankan agar konsumsi kopi diberi jeda waktu sekitar 1–2 jam setelah mengonsumsi multivitamin atau makanan yang mengandung zat besi dan kalsium. Misalnya, jika sarapan pukul 7 pagi dan mengonsumsi vitamin saat itu, maka kopi bisa diminum sekitar pukul 9 pagi.

Ia menyarankan, menjaga kecukupan air putih setelah minum kopi sangat dianjurkan untuk tetap mempertahankan kesehatan yang prima. **Yul**



Bayu, Mengukir Sejarah di World Brewers Cup 2025

Tak punya latar belakang barista profesional, Bayu Prawiro sukses menorehkan prestasi gemilang dengan menyabet medali perak pada ajang World Brewers Cup (WBrC) 2025, salah satu kompetisi paling prestisius dalam seni seduh kopi manual di dunia. Baginya, kopi bukan sekadar rasa, tapi soal koneksi dan media bercerita.

Di tengah gemuruh World of Coffee Jakarta 2025, satu nama dari Indonesia mencuri perhatian dunia. Bayu seorang milenial dengan latar belakang pertanian dan fotografi,.

Bagi banyak orang, kopi adalah sekadar minuman. Namun bagi Bayu, kopi adalah media bercerita, berekspresi, bahkan menjembatani dua dunia yang dicintai, pertanian dan seni visual.

Lewat racikan kopi yang kompleks dan presentasi yang memikat, Bayu tak hanya mengharumkan nama Indonesia, tapi juga menunjukkan bahwa generasi muda pertanian punya potensi bersinar di kancah global.

Pria kelahiran Bandung ini adalah lulusan Departemen Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Saat masih kuliah, Bayu mengakui dirinya belum benar-benar menyadari dunia pertanian dan kopi akan menjadi jalan hidupnya.

Baru setelah mengenal *specialty coffee,* kopi berkualitas tinggi yang ditanam dan diproses dengan standar tertentu, Bayu menemukan gairahnya yang sejati. Ia pun terjun ke dunia kopi sebagai seorang *home brewer* dan fotografer di *Common Grounds*, salah satu kafe ternama yang dikenal sebagai pionir *specialty coffee* di Indonesia.

Meski tak memulai karier sebagai barista profesional, Bayu membuktikan kerja keras, konsistensi, dan semangat eksplorasi bisa mengantarkan siapa saja ke puncak dunia. Dirinya mulai mengikuti Indonesia Brewers Cup pada 2022. Meski hanya berada di peringkat enam, ia tak menyerah. Tahun berikutnya, ia naik ke posisi tiga, dan akhirnya merebut gelar juara nasional pada 2025.

Kemenangan itulah yang mengantarkannya mewakili Indonesia ke World Brewers Cup 2025. Dalam babak final WBrC 2025, Bayu bersaing dengan delapan finalis lain dari berbagai negara. Juara pertama diraih George Jinyang Peng dari China.

Pendiri Captain George Coffee Roaster ini memang telah berpengalaman mengikuti kompetisi sejak 2018, bahkan dikenal dengan pendekatan yang menyederhanakan teknik seduh kopi pour-over. Finalis lainnya,Carlos Escobar (Kolombia), Andrea Batacchi (Italia), Elysia Tan (Singapura), Justin Bull (AS), Raul Rodas (Guatemala), Alireza (Turki), dan Lakis Psomas (Swedia).

Seni Fotografi dan Menyeduh Kopi

World Brewers Cup adalah ajang yang tak sekadar menilai rasa kopi, tapi juga presentasi, teknik seduh, serta filosofi di balik setiap cangkir. Di babak final yang digelar Sabtu, (17/5), Bayu tampil dengan konsep unik menggabungkan fotografi dengan seni menyeduh kopi.



Ia membandingkan komposisi fotografi, yakni tentang penempatan elemen dalam satu bingkai dengan pencampuran kopi dari berbagai varietas dan proses untuk menciptakan harmoni rasa. “Kopi ini adalah potret dari perjalanan saya,” ujar Bayu dalam presentasinya, sebagaimana ditayangkan di kanal YouTube World Coffee Championships.

Bayu membuat komposisi seperti memilih elemen visual dalam satu frame. Masing-masing punya peran, tapi bersama-sama mereka membentuk cerita utuh. Racikan kopi yang disajikan adalah hasil eksplorasi mendalam.

Bayu memadukan 70% Washed Geisha dari Finca Sophia, Panama 20% *Anaerobic Natural Geisha* dari Janson Estate, Panama dan 10% *Arabica-Mossto Anaerobic Natural Excelsa* dari Sukawangi. Kombinasi ini menghasilkan profil rasa kompleks, *floral, fruity*, dengan sentuhan fermentasi eksotik dari Excelsa Indonesia yang menjadi penanda keberagaman cita rasa Nusantara.



Kopi tersebut disajikan dalam cangkir keramik putih dengan bagian pinggiran terbuka. Pilihan ini bukan kebetulan, melainkan pertimbangan untuk menjaga struktur dan aroma kopi saat diseruput. Setiap elemen, dari suhu, alat seduh, hingga gelas, ia pikirkan secara detail. Tak heran jika presentasi Bayu berhasil mencuri perhatian juri dan penonton, membawanya meraih total skor 510.00, mengungguli Carlos Escobar dari Kolombia di posisi ketiga.

Kemenangan Bayu tak datang secara instan. Selama tiga bulan menjelang kompetisi, ia menjalani latihan intensif di *roastery Common Grounds,* bahkan disebut nyaris tinggal di sana. Dirinya mendapat bimbingan langsung dari Ryan Wibawa, barista Indonesia yang meraih peringkat tiga di World Brewers Cup 2024.

Ryan tak hanya melatih teknik penyeduhan, tapi juga membantu Bayu menyusun narasi yang kuat dan autentik dalam presentasinya. “Bayu bukan barista profesional, ia home brewer dan fotografer. Tapi punya rasa ingin tahu yang besar dan dedikasi tinggi. Itu modal paling penting,” kata Aston Utan, Co-Founder Common Grounds.

Paham Hulu Hilir

Menariknya, Bayu tak hanya piawai di hilir sebagai penyeduh kopi. Ia juga paham tentang hulu mulai dari proses pertanian, panen, hingga pascapanen kopi. Sebagai lulusan agribisnis, Bayu memahami bagaimana kualitas kopi sangat dipengaruhi varietas, lokasi tanam, dan proses fermentasi.

“Saya percaya bahwa kopi bukan hanya tentang rasa, tapi juga tentang koneksi. Lewat kopi, saya terhubung dengan petani, roaster, sesama brewers, bahkan juri dari negara lain,” ujar Bayu.

Bagi Bayu, kompetisi seperti World Brewers Cup bukan hanya soal piala, tapi juga forum berbagi pengetahuan antara pelaku industri dari hulu ke hilir. Ia berharap keikutsertaan ini bisa menginspirasi lebih banyak anak muda, khususnya berlatarbelakang pertanian, untuk ikut terlibat dan berkontribusi dalam industri kopi *specialty* yang sedang berkembang pesat.

“Petani harus tahu kopi mereka diseduh seperti apa di panggung dunia. *Brewer j*uga harus tahu bagaimana kopi itu dihasilkan. Saya hanya jembatan kecil di antara dua dunia itu,” tuturnya.

Meski hanya finis di posisi dua, pencapaian Bayu merupakan lompatan besar bagi Indonesia. Usai kompetisi, ia berencana untuk terus aktif di dunia kopi, tidak hanya sebagai penyeduh, tapi juga sebagai mentor dan edukator.

Ia ingin membagikan pengalaman kepada komunitas *home brewers* dan petani kopi di Indonesia agar semakin banyak talenta muda yang bisa menembus panggung dunia. “Saya ingin dunia tahu kopi Indonesia bukan cuma soal biji, tapi juga tentang manusianya. Tentang mereka yang menyentuh kopi dari pohon hingga cangkir. Saya bangga jadi bagian kecil dari cerita itu,” tuturnya. **Gsh/Yul**

Hasilkan Mutu Kopi Terbaik, **Ikuti SNI**



Di balik aroma kopi bubuk yang menggoda, tersembunyi rahasia mutu dan proses ketat berstandar SNI. Standar tersebut menjadi kunci sukses petani dan UMKM menembus pasar berkualitas.

Di balik secangkir kopi bubuk yang harum dan nikmat, tersembunyi serangkaian proses yang menentukan mutu, cita rasa, hingga nilai jual. Bagi petani kopi dan pelaku UMKM pengolah kopi, memahami alur pengolahan kopi bubuk sesuai standar nasional menjadi kunci untuk menembus pasar yang lebih luas dan bernilai tinggi.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 8964:2021 hadir sebagai panduan mutu kopi bubuk yang mencakup persyaratan bahan baku, proses pengolahan, hingga uji mutu produk akhir. Tak hanya soal rasa, SNI ini juga mencakup aspek kebersihan, kadar air, hingga cemaran logam berat. Di sinilah peran teknologi pascapanen dan pengolahan menjadi vital.

Mutu kopi dimulai dari kebun. Karena itu, petik hanya buah kopi (ceri) yang matang sempurna, berwarna merah merata. Buah yang belum matang atau terlalu matang bisa menghasilkan rasa yang asam atau getir. Petik selektif secara manual memang lebih melelahkan, namun hasilnya jauh lebih baik dibanding sistem tebas habis.

Buah kopi pilihan kemudian segera diproses agar tidak mengalami fermentasi liar yang merusak rasa. Di tahap ini, produsen bisa memilih metode basah (washed), semi-washed, atau kering (natural), tergantung preferensi pasar dan sumber daya yang dimiliki.

Pada metode basah, ceri kopi dikupas kulitnya menggunakan pulper, lalu difermentasi untuk memisahkan lendir (mucilage). Setelah bersih, biji dijemur hingga kadar airnya mencapai sekitar 12 persen. Biji kering (green bean) lalu disortir untuk memisahkan yang pecah, hitam, atau cacat.

Menurut SNI 01-2907-2008 tentang mutu biji kopi, cacat fisik seperti biji berlubang, biji hitam, dan biji pecah dapat menurunkan mutu secara signifikan. Oleh karena itu, penggunaan meja sortir, ayakan, dan pemilah warna sangat dianjurkan.

Sangrai, Seni Memunculkan Rasa

Proses sangrai (roasting) adalah titik kritis dalam pengolahan kopi bubuk. Di sinilah aroma dan cita rasa kopi dikembangkan. Proses sangrai melibatkan pemanasan biji kopi pada suhu antara 180–240°C selama 10–15 menit, tergantung tingkat kematangan (roast level) yang diinginkan: light, medium, atau dark roast.

Penggunaan roaster modern dengan pengontrol suhu otomatis sangat membantu dalam menjaga konsistensi mutu. Namun, bagi UMKM, sangrai manual pun masih bisa dilakukan asalkan dengan pengawasan ketat terhadap suhu dan waktu. Perubahan warna biji kopi dari hijau menjadi cokelat tua, munculnya aroma khas, serta suara letupan (crack) menjadi indikator penting selama sangrai.





Biji kopi yang sudah disangrai lalu didinginkan dan digiling sesuai kebutuhan. Penggilingan bisa menghasilkan bubuk halus, sedang, atau kasar tergantung metode penyeduhan yang dituju. SNI 01-2983-1992 tentang kopi bubuk menetapkan bahwa ukuran partikel kopi bubuk harus seragam.

Selain itu, penggilingan harus dilakukan dalam kondisi higienis, dengan mesin giling yang bebas dari kontaminasi logam atau bahan kimia. Setelah digiling, kopi harus segera dikemas untuk menjaga aroma. Paparan udara, cahaya, dan kelembaban dapat mempercepat degradasi rasa.

Kopi bubuk harus dikemas dalam wadah kedap udara, tahan cahaya, dan tidak bereaksi dengan kopi. Bahan kemasan yang umum digunakan antara lain aluminium foil dengan lapisan dalam polietilena.

Pelabelan produk wajib memuat informasi sesuai Peraturan Badan POM: nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi dan kedaluwarsa, nomor P-IRT atau BPOM, serta label halal bila ada. Tak hanya soal informasi, desain label yang menarik dan profesional juga menentukan daya saing produk di rak toko.

Untuk memastikan kopi bubuk memenuhi SNI 8964:2021, dilakukan uji mutu fisik dan kimia, seperti, kadar air maksimal 5%, kadar abu tidak larut dalam asam maksimal 0,05%, kadar kafein minimal 0,7% dan tidak mengandung logam berat seperti timbal (Pb), arsen (As), merkuri (Hg) di atas ambang batas.

Standar ini tidak hanya menekankan cita rasa dan aroma, tapi juga aspek higienitas, kadar air, hingga batas cemaran logam berat. Bagi pelaku UMKM dan petani kopi, mengikuti standar ini berarti membuka jalan menuju pasar premium yang lebih selektif dan bernilai tinggi.

Dari ceri merah yang dipetik di kebun, hingga aroma kopi bubuk yang menguar dari cangkir, setiap tahap adalah bagian penting dari rantai nilai kopi. SNI bukan sekadar regulasi, tetapi jembatan menuju kualitas dan kepercayaan. Saatnya kopi Indonesia layak untuk mendunia. **Gsh**



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



Tabloid 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



Kontes Sapi Boyolali, Momentum Revolusi Dunia Peternakan

Kontes dan Expo Sapi APPSI Boyolali 2025 yang awalnya hanya ajang tahunan para peternak, berubah menjadi panggung besar revolusi peternakan nasional. Kegiatan dalam rangka menyambut Hari Raya Idul Adha ini, bukan hanya ajang kompetisi sapi berkualitas, tetapi juga sarana promosi bagi peternak untuk memasarkan hewan ternak kepada calon pembeli kurban.

Kegiatan tahun ini menjadi berbeda dengan tahun-tahun sebelumnya, karena kehadiran Wakil Menteri Pertanian (Wamentan) Sudaryono dan Ketua MPR RI Ahmad Muzani, Bupati Boyolali, Agus Irawan, Kapolda Jateng, Pangdam IV/Diponegoro, serta jajaran pejabat Kementerian Pertanian.

Sebagai komitmen mendukung peternakan lokal, Wamentan menyumbangkan empat ekor sapi jumbo berbobot masing-masing 1,15 ton, 900 kg, 890 kg, dan 820 kg. Dua sapi pertama berjenis Peranakan Ongole (PO) dan Limosin tersebut diberikan sebagai hadiah tambahan memeriahkan kontes yang diikuti ratusan peternak dari berbagai daerah di Indonesia.

Kehadiran sapi jumbo ini menjadi sorotan utama, sekaligus simbol dukungan pemerintah terhadap upaya peningkatan kualitas ternak nasional. Namun Ia menegaskan, sapi tersebut bukan untuk dijual, melainkan simbol semangat membangun peternakan nasional

"Sumbangan ini adalah bentuk apresiasi kami kepada peternak yang terus berjuang menghasilkan ternak berkualitas. Kami ingin mendorong semangat peternak lokal untuk memenuhi kebutuhan daging dan susu nasional," ujar Sudaryono.

Selain menyumbang untuk tambahan hadiah bagi pemenang kontes, Sudaryono juga berhasil memenangkan lelang dua ekor sapi berbobot lebih dari 1 ton lainnya seharga Rp 135 juta berwarna merah dan Rp 120 juta Sapi jumbo berwarna hitam.

Kedua sapi hasil lelang yang dipimpin Ketua MPR RI Ahmad Muzani ini juga langsung disumbangkan Wamentan untuk warga Boyolali dan Grobogan sebagai hewan kurban di Hari Raya Idul Adha yang jatuh pada bulan Juni mendatang.

Dalam acara yang digelar di Pasar Hewan Terpadu, Boyolali, Jawa Tengah, Minggu (18/5) oleh Asosiasi Peternak dan Penggemuk Sapi Indonesia (APPSI) itu, Sudaryono menegaskan pentingnya penguatan sektor peternakan sebagai bagian dari strategi nasional menuju kemandirian pangan.

"Provinsi Jawa Tengah, khususnya Boyolali, telah lama dikenal sebagai sentra sapi unggulan. Melalui acara ini, kita ingin memperkuat daya saing ternak lokal di pasar domestik maupun global," ujar Sudaryono.

Ia juga menyampaikan apresiasi terhadap tingginya partisipasi masyarakat dan antusiasme peternak dalam acara tersebut. Sudaryono menyebut kontes sapi sebagai ajang penting karena mempertemukan langsung peternak dengan konsumen atau pembeli potensial.

"Luar biasa. Ini bukti semangat para peternak. Saya asli Grobogan, dari kecil pelihara sapi. Di Jawa Tengah, sapi bukan sekadar ternak, tapi bagian dari keluarga—bahkan sering tidur serumah," tutur Mas Dar sapaan akrab Wamentan Sudaryono.

Tak hanya itu, Wamentan juga mengingatkan pentingnya menjaga kesehatan ternak dan mewaspadai ancaman penyakit mulut dan kuku (PMK). Ia mengajak masyarakat aktif melaporkan gejala dan melakukan vaksinasi.

"Kementan telah menyiapkan 4 juta dosis vaksin PMK gratis. Jika ingin mandiri, harganya hanya sekitar Rp25 ribu per ekor. Bandingkan dengan harga sapi puluhan juta, ini investasi yang sangat kecil untuk perlindungan," katanya.



Genjot Investasi

Pada kesempatan itu, Sudaryono juga menyinggung rencana pemerintah untuk mengurangi impor daging dan susu sapi dalam lima tahun ke depan. "Kami akan menggenjot investasi untuk mendatangkan sapi hidup yang akan dipelihara oleh peternak lokal. Target kami, kebutuhan daging dan susu nasional dapat dipenuhi sepenuhnya oleh produksi dalam negeri," kata Sudaryono.

Sementara itu, Ketua MPR RI Ahmad Muzani yang turut hadir menyatakan bahwa kontes dan expo sapi ini digelar dalam rangka menyambut Hari Raya Idul Adha, sekaligus sebagai momentum memperkuat sektor peternakan nasional. "Acara ini jadi jembatan antara peternak unggulan dan masyarakat yang ingin berkurban. Kami ingin hewan kurban memenuhi standar kualitas terbaik," ujarnya.

Muzani juga menyebut tingginya antusiasme masyarakat menunjukkan bahwa peternakan terus tumbuh dan dicintai rakyat. Ke depan, ia membuka peluang agar acara serupa menghadirkan langsung Presiden RI.

Gubernur Jawa Tengah Ahmad Luthfi menambahkan bahwa ajang ini merupakan kebanggaan tersendiri bagi Boyolali, yang menjadi tuan rumah event besar pertama di sektor peternakan. "Boyolali hari ini menjadi pusat perhatian. Ini kontes sapi pertama dengan skala sebesar ini di sini," kata Luthfi.

Ia menjelaskan kontribusi Jawa Tengah terhadap pasokan ternak nasional mencapai 18,18% atau sekitar 960 ribu ton, dengan hampir 60% berasal dari Boyolali. Hal ini menegaskan peran strategis Boyolali sebagai sentra peternakan utama di provinsi tersebut. "Dengan potensi sebesar ini, tak salah kalau Boyolali jadi pusat pengembangan sapi dan domba nasional," tambahnya.

Gubernur Luthfi berharap para peternak dan komunitas pecinta sapi, serta berharap agar kontes semacam ini digelar secara rutin. "Kalau perlu, tiap bulan ada event sapi di berbagai daerah di Jateng. Potensi kita besar. Kegiatan seperti ini bisa memicu semangat peternak agar lebih aktif dan berdaya saing," ujarnya. **Yul**

Lereng Rinjani

Disulap Agus Jadi Surga Arabika

Dari sunyi lereng Rinjani, lahir aroma harum perubahan. Agus Patra Wijaya, petani muda Desa Sapit, menyulap tanah tinggi itu jadi ladang emas Arabika yang mendunia.



Kabut tipis masih menyelimuti kaki Gunung Rinjani ketika suara gemericik embun bertemu dedaunan kopi yang mulai bermekaran. Di sinilah, di Desa Sapit, Kecamatan Suela, Lombok Timur, tumbuh secercah harapan dari balik semak semak kopi Arabika, harapan yang dirajut oleh tangan-tangan muda yang tak lelah menggali berkah dari tanah.

Salah satu tangan itu milik Agus Patra Wijaya, pemuda kelahiran 31 Desember 1995 yang kini dikenal sebagai Duta Kopi Indonesia dari NTB. Sosoknya tak pernah terpisah dari bau tanah basah, matahari pagi, dan aroma kopi yang perlahan menggoda dari balik jemuran di depan rumah.

Desa Sapit yang berada sekitar 64 kilometer arah timur dari Kota Mataram memang dianugerahi tanah subur dan hawa sejuk khas pegunungan. Sejak lama, kopi tumbuh di sini. Namun, tak banyak yang menjadikannya komoditas serius. Budidaya kopi sekadar ikut warisan, belum menyentuh sisi bisnis dan pengolahan modern.

Perjalanan Agus bermula tahun 2017, saat ia masih menjadi mahasiswa Agribisnis di Universitas Mataram. Di tengah kesibukan kuliah, ia mulai menjual kopi bubuk hasil olahan dari kebun keluarganya. Modalnya sederhana: alat giling, keberanian, dan semangat menjual dari kelas ke kelas serta lewat media sosial.

“Saya olah sendiri di rumah, lalu dibawa ke Mataram buat dijual ke teman kampus,” kenang Agus.

Langkah kecil itu membawa angin baru. Ia mulai mengenali proses dari hulu ke hilir: dari pembibitan, pemetikan, pengeringan, hingga pengemasan. Tidak puas hanya menjual, Agus mulai berpikir, kenapa tidak menanam sendiri?

Pada 2019, sebelum ia wisuda, bibit kopi arabika ia datangkan langsung dari Bali. Ia mulai membuka lahan satu hektar milik keluarga, dan menanam kopi. Banyak yang ragu. Bahkan mencibir. Sapit, menurut mereka, bukan tempat ideal untuk budidaya kopi arabika. Tapi Agus tak goyah. Ia yakin, justru dengan ketinggian lebih dari 1.000 meter di atas permukaan laut, Sapit menyimpan potensi tersembunyi.

Panen Perdana

Setahun kemudian, tanaman mulai berbunga. Dua tahun setelahnya, buah kopi pertamanya dipanen dan diolah. Saat itu, mulailah pandangan warga berubah. Mereka melihat hasil, bukan hanya kata. Di tahun ketiga, gelombang minat tumbuh. Warga mulai menanam. Bahkan pemuda-pemuda desa yang sebelumnya gengsi turun ke ladang, kini mulai merapat ke kebun.

“Sekarang sudah ada 20-an anak muda yang ikut nanam. Walau belum panen, mereka semangat,” tutur Agus.

Agus tidak sekadar menanam. Ia membangun *CV Sapit Farm Mandiri*, badan usaha yang memayungi segala aktivitas dari pembibitan, penjualan bibit, biji kopi, hingga produk olahan. Di halaman rumahnya, bedengan-bedengan persemaian berderet rapi. Polybag-polybag berisi bibit arabika siap didistribusikan.

Menurutnya, kopi Arabika unggul dalam rasa, kadar kafein rendah, dan harga jual lebih tinggi dari robusta. Ditambah lagi, Arabika cocok ditanam di lahan tinggi dan relatif lebih tahan penyakit. Inilah yang mendorong Agus terus mengembangkan pembibitan di desanya.

Tahun 2021, Agus menggagas Kelompok Tani Kopi Milenial di Desa Sapit. Tujuannya bukan cuma menanam kopi, tapi juga menanam semangat bahwa bertani bisa jadi jalan hidup yang menjanjikan. “Bertani itu keren. Kita bisa jadi produsen, bukan cuma penonton,” ujarnya.

Ia tahu, membangun semangat bertani di kalangan muda itu tidak mudah. Banyak yang lebih tertarik bekerja di kota. Tapi Agus percaya, lewat contoh nyata, satu per satu bisa tergugah.

Ia juga mulai menggandeng komunitas petani kopi dari daerah lain, seperti Sembalun, untuk saling berbagi ilmu dan jaringan. Pemasaran juga diperluas. Tak hanya di pasar lokal, kopi dari Sapit mulai merambah gerai-gerai kopi kecil hingga ke luar NTB. Bahkan, dengan semangat dan jejaring, ia terus mengupayakan agar petani di desanya bisa mendapat akses pelatihan dan bantuan dari pemerintah.

Mengangkat Kopi NTB

Berkat perjuangannya, Agus terpilih sebagai Duta Kopi Indonesia 2021, mewakili NTB. Penghargaan ini bukan soal gelar, tapi pengakuan atas kerja kerasnya membangun dari nol. Ia bukan hanya membudidayakan kopi, tapi juga membangun budaya baru: budaya bertani yang profesional, modern, dan berorientasi pasar.

Kini, 1.200 kilogram kopi arabika dari Sapit tak hanya membawa keuntungan finansial, tapi juga cerita. Cerita tentang pemuda desa yang berani melawan arus, tentang kopi yang tumbuh di tanah berkabut dan keyakinan yang tak pernah surut.

Di lereng Gunung Rinjani, pohon-pohon kopi tumbuh tenang, menatap masa depan yang perlahan menguning, matang, dan siap dipetik. Seperti mimpi-mimpi yang tumbuh dari tanah, dan dirawat dengan ketekunan.

Agus Patra Wijaya bukan hanya petani. Ia simbol semangat baru pertanian Indonesia. Dan kopi Sapit, adalah cangkir kecil yang menghidangkan harapan besar.

Nattasya





RI-Chile Perkuat Kerjasama Teknologi Pertanian

Pemerintah Indonesia dan Chile menyepakati penguatan kerja sama di sektor pertanian melalui pertukaran teknologi dan penguatan perdagangan bilateral. Kesepakatan ini dicapai dalam pertemuan antara Menteri Pertanian RI, Andi Amran Sulaiman, dan Menteri Pertanian Chile, Esteban Valenzuela Van Treek, di Kantor Pusat Kementerian Pertanian, Jakarta (19/5).

Salah satu fokus utama kerjasama adalah pengembangan teknologi pertanian, khususnya pengelolaan sumber daya air. Chile yang memiliki pengalaman panjang dalam menghadapi kekeringan ekstrem selama 14 tahun akibat El Nino, dinilai memiliki sistem manajemen air yang tangguh dan relevan untuk diadopsi di Indonesia guna menghadapi dampak perubahan iklim.

"Pengalaman Chile menjadikan mereka negara yang tangguh dalam manajemen sumber daya air, yang sangat relevan bagi Indonesia untuk menghadapi tantangan perubahan iklim," ujar Amran.

Selain itu, Chile memperkenalkan varietas padi hemat air yang hanya membutuhkan 40% dari kebutuhan air normal. Teknologi ini dinilai potensial dalam mendukung upaya Indonesia mencapai swasembada pangan di tengah ancaman krisis iklim.

Di bidang perdagangan, Chile mengajukan keinginan untuk mengekspor susu dan kentang ke Indonesia. Chile juga menyampaikan minat untuk mengekspor sapi hidup ke Indonesia, seiring produktivitas tinggi peternakan mereka yang mampu menghasilkan 30 liter susu per ekor per hari.

Di sisi lain, Indonesia mendorong peningkatan ekspor minyak kelapa sawit ke pasar Chile sebagai bentuk kemitraan yang saling menguntungkan. Usulan tersebut disambut positif oleh Chile.

Mentan Amran menyambut positif usulan tersebut, namun menegaskan bahwa evaluasi terhadap produksi dan kebutuhan dalam negeri tetap menjadi prioritas, khususnya untuk komoditas kentang.

Namun, Indonesia terbuka terhadap impor susu dari Chile, mengingat produksi dalam negeri masih terbatas dibandingkan kebutuhan konsumsi nasional sebesar 3,8 juta ton per tahun. "Yang terpenting adalah kolaborasi yang saling menguntungkan antara kedua negara," tegasnya.

Pertemuan ini juga menandai penguatan posisi strategis kedua negara dalam platform kerja sama internasional. Chile menyampaikan dukungan penuh terhadap upaya Indonesia untuk bergabung dalam Organisasi Kerja Sama dan Pembangunan Ekonomi (OECD) serta Kemitraan Trans-Pasifik Komprehensif dan Progresif (CPTPP).

Menteri Pertanian Chile, Esteban Valenzuela, menyambut baik kerja sama ini dan menyebutnya sebagai pertemuan yang produktif dan strategis. Ia juga menyampaikan apresiasi terhadap sambutan Indonesia serta harapan besar atas kemitraan jangka panjang. "Ini adalah kunjungan pertama saya ke Indonesia sebagai Menteri Pertanian, dan menjadi sinyal kuat bagi kedua negara untuk membangun kemitraan sejati," ujar Valenzuela.

Sebagai informasi, Chile merupakan satu-satunya negara di Amerika Latin yang telah menandatangani perjanjian perdagangan CEPA dengan Indonesia sejak 2019. Dalam pertemuan ini, Chile juga menyampaikan ketertarikan terhadap komoditas unggulan Indonesia lainnya. "Kami serius untuk menciptakan bisnis positif dengan Indonesia, bekerja sama sebagai teman, sebagai mitra, dan sebagai anggota Komunitas Global Selatan," tambahnya. **Yul**

RI-UEA Pererat Kemitraan Strategis Komoditas Pertanian

Pemerintah Indonesia terus memperkuat diplomasi ekonomi di sektor pertanian. Wakil Menteri Pertanian Republik Indonesia (Wamentan) Sudaryono menerima kunjungan Duta Besar Uni Emirat Arab (UEA) untuk Indonesia, Abdulla Salem Al Dhaheri, di Kantor Pusat Kementerian Pertanian, Jakarta, Jumat (16/5). Pertemuan ini menjadi bagian dari upaya mempererat kemitraan strategis yang telah lama terjalin antara Indonesia dan UEA.

Dalam pertemuan tersebut, kedua pihak membahas peluang peningkatan ekspor komoditas pertanian Indonesia ke pasar global melalui jaringan logistik dan distribusi UEA. Wamentan menyebut UEA sebagai mitra penting tidak hanya karena kerja sama ekonominya, tetapi juga karena kedekatan hubungan antar pemimpin negara.

Wamentan Sudaryono atau yang akrab disapa Mas Dar ini menekankan pentingnya memperluas skala kerjasama yang telah berjalan, khususnya dalam hal ekspor, hilirisasi, dan pengolahan produk pertanian. "Kita ingin menjajaki dan melanjutkan investasi yang sudah berjalan. Baik pengolahan daging, ekspor komoditas ke Timur Tengah, maupun menjangkau pasar Afrika dan Eropa," katanya.

UEA selama ini menjadi salah satu mitra dagang utama Indonesia di Kawasan Teluk, khususnya untuk produk-produk pertanian seperti telur, ayam, buah-buahan, hingga kelapa sawit dan cengkeh. "Kita kan ingin meningkatkan ekspor ya. Kita ingin meningkatkan jumlah yang kita bisa ekspor langsung ke seluruh dunia, dan kita butuh channel-channel itu. Salah satu channelnya adalah melalui Uni Emirat Arab," ujarnya.

Duta Besar Al Dhaheri pun menyambut baik inisiatif ini. Ia



menyoroti implementasi Perjanjian Kemitraan Ekonomi Komprehensif (CEPA) yang telah ditandatangani sejak 2022 dan telah menunjukkan hasil positif. "Selama 2023, kami telah melihat buah dari CEPA, termasuk peningkatan signifikan dalam neraca perdagangan. Kami melihat potensi besar untuk menjembatani kepentingan kedua negara," ucapnya.

UEA menyatakan ketertarikannya untuk terus berinvestasi dalam sektor pengolahan hasil pertanian dan peternakan di Indonesia, seraya mendorong pelibatan investor dari kedua negara untuk mewujudkan visi bersama di sektor pangan. Data BPS, neraca perdagangan produk pertanian Indonesia–UEA mengalami surplus sekitar 499,89 juta dollar AS pada 2024. **Yul**



Belajar dari **Agrotelo Salatiga,** Bisnis Singkong tetap Menarik

Usaha pangan berbasis singkong ternyata masih menarik dan mempunyai peluang bisnis yang terbuka lebar. Singkong bisa diolah menjadi berbagai produk pangan, sehingga tetap diminati masyarakat.

"Saya baru tahu ternyata singkong bisa disulap jadi makanan semenarik dan seenak ini. Padahal selama ini kami hanya mengukus atau digoreng biasa saja," kata Nurul sambil mengaduk adonan gemblong lumer. Pernyataan Nurul bisa menjadi mewakili banyak kalangan ibu rumah tangga yang belum mengetahui cara olahan pangan singkong.

Nurul adalah salah satu peserta pelatihan olahan pangan lokal berbahan dasar singkong yang digelar Dinas Ketahanan Pangan (Dishanpan) Provinsi Jawa Tengah. Peserta pelatihan terdiri dari perwakilan Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Kebumen, Pokja 3 PKK, kader posyandu, pelaku usaha pangan, hingga remaja putri setempat.

Kegiatan pelatihan berlangsung di Desa Ayamputih, Kecamatan Bulupesantren. Kalangan ibu rumah tangga mengikuti pelatihan, mulai dari teori diversifikasi pangan hingga praktek langsung mengolah tiga produk: singkong keju, gemblong lumer, dan singkong Thailand. Pelatihan ini merupakan bagian dari Program Edukasi Konsumsi Pangan B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman).

Desa Ayamputih sendiri sebenarnya sudah dikenal sebagai sentra produksi singkong berkualitas tinggi. Varietas unggul seperti singkong manggung memiliki potensi panen mencapai 75–100 ton per hektar, dengan rasa yang enak dan tekstur renyah.

Sayangnya, selama ini potensi besar ini belum diolah maksimal menjadi produk bernilai tambah. Lucia Sri Winarni Susilowati, Kabid Penganekaragaman Konsumsi Pangan mengatakan, pelatihan ini bertujuan membangun kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan pangan lokal yang lebih sehat dan ekonomis.

"Tidak ada satu jenis pangan pun yang mampu mencukupi lebih dari 40 jenis zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Karena itu, diversifikasi pangan adalah kunci, apalagi berbahan lokal seperti singkong," tegas Lucia. Ia juga berharap warga tak hanya menjual singkong sebagai bahan mentah, tapi juga bisa mengolahnya menjadi produk siap jual.

Pelatihan ini menghadirkan Toni Anandya Wicaksono, pelaku usaha dari Agrotelo Salatiga, sebagai narasumber utama. Toni dikenal sebagai inovator olahan singkong yang telah membantu menjadikan Salatiga sebagai ikon "Kampung Singkong" meski kota itu sendiri bukan penghasil singkong.

"Kami ingin membuka mata masyarakat desa, bahwa singkong bukan pangan kampung yang murahan. Dengan kreativitas dan pengolahan yang tepat, singkong bisa jadi produk premium yang mendatangkan cuan," ujar Toni penuh semangat saat membuka sesi praktik.

Toni memberikan tips soal pengemasan, strategi branding, hingga contoh penjualan daring. "Kalau kita hanya jual singkong mentah, untungnya tipis. Tapi kalau kita ubah jadi camilan kekinian, harganya bisa naik tiga sampai lima kali lipat. Bayangkan potensi ekonominya!" ujarnya.

Kampung Singkong

Kampung Argowiyoto yang berada di Dukuh Ngaglik, Kelurahan Ledok, Kecamatan Argomulyo, Salatiga, kini telah dikenal luas sebagai "Kampung Singkong", gelar yang resmi disematkan Menteri Pertanian pada tahun 2021. Sejak saat itu, kampung ini terus bersinar sebagai pusat inovasi olahan pangan berbahan dasar singkong.

Tak heran jika Kampung Singkong ini tak pernah sepi pengunjung. Wisatawan lokal hingga luar kota berdatangan untuk berburu aneka oleh-oleh unik berbahan dasar singkong. Pasalnya, di sini terdapat 32 UMKM yang setiap harinya memproduksi berbagai macam camilan dan makanan olahan singkong.

Dengan kebutuhan bahan baku mencapai 6 ton singkong per hari dan menyerap tenaga kerja lebih dari 110 orang, Kampung Singkong menjadi pusat ekonomi kreatif yang menggeliat di tengah kota kecil ini. Hebatnya lagi, dari Salatiga telah lahir 150 varian olahan singkong, dengan 23 di antaranya diproduksi rutin oleh UMKM lokal.

Namun, ada satu fakta menarik, Salatiga bukanlah daerah penghasil singkong. Bahan baku justru dipasok dari berbagai wilayah di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Meski begitu, keberhasilan para pelaku usaha di Salatiga justru menginspirasi banyak daerah penghasil singkong untuk belajar dan meniru kesuksesan ini.

Toni telah merintis usahanya sejak tahun 2016. Saat itu, ia masih berusia 30 tahun dan berjualan secara keliling ke sekolah, pasar. "Bahkan saya bersama istri asong di bus pariwisata," ujarnya seraya menambahkan, modal dan alatnya pun pinjam dari saudara. Waktu pertama kali, baru produksi 5 kg singkong.

Dengan usahanya yang gigih tersebut, Toni akhirnya mendapat kesempatan mendapat pembinaan di Balatkop UMKM Provinsi Jawa Tengah. Mulai dari manajamen, pemasaran, inovasi produk hingga inovasi bisnis.

Bermula dari 5 kg singkong itu, Toni kini mampu memproduksi hingga 1,5 ton/hari dan mengembangkan menjadi Agrotelo Edukasi Wisata di kampungnya. "Inovasi bisnis itu mampu membuat kami membuka wisata edukasi. Jadi, kami punya paket wisata. Kami juga jual merchandise kaos dan lainnya," ujarnya.

Bahkan pada Maret 2025, Agrotelo meluncurkan Go Export UMKM. Dengan program ini, Tono berharap, UMKM bisa menembus pasar internasional yang lebih luas dan membawa produk lokal ke tingkat global.**Djoko W/Herman**

