NO.02





**EDISI TAHUN 2020** 

Balai Latihan Kerja Lembang

Refocusing Tanggap Covid-19:

# Bangait

TAHAN BANTING DI TENGAH PANDEMI COVID-19

PETANI HIDROPONIK BERTAHAN DARI

GEMPURAN CORONA

Etalase Digital Wirausaha



## JANGAN MENYERAH

ak ada kata yang paling bijak di tengah pandemi ini selain jangan menyerah. Pandemi ini memang begitu menyakitkan. Tak hanya memakan korban jiwa. Tapi juga memukul berbagai aspek kehidupan. Tak salah jika wabah ini ibarat tsunami. Sekali gelombang langsung meluluhlantakan berbagai sendi.

Kondisi ini memang tak hanya terjadi di Indonesia saja. Tapi juga melanda berbagai negara. Mau tak mau mereka menerapkan protokol kesehatan secara ketat. Termasuk melakukan perubahan baik aspek ekonomi, politik, pendidikan hingga cara pandang baru tentang dunia ke depannya.

Wabah ini memang memberikan banyak pelajaran baru bagi kehidupan. Seolah, Covid–19 adalah alarm bagi manusia. Agar kita lebih bijak lagi terhadap semesta. Bahwa alam butuh jeda untuk menyeimbangkan kembali kehidupan. Dan manusia harus lebih ramah lagi dengan segala aktivitasnya.

Tentu saja kita berharap agar wabah ini segera usai. Kita bisa kembali pada kehidupan baru yang lebih seimbang dan berkelanjutan. Melihat anak-anak ke sekolah dan orangtua bisa bekerja kembali seperti sedia kala. Tanpa ada ketakutan. Tanpa ada ancaman kita akan kehilangan pekerjaan.

Tak ada cara lain selain kita harus beradaptasi dengan perubahan ini. Protokol kesehatan harus tetap dijalankan setiap hari. Tentu saja dengan membawa semangat baru untuk kembali bangkit. Dengan cara yang lebih baru; lestari dan berkelanjutan. Kita tak boleh terlalu lama menangisi kondisi keterpurukan ini. Justru bisa dijadikan pelecut agar kita bangkit dan lebih mandiri.

Edisi kali ini memang spesial.
Ada banyak kegiatan yang akhirnya disesuaikan dengan kondisi pandemi.
BLK Lembang terus merancang program pelatihan agar masyarakat tetap produktif dan mandiri. Berbagai pelatihan ini diharapkan bisa mendorong warga untuk bangkit dari keterpurukan. Selain itu, edisi ini juga akan mengupas para alumni BLK Lembang yang tersebar di berbagai daerah. Bagaimana mereka tetap bertahan dan menjadikan pandemi ini sebagai peluang baru.

Selamat membaca. Tetap produktif. Terapkan protokol kesehatan. Dan jangan menyerah. •



#### **COVER**

Refocusing Tanggap Covid-19: Bangkit!



#### **WAWANCARA**

10

"PEMERINTAH SANGAT PEDULI DAN HADIR DI MASYARAKAT"

#### **SELAYANG PANDANG**

JANGAN MENYERAH

#### **AKTIKEL**

PEREMPUAN TANGGUH DI TENGAH BADAI PANDEMI COVID-19

KEMBALI KE PERTANIAN

SERTIFIKASI KOMPETENSI BLK LEMBANG MENJAWAB TANTANGAN TENAGA TERAMPIL

#### **CERITA DARI LAPANGAN**

MENGGEDOR COVID-19

#### **TEKNOLOGI**

12 MEDIA SOSIAL ETALASE DIGITAL WIRAUSAHA

#### **RUBRIK PERIKANAN**

GURIHNYA IKAN NILA PARIGI



#### **LAPORAN UTAMA**

TAHAN BANTING DI TENGAH PANDEMI COVID-19

#### **RUBRIK PERTANIAN**

PANEN KANGKUNG
HIDROPONIK PANGANDARAN

28 SANTRI SAYUR ALITTIFAQ

PETANI HIDROPONIK
BERTAHAN DARI GEMPURAN
CORONA

#### **RUBRIK MAKANAN**

CARIS MANIS ROTI UNYIL GARUT

PEMBERDAYAAN NELAYAN LEWAT KULINER IKAN

#### **RUBRIK PETERNAKAN**

POTENSI PUYUH
DI DESA SALAMDARMA

BERDAYA BERSAMA BEBEK

LELE UNGGUL DENGAN PAKAN MAGOT

TERCEGAT CORONA SEBELUM TUMBUH



PENGARAH: Tuti haryanti PEMIMPIN REDAKSI: Iman Riswandi REDAKSI KONTRIBUTOR: Ahmad Yunus, Asep Saefullah, Dewi Cholidatul, Imam Fadillah, Iman Instagram: biklembang

Alamat Jl. Raya tangkuban Perahu KM.04 Cikole, Lembang, Bandung Barat Telp.: 022-27611558 / Email: admin@blklembang.info FB: BLK Lembang Cikole Twitter: blklembang Instagram: blklembang



Pemberdayaan dan perlindungan perempuan menjadi salah satu kunci penting adaptasi di tengah kondisi pandemi saat ini.

andemi Covid-19 memberikan pelajaran yang begitu berharga pada kehidupan saat ini. Roda kehidupan tak lagi sama seperti sebelumnya. Isu kesehatan yang biasanya seringkali kita abaikan tetiba menyedot perhatian. Memakai masker. Cuci tangan. Menjaga jarak. Dan menjalankan hidup sehat menjadi praktik penting dalam keseharian saat ini. Tak hanya harus kita terapkan di lingkungan terkecil saja. Seperti rumah. Namun juga dalam aspek yang lain. Mulai dari tempat belanja. Sekolah. Perkantoran. Hingga pabrikpabrik. Menjalankan protokol kesehatan menjadi kunci menjaga kita terhindari dari virus mematikan ini.

Pandemi ini memang tak hanya berpengaruh pada aspek kesehatan saja. Ekonomi pun rontok. Dari usaha kecil, perkantoran, hingga pabrik merasakan dampak yang nyata. Perputaran uang melambat. Pemutusan hubungan kerja pun menjadi pilihan terburuk untuk menyelamatkan roda perusahaan. Kondisi ini tentu saja mengkhawatirkan. Dan kita semua berharap agar pandemi ini segera usai. Dan kehidupan bisa kembali dengan baik.

Namun, ada sisi lain yang bisa kita lihat dari kondisi saat ini. Kisah-kisah dari alumni BLK Lembang yang ternyata cukup kuat beradaptasi di tengah segala keterbatasan ini. Bahkan mereka menjadi ujung tombak ekonomi. Mulai dari skala rumah tangga hingga komunitasnya. Dan ini tentu saja memberikan inspirasi sekaligus semangat positif yang patut kita sebarkan. Salah satunya kisah tentang peranan perempuan.

Seperti kisah Siti Tina, perempuan Bandung yang kini tinggal di Pangandaran, Jawa Barat. Ia berhasil mengolah hasil ikan laut yang begitu melimpah di Pangandaran. Tina pun tak bekerja sendirian. Ia membentuk kelompok ibuibu nelayan untuk ikut mengembangkan produk aneka abon dan kuliner ikan lainnya. Hasilnya, mereka tak lagi menjual ikan basah saja. Tapi juga bisa mendapatkan nilai tambah dari hasil olahan ikan ini.

Produk abon dan olahan ikan lainnya tak hanya dijual di Pangandaran saja. Tapi ia juga bisa memasarkan hingga ke luar kota. Seperti Bandung dan wilayah lainnya. Dengan menjaga kualitas dan mutu produknya, abon ikan dengan merk Canting pun semakin disukai oleh konsumen luas.

Produk abonnya juga disedot berbagai lembaga sebagai bahan makanan untuk masyarakat. Permintaan semakin besar dikala pandemi seperti ini. Dapur Tina pun mengepul setiap hari. Kelompoknya terus mengolah berbagai produk unggulan abon ini.

Saya yakin, kisah inspiratif seperti

Siti Tina ini tak sendirian. Ada juga kisah lainnya yang menarik dan tidak tersaji di majalah kali ini. Di luar sana, mereka berjuang keras bertahan di tengah pandemi seperti ini. Dan tak menyerah pada keadaan. Mereka baca potensi dalam diri mereka. Mereka lihat sumber daya apa yang bisa dimanfaatkan. Dengan keuletan, mereka perlahan melakukan perubahan yang nyata pada kehidupan mereka.

Tak bisa disangkal lagi, Siti Tina, perempuan yang memberikan kontribusi yang sangat penting di tengah pandemi saat ini.

Kisah Siti Tina memang mewakili salah satu perempuan yang bekerja di sektor informal Indonesia. Menurut data Dirjen Pembinaan Hubungan Industrial dan Jaminan Sosial Tenaga Kerja (PHI dan Jamsos) hingga Februari 2020 ini, sebanyak 61 persen pekerja perempuan hidup dari sektor informal. Mereka bekerja di berbagai sektor, seperti pertanian, kehutanan, perdagangan serta industri pengolahan.

Menaker Ida Fauzivah pun mengamini bahwa peranan perempuan di masa pandemi tak bisa dianggap sebelah mata. Perempuan terbukti memberikan dampak nyata pada ekonomi. Untuk itu, berbagai program khusus seperti program Tenaga Kerja Mandiri (TKM) pun dirancang guna mendorong perempuan produktif. Program ini salah satu bagian penting dari program penanganan Covid-19. Dalam menekan tingkat pengangguran bagi perempuan di seluruh wilayah Indonesia. Program TKM ini diharapkan mampu menunjang produktifitas dan kemandirian perempuan untuk menjadi wirausahawan mandiri.

Kemnaker terus mendata perkembangan Covid-19 dan dampaknya pada dunia tenaga kerja saat ini. Hingga 31 Juli 2020 tercatat ada 3,5 juta orang yang terdampak pada pekerja formal maupun informal. Sementara data BPJS Ketenagakerjaan mencapai 2,1 juta orang.

Program TKM pun diharapkan memberikan stimulus bagi perempuan untuk bekerja kembali dan tak putus asa di tengah kondisi saat ini. Rencananya, Kemnaker menargetkan program TKM bisa menjangkau sebanyak 8.750 kelompok di Indonesia.

"Peran perempuan sangat penting dan krusial selain sebagai motor penggerak ekonomi nasional, selain sebagai pendukung proses distribusi, dapat pula menjadi ujung tombak proses pembuatan barang setengah jadi atau barang mentah menjadi barang yang layak jual dengan nilai ekonomis yang tinggi," kata Menaker Ida.

Namun kita juga mesti ingat.
Perempuan juga termasuk kelompok
rentan di tengah pandemi saat
ini. Perempuan tak hanya sekedar
berkontribusi bagi ekonomi. Tapi
juga masih menjadi tulang punggung
dalam rumah tangga. Menjalankan
beban ganda ini tentu saja tak mudah.
Perempuan mengalami tingkat stress
yang tinggi. Dan berpotensi menimbulkan
kekerasan gender dalam skala rumah
tangga. Menurut data Pusat Pelayanan
Terpadu Pemberdayaan Perempuan dan
Anak (P2TP2A) kekerasan perempuan
meningkat 75 persen sejak pandemi ini.

Untuk itu, perlindungan bagi perempuan pun menjadi sisi lain yang penting dan patut kita perhatikan. Komitmen bersama semua pemangku kepentingan agar menjamin tidak ada lagi kekerasan maupun bentuk pelecehan terhadap pekerja perempuan. "Praktik kekerasan maupun kebiasaan masyarakat yang permisif terhadap pelecehan perempuan harus dikikis dan dihilangkan," kata Menaker Ida.

Aspek pemberdayaan dan perlindungan perempuan menjadi dua sisi mata uang yang tidak terpisahkan. Dua aspek ini menjadi kunci penting bagi perubahan dan adaptasi di tengah pandemi seperti ini. Peranan perempuan Indonesia berkontribusi besar bagi tulang punggung bangsa.

Dan kini saatnya kita memberikan perhatian yang lebih untuk membuka keran bagi perempuan. Untuk keseteraan, kesejahteraan, dan perubahan bagi masa depan Indonesia. Dan perubahan kecil ini pun telah dinyalakan melalui sosok Siti Tina, perempuan dari Pangandaran. Dan api kecil ini pun akan menyala lebih terang lagi melalui sosok-sosok lainnya yang inspiratif.



## MENGGEDOR COVID-19

andemi Covid – 19 berdampak pada dunia usaha. Berbagai perusahaan hingga usaha kecil menengah kehilangan pendapatan. Mereka terpaksa merumahkan para pekerjanya. Diperkirakan ada 3 juta orang pekerja di Indonesia kehilangan pekerjaannya.

Balai Latihan Kerja Lembang bekerjasama pemerintah daerah merespon dampak ini. Salah satunya menyiapkan berbagai program pelatihan bagi pekerja terdampak pandemi. Mulai kerjasama dengan hotel, usaha katering, pembuatan sabun antiseptik dan wastafel, hingga mengolah lahan untuk pertanian.

Berbagai program ini diharapkan bisa berdampak nyata pada mereka; tumbuhnya keterampilan baru. Modal usaha. Produktif. Dan menyalakan semangat kemandirian.

#### 01. PELUNCURAN PROGRAM TANGGAP COVID

BLK Lembang bersinergi dengan pemerintah daerah menyiapkan program khusus tanggap Covid – 19 bagi warga terdampak. Sehingga warga bisa kembali produktif dengan menjaga dan menerapkan protokol kesehatan.

#### 02. WASTAFEL

Salah satu projek program tanggap Covid – 19 ini adalah pembuatan wastafel. Melalui bimbingan BLK Lembang para pekerja belajar membuat konstruksi wastafel. Diharapkan mereka bisa membuat konstruksi ini secara mandiri.

#### 03. ANGKUT MAKANAN

Pekerja hotel membagikan hasil olahan makanan kepada masyarakat secara gratis. Mereka mengolah makanan setiap hari selama satu pekan. Program ini bagian dari aktivitas program Refocusing Tanggap Covid – 19 dari BLK Lembang.

#### **04. PENGELASAN WASTAFEL**

Seorang pekerja tengah belajar melakukan pengelasan. Keterampilan baru ini diharapkan mampu memberi pengalaman baru. Sekaligus memberi peluang bagi mereka untuk mengembangkan usaha. Pendampingan belajar las ini dilakukan langsung oleh fasilitator profesional dari BLK Lembang.

#### **05. MENYIAPKAN MAKANAN**

Menu makanan disajikan lengkap dengan sayur dan lauk pauknya. Makanan sehat dan higienis ini dibagikan secara gratis untuk masyarakat sekitar.

#### 06. HASIL OLAHAN MAKANAN

Makanan siap saji ini diolah secara higienis dengan penerapan protokol kesehatan. Para pekerja hotel kembali menghidupkan dapurnya setiap hari. Dan membuat aneka makanan sehat.







#### CERITA DARI LAPANGAN













## TAHAN BANTING DI TENGAH PANDEMI COVID-19

Pandemi Covid – 19 ibarat tsunami. Wabah ini meluluhlantakan berbagai sendi kehidupan. Mulai kesehatan hingga melumpuhkan ekonomi. Tak terkecuali bagi Indonesia yang ikut terdampak virus mematikan ini. Pelaku industri besar hingga usaha kecil menengah pun terseok-seok. Kini, tercatat ada 3,7 juta orang di Indonesia berstatus pengangguran.

anti Yulianingsih, 43 tahun adalah seorang ibu rumah tangga. Sehari-hari ia mengisi waktunya dengan berjualan aneka makanan ringan. Mulai sate pisang coklat hingga aneka kue. Semua produk makanan ini ia buat dari dapurnya.

"Pengalaman waktu kecil dulu sering bantu ibu. Terus coba-coba sampai sekarang," katanya. Pengalaman ini sangat membantu ekonomi keluarganya. Apalagi di tengah masa pandemi. Ekonomi berjalan lesu. Suami pun ikut terdampak. Dan kini hanya bisa bekerja sebagai tukang ojek. Sesekali ikut membantu aktivitas Santi di dapur. Bagi Santi, keterampilan membuat aneka kue ternyata menjadi penopang kehidupan selama pandemi ini. Bahkan ternyata menjadi lahan bisnis baru yang semakin diseriusinya. Berbekal alat panggang, mesin pengaduk tepung, dan bahan baku

#### LAPORAN UTAMA

kue, ia mampu memproduksi aneka donut, roti tawar, hingga kue tradisional lainnya.

"Ada untungnya. Lumayan," katanya sambil tersenyum. Sehari-hari ia bisa memperoleh keuntungan hingga 300 ribu rupiah. Pesanan pun mengalir lewat akun media sosialnya. Baik untuk keperluan acara syukuran hingga pernikahan.

Santi tak hanya berkreasi di bidang aneka kue saja. Ia juga membuka kelas pelatihan. Peserta membludak dari berbagai daerah. Bahkan pernah mencapai hingga 100 orang. "Sambil bikin kue saya rekam lewat *handphone*. Lalu saya *share* di *whatsapp*," katanya. Video tutorial ini membantu kelasnya. Mereka bisa melihat dan belajar berbagai tahapan produksi aneka kue. "Diskusi pun lanjut di *group*," katanya.

Pelatihan secara online ini membantu banyak orang. Mereka punya bekal untuk berwirausaha. Sekaligus menambah keterampilan baru. "Banyak orang menjadi OKB—

Orang Kaya Baru—dari usaha kuliner ini. Alhamdulillah," katanya.

Santi tak menyangka bisnis kuliner secara *online* tetap bertahan di tengah pandemi. Konsumennya tetap memesan berbagai aneka hidangan dari dapurnya. "Mungkin mereka sudah tahu dengan kualitas produk saya. Saya jaga agar kualitasnya tidak turun," katanya. Promosi melalui berbagai kelas pelatihannya pun ikut mendongkrak bisnis rumahannya. "Semua saya kerjakan sendiri," katanya.

Pandemi Corona memang memukul banyak sektor. Dari skala perusahaan bermodal besar hingga pelaku ekonomi kerakyatan. Akibatnya bisnis perusahaan terseok-seok. Laju ekonomi pun tersendat. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional (PPN) Bappenas mencatat angka pengangguran di Indonesia meningkat hingga 3,7 juga orang. Tsunami Corona pun meluluhlantakan perekonomian Indonesia.

Virus Corona menyebar begitu cepat. Hingga menjadi masalah global. Berbagai negara menutup diri dan menerapkan protocol kesehatan secara ketat. Kondisi ini membuat perdagangan internasional berjalan sangat lamban. Ekonomi di berbagai negara pun terimbas. Termasuk Indonesia yang juga tergantung oleh pasar dunia ini

Pandemi Corona memang mengubah banyak hal. Dunia usaha pun dituntut agar beradaptasi dengan kondisi ini. Jika tidak, bukan mustahil justru tergerus dan mematikan usaha bisnisnya.

Di tengah keterbatasan inilah siasat dan keuletan bisnis menjadi tantangan. Salah satunya ditangkap oleh para petani sayur organik di Semarang. Di masa pandemi ini petani yang tergabung ke dalam kelompok Citra Muda Getasan Kabupaten Semarang ini justru meningkat hingga 300 persen. Kelompok ini memang digawangi oleh anak muda berusia 19 hingga 38 tahun. Di lahan seluas 10 hektar mereka menanam 70 jenis sayuran. Produk sayuran organic mereka justru laku di pasaran.

"Kita pasarkan secara online," kata Sofian Adi Cahyono, 24 tahun, ketua



kelompok tani ini. Setiap bulannya mereka mampu menjual hingga 4 sampai 5 ton sayur. Hidup sehat di tengah pandemi menjadi kesadaran sekaligus peluang bagi Sofian untuk terus meningkatkan bisnis sayuran organiknya. "Ini prospek pekerjaan jangka panjang. Pertanian tetap berjalan selama manusia membutuhkan makanan," katanya mantap.

Santi dan Sofian adalah contoh warga

#### LAPORAN UTAMA

biasa yang bertarung di tengah pandemi. Mereka tak putus asa di tengah kondisi pandemi ini. Keterbatasan justru menjadi tantangan. Dengan modal semangat baja agar tetap memenangkan pertarungan. Kondisi ini memang tak mudah. Namun bisa menjadi inspirasi bagi masyarakat lain untuk bangkit dari keterpurukan. Ibaratnya, masih ada asa di tengah gelap qulitanya kehidupan.

Sejak Maret 2020, pemerintah telah menetapkan kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB). PSBB ini diharapkan bisa menekan penyebaran virus Covid – 19. Kebijakan ini telah diterapkan di berbagai kota di Indonesia. Selain PSBB, pemerintah juga menyiapkan berbagai scenario mengatasi dampak dari Covid – 19. Khususnya pada sektor ekonomi. Mulai dari program kartu prakerja hingga program pelatihan tanggap darurat hingga *recovery* pandemi ini

Pandemi membuat dunia kerja tak selincah sebelumnya. Berbagai

usia produktif pun terkena imbasnva. Mereka adalah angkatan kerja muda dengan rentan usia 15 hingga 29 tahun. Indonesia memiliki potensi tenaga kerja produktif yang mengagumkan. Ada 65.4 juta jiwa berusa 15 hingga 64 tahun. Meskipun begitu, mereka ini tergolong angkatan keria muda yang rentan masuk dalam kelompo pengangguran.

Menurut Yanti Astrelina
Purba dan Yulinda Nurul
Aini, peneliti di Pusat
Penelitian Kependudukan
LIPI, tingginya angka
pengangguran pada
angkatan kerja usia muda
ini disebabkan berbagai
hal. Mulai dari spesifikasi
pekerjaan yang tidak sesuai,
keahlian yang terbatas, hingga kondisi
lainnya. Pemerintah, menurutnya, harus

memprioritaskan kelompok ini.

"Hasil survei Tim Kaji Cepat IPSK-LIPI menyatakan 3 dari 10 pekerja usia produktif ini kehilanangan pekerjaan selama masa pandemi," katanya. Data penelitian Pusat Tim Tenaga Kerja Penelitian Kependudukan LIPI bersama Kementerian Ketenagakerjaan dan Lembaga Demografi Universitas Indonesia menyatakan jumlah pengangguran saat ini mencapai 15,6 persen. Bahkan 13,8 persen lainnya tidak mendapatkan pesangon. "Mereka menghadapi risiko ekstrem kehilangan peluang untuk pengembangan mata pencarian di masa depan," tulis laporan itu.

Menurut Yanti Astrelina Purba dan Yulinda Nurul Aini angkatan kerja muda ini diharapkan bisa memanfaatkan teknologi dan alih pekerjaan. Berbagai peluang bisnis baru maupun pekerjaan sampingan bisa memanfaatkan kemajuan teknologi. Misalnya memaksimalkan berbagai plaform marketplace maupun akun media sosial lainnya.

> Hasil survei Divisi Ilmu Konsumen dan Ekonomi Keluarga (IKEK) Institut Pertanian Bogor (IPB) menjelaskan aktivitas belania online masyarakat meningkat sebesar 35.3 persen selama masa pandemi ini. Sektor seperti pertanian, kehutanan, perikanan meniadi alternative pekerjaan yang menjanjikan di masa depan. Dengan berbagai teknologi saat ini, bukan mustahil sektor ini justru menjanjikan dan menjadi iangkar penyelamat perekonomian Indonesia. Termasuk sektor transportasi, pergudangan dan

komunikasi, hingga sektor perdagangan. "Kolaborasi dan inovasi menjadi dobrakan baru ke depannya," katanya.



Kementerian Ketenagakerjaan memandang perusahaan, pekerja, dan pemerintah harus terus meningkatkan kerja sama dan kolaborasi di era industri 4.0 ini. Kerja sama ini menurut Kepala Badan Perencanaan dan Pengembangan Kembaker Tri Retno Isnaningsih adalah kunci menghadapi dampak Covid – 19.

"Semua kerja sama itu dilandasi oleh kepentingan bersama bagi kemajuan perusahaan, penciptaan perluasan kesempatan kerja dan peningkatan kesejahteraan pekerja," katanya saat memberikan sambutan sekaligus membuka acara Webinar Ketenagakerjaan bertema "Strategi dan Peran Perusahaan Dalam Menangani Penggangguran dan Pekerja Terdampak Covid 19" di Jakarta. Menurutnya, wabah Covid – 19 berdampak nyata pada sektor dunia kerja saat ini. Daya beli masyarakat semakin menurun dan jumlah penduduk miskin meningkat.

Program tanggap Covid – 19 pun dirancang oleh Ditjen Binalattas, Kemnaker bekerja sama dengan seluruh balai latihan kerja di Indonesia. Salah satunya, dengan BLK Lembang. Berbagai pelatihan dan program khusus akan melibatkan masyarakat yang terdampak pandemi. "Pelatihan ini, kita berdayakan masyarakat, pencari kerja serta para pekerja yang ter-PHK dan yang dirumahkan akibat terdampak Covid-19," kata Menaker Ida Fauziyah

"Sejauh ini kita sudah kolaborasi dengan pihak hotel maupun katering untuk menghidupkan dapur. Hasilnya (makanan) kita distribusikan gratis kepada masyarakat. Selain itu ada juga pelatihan pembuatan *hand sanitizer* hingga wastafel," kata Kepala BLK Lembang, Tuti Haryanti. Aktivitas ini juga melibatkan dan bekerjasama dengan pemerintah daerah se-Bandung Raya, Sumedang, hingga Subang. "Pekerja mendapatkan keterampilan baru. Dan juga merasakan manfaatnya."

Selain itu, BLK Lembang bersama pemerintah Bandung Barat telah merancang program khusus pertanian. Di mana pemerintahan Bandung Barat siap menyediakan lahan seluas 10 hektar. Lahan ini akan dikelola oleh 120 orang petani terlatih binaan BLK Lembang.

"Berbagai pelatihan di BLK Lembang itu bisa disesuaikan dengan kondisi masyarakat, kebutuhan pasar hingga kondisi luar biasa seperti pandemi ini," kata Tuti Haryanti.

Menurutnya, berbagai program pelatihan ini diharapkan memberi oase di tengah pandemi. Warga kembali bergeliat dan berdaya. Dengan membawa semangat dan keterampilan baru ke depannya. Sehingga mereka bisa jauh lebih mandiri, kuat dan tetap produktif.

Pandemi Covid – 19 pun bukan lagi dipandang sebagai halangan. Namun menjadi pemicu agar lebih produktif. Dengan tetap menerapkan protocol kesehatan secara ketat. Dengan begitu masyarakat kembali tangguh dan berdaya.



andemi Covid – 19 memukul dunia usaha. Kondisi ini ibarat tsunami bagi dunia ketenagakerjaan. BLK Lembang pun telah merancang berbagai program khusus terkait Covid – 19. Dengan melibatkan ratusan para pekerja yang telah dirumahkan.

Diharapkan pekerja terdampak Covid-19 ini segera bisa kembali produktif dan memulai usaha baru. Berbagai keterampilan dan kiat usaha pun diberikan kepada korban PHK ini. Mulai belajar memasak, pengelasa, pertanian, hingga membuat keperluan kebersihan.

Berbagai keterampilan baru ini pun diharapkan bisa memberi manfaat bagi para pekerja. Dan menumbuhkan kesempatan agar mereka bisa lebih berdaya dan mandiri. Berikut petikan wawancara khusus bersama Tuti Haryanti, Kepala BLK Lembang.

Pandemi Covid – 19 berdampak pada ketenagakerjaan di Indonesia. Bagaimana BLK

Lembang menyiapkan program terkait dampak ini?

Sesuai dengan arahan Menteri Ketenagakerjaan, semua BLK saat ini dikhususkan memproduksi kebutuhan APD. Ini dalam rangka tanggap dan peduli wabah ini. Kita juga menyiapkan makanan siap saji yang dihasilkan dari dapur hotel hingga katering. Kondisi ini akibat kebutuhan dan daya beli masyarakat yang turun. Kita siapkan berbagai pelatihan khusus.

#### Pelatihan regular bagaimana?

Kita tunda dulu. Sementara ini kita siapkan dulu program khusus tanggap covid ini. Misalnya bekerja sama dengan katering-katering yang selama ini tidak ada permintaan. Termasuk dengan pihak hotel. Kita bantu agar mereka bisa kembali bekerja. Tentu saja dengan menerapkan protokol kesehatan yang ketat.

## Yang sudah berjalan seberapa banyak?

Total paket 25 paket. Yang baru jalan 22 paket. Kalau satu paket 2 lokasi jadi 44 **workplace** di katering maupun hotel. Pelatihan **hand sanitizer** juga sama. Termasuk pembuatan wastafel. Di Lembang banyak lokasi wisata. Para pekerja yang dirumahkan kita ajak agar bisa belajar las. Pengetahuan ini membuat mereka lebih terampil dibidang pengelasan.

Daerah yang dilibatkan? Cooking di wilayah Jawa Barat, di Bandung Raya dan Subang.

## Model pelatihan apa yang dibutuhkan bagi masyarakat ke depan?

BLK harus berubah *mindset* menghadapi kondisi ini seperti ini. Dulu pelatihan harus *offline*. Sekarang harus *online* atau campuran ke duanya. *Online* teori. Praktik bisa di sini agar kualitasnya tetap bermutu. Atau cara lain, kita tunjuk *workplace-workplace* yang sesuai dengan standar BLK. Jadi peserta tidak perlu jauhjauh dari rumah. Ada pengawas dari kita dan instrukturnya.

Jadi mau tidak mau kita harus berubah dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Industri sedang lesu. Jadi wirausaha menjadi penopang keluarga. Kalau dilihat bidang kuliner lagi naik daun. Dan mudah bagi masyarakat. Jadi kita dorong ke sana, mulai produksi, tehnik pengawetan, maupun pemasaran. BLK pun bisa merubah programnya sewaktu-waktu. Kita ikuti perkembangan, permintaan pasar, bisnis. Ini bedanya dengan pendidikan formal.

Sekarang itu semakin banyak permintaan dari masyarakat untuk meningkatkan keterampilan. Tidak ada yang menyangka kondisinya seperti ini. Ini kondisi yang sangat luar biasa. Sekarang seberapa kuat usaha kita untuk bertahan. Makanya penting untuk meningkatkan keterampilan maupun permodalan.

### Sektor lain yang tengah dikembangkan?

Sektor pertanian semakin dilirik karena itu yang menjadi penopang utama. Ketahanan pangan juga penting karena kita tidak tahu ke depannya. Kita tidak bisa menggantungkan pada impor. Kita juga mulai sinergi dengan pemerintahan Bandung Barat dibidang pertanian.

Ini salah satu program yang luar



biasa. Pasca panen kita siapkan buyernya. Sehingga petani punya modal dan mandiri. Program ini akan berlangsung selama empat tahun.

## Rupanya ada banyak peluang di tengah pandemi?

Ya, seperti komunitas-komunitas petani di kota juga mulai tumbuh. Ada bisnis di sana. Hidup sehat dan itu dilakukan dalam skala rumahan. Dan itu jangan dianggap sepele. Tergantung dari cara pemasaran, peningkatkan produknya. Jualan sayur juga di jus dan organic. Yang peduli pada kesehatan dan itu menjadi peluang di sektor pertanian.



## MEDIA SOSIAL ETALASE DIGITAL WIRAUSAHA

Pandemi Covid – 19 membuat pergerakan terasa menyempit. Namun, lewat media sosial para wirausaha kreatif bisa menembus keterbatasan.

esin penyerut kayu terdengar meraung bersahutan dengan mesin bor. Mesin-mesin ini tengah bekerja membantu pengerjaan aneka meubel. Mulai dari meja kursi hingga kebutuhan dekorasi ruangan. Di sudut lain terlihat tumpukan kayu palet terongok rapi. Para pekerja juga terlihat serius merapikan pekerjaanya.

"Kebutuhan meja meningkat seiring orang bekerja di rumah," kata Kresna, pekerja kayu dari Tapakayu, Bandung.

Bekerja di rumah bagian dari kebijakan pemerintah selama pandemi Covid-19 yang terjadi di Indonesia. Tujuannya agar virus ini tidak semakin meluas dan memburuk. Kewajiban ini mendorong perusahaan menyelesaikan urusan kantor bagi pekerjanya di rumah.

"Mereka ingin nyaman layaknya di

kantor. Tapi sesuai dengan selera dan kenyamanan mereka," kata Kresna. Kresna dan beberapa *woodworker* lainya membantu merancang kebutuhan ini. Meja dan lemari kerja disesuaikan dengan ruang di rumah. Sehingga ruang kerjanya terlihat nyaman.

Covid-19 memang memukul banyak dunia usaha. Namun tak sedikit juga membuka peluang baru. Salah satunya bagi Kresna yang mengelola Tapakayu. Berbagai produk kayu yang unik pun sudah tersebar ke beberapa daerah di Indonesia.

"Permintaan kelengkapan meja kursi untuk café pun mulai ada. Lumayan di tengah pandemi seperti ini," katanya. Kresna pun merasakan dampak Corona selama empat bulan terakhir ini. Permintaan berkurang bahkan beberapa pesanan tak jadi. Kondisi ini membuat dirinya berpikir keras agar ruang kerjanya tetap berjalan. Namun, ia tak menyerah dalam kondisi serba terbatas ini. Ia tetap merancang berbagai produk kayu yang unik dan berbeda.

"Saya promosikan lewat media sosial. Orang mulai tertarik dan pesan," katanya.

Tak hanya Kresna yang memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi penting kala masa pandemi. Pengalaman serupa juga dilakukan oleh Feisa Januar dari hidroponikbdg. Selama pandemi kebutuhan instalasi hidroponik rumahan semakin meningkat.

"Saya manfaatkan ruang garasi rumah untuk produksi instalasi ini," katanya. Beberapa alat seperti mesin bor tangan, gergaji, pipa berbagai ukuran, dan sekrup tersusun di beberapa pojok garasi. Juga beberapa instalasi hidroponik yang siap untuk dikirimkan.

"Sekarang yang susah malah cari bibit tanamannya," katanya sambil tersenyum.

Hidroponik menjawab kebutuhan sayur di lahan terbatas. Sistem pertanian ini cocok dikembangkan di skala rumahan. Baik di pekarangan atau memanfaatkan lahan loteng. Rumah pun bisa terlihat lebih hijau dan produktif dengan hasil sayuran yang sehat dan segar.

"Jangan anggap sepele. Hidroponik menjadi ladang bisnis yang menggiurkan," kata Tuti Haryanti, kepala BLK Lembang.

Kini, hidroponik menjadi pertanian alternatif bagi orang kota. Bahkan menjadi bisnis yang menguntungkan. Selain menyediakan sayur segar, kini juga tengah

berkembang ke jus sehat. "Orang pun mau beli mahal," katanya.

Kresna dan Feisa jeli dan ulet melihat pasar saat pandemi ini. Mereka mampu memanfaatkan sumber daya yang ada di rumah. Mulai dari garasi hingga memanfaatkan kayu palet sisa kontainer mesin. Berbagai produk pun bisa terjual melalui media sosial. Pemasaran digital ini pun menjadi jembatan bagi usaha rumahan untuk mempromosikan produk mereka.

Menurut Survei Sea Insights, pandemi membuat pelaku usaha meningkatkan peranan media sosial. Mereka mengubah srategi pemasaran untuk meningkatkan penjualan. Dalam surveinya, usaha kecil mikro menengah (UMKM) ini memanfaatkan perangkat digital lebih tinggi ketimbang sebelumnya. Penjualan *e-commerce* pun menjadi pertarungan bagi para wirausahawan untuk mendongkrak pemasaran.

Namun, biaya internet dan kondisi jaringan yang tidak stabil masih menjadi kendala di Indonesia. Selain persoalan pasokan barang, arus kas, dan permintaan. Dukungan modal dan bantuan dari pemerintah maupun lembaga keuangan pun menjadi tantangan tersendiri bagi para pelaku UMKM.

Saat ini, menurut data Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, ada 300 ribu UMKM yang telah memanfaatkan platform digital selama pandemic corona. Trafik teknologi digital pun meningkat hingga 20 persen. Mulai untuk pemanfaatan *e-learning*, *e-commerce*, literasi digital, logistik hingga pemasaran kebutuhan alat kesehatan.

Mengelola media sosial tentu saja perlu strategi. Ada perencanaan yang matang agar produk bisa diterima oleh pasar. Termasuk merancang konten hingga mengenali karakter dari pasar. Di tengah keterbatasan saat ini, memanfaatkan media sosial pun menjadi pilihan terbaik para wirausaha. Untuk mendobrak pasar yang menyempit selama pandemi.

"Kita bertahap promosi lewat media sosial. Dan paling penting mereka tahu bahwa kita tidak berhenti berkarya," kata Krena memberi tips. \*



## **GURIHNYA IKAN NILA PARIGI**

Pangandaran wisata andalan Jawa Barat dan nasional. Juga menyimpan potensi ekonomi akan sumber daya alamnya. Salah satunya produksi ikan tawar Nila dan Mujaer yang kini menggeliat di sepanjang pesisir selatan Jawa Barat itu.

esawahan terhampar sejauh mata memandang di Kampung Kemplung Desa Karangbenda Kecamatan Parigi, tak jauh dari garis pantai Pangandaran. Di antara deretan sawah terdapat kolam-kolam ikan dengan sumber mata air alami, pohon-pohon kelapa, dan deburan ombak Pangandaran.

Dahulu, masyarakat Kemplung selain bertani padi juga menanam ikan nila dan mas. Dalam perkembangannya, perikanan di kampung ini ditinggalkan karena minimnya pengetahuan. Baru beberapa bulan belakangan ini sektor perikanan kembali menggeliat dengan lahirnya kelompok tani yang dilatih Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang.

Kelompok ini dipimpin Dede Satria, pria kelahiran Pangandaran 53 tahun lalu. Kelompok Dede yang terdiri dari 16 orang petani memanfaatkan lahan tidur milik masjid Al Huda. Pembentukan kelompok ini pun berangkat dari obrolan santai di antara jamaah masjid. Masjid ini memiliki tanah wakaf cukup luas berupa lahanlahan bekas kolam yang terbengkalai, banyak di antaranya yang ditumbuhi eceng gondok dan menjadi sarang ular.

Obrolan tersebut mengerucut pada pembentukan kelompok yang terdiri dari 16 orang warga Kampung Kemplung. Jumlah tersebut sebagai syarat untuk mengajukan pelatihan ke BLK Lembang. Selanjutnya, Dede dan kawan-kawan mulai mempersiapkan lahan. Mereka kerja bakti menggali bekas-bekas kolam yang dangkal karena lumpur dan belukar. Mereka berhasil membangun kolam seluas 600 meter persegi yang akan

ditanam ikan nila.

"Kami ingin hidupkan kembali lahan tidak produktif yang dulunya bekas kolam-kolam ikan. Kolam-kolam tersebut banyak ditinggalkan pemiliknya karena tidak produktif," kata Dede Satria, di atas gubuk teduh di kolam ikannya, Jumat, 21 Agustus 2020.

Jika dihitung-hitung, Dede bilang lahan tidur di Kecamatan Parigi tersebut membentang seluas sekitar 4 kilometer. Sebagian besar lahan tersebut dulunya kolam-kolam tradisional. Para petani ikan tradisional ini menghasilkan ikan nila, mas, jaer dan gurami. Namun karena kurang pendekatan ilmu pengetahuan, kolam-kolam tersebut berjatuhan seperti daun yang sudah tua. Lahan sisanya masih ada yang ditanami ikan, tetapi nasibnya hidup segan mati pun enggan.

Dede menuturkan, para petani ikan dulu mengelola lahannya secara konvensional dan turun temurun. Kurangnya ilmu pengetahuan membuat budidaya mereka tak berkembang. Biasanya mereka menanam ikan dengan cara menebar benih begitu saja tanpa pengelolaan khusus. Dengan cara ini mereka yakin ikan akan berkembang biak dan tumbuh besar secara alami.

Pelatihan budidaya ikan nila BLK Lembang dimulai Maret 2020 selama 16 hari. Menurut ilmu pelatihan dari BLK Lembang, cara-cara tradisional tersebut ternyata salah. "Dengan cara tradisional lama panennya. Dengan ilmu dari BLK Lembang cepat panennya," kata Dede.

Dede mau belajar dari sejarah pendahulunya di Parigi yang sulit mengembangkan pertanian ikan. Menurut risetnya dan hasil pelatihan BLK Lembang, masalah utama petani tradisional ialah inbreeding atau perkawinan sedarah. Petani tradisional terbiasa membiarkan ikan berkembang biak secara alami tanpa melakukan penggantian bibit maupun panen berkala. Hal ini menimbulkan inbreeding yang menghasilkan bibitbibit lemah dan mengalami gangguan pertumbuhan. Inbreeding juga menjadi penyebab utama kematian pada pertanian

ikan.

Dede pernah melakukan penelitian sendiri untuk melihat dampak *inbreeding*. Saat itu ia membeli bibit ikan nila merah dari petani konvensional. Ia kemudian membandingkan dengan bibit ikan dari petani modern. Hasilnya, angka kematian banyak terjadi pada ikan nila merah hasil *inbreeding*.

Dede sudah mendapat formula untuk menghindari *inbreeding*. Caranya dengan melakukan pergantian ikan betina secara berkala. Ikan pengganti harus didapat dari kolam ikan lain. Nantinya ikan betina yang baru akan kawin dengan ikan jantan di dalam kolam.

"Masalahnya petani konvensional banyak yang tidak mengerti, ini masalah skill. Mereka tidak tahu masalah inbreeding. Kalua pengetahuan kurang sangat mempengaruhi produksi. Inbreeding juga akan membuat pakan yang diberikan akan sia-sia karena ikan tidak akan berkembang," terang Dede. Ikan hasil inbreeding lebih sensitif terhadap beragam penyakit, daya tahan tubuhnya lemah. tidak

ut V

mau tumuh besar, mudah stres, dan rentan kematian.

Kelompok petani ikan yang dipimpin Dede punya cara kerja yang cukup sistematis. Ini terlihat dari perencanaan pengajuan pelatihan ke BLK Lembang. Setelah kolam siap dan diisi air, mereka baru mengajukan pelatihan ke BLK Lembang. "Memang BLK Lembang bagus programnya, memberikan bantuan dengan ilmunya. Kan kalau yang lain memberikan



bantuan saja, misalnya dikasih pakan, bibit, tapi bingung mau diapain. BLK Lembang tidak, itu yang saya salut karena pelatihan inilah yang dibutuhkan masyarakat," kata Dede.

Sebelum itu, Dede dan kawankawan tekun mencari anggota potensial sebanyak 16 orang. Anggotanya berasal dari masjid maupun warga sekitar rumahnya. Tetapi rupanya pencarian anggota yang benar-benar mau terjun ke dunia pertanian ikan tidak mudah. Orang vang direkrut harus benar-benar serius siap dengan segala konsekuensinya, mulai menvisihkan waktu untuk mengikuti pelajaran selama pelatihan yang berlangsung dari pagi sampai sore hari selama sebulan. Artinya, anggota harus mengorbankan tenaga dan waktunya, dan otomatis mereka harus mengorbankan pekerjaan sehari-harinya.

"Mayoritas warga sini pertanian. Saat pelatihan, mereka punya pekerjaan masingmasing. Jadi cari anggota kelompok yang mau berkorban sangat susah. Tidak ada jaminan hasil pelatihan ini bisa langsung menghasilkan," tutur Dede.

Kelompok Dede sering mengalami bongkar pasang anggota. Banyak anggota yang tidak bisa konsisten atau mogok di tengah jalan. Tidak sedikit anggota yang tidak bisa melanjutkan kegiatan pertanian ikan ini karena harus mengejar kebutuhan kehidupan sehari-hari.

Setelah pelatihan, BLK Lembang memberi bantuan berupa bibit ikan nila 180 kilogram. Ukuran bibit sebesar kelingking. BLK Lembang juga memberikan pakan dan jaring apung. Mereka kemudian menebar ikan di atas jaring yang dipasang di tengah kolam. Setelah menebar bibit, kelompok Dede masih harus bersabar sambil harap-harap cemas apakah ikan yang mereka tebar akan tumbuh sempurna. Kalaupun ikan tersebut tumbuh, mereka tidak yakin ikan hasil kolam mereka laku terjual.

Proses pemebesaran ikan ini memakan waktu empat bulan. Selama mengisi waktu empat bulan, persoalan anggota kelompok belum selesai. Mereka masih suka ditinggal pergi anggota yang tidak tahan menjalani proses sambil menunggu hasil.

Seiring waktu berjalan, kesabaran Dede dan kawan-kawan akhirnya membuahkan hasil. Antara Juni-Juli, ikan-ikan yang ditanam mulai siap panen. Tetapi panen ikan berbeda dengan panen padi atau tanaman laina yang bisa dilakukan dalam waktu bersamaan. Pada perikanan, pertumbuhan ikan tidak seragam sehingga panen tidak bisa dilakukan dalam waktu bersamaan.

Pada panen pertama kelompok ini mendapat lebih dari 3 kuintal ikan. Proses panen selanjutnya terjadi tiap hari. Panen dilakukan dengan cara dipancing oleh anggota maupun anak-anak mereka. Ikan hasil pancing kemudian ditimbang dan dicatat dalam pembukuan. Pencatatan ini selain sebagai data hasil panen juga untuk memberikan upah pada anggota.

"Dari panen pertama sampai sekarang, mancing jalan terus, tak ada habisnya. Sedangkan 180 kilogram bibit dari BLK Lembang lebih dari 100 persen hasilnya kita sudah dapat," terang Dede, semeringah.

Tidak semua hasil panen dinikmati anggota. Terlebih mereka menanam ikan di lahan milik masjid yang sejatinya milik umat atau warga sekitar juga. Maka hasil panen pertama ini dibagi-bagi ke Kampung Kemplung dan disumbangkan





ke masjid. Dengan begitu, kelompok berharap kolam ikannya menjadi lebih berkah dan mendapat perhatian warga.

Dede menegaskan, peternakan ikan harus memerhatikan aspek sosial. Kolam ikan yang didirikan membutuhkan dukungan dari lingkungan dan warga sekitar. Hal ini untuk menjaga kelangsungan pertanian ikan. Dengan kata lain, petani ikan harus menjalin hubungan baik dengan masyarakat jika ingin pertaniannya lancar.

"Kami membagikan ke semua tetangga sampai masjid hitung-hitung menitipkan diri. Kolam ini kan seperti milik orang sini juga. Terus kita juga terbuka melibatkan masyarakat. Misalnya kalau ngasih makan, masyarakat juga ikut, mereka ikut bermainmain dengan ikan. Karena ikannya jinakjinak, bisa dipegang," tuturnya.

Dalam pemasaran, kelompok ini tidak menemui kendala berarti. Konsumen banyak datang dari dalam dan luar kampung. Kualitas ikan hasil kolam Kampung Kemplung cepat menyebar dari mulut ke mulut. Sementara anggota kelompok sibuk memancing untuk melayani kebutuhan ikan pembeli eceran yang setiap hari berdatangan ke kolam.

Pemasaran kelompok ini mengandalkan pembelinya eceran yang jumlahnya banyak. Harga ikan nila dari kelompok ini Rp 30.000 per kilogram. Harga ini sudah terbilang murah. Bahkan anggota sampai kewalahan melayani pembeli yang terus mengalir. Dede melihat bisnis ikan nila yang dibangun kelompoknya punya pangsa pasar ikan menjanjikan. "Kita banyak konsumen. Untuk pasar kita kewalahan. Padahal dari awal kita tak tahu cara memasarkan ikan," katanya.

Sedari awal kelompok ini memang

sudah cemas dengan pemasaran. Mengantisipasi kecemasan ini, mereka telah menjalankan strategi pemasaran. Dede sendiri menargetkan hasil budidaya ikannya harus habis terjual, jangan hanya dikonsumsi anggota, apalagi habis dibagibagi. Karena visi pembentukan kelompok ini adalah membangun warga yang berdikari secara ekonomi lewat perikanan.

Pemasaran memanfaatkan internet. Masing-masing anggota diminta melakukan promosi lewat grup-grup Whatsapp maupun media sosial. Setiap anggota yang berhasil menjual akan mendapatkan keuntungan Rp1000-3000 per kilogramnya. Strategi online ditambah promosi dari mulut ke mulut tetangga yang kebagian jatah ikan itu terbukti mujarab. "Kenyataannya order jadi banyak, sementara jumlah ikan yang kita hasilkan justru kurang," katanya.

Tidak sedikit perusahaan atau restoran dari luar kecamatan Parigi datang untuk membeli ikan dalam partai besar. Namun Dede dan kelompoknya terpaksa hanya bisa memenuhi setengah dari jumlah total pesanan perusahan tersebut. Kelompok sengaja mengutamakan pembeli eceran di masa rintisan ini. Mereka akan melakukan ekspansi pasar besar-besaran jika jumlah kolam dan hasil panen lebih besar.

"Ada yang pesan 1,5 kuintal cuma kebagian 50 kilogram. Karena kami harus melayani pengecer yang beli 1-2 kilogram yang bawa uang ke sini. Kalau kami mengutamakan yang besar kan kasian kepada yang beli eceran," katanya.

Kegiatan petani ikan Kampung Kemplung tak terpengaruh pandemi Covid-19. Ketika sektor usaha lain kelimpungan akibat dampak pandemi, kelompok petani ini justru kebanjiran pembeli. Bahkan kelompok ini mendapat peluang dari Program Keluarga Harapan (PKH) pemerintah pusat. Program bantuan untuk warga kurang mampu ini berupa paket sembako yang terdiri dari beras dan protein. Pada musim pandemi Covid-19, ikan menjadi sumber protin yang harus ada dalam paket sembako PKH. Kebutuhan program PKH Pangandaran sebesar 25 ton per bulan.

Ke depan Dede yakin hasil panennya bisa mengisi program PKH Pangandaran. Sejauh ini, ikan untuk PKH Pangandaran didatangkan dari petani ikan di luar Pangandaan. Dede bilang, kebutuhan ikan untuk Pangandaran yang menjadi tujuan wisata selama ini disuplai oleh daerah penghasil ikan di luar Pangandaran.

"Kebutuhan 25 ton per bulan program PKH ternyata Pangandaran belum bisa penuhi. Jadi pemasaran ikan nila ini tidak masalah, tinggal produktivitas petaninya," katanya.

Potensi lain yang bisa menjadi ceruk pasar petani ikan adalah banyaknya warung nasi atau rumah bakar ikan di sepanjang Parigi, Batukaras, dan wisata pantai di sepanjang Pangandaran. Para pengusaha kuliner tersebut juga mendatangkan ikan dari luar pangandaran, khususnya ikan air tawar seperti dari Jatigede, Cirata, Subang, Purwakarta.

Padahal selama ini Pangandaran identik sebagai penghasil ikan mengingat hasil lautnya yang melimpah. Namun jika tidak lagi musim ikan, para pengusaha kuliner kesulitan memperoleh ikan. Karena itu mereka mendatangkan ikan dari luar Pangandaran.

Jika Pangandaran sedang tidak musim tangkap ikan laut, para pengusaha ikan bakar harus mendatangkan ikan dari luar pangandaran. Jika program kelompok Dede berhasil, minimal kelompoknya bisa meraup ceruk pasar yang selama ini didatangkan dari luar Pangandaran.

Keberhasilan kelompok Dede mengundang perhatian banyak pihak dari dalam dan luar kecamatan Parigi. Mereka datang dengan pelbagai latar belakang, mulai warga biasa, pengusaha restoran atau rumah makan bakar ikan, dan ahli perikanan. Namun lagi-lagi sebagai petani pemula, kelompok Dede tak sanggup memenuhi permintaan.

Bahkan tidak sedikit anggota yang dulu keluar kelompok ingin kembali bergabung. Mereka menyesal tidak melanjutkan pelatihan. Mereka tak menduga hasil pelatihan ternyata bisa membuahkan hasil seperti sekarang.

"Setelah pelatihan, banyak yang datang ke sini, banyak yang ingin ikut. Apalagi kita sering pakai seragam BLK Lembang, kita mungkin dilihat seperti orang kuliahan. Banyak yang menyesal tak melanjutkan pelatihan karena saat pembentukannya kelompok ini banyak yang keluar masuk," katanya.

Dede bersyukur, kelompoknya sekarang sudah solid karena telah melewati seleksi alam dari awal. Dalam kelompok ini juga bergabung Ketua RT Kampung Kemplung, Dedi Turmono, yang sangat aktif mendukung kegiatan kelompok. "Orang yang masuk kelompok ini berjuang karena mengorbankan waktu dan pendapatan sehari-hari. Makanya saya ke kelompok sekarang salut," kata Dede, diamini Dedi Turmono.

Dede sudah menyusun pembagian kerja antar anggota kelompok. Misalnya, kelompok jaga atau ronda malam dilakukan secara bergilir. Setiap ronda malam, masyarakat sekitar diajak. Tergetnya, setiap malam kelompok ini mendapat anggota baru.

Kelompok juga sudah menyusun perencanaan jangka panjang, bahwa ke depan kampung ini harus kembali menghidupkan kolam-kolam ikan yang dulu pernah menjadi pencaharian utama selain sawah. Untuk itu, kelompok ini membutuhkan banyak anggota untuk menyebarkan ilmu pelatihan dari BLK Lembang. Harapannya, lambat laun tumbuh kesadaran kelompok bahwa kampungnya punya potensi besar di bidang perikanan, khususnya ikan nila.

Dampak pembukaan kembali kolam nila itu sudah tampak. Perlahan-lahan, masing-masing anggota sudah mulai membuka lahan untuk kolam ikan. "Efek positif ke lingkungan yang punya kolam diurus lagi. Sekarang lebih dari 20 kolam yang terbentuk setelah saya dirikan kelompok ini. Malah ada kelompok yang bikin kolam lebih besar," kata Dede.\*



Dede Satria dan kelompoknya memanfaatkan kolam menganggur sepanjang Parigi-Pangandaran. Berpotensi mendongkrak kesejahteraan warga. Tantangan utamanya adalah sumber air yang mudah meluap. Dan berasal dari kawasan rawa.

ir di kolam ikan nila Kampung Kemplung merupakan air rawa. Sehingga kolam-kolam di kampung yang masuk kecamatan Parigi ini umumnya bersifat permanen atau sulit dikuras. Karena sekali dikuras, setengah jam kemudian kolam akan kembali tergenang.

Kondisi tersebut membutuhkan teknik khusus dalam merawat air. Menurut Dede Satria, ketua kelompok pertanian ikan nila alumnus pelatihan perikanan Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang, air kolam di kampungnya memiliki kualitas tinggi. Kolam telah memiliki pakan alami berupa plankton yang membuat ikan-ikan betah di dalam air.

Kata Dede, pendapat tersebut sejalan dengan ahli perikanan yang pernah berkunjung ke kolamnya. Sang ahli menilai, kolam iklan di Kampung Kemplung sudah subur dari dulu. Di kolam tersebut kaya akan plankton. Hal ini akan sangat membantu petani ikan dalam memenuhi asupan gizi ikannya selain dari pakan buatan.

"Dengan kondisi air tersebut, kadang

ikan-ikan suka di dasar kolam jadi ga kelihatan. Mereka akan betah dalam kolam, tiba-tiba muncul saat sudah besar," kata Dede.

Air kolam dengan kandungan plankton tinggi memiliki keuntungan dari segi pakan. Dede awalnya memberi pakan tiga kali sehari, mulai pagi sampai sore. Pakan yang diberkan bukan pakan khusus, melainkan dedak padi yang melimpah dihasilkan para petani padi. Selain itu, kelompok Dede juga rutin memberi pakan alternatif yang kaya protein seperti daun papaya, daun talas, kelor, dan kangkung.

"Kualitas ikan kolam ini bisa dilihat dari bobot ikan, ada yang mencapai satu kilogram per satu ikan," katanya.

Dalam teori perikanan, kolam yang ideal memiliki saluran masuk dan keluar air. Teori ini tidak berlaku di kolam-kolam ikan Kampung Kemplung karena sifatnya yang sulit dikuras. "Saya usahakan dengan keadaan seperti ini harus berhasil makanya cari info sehingga saya tak kalah dengan kolam ideal," kata Dede.



Tekad Dede terbukti. Kolamnya mampu produktif. Sejak penanaman bibit empat bulan lalu, jumlah ikan sudah beranak-pinak. Per hari kolam ikan kelompok ini sanggup menghasilkan 10 kilogram. Saat panen raya, kolam ini menghasilkan tiga kuintal ikan nila segar.

Sebagai sarjana lulusan kimia, Dede tidak kesulitan dalam mengatur kualitas air dan pemberian pakan. Dua hal ini menjadi masalah mendasar agar ikan tidak mengalami masalah penyakit. Menurutnya, ikan memerlukan oksigen yang cukup. Oksigen ini akan berubah jika salah dalam pemberian pakan maupun pengelolaan air. Salah dalam pemberian pakan akan berakibat rusaknya kandungan oksogen dalam air.



Agar pakan tidak banyak merusak kandungan oksigen dalam air kolam yang tidak punya sistem pengeluaran atau sirkulasi, Dede biasa memberi pakan saat muncul matahari. Ia menghindari pemberian pakan di saat mendung karena cadangan oksigen di dalam kolam akan berkurang. "Harus ada matahari dulu supaya pakan tidak mengganggu cadangan okigen dalam air," terangnya.

Ia juga memutuskan mengurangi pemberian pakan dari tiga kali menjadi dua kali saja dalam sehari. Alasannya, kolam ikannya sudah memiliki pakan alami yang juga memerlukan oksigen. Ketika dikasih pakan, semua penghuni kolam, termasuk plankton, akan berebut oksigen. Perebutan oksigen ini bisa menimbulkan kurangnya pasokan

oksigen yang bisa berakibat fatal bagi ikan.

Ikan di kolam Kampung Kemplung pernah mengalami tingkat kematian mencapai 2 kilogram per hari. Hal ini terjadi sebelum Dede mengetahui karakter air kolamnya. Setelah itu, Dede memutuskan memberi pakan dua kali sehari. Cara ini ternyata manjur dan bisa mengurangi kematian sampai angka nol. "Kalau mati sampai dua kilogram per hari panik saya. Tetapi akhirnya bisa diatasi. Sampai sekarang tidak ada lagi kematian, semua ikan bisa tumbuh sampai panen," katanya.

Penyebab kematian di kolam ikan Kelompok Dede juga bisa muncul dari predator. Sebagai lahan bekas rawa yang berdiri di tengah sawah yang dekat dengan pantai, predator yang sering muncul adalah burung, kepiting, bayawak, ikan gabus, ular sanca (Pythons).

Untuk mengatasi predator tersebut, kelompok Dede memberlakukan ronda secara bergilir. "Kita pernah menangkap 8 ekor bayawak. Terus ular sancanya dapat dua gede-gede," katanya.

Tantangan sekaligus rencana berikutnya ialah pembibitan. Setelah Kampung Kemplung berhasil membangun kolam ikan nila di lahan tidur, kelompok ini ingin fokus mengembangkan bibit. Ke depan kelompok ingin menjadi pemasok bibit ikan nila.

Dari segi biaya, Dede melihat ongkos pembibitan lebih murah karena akan memangkas biaya pakan. Selain itu, kolam ikannya memilki banyak plankton alami yang akan turut memangkas ongkos pakan. Bibit yang dibesarkan cukup sampai ukuran kelingking atau dua sampai tiga jari tangan. Setelah itu, bibit siap jual.

Ilmu pembibitan juga sudah mereka pelajari selama pelatihan dari BLK Lembang Lembang. "Saya sangat berterima kasih kepada BLK Lembang yang telaten mengajarkan kami cara membesarkan dan membibitkan. Lewat pelatihan BLK Lembang kami sudah tahu trik-triknya, kami tinggal melaksanakan saja," kata Dede.

Ia yakin, suatu saat kampungnya akan menjadi sentral ikan yang bisa memasok kebutuhan ikan di sepanjang Parigi, Batukaras, Pangandaran yang penuh dengan rumah makan bakar ikan.



## TANGAN DINGIN MENGUBAH LAHAN TIDUR

olam ikan nila di Kampung Kemplung bersumber dari mata air alami. Lahan kolam dahulunya bekas rawa yang tidak kekurangan air. Tak heran jika lahan ini kerap didapati bayawak, kepiting, ular dan hewan yang biasa hidup di daerah sekitar pantai Pangandaran itu.

Warga Kampung Kemplung mayoritas hidup dari pertanian. Komoditas yang ditanam sangat beragam, mulai padi, ikan, ternak, sampai kayu-kayuan. Khusus mengenai ikan, Kampung Kemplung dulunya pusat ikan mas dan nila. Jejak peninggalan pusat ikan tawar itu tampak dari bekas-bekas kolam ikan yang terbengkalai, sebagian masih berair jernih, sebagian lagi ditumbuhi lumpur dan eceng gondok.

Upaya mengembalikan kejayaan masa lalu di bidang pertanian ikan kini digagas Dede Satria bersama kelompoknya, para petani yang mengikuti pelatihan di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Kelompok Dede menggarap kembali lahan-lahan tidur, mereka ingin melanjutkan warisan leluhur.

Dede Satria merupakan salah satu motor penggerak yang menghidupkan kembali gairah perikanan di Kampung Kemplung. Kini ia bisa sedikit bernapas lega karena upayanya berhasil membuahkan hasil setelah empat bulan lamanya tekun mengikuti pelatihan dari BLK Lembang yang disambung dengan proses penanaman benih ikan.

Sehari-hari, Dede adalah petani kayu albasiah dan mahoni. Sebelum tinggal di Parigi, Dede lama hidup di Bandung. Ia bukan petani sembarangan karena pernah mengenyam pendidikan tinggi di IKIP Bandung (kini Universitas Pendidikan Indonesia/UPI) mengambil jurusan kimia. "Saya dulu seharusnya jadi guru," tutur Dede seraya tertawa.

Tetapi pendidikan kimia yang dilakoninya tidak sia-sia. Ilmu kimia menjadi dasar untuk menjalani pertanian ikan nila yang kini digelutinya. Ilmu kimia ternyata menjadi dasar pertanian ikan. Unsur kimia dalam air akan memengaruhi kesehatan ikan. "Apa yang disampaikan instruktur masalah kimianya tak aneh. Memelihara ikan sama dengan merawat air. Jika airnya baik, ikannya juga baik," katanya.

Bahkan unsur kimia menjadi kunci sukses untuk mendapat hasil ikan yang sehat. Selama bertani ikan, si petani harus memerhatikan unsur PH atau tingkat



keasaman air, mengetahui pengaruh pakan yang mengendap dan menjadi racun, paham pada zat maupun makhluk hidup di dalam air termasuk plankton atau makanan alami hewan.

Pria kelahiran 1966 itu kini sudah 20 tahun tinggal di Parigi. Selama itu, ia aktif di masjid. Lewat obrolan dengan jemaah masjid pula muncul ide untuk memuliakan lahan-lahan tidur yang dulunya bekas kolam ikan. Berkat tangan dinginnya, lahan tidur milik masjid berhasil menjadi lahan penghasil ikan.

Saat ini, jumlah anggota kelompoknya terus bertambah. Begitu juga dengan jumlah kolam ikan milik pribadi anggota. Kabar menggembirakan lainnya, dari 16 jumlah awal pelatihan BLK Lembang, kini sudah ada anak muda yang tertarik terjun ke pertanian ikan. "Anak muda ada sebagian, memang kebanyakan ke kota," katanya.

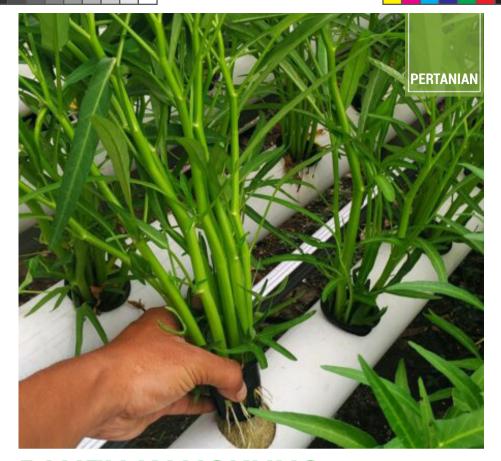
Anggota kelompoknya juga banyak yang menerima manfaat dari keberadaan kolam ikan di kampung halamannya. Satu hal yang mereka rasakan bahwa kolam ikan bisa menjadi hiburan bagi keluarga, selain menjanjikan uang tentunya. Bahkan suasana kolam bisa menyehatkan pikiran atau mental.

"Cerita anggota kelompok kalau ada masalah di rumah ke kolam hilang, jadi refrehing juga ke sini. Karena itu saya bersyukur dapat pelatihan dari BLK Lembang," katanya.

Dede mencintai peternakan dan pertanian. Ia punya kolam ikan tembok di rumahnya yang ditanam gurame dan nila. Di bagian atas kolam terdapat instalasi aquaponik yang sistemnya mirip hidroponik. Instalasi ini berisi tanaman kangkung yang nutrisinya mengandalkan air kolam ikan. Kangkung tersebut cukup untuk memenuhi kebutuhan sayur keluarga.

"Dengan aquaponik, ikan dapat sayuran dapat," kata pira yang juga hobi memelihara bunga. Di halaman rumahnya banyak tumbuh bonsai adenium beraneka warna.

Saat ini Dede dan kelompoknya sedang berancang-ancang membuka kolam baru. Namun kendala yang dihadapinya ialah permodalan. Untuk membuka kolam baru, ia butuh bibit dari indukan unggul yang harganya Rp5 juta per 400 ekor.



## PANEN KANGKUNG HIDROPONIK PANGANDARAN

Sistem pertanian hidroponik menjadi jawaban memasok sayuran segar di Pangandaran. Kian dimininati pasar dan warung makan sepanjang Pangandaran. Menyimpan potensi ekonomi yang menggiurkan. Sekaligus menarik minat anak muda Pangandaran.

idroponik yang dikelola Endi Rustandi belum berskala besar. Endi yakin suatu saat usahanya bakal naik. Setiap panen, kangkung hidroponiknya selalu ludes terjual. Pernah hasil panen kangkungnya habis dalam hitungan menit.

Rumah Endi tak jauh dari daerah wisata pantai Pangandaran, tepatnya di Kampung Padaherang. Pria 42 tahun ini memasang instalasi hidroponik di samping rumah yang merangkap toko perlengkapan pertanian.

Hidroponik yang ia kembangkan

menggunakan metode *Deep Flow Tehnique* (DFT), teknik rendam akar sayuran dengan air nutrisi. Instalasinya memakai pipa PVC 8x4 meter berkapasitas 700 lubang. Komoditas yang ditanam adalah kangkung. Dengan teknik ini, ia bisa panen kangkung 13 kilogram per dua minggu dengan nilai Rp130.000. Kangkung dijual per ½ kilogram Rp5.000.

Hawa panas daerah pantai membuat sayuran hidroponik milik Endi tumbuh subur. Matahari bersinar sepanjang hari. Sinar ultraviolet menjadi syarat utama hidroponik. Tetapi sinar alami ini tidak



boleh langsung menyentuh sayuran hidroponik. Sehingga teknik hidroponik membutuhkan *greenhouse*.

Endi tidak memakai sistem greenhouse yang dilengkapi dengan insect net sebagai pelindung hama. Agar sinar matahari tak langsung menyentuh sayuran hidroponiknya, Endi mengakalinya dengan atap plastik.

Endi memulai hidroponik setelah mengikuti pelatihan dari Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Instruktur pelatihan dari lembaga di bawah Kementerian Ketenagakerjaan RI itu melatih Endi dan kelompok Campernik, nama kelompok Endi yang beranggota 16 orang. Pelatihan dilakukan di rumahnya pada kurun Januari-Febuari 2020.

Mereka diajari ilmu pertanian tanpa cangkul selama sebulan penuh. Endi mengaku pelatihan tersebut sangat bermanfaat sebagai alternatif dari pertanian konvensional yang banyak ditinggalkan generasi muda. Alasan ia mengikuti pelatihan hidroponik pun demi menggaet anak muda kampung agar mau jadi petani menggantikan peran orang tua mereka yang sudah sepuh.

Endi sendiri yang mengajukan permohonan pelatihan ke BLK Lembang pada akhir 2019. Ia berharap anak muda di kampungnya mau ikut pelatihan yang diselenggarakan gratis itu. Proposalnya kemudian disetujui pada awal 2020. Ia lantas mengundang anak muda sekitar rumahnya dan sebagian dari kampung tetangga.

Namun begitu dilakukan pelatihan, hanya seorang pemuda yang ikut. Peserta latihan justru banyak yang datang dari rekan-rekan Endi dari kampung tetangga. Kendati demikian, pelatihan tetap jalan dan hasilnya berlanjut sampai sekarang.

Kini jumlah peserta pelatihan BLK Lembang yang masih jalan menggeluti hidroponik sebanyak 13 orang. Dari 13 orang ini, mayoritas generasi penerus pertanian yang usianya sekitar 30 tahunan meski asal mereka bukan dari Kampung Padaheran seperti yang diharapkan Endi.

"Jadi gara-garanya saya lihat pemuda di sini aktivitasnya kurang greget, ke kebon ga mau, katanya kotor. Tapi setelah pelatihan banyak pemuda yang nanyananya dan tertarik pada hidroponik," kata Endi, saat ditemui Majalah BLK Lembang di rumahnya, Rabu, 19 Agustus 2020.

Para pemuda kampung tertarik setelah melihat instalasi hidroponik mejeng di samping halaman Endi. Kebetulan, rumah Endi tepat di pinggir jalan utama kampung Padaherang. Hasil pertanian hidroponik pun laris manis bak kacang goreng. "Alhamdulillah setelah pelatihan dari BLK Lembang ini mindset rekan-rekan mulai terbuka, ternyata hidroponik pasarnya ada, kelihatan."

Mengingat hasil panennya yang belum banyak, ia menjual kangkung hidroponik ke masyarakat sekitar. Pemasarannya mengandalkan Whatsapp dan media sosial Facebook dan Instagram.
Respons masyarakat terhadap kangkung hidroponik sangat positif. Mereka paham bahwa sayuran yang ditanam dengan teknik hidroponik nilai gizinya lebih tinggi dibandingkan sayur yang ditanam dengan teknik tradisional. Selain itu, kangkung yang dijual telah dikemas secara kekinian yang lebih Instagramable.

Dari segi harga, kangkung hidroponik lebih mahal dibandingkan kangkung biasa. Kangkung hidroponik dijual per Rp5.000 per 500 gram. Harga ini setara dengan satu kilogram kangkung biasa. Endi menyimpulkan, masyarakat atau pelanggan sudah paham perbedaan sayuran hidroponik dan non-hidroponik. "Bahkan pernah setelah update status 15 menit kemudian langsung habis," kata Endi.

Media sosial ia pakai sebagai sarana promosi gratisan. Sebelumnya, ia sudah sering mengunggah kegiatan-kegiatan di tokonya, termasuk aktivitas pelatihan hidroponik dengan BLK Lembang. Endi punya kenalan luas termasuk PNS-PNS di lingkungan Kabupaten Pangandaran yang memahami kualitas sayuran hidroponik. Banyak PNS yang belanja kangkung padanya. "Sayuran hasil hidroponik berbeda, misalnya kangkung, lebih renyah karena nutrisinya beda," katanya.

Pasca-pelatihan BLK Lembang, Endi sudah 9 kali menjual kangkung hidroponik. Selama itu respons pasar sangat baik. Ia sengaja memilih kangkung sebagai komoditas pertama untuk pertanian hidroponiknya. Menurutnya, kangkung sangat familiar di masyarakat. Setiap orang bisa dipastikan menggemari sayuran yang biasa dimasak dengan cara ditumis ini.

Lewat kangkung ia juga ingin menguji selera pasar sayuran hidroponik. "Kangkung lebih memasyarakat, lebih banyak yang suka ketimbang pakcoy atau selada yang pasarnya untuk orang-orang tertentu saja," terangnya.

Mekanisme pemasaran pun sudah terbentuk. Sehari sebelum panen, ia sudah mulai mencari calon pembeli. Jika calon pembeli sudah diapat, ia tinggal mendistribusikan hasil panen. Akan tetapi yang namanya usaha skala kecil, ia belum berharap bisa mendapat untung. Perputaran uang dari hidroponik dengan kapasitas 13 kilogram per dua minggu tentu masih jauh dari balik modal, bahkan belum menutup biaya operasional. Sementara modal awal untuk membangun pertanian hidroponik cukup mahal terutama untuk biaya instalasi, walaupun modal pengadaan instalasi ini hanya sekali di awal membuka pertanian. Selanjutnya petani hidroponik cukup mengeluarkan pengeluaran rutin seperti bibit, pupuk atau nutrisi, air dan listrik.

Keuntungan petani hidroponik baru terasa jika kapasitas lubangnya banyak. Semakin banyak lubang semakin banyak sayur yang bisa ditanam. Untuk itu ia sudah melakukan sejumlah rencana pengembangan pertanian hidroponiknya. Lahan di samping rumahnya bisa ditingkatkan menjadi 1.400 lubang atau setara 26 kilogram kangkung per dua minggu dengan nilai Rp260.000.

Endi juga menjalankan bisnis sampingan dari hidroponik, yaitu menerima pesanan pembuatan instalasi. Satu instalasi ia jual Rp600.000 sampai Rp700.000 yang terdiri dari rangka pipa PVC yang sudah siap pasang, mesin





pompa, bibit, dan pupuk. Tokonya juga menyediakan berbagai keperluan pertanian hidroponik seperti nutrisi, rockwool, pot, dan lain-lain. Dengan strategi ini ia mendapatkan "efek samping" selain mengandalkan hasil panen hidroponik.

"Modal awal hidroponik memang gede, perlu tenaga lebih untuk mendorongnya. Makanya saya juga menjalankan toko pertanian," katanya.

#### Pengaruh Corona

Pariwisata menjadi sektor yang paling pertama terpukul pandemi Covid-19. Pangandaran sebagai salah satu pantai utama di Jawa Barat selatan, juga merasakan pukulan ekonomi akibat pandemi. Pemerintah Kabupaten Pangandaran memberlakukan peraturan ketat untuk mencegah virus corona masuk ke kabupaten ini. Dampak dari aturan ini membuat jumlah turi s yang berkunjung ke Pangandaran tidak ada sama sekali.

Pengetatan aturan pencegahan Covid-19 dirasakan Endi Rustandi. Orangorang yang berasal dari luar Pangandaran harus menjalani isolasi mandiri. Sekolahsekolah dijadikan tempat karantina selama 14 hari bagi siapa pun yang masuk ke wilayah ini. Restoran dan hotel tutup. Aktivitas ekonimi lumpuh.

"Baru sekarang-sekarang ramai. Sebelumnya setelah dibuka masih pada takut. Sekarang tinggal nunggu pembukaan sekolah," kata Endi.

Namun pandemi corona yang menghantam ekonomi ternyata tak banyak berpengaruh pada hidroponik. "Alhamdulillah sayuran hidroponik ga ada kendala, produksi terus, penjualan jalan," kata Endi.

Endi bersama kelompok Campernik mengikuti pelatihan hidroponik BLK Lembang pada saat Covid-19 belum masuk Indonesia. Ia tidak menampik, pengaruh Covid memang ada, tapi bukan ke penjualan sayur hidroponiknya. Dampak pandemi Covid adalah terhambatnya program mobile training unit (MTU) yang biasa dijalankan BLK Lembang, yaitu pelatihan yang dilakukan di tempat-tempat peserta pelatihan.

Perencanaan pengembangan usaha dan pemasaran juga terhambat. Tadinya Endi akan melakukan penjajakan kerjasama dengan sejumlah pihak, antara lain, dengan restoran atau hotel yang banyak berdiri di Pangandaran dan berpotensi menjadi pangsa pasar sayuran hidroponik. Rencana ini harus ditunda mengingat situasi pandemi belum terkendali.

"Planning sebenarnya sudah ada jalur, sudah terbuka, tinggal lihat potensi kebutuhannya," ujarnya seraya berharap pandemi segera berakhir agar semua rencanya bisa dijalankan.

## DARI JUALAN MARTABAK **KEMBALI KE PERTANIAN**

digariskan sebagai jalah hidupnya. la pernah menekuni usaha lain mulai dari pedagang asongan

keluarga petani. Lingkungan masa kecilnya pun mayoritas bersentuhan modern tanpa cangkul, yakni hidroponik. dasar air bernutrisi tersebut, ia berinisiatif ke Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Hasilnya, ia dan kelompoknya bisa bisa panen dan menjual meski skalanya

kali ini sava Tapi bagi saya saat ditemui di Kampung Padaherang,

Rabu. 19 Agustus 2020.

la mengaku banyak memetik ilmu dari

tetapi tidak selesai. Kini, di kampunya ia membuka toko pertanian organik berkonsentrasi pada hidroponik, ia telah hitam, merah dan cokelat yang nilai jualnya lebih tinggi dibandingkan padi biasa.

Selain pertanian, ia tertarik pada perdagangan. Pengalamannya di bidang dagang juga tidak mudah. "Saya juga pedagang, pernah jadi asongan, jualan

Di luar kegiatan tani, Endi juga menjadi penyuluh di bidang swadaya desa, kemudian sebagai pendamping UMKM juara yang merupakan program di bawah Pemerintah Kabupaten Pangandaran. Kegiatan barunya di bidang hidroponik juga berlatar keprihatinnya pada kondisi pertanian yang banyak ditinggalkan generasi penerus.

> Saat ini yang di sawah kebanyakan usianya 60 tahunan, sementara anak mudanya tidak mau ke sawah.

> > menarik minat anak muda ke pertanian karena pertanian ini tidak perlu turun ke sawah," katanya. 🄷



## SANTRI SAYUR AL ITTIFAQ

Pesantren tak hanya tempat mengaji agama. Tapi juga meningkatkan keterampilan. Alittifaq, pesantren dari Ciwidey, melatih santrinya menjadi petani. Menghasilkan panen berbagai sayuran segar.

I Ittifaq bukan pondok pesantren biasa. Para santri sehari-harinya mendalami ilmu agama sekaligus ilmu pertanian dan pemasaran. Komoditas yang dihasilkan ponpes ini masuk ke supermarket-supermarket di kota besar.

Pesantren ini berdiri di pinggiran Bandung selatan, tepatnya di daerah pegunungan Kampung Ciburial Desa Alam Endah, Kecamatan Rancabali. Berdiri di lahan seluas 14 meter persegi, pesantren yang kini menampung 600 santri itu menjadi pemasok berbagai macam komoditas pertanian.

"Kami menyediakan 126 komoditas. Apa pun sayuran yang diminta, kami sediakan," kata Zaenal Arifin, guru pesantren Al Ittifaq, Rabu 12 Agustus 2020.

Beragam sayuran tersebut hasil tanam yang dilakukan para santri selama menimba ilmu di pesantren yang sudah berdiri sejak 1934 itu. Zaenal menuturkan, pesantren Al Ittifaq menerapkan dua sistem pendidikan, yakni salafiyah dan khalafiyah. Salafiyah terdiri dari program pendidikan agama dan agribisnis. Sedangkan khalafiyah fokus pada







PERTANIAN

pendidikan.

Sistem salafiyah diperuntukkan untuk santri dari kalangan kurang mampu atau masyarakat menengah ke bawah. Selama mengikuti pendidikan di pesantren mereka mendapatkan kesempatan belajar, makan, dan tempat tinggal tanpa dipungut biaya.

Para santri *salafiyah* juga mendapat pelatihan berbagai macam keterampilan seperti pertanian, perikanan, peternakan, *packing house*, menjahit, ilmu komputer dan lain-lain. Saat ini tercatat ada 200 santri *salafiyah*, selebihnya adalah santri *khalafiyah*.

Sistem pendidikan yang dirintis pesantren yang dipimpim KH Fuad Effendi itu membuahkan hasil pada 1990. Ikhtiar para santri membuahkan hasil. Mereka mendapat tawaran untuk memasok produk pertanian ke supermarket di Jakarta. Awalnya produk pertanian mereka dikirim melalui Koperasi Unit Desa Pasir Jambu. Pengiriman ini berlangsung sampai koperasi bangkrut pada 1997. Setelah itu pengiriman diambil alih langsong oleh pesantren.

Sejak itu, supermarket yang meminta pasokan komoditas pertanian bertambah, baik dari Bandung maupun Jakarta. Kegiatan para santri di ponpes ini akhirnya mengundang perhatian banyak pihak termasuk media massa cetak dan televisi.

Sementara santri yang datang untuk belajar ke Al Ittifaq semakin banyak. Mereka tertarik belajar ilmu agama sambil mendalami agribisnis. Menurut Zaenal, sepengetahuannya di antara pesantren di Indonesia baru Al Ittifaq yang menggabungkan ilmu agama dan ilmu agribisnis.



"Banyak yang tertarik datang dari pemerintahan, universitas, termasuk dari luar negeri," katanya.

Banyak mahasiswa yang studi banding ke Al Ittifaq, juga dari luar negeri seperti Tanjania, Singapura, Jepang, Belanda. Produk kopi dan rempah-rempah pesantren ini juga dijual ke Belanda. Untuk penyediaan kopi, pesantren bekerja sama dengan perhutani.

Banyak instansi yang bekerja sama dengan pesantren Al Ittifaq antara lain Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Pada 2016, BLK Lembang menjalin kerja sama magang dengan Al Ittifaq. Peserta magang ini berasal dari berbagai daerah di Jawa Barat seperti Subang, Cianjur, dan lain-lain.

Lama magang berlangsung selama 20 hari di BLK Lembang dan 20 hari di Al Itiffak. Di BLK Lembang, peserta magang diajari teknik budidaya dari mulai pengelolaan tanah sampai panen.

Sementara di Al Ittifaq diajari praktek dan pemasaran. Ini tak lepas dari pengalaman Al Ittifaq yang berhasil menembus supermarket. Program kerja sama Al Ittifaq dengan BLK Lembang selanjutnya Mobil Training Unit (MTU)





#### **PERTANIAN**

yang menghasilkan beberapa angkatan.

MTU BLK Lembang diikuti peserta dari luar Al Ittifaq seperti dari Subang, Cianjur, Bandung Barat, Kota Bandung, Kabupaten Bandung. Selain itu, banyak peserta pelatihan ini yang berasal dari masyarakat sekitar pesantren. Ilmu yang diajarkan dalam pelatihan MTU BLK Lembang ini antara lain peternakan dan pertanian.

"Ketika ada MTU dari BLK Lembang jadi banyak yang bisa berlatih di Al Ittifaq. Dengan metode MTU ini peserta bisa lebih mendalam lagi pelatihannya karena instrukturnya dari BLK Lembang terjun langsung melatih," terang Zaenal.

Program terbaru, Al Ittifaq mengirimkan perwakilannya untuk belajar makanan olahan dan ilmu budidaya ke BLK Lembang. Al Ittifaq telah banyak memproduksi sayuran dan kini ingin lebih mendalami teknik makanan olahan.

Potensi makanan olahan dari hasil pertanian Al Ittifaq sangat besar. Misalnya olahan dari stroberi, ikan, sayuran, aneka jenis kue dan roti. Stroberi bisa dijadikan beragam olahan seperti manisan, kerupuk, sambal, sistik. Makanan lainnya adalah gorengan bayam dan daun teh.

BLK Lembang juga mengajarkan teknik pengemasan (packing) makanan. *Packing* penting untuk kepentingan pemasaran. Namun sejauh ini Al Ittifaq belum memasarkan produk olahan makanannya ke supermarket sebagaimana komoditas sayuran.

"Kita melihat kemampuan produksi dulu. Kalau supermarket kan mesti 3K, kualitas, kuantitas dan kontinu. Kita masih masih punya masalah di kontinuitasnya untuk makanan olahan ini," katanya.

Berbeda dengan sayuran di mana Al Ittifaq sudah bisa memenuhi 3K. Tetapi Zaenal yakin makanan olahan yang dihasilkan Al Ittifaq memiliki potensi besar tanpa pemasaran ke supermarket.

Al Ittifaq berada di kawasan wisata Bandung Selatan yang menjadi tujuan turis nusantara maupun mancanegara. Pesantren ini juga sering mendapat kunjungan pengunjung. Sehingga makanan olahan kreasi pesantren bisa dijual di lingkungan pesantren.

"Sebelum musim corona, kita tiap minggu mendapat kunjungan dari dalam dan luar negeri. Kita bisa menjual makanan olahan ke mereka," katanya.

Zaenal mengatakan, manfaat kerja sama dengan BLK Lembang sangat besar. Lewat kerja sama ini Al Ittifaq bisa semakin memperdalam ilmu agribisnis. Selain itu, masyarakat sekitar pesantren juga bisa diberdayakan karena bisa ikut program pelatihan di Al Ittifaq dengan instruktur dari BLK Lembang.

"Manfaat kerja sama dengan BLK Lembang luar biasa besar. Kita dapat ilmu baru dan masyarakat di sekitar pesantren bisa belajar dari program BLK Lembang itu," katanya.

Ke depan ia berharap kerja sama dengan BLK Lembang terus berlanjut dan lebih ditingkatkan lagi. Bukan hanya denan pesantren Al Ittifaq, melainkan juga dengan pesantren-pesantren lainnya. "Banyak anak di pesantren hanya sekedar tahu ilmu agama tapi tidak punya keterampilan. Ada BLK Lembang banyak terbantu," katanya.

Selama pandemi corona, kegiatan agribisnis pesantren Al Ittifaq justru meningkat. Ini dapat dilihat dari meningkatnya jumlah pasokan baik ke supermarket maupun lewat sistem penjualan online.

Jika dalam waktu normal sebelum pandemi, Al Ittifaq memasok komoditas sebanyak 1-2 ton sayuran per hari. Sejak pandemi, pasokan meningkat 3 kali lipat. Melonjaknya pesanan terutama terjadi di awal-awal pandemi. Bagi pesantren, ada berkah di balik pandemi yang menggoncang kesehatan dan ekonomi dunia.





esantren yang didirikan KH Fuad Affandi ini menjalani prinsip keseimbangan, seimbang dunia dan akhirat. Pesantren bernama Al Ittifaq ini juga memikirkan masa depan santrinya. Setiap santri yang lulus dari pesantren belum tentu menjadi ustaz atau guru agama. Mereka diberi keahlian agribisnis maupun wirausaha.

Pesantren Al Ittifaq berdiri di Kampung Ciburial Desa Alam Endah, Kecamatan Rancabali, Kabupaten Bandung. Menempati lahan seluas 14 meter persegi, pesantren yang kini menampung 600 santri itu sudah lama memasok berbagai macam komoditas pertanian ke berbagai supermarket, pasar tradisional, maupun secara online.

Sehari-hari, para santri di Al Ittifaq belajar agama dan bertani atau agribisnis. Pembagian waktu dilakukan setiap selesai ibadah salat wajib lima waktu. Misalnya selesai salat subuh, santri membaca Al Quran satu jam, setelah itu mulai agrobisnis. Manajemen pesantren tidak kebingungan dalam pembagian waktu ibadah dan bisnis.

"Agrobisnis jalan ngaji jalan. Kami menjalankannya secara seimbang. Pesawat akan jatuh karena hilang keseimbangan. Tidak seimbang bisa bahaya, bisa hancur," kata Zaenal Arifin, guru pesantren Al Ittifaq.

Di awal berdirinya, Al Ittifaq merupakan pesantren salafiyah biasa yang mengajarkan ilmu-ilmu agama seperti pesantren Nahdlatul Ulama umumnya. Pesantren didirikan KH Mansyur pada 1934. Pimpinan pesantren dilanjutkan KH Rifai sampai 1970. Selanjutnya, pada 1970, pesantren dipimpin KH Fuad Affandi.

Di zaman KH Fuad Affandi pesantren melakukan perubahan program pendidikan salafiyah dan khalafiyah. Sistem salafiyah selain mendalami ilmu agama juga mempelajari agrobisnis. Kyai yang akrab disapa Mang Haji itu berprinsip bahwa perlu ada keseimbangan antara dunia dan akhirat. Dunia dicari, akhirat juga dikaji.

"Dulu kyai berpikir, ini santri tidak mungkin ngaji terus. Pasti ada waktu kosong, nah waktu kosong itu mau diapain. Maka diisi dengan agrobisnis," tutur Zaenal.

Selain itu, Mang Haji memikirkan masa depan santri yang sudah selesai belajar. "Santri ketika keluar tak mungkin jadi kyai semuanya. Maka mereka perlu dikasih keahlian. Kyai melihat potensi pertanian maka mereka diajarkan pertanian."

Dengan latar belakang pemikiran Mang Haji, konsep mengaji dan agrobisnis pun diterapkan pada para santri di Al Ittifaq. Kyai juga mengarahkan agar hasil pertanian para santri harus bisa dipasarkan, bukan hanya untuk konsumsi sendiri.

"Kata kyai, jangan belajar budidaya tanpa memasarkan. Apalah artinya jika budidaya kalau tak bisa pasarkan," kata Zaenal.

Produk sisa pemasaran juga masih harus dimanfaatkan, misalnya menjadi pakan ternak. Sehingga saat ini Al Ittifaq punya puluhan sapi dan ratusan kambing, belum lagi usaha di bidang perikanan.



## PETANI HIDROPONIK BERTAHAN DARI GEMPURAN CORONA

Anak muda kian minati pertanian sistem hidroponik. Berbagai sayuran segar pun bisa dipanen setiap hari. Tak terkendala saat pandemi Corona. Pertanian modern yang kini mulai digandrungi masyarakat perkotaan.

idroponik yang dikembangkan Muhamad Saepul Nugraha tidak besar, hanya 800 lobang atau berkapasitas 40 kilogram sayuran. Sejak pandemi Covid-19 menyerang termasuk melumpuhkan sektor ekonomi, Saepul melihat peluang usaha dari hidroponik. Sayurannya laku keras dan tak terpengaruh pandemi.

Teknik pertanian hidroponik lebih fleksibel dibandingkan pertanian konvensional. Teknik ini bisa dilakukan di ruang sempit seperti halaman maupun atap rumah. Saepul sendiri bertani hidroponik di atas rumahnya yang sudah didak. Di sana ia membangun *green house* hidroponik pada lahan 11x4 meter, itu pun masih harus berbagi dengan jemuran. Kapasitas kebun hidroponiknya hampir 1.000 lubang dan sanggup menghasilkan 40 kilogram sayuran.

Sayuran yang ditanam Saepul terdiri

dari pakcoy, kangkung, dan selada. Harga jual sayuran hidroponik lebih tinggi dibandingkan sayuran hasil pertanian biasa. Misalnya, pakcoy Rp16.000 per kilogram, kangkung Rp12.000 per kilogram, dan selada Rp16.000 per kilogram.

Hasil panen dikirim ke
komunitas hidroponik
Jatinangor yang
sudah punya pangsa
pasar.di luar Kota
Bandung. Sebelumnya,
pria yang masih kuliah di
Universitas Langlangbuana (Unla) ini
memasok ke Bandung, tetapi karena
keterbatasan kapasitas produksi maka
untuk sementara pengirimannya disetop
dulu.

Sejak pandemi Covid-19, Saepul justru sibuk merawat sayuran, memanen dan menjualnya. Ia tidak kesulitan membagi

waktu kuliah dengan bertani hidroponik mengingat perkuliahan dilakukan secara daring di rumah. Sehingga selama kuliah di rumah, ia juga bisa membagi fokus dengan savuran hidroponiknya.

Bagi Saepul, hidroponik awalnya sebuah hobi. Ia pertama kali mengenal sistem tanam tanpa tanah ini dari temannya yang mengembangkan hidroponik di kawasan Soreang, Kabupaten Bandung. Dari situ ia membikin hidroponik dengan instalasi

metode Deep

nutrisi. Teknik ini umumnya menggunakan instalasi PVC dengan kapasitas 100 lubang. Waktu itu tanaman pertama yang ia tanam ialah pakcoy.

Dari temannya pula ia mengenal pasar sayuran hidroponik, yakni Bandung Hidromarket. Ia pun semakin tertarik menggeluti hidroponik. Rasa ketertarikan itu mengantarkannya pada informasi pelatihan hidroponik di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Ia tahu pelatihan tersebut dari temannya di Facebook yang juga instruktur BLK Lembang.

Sebagai pemula di bidang hidroponik dan suka bercocok tanam hanya sebatas hobi, waktu itu ia belum mendapatkan teori mendalam soal sistem bercocok tanam ini. "Lalu saya ikut pelatihan dari BLK Lembang. Dari sana saya dapat ilmu

hidroponik, dapat teori, diajarin, dikasih buku dan modul hidroponik," kata Saepul, saat ditemui di rumahnya di Desa Jatiroke, Jatinangor, Sumedang, Senin. 3 Agustus 2020.

Pelatihan ia lakoni selama sebulan penuh tanpa jeda. Selama pelatihan ia harus pulang pergi Lembang-Jatinangor. Beruntung kuliahnya tinggal skripsi sehingga ia mudah membagi waktu antara bimbingan dan pelatihan.

Pelatihan di BLK Lembang mengenalkan Saepul pada jenisienis hidroponik, selain DFT, ada pula Nutrient Film Technique (NFT), yaitu sistem penanaman di atas air nutrisi yang mengalir. Teknik lainnya adalah sistem rakit apung. sistem sumbu, aeroponik dan lain-lain. Pada awal mengenal hidroponik, Saepul menjalankan sistem DFT dengan pipa PVC. Setelah mendapat pelatihan di BLK Lembang, ia membuka sistem NFT dengan media talang air dan rakit apung. Sistem NFT dinilai lebih cocok untuk hidroponik skala industri.

Bagi pemula, pertanian hidroponik mungkin akan dianggap rumit karena banyak komponen yang dibutuhkan, mulai pipa PVC atau talang, nutrisi, bibit, alat TDS Meter untuk menghitung kadar nutrisi pada air, PH untuk mengukur kadar



keasaman air, media tanam rockwool atau busa abu vulkanik, air, torn, mesin pompa air, listrik, genset, greenhouse, insect net.

Semua kompenen tersebut bisa dibilang wajib karena satu sama lain saling berkaitan dalam menjaga kualitas tanaman hidroponik. Sebagai contoh, *greenhouse* berfungsi menyaring sinar matahari agar tidak langsung jatuh ke tanaman. Rangka *greenhouse* dibikin dari kayu atau baja ringan dengan atap fiberglass yang transparan agar cahaya matahari bisa masuk.

"Hidroponik membutuhkan sinar matahari sepanjang hari," jelas Saepul. Greenhouse juga melindungi tanaman dari hujan. Air hujan sebenarnya baik untuk tanaman hidroponik, namun jika tanaman dibiarkan kehujanan, air nutrisi yang ada di instalasi akan terbuang sehingga akan terjadi pemborosan nutrisi.

Sementara insect net diibaratkan sebagai dinding yang melindungi tanaman dari serangan hama yang tersebar lewat udara. "Komponen-komponen tersebut tidak bisa diabaikan karena untuk menjaga gagal panen. Kalau gagal panen kan pasar ga bisa dipasok," katanya.

Banyaknya komponen pada sistem pertanian hidroponik juga berpengaruh pada modal awal. Untuk membangun 800 lubang, Saepul mengeluarkan modal Rp7.000.000. Pengeluaran terbesar ada pada greenhouse dan instalasi hidroponiknya, serta pengeluaran rutin untuk bibit, pupuk atau nutrisi.

Di antara komoditas hidroponik, Saepul lebih menggemari menanam pakcoy dan kangkung. Kedua jenis sayuran ini dinilai universal karena digemari banyak orang. "Kebanyakan orang menyukai pakcoy dan kangkung. Dari segi harga, pakcoy saat pandemi corona justru naik. Selada malah turun karena tidak ada permintaan. Selada kan masuk rumah makan, saat corona banyak rumah makan yang tutup. Walaupun dari segi harga selada lebih mahal karena menjadi bahan utama untuk bikin salad. Jadi yang stabil pakcoy dan kangkung," terangnya.

Rencananya, Saepul akan memperbesar instalasi hidroponiknya menjadi 8.000 lubang. Rencana ini membutuhkan modal sekotar Rp60 juta. Lahan untuk pengembangan usaha ini sudah siap. Namun ia masih terkendala modal. "Karena hidroponik ini makin besar modal akan makin besar juga keuntungannya," katanya.

Saepul menyebut ilmu hidroponik dari pelatihan BLK Lembang sangat berguna. Ke depan ia berharap BLK Lembang memberi pelatihan lapangan atau Mobile Training Unit (MTB), program lapangan BLK Lembang. Menurutnya, kampunya di Jatiroke punya potensi melimpah untuk pengembangan hidroponik, banyak SDM. terutama ibu-ibu, yang bisa diberdayakan ke pertanian hidroponik. Hal ini didukung sumber dava alam vang melimpah seperti air yang berkualitas dan lahan yang sangat luas mengingat hidroponik bisa dilakukan di lahan sempit sekalipun. Jika MTB BLK Lembang masuk ke kampungnya dan kampung lainnya, ia yakin ekonomi desa bisa tumbuh.

"Sebenarnya MTB bisa diajukan desa ke BLK Lembang. Desa lain sudah mengajukan dan berhasil membuat UMKM atau komunitas. Penginnya ada MTU dari BLK Lembang, kalau sudah ada komunitas pasar bisa lebih luas," katanya.

Menurutnya, pemberdayaan masyarakat desa sangat penting di tengah krisis akibat pandemi. Munculnya komunitas-komunitas hidroponik akan menggerakan ekonomi desa.







# PETANI KEREN DARI JATINANGOR

elain tahan banting dari pandemi Covid-19 yang meluluhkan perekonomian dunia, hidroponik dianggap cocok bagi petani muda seperti Muhamad Saepul Nugraha. Pria kelahiran 1998 ini menyebut hidroponik sebagai sistem pertanian tanpa cangkul yang keren.

"Anak muda sekarang cenderung malu buat bertani. Mereka lebih senang nongkrong bawa HP bagus daripiada bawa cangkul. Tapi untuk hidroponik kebanyakan bilang petani keren, ga perlu pakai cangkul sudah modern," kata Saepul.

Saepul bukan pemain lama. Ia mengenal hidroponik dari KKN kuliahnya pada awal 2019 di Soreang, Kabupaten Bandung. Padahal sebelumnya ia tidak menyukai bercocok tanam. Namun setelah mencoba menanam sayur dari bentuk biji lalu melihat biji itu tumbuh dan membesar, ada kebanggan tersendiri.

Maka setelah KKN ia membikin instalasi hidroponik dengan metode Deep Flow Tehnique (DFT), teknik tanam dengan cara merendam bagian akar tanaman dengan air nutrisi. Instalasi hidroponiknya memakai pipa PVC sebagai lahan tanam dengan kapasitas 100 lubang yang ditanam sayur pakcoy.

Sebagai pemula, uji coba Saepul terbilang sukses. Tanaman pakcoynya tumbuh subur sampai bisa dipanen. Dari 100 lubang hidroponik ia bisa memanen 15 kilogram pakcoy. Waktu itu ia belum punya pasar sehingga hasil panen dibagikan ke tetangga.

la terus mendalami hidroponik sambil bergaul dengan para petani hidroponik yang mayoritas lebih senior. Ia mengikuti pelatihan selama sebulan penuh di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang untuk mendalami ilmu hidroponik. "Dari BLK Lembang saya mendapat ilmu bermanfaat seputar hidroponik," kata bungsu dari tiga bersaudara ıtu

Pelatihan hidroponik di BLK Lembang diikuti puluhan peserta yang mayoritas orang tua, terutama pensiunan yang berniat mengisi masa pensiun dengan bercocok tanam. Saepul tercatat sebagai salah satu peserta paling muda.

Menurutnya, anak muda yang menggeluti hidroponik terbilang masih sedikit. Padahal di kampungnya dulu adalah basisnya pertanian, salah satunya tembakau. Malah kakeknya Saepul adalah petani tembakau. Kini, pertanian tembakau nyaris punah karena tak ada penerus. Para penerus lebih banyak memilih kerja di pabrik yang banyak berdiri sekitar Jatinangor dan Rancaekek, atau kerja di kota.

Dengan hidroponik, Saepul optimis zaman bakal berubah. Citra anak muda pada pertanian hidroponik sejauh ini positif. Tinggal menunggu waktu saja bagi anak muda untuk mau terjun ke metode modern di bidang pertanian ini. Selain itu, komoditas hasil hidroponik sudah teruji tahan terhadap krisis.

"Karena sayuran itu dibutuhkan. Siapa yang tidak suka sayuran? Semua orang suka," ujar Saepul.

Di sisi lain, hidroponik merupakan solusi pertanian untuk masyarakat perkotaan (urban farming). "Sayuran pasti ga ada matinya soalnya sayuran dimakan tiap hari. Apalagi lahan makin menyempit. Sekarang trenddya urban farming."

Di musim pandemi corona, hasil panen Saepul justru laris manis. Ini menunjukkan bahwa pertanian hidroponik punya masa depan. Makanya tahun ini ia mentargetkan bisa memperbesar lahan pertaniannya sekaligus menamatkan kuliah. Setelah kuliah selesai, ia akan lebih fokus pada hidroponik.

"Saya optimis dengan hidroponok karena di saat pandemi corona usaha-usaha lain susah, hidroponik justru jalan dan stabil. Saya juga membaca pertanian hidroponik tahan banting ketika krisis 98," tuturnya. \*



# LARIS MANIS ROTI UNYIL GARUT

Kelompok Muara Sanding Garut mengolah aneka kuliner berbahan terigu. Roti mungil yang dijuluki Si Unyil pun laris manis. Disantap pasar menengah atas Garut hingga lokasi wisata yang menjamur di Kota Dodol. Bertahan dikala pandemi Corona.

icara peta kuliner di Jawa Barat, tentu Garut tak bisa dikecualikan. Bahkan daerah berjuluk kota dodol atau kota domba ini ada di daftar atas pusat kuliner Jawa Barat. Warga kota ini banyak memproduki beragam jenis dodol, aneka kerupuk, sampai makanan berat yang memanjakan lidah. Tak heran jika Garut menjadi tujuan wisata kuliner bagi warga-warga dari luar Garut.

Produk teranyar dari kota dodol tersebut lahir dari kelompok pelatihan Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang, yakni aneka macam kuliner khas salah satunya roti kecil yang disebut roti unyil. Roti ini hasil kreasi alumnus pelatihan BLK Lembang yang dibina Aam Muharam, instruktur BLK Lembang Garut. BLK Lembang bekerja sama dengan Aam untuk membimbing anggota pelatihan agar bisa berproses mencapai kemandirian ekonomi.

Saat kelahirannya pada awal 2020, roti unyil dengan merk Kelompok Muara Sanding (KMS) bakery bergerak pesat merebut pangsa pasar masyarakat menengah ke atas di sekitar Jalan Cimanuk yang merupakan salah satu sentral kuliner Garut. Produk roti ini lahir pasca-pelatihan BLK Lembang pada akhri 2019.

Saat itu, pandemi virus corona masih belum masuk ke Indonesia. KMS yang dibentuk Aam lagi semangatsemangatnya memproduksi beragam kuliner seperti roti, pempek, sistik, pizza, roti goreng dan aneka kuliner lainnya. Anggota kelompok ini sebanyak 16 orang yang kebanyakan tetangga Aam.

Lokasi Jalan Cimanuk tak jauh dari Jalan Papandaian, salah satu daerah wisata andalan Garut yang terdapat objek wisata kawah Gunung Papandaian. Anggota KSM berlatar belakang beragam profesi, kebanyakan pedagang dan ibu rumah tangga, dan ada juga guru di sebuah taman kanak-kanak.

Roti dan sistik menjadi kuliner andalan KSM. Kedua produk ini telah mengantongi sertifikat Produk Industri Rumah Tangga (PIRT). Pengajuan PIRT dilakukan ketika grafik penjualan, terutama roti unyil, mengalami peningkatan pada Januari sampai Februari 2010. Roti unyil merupakan roti cilik yang dijual antara Rp1.000-Rp5.000.

KSM membidik pangsa pasar kelas menengah atas warga Garut, antara lain ke warga yang menghuni komplekskompleks perumahan. Dalam satu dekade ke belakang, kompleks perumahan ekslusif banyak berdiri di Garut. Selain warga kompleks, roti

unyil dan kuliner lain yang diproduksi KSM juga masuk ke warungwarung.

Dalam sehari, kelompok ini mampu membuat 200-400 biji roti unyil beragam ukuran. Untuk menggerakan roda bisnisnya, kelompok ini membagi-bagi tugas pada anggota. Ada yang bertugas produksi terutama ibu-ibu rumah tangga dan ada yang bagian pemasaran.

Pemasaran dilakukan secara mulut ke mulut dan *online*, yakni memanfaatkan jejaring aplikasi *Wahatsapp* warga. Mereka biasa memproduksi roti pada pagi hari dan selesai siang hari. Siangnya, tim pemasaran mulai memasarkan foto roti yang siap santap ke grup *Whatsapp*. Respon pesanan hingga puluhan biji roti.

"Tim marketing mulai dari duhur sudah siap-siap pemasaran, karena produksi biasanya beres. Begitu dipasarkan, sudah langsung banyak pembeli. Bahkan beberapa jam setelah beres produksi rotinya sudah habis," kata Ketua KSM Anan Kusnandar, saat ditemui di rumah Aam yang menjadi tempat pelatihan BLK Lembang sekaligus pusat kegiatan kelomok ini, Sabtu, 22 Agustus 2020.

Meski masih *startup*, usaha kuliner kelompoknya sudah bisa bagi hasil kepada anggota. Walaupun nilainya belum besar. "Anggota kegaji 250 ribu per 10 hari. Ibu-ibu di sini pada senang karena jadi bisa kebantu. Terus kerjanya bisa dari rumah," timpal Aam.

Progres usaha yang menjanjikan bikin Aam dan kawan-kawan serius menekuni roti unyil yang terdiri dari tiga rasa, yakni keju, cokelat dan stroberi. Makanya kelompok ini berani mengajukan sertifikat PIRT. Namun suskses kelompok ini harus

tertunda. Pada





Maret 2020, pemerintah mengumumkan kasus Covid-19 pertama. Selang beberapa hari kemudian, kasus baru Covid-19 terus bertambah di sejumlah tempat di Jakarta dan Jawa Barat. Pemerintah Provinsi Jawa Barat kemudian mengumumkan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang menutup akses-akses ekonomi dan pusat-pusat keramaian.

Garut jadi daerah yang harus menjalanakan PSBB. Para pelaku usaha yang mengandalkan sektor wisata harus tutup sementara usahanya. Tak terkecuali usaha yang dirintis Aam dan Anan Kusnandar. Mereka di kelompok KSM harus tiarap demi menghindari kerumunan atau *physical distancing* sebagai upaya menghindari penularan Covid-19.

"Permasalahan utamanya itu

"Permasalahan utamanya itu, Covid-19. Sampai sekarang mau bangkit lagi susah, anggota kami yang terdampak cukup kelimpungan. Tapi kalau dana masih ada sebetulnya. Dan semangat anggota masih ada. Hasil monitoring BLK Lembang juga kelompok kami paling banyak di sini anggotanya, kalau kelompok lain sedikit-sedikit," kata Aam.

Saat BLK Lembang melakukan monitoring terhadap kelompok-kelompok pelatihan, anggota KSM hadir paling banyak, yakni 11 orang. Kelompok lainnya banyak yang diwakili oleh segelintir saja. Aam menegaskan, mayoritas anggotanya sebenarnya menyatakan siap untuk melanjutkan bisnis. Terlebih roti unyil dan sistik KSM sudah mengantongi PIRT yang proses mendapatnyannya tidak mudah karena harus melewati penilaian cukup ketat. PIRT sendiri merupakan syarat suatu produk untuk mendapatkan sertifikat halal.

"Selangkah lagi kita sudah bisa mendapat sertifikat halal, tetapi keburu Covid. Sekarang kita lagi mikir strategi agar bisa jalan kembali. Dari sisi dana sebenarnya kita sudah siap," ujar Aam.

Garut memiliki potensi besar di bidang kuliner dan wisata. Selama Covid-19, mereka menjadi sektor pertama yang terpukul. Kampung Aam sendiri termasuk yang ketat menjalankan PSBB. Rumahnya dekat dengan dengan anggota Gugus





Tugas penanggulangan pandemi. Setiap kerumunan yang dikhawatirkan menjadi pusat penularan Covid-19 di kampung Aam dilarang. Mau tidak mau KSM harus patuh terhadap aturan PSBB meski harus dibayar dengan mengorbankan ekonomi dan masa depan kelompok.

Selama PSBB, Aam membebaskan anggota kelompoknya untuk bertahan hidup di tengah pandemi yang sudah menginfeksi puluhan juta di dunia dengan cara bekerja sendiri-sendiri. Ada anggota yang berjualan bakso aci, sirup, bubur ayam, dan lain-lain. Anan Kusnandar, misalnya, untuk sementara usaha jualan sirup dan bubur ayam. "Kelompok kami tidak pecah, hanya kerja masing-masing dulu. Anggota kelompok kami juga tidak ada yang nganggur," katanya.

Dampak ekonomi akibat pandemi Covid-19 mulai dirasakan kelompok pada akhir Maret 2020. Saat itu, perlahan tapi pasti, omzet penjualan roti unyil menurun. Para pembeli yang kebanyakan masyarakat menengah ke atas, memilih menahan diri membelanjakan uangnya. Mereka rata-rata bekerja di sektor swasta yang terdampak Covid-19. Mereka memlih mengutamakan kebutuhan pokok seperti sembako ketimbang roti yang bukan kebutuhan primer.

Pangsa pasar KSM lainnya ialah masjid. Jamaah masjid sering memesan roti jika sedang ada acara yang melibatkan banyak warga. Namun PSBB membuat masjid harus mengurangi aktivitas jamaahnya. Tidak boleh ada kegiatan kumpul-kumpul. Ibadah pun dibatasi demi menghindari terjadinya penularan virus corona.

KMS sudah berusaha mempertahankan keberlangsungan kegiatan produksi dengan banting setir membikin kue-kue kering lebaran untuk menyambut animo konsumsi masyarakat pada Idul Fitri Mei 2020. Tetapi upaya mempertahankan kegiatan kelompok sampai titik darah penghabisan ini hanya sanggup bertahan sampai lebaran.

"Sebenarnya pas corona kita masih jalan, tidak langsung berhenti. Tapi pesanan mulai menurun. Lalu daripada rugi ya sudah tutup dulu," kata Aam. Selain itu, KSM juga kesulitan mendapatkan bahan-bahan membuat kue karena pasar-pasar tradisional banyak yang tutup selama PSBB.

Kini, akses-akses ekonomi mulai dibuka kembali seiring dihentikannya kebijakan PSBB di Jawa Barat. Pusatpusat kegiatan masyarakat seperti tempat ibadah, pusat perbelanjaan maupun wisata mulai dibuka kembali dengan syarat tetap menerapkan protokol kesehatan seperti memakai masker, selalu mencuci tangan dengan sabun dan menjaga jarak agar meminimalkan penularan Covid-19.

Pusat-pusat kuliner, perbelanjaan dan wisata di Garut kembali menggeliat. Masyarakat yang telah lama tertekan pandemi, berusaha bangkit menggerakan ekonomi mereka. Mereka juga menyerbu kawasan wisata Garut terutama pada akhir pekan. Hal ini bisa dilihat dari ramainya lalu lintas, bahkan terjadi kemacetan di sejumlah titik.

Pasca-pencabutan PSBB, kelompok Aam sudah ancang-ancang melanjutkan usahanya. Saat ini mereka butuh waktu persiapan sebulan untuk memompa semangat kelompok yang hancur karena Covid sebelum memulai produksi dan memasarkannya. Rencana ini disusun sambil melihat perkembangan pandemi.

Karena tidak mudah mengumpulkan kembali orang yang sudah punya kegiatan sendiri-sendiri. "Sekarang minimal PIRT sudah selesai. Kalau masih jalan tadinya Desember ini mau ke label halal. Tapi sekarang kita harus memulai kembali, bulan depan *Insya Allah* kita jalan lagi," kata Aam.





### **BELAJAR DARI TETANGGA**

erlepas dari pukulan pandemi Covid-19, Kelompok Muara Sanding (KMS) bisa dibilang beruntung karena dibina oleh Aam Muharam, seorang instruktur yang bertugas di Balai Latihan Kerja (BLK) Garut. Aam menjadikan rumahnya Jalan Cimanuk, Garut, sebagai pusat kegiatan kelompok yang bergerak di bidang kuliner.

Di rumah yang tak jauh dari Jalan Papandaian itu, 16 anggota kelompok KMS biasa membikin beragam kuliner mulai pizza, pempek ikan lele, sistik, kue lebaran, roti, dan lain-lain. Anggota kelompok bisa meminta belajar bikin kue apa saja kepada Aam sudah menjadi instruktur BLK Lembang bidang processing kuliner sejak 1997.

Para anggota KSM merupakan alumnus pelatihan processing kuliner yang digelar BLK Lembang. Tujuan dari program lembaga pelatihan di bawah Kementerian Ketenagakerjaan RI itu membangun kemandirian ekonomi masyarakat lewat pembekalan berbagai macam keterampilan.

Kebetulan, warga Jalan Cimanuk yang

merupakan tetangga Aam, mengajukan pelatihan ke BLK Lembang dan Aam sendiri menjadi pembina kelompoknya. Pria kelahiran Garut ini paham betul dengan resep-resep kuliner. Aam sendiri bertugas di BLK Lembang Garut sejak 1986.

Sebagai pembina langsung anak-anak kampung halamannya, ia mengeluarkan resep-resep rahasia yang dipelajarinya selama bertugas di BLK Lembang. Contohnya, produk andalan KSM saat ini adalah roti unyil dengan brand KMS Bakery. Roti ini dibikin dengan resep khusus sehingga laku keras begitu diluncurkan.

"Karena saya yang membina langsung, saya harus bikin produk yang berbeda. Jadi kita kasih resep rahasia," kata Aam.

Garut merupakan kota yang salah satu pendapatan utama warganya dari kuliner. Seingga setiap produk kuliner yang muncul di kota dodol ini akan menghadapi persaingan ketat. Sebagai contoh dodol yang terdiri dari macam-macam jenis dan merek. Evolusi dari dodol garut ialah cokodot bentuk peleburan dodol dan cokelat.

Begitu juga dengan roti yang



produknya harus lain dari yang lain baik dari segi rasa maupun bentuk. Sebagaimana namanya, roti unyil KMS Bakery memiliki ukuran yang mungkil dan habis dalam sekali lahap. Karena itu, rasa harus menjadi syarat utama agar pembeli ingin lagi dan lagi alias ketagihan.

"Ketika ditunjuk jadi instruktur kelompok ini, saya harus mikir berat karena desa kita banyak produk kulinernya. Masa kita harus bikin kuliner yang sama. Setiap ngajar, saya juga selalu menuntut murid saya agar bikin perubahan atau inovasi dalam produknya," katanya.

Aam yang mengajarkan dasardasar ilmu kuliner pada anggota. Begitu pelatihan BLK Lembang selesai dan masuk pada sesi praktek wirausaha, maka ia mengeluarkan resep rahasinya. "Saya memberi resep hanya kepada siswa pelatihan saya saja. Untuk orang luar saya tidak berani ngasih. Jadi harus ikut pelatihan dulu," kata Aam.

Para peserta pelatihan saat ini masih menunggu momen untuk memulai produksi roti unyil. Mereka masih menunggu perkembangan pandemi. Di saat menunggu situasi ini masing-masing anggota menjalani kesibukan sendirisendiri. Sebab dapur harus tetap ngebul.

Salah satu anggota kelompok KMS adalah Anan Kusnandar yang sehari-hari mengajar di sebuah TPA di Garut. Sekolah Anan harus tutup selama Pembatasan Sosial Berskala Besar. Anan menggeluti usaha menjual sirup dan bubur ayam agar ekonomi keluarga tetap jalan. Dengan berat hati Anan harus meninggalkan kegiatan kelompok yang menurutnya potensial untuk menjadi besar.

Anan mengaku beruntung tinggal satu kampung dengan Aam yang menjadi pembina kelomponya. "Di sini lebih enak sebenarnya, instrukturnya langsung. Kalau ada apa-apa tinggal tanya. Malah hari Minggu juga kita minta dilatih, uangnya patungan dulu. Cuma kasian waktu libur Pak Aam jadi kesita," katanya.

Menurut Anan, meski usaha kelompoknya terhambat karena pandemi Covid, namun semangat anggota untuk kembali berkumpul dan melanjutkan usaha tetap ada. Ia yakin produk rotinya bisa menjadi kuliner ternama dan menambah barisan kuliner andalan asal Garut. Terlebih di awal-awal produksi sebelum Covid, banyak warga yang memesan roti unyil.

"Bahkan baru selesai produksi, rotinya sudah langsung habis," kata Anan yang menjadi ketua kelompok. Di kelomponya, Anan mengerjakan pemasaran produk. Ia berharap pandemi ini segera berakhir dan aktivitas warga kembali pulih seperti sebelum pandemi.





### PEMBERDAYAAN NELAYAN LEWAT KULINER IKAN

Hasil ikan laut dari Pangandaran sangat melimpah. Namun, saat pasokan melimpah harga ikan pun anjlok. Siti Tina bersama ibu-ibu nelayan memanfaatkan nilai tambah pada olahan ikan. Mulai dari abon hingga aneka cemilan. Kini, permintaan pasar akan aneka kuliner berbahan ikan pun kian diminati.

elain wisata pantai, Pangandaran punya hasil ikan laut melimpah. Banyak nelayan yang menggantungkan hidupnya dari hasil laut. Hanya saja harga ikan tidak selalu tinggi. Jika lagi musim ikan, banyak nelayan yang rugi karena harga ikan hasil tangkapannya anjlok.

Menghadapi masalah tersebut, nelayan dituntut menghasilkan nilai tambah ikan hasil tangkapan mereka tetap punya nilai tambah. Latar belakang ini mendorong Siti Tina, warga Pangandaran, untuk mengolah ikan-ikan hasil nelayan menjadi abon yang harga jualnya bisa dua kali lipat dari ikan mentah.

Perempuan yang akrab disapa Ina itu tidak sendirian. Ia merangkul ibu-ibu di lingkungan rumahnya. Sebagian ibu-ibu yang direkrut bersuamikan nelayan untuk memproduksi kuliner berbasis ikan. Usaha Ina dalam meningkatkan wawasan kuliner ikan dibantu Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang.

Ina dan anggota kelompoknya yang berjumlah 16 orang mendapat pelatihan processing kuliner ikan. Mereka diajari cara mengolah ikan mentah menjadi abon, nugget, siomay, bakso tahu ikan, kekian udang dan kuliner lainnya. Ina sendiri tidak asing dengan balai latihan di bawah Kementerian Ketenagakerjaan RI itu. Sebelumnya ia sudah sempat mendapat pelatihan langsung di BLK Lembang. Sementara pelatihan untuk ibu-ibu nelayan digelar di rumahnya di Pangandaran di bawah bimbingan para instruktur dari BLK Lembang.

Di rumahnya yang asri dan tak jauh dari bibir pantai Pangandaran, Ina mengumpulkan ibu-ibu untuk mendapat



ilmu kuliner. "Saya ngajak ibu-ibu ke sini, juga ibu-ibu yang nelayan yang kadang tak ada penghasilan dari laut," tutur Ina, saat ditemui Kamis 20 Agustus 2020.

Ina menjadikan ibu-ibu peserta pelatihan sebagai mitra. Ia tidak mau merekrut mereka sebagai pegawai atau bawahannya. Menurutnya, tujuan pelatihan BLK Lembang ialah agar peserta pelatihan berdaya secara ekonomi. Dengan demikian mereka bisa mandiri dengan usaha kuliner ikan hasil keringat sendiri. "Sekarang ibu-ibu nelayan ada yang bikin nugget dan menjualnya," katanya.

Kelompok Ina dan kawan-kawan menerapkan strategi memanfaatkan ikan laut di pasar lelang ikan. Mereka akan belanja ikan sebanyak-banyaknya jika harga ikan lagi turun. Sebagian ikan diolah dan sisanya disimpan di lemari es. Ikanikan mentah ini diolah menjadi berbagai jenis kuliner.

Ikan yang dimanfaatkan untuk bahan kuliner terdiri dari cakalang atau kembung semangka, tengiri, barakuda, jangilus atau ikan marlin, udang rebon, tongkol, dan lain-lain. "Di sini lebih murah kalau lagi musim ikan. Saya ambil banyak karena ada freezer. Dengan begitu kalau ikan lagi mahal kita tidak naikan harga kuliner yang kita produksi," terang Ina.

#### Melejit Lewat Abon Ikan

Pandemi virus korona tak mematikan seluruh sektor ekonomi di Pangandaran. Ketika Pemerintah Provinsi Jawa Barat memberlakukan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang menutup sektor-sektor wisata, produksi abon buatan Ina justru meningkat.

Abon buatan Ina dikenalkan dengan brand Canting. Abon ini diproduksi UMKM Maha Karya Pangandaran milik Ina. Abon Canting dikemas dengan desain kekinian berbahan karton dan plasik, di bagian muka terdapat gambar tangan sedang memegang canting batik. Tiap kemasan berisi abon 100 gram yang dijual Rp25.000. Abon Canting terdiri dari tiga varian, yakni abon ikan, ayam dan sapi. Khusus abon sapi dijual Rp 35.000 per 100 gram.

Selama Jawa Barat memberlakukan

PSBB, Tina justru mendulang untung karena banyak masyarakat yang melakukan penyetokan makanan. Di awal pandemi virus corona masuk ke Indonesia, sempat terjadi kepanikan di masyarakat. Mereka memborong kebutuhan pokok terutama makanan yang tahan lama. Abon menjadi pilihan ideal. Selain tahan lama, abon ikan juga memiliki kandungan protein yang tinggi yang berperan meningkatkan daya tahan tubuh di musim pandemi.

Abon Canting lebih banyak dipasarkan secara online, yakni di marketplace, Instagram, dan Whatsapp. Selama PSBB, Tina berhasil menjual abon seberat satu kuintal. Sebagai perbandingan, pada hari normal sebelum pandemi, paling banyak ia bisa menjual 10 kilogram tiap akhir pekan.

"Abon mah berkah di masa pandemi. Ramainya bergitu PSBB orang ketakutan di rumah ga ada makanan. Saya sampai kehabisan kemasan abon. Terpaksa saya pakai kemasan biasa," tutur Ina.

Pemesanan abon di masa pandemi banyak dilakukan oleh donatur untuk disumbangkan ke masyarakat terdampak sebagai bantuan sosial (bansos). Misalnya, Kementerian Sosial pesan abon untuk melengkapi sembako bansosnya. Ada juga komunitas yang pesan abon untuk dibagikan ke warga kurang mampu. Pemesan berasal dari berbagai kota di Indonesia, mulai Bandung, Depok, Belitar, Padang, Sawangan, dan lain-lain.

"Di Bandung ada sekolah yang pesan abon untuk bansos. Selama Covid lebih dari 1 kuintal kami menjual abon," katanya.





Ina memilih abon sebagai produk utama kulinernya karena Pangandaran punya hasil laut melimpah kalau lagi musim tangkap ikan. Selain itu, kemajuan abon Canting tak lepas dari dukungan Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Ina beberapa kali mendapat pelatihan processing ikan. Pelatihan ini semakin meningkatkan kemampuannya dalam mengolah ikan menjadi produk berdaya saing tinggi.

Abin Canting telah mengantongi sertifikat Produk Industri Rumah Tangga (PIRT). Dengan legalisasi ini, produknya semakin mudah dipasarkan, termasuk masuk ke supermarket yang menyediakan slot untuk produk UMKM.

Kapasitas produksi Abon Canting baru 15 kg per hari. Ikan yang diolah menjadi bahan abon adalah cakalang atau kembung semangka, tengiri, barakuda, jangilus atau ikan marlin. Usaha Abon Canting didukung mesin pemprosesan abon yang mumpuni. Ina juga punya freezer besar berkapasitas jumbo. Jika ikan lagi murah, ia belanja banyak. Hal ini untuk mempertahankan produknya agar harganya terjaga. "Di sini harga ikan lebih murah kalau lagi musim ikan. Saya ambil banyak karena ada freezer. Kalau ikan lagi mahal kita tidak naikan harga abon," katanya.

Ina sudah menemukan formula pengolahan abon yang renyah dan garing.

Kandungan air dan minyak dalam Abon Canting sudah tidak ada. Produksi abon diawali dengan mengkukus ikan, lalu dibuang durinya secara manual, setelah itu ikan dimasukkan ke mesin pemroses abon. Ina juga menggunakan resep leluhur dalam membumbui abonnya agar lebih renyah dan tahan lama. Dengan bumbu ini, Abon Canting bisa tahan lama tanpa bahan pengawet dan MSG.

#### Generasi Kedua

BLK Lembang tidak berhenti pada Ina dan kelompoknya. Program pelatihan BLK Lembang membidik warga Pangandaran lainnya sebagai angkatan kedua setelah grup Ina. Pelatihan kali ini pun diikuti 16 orang warga pangandaran, termasuk ibuibu nelayan.

Pelatihan BLK Lembang angkatan kedua ini dilakukan Desembel 2019. Lama pelatihan selama sebulan penuh. Dua minggu pascapelatihan, BLK Lembang mengirimkan bantuan berupa bahanbahan membuat kuliner seperti berbagai jenis tepung, telur, gula dan lain-lain untuk dipakai anggota.

Pelatihan untuk angkatan kedua dipimpin Sisca Utami Supriatna yang merupakan generasi muda Pangandaran. Produk makanan olahan kelompok ini terdiri dari nugget, siomav. baso tahu, dan lain-lain. Sasaran pemasaran kelompok Sisca adalah haiatan, sekolah, warung-warung yang banyak berdiri di sepanjang pantai Pangandaran. Kelompok ini sempat berhasil mengumpulkan uang untuk membeli peralatan dari hasil penjualan produknya. Namun ketika mereka lagi semangat-semangatnya usaha, pandemi corona masuk ke Indonesia. Pangandaran pun terdampak PSBB. Turis dilarang masuk, hajatanhajatan yang menjadi pangsa pasar utama kelompok ini berhenti. Sekolah diliburkan. Warung-warung pun banyak yang tutup karena kehilangan turis.

Sama seperti Siti Tina, Sisca dan kelompoknya memanfaatkan hasil laut Pangandaran yang melimpah. Rumah Sisca sendiri dekat dengan bakul ikan. Meski usaha mereka terhambat pandemi, namun ekonomi masing-masing anggota



harus jalan. Terlebih saat itu mereka menghadapi puasa dan lebaran. Banyak anggota yang sementara menghentikan dulu produksi olahan ikannya dan banting setir memproduksi makanan khas puasa seperti kolek, roti, donat.

Baru ketika PSBB dicabut, Sisca dan kawan-kawan mulai ancang-ancang kembali melanjutkan produksi makanan olahan dari ikan. Kali ini ia ingin mengikuti jejak Ina, seniornya, yang sukses dengan abon. Produk yang akan dikerjakan Sisca dan kawan-kawan pun tak lepas dari nasihat-nasihat Ina, yakni sistik ikan. "Rencana ke depan pengin bikin produk kayak abon ini, pengin sistik ikan, cuma saya belum ketemu sama ibu-ibunya lagi. Kan yang pintar masak ibu-ibunya," kata Sisca.

Sisca masih berusaha mengumpulkan ibu-ibu. Sebagai anak muda, Sisca mengaku kurang menguasai teknik memasak. Dari 16 anggota kelompok Sisca, 5 orangnya perempuan-perempuan muda yang bertugas sebagai marketing dan pengemasan. Merekalah yang mengerjakan promosi dan branding produk makanan olahan kelompoknya. Sementara anggota lainnya adalah ibu-ibu yang bertugas memasak.

Sisca mengaku beruntung bisa mengikuti pelatihan BLK Lembang.

Dengan pelatihan ini ia bisa mengetahui potensi-potensi yang ada di kelompoknya. Kelompok juga membantu masing-masing anggota untuk permodalan, misalnya dalam penyediaan bahan. Jika usaha anggota sudah jalan, bahan yang dipinjam harus diganti.

Menurutnya, kebanyakan ibu-ibu anggota kelompoknya adalah warga nelayan dan non-nelayan. Mereka semua tinggal di pinggiran pantai Pangandaran dengan kondisi ekonomi beragam. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan taraf ekonomi mereka.

Tinggal di kampung seperti Pangandaran membutuhkan kreativitas dan inovasi. Misalnya, membuat produk yang unik atau yang sedang viral dengan bahan baku yang dekat dan mudah didapat. Ina si pengusaha abon pernah memproduksi sistik dengan bahan baku dari rebon. Jika lagi musim rebon, harganya bisa sangat murah yakni 2.000 per kilogram. Harga yang murah ini menjadi peluang untuk menjadikan rebon sebagai bahan baku makanan olahan yang memiliki nilai tambah tinggi. Karena itu produk sistik ikan ini akan dilanjutkan kelompok Sisca.

"Kemarin waktu mencoba bikin sistik rebon, lumayan laku. Sehingga potensial untuk dilanjutkan," kata Ina.





### DARI BANDUNG BERKIBAR DI PANGANDARAN

iti Tina lama tinggal di Bandung sebelum menetap di Pangandaran. Di daerah pantai ini dia berhasil mengibarkan produk kuliner berbahan dasar ikan. Salah satu kulinernya sudah punya nama sebagai produk UMKM ternama, yaitu Abon Canting yang menembus pasar online. Abon ini terbuat dari beragam ikan pilihan khas Pangandaran.

Baru 7 tahun perempuan yang akrab disapa Ina itu menempati rumah asri di perkampungan Pangandaran, tak jauh dari bibir pantai di selatan Jawa Barat. Ia masuk Pangandaran pada 2014. Sebelumnya ketika masih tinggal di Bandung, Tina sudah mendalami bisnis katering bersama saudara-saudaranya. Ia menerima pesanan dari pesta atau hajatan maupun katering rumahan.

Sukses dengan abon ikan, Ina mulai memproduksi abon sapi dan ayam. Tiga varian abon ini dimasak dengan resep dari kesultanan Cirebon.

Ia tinggal di Pangandaran karena melihat potensi ikannya yang melimpah. Pengetahuannya tentang makanan olahan dari ikan semakin meningkat setelah mengikuti pelatihan dari Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Ia menjadi angkatan pertama yang mengikuti program BLK Lembang. Saat itu ia mengikuti pelatihan processing ikan pada 2019. Pelatihan dilakukan di rumahnya. Menurutnya, pelatihan BLK Lembang sangat berguna dalam memberdayakan masyarakat.

Selama di Pangandaran, ia berhasil mendapat sertifikat PIRT untuk Abon Canting. Dengan PIRT, abonnya bisa bersaing sampai luar negeri, misalnya mengikuti pameran-pameran produk UMKM di luar negeri. Pameran ini baik untuk meningkatkan brandingnya.

PIRT juga menjadi syarat agar produknya bisa masuk ke supermarket yang menerima produk-produk UMKM. "Supermarket tak mempersulit karena ada jatah untuk produk UMKM dengan syarat produk tersebut punya sertifikat PIRT atau Halal," katanya.

Ina optimis produk kulinernya bisa semakin maju. Terlebih Pangandaran



merupakan salah satu destinasi utama wisata pantai di Jawa Barat. Pangandaran juga dicanangkan sebagai destinasi wisata berstandar internasional.

Tina tidak sendiri. Ada juniornya yang juga lulusan pelatihan BLK Lembang, yakni Sisca Utami Supriatna. Sisca merupakan angkatan kedua pelatihan BLK Lembang. Ia juga bergerak di bidang kuliner hasil laut. Sisca adalah satu pemudi yang peduli pada pemberdayaan masyarakat. Ia berharap hasil pelatihan BLK Lembang bisa meningkatkan ekonomi anggotanya yang sebagian ibu rumah tangga nelayan.

Sehari-hari Sisca kerja di Badan Riset Teknologi Kelautan di bawah Kementerian Kelautan dan Perikanan yang mendirikan aquarium raksasa di Pangandaran. "Dulu pas ikut pelatihan saya masih ngajar, setelah beres pelatihan ada panggilan dari aquarium," kata Sisca.

Di sela kesibukan kerja, Sisca bersama ibu-ibu menjalankan produksi makanan olahan berbahan dasar ikan seperti nugget, siomay, bakso tahu, dan sebagainya. Namun aktivitas kulinernya harus tertunda karena pandemi Covid-19.

"Tetapi kami sudah punya planning untuk bikin inovasi lain, misalnya sistik ikan, itu kan unik," kata sarjana lulusan Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung ini. Ia berharap, pandemi segera berakhir agar aktivitasnya bisa leluasa. Dalam jangka panjang, ia berharap masyarakat Pangandaran bisa mandiri dan mampu mengolah hasil laut menjadi produk bernilai tambah lebih.





# POTENSI PUYUH DI DESA SALAMDARMA

Peternakan puyuh mulai dikenalkan di Desa Salamdarma, Indramayu. Berpotensi mendongkrak kesejahteraan warga. Sekaligus memberi peluang pemberdayaan.

eternakan puyuh di Desa Salamdarma, Indramayu, Jawa Barat, bisa dibilang percontohan yang cukup menjanjikan. Puyuh yang diurus oleh alumnus pelatihan Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang itu bisa bertelur sampai tiga kali dalam sehari, sebuah potensi yang bisa digenjot untuk memberdayakan ekonomi desa.

Kandang puyuh para alumnus BLK Lembang tersebut terletak di halaman belakang seluas sekitar 700 meter persegi kantor balai desa Salamdarma. Kandang ditempatkan di pojok halaman pada rumah bilik bambu berukuran kurang lebih 4x4 meter persegi. Di dalam rumah itu terdapat lima kandang burung puyuh yang dihuni 400 ekor puyuh. Masing-masing kandang sanggup menampung 100 ekor puyuh.

Jika semua halaman belakang desa dijadikan pusat produksi telur puyuh, hasilnya bisa mencapai ribuan. Bukan mustahil Desa Salamdharma ke depan bisa menjadi sentral telur puyuh. Tentunya jika pemerintah desa total memberikan dukungan. Mengenai minat, semua anggota pelatihan budidaya puyuh punya antusias cukup tinggi. Salah satunya Nurjaenah yang kini pengurus utama kandang puyuh. Menurut perempuan yang sehari-hari aktif sebagai kader desa, total peserta pelatihan BLK Lembang berjumlah 16 orang.

Mereka mulai latihan pada detik-detik menjelang pandemi corona menjalar di Indonesia, yakni antara Februari-Maret 2020. Sebanyak 16 orang tersebut berbondong-bondong menimba ilmu budidaya puyuh ke BLK Lembang di Lembang jauh ke bagian barat Jawa Barat. Desa Salamdarma sendiri terletak di perbatasan Kabupaten Subang. Warga desa ini bahkan lebih dekat ke kota Subang dibandingkan ke pusat kota Indramayu.

Pada awal pandemi masuk ke Indonesia, jumlah pasien positif masih bisa dihitung jari. Sehingga pelatihan BLK Lembang bisa tetap jalan sampai sebulan lamanya. Selesai pelatihan, warga dibekali 1.060 ekor puyuh petelur plus kandangnya.

Dari 16 anggota pelatihan BLK



Lembang, Nurjaenah dan anggota pelatihan lainnya, Nuryanto, yang paling rajin sampai berhasil membikin puyuhpuyuh tersebut bertahan. Sementara anggota pelatihan lainnya sibuk dengan urusan masing-masing meski minat mereka pada puyuh masih tinggi.

Berkat ilmu dari pelatihan, Nurjaenah dan Nuryanto berhasil meredam kematian dan berusaha merawat puyuh agar bisa produktif bertelur. Mereka menerapkan semua ilmu dan teori yang didapatkan selama mengikuti pelatihan, juga memanfaatkan konsultasi dengan instruktur dari BLK Lembang yang intens memantau serta memberikan nasihatnasihat tentang tata cara budidaya puyuh.

Puyuh sebenarnya mudah bertelur jika mendapat perawatan yang tepat. Seminggu setelah mendapat bantuan puyuh dari BLK Lembang, sudah ada beberapa puyuh yang bertelur. Dua puluh hari kemudian, jumlah puyuh yang bertelur semakin banyak. Dari 400 puyuh yang berhasil dipertahankan, kelompok Nurjaenah pernah panen 400 butir per hari dengan berat antar 2 sampai 3 kilogram.

Di masa produktif itu Nurjaenah sibuk memanen telur mulai subuh, siang dan malam. Namun jumlah telur yang dihasilkan terus berkurang seiring bertambahnya usia puyuh. Dari 400 puyuh dengan 400 butir telur per hari, kini jumlah telur yang dihasilkan menyusut hingga 220 butir, 210 butir dan seterusnya.

Hasil panen telur dijual ke pedagang di sekitar desa, yakni pedagang bakso, bubur ayam, warung, penjual sate telor, tukang ceplok telur puyuh dan Posyandu. "Alhamdulillah kejual terus telurnya. Di sini peminat telur puyuh banyak cuma telurnya yang kurang," kata Nurjaenah saat ditemui Selasa, 18 Agustus 2020.

Nurjaenah menyayangi puyuhpuyuhnya. Saking sayangnya ia tidak tega menyembelih puyuh yang sudah tidak lagi produktif bertelur. Puyuh yang tidak produktif sebenarnya masih bisa menjadi uang dengan dijadikan kuliner daging puyuh.

Masalah lain, ia tidak tahu dari mana mencari bibit puyuh di Indramayu sebagai bahan regenerasi puyuh-puyuhnya. Karena itu ia bercita-cita ingin mempraktikkan ilmu penetasan puyuh sehingga bisa menghasilkan bibit sendiri. Ia berharap mendapat bantuan mesin penetasan telur puyuh. "Di sini ga ada pembibitan puyuh. Makanya kita pengin mesin tetas, telur yang ada kita tetasin biar berkembang. Saya sudah diajarin cara penetasan di BLK Lembang," katanya.

Jika ia berhasil menetaskan telur puyuh dan menghasilkan bibit, ia ingin menjadi pemasok bibit puyuh ke warga di kampungnya yang berminat memproduksi telur puyuh. Ia yakin mimpi tersebut tidak mustahil terwujut. Terlebih kuwu Desa Salamdarma mendukung kemajuan warganya. Malah ia bisa ikut pelatihan di BLK Lembang juga berkat kerja sama kuwu dengan BLK Lembang. "Saya ikut budidaya puyuh karena tahu dari pak kuwu, ingin ada tambah-tambah pengetahuan dan penghasilan, barangkali sukses nantinya," ujarnya.

Dari sisi harga, telur puyuh relatif lebih mahal dari telur ayam. Nurjaenah menjual telur puyuh antara Rp27.000 sampai Rp30.000 per kologramnya. Harga ini jauh lebih murah dari pasaran yang menjual Rp35.000 per kilogramnya. Pangsa pasar telur puyuh relatif mudah mengingat hampir semua orang suka telur puyuh, terutama anak-anak. "Alhamdulillah kalau untuk pemasaran di sini ga kurang," katanya.

Produktivitas puyuh kelompok Nurjaenah sempat memancing perhatian banyak warga Salamdarma. Bahkan anggota kelompok yang tadinya sibuk dengan kegiatan sehari-hari mereka, kini berniat ingin kembali menekuni puyuh asalkan ada dukungan berupa bibit maupun kandang.

Tidak sedikit warga yang tidak ikut pelatihan sengaja main ke kandang puyuh. Rata-rata warga tertarik mempelajari budidaya yang terbilang baru di kampung mereka. Kebanyakan warga Desa Salamdarma berpencaharian pertanian terutama padi, yang lainnya petani bebek.

"Banyak yang yang mau belajar ke sini, banyak yang lihat-lihat dan ingin ada program BLK Lembang lagi. Alasan mereka pengin coba-coba, kayaknya senang saja. Apalagi pada saat bertelur menggelinding di kandang senang sekali mengambilnya," tutur Nurjaenah.

Peternak puyuh harus memahami karakter piaraannya. Masalah pada puyuh umumnya karena cuaca. Indramayu merupakan daerah dataran rendah berhawa panas. Posisinya dekat dengan pantai. Di saat pancaroba, angin di darat maupun laut Indramayu juga cukup ekstrem. Sementara puyuh yang didatangkan BLK Lembang berasal dari Lembang yang berhawa dingin. Perbedaan cuaca bikin puyuh rentan stres.

Masalah tersebut akhirnya bisa diatasi dengan pemberian vitamin, pakan dan minum yang teratur. "Alhamdulillah sampai bisa bertelur. Sekarang sudah semingguan alhamdulillah ga ada ada yang mati," kata perempuan yang baru pertama kali menggeluti peternakan. "Dengan mengikuti pelatihan kita jadi dapat pengalaman, nambah wawasan. Yang tadinya ga tahu sekarang jadi ngarti."

Baik Nurjaenah maupun Nuryanto optimis Desa Salamdarma bisa memanfaatkan potensi dari telur puyuh. Jumlah penduduk Salamdarma sebanyak 10.000-an yang kebanyakan berusaha di bidang pertanian. Warganya juga aktif setiap kali ada program desa. Mereka juga yakin pak kuwu selalu mendukung warganya. Ke depan mereka berharap kuwu bisa meningkatkan program pemberdayaan masyarakat desa melalui pelatihan atau fasilitas wirausaha seperti budidaya puyuh ini.

Menurut Nuryanto, puyuh memang potensial dikembangkan di desanya mengingat pangsa pasarnya sudah ada. "Untuk pemasaran kita kewalahan. Cuma produksi telurnya kurang. Jumlah puyuh kita masih sedikit. Sedangkan ilmunya sudah ada dari BLK Lembang, kita tinggal melanjutkan," ujar Nuryanto.

Ia juga ingin mengajukan pelatihan jenis usaha lain ke BLK Lembang, misalnya tataboga, untuk mengajarkan ibu-ibu desa cara membikin beragam kuliner. Dari pelatihan ini, diharapkan pengetahuan masyarakat Desa Salamdarma semakin meningkat.

"Kami ingin mengajukan tataboga karena di sini juga ada banyak UMKM mulai keripik singkong, rengginang, kue basah, bolu, dan lain-lain. Pelatihanpelatihan BLK Lembang ini sangat





urjaenah dan Nuryanto adalah warga biasa. Nurjaenah seharihari aktif di desa sebagai kader Posyandu, KB, dan PKK. Sedangkan Nuryano bekerja sebagai petugas kebersihan Desa Salamdarma, Kabupaten Indramayu. Berkat pelatihan di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang, mereka kini punya keahlian baru. Mereka jadi pandai memelihara puyuh petelur.

Mereka dua di antara 16 peserta pelatihan budidaya puyuh BLK Lembang. Ketika anggota lain sibuk dengan kegiatan masing-masing, Nurjaenah dan Nuryanto tetap merawat puyuh-puyuh hasil bantuan dari BLK Lembang. Puyuh tersebut ditempatkan di kandang belakang Kantor Desa Salamdarma.

"Kita mah jalan terus karena sudah dapat ilmunya," kata Nuryanto, menegaskan keseriusannya beternak puyuh, saat ditemui di Kantor Desa Salamdarma, Selasa, 18 Agustus 2020. Pernyataan Nuryanto diamini Nurjaenah.

Nuryanto sehari-hari petugas kebersihan di Desa Salamdarma. Sudah tiga tahun ia menjalani tugas tersebut. Sebelumnya, ia bekerja serabutan, kadang di sawah sebagai buruh tani, tetapi paling lama ia menjadi tukang ojek. "Hampir tiap minggu saya ke Bandung (ngojek)," katanya.

Pria 49 tahun ini yakin, usaha puyuhnya bisa terus jalan. Hal ini juga didukung langsung kuwu Desa Salamdarma. Pak kuwulah yang mengajak Nuryanto dan warga desa lainnya untuk mengikuti pelatihan budidaya puyuh di BLK Lembang.

Hal serupa disampaikan Nurjaenah yang sudah 12 tahun mengabdi sebagai kader di desa. "Saya di desa 2007 akhir dan alhamdulillah masih dipakai terus, dari kader Posyandu, KB, sekarang mengurus puyuh," kata perempuan 41 tahun tersebut.

Ia mengaku senang punya keahlian baru. Terampil memelihara puyuh bukan hal biasa. Karena puyuh berbeda dengan unggas lainnya yang sudah umum dipiara. Mereka punya keahlian yang tak biasa di daerah yang masih asing dengan puyuh.

Rasa senang Nurjenah semakin meningkat ketika memberi pakan puyuh. Saat diberi makan, puyuh-puyuh akan ribut dan berebut. Puyuh yang semangat makan menunjukkan bahwa mereka sehat. Puyuh yang sehat sebagai tanda bahwa mereka siap bertelur.

Ia yakin ke depan puyuh bisa berkembang di Desa Salamdarma jika terus mendapat dukungan dari desa. Terlebih saat ini Desa Salamdarma terpilih menjadi "Kampung Tangguh Lodaya" yang merupakan program Polda Jabar. Di atas kandang puyuh, spanduk bertulisan kampung tangguh terpampang jelas.

Baik Nurjaenah maupun Nuryanto berharap terpilihnya Desa Salamdarma sebagai Kampung Tangguh Lodaya bisa meningkatkan kemandirian warga desa khususnya di bidang ekonomi, termasuk dalam pengembangan usaha ternak puyuh.



Peternakan bebek di Purwakarta mulai menggeliat. Berpotensi memasok kebutuhan akan daging bebek di kota besar, seperti Bandung. Menjawab solusi pengangguran dan meningkatkan produktifitas anak muda Purwakarta.

ereka memulai usaha peternakan bebek ketika pandemi Covid-19 baru dimulai, yakni Maret 2020. Namun pandemi tak menyurutkan para peternak pemula tersebut. Mereka justru kebanjiran order dan siap konsisten menjadi peternak bebek.

Kampung Pilar masuk wilayah Desa Sukamanah yang posisinya terletak di pinggiran Purwakarta, tak jauh dari perbatasan Kabupaten Bandung Barat. Menuju peternakan bebek di kampung ini dapat ditempuh melalui Jalan Raya Sawit. Di sana berdiri peternakan bebek sebanyak 3 kandang yang masing-masing berkapasitas 500 bebek.

Ratusan bebek tersebut dikelola para alumnus pelatihan peternakan bebek Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang yang dipimpin pemuda 26 tahun, Adi Arsyid. Ia bersama 16 orang lainnya mengikuti pelatihan peternakan bebek BLK Lembang pada Maret lalu. Sejak itu mereka bahumembahu mendirikan kandang di lahan anggota yang juga pembina kelompok, Dadang Saputra, seorang pengusaha

wedding organizer.

Bebek di lahan milik Dadang akan berisik jika ada orang asing mendekat atau pengelolanya memberi pakan. Mereka juga akan ribut jika lapar. Biasanya untuk membuat bebek diam, pengelola akan menyalakan musi. "Dengan musik bebek akan lebih tertib, musik apa saja," kata Adi Arsyid, ketika ditemui di kandang bebek kelompoknya, Senin 17 Agustus 2020.

Kandang bebek komunitas tersebut tampak sederhana. Satu kandang disekat bambu-bambu yang biasa dipakai pagar rumah dengan atap asbes dan terpal. Dalam tiap kandang terdapat wadahwadah pakan dan air. Jika dikasih makan, bebek-bebek akan sibuk mengerumuni wadah pakan.

Adi dan kawan-kawan bergiliran mengurus bebek. Ada yang tugas siang dan ada yang piket malam. Pemberian pakan dilakukan dua kali sehari, yakni pagi atau siang dan malam hari. Pemberian pakan pada malam hari lebih diutamakan agar bebek cepat tumbuh dan gemuk. "Kalau ngasih makan siang nggak jadi daging," terang Adi.



Latar belakang pembentukan kelompok peternak bebek di kampung Pilar tak lepas dari pelatihan ternak bebek yang diberikan instruktur dari Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Setelah pelatihan, anggota kelompok masih mendapat bimbingan teknis dari instruktur di bawah Kementerian Ketenagakerjaan RI.

Pelatihan sendiri berawal dari pengajuan proposal pelatihan ke BLK Lembang. Di dalam proposal pengajuan juga disebutkan bahwa anggotanya serius akan menekuni ternak bebek. Susunan anggota terdiri dari orang beragam usia, tua maupun muda dengan latar belakang beragam dan baru terjun ke dunia peternakan.

"Kita mendapat ilmu dasar dari narasumber kompeten dari BLK Lembang. Dari sisi ilmu sebenarnya sudah cukup, yang lainnya dapat pengalaman dari lapangan juga dari petani lain yang juga alumni BLK Lembang," kata Dadang.

Dadang sehari-hari sebagai penguasa wedding yang vakum karena pandemi korona. Untuk mengisi kevakuman ini, ia serius menggeluti bebek bersama kelompoknya. Dari pelatihan BLK Lembang, kelompok mendapat bantuan 800 ekor anak bebek (Day Old Buck/DOD). Enam bulan sejak pelatihan, mereka masih bertahan dan sempat panen atau menjual 300 bebek. Hasil panen mereka kembangkan untuk perluasan kandang.

Ada banyak alasan mengapa Dadang dan kelompoknya memilih bertahan dan melanjutkan usaha pembesaran bebek. Dari sisi permintaan, Dadang menganalisa, saat ini pasar masih kekurangan pasokan daging bebek. Kelompok Dadang sudah mendapat permintaan dari restoran bebek di Bandung dalam jumlah 3.500 ekor per hari. Total kebutuhan restoran bebek tersebut 10 ribu ekor per hari.

Kata Dadang, itu baru permintaan dari satu restoran di Bandung saja, belum lagi di Jawa Barat. Pangsa pasar yang menjanjikan ini jelas adalah peluang. Sementara dari sisi pasokan atau peternakan masih terbatas. Tak heran jika bebek dari Desa Sukamanah ini sudah menjadi incaran perusahaan pemotongan. Mereka datang langsung untuk jemput bola ke peternakan bebek.

Harga bebek termasuk stabil. Bahkan pada musim pandemi corona bisa dibilang harga bebek tak bergejolak, tak mengalami terjun bebas seperti ayam. "Paling turun Rp1.500 itu sudah maksimal, pas korona," kata Dadang.

Stabilitas harga bebek menunjukkan bahwa pasokan daging bebek ke pasar masih kurang. Berbeda jika harganya fluktuatif seperti ayam yang sering mengalami kelebihan dan kekurangan pasokan. Jika pasokan ayam berlebih, para peternak akan menjerit karena harga ayam terjun bebas. Sebaliknya jika pasokan ayam kurang, konsumen yang menjerit karena terjadi lonjakan harga. Selain itu, belum ada perusahaan besar yang bermain di bebek. Hal ini pula yang bikin harga bebek stabil.

"Makanya saya tidak ke ayam karena berat, banyak perusahaan besar yang menjadi kompetitor," terang Dadang.

Harga satu ekor bebek saat ini Rp24.000-25.000 per ekor. Bobot ideal satu ekor bebek adalah 1,3 kilogram pada usia 45 hari. Bobot ini masih bisa meningkat menjadi 1,5 kilogram tergantung pakan. Dari situ, petani bebek bisa mengantongi keuntungan Rp7.000-10.000 per ekor.

Secara umum, bebek terdiri dari dua jenis yaitu bebek lokal dan hibrida atau campuran. Harga bebek lokal lebih mahal yang ciri khasnya dapat dilihat dari warna bulunya yang coklat atau gelap. Sedangkan bebek hibrida umumnya berwarna putih. Kelebihan bebek hibrida ialah kecepatan pertumbuhannya yang tinggi.

Alasan lain mengapa kelompok peternak Kampung Pilar menekuni bebek karena daya tahan unggas ini relatif lebih tinggi dibandingkan unggas lain. Pengembangan bebek berbeda dengan ayam negeri atau broiler yang membutuhkan perawatan ekstra. Dari segi vaksinasi, bebek cukup divaksin sekali di awal-awal pembesaran. Sedangkan vaksinasi ayam perlu dua kali, yakni di awal dan pertengahan.

"Jadi daya imun bebek beda dengan ayam, bebek memiliki daya tahan tubuh lebih tinggi daripada ayam," terang Dadang.

Meski demikian, bukan berarti bebek tidak punya penyakit. Unggas ini bisa terkena pilk atau sakit mata dan wajah bengkak. Penyakit ini tidak mematikan, namun dampaknya sangat berpengaruh pada kesehatan bebek, yakni lebih kurus karena tidak mau makan. Hal ini akan sangat berpengaruh pada bobot ketika akan dijual.

Potensi lain dari bebek menurut istilah Dadang adalah adanya efek domino. Hampir semua bagian tubuh bebek bisa dikonsumsi. Misalnya, kuliner daging bebek yang dinilai masih tergolong istimewa dan bisa dimasak dengan varian bumbu standar maupun kaya rempahrempah. Harga jual kuliner bebek ratarata di atas 20 ribu per potong, satu ekor bebek umumnya dibagi empat. Bahkan ada restoran yang mematok kuliner bebek hingga ratusan ribu per potong.

Selain daging, komponen bebek lainnya adalah dalaman seperti usus, hati, ampela yang bisa menjadi bahan angkringan, sate, dan lain-lain. Sedangkan kaki bebek bisa menjadi bahan seblak, darah bebek bagus buat pelet memancing ikan karena amisnya yang kuat, dan bulu bebek bisa diolah menjadi bahan pakan bebek lagi. "Jadi efek domino bebek banyak bebek. Dan ini untuk keuntungan kelompok," katanya.

Ke depan, Dadang dan kawankawan sudah merancang visi pertanian bebeknya. Ia ingin memberdayakan masyarakat kampungnya untuk terjun ke ternak bebek. Saat ini ia mentargetkan bisa menghimpun minimal 30 orang warga desa untuk bergabung dengan kelompoknya. Dadang dan kelompoknya gencar melakukan sosialisasi ke warga sekitar, meskipun responsnya tidak selalu positif.

"Ada omongan bebek bau. Padahal ada sistem sanitasi bagus, asal sanitasinya kering tidak akan bau," katanya.

Peternakan bebek yang dikelola kelompok Dadang ini memakai sistem sanitasi kering. Bebek pada peternakan konvensional biasanya diliarkan ke sawa-sawah atau selokan dengan kandang basah dan kotor. Sedangkan peternakan dengan sistem kering tidak membiarkan bebeknya berkeliaran di mana-mana. Bebek cukup berada di



kandang yang kering yang ditaburi gabah kering sehingga kotoran menyatu dengan gabah-gabah tersebut. Gabah dan kotoran rutin diangkat dan dibersihkan untuk selanjutnya diganti dengan gabah baru. Hal ini efektif mengurangi bau menyengat.

Sekarang kelompok ini baru menghimpun 25 orang. Namun yang sudah bikin kandang baru 6 orang. Banyak calon anggota yang masih menimbang untung rugi, juga memikirkan modal usaha. Dadang bermimpi, dengan potesi yang ada pada bebek sekarang ini suatu saat kampungnya menjadi sentra bebek.

Satu dari 30 anggota yang bakal direkrut ditargetkan minimal memelihara 500 bebek. Total bebek dari 30 anggota 15.000 ekor bebek. Jumlah ini dinilai cukup untuk membangun kemandirian ekonomi suatu desa. Ia sudah menghitung jika mimpinya ini jadi kenyataan, masing-masing anggota bisa mendapat keuntungan Rp6 juta per bulan. Keuntungan ini menggiurkan bila dibandingkan dengan gaji para pekerja di kota.

Mimpi tersebut turut menggerakan Dadang dan kawan-kawan untuk bertahan dan bangkit di tengah pandemi. Menurutnya, hal itu bisa dicapai lewat sistem peternakan yang mandiri mulai dari pengadaan kandang, pakan, DOD. pemasaran, dan lain-lain. Jika 30 orang sudah direkrut, maka kelompok Dadang yang akan memasok pakan, DOD, dan mengelola pupuk kandang

disalurkan ke pertanian.

Khusus mengenai DOD, kelompok Dadang sudah melakukan tahap awal persiapan, yaitu mulai mengumpulkan bebek betina yang akan menjadi indukan. Sejauh ini ia sudah punya 100 bebek betina calon indukan.

untuk

DOD yang dipakai para peternak bebek

di Jawa Barat umumnya didatangkan dari Tasikmalaya dan Sumedang. Dadang ingin peternakannya memproduksi DOD sendiri. Dengan begitu, keuntungan ternak bebek kelompoknya akan meningkat. Selama ini peternak bebek di Jawa Barat sangat tergantung pada sentral DOD di Tasikmalaya dan Sumedang, itu pun sering tidak bisa memenuhi permintaan para peternak. Sehingga bocah-bocah bebek kerap menjadi rebutan antar peternak.

Harga DOD sendiri antara Rp-8000 sampai Rp15.000 per ekornya. "Kalau kita beli DOD terus keuntungannya mana? Karena kita-kita ini yang mengelola harus

> digaji. Jadi saya ingin Sukamanah jadi sentra

itik. Siapa pun yang bertani bebek kita ingin DOD-nya dari kita," ungkap

Dadang. Ia juga ingin para alumnus pelatihan BLK Lembang tidak hanya bergerak di

peternakan. Tidak mungkin semua anggota menjadi petani bebek. Harus ada pembagian tugas antara peternakan, manajemen dan bisnis. Apalagi jika rencana merekrut 30 peternak sudah jalan yang artinya akan ada 30 kandang yang harius dikelola. "Semua itu memerlukan manajemen ternak yang tidak

mudah. Terlebih masyarakat terlibat. Takutnya masyarakat trauma kalau tidak berhasil," katanya.

Dadang optimis peternakan bebek bisa memberdayakan masyarakat di kampungnya. Bebek bahkan berpotensi menghentikan kebiasaan buruk masyarakat pinjam uang ke Bank Emok alias rentenir yang bunganya mencekik. "Cita-cita kami mengatasi Bank Emok dengan ekonomi mandiri, kreatif, ukuwah islamiah dengan cara kami. Karena seseorang tidak cukup dilarang (pinjam ke Bank Emok) kalau tidak ada solusi," katanya.

### PULANG KAMPUNG DEMI BEBEK

elompok petani bebek Purwakarta bukan pemain lama. Rata-rata mereka pemula berkecimpung di ternak bebek. Dadang Muharam, misalnya, yang sehari-hari pengusaha wedding organizer. Kandang bebek kelompok Dadang berdiri di lahan miliknya, tepatnya di belakang gudang perlengakapan pesta dan panggung yang merangkap dengan rumah pribadinya.

Usaha dekorasi pernikahan Dadang terpukul pandemi Covid-19. Di awal pandemi menjalar, Jawa Barat

menjalar, Jawa Barat termasuk yang menerapkan PSBB di mana setiap kegiatan yang melibatkan massa dilarang, tak terkecuali pesta atau

haiatan. Ini

berimbas pada

usaha dekorasi

yang

dipimpin Dadang.

Selama vakum di WO Dadang dan kawan-kawannya fokus menjalani usaha ternak bebek yang diyakini tak begitu terpengaruh pandemi. Permintaan pangsa pasar daging maupun telur bebek terbilang stabil.

Dadang melibatkan anak muda di pertanian bebek ini. Usianya yang senior membuat Dadang menempati posisi pembina kelompok. Salah satu pemuda kelompok Dadang, antara lain, Adi Arsyad. Sebelum terjun ke pertanian bebek, dia lama kerja di bidang pendidikan. Adi pernah bekerja di yayasan pendidikan di Jakarta Timur sebelum pulang ke kampung halamannya, Kampung Pilar.

Di kampung yang terletak di pinggiran Purwakarta, sarjana lulusan STAI Purwakarta jurusan tarbiyah ini menjadi kepala sekolah setingkat taman kanakkanak RA Hubul Walidain. Ia kemudian lempar sauh untuk menekuni peternakan bebek bersama Dadang dan kelompoknya yang berjumlah 16 orang.

Adi bertekat fokus mengembangkan ternak bebek kelompoknya sampai besar seperti yang dicita-citakan Dadang, bahwa kampungnya harus menjadi sentral bebek di Jawa Barat. "Mumpung masih sendiri jadi segala digarap. Sekarang mau fokus membesarkan kelompok ini," kata Adi yang didapuk jadi ketua kelompok.

Pengembangan usaha ternak bebek ini mendapat dukungan dari keluarga Adi. Ayah adi merupakan tokoh di kampung halamannya yang turut berperan pada pendirian kelompok petani bebek ini.

Namun yang namanya usaha baru, Adi dan kawan-kawan tak lepas dari cibiran.
Ternak bebek dianggap tidak menjanjikan, bau, kotor. Tetapi pelan-pelan Adi dan kelompoknya berusaha memengaruhi warga untuk bergabung ternak bebek demi tercapainya kemandirian ekonomi di tengah pandemi.



Magot atau belatung kini mulai diternak untuk memasok kebutuhan pakan ternak. Menyediakan kebutuhan protein pakan bernilai tinggi. Selain mengurangi sampah organic warga. Bisnis gurih di masa depan.

ampung Mekarsari punya keunikan tersendiri dibanding kampung lain. Warga kampung di Kecamatan Cimahi Tengah itu sudah terbiasa mengolah sampah secara mandiri. Sampah yang mereka kelola juga berpotensi menghasilkan uang.

Di Mekarsari, pengelolaan sampah ditangani komunitas Magot Sukamaju 07. Angka 07 berarti RW 07 karena pusat pengelolaan sampah dimotori RW 07. Mereka memanfaatkan lahan milik anggota seluas 500 meter persegi. Lahan ini terletak di tengah permukiman warga yang cukup padat. Akses menuju lahan harus masuk ke dalam gang, letaknya tak jauh dari pemakaman umum dan kebun bambu.

Sekeliling lahan yang menjadi pusat kegiatan komunitas ditutupi pagar seng dan bambu. Di bagian pitu masuk terdapat spanduk "Pengelolaan Sampah Organik Biokonversi BSF & Composting". Sutiono Anwar, 59 tahun, pendiri komunitas sekaligus Ketua RW 07, menyebutkan program terbaru dari komunitas ini ialah budidaya lele hasil pelatihan di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang. Sutiono peserta satu-satunya dari komunitas yang mengikuti pelatihan catfish di BLK Lembang yang berlangsung sebulan di awal 2020.

Namun rencana ternak lele harus tertunda karena pandemi Covid-19. Pandemi membuat para pengurus kesulitan mencari dana untuk memulai bisnis ikan berkumis. Kendati demikian, komunitas ini sudah melakukan riset kecil-kecilan terhadap lele yang dikasih pakan maggot. Hasilnya menunjukkan lele yang dikasih pakan maggot bisa lebih cepat dipanen dibandingkan dengan lele yang tidak dikasih maggot.

Karena itu Sutiono optimis bisa menjalankan budidaya lele mengingat soal pakan mereka sudah sudah mampu produksi sendiri dari Pengelolaan Sampah Organik Biokonversi BSF & Composting.

"Sebelum *action*, kita sudah melakukan riset dulu. Sudah terbukti dengan maggot pertumbuhan lele sebulan lebih cepat," kata Sutiono Anwar, Senin 9 Agustus 2020. Untuk diketahui, pembesaran lele biasanya memakan waktu dua sampai tiga bulan.

Saat ini, Sutiono dan kawan-kawan di komunitas masih melakukan persiapan budidaya lele sambil menunggu pandemi berakhir. Lele ditargetkan menjadi sayap usaha komunitas karena usaha lain seperti ternak bebek, ayam, dan sayuran. Khusus bebek, mereka sanggup memproduksi telur berkualitas.

Menurut Sutiono, dari pelatihan catfish BLK Lembang dirinya menguasai seluk-beluk budidaya lele. Sebelum mengikuti pelatihan, ia masih kebingungan bagaimana cara mengatasi masalah kematian pada ikan lele. Dengan ikut pelatihan ia jadi paham cara mengatasi masalah penyakit pada ikan lele dan mengidentifikasi penyakit serta cara pencegahannya. "Jadi ilmunya sudah kami kuasai, tinggal penerapannya."

Saat ini, komunitas yang dijalankan Sutiono dan kawan-kawan diperkuat 30 anggota. Nantinya, budidaya ikan lele akan lebih banyak melibatkan warga kurang mampu juga. Di wilayah Mekarsari terdapat 119 kepala keluarga kurang mampu yang bisa diberdayakan di budidaya lele.

Sayangnya pandemi virus corona menghambat pergerakan komunitas. Pandemi terjadi sesaat setelah Sutiono mengikuti pelatihan catfish di BLK Lembang. Saat pemerintah provinsi memberlakukan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) yang otomatis mengurangi ruang gerak warga, Sutiono yang bertugas





mensosialisasikan hasil pelatihan pun tidak bisa berbuat banyak. Padahal rencananya ia ingin menularkan ilmu budidaya lele bukan saja ke teman-temannya di komunitas, melainkan ke seluruh warga RW 07 yang berminat memelihara ikan lele di lahan masing-masing.

"Begitu pulang dari BLK Lembang langsung corona, kami tidak bisa melakukan banyak sosialisasi maupun mencari modal," kata Sutiono.

la berharap pandemi segera berakhir sehingga pergerakan usaha lele bisa segera dimulai. "Target kami sehabis pandemi memang harus *action*, kami yakin konsep kami jalan. Insyaallah dalam waktu satu tahun budidaya lele bisa jalan," kata Sutiono Anwar.

Pandemi juga menghambat pencarian modal untuk memulai budidaya lele. Ia tidak berharap BLK Lembang memberikan modal. Yang ia harapkan ke depan BLK Lembang menurunkan timnya untuk melakukan pendampingan langsung ke kampungnya. Pendamping lapangan penting untuk melakukan edukasi kepada warga.

"Kalau dari pembicaraan dengan BLK Lembang, mereka siap datang membimbing warga kami nanti. Selain itu, yang diinginkan dari BLK Lembang semua alumni pelatihan jangan sampai putus komuniksi, mereka harus menginfokan progres kegiatannya," katanya.

Soal permodalan, ia sudah punya sejumlah rencana, antara lain, mengajukan bantuan ke dinas-dinas di lingkungan Pemkot Cimahi. Selama ini hubungan RW 07 dengan Pemkot Cimahi sudah terjalin berkat usaha di bidang pengelolaan sampah.

# Pengelolaan Sampah Organik

Black Soldier Fly atau BSF menjadi mesin biologis menggiling sampah organic dari warga. Menyediakan larva berprotein tinggi untuk kebutuhan pakan ternak.

arga RW 07 satu-satunya wilayah di Kota Cimahi yang punya pengelolaan sampah secara mandiri. Mereka membuang sampah organiknya ke "Pengelolaan Sampah Organik Biokonversi BSF & Composting", sebuah lahan 500 meter persegi milik Nanang Mustofa yang juga pengurus komunitas.

Di lahan tersebut terdapat *insectarium*, sebuah laboratorium pembibitan magot, yaitu larva atau belatung yang dikembangkan dari serangga *black soldier fly* (BSF). Ukuran magot BSF lebih besar dari belatung biasa. Magot-magot tersebut dikembangkan untuk memakan sampah-sampah organik yang dihasilkan rumah tangga.

Selain *insectarium*, di lahan milik Nanang Mustofa juga berdiri instalasi pengelolaan sampah yang bangunannya mirip greenhouse. Di dalam greenhouse terdapat rak-rak yang menampung kotakkotak berisi sampah organik yang diproses oleh ribuan magot.

"Hanya beberapa jam saja satu ember cat 25 kilogram sampah organik akan habis dimakan magot," kata Nanang Mustofa yang menjadi motor penggerak di pengelolaan sampah organik tersebut.

Masih di tempat yang sama, terdapat kandang itik dan ayam, kebun sayuran, palawija, dan kolam-kolam ikan. Di lahan ini diproyeksikan kolam-kolam ikan lele yang akan dikembangkan Sutiono Anwar setelah mendapatkan pelatihan catfish dari BLK Lempang.

Menurut Sutiono Anwar, warga RW 07 sejak 2018 bekerja sama dengan YPBB, sebuah organisasi non-profit yang bergerak di bidang gaya hidup ramah lingkungan yang berpusat di Bandung. Sejak itu hingga saat ini, warga RW 07 biasa mengolah sampah secara mandiri. Warga memisahkan sampah organik seperti sampah rumah tangga yang cepat membusuk, dan sampah non-organik seperti plastik.

Awalnya, tidak mudah mendidik warga supaya mau memilah sampah rumah tangganya. Tiga bulan pertama sosialisasi, hanya 5 persen dari 763 KK yang mau memilah sampah. "Selama 3 bulan pertama kendalanya luar biasa. Ketika pertama kali edukasi, ada yang bilang kami cuma pencitraan soalnya di RW lain pengelolaan sampah biasa saja, ada yang menendang ember, pintu dibanting, dan lain-lain. Tapi sekarang alhamdulillah mayoritas sudah mau memilah sampah," tutur Sutiono.

Dalam sebulan, warga RW 07 menghasilkan 1-2 ton sampah organik yang dikirim ke Pengelolaan Sampah Organik Biokonversi BSF & Composting. Sampah tersebut habis dilahap magot. Selanjutnya para magot dijadikan pakan ternak unggas.

Komunitas sudah melakukan penelitian, unggas yang diberi magot memiliki daya tahan tubuh lebih kuat daripada unggas yang tidak diberi pakan magot. Penelitian lain, telur itik dari itik yang dikasih makan magot bobotnya lebih tinggi dibandingkan telur itik dari itik yang tidak dikasih makan magot.

Sebagai gambaran, bobot telur bebek dipasaran seberat 70 gram. Sedangkan telur bebek yang dihasilkan dari bebek yang dikasih pakan magot bobotnya bisa mencapai 80 gram. Baik Sutiono maupun Nanang Mustofa yakin, magot juga baik sebagai pakan untuk lele. Jika hasil magot melimpah, mereka menjual magot ke peternak-peternak di sekitar Cimahi. Harga magot perkilogramnya Rp10.000. Sementara jumlah magot yang mereka hasilkan sebanyak satu kuintal dalam satu ton sampah organik.

"Hewan ternak yang dikasih makan magot juga bisa mengurangi bau atau pencemaran. Magot tidak bikin bau," kata Nanang. \*



utiono Anwar lama menghabiskan waktunya dari pesantren ke pesantren. Ia memulai pendidikan agama tersebut di tempat kelahirannya, Kebumen, Jawa Tengah. Tahun 1979, ia masuk ke Jawa Barat. Di tanah Pasundan ia kerja di pabrik konveksi dan menikah pada usia 32 tahun.

Di tengah kesibukannya sebagai buruh konveksi, ia masih menyempatkan waktu dalam kegiatan kemasyarakatan. Karena memiliki latar kegamaan yang kuat, ia menjadi pengurus keruhanian di lingkungan RW 07 Kampung Mekarsari Kecamatan Cimahi Tengah Kota Cimahi. Ia juga sering menjadi khatib Jumat, memimpin acara syukuran atau selamatan warga.

Ia menang dalam pemilihan RW07 pada 2014 sampai sekarang. Sejak itu ia memelopori kegiatan pemilahan sampah rumah tangga, menggandeng organisasi yang bergerak di bidang lingkungan, mendukung tempat pengelolaan sampah organik, sampai ikut pelatihan budidaya ikan lele di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang.

Kesibukan di masyarakat membuatnya memutuskan berhenti kerja di pabrik pada 2017. Namun meski tidak punya pekerjaan tetap, Sutiono tidak risau dengan penghasilan untuk menghidupi keluarganya.

Kemajuannya dalam mengelola lingkungan membuat Sutiono banyak dipanggil ke berbagai instansi untuk mempresentasikan sistem pengolahan sampah. RW07 tahun 2018 mendapat penghargaan Program Kampung Iklim dari Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, mendapat penghargaan dari Pemkot Cimahi sebagai daerah pengelola sampah terbaik 2020. Komunitas magot yang turut ia dirikan meraih juara satu dan

berkesempatan melakukan studi banding ke 10 desa zero waste di Bali.

Sutiono banyak menerima undangan untuk berbicara di sejumlah forum lingkup RW maupun kota. Ia mempresentasikan konsep pengelolaan sampahnya di Tekno Park Cimahi di hadapan dinas-dinas. Singkatnya, Sutiono menjadi motivator di bidang pengelolaan sampah.

Meski tidak berpenghasilan tetap, ia bisa menghidupi anak istrinya dari honor sebagai motivator pengelolaan sampah maupun undangan untuk acara-acara keagamaan. Sejak pandemi, undangan-undangan tersebut terhenti. Tadinya ia berharap bisa mengumpulkan dana untuk memulai budidaya lele. Ia dan komunitasnya sudah berencana mengajukan bantuan ke dinas-dinas di Pemkot Cimahi. Namun terpaksa semua rencana tertunda.

"Meski undangan berkurang, rezeki tetap saja ada, bisa datang dari mana saja," kata pria yang tercatat sebagai Ketua Asosiasi KSM seluruh Indonesia sektor Cimahi Tengah.

Ayah empat anak tersebut mengaku tidak mengerti mengapa dirinya bisa bergerak di bidang limbah. "Saya juga tidak tahu bisa enjoy bergerak di situ. Awalnya ingin mencari suasana baru karena orang kan tidak banyak yang mau bergerak di situ. Ternyata setidaknya kami biasa hidup dari situ," katanya.

Ia berharap kegiatan pengelolaan sampah berlaku di seluruh Cimahi. Hal ini perlu dukungan dari Pemkot Cimahi berupa lahirnya Peraturan Walikota Cimahi untuk menaungi konsep pemilahan sampah organik di seluruh Kota Cimahi. Dengan ada Perwal pemilahan sampah organik dan non-organik bisa diterapkan secara luas Kota Cimahi.



Pohon-pohon cengkih tumbuh subur di Kampung Pangheotan Kecamatan Cikalong Wetan, Kabupaten Bandung Barat (KBB). Bulan ini sedang panen raya, tetapi harga cengkih anjok hingga hampir 70 persen. Padahal sebelumnya harga cengkih lebih dari 100 ribu.

enyebab anjloknya harga cengkih tidak lain karena pandemi Coronavirus Desease (COVID-19). Banyak perusahaan-perusahaan yang memakai cengkih sebagai bahan produknya, kini memilih menahan diri untuk belanja.

Meski demikian, warga Kampung Pangheotan tidak menjadikan cengkih sebagai sumber utama penghasilan mereka. Di antara rimbun pohon cengkih yang usianya puluhan tahun itu warga juga bertani di sawah, bercocok tanam di ladang, dan beternak kambing dan ayam.

Jika musim madu, warga juga bergerak ke hutan untuk mencari sarang lebah alami. Madu yang mereka dapatkan dijual ke kota atau tidak jarang ada pembeli yang datang menjemput bola. Hamparan hutan Cikalong Wetan masih cukup rimbun, walaupun ada sejumlah titik yang terkena proyek kereta cepat. Warga masih sering mendapati babi hutan yang masuk ke permukiman. Konon, di hutan Cikalong Wetan juga masih ada macan tutul, predator babi hutan.

Kecuali cengkih, hasil hutan dan pertanian di Cikalong Wetan tidak begitu terdampak oleh pandemi. Perdagangan hasil bumi masih bisa diandalkan dalam menghadapi krisis akibat wabah yang sudah menginfeksi belasan juta di dunia.

Salah satu warga yang bertahan dalam situasi pandemi adalah Sulaeman As Shaleh yang menggeluti peternakan puyuh petelur. Usaha ini hasil mengikuti pelatihan di Balai Latihan Kerja (BLK) Lembang pada awal 2020, sebelum wabah. Tadinya ia berharap bisa mengembangkan usaha produksi telur puyuh untuk menopang perekonomian keluarga. Namun dampak Covid sangat besar, ia kesulitan mencari modal usaha untuk menambah kapasitas kandang puyuhnya.

Selain itu, istri pria yang akrab disapa Kang Shaleh, Nunung Sinta Nurjanah, juga ikut pelatihan BLK Lembang. Nunung menggeluti pelatihan pembesaran ikan lele. Hanya saja hasil pelatihan tidak bisa langsung dipraktekkan karena terkendala dana.

Program pelatihan lele dan puyuh dipilih pasangan suami istri tersebut demi menjalankan misi budidaya "tumpang sari". Sebab sebelum mengikuti pelatihan, Kang Shaleh dan istrinya telah lebih dulu membangun dua buah kolah ikan lele di sekitar lahan kebun cengkih. Masingmasing kolam terbuat dari tembok dengan ukuran 4x6 meter dan 2x3 meter. Di atas kolam tembok akan didirikan kandangkandang puyuh petelur. Pakan yang

diberikan ke puyuh nantinya akan jatuh ke kolam agar dimakan ikan lele.

Pandemi Covid-19 menghambat rencana mereka. Dampak yang mereka rasakan akibat pandemi terutama krisis ekonomi. Sehingga rencana tersebut harus ditunda sambil kumpul-kumpul modal. Meski demikian, mereka mengaku sudah mendapat banyak ilmu dari pelatihan BLK Lembang dan tinggal dipraktekkan.

Saat ini yang jalan dari pelatihan adalah budidaya puyuh. Kang Shaleh menitipkan puyuh sumbangan dari BLK Lembang ke sesama anggota kelompoknya di daerah Majalaya, Arjasari dan Banjaran.

"Hasil pelatihan di BLK Lembang terinspirasi buka kupat tahu," kata Kang Shaleh, didampingi istrinya, saat ditemui di lokasi kolam ikan lele di Kampung Pangheotan. "Kita menjalankan yang bisa kita jalankan dulu," tambah Nunung.

Baik Shaleh maupun Nunung mengaku mendapat banyak manfaat dari pelatihan BLK Lembang. Selain diberi ilmu budidaya puyuh dan ikan lele, dalam pelatihan tersebut mereka mendapatkan dasardasar berwirausaha berupa softskill yang antara lain soal mental wirausaha. Karena suatu usaha tidak akan jalan tanpa didasari mental yang kuat.

"Saat pelatihan di BLK Lembang kita juga mendapat tes mental. Apa pun bukan hanya dagang dan ternak, mental harus kuat," kata Shaleh. Nunung juga sepakat bahwa faktor penting dalam membuka wirausaha bukan saja modal melainkan mental.

Meski usaha puyuhnya masih kecil, Shaleh tetap memantau perkembangan puyuh yang dititipkan ke teman sesama anggota pelatihan. Pelatihan budidaya puyuh yang digelar BLK Lembang itu diikuti 16 orang dari berbagai tempat di Jawa Barat, yakni dari Tasikmalaya, Kuningan, Majalengka, Cimahi, Lembang, Bandung, Kabupaten Bandung Barat, dan Kabupaten Bandung. Shaleh sendiri sebagai ketua kelompok pelatihan budidaya puyuh ini.

Kominikasi antar anggota kelompok dilakukan via grup **Whatsapp** demi menghindari kegiatan tatap muka untuk memutus mata rantai penularan virus corona. Menurut Kang Shaleh, keluhan anggotanya terkait budidaya puyuh ratarata soal terhambatnya perkembangan usaha karena pandemi. Hal ini berimbas pada tersendatnya tabungan untuk modal.

Dampak pandemi memang sangat terasa terutama bagi para pengusaha pemula seperti yang dirasakan Shaleh dan kawan-kawan. Banyak rencana dan program tertunda dalam waktu yang tidak jelas, misalnya program lanjutan berkerja sama dengan pemerintahan desa yang terpaksa ditunda karena Covid-19.

Program lainnya, setelah pelatihan BLK Lembang tadinya mereka akan menjalin kerja sama magang dengan pengusaha telur puyuh profesional di Sukabumi yang juga mitra BLK Lembang. Sang pengusaha sudah bekerja sama dengan perusahaan mie instan dan dia masih memerlukan pasokan telur puyuh dalam jumlah besar. Sehingga pengusaha tersebut mau menggandeng Shaleh dan kawan-kawan.

"Jadi sebenarnya pemasaran sudah tinggal jalan, tetapi program kerja sama ini tertunda karena Covid," kata Shaleh.

Program lain yang batal gara-gara Covid adalah Mobile Training Unit (MTU) yang menghadirkan langsung trainer ke lokasi peternak. Tujuan program ini untuk memantapkan anggota kelompok. Namun lagi-lagi harus tertunda gara-gara Covid.

Anggota peternak puyuh Shaleh sendiri berjumlah 16 orang. Total puyuh yang dibudidayakan anggota ini sebanyak 8.000 puyuh. Dari 16 anggota, kebanyakan para peternak pemula yang usianya masih muda di bawah 25 tahun.



#### **PETERNAKAN**

kelompok mendapat bantuan 10 ekor puyuh petelur dan kandang dari BLK Lembang. Diakui Shaleh, bantuan tersebut masih kurang untuk memulai usaha produksi telur puyuh. Sebab dari jumlah 10 ekor puyuh, belum tentu semuanya bisa produktif menghasilkan telur.

"Kalau ilmu, teori dan bimbingan dari instruktur aman, cuma modal yang terkendala. Harapannya kepada BLK Lembang kita kalau dikasih 1.000 puyuh per orang, jadi bisa meningkatkan ekonomi anggota," kata pria berkaca mata tersebut.

Ia mengakui ilmu yang didapat dari pelatihan produksi telur puyuh yang diberikan para trainer BLK Lembang telah membuka wawasan cukup mendalam tentang seluk beluk ternak puyuh. Sebelum mengikuti pelatihan, para anggota mengembangkan puyuh secara otodidak. Setelah pelatihan, mereka mendapat teori yang bisa dipraktekkan langsung ke ternak mereka.

Shaleh bilang, budidaya puyuh memiliki peluang yang menjanjikan. Saat ini harga puyuh Rp10.000-12.000 per ekor. Sementara harga telur puyuh lebih tinggi dari telur ayam, yakni Rp35.000 per kilogram. Dalam tempo dua minggu setelah pembelian, puyuh sudah bisa bertelur. Budidaya puyuh juga tidak perlu lahan yang besar. Kandang 1x2 meter bisa menampung 100 puyuh.

Puyuh memiliki usia produktif bertelur rata-rata selama 1,5 tahun. Selama kurun

tersebut, puyuh bisa bertelur dua kali dalam sehari, yakni pagi dan sore. Namun setelah melewati usia produktif, puyuh masih bisa dimanfaatkan dengan cara dijual ke rumah makan untuk dijadikan kuliner daging puyuh.

Ada syarat khusus agar produktivitas puyuh terjaga, yaitu dengan memerhatikan asupan gizi berupa protein maupun vitamin yang seimbang. Faktor musim juga harus diperhatikan. Musim pancaroba peternak harus lebih meingkatkan kewaspadaan karena musim ini biasanya muncul berbagai penyakit yang bisa menimbulkan kematian. Pernah puyuh milik Shaleh dan kawan-kawan pernah mengalami kematian massal 500-1.000 ekor.

"Sebelum pelatihan pas pacaroba yang mati ribuan, setelah pelatihan pas pancaroba ternyata puyuh perlu dikasih minum air hangat. Alhamdulillah kematian bisa dicegah. Sekarang kita tinggal modal yang perlu dimaksimalkan," katanya.

Pada masa pandemi Covid-19, pemasaran telur puyuh juga terhambat. Terutama di masa pemberlakukan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) ketika pasar-pasar tradisional dibatasi atau bahkan ditutup. Padahal pemasaran telur puyuh para peternak pemula sangat mengandalkan pasar-pasar tradisional. Untuk menyiasati masalah pemasaran di masa PSBB, para peternak biasanya menjual puyuh ke tetangga. Tetapi cara ini tidak efektif karena daya beli yang menurun.

"Kita alhamdulillah sudah punya ilmu dari BLK Lembang. Harapannya ke BLK Lembang alangkah baiknya kami yang terdampak Covid tolong dibantu permodalan juga. Biar hasil pelatihan ini hasilnya maksimal," kata Shaleh.

Peternakan puyuh di musim pandemi ini memang banyak tantangan. Akan tetapi Saleh dan kawan-kawan sudah komitmen akan terus mempertahankan usahanya. "Kita sudah komitmen agar kelompok kita terus jalan. Jangan sampai kelompok ini bubar. Walaupun kita belum bisa bertemu langsung karena pandemi, komunikasi antar anggota jalan terus, instruktur dari BLK Lembang juga cepat tanggap menanggapi masalah kita. Kita komitmen harus sama-sama sukses," katanya.



### MAU FOKUS USAHA PUYUH

ulaeman As Shaleh lama aktif di beberapa organisasi kemasyarakatan dan politik di Kabupaten Bandung Barat. Kini ia ingin mengurangi kegiatannya organisasinya dan memilih fokus wirausaha.

Bersama istrinya, Nunung Sinta Nurjanah, Kang Shaleh membuka usaha kupat tahu di Pasar Curug Agung, Padalarang, Kabupaten Bandung Barat, dengan harapan bisa mengumpulkan modal untuk ternak ikan lele dan puyuh.

Ilmu ternak lele dan puyuh dirasa sudah cukup setelah mengikuti pelatihan bersama BLK Lembang selama sebulan pada awal 2020. Namun mereka saat ini menghadapi kesulitan modal. Mereka berharap bisa menabung dari hasil jualan kupat tahu.

Mereka mulai jualan kupat tahu dengan brand Kupat Tahu Ganteng Khas Tasikmalaya sejak pandemi merebak di Indonesia. Menu makanan tradisional yang terdiri dari potongan ketupat, tahu dan toge yang disiram bumbu kacang dan kecap itu dijual dengan harga Rp10.000 per porsi.

Meski tak ada kaitannya dengan pelatihan BLK Lembang, usaha kupat tahu Shaleh justru termotivasi setelah mengikuti pelatihan. "Hasil pelatihan di BLK Lembang terinspirasi buka kupat tahu," kata Shaleh, saat ditemui di lokasi kolam ikan lele di Kampung Pangheotan.

Pria kelahiran Bandung 45 tahun lalu itu menikah dengan Nunung Sinta Nurjanah, seorang guru di SDIT Permata. Pasangan ini dikaruniai empat anak. "Kita menjalankan yang bisa kita jalankan dulu. Jadi kita jualan kupat tahu sambil kumpulkumpul modal buat lele dan puyuh. Setelah corona beres, mudah-mudahan kita bisa mulai," timpal Nunung.

Menurutnya, pelatihan BLK Lembang telah menginspirasi dan memotivasi untuk membuka usaha. Dalam pelajaran soal softskill yang diberikan para trainer BLK Lembang disebutkan bahwa faktor penting dalam membuka wirausaha bukan



saja modal melainkan mental.

"Sekarang mulai terjun ke kupat tahu, di pasar dikira tempat kumpul orang usaha kita bakal langsung ramai. Teryata awal-awalnya tidak mudah. Orang yang sudah lama jualan sudah punya pelanggan duluan. Sementara kita tidak, tapi kita harus bertahan. Dari situlah dibutuhkan mental yang kuat," papar Nunung.

Usaha Kupat Tahu Ganteng Khas Singaparna mereka baru berjalan dua bulan. Perlahan tapi pasti, pembeli mulai berdatangan. Pada Iduladha kemarin, omzet penjualan kupat tahunya meningkat pesat karena mendapat pesanan 250 ketupat lebaran haji. Satu kupat buatan Sheleh bisa lebih dari 1 kilogram.

Shaleh yang aktif di beberapa organisasi kemasyarakatan mengandalkan relasinya untuk meningkatkan jualan kupat tahunya. Kata Shaleh, salah satu pejabat yang pernah mencicipi kupat tahunya adalah Wakil Bupati Kabupaten Bandung Barat Hengky Kurniawan.

"Sebagai yang aktif di ormas, saya mengandalkan banyak relasi untuk menjual kupat tahu. Alhamdulillah anggota dewan dan juga Hengky Kurniawan pernah memesan kupat tahu," ucap pria yang sering menjadi tim sukses di musim pilkada ini.

Saat ini, Shaleh mengaku ingin mengurangi kegiatannya di ormas. Dulu ia pernah jualan kupat tahu. Usaha ini terhenti karena terlalu sibuk di ormas. Kini ia berjanji akan fokus dengan kupat tahunya sambil berharap modalnya bisa berkumpul untuk membesarkan budidaya puyuh sekaligus memulai ternak lele.



### KEMBALI KE PERTANIAN

Pemerintah bersinergi mengolah tanah pertanian baru. Diharapkan bisa menyerap tenaga kerja padat karya. Dan menyerap 3,5 juta orang terdampak pemutusan hubungan kerja. Selain, menjaga pasokan pangan ke depan.

ahan 10 hektar pertanian membentang di Kabupaten Bandung Barat. Berbagai sayuran segar tak lama lagi akan tumbuh subur. Lahan kosong milik pemerintah daerah Bandung Barat ini memang akan dimanfaatkan oleh petani baru. Mereka adalah warga sekitar yang terdampak Corona yang mengalami pemutusan hubungan kerja.

Program padat karya pertanian ini diinisiasi hasil kerjasama Kementerian Ketenagakerjaan bersama Pemerintah Kabupaten Bandung Barat. Tujuannya untuk menjaga ketahanan pangan di tengah pandemi seperti ini. Termasuk mengembangkan sumber daya manusia di sektor pertanian.

"Kita tahu dampak Covid-19 ini banyak teman-tema kita yang mengalami PHK atau dirumahkan. Pasar kerja juga masih wait and see. Untuk itu perlu diberi perluasaan kesempatan kerja, " ungkat Menaker Ida Fauziyah saat penandatanganan Nota Kesepakatan bersama Bupati bandung Barat, Aa Umbara Sutisna di Kantor Kabupaten Bandung Barat.

Program padat karya pertanian ini akan menyerap tenaga kerja baru di bidang pertanian. Warga yang terpilih akan mengikuti berbagai pelatihan dan pendampingan di sektor pertanian. Sehingga mereka memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam bidang pertanian. Mulai dari pengolahan lahan, penyediaan benih tanaman, pupuk, hingga pasca panen agar produknya terserap oleh pasar. Kementerian Ketenagakerjaan pun akan mendorong BLK Lembang, untuk mewadahi berbagai pelatihan pertanian ini.

"Jadi kita sudah punya beberapa buyer yang bisa menerima kita. Kita mulai dulu dari lahan 10 hektar ini, " kata Aa Umbara Sutisna, Bupati Bandung Barat.

Program padat karya pertanian ini memang sejalan dengan arahan Presiden Joko Widodo untuk memperkuat sektor ketahanan pangan di masa pandemi saat ini. Presiden Joko Widodo menyatakan bahwa ketahanan pangan sangat fundamental bagi kehidupan bangsa. Ia memastikan bahwa rantai makanan dari hulu produksi hingga hilir distribusi bisa mencakup seluruh wilayah negeri.

"Tidak hanya cara manual tapi juga menggunakan teknologi modern dan pemanfaatan kecanggihan digital," kata presiden. Beberapa lahan yang besar atau food estate tengah dikembangkan baik di Provinsi Kalimantan Tengah, Sumatera Utara dan beberapa daerah lainnya.

Hingga saat ini, ada 3,5 juta orang yang mengalami pemutusan hubungan kerja akibat pandemi ini. Untuk mengatasi hal ini, pemerintah pun telah menggelontorkan dana sebesar Rp 695, 2 triliun. Selain untuk kesehatan, juga dialokasikan untuk memperkuat ketahanan pangan, dan ketahanan sosial masyarakat.

"Sekarang kami sudah belajar dan bisa menjalankan traktor. Jadi pertaniannya semakin modern," kata Dadan Alamsyah, bangga. Kini, ia bersama 120 orang warga sekitar Ngamprah tengah mengolah tanah seluas 10 hektar. 7 hektar untuk tanaman kacang edamame dan 3 hektar untuk tanaman sayuran.

"Kita semua saling belajar dan memberi semangat. Semoga pembukaan lahan ini bisa berhasil dan berdampak sejahtera," katanya.

Saat di lapangan kelompok tengah menggaruk tanah dengan traktor tanpa kendala. Puluhan pupuk pun mulai ditebar untuk menyiapkan lahan tanamanan. Sekalipun matahari terik, kelompok terlihat bekerja penuh semangat. "Berikutnya kita siapkan tandon air untuk penyiraman. Ini lagi musim kemarau jadi airnya surut," katanya.

Dedi, 30 tahun, mengaku program ini sangat membantu meningkatkan keterampilannya. Sebelumnya ia menanam brokoli hingga jagung di lahan seluas 200 tumbak. Namun kondisi pandemi selama empat bulan terakhir ini menyulitkan dirinya untuk menjual hasil kebun. "Kondisinya sangat berat," katanya.

"60 persen anggota kelompok terdampak pandemi ini. Mereka dirumahkan dari pabrik sekitar Bandung Barat," kata Deden, fasilitator dari Dinas Tenaga Kerja Pemerintahan Kabupaten Bandung Barat.

Menurut Deden, program ini tak hanya meningkatkan keterampilan dibidang pertanian saja. Tapi kelompok juga akan dibantu dari sisi penjualan. Sehingga produk pertanian mereka terserap oleh pasar.

Kini, lahan milik pemda KBB pun tengah disulap menjadi kebun produktif. Traktor menggaruk lahan dengan cepat. Pertanian modern pun mulai diperkenalkan kepada kelompok agar semakin produktif. Ke depan, lahan ini pun bisa membuka peluang menjadi wisata agro baru di wilayah KBB. Dan memberi dampak ekonomi pada masyarakat sekitar.



### BELAJAR PETERNAKAN SAPI HINGGA SELANDIA BARU

inar matahari siang itu cukup mencubit kulit. Mesin traktor menggaruk tanah dengan ringkas. Puluhan karung pupuk pun mulai disebar diberbagai sudut lahan seluas 7 hektar. Warga yang tergabung ke dalam kelompok program padat karya pertanian ini terlihat semangat. Sekalipun peluh keringat membasahi pakaian mereka.

"Di sini tak mengenal traktor. Jadi waktu lihat pertama kali kami semua

pada bengong," kata Dadang Alamsyah, 52 tahun, warga kampung Karya Laksana, Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat. Semua anggota kelompok ini pun mulai belajar menjalankan traktor. Mulai mengenal tombol pengoperasian, pengereman, hingga penggarukan.

"Insya Allah sekarang bisa menjalankan traktor," kata Dadang bangga. Menurutnya, tehnik mencangkul dengan mesin ini pun sangat meringankan kerja kelompok. Lahan seluas satu hektar pun bisa selesai dalam waktu empat jam.

Menurutnya, program ini sangat membantu masyarakat di tengah kondisi pandemi seperti ini. Apalagi, mayoritas anggota kelompoknya menjadi korban pandemi Covid-19. Mereka tak lagi bisa bekerja di pabrik. Pertanian pun menjadi pilihan ekonomi bagi warga terdampak ini.

Dadang adalah seorang peternak sapi perah sejak tahun 2003. Ia memiliki

> 30 ekor sapi perah dan pernah belajar hingga ke Selandia Baru. Di negeri itu, ia mengenal pertanian dan peternakan yang dikelola secara modern. Pengalaman ini menjadi bekal bagi kelompoknya saat ini. Bahwa sistem pertanian modern bisa meningkatkan produktifitas.

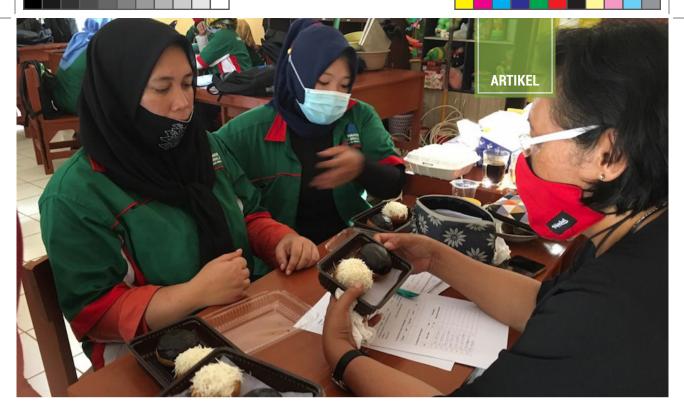
"Rencana mulai mengolah kotoran sapi untuk dijadikan pupuk. Jadi bisa dimanfaatkan untuk lahan." katanya.

Dadang pun terus memberi motivasi pada anggota kelompok. Kekompakan dan saling belajar menjadi modal semangat mengolah lahan seluas 10 hektar ini. Ia pun merasa senang dengan program ini karena anggota kelompok mendapatkan pelatihan dan fasilitasi dari BLK Lembang. Apalagi ada jaminan bahwa produk sayuran mereka sudah mendapatkan pembeli. Rencana kelompok akan menanam kacang edamame dan berbagai jenis sayuran.

"Ini terobosan luar biasa dan memberi ilmu yang sangat berharga," kata Dadang.

Kini kelompok tengah bekerja di lapangan. Mengolah dan menebar pupuk agar siap untuk ditanam. Termasuk menyiapkan saluran air untuk penyiraman. "Ini masih kemarau panjang. Jadi debit airnya sedikit," kata Dadang. Ke depan mereka akan menyiapkan bak induk air dengan kemampuan menampung volume air sebesar 20 ribu liter. "Nanti kita siapkan pipa agar bisa masuk ke lahan kebun," katanya.





# Sertifikasi Kompetensi BLK Lembang Menjawab Tantangan Tenaga Terampil

Balai Latihan Kerja Lembang telah menerapkan konsep Pelatihan Berbasis Kompetensi (PBK) sejak 2018. Konsep ini lahir untuk menjawab kebutuhan tenaga kerja terampil dan berdaya saing di Indonesia.

ejak 2018 BLK Lembang telah mengeluarkan sertifikasi kompetensi sebagai jaminan bagi alumni maupun para stakeholders terkait profesionalisme tenaga kerja terampil dibidang agribisnis. Sertifikasi kompentensi ini menjadi jaminan bagi para pihak bahwa lulusan BLK Lembang siap menghadapi tuntutan kerja ke depan. Salah satunya menyiapkan sumber daya manusia unggul berbasis Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia atau SKKNI.

"Sertifikasi itu semacam pengakuan bagi seseorang bahwa ia sudah dinyatakan kompeten dengan keahliannya," ujar Mochamad Sarif Hasyim, Kasi Program dan Evaluasi dari Balai Latihan Kerja Lembang. Menurutnya, Pelatihan Berbasis Kompetensi (PBK) ini menitikberatkan pada penguasaan kemampuan kerja yang meliputi pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja.

Sertifikasi kompetensi ini sejalan dengan kebutuhan tenaga kerja terampil yang semakin besar. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), Indonesia berpeluang menjadi negara ekonomi terbesar ke-7 pada tahun 2030. Dengan sokongan ketersediaan tenaga kerja yang terampil.

"Tiap tahun kita punya target uji kompetensi ini. Dan kita selalu laporkan ke Kemnaker," tambahnya. BLK Lembang sendiri memiliki 32 skema kompetensi yang disesuaikan dengan pelatihan yang ada. Mulai pelatihan berbasis pertanian, peternakan, olah makanan, perikanan, hingga mekanisasi pertanian.

"Layanan dari BLK Lembang sudah satu paket. Pelatihan sekaligus uji kompetensi," kata Mochamad Sarif.



Balai Latihan Kerja Lembang sendiri termasuk lembaga yang sah menjalankan sertifikasi tipe P2. Berdasarkan kesepakatan antara Kementerian Ketenagakerjaan melalui Direktorat Jenderal Binalattas bekerja sama dengan Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) melalui nota kesepahaman tentang Skema Sertifikasi Lembaga Sertifikasi Profesi atau LSP. Dengan adanya kesepahaman ini, menandakan skema pelaksanaan pelatihan kerja di BLK Lembang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja saat ini.

"Kita berkomitmen memberikan jaminan pelatihan-pelatihan yang dilaksanakan BLK Lembang akan mempunya standar yang sama," kata Dirjen Binalattas Kemnaker, Bambang Satrio Lelono saat melakukan MoU bersama BNSP. Juli 2020.

"Masyarakat maupun alumni kita sudah merasakan manfaat dari sertifikasi kompetensi ini. Semakin tumbuh kepercayaan," kata Mochamad menambahkan. Menurutnya, hingga saat ini, hasil capaian tenaga kerja kompeten dari BLK Lembang cukup memuaskan. Dengan kisaran mencapai 91 persen.

#### Data Sertifikasi Kompetensi BLK Lembang 2018 - 2020

Tahun	Target	Realisasi
2020	1923 Orang	320 Orang*
2019	2768 Orang	2.688 Orang
2018	400 Orang	512 Orang

\*Dalam proses

#### Jumlah Penguji (Asesor ) Sumber Daya Manusia BLK Lembang

Internal	16 Orang
Eksternal	19 Orang
Total	35 Orang

#### Sistem, Mekanisme dan Prosedur Sertifikasi Kompetensi

- 1. Melakukan pendaftaran dengan mengisi form APL 01
- 2. Melakukan asesmen mandiri dengan mengisi form APL 02
- 3. Melakukan proses uji kompetensi
- 4. Menerima rekomendasi dari asesor
- 5. Mendapatkan sertifikat kompetensi dari LSP P2 BLK Lembang









Jl. Raya tangkuban Perahu KM.04 Cikole, Lembang, Bandung Barat Telp.: 022-27611558 / Email: admin@blklembang.info





