

Sinar Tani

TABLOID

P E R T A N I A N I N D O N E S I A B A R U

Edisi 27 April - 3 Mei 2022

No. 3940

Tahun LII



Scan to visit our website :
www.tabloidsinartani.com

e-mail : sintani@cbn.net.id
redaksi@tabloidsinartani.com

Hotline/SMS : 087881605773
TERBIT SETIAP HARI RABU

4

Bentuk SDM Handal, 53
Petani Muda Indonesia
Magang di Jepang

12

Mengamankan Ketersediaan
Air Saat Musim Kemarau

Buah Tangan dari Kampung

Dapatkan E-paper Tabloid Sinar Tani dengan mendownload aplikasi Sinar Tani - Wikitani



Info Berlangganan SMS/WA : 0813 1757 5066



Agricon
Indonesia

TEKNOLOGI

80 WP®
ABRE

HERBISIDA

EFISIEN & PRODUKSI JAGUNG TERJAGA



EDITORIAL

Mudik Lebaran

Sahabat Setia Tabloid Sinar Tani yang Budiman. Ramadhan sudah memasuki 10 hari terakhir yang diyakini masanya Allah SWT membebaskan dosa-dosa umatNya yang berpuasa dengan benar. Tetapi saat ini sebagian sudah mulai berpikir acara ritual penting yaitu Mudik. Acara tahunan ini sebuah tradisi yang menjadi ritual dan bahkan kebutuhan spiritual. Ada yang salah kalau tidak melakukannya. Sehingga seorang anak akan menulis surat, "Maaf Mak, tahun ini aku gak bisa pulang...."

Idul Fitri yang dikenal sebagai Lebaran sesungguhnya adalah momen kemenangan batin setelah melatih diri berpuasa menahan hawa nafsu sebulan penuh pada bulan Ramadhan. Kemenangan sejatinya adalah kembali ke fitrah, tetapi ekspresinya yang mengemuka tidak lepas dari, dan terkait dengan, tradisi dan budaya masyarakat. Mudik.

Tradisi mudik, kumpul dengan orang tua dan keluarga, saling bermaafan, berziarah kubur dan bersuka ria makan makanan tradisional lebaran menjadi spesial dan merupakan kebutuhan batin tahunan bagi mayoritas masyarakat Indonesia. Oleh karena itu dapat dimengerti arti liburan lebaran begitu istimewa. Setelah bekerja keras selama setahun penuh, berkumpul saat lebaran merupakan keharusan.

Jadi harga tiket boleh naik, harga barang-barang bahan pangan meroket dan seluruh tabungan ludes dibelanjakan (bahkan ditambah utang), tapi yang penting hikmah lebaran bisa dirasakan oleh seluruh keluarga dan semua berbahagia. Bagi dunia bisnis, aktivitas bisnis menjelang lebaran tersebut luar biasa, sampai pada tahap tertentu, orang seperti tidak terlalu memedulikan harga dan pengeluaran. Boleh dibilang aktivitas bisnis yang meningkat selama lebaran, dibangun dengan "keikhlasan" para penikmat lebaran.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Sandiaga Uno memperkirakan perputaran ekonomi saat mudik Lebaran 2022 akan lebih panjang dari tahun sebelumnya dan akan mencapai Rp 72 triliun.

Jadi bagaimana dengan pelarangan mudik?

Dampaknya pasti cukup besar, tapi penanggulangan Covid-19 sangat penting dan lebih prioritas karena menyangkut nyawa manusia. Sekarang secara bertahap pemerintah telah memberikan kelonggaran dalam hal mudik dan mobilitas masyarakat. Keharusan tes PCR dan antigen bagi pelaku perjalanan sudah dihapus.

Libur lebaran akan lebih berarti. Semua perusahaan diwajibkan memberikan libur lebaran dan THR (Tunjangan Hari Raya). ASN (Aparat Sipil Negara) juga akan mendapat libur bersama, dan tahun ini akan memperoleh libur selama seminggu.

Semua anggota tim Tabloid Sinar Tani tak terkecuali, juga akan libur selama seminggu. Tidak masuk kantor. Bagaimana mengatur kegiatan kantor agar Tabloid Sinar Tani tidak libur, tetap terbit? Soal itu biarlah manajemen mengaturnya. Itu rahasia perusahaan.

Seluruh keluarga Tabloid Sinar Tani dengan ini mengucapkan "Selamat Idul Fitri, 1443 H, Mohon Maaf Lahir Batin".



Desain Cover: Budi Putra K.
Foto Cover: Istimewa

Pemimpin Umum/Penanggung Jawab : Dr. Ir. Memed Gunawan; **Pemimpin Redaksi :** Yulianto; **Pemimpin Perusahaan :** Ir. Mulyono Machmur, MS; **Redaktur Pelaksana :** Yulianto; **Redaktur :** Gesha Yuliani, S.Pi; **Staff Redaksi :** Julian Ahmad; Nattasya; Iqbal; Indri Hapsari, S. Sos; Echa; Herman Rafi; **Koresponden :** Ibnu Abas (Kaltara), Soleman (Jatim), Suriady (Sulsel), Abdul Azis (Aceh), Suroyo (Banten), Gultom (Sumut), Nsd (Papua Barat); **Layoutman :** Suhendra, Budi Putra Kharisma; **Korektor/Setter :** Rori, Hamdani; **Sekretariat Redaksi :** Hamdani; **Pengembangan Bisnis :** - ; Iqbal Husein, SE; Indri; Ika; Echa Sinaga, Dewi Ratnawati; **Keuangan :** Katijo, SE (Manajer); Ahmad Asrori; **Sekretariat Perusahaan :** Suparjan; Jamhari; Awan; **Distribusi :** Saptian Edi Kurniawan, S.AP; Dani; Jamhari
Penerbit : PT. Duta Karya Swasta; **Komisaris Utama :** Soedjai Kartasasmita; **Komisaris :** DR. Ir. A. H. Rahadian, M.Si; 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 : sintani@cbn.net.id, redaksi@tabloidsinartani.com; **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. 13.500 per edisi; **Tarif Iklan :** FC Rp. 8000/mmk, BW Rp. 7.000/mmk; **Pembayaran :** Bank Mandiri Cab. Ragunan No. 127.00096.016.413, 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

Informasi Sinar Tani dapat diakses melalui: www.tabloidsinartani.com

MENTAN MENYAPA



Syahrul Yasin Limpo
Menteri Pertanian RI

Peran Penting Pertanian

Sektor pertanian pada saat ini memiliki peran penting, karena selain menjadi penyedia pangan penduduk juga mendukung pertumbuhan ekonomi terutama pada saat pandemi Covid-19. Selain itu sektor pertanian juga dituntut menjadi penghasil devisa negara, penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan utama rumah tangga.

Terkait dengan hal di atas, kita semua tidak bisa hanya berpangku tangan, kita harus mencari terobosan agar aktivitas masyarakat dan perekonomian nasional terus tumbuh. Langkah ini juga sejalan dengan semangat yang Kami bangun sejak masa pandemi.

Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pertanian telah mengantisipasi peringatan dampak Pandemi Covid-19 global dengan membuat berbagai terobosan program dan kegiatan dalam rangka penyelamatan penyediaan pangan penduduk. Hal ini telah terbukti, selama pandemi Covid-19, sektor pertanian mampu menunjukkan kinerja yang menggembirakan.

Hal ini tercatat dari Data Badan Pusat Statistik (BPS), pada Triwulan II 2020 misalnya PDB sektor pertanian tumbuh 16,24% saat sektor lain sedang terpuruk. Pada tahun 2021 juga PDB sektor pertanian tetap secara konsisten tumbuh positif.

Ekspor produk pertanian juga menunjukkan kinerja yang menggembirakan. Selama Januari-Desember 2020 nilai ekspor produk pertanian Rp 451,8 triliun dan meningkat 15,79% dibandingkan periode yang sama tahun 2019 sebesar Rp 390,2 triliun. Peningkatan ekspor berlanjut pada tahun 2021, mencapai Rp. 625 triliun dan tumbuh 38,68% dibandingkan periode yang sama tahun 2020, yang nilai ekspornya mencapai Rp. 451,8 triliun.

Daya beli petani juga terus membaik. Hal ini terlihat dari indikator Nilai Tukar Petani (NTP), sejak bulan Juni 2020 NTP 99,66 terus meningkat hingga Desember 2020 menjadi 103,2, dan berlanjut pada tahun 2021. Bahkan selama TW I Tahun 2022 NTP tetap tinggi, NTP Maret 2022 misalnya mencapai 109,29 naik 0,42% dibandingkan Februari 2022.

Ditengah anggaran pembangunan sektor pertanian dari APBN mengalami penurunan, Kementerian Pertanian juga memfasilitasi dan mendorong petani untuk memanfaatkan sumber-sumber pembiayaan non APBN, seperti KUR. Pada tahun 2020 realisasi pemanfaatan KUR mencapai Rp 55,3 triliun (110,62%) dari target Rp 50 triliun. Pada tahun 2021, dari target KUR Rp. 70 triliun, realisasi mencapai Rp. 85,62 triliun (122,31%).

Pengawasan intern menjadi kunci utama dalam terwujudnya penguatan tata kelola pemerintahan yang baik di lingkungan Kementerian Pertanian. Tugas dan fungsi pengawasan akan semakin optimal jika dilaksanakan secara terpadu sinergi dengan Aparatur Pengawas Intern Pemerintah (APIP) lainnya seperti Badan Pengawasan Keuangan dan Pembangunan (BPKP) dan instansi penegak hukum lainnya, seperti Kejaksaan Republik Indonesia dan Kepolisian Republik Indonesia (Polri).

Semoga Sinergi APIP dan APH Menjaga Ketahanan Pangan bisa berjalan baik dengan prinsip-prinsip kemitraan, kesetaraan, dan kebersamaan. *

Bagi yang ingin menyampaikan pertanyaan kepada Menteri Pertanian bisa melalui SMS ke: **087881605773** atau email ke: **sintani@cbn.net.id** atau **redaksi@tabloidsinartani.com** Jangan lupa sertakan nama dan alamat anda.

Demfarm Dongkrak Produksi Petani dengan Penerapan Inovasi Baru

Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo selalu menekankan bahwa produktivitas padi harus 6 ton per hektar ke atas agar dapat dicapai swasembada pangan di tahun 2022. Namun sejatinya, peningkatan produktivitas utamanya bukanlah di pupuk, pestisida, bibit, alsintan dan lainnya, tetapi ada di Penyuluhan Pertanian, dengan tenaga utamanya adalah penyuluh. Oleh karena itu pemilihan metode penyuluhan yang tepat dalam penyuluhan pertanian akan sangat membantu mempercepat proses adopsi inovasi baru.



Seperi diketahui, metode Penyuluhan merupakan cara/teknik penyampaian materi penyuluhan oleh penyuluh kepada pelaku utama dan pelaku usaha agar mereka tahu, mau dan mampu menolong dan mengorganisasikan dirinya dalam mengakses informasi pasar, teknologi, permodalan, sumberdaya lainnya sebagai upaya untuk meningkatkan produktivitas, efisiensi usaha, pendapatan, dan kesejahteraannya, serta meningkatkan kesadaran dalam pelestarian fungsi lingkungan hidup.

Sehingga, tujuan dari Metode Penyuluhan adalah mempercepat dan mempermudah penyampaian materi dalam pelaksanaan penyuluhan, meningkatkan efektivitas dan efisiensi penyelenggaraan dalam pelaksanaan penyuluhan serta mempercepat proses adopsi inovasi.

Demonstrasi adalah metode penyuluhan pertanian yang dilakukan dengan cara peragaan. Kegiatan demonstrasi dilakukan dengan

maksud agar memperlihatkan suatu inovasi baru (pembaharuan teknologi) kepada petani secara nyata atau konkret. Melalui kegiatan demonstrasi, sasaran dalam hal ini petani pelaksana diajarkan mengenai keterampilan dan diberikan contoh cara kerja teknologi dengan adanya inovasi baru termasuk keunggulannya untuk menyempurnakan cara lama yang selama ini sudah diterapkan oleh petani pelaksana.

Dalam penyuluhan pertanian dikenal ada dua macam demonstrasi, yaitu demonstrasi cara, dan demonstrasi hasil. Adapun Demonstrasi cara adalah dengan mempertunjukkan suatu cara kerja baru atau suatu cara lama tetapi dilakukan dengan lebih baik, misalnya bagaimana cara menanam padi menurut sistem jajar Legowo, cara melakukan vaksinasi, cara pembuatan pupuk organik (bokasi), dan sebagainya.

Dalam metode demonstrasi cara, tidak mempersoalkan mengenai hasilnya, tetapi bagaimana melakukan suatu cara kerja. Yang

perlu diingat bahwa demonstrasi bukanlah suatu percobaan atau pengujian, tetapi suatu usaha pendidikan atau percontohan.

Sedangkan demonstrasi hasil adalah memperlihatkan hasil yang diperoleh dari penerapan teknik baru, misalnya demonstrasi pemupukan dengan dosis pupuk tertentu, adaptasi varietas tanaman padi, dan sebagainya. Metode demonstrasi hasil memperlihatkan atau membuktikan pemanfaatan satu atau beberapa seri teknologi yang dianjurkan. Selain itu, agak memerlukan banyak waktu dan biasanya diperlukan perbandingan dan pencatatan.

Dem-Farm

Demonstrasi Farm (Dem-farm) menjadi bentuk demonstrasi penyuluhan yang paling sering dilakukan penyuluh. Cara ini berupa Demonstrasi usaha tani dengan penerapan teknologi pertanian pada usaha tani yang dilakukan secara kelompok. Luas lahan yang digunakan 3 - 5 ha.

Salah satu contoh yang sukses adalah ketika Kementerian Pertanian (Kementan) memak-simalkan Program *Integrated Participatory Development and Management of Irrigation Program* (IPDMIP) untuk mengembangkan pertanian di Kabupaten Banyuasin (Provinsi Sumatera Selatan) dan Kabupaten Manggarai Timur (Provinsi NTT) dengan melakukan panen raya padi di lokasi pelaksanaan demonstrasi farm (Dem-farm) IPDMIP pada awal dan minggu ketiga Februari 2022.

Kegiatan dalam Dem-farm meliputi pendampingan dan pengawalan oleh penyuluh dalam penerapan teknologi yang direkomendasikan seperti penggunaan varietas unggul bersertifikat, pengolahan tanah, pemupukan berimbang, teknologi tanam jajar legowo dan pengendalian hama terpadu sehingga diperoleh hasil dan produktivitas yang tinggi.

Dari Dem-farm di Kabupaten Banyuasin dengan luasan 50 ha, diperoleh produksi sebanyak 6.9 ton/ha Gabah Kering Panen (GKP) sementara hasil sebelumnya hanya diperoleh sekitar 4-5 ton/ha GKP. Hasil Dem-farm di Kabupaten Manggarai Timur dengan luasan 50

ha, diperoleh produksi sebanyak 6.8 ton/ha Gabah Kering Panen (GKP) sementara hasil sebelumnya hanya diperoleh sekitar 4.96 ton/ha GKP.

Peningkatan produktivitas di lokasi Dem-farm baik di Kabupaten Banyuasin maupun Kabupaten Manggarai Timur sangat memperkuat keyakinan petani peserta Dem-farm sehingga dapat memberikan kontribusi dalam mewujudkan swasembada pangan meskipun tantangan pandemi belum usai, dan perubahan iklim semakin kuat. Bahkan petani peserta Dem-farm tidak hanya berhenti sampai disini, melainkan terus menerapkan teknologi yang sudah digunakan selama mengikuti Dem-farm, sehingga produksi yang sudah dicapai dengan rata-rata berkisar hampir mencapai angka 7 ton/ha GKP dapat dipertahankan dan terus ditingkatkan.

Untuk mempercepat proses deseminasi inovasi teknologi disarankan agar metode penyuluhan yang menggunakan metode Dem-farm ini dapat difasilitasi dari berbagai anggaran baik APBN/APBD maupun anggaran lainnya yang tidak mengikat sehingga mampu meningkatkan produksi dan produktivitas pertanian khususnya padi. Dengan demikian, harapan Menteri Pertanian untuk dapat mencapai swasembada pangan di tahun 2022 dengan rata-rata produksi per hektar harus diatas 6 ton dapat tercapai.

Melalui kegiatan Demfarm yang difasilitasi dari berbagai sumber anggaran, akan meningkatkan peran Penyuluh Pertanian dalam pengawalan dan pendampingan serta meningkatkan fungsi dan peran Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kostratani sebagai Pusat Pembelajaran. Oleh karena itu disarankan agar pemerintah baik pusat maupun daerah dapat memfasilitasi kegiatan Demonstrasi di wilayah kerja para penyuluh pertanian.

Penulis : Ir. Siti Nurjanah, M.MA
Penyuluh
Pertanian Utama,
BPPSDMP-
Kementan RI



Sampaikan Pendapat, Kritik, Saran dan Dukungan Anda tentang Pembangunan Pertanian melalui **WA, SMS ke: 087881605773** atau email ke: **sintani@cbn.net.id**
Jangan lupa sertakan nama dan alamat Anda. SMS terpilih akan dimuat pada **WA** atau **SMS Cangkul**.



Beberapa waktu lalu Tabloid Sinar Tani menggelar webinar mengenai ISPO. Berbagai pertanyaan masih datang dari kalangan pembaca dan peserta webinar. Beberapa pertanyaan tersebut, kami tampilkan dalam WA Cangkul yang diharapkan mendapat tanggapan dari pihak terkait.

Cita-cita untuk mencapai perkebunan kelapa sawit yang berkelanjutan sangatlah bagus dan mulia, sehingga diharapkan

sumber ekonomi bagi masyarakat berbasis sawit akan dapat terus berkembang dan lestari.

Untuk menunjang hal ini, menurut hemat kami ada beberapa hal yang perlu dukungan dari semua pihak seperti :

1. Kelembagaan petani/pekebun menjadi sangat penting sebagai sarana dalam pengelolaan perkebunan kelapa sawit rakyat yang baik, termasuk dalam penerapan ISPO. Untuk itu perlu dukungan semua pihak berupa sosialisasi/penyuluhan, fasilitasi,

dan pendampingan agar semua Pekebun dapat berafiliasi dalam kelembagaan.

2. Perlunya fasilitasi yang lebih mudah bagi petani/pekebun untuk mendapatkan STDB dan SPPL.

3. Jika kita bandingkan dengan Malaysia dalam mendukung penerapan perkebunan rakyat yang berkelanjutan sebagaimana yang tertuang dalam standar MSPO, Pemerintah melalui MSPO memberikan bantuan kepada Pekebun berupa pembagian

tempat penyimpanan bahan beracun dan berbahaya (Pestisida dan sejenisnya) serta bantuan pengadaan Alat Pelindung Diri (APD) bagi Pekebun, selain pemberdayaan melalui kegiatan sosialisasi. Barangkali hal ini juga perlu dipertimbangkan oleh Pemerintah Indonesia dalam rangka mempercepat penerapan ISPO yang sesungguhnya bagi Pekebun. Demikian dan terimakasih. Jaya selalu Sawit Indonesia. **(Ahmad Wahyudi)**



Bentuk SDM Handal, 53 Petani Muda Indonesia Magang di Jepang

Kementerian Pertanian melalui Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian (BPPSDMP) kembali menyalurkan 53 orang petani muda Indonesia ke Negeri Sakura, Jepang untuk tahun 2022 ini untuk magang di sentra pertanian selama 1 tahun.

Kementerian Pertanian terus mengupayakan lahirnya petani muda. Keseriusan untuk mencetak regenerasi petani ini diwujudkan salah satunya Magang bagi pemuda tani ke Jepang. Program ini memberikan kesempatan bagi petani muda Indonesia. Belajar tentang tata kelola pertanian yang maju, mandiri dan modern di Jepang agar bisa diterapkan di Tanah Air.

Program magang Jepang ini merupakan kerjasama antara Kementerian Pertanian RI melalui BPPSDMP dengan Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries/MAFF*) melalui *Association Organization* yang terdiri dari *Japan Agriculture Exchange Council (JAEC)*, *Niigata Agriculture Exchange Council (NAEC)*, *International Agricultural Exchange Council (IAEA)* *Gunma* dan *Ibaraki Chuo Engei (ICE)*.

Program magang ke Negeri Sakura ini dirancang sejak tahun 1984 dan tercatat hingga tahun 2019, sudah ada 1.384 orang pemuda tani yang magang. Namun di tahun 2020, program magang ini sempat terhenti karena COVID-19. Dan tahun 2021 mulai dirintis kembali dengan mengirimkan 10 orang pemuda tani ke Jepang.

Di tahun 2022 kali ini, Kementerian Pertanian mengirimkan 53 orang pemuda tani yang akan ditempatkan pada 4 *Accepting Organization* di Jepang antara lain *Japan Agriculture Exchange Council (JAEC)* 17 orang, *Niigata Agriculture Exchange Council (NAEC)* 5 orang, *International Agricultural Exchange Council (IAEA)* *Gunma* 27 orang dan *Ibaraki Chuo Engei (ICE)* sebanyak 3 orang.

Pengiriman petani muda ini dilakukan secara bergelombang mulai Gelombang 1 (berangkat 20 April 2022 sebanyak 3 orang), Gelombang 2 (berangkat 21 April 2022 sebanyak 7 orang), Gelombang 3 (berangkat 22 April sebanyak 38 orang) dan Gelombang 4 (berangkat Mei sebanyak 5 orang).

Chairman International Exchange Association, Mr. Hiroyuki Fukai mengatakan sejak awal tahun 2022, pemerintah Jepang terus mendorong agar program pelatihan (magang) segera kembali dilakukan. "Program sangat unik karena tidak hanya pelajari teknik pertanian tetapi ide bisnis, budaya dan teknologi yang berbeda. Jadi ini kesempatan yang istimewa bagi peserta," tuturnya.

Program magang ini juga diapresiasi oleh Kedutaan Besar Republik Indonesia yang berada di Jepang. Diwakili oleh Atase Kehutanan (Athut) Muhammad Zahrul Muttaqin, KBRI di Jepang, Dr. Zahrul Muttaqin mengatakan, KBRI mengucapkan selamat datang kepada duta petani Indonesia semoga bisa memanfaatkan kesempatan untuk tingkatkan keterampilan dan jejaring mendukung pertanian Indonesia masa depan.

Seperti diketahui hubungan bilateral Indonesia-Jepang sangat erat dan mutualisme. Meskipun terkenal sebagai negara maju, sektor pertanian di Jepang berfungsi sebagai penyedia lapangan kerja, perkenalkan teknologi alsintan, solusi pertanian massal dan penggunaan ramah lingkungan. "Rumah Tangga petani di Jepang terus menurun, inilah yang menjadi alasan mendatangkan tenaga muda untuk magang. Kita juga perlu mendorong untuk tenaga kerja terampil serta pertukaran teknologi pertanian," tuturnya.

Sementara itu, Kepala Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia Pertanian Prof. Dedi Nursyamsi target kita bisa belajar dengan sebaik-baiknya mengelola onfarm khususnya komoditas hortikultura dan peternakan. Begitupula dalam pengelolaan offarm mulai dari processing, pengemasan dan pemasarannya. Kita semua berharap agar peserta bisa belajar sebaik-baiknya dan mempraktekkan apa yang terjadi di Jepang dan bisa menjadi petani pengusaha milenial yang handal.

Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo pun datang memberikan motivasi bagi peserta magang

DAFTAR PESERTA MAGANG JEPANG PEMBERANGKATAN TAHUN 2022

No	Nama	Asal	Lokasi
1	Zulpikar Pratmin Subangun	Bandung Barat, Jawa Barat	JAEC
2	Adzkya Wira Akmala	Tangerang, Banten	IAEA
3	Hilman Fachrudin	Tangerang, Banten	IAEA
4	Roi Zulkarnaen	Tabanan, Bali	JAEC
5	Yusakh Jhondaris Daik	Kupang, NTT	NAEC
6	Bagus Putra Pramada	Lampung Timur	JAEC
7	Toni Gunawan	Bojonegoro, Jateng	JAEC
8	Nyoman Yoga Nanda Kusuma	Buleleng, Bali	JAEC
9	Viktorianus Suban Hokon	Flores Timur, NTT	JAEC
10	Sahrul Rama Ansori	Jambi	JAEC
11	Tresna Aditya	Garut, Jawa Barat	JAEC
12	Abdul Hamid	Aceh Utara, Aceh	JAEC
13	Dika Ahmad Zaini, S.T	Tabalong, Kalimantan Selatan	JAEC
14	M. Nazar	Pandeglang, Banten	JAEC
15	Amiruddin	Samarinda, Kalsel	JAEC
16	Epi Sukamto	Serdang Berdagai, Sumut	JAEC
17	Abdan Baso	Luwu Utara, Sulsel	JAEC
18	Riswandi	Soppeng, Sulsel	JAEC
19	Riki Rustandi	Bandung Barat, Jawa Barat	JAEC
20	Taufiq Ismail Alwi, S.P	Pasuruan, Jatim	JAEC
21	Marzukri	Aceh Selatan, Aceh	NAEC
22	Muhammad Taufiq	Takalar, Sulsel	JAEC
23	Muhamad Hisbi Sulaeman	Garut, Jabar	IAEA
24	Heri Prasetyo	Bangka Tengah, Babel	IAEA
25	Resti Amalia Tams	Pringsewu, Lampung	IAEA
26	Ummi Rahma Pangastuti	Gunung Kidul, DI Yogyakarta	IAEA
27	Dadan Romadhon Al-Falah	Majalengka, Jabar	IAEA
28	Faddila Arum Kusuma Atmaja	Sleman, DI Yogyakarta	IAEA
29	Riski Aprianto Nugroho	Klaten, Jateng	IAEA
30	Abdul Muslih	Pekalongan, Jateng	IAEA
31	Galih Kinanto Prakusumo	Rejang Lebong, Bengkulu	IAEA
32	Muhamad Panji Ramdani	Sukabumi, Jabar	ICE
33	Lucky Starada Nova	Kerinci, Jambi	IAEA
34	Harry Setiawan Purba	Deli Serdang, Sumut	IAEA
35	Pengki Jaya	Kerinci, Jambi	IAEA
36	Teguh Widyanto	Kampar, Riau	IAEA
37	Daimanul Hasani	Pasuruan, Jatim	NAEC
38	Purnomo Aji	Ngawi, Jatim	NAEC
39	Agung Vernanto	Jember, Jatim	IAEA
40	Panji Prasetyo Utomo	Madiun, Jatim	IAEA
41	Muhammad Eko Prasetyo	Jember, Jatim	ICE
42	Sapoan Bahri	Lombok Utara, NTB	NAEC
43	Lius Dubu Mangngi	Sabu Rai Jua, NTT	IAEA
44	Hendra Neparasi	Kupang, NTT	IAEA
45	Muhamad Ilham Maulana	Kayangan, Lombok Utara, NTB	IAEA
46	Andi Muhammad Asgung	Wajo, Sulsel	IAEA
47	Nasruddin	Majene, Sulsel	IAEA
48	Harniati	Enrekang, Sulsel	IAEA
49	Muhammad Saidil	Pinrang, Sulsel	IAEA
50	Ali Topan	Bone, Sulsel	IAEA
51	Evi Apsari	Luwu Timur, Sulsel	IAEA
52	Yusra	Polewali Mandar, Sulsel	IAEA
53	Sarifuddin	Bone, Sulsel	ICE

yang akan berangkat. "Belajar (bisa) dari jenjang pendidikan, namun belajar dari pengalaman, kehidupan sehari-hari bisa menjadi luar biasa dan langsung melekat karena sudah praktik," tuturnya.

Apalagi, belajar tentang pangan. Menurutnya, pangan hingga sampai kapanpun menjadi penting dalam standar proses kesejahteraan. Dari pangan menjadi makanan untuk hidup, kesehatan, industri, bahkan lapangan kerja. "Belajar langsung ke Jepang menjadi keistimewaan

karena mereka sangat gigih, kuat dan kokoh serta penuh semangat," tegasnya.

Di mata Syahrul Yasin Limpo, dengan total lahan pertanian yang hanya 25 persen dari seluruh lahan disana, mampu menghasilkan dan memberikan makan bagi seluruh rakyat Jepang bahkan mampu ekspor luar biasa. "Ilmu, pengalaman, etos kerja, teknologi bisa diterapkan di Tanah Air," sebutnya. **Cha/BPPSDMP**

TANAMAN PANGAN

Jelang Lebaran, Pasokan dan Harga Pangan Terkendali

Ketersediaan stok dan harga pangan selama Ramadhan dan menjelang Lebaran menjadi perhatian khusus pemerintah, khususnya Kementerian Pertanian. Bahkan Menteri Pertanian, Syahrul Yasin Limpo (SYL) menerjunkan seluruh pejabatnya untuk memantau kondisi di lapangan.



Me ski Kementerian Pertanian bertugas menjaga pangan dari sisi produktivitas dan ketersediaan, namun menurut SYL, pihaknya juga ikut bertanggung jawab terhadap kondisi pasokan pangan saat ini, terutama selama Puasa dan menjelang Lebaran.

"Ada 12 komoditas yang kami harus jaga ketersediaannya. Kami turun untuk menjaga. Jangan tunggu ada masalah," ujarnya. Karena itu, SYL menegaskan, dirinya meminta semua eselon, termasuk eselon 1 untuk turun untuk mengawasi perkembangan harga pangan. Bahkan dalam waktu dekat, Kementerian Pertanian akan menggelar pasar tani di seluruh kabupaten/kota.

Sementara itu, Dirjen Tanaman Pangan Suwandi mendapat tugas dari Menteri Pertanian untuk mengawal dan memantau kondisi pangan di Jawa Tengah. Saat Inspeksi mendadak (sidak) di Pasar Bandarjo, Kecamatan Ungaran, Semarang Jawa Tengah didampingi Bupati Semarang, Ngesti Nugraha, Suwandi mengatakan, ketersediaan 12 komoditas pangan strategis di Jateng, khususnya Kota Semarang terpantau berlebih dan kondisi harga normal.

Bahkan kondisi ini tak hanya sampai Idul Fitri, namun pasca Lebaran pun mencukupi kebutuhan masyarakat untuk dua pekan berikutnya. "Saya bersama Bupati Semarang, masuk ke pasar Bandarjo dan

memantau 12 komoditas strategis. Tadi saya liat beras, kedelai, tempe, telur termasuk minyak goreng ada semua, harga terkendali wajar," kata Suwandi. Minggu (17/4).

"Kami juga mengecek ke sentra-sentra produksi malah berlebih. Kemarin kami turun ke petani dan penggilingan padi di Sragen, stok melimpah siap memasok ke berbagai pasar dengan harga normal Rp 8.000 sampai Rp 11.000 perkilogram," sambung Suwandi.

Suwandi mengungkapkan, pengecekan harga ini dengan berdialog dengan para pedagang, sehingga secara langsung melihat stok pangan dan memperoleh informasi terkait harga beberapa komoditas pangan.

Harga telur Rp 23 ribu, daging sapi Rp 120 ribu sampai Rp 125 ribu, daging ayam Rp 35 ribu, kentang Rp 9 ribu sampai Rp 12 ribu dan cabai Rp 22 ribu/kg, serta beras Rp 8.000 hingga Rp 13.000/liter. Sedangkan harga minyak goreng curah berkisar Rp 20 ribu/liter dan kemasan Rp 24 ribu/liter dan bawang putih Rp 33 ribu/kg, bawang merah Rp 25 ribu/kg.

"Sampai kini harga masih terkendali, wajar. Terpenting persediaannya mencukupi. Apalagi Jawa Tengah ini sentra produksi pangan terbesar nasional, pasokan pangan melimpah. Ini yang pemerintah kawal dan pantau agar tidak terjadi penyumbatan," katanya seraya menambahkan, secara umum ketersediaan 12 pangan pokok strategis mencukupi.

Sementara itu, Bupati Semarang, Ngesti Nugraha menegaskan ketersediaan bahan pangan pokok selama bulan Ramadhan seperti

telur, minyak, beras, daging, sayur-sayuran aman karena hasilnya pasokan tercukupi dari lapangan. Adapun jika terjadi kenaikan, itu tidak menjadi persoalan selama masih dalam batas kewajaran.

"Kami akan terus mengawal ketersediaan bahan pangan pokok selama bulan Ramadhan bahkan hingga dua minggu setelah lebaran. Kewajiban kita memastikan semua bahan pokok penting tersedia, sehingga masyarakat bisa konsentrasi beribadah di bulan Ramadhan," tuturnya.

Kepala Dinas Pertanian, Perikanan dan Pangan Kabupaten Semarang, Wigati Sunu menambahkan, ketersediaan beras sebagai komoditas utama sangat melimpah, dimana pada minggu ke dua Bulan April ini, tersedia 3.697 dari kebutuhan sebanyak 1.292 kg. Begitu pun dengan komoditas daging sapi dan daging ayam serta telur juga dalam stok aman.

Bahkan menurutnya, persediaan cabai merah keriting dan cabai rawit melimpah. Bahkan pada bulan ini diperkirakan akan panen cabai rawit sebanyak 872 ton dari luas panen 143 ha. Persediaan cabai keriting juga diperkirakan bertambah 714 ton. "Untuk bawang merah diperkirakan akan panen sebanyak 11 ton dari luas panen dua hektar," kata Wisnu.

Stok Beras

Mengenai kondisi perberasan, Suwandi mengatakan, sejak 2019 hingga saat ini tidak ada impor beras umum. Bahkan komitmen Menteri Pertanian di tahun 2022 ini pun swasembada beras. Berdasarkan data BPS, potensi

produksi padi pada Subround Januari-April 2022 diperkirakan mencapai 25,4 juta ton gabah kering giling (GKG) setara 14,63 juta ton beras.

"Setiap tahun dalam lima tahun terakhir, terjadi surplus beras sebesar 2 juta ton dan stok totalnya mencapai 7 sampai 9 juta ton yang tersebar di penggilingan, masyarakat, Bulog, pedagang. Artinya stok beras kita kuat bahkan di masa sulit," ucapnya.

Menurut Suwandi, ketersediaan beras di Jawa Tengah sangat aman karena merupakan produsen beras kedua nasional dan Kabupaten Sragen sebagai penghasil beras urutan ke 9 nasional. Selain itu, penerapan sistem tanam Indeks Pertanaman (IP) 400 atau panen dan tanam empat kali setahun di Jawa Tengah mencapai 53 ribu hektar dan di Kabupaten Sragen sebesar 10 ribu hektar.

"Untuk menguatkan cadangan beras ke depannya, arahan Bapak Menteri Pertanian Syahrul Yasin Limpo seluruh penggilingan itu harus naik kelas. Kostraling harus bisa mengembangkan usahanya dengan mandiri, tidak lagi berharap bantuan. Jadi usaha penggilingan harus beranak," tuturnya.

Melansir data BPS, potensi luas panen padi se-Provinsi Jateng bulan April 2022 sebesar 121.758 ha dengan estimasi produksi 680.289 ton GKG dan Kabupaten Sragen seluas 143 ha dengan estimasi produksi 925 ton GKG. Harga rata-rata gabah di Kabupaten Sragen yakni Rp 4.300/kg GKP dan Rp 5.300/kg GKG di musim tanam pertama.

Sementara itu, Kepala Bulog Surakarta, Sri Muniati mengatakan, ketersediaan beras di wilayah Surakarta saat ini aman karena Bulog memiliki sentra penggilingan padi modern, sehingga serapan gabah dan beras tinggi serta mengantisipasi anjloknya harga. Tahun ini, target total serap gabah sebanyak 55,5 ribu ton setara beras terdiri dari pengadaan pemerintah (PSO) dan komersil.

Untuk mencapai target ini, Bulog Surakarta memiliki 9 gudang dengan kapasitas 90 ribu ton beras di antaranya 2 gudang di Sragen. Khusus di Sragen, sejak Maret sudah berjalan kegiatan serap gabah dan mitra pun sudah mengerti untuk kadar airnya 14 persen. Untuk harga beras masih mengacu Permendag yaitu Rp 8.300/kg dan gabah kering giling Rp 5.300/kg. **Yul/Humas Ditjen Tanaman Pangan**



EM4™
EFFECTIVE MICROORGANISMS 4



No Pendaftaran : L958/HAYATI/DEPTAN-PPVTPP/VIII/2011

Pak Encang (48) warga Sucinaraja Garut Jawa Barat ini sangat senang setelah jeruk siamnya tumbuh subur dengan buah yang rimbun. Hal ini berkat rutinitas pria asli Garut ini menggunakan Bokashi/ Kompos sebagai pupuk dasar serta Bokashi cair yang difermentasi dengan EM4. "Saya rutin menggunakan POC dengan frekuensi 1 sampai dua minggu sekali tergantung cuaca, dan hasilnya yang memuaskan,"katanya.

Menurut Encang, teknologi EM4 ini sudah lama dia ketahui sejak mertuanya sebagai ketua KTNA sering menggunakan pupuk organik sebagai media dasar. "Pilihan waktu itu hanya EM4 sebagai pelopor produk probiotik

Jeruk Siam Tambah Subur dengan EM4



yang ada di Garut ini," jelasnya. Banyak warga disini sudah menggunakan EM4 baik padat maupun cair. Sebelumnya kenang Encang, kondisi kebun jeruknya tidak seperti sekarang ini. Agak kurus-kurus pohonnya, bahkan warga Sucinaraja sempat menggunakan pupuk kimia. Awal-walunya pertumbuhan pohon jeruknya sangat bagus tetapi beberapa bulan kemudian hasil produksi buah jeruknya semakin menurun. Bahkan mudah sekali terkena penyakit dan akhirnya kering dan mati.

Dengan pengetahuannya tentang produk organik EM4, Encang memberikan informasi tentang keunggulan menggunakan pupuk padat Bokashi dan pupuk cair tersebut. Menurutnya, Bokashi sangat bermanfaat dalam memperbaiki kesuburan tanah, membenahi fisik, kimia dan biologi tanah sekitar tanaman sehingga poros dan rongga

tanah menjadi baik. Mendekomposisi bahan-bahan organik dengan sistem fermentasi dan menghasilkan, asam amino, vitamin, gula, alcohol, enzim dan anti oksidan yang dibutuhkan tanaman. "Pada pohon jeruk dapat merangsang dan menguatkan pertumbuhan akar. Mempercepat pertumbuhan bibit, tunas dan merangsang keluarnya bunga dan menjadi buah,"katanya.

Menurut Encang, warga yang menggunakan EM4, merasa senang

kebun jeruknya tumbuh subur dan buahnya sangat lebat, rasa lebih manis dan segar mengkilap serta buahnya pun lebih besar. Sedang untuk membuat Bokashi cair, Encang memanfaatkan kotoran sapi dan air seni sapi yang difermentasi dengan larutan EM4. Kemudian dengan memanfaatkan tendon air bekas yang sudah tidak terpakai kedua bahan tersebut dilarutkan dengan air dan tidak ketinggalan memanfaatkan kerja bakteri yang efektif (EM4) untuk mempercepat proses penguraian. EM4 yang diperlukan untuk memfermentasi larutan kotoran sapi dan urin sebanyak 1.000 liter diperlukan 10 - 15 liter EM4 dan 10 - 15 liter Molasse (tetes tebu) kemudian ditutup rapat dan sekali-kali dibuka untuk membuang gas yang terbentuk dari proses fermentasi. Ciri atau tanda bahwa racikan Bokashi cair tersebut sudah jadi atau siap untuk dipergunakan yaitu dengan munculnya aroma manis seperti tape pada larutan kotoran sapi+urin yang pada awalnya baunya busuk menyengat.

Setelah racikan pupuk cair EM4 jadi, kemudian Encang mencampurkan larutan tersebut dengan air biasa dengan perbandingan 1 : 4 sampai dengan 1:10 lalu dengan menggunakan pompa air, larutan tersebut disiramkan kesekitar perakaran tanaman jeruk dengan perkiraan dosis 5 liter per pohon. **Agus Salam**

Diproduksi dan dipasarkan oleh :

PT. Songgolangit Persada

KANTOR PEMASARAN :

JAKARTA & SUMATERA : Telp. (021) 78833766 & 78834091 Fax : (021) 78833766

E-mail : agoes_em4@yahoo.com, slpjakarta@em4-indonesia.com

JAWA TENGAH

: Telp & Fax : (0293) 326593 E-mail : slpjateng@em4-indonesia.com

JAWA TIMUR

: Telp & Fax : (031) 7405203 E-mail : slpjatim@em4-indonesia.com

BALI

: Telp & Fax : (0361) 8424066 E-mail : slpbali@em4-indonesia.com

Web: www.em4-indonesia.com, Email : bokashiok@yahoo.com

PUPUK ORGANIK CAIR

EM4™
EFFECTIVE MICROORGANISMS 4

**HEMAT BIAYA
PANEN BERLIPAT
GANDA**

TEKNOLOGI FERMENTASI
BAHAN ORGANIK BERMANFAAT UNTUK:

- Memperbaiki sifat biologis, fisik dan kimia tanah.
- Meningkatkan produksi tanaman dan menjaga kestabilan produksi
- Memfermentasikan bahan organik tanah dan mempercepat dekomposisi.
- Meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil pertanian yang berwawasan lingkungan.
- Meningkatkan keragaman mikroba yang menguntungkan di dalam tanah.
- Meningkatkan ketersediaan nutrisi dan senyawa organik dalam tanah.
- Meningkatkan Fiksasi Nitrogen/Bintil akar.
- Dapat mengurangi kebutuhan pupuk kimia dan pestisida.
- Dapat digunakan untuk semua jenis tanaman dan tanah.
- Pembuatan pestisida organik
- Pembuatan kompos bokashi.



L958/HAYATI/DEPTAN-PPVTPP/VIII/2011

Kadar Hara Pupuk

C organik = 27,05 % ; pH = 3,90 ;
N = 0,07 % ; P₂O₅ = 3,22 ppm;
K₂O = 7675,0 ppm; Ca = 1676,25;
Mg = 597,0 ppm; B < 20 ppm;
Cu < 0,01 ppm; Mn = 3,29 ppm;
Fe = 5,54 ppm; Zn = 1,90 ppm;

Mikroba:

Lactobacillus = 8,7 x 10⁵ sel/ml;
Pelarut Fosfat = 7,5 x 10⁶ sel/ml;
Yeast/Khamir = 8,5 x 10⁶ sel/ml;

Diproduksi dan Dipasarkan
PT. SONGGOLANGIT PERSADA

KANTOR PEMASARAN :

JAKARTA & SUMATERA : Telp. (021) 78833766 & 78834091 Fax : (021) 78833766

E-mail : agoes_em4@yahoo.com, slpjakarta@em4-indonesia.com

JAWA TENGAH

: Telp & Fax : (0293) 326593 E-mail : slpjateng@em4-indonesia.com

JAWA TIMUR

: Telp & Fax : (031) 7405203 E-mail : slpjatim@em4-indonesia.com

BALI

: Telp & Fax : (0361) 8424066 E-mail : slpbali@em4-indonesia.com

Web: www.em4-indonesia.com

Email : bokashiok@yahoo.com

AGRITIPS

Tepung Maizena, Rahasia Sukses Kue Kering



Kue kering menjadi sajian wajib saat Lebaran yang biasa dibuat sendiri. Namun sebelumnya, Anda perlu ketahui tips dan trik untuk meminimalkan kegagalan dalam membuat kue kering. Memang kelihatannya membuat kue kering tampak cukup mudah dan sederhana. Semua bahan dicampur lalu dibentuk dan dioven. Namun sebenarnya, prosesnya tak semudah itu. Tak jarang Anda mengalami kegagalan saat membuat kue, hingga akhirnya harus beberapa kali mencoba membuat.

Untuk mengurangi risiko gagal saat membuat resep kue dari tepung maizena. Ada beberapa hal yang perlu diketahui dan lakukan agar kue kering tidak sekedar jadi, tetapi juga enak rasanya. Pemahaman bahan dan teknik pembuatan kue juga akan banyak membantu dalam menciptakan kue kering yang lezat. Salah satunya bahan yang menjadi rahasia sukses membuat kue kering yang lezat adalah dengan menggunakan tepung maizena agar tekstur kue kering menjadi renyah. Tepung maizena

adalah sebutan populer untuk tepung pati jagung.

Pada resep kue dari tepung maizena, berguna sebagai bahan pembantu untuk "melembutkan" tekstur kue. Sedangkan pada resep kue kering, tepung maizena dipakai sebagai bahan pembantu untuk "merenyahkan" tekstur kue kering namun tetap lembut dan mengurangi kadar gluten dalam adonan.

Perlu diperhatikan takaran bahan tepung maizena dalam proses pembuatan kue. Adapun batas penggunaannya berkisar 10% - 20% saja dari bahan tepung terigunya, karena bila terlalu banyak maka resep kue dari tepung maizena akan mudah berjamur atau tidak awet.

Takaran yang digunakan adalah untuk menggantikan takaran yang sama dengan bahan terigu utama, jadi bukan menambahkan. Sebagai asumsi, jika dalam resep penggunaan tepung terigu sebanyak 200 gr, maka bisa dikomposisikan seperti berikut, yakni 150 gr tepung terigu + 50 gr tepung maizena supaya tidak mengubah komposisi bahan utama. **Nattasya/Gsh**

Buah Tangan dari Kampung

Setelah menjalani ibadah Puasa, umat Muslim akan merayakan hari kemenangan, Lebaran. Banyak yang masyarakat persiapan untuk menyambut Idul Fitri. Dari mulai masakan khas hingga baju baru.

Bagi yang mudik Lebaran, pastinya oleh-oleh yang akan dibawa ke kampung halaman. Begitu juga sebaliknya saat kembali dari kampung halaman, pastinya pemudik akan membawa buah tangan.

Dengan beragam suku, adat dan budaya mendorong tumbuhnya berbagai makanan khas dari daerah di Tanah Air. Rugi rasanya jika kita

tidak menyempatkan menikmati makanan khas kampung dan membawa oleh-olehnya.

Nah, dalam terbitan menyambut Lebaran 1443 H, Tabloid Sinar Tani menyajikan aneka makanan ringan atau sering disebut camilan khas daerah. Hanya sebagian kecil dari berjuta ragam camilan yang bisa kami sajikan untuk sahabat Sinar Tani di seluruh Indonesia.

Mie Mocaf dan Serundeng Singkong Crispy dari Boyolali



Potensi singkong yang cukup besar di Kabupaten Boyolali membuat, Hendrati Sri Kristyaningsih berinisiatif memproduksi pangan unik berbahan ubi kayu tersebut yakni serundeng singkong crispy.

Dalam membuat produk pangan tersebut, Hendrati menggunakan singkong kuning varietas bokor yang tepungnya kaya betakarotin. Jenis singkong tersebut banyak ditanam di daerah Boyolali. "Karena saya berasal dari Boyolali, jadi saya mencoba mengangkat singkong hasil kampung kami sendiri," katanya.

Produk unik yang dihasilkan Hendrati adalah serundeng singkong. Selama ini terbuat dari bahan baku kelapa, tapi di tangan Hendrati justru singkong yang menjadi bahan bakunya. Bahkan rasanya pun crispy.

Selain serundeng singkong, Hendrati yang tinggal di Bumi Singkil Permai RT 01/XIII Singkil, Karanggeneng Boyolali Jawa Tengah, sebenarnya memproduksi pangan lain. Salah satunya mie mocaf. "Produk saya berbasis singkong. Produk yang

best seller adalah mie mocaf yang kaya betakaroten," kata Owner UMKM Mekarsari.

Dengan merek dagang Mie Hends, mie berbahan baku pangan lokal ini terbuat dari tepung mocaf, tepung tapioka dan tepung maizena. Hendrati menjamin mie tersebut dapat dikonsumsi semua orang, termasuk individu yang alergi gluten, rentan terkena diabetes dan penderita *celiac diseases*.

Mie tersebut ada tiga varian rasa yakni original, wortel dan brokoli. Tiap kemasannya berisi 330 gram dalam tiga keping. "Keunggulan mie mocaf saya adalah kaya akan serat pangan Vitamin E dan rendah gula," ujarnya.

Hendrati mengatakan, permintaan mie mocaf bisa mencapai 100-200 bungkus/minggu. Produk mie dipasarkan di beberapa restoran dan kafe. Mie mocaf kemasan premium dijual seharga Rp 17.000 dan kemasan reguler Rp 14.000. Produksi tersebut sudah bisa didapatkan di beberapa e-commerce dan agen di Jakarta, Semarang dan Yogyakarta. **Echa/Yul**

Brownies Thiwool dari Kota Gapek



Wonogiri menjadi salah satu daerah yang banyak menyumbang perantau ke berbagai daerah di Indonesia. Kabupaten tersebut terkenal sebagai penghasil gapek. Masyarakat kerap mengolah tepung gapek dari singkong menjadi tiwul. Namun ternyata, tepung gapek juga bisa menjadi bahan baku kue yang tak kalah dengan tepung terigu.

Adalah Arin Herlawati Wijaya wanita berusia 45 tahun yang tinggal di daerah Dusun Brubuh, RT 04 RW 01, Desa Ngadirojo Lor, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Wonogiri yang menyulap tepung gapek menjadi aneka makanan.

Karena bahannya tepung gapek, akhirnya Arin membuat brand produknya Brownies Thiwool. Saat dilempar ke pasar, ternyata banyak yang menyukai. "Awalnya banyak orang yang tak percaya bahwa brownies yang saya buat ini dari tepung gapek. Mereka mengira dibuat dari tepung terigu," katanya.

Saat ini produk Brownies Thiwool sudah masuk ke beberapa toko oleh-oleh dan beberapa supermarket di Wonogiri. "Saya juga membuka outlet, apalagi rumah saya kan dekat jalan besar jadi banyak yang mampir untuk membeli, biasanya orang Jakarta yang mudik ke Wonogiri mampir ke toko saya," tuturnya.

Selain diolah menjadi brownies kukus, Arin berusaha mengembangkan produk makanan lainnya berbahan baku tepung gapek. Diantaranya brownies kering, brownies oven hingga kue sus. Bahkan, topping brownies pun kini bermacam-macam, mulai dari meses, keju hingga chocochips. Harga produk tersebut mulai dari Rp 25.000-35.000/boks.

Dengan inovasi yang dilakukan Arin, tepung gapek yang notabene dikenal bahan baku nasi tiwul pun kini naik kelas. Generasi muda pun tak lagi malu melihat produk tersebut sebagai camilan. **Echa/Yul**

Kota Kretek Tawarkan Camilan Labu Kuning



Banyak makanan khas dan wisata kuliner dari Kota Kretek, Kudus. Soto Kudus menjadi yang paling terkenal. Sedangkan camilannya adalah dodol. Masyarakat Kudus menyebutnya jenang.

Selain jenang, kini ada pilihan lain bagi pemudik atau wisatawan yang berkunjung ke kabupaten tersebut membawa

oleh-oleh camilan dari labu kuning. Saat puasa masyarakat biasa mengolahnya menjadi kolak.

Namun, di tangan Nurhayati, ternyata labu kuning juga dapat dinikmati sebagai camilan. Menggunakan nama tiga anaknya, Nurhayati membuat label merk dagang Elbina. Lokasi usahanya berada di Kota Kretek, tepatnya di Desa Bulung Cangkring RT 3, RW 3, Kecamatan Jekulo, Kudus.

Saat ini produk Elbina sudah beragam. Ada stik labu, brownies labu, donat labu, puding, bolu dan tiwul. "Olahan pertama saya stik labu. Dari stik labu, kemudian saya mencoba olahan lainnya. Donat labu, bolu gulung labu, dawet labu, tiwul labu,

brownies labu, dan tepung labu," tuturnya.

Selain membuat brownies dan tiwul, ia juga menjual tepung labu. Untuk kemasan harga 1/2 kg dijual seharga Rp 35 ribu. Sedangkan kemasan 1 kg dengan harga Rp 60 ribu. Namun Nurhayati mengingatkan, tepung labu produksinya hanya bisa untuk membuat kue. "Kalau dipakai untuk selain membuat kue tidak bisa," ujarnya.

Nurhayati mengatakan, saat permintaan pasarnya cukup bagus. "Saya jual melalui market place ada juga yang langsung membeli ke tempat produksi kami," katanya. Saat ini omset usaha Elbina mencapai Rp 15 juta/bulan. **Echa/Yul**

Camilan Lebaran dari Tepung Beras Khas Nusantara

Tepung beras selama ini dikenal sebagai bahan baku olahan kue-kue basah maupun kue kering yang biasanya hadir disaat-saat waktu istimewa seperti Lebaran. Tak hanya dinikmati di kampung halaman, oleh-oleh khas dari tepung beras bisa dibawa kembali ke perantauan.

Lebaran adalah momen nan suci yang wajib diisi dengan kegiatan silaturahmi bersamaan keluarga, teman, guru, dan lain lain. Tak sekedar silaturahmi, tapi juga berlanjut dengan bincang santai sambil menikmati aneka olahan khas tiap keluarga. Ada yang menyajikan

opor, gulai, lontong, kari, dan masih banyak lainnya.

Tak melulu makanan berat, camilan ringan pun banyak jenisnya yang tersaji dalam toples di ruang tamu. Bicara mengenai kue lebaran, ada beberapa kue basah maupun kue kering yang terbuat dari bahan dasar tepung beras.

Kembang Goyang, Wajib Ada di Toples



Kue kering yang diolah dari tepung beras adalah Kue Kembang Goyang atau Kue Saroja. Kue kering ini wajib ada di toples-toples masyarakat Betawi kala Lebaran. Kembang goyang sendiri mendapatkan namanya karena bentuknya yang seperti bunga dan digoreng dengan digoyangkan dari cetakannya di dalam minyak panas hingga terlepas. Digoreng matang merata.

Seiring perkembangan, kue ini pun mengalami penambahan varian rasa. Beberapa tetes *essens frambozen*, *essens pandan*, dan biji wijen sebagai variasi rasa hingga penambahan warna membuat penampilan kembang goyang terlihat begitu menarik. Sebagai kue yang dihidangkan di toples bening, kembang goyang sangat cantik jika ditata dengan apik.

Di Tanah Pasundan, kue ini dikenal juga dengan nama Kue Saroja. Seperti namanya, kue tersebut berasal dari nama kembang seroja yang memiliki sebutan lain yaitu bunga teratai. Kue saroja biasanya menjadi

suguhan pada saat-saat tertentu seperti perayaan, pernikahan, Hari Raya Lebaran dan kegiatan lainnya. Di Jawa Barat, kue saroja ini salah satu kue tradisional yang resepnya berasal dari turun-temurun.

Selain bentuknya yang mirip dengan kue kembang goyang, cara pembuatan kue saroja ini pun mirip-mirip dengan kue kembang goyang. Bahan dasar utamanya adalah tepung beras yang dicampur sedikit tepung terigu, garam, dan irisan halus daun jeruk agar harum. Kue saroja memiliki citarasa yang sedikit berbeda dengan kembang goyang yang manis, karena kue saroja ini rasanya gurih enak.

Umumnya kue kembang goyang disajikan sebagai kudapan menyambut para tamu yang berkunjung. Namun untuk beberapa daerah, bukan hanya punya sebutan berbeda tapi juga ada tujuan yang berbeda. Misalnya di Bali, bagi pemeluk agama Hindu, kembang goyang dijadikan salah satu sesaji untuk hari raya keagamaan seperti Nyepi. **Gsh/Yul**

Panganan Pelita Khas Bangka



Kue basah yang diolah dari bahan tepung beras yang menarik adalah Kue Panganan Pelita yang ternyata disukai Bung Karno saat diasingkan di Kota Muntok, Pulau Bangka. Adalah Ibu Nurlaila, istri Camat Muntok Bapak Sukandi, salah satu keluarga yang masih melestarikan kue Panganan Pelita hingga saat ini.

"Kue pelite (pelita) ini berbahan dasar tepung. Di daerah lain, panganan sejenis ini ditemukan di daerah Banten bernama jojorong atau kue tetu di Sulawesi Tengah. Bedanya pada isian. Kue pelita diisi gula pasir, sedangkan jojorong diisi gula merah dan takir dibuat

dari daun pisang," tuturnya.

Kue pelita dibuat dengan cara sederhana. Adonan dibuat dari tepung beras, santan, dan garam. Diaduk-aduk hingga tercampur dan adonan mengental. Setelah itu, sediakan wadah dari daun pandan. Bagian bawahnya diberi gula untuk isian. Taburkan adonan ke dalam daun kemudian dikukus.

Rasanya yang terkenal sangat enak. Teksturnya sangat lembut ketika disendok. Bagian dalamnya terdapat gula sehingga percampuran gurih dan manis lumer di mulut. Kalau kamu melancong ke Bangka Belitung, terutama ke Kota Muntok, Bangka Barat, kue ini wajib dicoba. **Echa/Yul**

Baruasa, Kue Lebaran Khas Bugis



aroma khas, tergantung dari jenis gula yang digunakan.

Bagi masyarakat Bugis, kue ini ditemukan saat beberapa acara penting seperti pernikahan, perayaan hari keagamaan sampai panen padi. Warga Bugis umumnya menyuguhkan kue ini dengan satu cangkir teh atau kopi hangat. Baruasa merupakan kue kering yang cukup awet jika disimpan dengan baik bisa tahan hingga satu bulan lebih meski tak mengandung bahan pengawet.

Cara pembuatannya simple karena hanya menggunakan telur bebek, kelapa goreng, terigu goreng, tepung beras goreng dan potasa. Kue ini dibuat sehari-hari penuh. Rata-rata yang membuat adalah perempuan berumur 40-50 tahun.

Pembuat kue baruasa', Hajrah Dg Tamini mengaku resep pembuatan baruasa' Tondong itu sudah turun-temurun. "Kelapanya harus pas yang langsung dipetik di hutan, terus kelapa harus matang betul saat digoreng. Begitupun tepung terigu dan tepung berasnya benar-benar sesuai takaran," ungkapnya.

Dirga/Gsh

Baruasa dikenal sebagai kue gurih dengan rasa manis di lidah. Bahan utamanya adalah campuran tepung beras, kelapa parut sangrai yang dicampur dengan gula merah. Saat dipanggang, kue akan berwarna coklat serta mengeluarkan

Pisang Goreng Beku Shamiya dari Lampung “Satu Aja Gak Cukup”

Lebaran menjadi ajang paling tepat untuk memburu oleh-oleh khas daerah, khususnya produk makanan. Kapan lagi ada kesempatan baik, kalau tidak saat libur panjang Lebaran.



Bagi warga Lampung yang tinggal di perantauan dan kembali ke kampung halaman, jangan lupa membawa oleh-oleh yang satu ini. Namanya pisang goreng beku Shamiya hasil kreasi Nadia, wanita berusia 38 itu.

Wanita yang tinggal di Bandar Lampung ini mengaku pisang goreng beku Shamiya ini sudah merambah pasar di berbagai lokasi di Indonesia, bahkan pernah terjual

hingga ke Eropa dan Arab Saudi.

Memanfaatkan potensi Lampung yang merupakan sentra pisang, Nadia mengolah menjadi pisang goreng setengah matang. Produknya itu bisa bertahan lama jika disimpan di freezer (lemari es). Konsumen pun bisa mengonsumsi kapan dan dimana saja.

Nadia mengatakan, permintaan pisang goreng Shamiya di Bandar Lampung cukup besar. Setiap

bulan dirinya memproduksi pisang hingga 14 ton. Namun untuk permintaan di luar Bandar Lampung, ia memberikan catatan pengirimannya sehari sampai karena produknya tanpa pengawet dan harus segera disimpan dalam freezer.

Pisang yang digunakan Shamiya adalah jenis Kepok, Raja dan Tanduk. Untuk ketiga jenis pisang ini banyak didapatkan dari wilayah sekitaran Lampung Timur, Metro dan Lampung Tengah, dan beberapa daerah lain di Provinsi Lampung.

Tiga Jenis Produk

Untuk memberikan alternatif pada konsumen, Nadia membuat menawarkan tiga jenis pisang yakni pisang kepok, pisang raja dan pisang tanduk. Semua jenis pisang tersebut merupakan asli Lampung yang merupakan penghasil pisang.

Nadia memberikan tips mengenal pisang. Untuk pisang tanduk spesial penanganannya, harus matang betul baru akan terasa enak. Sebab, jika belum matang akan keset. Namun kalau pas matangnya akan sangat enak manis dan legit.

Sedangkan, kalau pisang kepok lebih crunchy. Sebab, pisang kepok kadar airnya lebih sedikit. “Jadi kalau kita goreng itu crunchy di luar, tapi melted di dalam,” katanya. Sementara pisang raja itu jenisnya lebih basah. Namun menurut Nadia, kalau yang suka manis dan suka basah, enaknya pisang raja.

Soal harga, menurut Nadia, relatif terjangkau. Apalagi dengan kualitas rasanya yang sebanding. Namun untuk harga dibedakan berdasarkan jenis pisang dan beratnya. Kepok size Medium (M) dibanderol Rp 25 ribu. Kepok size Large (L) sekitar Rp 45 ribu. Selain itu, Kepok Premium isi 30 potong berat 900 gram dan Tanduk Premium berat 1 kg dibanderol sekitar Rp 75 ribu.

Sampai saat ini, usaha yang dirintis Nadia sejak tahun 2015 ini telah memiliki sekitar 16 karyawan yang siap membantu, mulai dari proses produksi, pengepakan, sampai dengan penjualan. “Harapan saya ke depan bisa menciptakan produk baru, tapi yang berkualitas dan tersertifikasi. Jadi masyarakat yang mengonsumsi itu aman, jelas produsennya dan tersertifikasi. Jadi intinya bermanfaat untuk orang banyak,” tuturnya.

Bagi yang tinggal di Bandar Lampung dan ingin memesan Pisang Goreng Beku Shamiya, bisa datang langsung ke gerainya di Jalan Pagar Alam (PU) Nomor 73 A Kedaton, Bandar Lampung. Jika enggan, capek, bisa memesan via DM Instagram @pisanggorengshamiya dan juga bisa pesan melalui WhatsApp 0821-7547-9527. **Echa/Yul**

Sirup Buah Kawista, Java Cola dari Kota Perjuangan



Ketika berkunjung ke Kabupaten Karawang kadang kita bingung oleh-oleh apa yang bisa dibawa dari kota perjuangan tersebut. Karawang sendiri terkenal sebagai sentra produksi beras.

Hasil penelusuran Tabloid Sinar Tani di kota tersebut menemukan minuman yang khas yang bisa dibawa pulang sebagai buah tangan yakni sirup buah kawista. Sirup kawista ini kerap disebut Java Cola Indonesia. Sebutan itu muncul karena rasanya mirip cola atau sarsaparilla. Minuman ini selalu di buru di saat Ramadhan dan menjelang Lebaran.

Buah kawista bentuknya imut menyerupai melon, tapi memiliki ukuran yang jauh lebih kecil. Kulit buahnya keras. Buah kawista merupakan kategori jeruk-jerukan. Ukuran buahnya sedikit lebih besar dari jeruk kebanyakan. Bentuknya berkerut dengan warna kulit coklat keabu-abuan dan isinya berbulir warna hitam kecoklatan, tetapi tidak bersekat seperti jeruk.

Adalah Wawan Kustiawan Syarif atau kerap dipanggil Wawan Kawista yang memproduksi sirup kawista. Buah ini kata Wawan, memiliki aroma khas. “Kawista biasanya diolah menjadi dodol, sirup, limun, dan selai. Tapi produk unggulan adalah sirup buah kawista,” ujarnya.

Rasa sirup buah kawista berbeda dari sirup buah lain. Sirup buah kawista memiliki gabungan rasa manis, sepat, pahit, dan segar. Sirup buah kawista dibuat dari ekstrak. Proses mengekstrak merupakan rahasia Wawan karena ini yang membedakan olahan kawista dengan produk lain.

Wawan mengakui, permintaan produk olahan kawista laris saat Ramadhan dan menjelang Lebaran. Bahkan kenaikan

permintaan mencapai 85 persen. Dalam sehari dirinya bisa mengantongi Rp 1.5-2 juta. “Alhamdulillah untuk Ramadhan ini lumayan banyak permintaan, bukan hanya sirupnya tapi juga dodol dan sari buahnya,” katanya.

Wawan menjual frozen daging buah kawista Rp 75.000; sari buah Rp. 10.000; dodol Rp. 20.000; sirup Rp. 20.000, sedangkan buahnya 1 kg dihargai Rp. 30.000.

“Kenapa frozen mahal, soalnya daging buahnya yang dijual. Alhamdulillah permintaan ada dari Subang, Purwakarta dan Bekasi banyak yang minta. Bulan puasa ini meningkat permintaannya,” katanya. Wawan berharap produk berbahan baku kawista lebih dikenal masyarakat di Indonesia. Apalagi manfaat buahnya banyak. **Echa/Yul**

Mie Pelangi, Buah Tangan dari Kota Apel

Kota Malang menjadi salah satu destinasi wisata yang bisa dikunjungi saat liburan panjang, Lebaran. Kota yang terkenal dengan apel dan berudara sejuk ini memang terdapat banyak lokasi wisata.



Bukan hanya itu, wisatawan juga bisa menemukan banyak oleh-oleh (buah tangan) yang bisa dibawa pulang. Salah satunya Mie SS atau pelangi yang diproduksi Rini Agustin. Bahkan mie ini bukan hanya diminati pasar sekitar Jawa Timur, melainkan juga memikat konsumen dari berbagai daerah seperti Bali, Lampung hingga beberapa daerah di Pulau Kalimantan.

Dengan tampilan berwarna warni layaknya pelangi, mie siap saji yang dibuat Rini mendapatkan respon positif dari pencinta mie tanah air. Selain sehat karena berbahan sayuran segar, mie dengan brand Mie SS ini juga memiliki tekstur dan cita rasa

yang tidak kalah memikat.

Meski dimulai dengan otodidak ternyata mie buatannya diminati bukan hanya oleh sang anak, melainkan juga orang terdekat.

Dari sana Rini berfikir untuk lebih mengembangkan keahliannya membuat mie dan menjadikannya sebagai sebuah usaha.

Setelah melakukan riset kecil-kecilan untuk melihat kondisi pasar dan tren kuliner terkini, Rini memberanikan diri berjualan mie pada tahun 2015. Setelah menemukan mie yang cocok dan layak untuk dijual, dirinya kemudian meracik bumbu pelengkap dari berbagai bahan.

Kemudian Rini membuat mie kekinian racikan sendiri dan meminta teman-temannya untuk mencicipi. "Dari beberapa orang yang mencicipi, testimoninya positif, katanya enak. Hal itu membuat saya optimistis untuk terjun di bisnis ini," ujarnya.

Awalnya Rini hanya membuat mie ayam. Namun karena banyaknya permintaan mie mentah lengkap dengan bumbu dan siap masak membuatnya

memutuskan memproduksi mie warna warni yang siap diolah.

Bahan Baku Sayur

Rini menjelaskan bahan baku sayur untuk mie didapatnya dari daerah sekitar kediamannya. Seperti sawi didapat dari tetangga yang menanam sayur organik, ketela ungu untuk warna ungu, buah naga untuk warna hijau dan wortel untuk warna orange didapatnya dari pasar tradisional.

Dalam membuat mie langkah awal yang dilakukan adalah membuat jus dari berbagai sayuran yang sudah disiapkan. Setelah itu jus diendapkan selama minimal 12 jam tujuannya agar warna mie tidak luntur ketika dimasak.

Setelah diendapkan, jus sayur dicampur dengan bahan lain seperti tepung, telur, garam lalu kemudian digiling dan dicetak menjadi mie. Telur yang digunakan ialah telur bebek agar hasil mie lebih lentur dan lebih mengembang.

Untuk mie yang kering setelah digiling menjadi mie, lalu direbus kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari bila musim panas dan menggunakan oven saat

musim hujan. Untuk mie kering bisa bertahan sekitar 4-5 bulan.

Untuk yang kering setelah selesai penjemuran langsung dikemas, namun kata Rini, diusahakan terkena angin sebentar. Sedangkan mie basah yang lentur setelah penggilingan diangin-anginkan sebentar. "Lalu masukkan ke dalam kemasan yang sudah dilengkapi bumbunya seperti mie instan, jadi tinggal rebus terus bumbunya dicampurkan," lanjutnya.

Bagi yang berminat, Rini menjual mie basah ukuran 75 gram seharga Rp 6 ribu dan 1 kg dengan harga Rp 25 ribu untuk 12 porsi. Dengan memasarkan secara online khususnya melalui media sosial membuat mie pelangi buatan Rini mendapatkan respon dari konsumen.

Pasar mie pelangi ini menurutnya, bukan hanya dari sekitar Malang, pesanan datang dari berbagai daerah, mulai dari Bali, Makassar, Lampung dan beberapa konsumen di Kalimantan. "Untuk pesanan jarak jauh kita kirimkan mie kering," tambahnya.

Rini berharap agar orang-orang yang di sekitarnya bisa memanfaatkan peluang yang ada, ikut belajar sama-sama untuk mengembangkan usaha mie sehat. **Soleman/Yul**





Reposisi Penyuluhan Pertanian untuk Kurangi Impor Pangan

Oleh : Entang Sastraatmadja *)

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Reposisi adalah penempatan kembali ke posisi semula, penataan kembali posisi yang ada, penempatan ke posisi yang berbeda atau baru. Untuk itu antara lain dibutuhkan perubahan paradigma ke arah yang sesuai dengan tujuan yang diinginkan.

Dalam kaitan dengan Penyuluhan Pertanian, maka pemahaman reposisi disini adalah meningkatkan kembali apa sebetulnya makna Penyuluhan Pertanian, lalu bagaimana kaitannya dengan lingkungan strategis yang cepat berubah, disamping memberi peran nyata terhadap langkah-langkah untuk mengurangi impor berbagai komoditas pangan strategis.

Semangat Penyuluhan Pertanian adalah meningkatkan produksi setinggi-tingginya sekaligus meningkatkan kesejahteraan petani. Sebagai pendidikan non formal, Penyuluhan Pertanian berupaya untuk merubah perilaku petani ke arah yang lebih baik lagi. Sikap, tindakan dan pengetahuan petani harus dirubah menjadi lebih senafas dengan kondisi kekinian. Perkembangan teknologi informasi dalam pembangunan pertanian, perlu diajarkan kepada mereka. Dunia internet perlu dikenalkan kepada para petani. Nilai-nilai lama yang tidak profesional perlu ditinggalkan, karena ke depan yang dibutuhkan adalah hadirnya para petani pengusaha yang profesional.

Selama ini para Penyuluh Pertanian kita lebih memfokuskan diri kepada komoditas padi. Jarang sekali yang menggeluti komoditas lain selain beras. Hasilnya memang cukup nyata. Produksi beras kita meningkat cukup signifikan. Sayangnya, kisah sukses seperti ini tidak diikuti oleh komoditas pangan lain.

Untuk kedelai, kita masih keteteran. Produksi nasional masih rendah. Menurut data yang ada, kalau saja produktivitas mampu 3 ton per hektar saja, sudah bisa memenuhi kebutuhan dalam negeri. Pencapaian swasembada yang telah diikralkan sejak lama, hingga kini masih sangat sulit untuk dibuktikan. Begitu pun dengan komoditas bawang putih. Penyuluh Pertanian, rupanya belum mengenali dengan baik bagaimana perilaku komoditas hortikultura. Pengetahuan mereka terhadap bawang putih relatif terbatas. Selain itu, para petani bawang putih pun tidak terlalu banyak jumlahnya.

Karenanya, kita berkewajiban untuk mengisi



pengetahuan para Penyuluh Pertanian kita dengan komoditas hortikultura, khususnya bawang putih yang setiap tahun harus diimpor dari Tiongkok. Dengan kata lain Program Penyuluhan Pertanian perlu untuk disegarkan dengan menambah materi baru, khususnya yang berkaitan dengan komoditas pangan strategis yang sampai saat ini diimpor guna mencukupi kebutuhan dalam negeri.

Reposisi Penyuluhan Pertanian untuk mengurangi impor pangan, kelihatannya harus diawali dengan merevitalisasi Program Penyuluhan Pertanian yang selama ini disiapkan oleh Pusat Penyuluhan Pertanian Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian Kementerian Pertanian.

Sebagai materi yang akan diberikan kepada para petani beserta keluarganya, Program Penyuluhan Pertanian, harus betul-betul mencerminkan apa yang menjadi kepentingan nasional dan kata hati para petani. Program Penyuluhan Pertanian inilah yang akan menjadi tolok ukur keberhasilan para Penyuluh Pertanian dalam menyampaikan materinya. Itu sebabnya, revitalisasi Program Penyuluhan Pertanian menjadi salah satu ukuran keberhasilan reposisi Penyuluhan Pertanian dalam mengurangi impor pangan.

Semangat Presiden Jokowi untuk memberi perhatian terhadap sektor pertanian, ada baiknya kita dukung dengan kerja nyata. Sinyal yang disampaikan Presiden harus mampu diterjemahkan secara cerdas oleh para menteri. Salah satunya adalah keinginan Presiden untuk membangun Food Estate di berbagai daerah. Presiden optimis, bila kita berhasil membangun Food Estate seperti yang direncanakan, maka ketersediaan pangan kita bakal kuat. Ketersediaan pangan yang kuat otomatis akan menciptakan ketahanan pangan yang kokoh.

Food Estate merupakan suatu langkah nyata untuk meningkatkan produksi pangan ke arah yang lebih baik lagi. Bila semangat ini dapat diwujudkan, tentu impor bahan pangan dapat kita kurangi atau bahkan bisa saja Indonesia menjadi negeri yang bebas impor pangan. Untuk mempercepat tercapainya harapan ini, reposisi Penyuluhan Pertanian ditengarai akan mampu menjadi salah satu solusi cerdasnya. *Ayo kita garap dengan penuh kehormatan dan tanggungjawab.*

*) Ketua Harian DPD HKTI Jawa Barat



Oleh: Memed Gunawan



Serba-Serbi Makanan Lebaran dan Jajanan Pasar

Apakah yang diharapkan dari Makanan Lebaran? Yang hampir tidak pernah berubah dari masa ke masa. Itu-itu saja, hanya di sekitar ketupat, gulai kambing, opor ayam, sambel goreng ati dan sayur labu. Yang mengherankan, semua orang mendambakannya. Itulah spesialnya makanan lebaran.

Ragam kue-kuenya sedikit beda antara di kampung dan di kota. Biasanya di kampung adalah makanan tradisional daerah yang sangat disukai karena memang spesial. Sedangkan di kota lebih banyak kue-kue dengan nama bau Belanda seperti kue nastar, kastengel, putri salju, lidah kucing yang biasanya paling awet sampai berminggu-minggu belum habis karena kebanyakan orang lebih suka memilih kue lain.

Jangan anggap enteng bisnis kue lebaran, apalagi pada masa pandemi Covid, karena bisnisnya luar biasa *booming*. Permintaan juga tinggi, karena diperlukan tidak hanya untuk kebutuhan sendiri tetapi juga untuk dikirim berupa hadiah lebaran kepada teman dan handai tolan.

Dalam suasana lebaran penjual kue jajanan pasar juga panen raya karena pemudik ramai beli oleh-oleh. Kue jajanan pasar banyak diminati karena unik, spesial dan serasa bernostalgia. Penjualnya tersebar, banyak ditemukan dalam perjalanan dalam pulang kampung. Jenisnya luar biasa banyak, tiap daerah mempunyai unggulan masing-masing. Peminatnya tidak kurang, terbukti yang menjualnya juga semakin banyak.

Indonesia barangkali mempunyai jenis kue tradisional paling kaya di dunia. Sangat beragam. Masalahnya bentuk, kualitas dan kemasannya tidak banyak mengalami perubahan. Begitu terus selama berpuluh dan bahkan beratus tahun.

Konsumen sangat permisif. Kualitas tidak banyak dipermasalahkan, banyak yang tidak peduli. Namanya juga kue kampung. Makanan lebaran dan jajanan pasar banyak diproduksi oleh usaha rumahan yang tidak tersentuh kewajiban melaporkan soal kualitas. Apalagi *expired date*.

Beberapa hasil penelitian menunjukkan banyak jenis makanan yang terkontaminasi bahan kimia, bakteri dan diproses dengan sanitasi tidak memadai. Penggunaan bahan kimia, pemanis buatan, pengawet, rasa dan aroma, pemutih menjadi pilihan gampang karena murah, dan ini banyak yang tidak mudah dideteksi konsumen. Dalam jangka panjang bisa berdampak pada perkembangan fisik maupun kemampuan berpikir sehingga sungguh memerlukan perhatian yang serius.

Singkatnya, makanan tradisional dan jajanan pasar mempunyai potensi dan peluang untuk berkembang menjadi sumber bisnis di daerah. Peminat dan produsennya sudah berkembang, tetapi diperlukan peningkatan kualitas tampilan, kemasan dan kebersihannya. Barangkali perlu dipikirkan agar usaha kecil seperti ini diberi pendampingan khusus untuk meningkatkan ragam dan kualitas tanpa buru-buru dikejar pajak. Misalnya lewat program KKN mahasiswa jurusan gizi. ■



Mengamankan Ketersediaan Air Saat Musim Kemarau

Kondisi musim saat ini sangatlah sulit ditebak. Saat musim hujan terkadang tidak ada hujan. Sebaliknya saat musim kemarau, ternyata hujan. Saat musim kemarau, petani, khususnya yang berada di lahan kering bakal resah, karena keterbatasan persediaan air. Karena itu dibutuhkan sistem irigasi saat kering melanda.

Perubahan iklim berdampak sangat luas pada kehidupan masyarakat. Kenaikan suhu bumi tidak hanya berdampak pada naiknya temperatur bumi, tetapi juga mengubah sistem iklim yang mempengaruhi berbagai aspek pada perubahan alam dan kehidupan manusia, seperti kualitas dan kuantitas air.

Ada kecenderungan terbentuknya pola iklim baru berdampak terjadinya perubahan iklim terhadap sektor pertanian adalah bergesernya awal musim kemarau, sehingga mengubah pola tanam. Penyimpangan iklim, menyebabkan produksi uap air dan awan di sebagian Indonesia bervariasi dari kondisi sangat tinggi ke rendah atau sebaliknya.

Ini semua menyebabkan penyimpangan iklim terhadap kondisi normalnya. Jumlah uap air dan awan yang rendah akan berpengaruh terhadap curah hujan, apabila curah hujan dan intensitas hujan rendah akan menyebabkan kekeringan.

Kekeringan juga dapat dipengaruhi adanya gangguan hidrologis. Misalnya, terjadinya degradasi Daerah Aliran Sungai (DAS) terutama bagian hulu mengalami alih fungsi lahan dari bervegetasi menjadi non vegetasi yang menyebabkan terganggunya sistem peresapan air tanah.

Selain itu, kerusakan hidrologis

daerah tangkapan air bagian hulu menyebabkan waduk dan saluran irigasi terisi sedimen, sehingga kapasitas tampung air menurun tajam. Rendahnya cadangan air waduk yang disimpan pada musim penghujan akibat pendangkalan juga menyebabkan cadangan air musim kemarau sangat rendah dan memicu kekeringan.

Disamping itu juga, kekeringan karena kekeringan agronomis. Hal ini sebagai akibat kebiasaan petani memaksakan menanam padi pada musim kemarau dengan ketersediaan air yang tidak mencukupi. Kekeringan pada umumnya terjadi di wilayah-wilayah areal pertanian tadah hujan, daerah irigasi golongan, daerah gadu liar dan daerah endemik kekeringan.

Dalam budidaya pertanian, ketersediaan air merupakan faktor yang sangat strategis. Tanpa dukungan ketersediaan air yang sesuai kebutuhan, baik dalam dimensi jumlah, mutu, ruang maupun waktunya, dapat dipastikan kegiatan budidaya tersebut akan berjalan dengan tidak optimal.

Pengembangan Sumber Air

Selain itu yang paling penting adalah manusia sangat membutuhkan air untuk memenuhi segala kebutuhannya. Karena itu, perlu dilakukan pengembangan sumber-sumber air.

Setiap daerah di Indonesia tidak seluruhnya mendapatkan curah

hujan yang sama. Dengan demikian akan terdapat dua daerah. Ada yang curah hujannya telah mampu mencukupi kebutuhan pengairan. Namun ada daerah dengan lahan yang memerlukan pengairan (irigasi) bagi pertaniannya.

Untuk itu diperlukan pengelolaan air, agar ketersediaan air mampu digunakan seefektif dan seefisien mungkin, sehingga mampu memenuhi kebutuhan pertanian, serta kebutuhan lainnya. Ada beberapa cara yang bisa dilakukan.

Pertama, menggunakan pompa atau pipa untuk menarik air dari sumber yang berada di sekitar lahan pertanian. Dengan menggunakan pompa air, saat musim kemarau pun masih bisa mendapatkan air.

Sistem perpipaan juga harus diperhatikan dengan baik agar dapat mengalirkan air sungai atau air danau yang letaknya jauh untuk dibawa ke lahan pertanian. Biasanya pipanisasi ini dilakukan secara kolektif dari banyak petani.

Sistem pompa yang umum digunakan adalah pompa listrik PLN dan pompa diesel. Namun ada sistem pompa lain yang juga bisa digunakan yaitu pompa air tenaga surya. Pompa ini menggunakan panel surya yang menghasilkan listrik dari sinar matahari, sehingga tidak perlu membeli BBM tiap hari atau membayar tagihan listrik tiap bulannya.

Kedua, pembangunan embung menggunakan dana kolektif petani

atau bisa juga dana pemerintah. Pemerintah saat ini juga memfasilitasi pembuatan embung untuk petani. Prinsip penggunaan embung ini adalah menampung air saat musim hujan, sehingga air hujan tidak akan terbuang dengan sia-sia.

Air embung juga dapat dimanfaatkan petani saat musim kemarau melanda. Untuk mengatasi kekeringan air dari embung tersebut dapat dialirkan melalui parit kecil atau melalui pipa. Embung juga dapat dimanfaatkan memelihara ikan. Bahkan air embung menjadi sumber air untuk minum ternak.

Ketiga, membangun sumur bor yang dalamnya bisa mencapai 100 meter atau lebih dan mengambil sumber air dari dalam tanah secara alami. Namun, perlu biaya yang cukup tinggi untuk membuat sumur bor. Namun, untuk penggunaan jangka panjang, mahalnya alat ini bisa kembali karena keuntungan yang didapatkan lebih banyak.

Dengan menggunakan pompa untuk menarik air dari dalam tanah ke permukaan, pastinya diperlukan aliran listrik. Namun, saat ini tidak hanya dengan menggunakan listrik PLN, tetapi kini sudah ada pompa yang menggunakan sumber energi matahari yang lebih hemat.

Keempat, membangun Sistem Irigasi Dam Parit (Channel Reservoir). Sistem ini memanfaatkan aliran sungai dengan cara memotong aliran sungai dan mengumpulkan air dari aliran sungai tersebut untuk didistribusikan ke saluran irigasi yang ada.

Dengan sistem ini, aliran permukaan dapat dikurangi, sehingga dapat digunakan sebagai cara untuk penanggulangan banjir. Di samping itu, sistem ini dapat mengurangi sedimentasi dan pendangkalan sungai akibat sedimentasi karena berkurangnya laju aliran permukaan, dan meningkatkan permukaan air tanah.

Selain mengembangkan sumber air, sebagai antisipasi gagal panen saat musim kemarau, petani bisa mengikuti Program Asuransi Usaha Tani Padi (AUTP). Program AUTP ini, lahan petani yang mengalami kekeringan hingga 70 persen, akan mendapatkan ganti rugi sampai Rp 6 juta per/ha.

Sebagai upaya mitigasi perubahan iklim, ke depan dalam berusaha tani, petani seharusnya mulai mengurangi atau tidak lagi menggunakan sarana produksi berbahan baku kimia. Pasalnya, lahan atau tanah yang banyak menyerap bahan kimia akan sulit menyerap air. Sebagai alternatifnya menggunakan pupuk dan pestisida organik.

Artinya, kekeringan perlu dikelola dengan baik agar luas tanam tetap meningkat dan produksi pun tak terganggu. Untuk itu, dibutuhkan pengelolaan terencana dengan semua pemangku kepentingan.

Hendy F/Yul/Ditjen PSP



info PSP

Methuk Jagung-Kedelai, Cara Petani Siasati Iklim

Kedelai menjadi salah satu komoditas pangan yang secara khusus mendapat perhatian pemerintah. Karena itu, Kementerian Pertanian menyiapkan beberapa langkah untuk memacu produksi kedelai lokal. Tahun ini, alokasi kegiatan pengembangan kawasan kedelai seluas 52.000 hektar di 16 Provinsi.

Salah satu metode budidaya mendongkrak produksi kedelai dengan cara sistem methuk. Cara ini diterapkan petani di Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan, Sunanto mengatakan, pola tanam methuk juga dikenal dengan jemput pola tanam. Kedelai yang ditanam menjemput jagung.

"Methuk berasal dari kata pethuk. Dalam bahasa Jawa bermakna bertemu. Dalam bentuk aktif bermakna methuk atau menjemput," katanya beberapa waktu lalu.

Sunanto mengatakan, pola tanam kedelai di Grobogan ada tiga musim tanam. Pada musim tanam pertama (MT 1) dilakukan pada saat hujan mulai turun, tapi belum lebat.

Mengapa ditanam pada MT 1? "Hal ini karena pada MT 1, posisi petani berada dalam pilihan, mau tanam apa? Kalau mau tanam padi, hujan belum turun. Kalau turun belum cukup untuk kebutuhan tanam padi," katanya.

Sementara jika ingin menanam jagung, maka dikhawatirkan air berlebih atau menggenang. Kondisi itu dapat mematikan tanaman jagung karena akan busuk terendam air.

"Karena itu sebagian daerah di Grobogan, petani menanam kedelai pada MT 1 menggunakan kedelai varietas pendek, karena persiapan tanam padi," tuturnya. Biasanya lanjut Sunanto, petani yang menanam kedelai pada MT 1 menggunakan varietas Grobogan, karena umurnya hanya 85 hari.

Sementara pada MT 3, pertanaman kedelai monokulture. Kedelai kata Sunanto, banyak ditanam petani di lahan sawah. Jadi setelah musim pertama dan kedua tanam padi, petani kemudian menanam kedelai. "Begitu padi di panen, jerami diambil dan posisi tanah masih basah. Nah, tanah yang masih basah itu langsung ditanam kedelai," katanya.

Menanam kedelai setelah tanam padi dua kali menurut Sunanto, tidak akan menimbulkan masalah,

karena air masih cukup untuk kebutuhan kedelai, meski tidak ada hujan. Namun dengan catatan, kedelai cepat tanam setelah padi panen.

Musim Tanam Kedua

Pada masa tanam kedua inilah, menurut Sunanto, petani menerapkan sistem tanam methuk. Pada MT 2 ini, kedelai ditanam pada lahan jagung. "Biasanya sistem methuk ini dilakukan oleh petani yang pada MT 1 dan 2 menanam jagung, khususnya di lahan tadah hujan atau kering," tuturnya.

Dikatakan, petani yang berada di lahan tadah hujan atau kering, memang tidak menanam padi, tapi lebih memilih jagung, karena keterbatasan air. Saat penanaman jagung, petani menyisipkan dengan tanam kedelai.

Prinsip dasar kedelai methuk jagung ini ungkap Sunanto, petani menanam kedelai saat jagung berumur 80-90 hari. Dengan demikian, saat jagung panen, kedelai sudah berumur sekitar satu bulan. Sekitar 45 hari berikutnya, kedelai dapat dipanen.

"Jadi saat jagung panen, posisi kedelai sudah berbunga. Diperkirakan hanya menunggu 1,5 bulan, petani akan panen kedelai," katanya. Setelah itu, lanjut Sunanto, jagung kedua dapat ditanam.

Mengapa petani tidak menanam jagung-kedelai-jagung? Sunanto menjelaskan, alasannya karena petani mengejar adanya hujan Oktober-April. Saat air masih cukup untuk pertanaman kedelai. "Jadi petani di lahan kering bisa tanam jagung dua kali ditambah kedelai dengan melakukan pethukan. Bahkan petani juga masih bisa tanam kacang hijau setelah jagung kedua," tuturnya.

Menurut Sunanto, dengan cara tanam sistem ini, petani yang awalnya hanya dapat membudidayakan jagung dua kali di MT 1 dan MT 2, kini petani dapat menanam kedelai di sela-sela musim tanam jagung tersebut.

Namun Sunanto mengingatkan, jika petani akan menerapkan sistem methuk, maka pemangkasan tunas

jagung dilakukan setelah kedelai berumur 5-7 hari. Hal ini bertujuan untuk melindungi benih kedelai dari terpaan hujan dan gangguan lainnya.

Tips Tanam Methuk

Bagi petani di wilayah lain yang ingin menanam jagung kedelai sistem methuk, Sunanto memberikan tips. Jarak tanam jagung 70 x 20 cm² untuk satu benih per lubang tanam atau 70 x 40 cm² untuk dua benih per lubang. "Jarak tanam ini seperti tanam biasa yang dilakukan petani. Sedangkan jarak tanam kedelai 35 x 20 cm² yang ditanam di sela jagung," katanya.

Sedangkan persyaratan lahan yang dapat diterapkan sistem methuk antara jagung dan kedelai adalah lahan yang memiliki pola tanam jagung-jagung. "Untuk olah tanah penuh dilakukan pada musim tanam pertama, selanjutnya dengan tanpa olah tanah," tuturnya.

Adapun penggunaan pupuk pada tanaman jagung dilakukan seperti biasanya. Khusus tanaman kedelai direkomendasikan menggunakan pupuk majemuk. "Sistem ini tidak akan mengurangi tanaman jagung. Bahkan sistem ini mampu menambah penghasilan petani," tambah Sunanto.

Dengan sistem methuk, Sunanto mengatakan, akan meningkatkan indeks pertanaman hingga 400 (4 kali setahun). Jadi pada lahan kering hanya 2 kali (jagung-jagung) atau IP 200. Tapi dengan menambah tanaman kedelai menjadi IP 300. Bahkan kemudian setelah jagung panen, lalu petani tanaman kacang hijau akan menjadi IP 400. "Inikan sesuatu yang luar biasa. Lahan kering bisa IP 400," ujarnya.

Keuntungan lainnya menurut Sunanto, menanam komoditas

baru tanpa mengganti komoditas utama. Dalam hal ini tanaman utamanya adalah jagung. Dengan menanam kedelai tidak mengganti jagung. "Jadi jagung tetap ditanam seperti biasa, lalu ditambah tanaman kedelai," katanya.

Selain itu, dengan sistem methuk, petani dapat memaksimalkan potensi air yang ada. Seperti diketahui hujan pada Oktober-April, petani bisa mengoptimalkan air yang ada. "Yang lainnya adalah meningkatkan produksi, karena ada efisiensi waktu dan umur tanaman," tambah Sunanto.

Sementara itu, Menteri Pertanian, Syahrul Yasin Limpo (SYL) saat pertemuan Percepatan Pengembangan Kegiatan kedelai dan Evaluasi Kegiatan Tanaman Pangan berharap agar semua dari hulu hingga hilir selalu semangat untuk membangkitkan kedelai Indonesia.

Dengan situasi yang menguntungkan saat ini harga kedelai lokal sangat menjanjikan karena harga kedelai impor melebihi harga kedelai lokal. "Ini menjadi momen yang tepat untuk percepatan kebangkitan kedelai nasional," katanya.

Sebagai informasi alokasi kegiatan pengembangan kawasan kedelai tahun 2022 seluas 52.000 hektar di 16 Provinsi. Guna menambah gairah petani menanam kedelai telah disetujui tambahan anggaran pengembangan kedelai melalui Anggaran Biaya Tambahan (ABT) tahun 2022 seluas 300.000 ha di 14 provinsi.

Terkait peningkatan produksi kedelai, memang diperlukan percepatan adopsi teknologi budidaya kedelai yang terbaru.

Yul/Ditjen PSP



Di Tangan Jalaluddin, Petani Tak Lagi Kesulitan Pupuk



Banyaknya masalah di kelompok tani terkait pupuk bersubsidi, membuat hati Jalaluddin tergerak membantu petani. Meski banyak rintangan yang harus dihadapi, tapi dengan semangatnya akhirnya ia dapat mendirikan koperasi untuk membantu petani mendapatkan pupuk bersubsidi.

Jalaluddin salah satu anggota Kelompok Tani Harapan Tani Satu, Kelurahan Kalampangan Kalimantan Tengah melihat petani kian sulit mendapatkan pupuk bersubsidi. "Saya merasa kasihan melihat teman-teman di lapangan yang kesulitan mencari pupuk bersubsidi. Kalaupun ada harganya lumayan mahal. Selain itu yang dirasakan petani sering kehabisan stok, sehingga tidak mendapatkan pupuk bersubsidi," ujarnya.

Kementan pun tak menampik, lantaran saat ini dihadapkan dengan beberapa permasalahan pupuk subsidi yang langka. Padahal peran pupuk bersubsidi sangat dibutuhkan petani. Sesuai UU No. 19 tahun 2013 penyediaan pupuk bersubsidi sebagai salah satu bentuk perlindungan Pemerintah kepada petani.

Kementerian Pertanian menyebutkan petani kesulitan mendapatkan pupuk bersubsidi bukan karena langka. Namun, karena jumlah pupuk subsidi yang kurang. Dalam usulan Rencana Definitif Kebutuhan Kelompok (RDKK) kebutuhan pupuk bersubsidi mencapai 22,57 juta ton sampai 26,18 juta ton. Dari kebutuhan tersebut dibutuhkan anggaran Rp 63 triliun – 65 triliun.

Nyatanya, pemerintah hanya mampu mengalokasikan anggaran berkisar Rp 25 triliun - 32 triliun untuk alokasi pupuk subsidi 8,87

juta – 9,55 juta ton. Dengan kata lain, kebutuhan yang dapat dipenuhi hanya mencapai 37-42 persen.

Di tahun 2021, penyaluran pupuk bersubsidi yang terealisasi mencapai 7,76 juta ton, atau 88,45 persen dari target 8,78 juta ton. Sedangkan realisasi anggaran subsidi pupuk mencapai 93,45 persen dari pagu sebesar Rp 29,05 triliun. Di tahun 2022, alokasi anggaran pupuk bersubsidi mencapai Rp 25,28 triliun untuk 9,11 juta ton pupuk.

Kementerian Pertanian menetapkan alokasi anggaran untuk pupuk subsidi tahun anggaran 2022. Hal itu tertuang dalam Keputusan Menteri Pertanian Nomor 771/KPTS/SR.320/M/12/2021 tentang Alokasi dan Harga Eceran Tertinggi Pupuk Bersubsidi Sektor Pertanian Tahun Anggaran 2022. HET pupuk subsidi ini ditetapkan dengan asumsi bahwa petani menebus secara langsung di kios resmi, membeli secara utuh per sak (tidak eceran), dan membayar lunas atau tunai.

Bentuk Koperasi

Untuk pemenuhan kebutuhan petani, Jalaluddin mengajak petani yang tergabung dalam Kelompok Tani Harapan Tani 1 mendirikan koperasi. "Niat saya hanya ingin membantu petani, karena di lapangan petani sering kehabisan pupuk. Kalaupun ada harganya lumayan mahal. Jadi hati saya tergerak untuk mendirikan koperasi

agar petani mendapatkan pupuk bersubsidi, sehingga produktivitas petanipun dapat meningkat," ujarnya.

Ijin mendirikan koperasi diajukan sejak Januari 2020. Akhirnya pada Maret 2021 Koperasi Harapan Tani Satu berdiri dibawah naungan Kelompok Tani Harapan Satu. Sejak koperasi berdiri kini sudah sepuluh kelompok tani yang tergabung dalam koperasi.

"Sudah satu tahun koperasi kami berjalan. Alhamdulillah sudah sangat membantu sekali petani untuk mendapatkan pupuk bersubsidi, khususnya kelompok tani yang tergabung dalam koperasi ini," kata Jalaluddin.

Sebagai bendahara Koperasi Harapan Tani Satu, Jalaluddin dipercaya untuk menjual pupuk berdasarkan harga yang sudah ditetapkan dalam peraturan Menteri Pertanian dengan mengikuti syarat-syarat pembelian. Untuk mendapatkan pupuk subsidi, Kementan telah menetapkan sejumlah ketentuan.

Diantaranya, petani wajib tergabung dalam kelompok tani, menggarap lahan maksimal dua hektar, menyusun dan memiliki alokasi pada sistem Elektronik Rencana Definitif Kebutuhan Kelompok (e-RDKK), serta pada wilayah tertentu menggunakan Kartu Tani. Petani juga dapat bertanya melalui telepon bebas pulsa 0800 100 8001.

Untuk mendapatkan pupuk bersubsidi ada beberapa persyaratan dalam pembelian yang harus dipenuhi petani. "Bagi yang sudah memiliki kartu tani tidak perlu susah-susah hanya perlu gesek kartu di mesin EDC masukkan pin dan pastikan kuota pupuk serta saldo uang tersedia," kata Jalaluddin.

Jika tidak memiliki kartu tani, maka petani dapat membeli dengan keharusan mengisi dan menandatangani formulir permohonan dan melampirkan fotocopy KTP. Kalau nama dan NIK tidak sesuai, maka petani harus meminta Surat Keterangan Kepala Desa.

Sedangkan bagi petani yang belum terdaftar di E-RDKK, syaratnya harus bergabung dalam kelompok tani dengan membawa KTP dan KK. Selain itu, melampirkan bukti Luasan Garapan (SPT/PBB, Kontrak/Sewa) serta menghubungi PPL setempat.

Dalam penyaluran pupuk subsidi,

pemerintah kini mewajibkan petani mengisi e-RDKK. Sedangkan dalam penyaluran menggunakan kartu tani. Dengan cara tersebut pengawasan pupuk subsidi akan lebih mudah.

Program e-RDKK dan kartu tani juga merupakan langkah kongkret Kementan dalam memperbaiki sistem penyaluran pupuk subsidi. Upaya lain dilakukan melalui optimalisasi alokasi pupuk bersubsidi yang tersedia di tiap-tiap kabupaten dan kota, serta mendorong distributor dan kios untuk mengoptimalkan penyaluran pupuk bersubsidi.

"Salah satu kunci keberhasilan penyaluran pupuk bersubsidi agar bisa sampai langsung ke petani yaitu melalui e-RDKK yang disusun kelompok tani sesuai kebutuhannya," ucap Jalaluddin.

Sementara itu, Gubernur Kalimantan Tengah Sugianto Sabran mengatakan, alokasi pupuk bersubsidi untuk seluruh kabupaten dan kota pada tahun 2022 mencapai hingga puluhan ribu ton sehingga diharapkan kelangkaan pupuk bisa dicegah. "Pupuk bersubsidi ini terbagi dalam beberapa jenis berbeda, sesuai kebutuhan dan usulan petani di lapangan," katanya.

Bahkan pihaknya telah menerbitkan surat keputusan terkait alokasi pupuk bersubsidi tahun ini, sehingga diharapkan pemerintah kabupaten dan kota bisa segera menindaklanjutinya. "Melalui upaya pemenuhan kebutuhan pupuk ini, kami harapkan tidak ada kelangkaan pupuk yang terjadi selama 2022," tegasnya.

Kepala Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Peternakan (TPHP) Provinsi Kalimantan Tengah, Riza Rahmadi menambahkan, alokasi kebutuhan pupuk bersubsidi untuk Kalimantan Tengah, jenis urea sebanyak 17.633 ton, SP-36 sebanyak 2.896 ton, pupuk ZA sebanyak 2.960 ton dan pupuk NPK sebanyak 30.542 ton. Selain itu, ada beberapa kabupaten yang juga mendapat pupuk organik bersubsidi yakni granul dan cair.

Dinas TPHP juga sudah berkoordinasi dengan pihak penyalur pupuk bersubsidi untuk memastikan pendistribusian berjalan lancar. Harapannya, petani tidak ada terkendala akibat kekurangan pupuk menghadapi musim tanam ke depan.

Dewi Ratnasari/Yul/Ditjen PSP

Mempertahankan Uang yang Terbuang

Coba kita perhatikan, sebuah peristiwa yang terjadi berulang-ulang, akan menjadi kebiasaan, menjadi kewajaran dan akhirnya menjadi permakluman. Tidak peduli kebiasaan positif atau negatif. Kalau suatu hal positif tentu baik bila menjadi kebiasaan, tapi kalau kebiasaan negatif atau kebiasaan tidak menguntungkan? Sadar atau tidak, hal negatif atau kurang menguntungkan walaupun seolah kecil dan remeh, bila dilihat dari sudut pandang yang lebih luas akan menjadi kerugian yang besar. Salah satu

di antaranya adalah gugur bunga pada tanaman-tanaman sayuran seperti tomat atau cabai. Walaupun sesungguhnya petani juga tidak menginginkan bunga-bunga di tanaman sayurannya berguguran, tapi karena sudah berlangsung lama, mungkin beranggapan memang seharusnya begitu. Atau mungkin petani tidak tahu bagaimana agar bunga-bunga itu terus menempel di tangkainya dan memberi harapan untuk menjadi buah, dan lalu, menjadi uang. Permakluman ini lebih-lebih lagi saat musim hujan, dimana persentase gugur bunga menjadi

lebih besar, juga apabila cuaca sangat panas. Berdasar pengakuan petani, secara umum, bunga akan gugur sekitar 10% - 15% setiap musim. Bisa dibayangkan berapa hasil panen yang hilang dari satu hal ini.

Gugur bunga dipengaruhi oleh banyak faktor. Cuaca, kondisi nutrisi tanaman, serangan hama atau penyakit menjadi hal utama penyebab gugur bunga. Curah hujan tinggi juga dapat menyebabkan bunga gugur. Selain karena terpaan airnya secara langsung, saat musim hujan membuat pH tanah menurun dan

membuat tanaman lebih lemah. Lalu, pemberian urea yang terlalu banyak juga akan membuat dinding sel tanaman melemah, dan membuat tanaman dan bunga atau buah menjadi mudah rontok. Kekeringan atau cuaca panas berlebih juga bisa menjadi penyebab gugur bunga. Faktor lain adalah serangan hama terutama thrips, dan penggunaan pestisida atau perangsang tanaman (ZPT) yang melebihi anjuran. Melihat faktor-faktor di atas tentu penanganan gugur bunga juga semestinya merupakan tindakan terpadu. Pemupukan berimbang, penanganan hama thrips yang tepat dan efektif, serta penggunaan ZPT sesuai anjuran dan tidak berlebihan sangat disarankan. Penanganan hanya dari salah satu faktor saja akan membuat hasilnya menjadi tidak efektif, dan jangan lupa, gunakan **Merivon**.

Apa itu Merivon?

BASF, sebagai salah satu produsen produk-produk perlindungan tanaman unggulan juga memikirkan kondisi gugur bunga ini.

Salahsatu upayanya adalah dengan menghadirkan fungisida Merivon. Lho kok fungisida? Memang, Merivon adalah fungisida terutama untuk mengendalikan jamur

Alternaria di daun tomat dan patek/ busuk buah di tanaman cabai. Namun, Merivon dengan aktivitas AgCelence-nya membuat bunga menjadi lebih kuat, juga tanaman menjadi lebih tahan terhadap cekaman seperti cekaman air atau suhu. Aksi ganda ini membuat tanaman "bekerja" lebih maksimal menjaga bunga. Dari penelitian

maupun pengalaman petani di lapangan, aplikasi Merivon saat periode pembungaan dapat mengurangi gugur bunga hingga 15%. Nah, petani bisa menghitung, berapa hasil panen yang bisa diselamatkan, dan tentu saja, berapa uang petani yang tadinya "terbuang percuma", bisa kembali dinikmati. (**Adhisunu, 2022**)

BASF
We create chemistry

xemium
adalah bahan aktif baru dari BASF untuk mengendalikan berbagai jenis penyakit tanaman dengan kemampuan sistemik yang lebih baik.

Merivon
Fungisida 250/250 SC
Maksimal!
Bebas penyakit maksimal, bunga kuat maksimal, hasil panen maksimal





Crop Care

Segenap Pengurus
Asosiasi Crop Care Indonesia
Mengucapkan
Selamat Idul Fitri
1 Syawal 1443 H

*Mohon Maaf
Lahir dan Batin*

Pengurus Asosiasi Crop Care Indonesia
Periode : 2020 - 2024

Ketua Umum
Sudradjat Yusuf

Sekretaris Jenderal
Tavip Kupiyotomo

AgroGain®

BERLIMPAH KEBAIKAN







**MENINGKATKAN
IMUNITAS**



**OPTIMALKAN BUNGA
DAN BUAH**



**PANEN
BERKUALITAS**



**AKTIVASI
HORMON**



Ceu Entin Kartini Kampung Palasari

Meski hanya singkong, dengan kreativitas Titin Rohaeti membina petani masyarakat dan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) mengembangkan pangan lokal dari bahan dasar daun singkong.

Masyarakat Kampung Palasari, Desa Cikalong, Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung, Jawa Barat sudah terbiasa bertanam singkong sejak dahulu. Biasanya, petani menanam singkong untuk bahan baku tape atau lebih dikenal sebagai *peuyeum*.

Sedangkan daun singkongnya hanya diolah menjadi sayur rumahan atau lalapan, tanpa ada pengolahan lanjut. Namun Titin atau biasa disapa Ceu Entin tergerak untuk bisa memanfaatkannya menjadi aneka camilan modern.

Dengan bendera Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) Sawargi bersama petani, masyarakat, dan ibu-ibu KWT, Ceu Entin mengembangkan inovasi berbahan baku singkong. Salah satunya mengolah daun singkong

menjadi panganan lokal bernilai tambah tinggi yaitu menjadi dendeng dan abon.

Olahan pangan ini kini menjadi ciri khas produk unggulan Kabupaten Bandung, Jawa Barat. "Kami bagikan ilmu yang kita miliki kepada ibu-ibu KWT desa lain agar mereka bisa mengikuti bagaimana cara melakukan olahan pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah," tuturnya.

Diversifikasi Produk

Kini, tak hanya daun singkong, Ceu Entin bersama P4S Sawargi berhasil melakukan diversifikasi usaha dengan bahan pangan lokal lainnya seperti mocaf, ubi, bahkan jantung pisang.

Produk olahan yang dihasilkan diantaranya, dendeng daun singkong, abon jantung pisang,

eggroll mocaf, kue kering berbahan dasar tepung mocaf. Selain itu, produk Humisda (Hui Amis Lada) yaitu kerupuk berbahan dasar ubi dan diberi cita rasa pedas manis. "Selain dendeng daun singkong, abon jantung pisang menjadi andalan," ujarnya.

Abon ini diolah dari daging jantung pisang berkualitas yang dipadu dengan rempah khas asli Indonesia. Memiliki rasa yang manis berpadu gurih. Abon jantung pisang bisa menjadi teman lauk untuk dimakan bersama nasi dan aneka mi, bisa juga dijadikan bekal saat traveling.

"Abon jantung pisang ini akan dikemas ulang dengan kemasan tahan benturan sehingga aman dan menjamin keutuhan rasa, tekstur, dan kesegaran abon," ungkapnya.

Pemasarannya pun tak tanggung-tanggung, hingga ke berbagai pasar modern seperti Transmart dan outlet-outlet sentra oleh-oleh Bandung di wilayah Bandung dan sekitarnya. Penjualannya mencapai 100-200 bungkus per minggu dengan omset mencapai Rp 10 juta per bulan. "Kita juga ada beberapa reseller yang menjual di online," sebutnya.

P4S Sawargi yang berdiri sejak 2011 kini termasuk dalam P4S klasifikasi utama dan telah berhasil membina puluhan KWT yang ada di Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung. Lokasi P4S yang berada di kecamatan paling selatan dengan waktu tempuh melalui jalur darat menggunakan mobil sekitar 4 jam setelah meninggalkan Kota Bandung, juga membawa

keuntungan tersendiri karena mudah dalam distribusi.

Petani Milenial

P4S Sawargi tak hanya mendorong petani dan KWT mengembangkan pangan lokal, namun keberhasilan mengembangkan usaha dari on farm hingga off farm. Mulai dari budidaya padi organik dan ikan sampai dengan pengolahan aneka komoditas hortikultura dan tanaman pangan.

Kesemuanya untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian tersebut. "Karena pemasarannya sudah mantep, kita perluas juga di onfarmnya untuk kebutuhan pasokan juga selain beli dari petani," katanya.

P4S binaan Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Lembang ini juga mengembangkan diri menjadi lokasi pelatihan bagi Sekolah Menengah Kejuruan bidang Pertanian maupun sekolah-sekolah formal lainnya yang tertarik mengenai pertanian dan bisnis olahannya.

Seperti diketahui, petani milenial, tidak hanya mengadakan pelatihan kerjasama dengan organisasi masyarakat seperti karang taruna, LMK, KWT, atau kerjasama dengan institusi pemerintah, tapi juga mengadakan pelatihan rutin swadaya. Hal tersebut kian menguatkan konsep P4S sebagai lembaga pelatihan swadaya.

"Kami sangat terbuka untuk milenial-milenial lain yang tertarik menekuni pertanian dan bisnis yang sebenarnya terbuka lebar. Daripada kerja di pabrik, lebih baik buat pabrik rumahan saja," tambahnya.

Gsh/Yul

Resep Dendeng Daun Singkong



Salah satu produk andalan dari P4S Sawargi adalah dendeng yaitu dendeng daun singkong. Ceu Entin mengaku dalam membuat dendeng daun singkong ini sangatlah mudah dan bisa dilakukan ibu-ibu rumah

tangga.

"Hanya tinggal siapkan daun singkong muda, telur, tepung kanji, ketumbar, garam, penyedap rasa, bawang putih dan minyak goreng," tutur Ceu Entin.

Caranya rebus daun singkong muda yang telah dicuci, selama 30 menit. Kemudian, angkat dan peras daun singkong yang telah direbus dan iris halus. Lalu, campurkan semua bahannya dan aduk sampai kalis.

"Masukkan adonan ke dalam kantong plastik, ikat kemudian rebus adonan selama 60 menit. Lalu angkat dan diamkan selama 1 malam dan kemudian iris tipis seperti dendeng," urainya.

Langkah selanjutnya adalah menjemur dendeng daun singkong sampai kering. Setelahnya, goreng dendeng daun singkong ini dalam minyak panas. Kemudian tiriskan hingga minyak turun. Dendeng daun singkong kemudian dikemas secara menarik. Gsh/Yul

Inilah Manfaat Daun Singkong

Daun Singkong ternyata banyak manfaatnya. Data menyebutkan daun singkong mengandung energi sebesar 73 kilokalori, protein 6,8 gram, karbohidrat 13 gram, lemak 1,2 gram, kalsium 165 miligram, fosfor 54 miligram, dan zat besi 2 miligram.

Dalam daun singkong juga terkandung vitamin A sebanyak 11000 IU, vitamin B1 0,12 miligram, dan vitamin C 275 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram daun singkong, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 87%.

Protein nabati juga diketahui banyak terkandung di dalam daun ini dan berguna untuk dijadikan unsur yang bisa membangun sel tubuh dan menjadi sistem komponen pembentuk enzim. Asam amino yang terkandung di dalamnya juga berguna sebagai pengubah karbohidrat menjadi energi.

Asam amino di dalam hijau daun ini juga bermanfaat untuk pemulihan luka yang ada di kulit, membantu regenerasi sel rubuh yang rusak. Manfaat lainnya, meningkatkan daya ingat, menguatkan tulang, dan juga membantu sistem metabolisme di dalam tubuh. Gsh/Yul



Fikri Aditya Pradana

Eksplorasi Potensi Desa dengan Millennials Offroader

dilaksanakan mulai 18 – 27 April 2022.

"Alhamdulillah kegiatan *social movement* ini telah dibuka Wapres RIKH Ma'ruf Amin, PBNU, Kementan, Badan Pangan Nasional, Universitas Islam Malang dan DesaNews.ID saat Dies Natalis UNISMA Malang ke 41, tanggal 27 Maret lalu," jelas Fikri.

Mantan penyiar radio swasta di Malang itu menyatakan, team milenialnya tertarik menjelajah ke pesantren karena kagum saat observasi dengan budaya santri saat bertani dan beternak. "Mereka mampu memadukan antara ilmu budidaya terapan dengan mustajabahnya doa. Hasilnya saat panen berlimpah dan ternaknya gemuk-gemuk," katanya.

Namun, dari hasil observasi yang komunitas offroader, ternyata banyak keterbatasan di pesantren, termasuk ilmu teknis terkini budidaya, alat mesin pertanian, edukasi dan pemasaran termasuk permodalan. Menariknya, lanjut Fikri, meski terbatas kalangan santri tak patah arang. "Budaya nahdliyin nrimo katanya," sambungnya.

Dengan difasilitasi Universitas

Islam Malang dan dukungan PBNU, Fikri mendapatkan dukungan dari Kementerian Pertanian, Badan Pangan Nasional dan Pemerintah Provinsi Jawa Timur untuk menyelenggarakan kegiatan ini.

Fikri meyakini, jika pesantren diperkuat stakeholder terkait, bukan tidak mungkin akan menjelma menjadi pesantren-pesantren tangguh pangan. Para santri tidak hanya khatam ngaji kitab, tetapi juga khatam dalam ngaji tani.

"Atas dasar itu kami menyelenggarakan acara penjelajahan ke pesantren-pesantren di Jawa Timur di bulan Ramadhan ini dan hasilnya akan kami posting diberitakan ke media massa mainstream dan media sosial baik itu facebook, Instagram, twitter maupun tiktok," tuturnya.

Fikri berharap, setelah Ramadhan, komunitasnya dapat menjelajah ke pesantren-pesantren dari Banten hingga Banyuwangi untuk berburu para santri tani milenial. "Saya harapkan nantinya menjadi inspirasi bagi para santri yang lain di negeri petani ini," lanjutnya. **Yul**

Terjun ke dunia pertanian bagi kaum milenial kini bukan hal yang tabu lagi. Bahkan banyak mereka yang menuai sukses hidup di desa.

Desa dan pertanian menjadi area dengan pelbagai komoditas eksotik menarik untuk di dalam bukan hanya nikmat dikonsumsi. Adalah Fikri Aditya Pradana (23) alumni Hubungan Internasional Universitas Brawijaya tahun 2020 ini yang terpukau dengan potensi desa dan pertanian.

la membentuk *millennials offroader* untuk bisa menjangkau desa-desa terpencil/marginal melalui organisasi imut "Jelajah Desa Pangan Millennials Represent 4x4."

Bahkan Ramadhan tahun ini, mereka bersiap menjelajah pesantren-pesantren terpencil ke 20 pesantren di lima Kabupaten di Jatim (Malang, Batu, Kediri, Ponorogo, Pacitan). Kegiatan yang bertema "RamadaNU Millennials Adventure: Eksplorasi Pesantren Pangan di Jawa Timur" akan

Pakar Menjawab

Sampaikan pertanyaan tentang pertanian melalui WA ke: 087881605773 atau ke: sintani@cbn.net.id sertakan nama dan alamat anda

Membuat Tepung Jagung untuk Kue Kering

Untuk pembuatan kue kering memang dibutuhkan tepung jagung atau lebih dikenal sebagai Maizena sebagai campuran. Bagaimana jika semua bahannya menggunakan tepung jagung saja? Adakah tekstur yang berubah?

Nuraini – Bantul

Tepung jagung bisa dimanfaatkan untuk kue kering (kue semprit dan kue "rokot"). Kue kering dari tepung jagung memiliki rasa yang khas dan enak, berbeda dengan yang dibuat dari tepung biasa, sehingga mendapat respons cukup baik dari konsumen.

Tepung jagung mempunyai tekstur agak kasar, mengandung gluten < 1% sehingga tidak sesuai untuk produk olahan yang memerlukan pengembangan volume tinggi. Namun, tepung jagung mengandung serat makanan yang dibutuhkan tubuh, bahkan jagung kuning mengandung pro vitamin A. Penggunaan tepung jagung pada pengolahan makanan berbasis terigu, terutama produk yang tidak memerlukan

pengembangan yang tinggi, dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor seperti terigu.

Kue kering yang dibuat dari tepung komposit, yaitu campuran tepung jagung 40%, tepung gude 10%, dan tepung kedelai 50% memiliki nilai gizi tinggi dan sifat sensorisnya termasuk aroma, rasa, tekstur yang diterima konsumen. Kue kering dari campuran terigu, tepung jagung, dan tepung ubi kayu juga bisa dibuat. Mutu kue kering dari tepung komposit terigu-jagung dan terigu-ubi kayu pada komposisi masing-masing 80 : 20 dan 90 : 10 sama dengan mutu kue kering dari terigu 100%, baik secara fisik, kimiawi maupun organoleptik. Namun, tepung jagung dan ubi kayu dapat mensubstitusi terigu 30-40% dalam pembuatan kue kering.

Tak hanya berupa tepung, bekatul jagung juga bisa digunakan dalam pembuatan kue kering. Bekatul jagung dapat dibuat tepung dan ditambahkan ke dalam adonan kue kering (cookies). Penambahan bekatul jagung hingga 20% pada adonan menghasilkan nilai aroma

dan kerenyahan yang disukai. Namun, waktu pemanggangan perlu diperhatikan karena berpengaruh pada warna; makin lama pemanggangan produk yang dihasilkan makin coklat karena terjadi reaksi pencoklatan nonenzimatik, yaitu karamelisasi.

Penambahan banyaknya bekatul jagung juga perlu diperhatikan karena semakin tinggi penambahan bekatul jagung pada adonan, warna kue kering makin coklat kusam (kurang disukai). Kue kering dengan penambahan bekatul jagung hingga 30%, sifat sensorisnya (rasa dan tekstur) masih disukai konsumen.

Untuk membuat tepung jagung, biji jagung pipilan kering disortasi kemudian disosoh untuk melepaskan kulit luarnya. Jagung sosoh lalu dibuat tepung dengan menggunakan metode basah atau metode kering. Bila menggunakan metode basah, biji jagung yang telah disosoh direndam dalam air selama 4 jam lalu dicuci, ditiriskan, dan diproses menjadi tepung menggunakan mesin penepung. Tepung lalu

dikeringkan hingga kadar air di bawah 11%. Penepungan dengan metode kering dilakukan dengan langsung menepung jagung yang telah disosoh, artinya tanpa perendaman.

Kandungan nutrisi tepung jagung cukup memadai sebagai bahan baku kue kering. Kadar gluten tepung jagung yang kurang dari 1 persen menunjukkan tepung tersebut lebih sesuai untuk membuat kue kering dan sejenisnya. Kadar gluten terigu pada umumnya di atas 10% sehingga mempunyai sifat mengembang yang diperlukan dalam pembuatan dan pembakaran adonan roti, cake dan sejenisnya.



Prof. Dr. Suarni, M.P.
Balai Penelitian Tanaman Serealia

Pengawasan Anggaran, Kementan-BPKP Teken Kesepakatan

Menteri Pertanian, Syahrul Yasin Limpo (SYL) mengajak Kejaksaan Agung, Polri, Kementerian Dalam Negeri dan Badan Pengawasan Keuangan dan Pembangunan (BPKP) untuk turun tangan dalam menyukseskan pembangunan pertanian, terutama dalam pengawasan penggunaan anggaran.

Hal tersebut disampaikan SYL saat Rapat Koordinasi Pengawasan bidang Ketahanan Pangan yang berlangsung di gedung Kementerian Pertanian, Rabu (20/4). Dalam kegiatan tersebut hadir juga Kepala BPKP, M. Yusuf Ateh; Direktur Tipikor Bareskrim Polri, Cahyo Wibowo dan Jaksa Muda Intelejen Kejaksaan, Amir Yanto. Pada kesempatan tersebut juga dilakukan MoU antara Menteri Pertanian dengan Kepala BPKP dan peluncuran hashtag #Jagapangan jagamasadepan.

"BPKP, Kemendagri, Polri, Kejaksaan dan BPKP, yuk turun tangan masih banyak masalah yang ada yang harus diselesaikan bersama. Kita harus kendalikan jangan sampai urusan pangan menjadi kacau," ujar mantan Gubernur Sulsel itu.

SYL menilai, pemerintahan yang baik adalah pemerintah yang berpikir untuk kepentingan rakyat dan tidak meladeni diri kepen-



tingan diri sendiri. Karena itu, dalam menjalankan pemerintah bukan hanya manajemen dalam menjalankan program dan kebijakan. Namun demikian juga pengawasan menjadi hal yang penting.

Karena itu, SYL berharap tidak ada pejabat Kementerian Pertanian yang terkena tindak pidana hukum. Untuk itu peran Inspektorat Jenderal Kementerian Pertanian sangat penting dalam melakukan pengawasan.

"Kalau tidak ada yang mengawasi, maka akan salah jalan dengan kompleksitas kegiatan. Jadi selama ada APIP, aparat pengawasan sebagai asistensinya," tuturnya. "Mulai hari ini hadirkan kesadaran dan kepatuhan. Kita telah berhasil mencapai predikat WTP (Wajar Tanpa Pengecualian) berturut-turut," tambah SYL.

Tiga Strategi Pengawasan

Sementara itu, Irjen Kementan, Jan S. Maringka mengatakan, pihaknya akan fokus dalam pengawasan anggaran program. Setidaknya ada tiga strategi perubahan yang akan dilakukan. Pertama, optimalisasi pemeriksaan program strategis, baik yang prioritas dan superprioritas.

Kedua, supervisi aparat penegak hukum, khusus APIP, sehingga pelaksanaan pengawasan di lapangan tidak ragu. Dampaknya nanti program Kementerian Pertanian juga bisa terlaksana dengan tepat waktu dan tepat sasaran.

Strategi ketiga adalah pelatihan APIP bekerjasama dengan instansi di lain, seperti BPKP dan aparat penegak hukum. Misalnya, pelatihan audit investigasi. "Kita

nanti akan turun ke daerah agar bersama-sama jaga pangan, jaga sama depan," tegasnya.

Sementara itu Kepala BPKP, M. Yusuf Ateh mengingatkan, ada beberapa titik kritis dalam upaya peningkatan ketahanan pangan yang patut diperhatikan Kementerian Pertanian. Bahkan titik kritis itu dari hulu sampai hilir.

Di bagian hulu. Pertama, sarana dan prasarana pertanian yakni, luas areal pertanaman, kapasitas prasarana pendukung pertanian seperti bendungan dan irigasi, kuantitas dan kualitas SDM. Kedua, produksi yakni aksesibilitas petani terhadap benih unggul, pupuk dan alat mesin pertanian.

Di bagian hilir. Pertama, kegiatan pasca panen yakni aksesibilitas terhadap aksintan pasca panen, ketersediaan dan aksesibilitas pelatihan dan pengolahan hasil panen, serta penyimpanan hasil panen. Kedua, pemasaran yakni, stabilitas harga komoditas saat panen raya dan paceklik, serta aksesibilitas terhadap pasar.

"Upaya menjaga efektivitas tata kelola ketahanan pangan ini memerlukan pengawasan akuntabilitas. Jadi poin pengawasan adalah identifikasi dan fokus pada masalah. Dengan identifikasi masalah, kita bisa minimalis kerugian negara," tuturnya. **Yul**



Bimbingan Teknis dan Sosialisasi

Revitalisasi Penggilingan Padi Untuk Meningkatkan Kualitas Produksi

Rabu, 11 Mei 2022

13.00 - 16.00 WIB

Keynote Speech



Dr. Ir. Suwandi, M.Si
Direktur Jenderal
Tanaman Pangan.

Narasumber



Ir. Gatut Sumbogodjati, MM
Direktur PPHP,
Direktorat Jenderal
Tanaman Pangan



Ir. Sutarto Alimoeso
Ketua Umum Persatuan
Pengusaha Penggilingan Padi
dan Beras Indonesia (PERPADI)



Mohamach Abdoula
Managing Director
PT Vietindo Jaya



Anas Havied Handoko
PB. Karya Mulya,
Sragen, Jawa Tengah

Dipandu Oleh :



HOST
Dr. Ir. Memed Gunawan
Pemimpin Umum Sinar Tani



MODERATOR
Ir. Mulyono Machmur, MS
Pemimpin Perusahaan Sinar Tani



rebrand.ly/Propaktani
Meeting ID : 854 8495 0326
Passcode : propaktani

live on :



Tabloidsinartani.com

GRATIS
E-SERTIFIKAT

Di Tugu Nol Kilometer, Musliadi Bangun Bisnis Pia MD

Bagi wisatawan tentu tak asing lagi jika berkunjung ke kota Sabang. Pasalnya kota yang terletak di ujung Barat wilayah Indonesia selain terkenal dengan Tugu Nol Kilometer dan keindahan alam bawah lautnya, juga ada kue pia yang terkenal hingga ke Malaysia. Bahkan sering dijadikan sebagai oleh - oleh.

“U saha kue Pia Sabang sudah kami geluti sejak sepuluh tahun lalu,” ungkap Musliadi, pemilik kue pia Sabang mengawali cerita suksesnya kepada *tabloidsinartani.com*. Musliadi mengaku awal membuat kue pia Sabang untuk memperbaiki ekonomi keluarga, disamping menjadi nelayan dan bertanam cengkeh di lahan seluas 3 hektar.

Dirinya bersama sang istri, Maulidar membuat kue pia hanya skala rumah tangga dengan menggunakan tiga open kecil, satu open bisa memasak 600 potong. Kemudian keduanya membuat merek MD dengan singkatan dari nama keduanya.

MD Kue Pia Sabang terdiri lima varian, ada original/kacang hijau, durian, pandan, kopi dan rasa coklat. Harga dijual Rp 15.000 per kotak untuk aneka rasa.

Musliadi menambahkan, sebelumnya istrinya yang berasal dari Pidie juga sudah pernah belajar membuat kue dengan kakaknya di Grong - Grong, Pidie. Berdasarkan pengalaman isterinya, karena ingin

maju, kami berinovasi membuat kue pia Sabang sebagai alternatif bagi masyarakat yang berkunjung di kota Sabang.

Menurut Musliadi, prospek kue pia di Sabang sangat menjanjikan. Pasalnya sebelumnya, usaha skala rumah tangga dengan 20 tenaga kerja bisa terjual 1.000 kotak (20.000 potong) per 25 hari. Namun sejak masa pandemi Covid-19 turun menjadi 600 - 800 kotak. “Kalau lagi hari libur seperti Tahun Baru atau Lebaran, sehari 2000 kotak,” ungkapnya.

Tanpa Bahan Pengawet

Untuk membuat kue pia, setiap hari Musliadi membutuhkan bahan baku yakni 3 sak tepung gandum, 6 liter minyak goreng, 50 - 100 kg kacang hijau dan gula pasir sebanyak 75 kg. Sedangkan kemasannya dipesan khusus dari Medan dengan harga Rp 1.300/kotak. “Kue kami



Musliadi (tengah) bersama istri Maulidar (kiri)

tanpa menggunakan bahan pengawet, jadi bisa tahan selama 7 - 10 hari,” ujarnya promosi.

Untuk pekerja, mereka melibatkan pasangan muda yang telah menikah dengan upah Rp 50.000 untuk setengah hari kerja. “Dengan usaha MD Kue Pia Sabang, kami bisa membantu warga sekitar,” ucapnya bersyukur.

Dari hasil usahanya tersebut bisa menyekolahkan anak ke pesantren hingga perguruan tinggi. “Dengan sekolah tinggi harapannya agar kehidupan mereka nanti bisa lebih baik lagi,” tuturnya.

Menurut Musliadi selama mem-

buka usaha kue Pia sering dikunjungi siswa SMK, mahasiswa dan bahkan ada juga yang datang khusus dari Fakultas Ekonomi UGM Yogyakarta. “Awalnya membuka usaha hanya kecil kecilan saja dijual di warung kopi, tapi karena rasanya berbeda hingga kini terus berkembang dan cukup digemari wisatawan dari Malaysia,” kenangnya.

Bagi wisatawan saat ini tidak sempat ke Sabang, tapi penasaran dengan kue kami dapat memesan melalui nomor telepon/ WA.0852-6204-9219 atau bisa diakses melalui Google Map MD Jaboi.

AbdA/Gsh/Yul

Sutomo Bawa Gula Kelapa Organik Mejang di Mancanegara

Gula kelapa kristal organik menjadi produk unggulan Kabupaten Purbalingga. Bahkan akhir tahun 2022 bakal mejang di Dubai dan Rusia. Gula tersebut akan dibawa dan dipamerkan Sutomo, petani Milenial Kementerian Pertanian (Kementan) tahun 2019 di dua negara tersebut.

Sutomo merupakan, pengelola Pusat Pelatihan Pertanian Perdesaan Swadaya (P4S) Central Agro Lestari (CAL) di Desa Bumisari, Kecamatan Bojongsari, Kabupaten Purbalingga Jawa Tengah. “Kami diundang untuk turun aktif mengikuti pameran di Dubai dan Rusia sekitar akhir tahun 2022,” ucap Sutomo, Senin (18/4).

Saat ini dirinya bersama pengelola P4S CAL sudah mulai melakukan persiapan mulai dari membuat leaflet sebagai media promosi, *story telling* dan kemasan

retail yang menarik. “Sambil kita menunggu arahan lebih lanjut dari panitia,” tutur pemuda bergelar Sarjana Teknik (ST) ini.

Dalam pameran tersebut nantinya Sutomo akan membawa dua produk dari gula kelapa hasil produksinya yakni produk powder dan block. Dua produk tersebut sudah mendapat fasilitas *rebranding* dan hak merk Internasional dengan Protokol Madrid di USA. Selain di Dubai dan Rusia, Sutomo mengaku juga diundang untuk mengikuti ASEAN Trade Fair 2022 di Korea Selatan.

Perjalanan P4SCAL memproduksi usaha gula kelapa kristal organik terbilang cukup panjang. Semua berawal dari ide untuk mewujudkan kemandirian desa. Kemudian mulai berproses di tahun 2017 sampai 2019 mewakili Purbalingga dalam lomba kelompok tani tingkat Provinsi Jawa



Tengah.

“Akhirnya di acara peng-anugerahan lomba tersebut kami bertemu dengan Menteri Pertanian. Sejak itulah dukungan pemerintah terus diberikan sampai sekarang hingga saya didaulat menjadi Duta Petani Milenial tahun 2019,” ujarnya.

Sutomo menjelaskan dalam kondisi normal sebelum pandemi covid 19 perbulan P4S CAL berhasil memproduksi gula kelapa kristal organik sebanyak 100 - 150 ton.

Sementara pada saat pandemi turun dibawah 100 ton. “Hitungannya per bulan sekitar 100 sampai 150 ton. Karena pandemi sedang turun dibawah 100 ton,” katanya.

Dalam produksi, Sutomo melibatkan 478 petani penderes di Desa Bumisari sebagai pemasok bahan baku. “Kami punya cita-cita memajukan desa kami sendiri dulu sampai benar - benar menjadi desa organik yang bisa maju,” ujarnya.

Regi/Yul