MAKSIMALKAN KEUNTUNGAN

Budidaya Nila dengan Pakan Limbah Ikan Laut

PENGELUARAN terbesar usaha peternakan dan perikanan adalah pakan. Apalagi bila tergantung penggunaan pakan pabrik, peternak dan petani ikan hanya berpotensi meraup keuntungan kecil. Bahkan bisa rugi bila skala usahanya kecil atau tertimpa badai penyakit mematikan serta permainan harga pasar.

Bila tergantung pakan pabrik, potensi keuntungan besar justru akan diraup pedagang dan pengusaha yang bermain di distribusi pakan serta hasil panen ikan maupun hewan ternak piaraan. Petani dan peternak yang saban hari harus kerja keras, hanya bisa gigit jari.

Sebagai ilustrasi, harga ikan nila di tingkat petani saat ini kisaran Rp 25 ribu perkilo. Di tingkat pedagang pasar, harga nila tembus Rp 33 ribu perkilo.

Ada selisih Rp 8 ribu perkilo. Padahal risiko pedagang lebih kecil, dan perputaran modalnya lebih cepat. Sedangkan perputaran modal petani butuh 3 bulan dengan keuntungan belum tentu bisa mencapai Rp 8 ribu perkilo ikan.

Jika bicara tentang adil dan tak adil, jelas petani yang terbebani. Namun itulah hukum pasar. Pedagang menjadi penentu harga.

Melihat realita tersebut, Eko Mbendol bersiasat. Perupa yang punya usaha sampingan budidaya ikan nila ini tak mau menggunakan pakan produksi pabrik. Alasan, dia tak mau dijajah dan tergantung pakan pabrik.

"Di samping secara kalkukasi bisnis, bila saya menggunakan pakan pabrik bisa rugi. Kolam saya hanya sempit, 5◊10 meter," katanya.

Mbendol, sapaannya, pilih menggunakan pakan alternatif. Dan bahan pakan alternatif tersebut adalah limbah ikan laut. Setiap hari dia ambil limbah ikan laut dari pedagang ikan di pasar. Dalam sehari minimal 2 ember besar limbah ikan laut bisa dia bawa pulang.

KR-Antara

Limbah dari perdagangan ikan laut segar bisa dimanfaatkan untuk pakan ikan pengganti pelet

Dia bekerjasama dengan pedagang ikan laut. Tiap bulan Mbendol memberi uang sekadar buat ganti sabun kepada pedagang itu yang jumlahnya diungkap hanya sedikit.

"Bisa dibilang pengeluaran pakan hanya ongkos beli bensin," ujar warga Tapan Purwomartani Kalasan Sleman ini.

Berdasar pengalaman belasan tahun menggunakan pakan limbah ikan laut, hasil panen ikan sangat bagus. Konon protein limbah ikan laut sangat tinggi. Terutama darahnya. Dan terlebih lagi darah ikan tuna.

"Saya tebar bibit ukuran glondong perkilo isi 30-an ekor, 2 bulan bisa panen dengan berat perkilo isi 4 ekor. Bila bibit yang ditebar ukuran kecil isi 60 ekor perkilo, pemeliharaannya 3 bulan," jelasnya.

Tentang padat tebar, Mbendol mengungkap, tergantung kondisi air. Ketika musim hujan, di kolam 50 meter persegi dia isi 9 ribu bibit. Jika air sulit seperti sekarang, dia hanya mengisi 5 ribu ekor.

"Kebetulan sumber pengairan dari sungai dan Selokan Mataram. Saat ini sungai kecil, selokan kering karena ada pekerjaan proyek. Tidak berani mengisi maksimal," katanya.

Jika diisi maksimal, Mbendol mengungkap bisa panen 5 kuintal nila. Jika perkilo Rp 25 ribu, hitung sendiri berapa rupiah dijaring Mbendol dari kolam sempit tersebut.

Padahal modal yang dia keluarkan hanya untuk beli bibit, bensin dan uang sabun untuk pedagang ikan laut langganannya. Kegiatan berkolam dijalani Mbendol sebagai hobi. Namun saat ini justru dari kolam itulah sumber penghasilannya. Karena dunia seni rupa sedang sepi.

(Dar)-f

BUMDes Agung Sejahtera Kembangkan Ekowisata

KAWASAN Sleman barat akan menjadi pusat kuliner ekowisata berbasis perikanan dan pertanian. Salah satunya di wilayah Kalurahan Sumberagung Moyudan. Di wilayah ini, pengembangan ekowisata dikelola BUMDes Agung Sejahtera.

Direktur BUMDes Agung Sejatera Yuswanto ST berharap, rencana pengembangan ekowisata tersebut bukan program mengada ada. Namun sudah dipertimbangkan seksama. "Berdasar pengalaman hingga saat ini sebagian besar petani di wilayahnya adalah petani ikan yang setiap harinya bergelut dengan kegiatan perikanan. Kalau rata-rata tiap padukuhan ada 15 orang, maka di Kalurahan Sumberagung yang jumlah padukuhannya 21, ada sekitar 315 orang petani ikan. Hal ini karena potensi yang mendukung, dimana air cukup banyak melimpah dari Selokan Mataram untuk kebutuhan pertanian dan perikanan. Hal ini karena wilayah Moyudan, Minggir masih dijadikan 'zone hijau' penyangga pangan Kabupaten Sleman," papar Yuswanto, Jumat (2/9) di kantor BUMDes/kal setempat didampingi pengurus lainnya Imam Muslim dan Suyatno.

BUMDes/kal Agung Sejahtera berdiri tanggal 18 Desember 2020 dengan modal awal penyertaan dari pemerintah kalurahan tanggal 23 Desember 2020 Rp 20.000.000 dan aset desa berupa bangunan rumah, 4 kolam permanen dan non permanen bekas milik Balai Benih Ikan (BBI) Moyudan di atas tanah seluas 8000 meter persegi yang harus direhab agar bisa digunakan kembali.

Kemudian Tahun 2021 Rp 100.000.000 dan titipan dana UED Rp 5. 600.000 dan penyertaan modal masyarakat Rp 13. 000.000 sehingga modal keseluruhan berjumlah Rp 138. 600.000.

Bekas Balai Benih Ikan (BBI) Moyudan untuk usaha perikanan. Dimulai dengan membersihkan dan membuat kolam yang sudah ada, sehingga dapat digunakan kembali untuk budidaya nila merah sebagai pembibitan dan pembesaran. Saat ini memiliki 4 kolam permanen dan 8 kolam non permanen, serta 10 bak penampungan untuk pemasaran hasil produksi ikan.

BUMDes/kal Agung Sejahtera, telah berhasil memproduksi ikan sebanyak 8, 634 ton dengan rincian, bibit Nila 5, 306 ton diserap warga 536 kilogram dan 4, 950 ton lainnya dibeli pedagang ikan. Ikan Nila konsumsi sebanyak 3, 315 ton yang diserap warga 75 kilogram dan 3, 240 ton dibeli pedagang ikan dari Minggir. Dari kegiatan BUMDes/kal yang sudah berjalan, menghasilkan keuntungan sampai akhir Desember 2021 sebesar Rp. 10.141.370.

"Dari hasil produksi selama 1 tahun BUMDes/kal Agung Sejahtera telah memberikan kontribusi Rp. 4.595.300 untuk Pendapatan Asli Desa (PADes) dengan harga jual bibit maupun ikan konsumsi Rp. 30.000 per kilogram," tambah Yuswanto.

(Sutopo Sgh)-f

KR-Sutopo Sgh

Yuswanto (paling kiri) memberi pakan ikan di kolam budidaya

EMPON-EMPON

Lendir Lidah Buaya Sembuhkan Luka

LENDIR pada batang lidah buaya segar, ternyata bisa menyumbat darah mengalir pada luka baru. Ini dialami Wiwid, warga Kalasan. Suatu siang dia mengalami luka tersayat pisau yang lumayan dalam. Darah segar mengalir deras dari jari tangannya.

Kebetulan saat itu ada tanaman lidah buaya di dekat lokasi kejadian. Daripada repot mencari obat pertolongan pertama pada luka, tanpa pikir panjang dia langsung memotong satu batang lidah buaya.

Dia pernah mendengar cerita tetangga bahwa lidah buaya bisa memampatkan darah dan menyembuhkan luka. Maka langsung dia oleskan cairan kental seperti gel yang keluar dari batang lidah buaya tersebut ke luka yang di jarinya.

Tak berapa lama, darah langsung mampet. Sudah tak keluar lagi. Namun yang dia rasakan, pada bagian luka setelah diolesi gel lidah buaya, berasa sedikit kaku dan bengkak. Badan terasa sedikit demam.

Namun dia abaikan rasa tersebut. Dia anggap itu sebagai reaksi dari kandungan lidah buaya, menyembuhkan luka yang baru saja dialami.

ìKalau saya bawa ke dokter, mungkin akan dijahit, Karena memang darah yang mengalir cukup banyak, meski sayatan luka hanya sekira 3 cm lebarnya. Namun lumayan dalam," kisahnya.

KR-Istimewa

Lendir lidah buaya ampuh sembuhkan luka

Rasa kaku pada bagian luka terjadi sehari. Setelah itu luka mulai menutup. Tiga hari kemudian sudah tidak ada bekas luka sama sekali.

***

Secara umum, lidah buaya mengandung zat penyembuh luka. Selain itu, lidah buaya juga bisa dimanfaatkan untuk kosmetik dan bahan makanan serta minuman.

Namun untuk memanfaatkan lidah buaya menjadi bahan olahan makanan dan minuman, perlu cara khusus. Jika tak memperhatikan cara khusus tersebut, makanan dan minuman yang dihasilkan akan berasa pahit dan getir.

Untuk menghilangkan rasa pahit, menurut Rois, caranya dengan menyayat dua sisi berduri. Lalu bagian tepi tersebut dikupas untuk menghilangkan duri. Diamkan sampai bagian yang tersayat mengering. Setelah itu baru dipotong-potong ukuran dadu kecil. Untuk meghilangkan lendir, cuci berulang-ulang.

Pilih batang lidah buaya berdaging tebal. Rendam potongan lidah buaya ke dalam air matang yang kemudian diberi sedikit garam dan asam sitrat. Diamkan lebih kurang 2 jam dan bilas di bawah air mengalir lalu ditiriskan.

Bisa juga merendamnya dengan menggunakan larutan air kapur sirih dan garam selama 1 jam. Setelahnya cuci kembali daging lidah buaya sampai bersih. Cara ini dilakukan supaya tekstur dagingnya tidak mudah hancur dan kenyal.

Setelah itu bilas dengan air matang sampai bersih dan tiriskan. Cara ini akan dapat membuat permukaan daging lidah buaya kering tetapi bagian dalamnya tetap dalam keadaan lembut. **(Dar)-f**

Jengkol Meningkatkan Kesehatan Tulang

TENTUNYA siapa saja mengenal jengkol, buah sebangsa biji-bijian ini sudah tidak asing lagi di tengah masyarakat. Bagi penggemar jengkol, sehari tidak ketemu saja rasanya sudah sangat galau. Bisa dimasak sebagai hidangan semur, oseng, kuah santan gurih ataupun sebagai lalapan.

Rasanya lezat namun juga mendatangkan aroma yang menyengat, kurang sedap. Untuk itu kecenderungan, banyak yang menghindar apalagi kalau buang gas atau buang air kecil pasti meninggalkan aroma yang tidak sedap.

Dibalik itu semua, buah jengkol memiliki vitamin dan zat besi, juga mengandung kalsium dan fosfor yang sangat baik untuk kesehatan tulang dan gigi. Kalsium dan fosfor, dapat mencegah pengeroposan tulang atau osteoporosis.

Dalam 'Serat Jampi Jawi' tinggalan leluhur yang berisi hampir 261 resep 'Jamu Jawa' atau tradisional, salah satunya menyebut buah jengkol dan manfaatnya untuk kesehatan. Disebutkan, pertumbuhan tulang dan gigi dapat maksimal karena kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi pada buah jengkol. Olahan jengkol yang membuat bau mulut tak sedap, justru memiliki nutrisi dan antioksidan yang baik untuk kesehatan.

Sumber antioksidan, kandungan ini sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh, dapat menghilangkan racun-racun dalam tubuh termasuk mengurangi risiko terkena penyakit berat seperti jantung dan lain-lainnya. Jengkol bisa dikonsumsi bersama aneka buah, atau sayur sesuai selera.

Jenis antioksidan pada jengkol adalah, polifenol, flavonoid, terponoid dan alkaloid. Zat-zat ini mampu secara efektif melawan radikal bebas. Sebagaimana diketahui, radikal bebas menjadi salah satu penyebab munculnya beberapa penyakit kronis, termasuk kanker.

Mencegah sakit mag, mengonsumsi buah jengkol ternyata juga bisa mengatasi sakit mag. Kandungan nutrisi pada jengkol mampu membantu melancarkan pencernaan, termasuk melindungi dinding lambung akibat luka karena asam lambung.

Mencegah anemia, kandungan zat besi pada jengkol sangat baik dalam membantu mencegah anemia. Seperti diketahui, anemia defisiensi besi terjadi, ketika tubuh tidak memiliki cukup zat besi untuk memproduksi hemoglobin.

Menjaga kesehatan ibu hamil, fosfor yang terkandung dalam jengkol cukup bermanfaat untuk ibu hamil. Hal ini karena fosfor adalah nutrisi paling baik untuk pembentukan tulang pada ibu hamil dan janinnya. Fosfor, juga berguna untuk pembekuan darah, fungsi ginjal, perbaikan jaringan dan sel, kontraksi otot dan juga irama jantung yang normal.

Merampingkan perut, kandungan serat yang tinggi pada jengkol bisa membantu melancarkan buang air besar (BAB), sehingga secara tidak langsung membuat perut jadi langsing. Salah satu penyebab perut buncit, akibat buang air besar (BAB) tidak lancar dan tidak teratur.

Mengontrol gula darah, jengkol memiliki kandungan gula yang 'ramah' bagi penderita diabetes. Kandungan gula yang ada pada jengkol, mudah diurai yang kemudian diolah menjadi sumber energi oleh tubuh. **(Sutopo Sgh).-f**

KR- Sutopo Sgh

Jengkol siap dikonsumsi menurut selera.

Kedaulatan Rakyat

SIUPP (Surat Izin Usaha Penerbitan Pers) No. 127/SK/MENPEN/SIUPP/A.7/1986 tanggal 4 Desember 1990.
Anggota SPS. **ISSN:** 0852-6486.
Penerbit: PT-BP Kedaulatan Rakyat Yogyakarta, **Terbit Perdana:** Tanggal 27 September 1945.
Perintis: H Samawi (1913 - 1984) M Wonohito (1912 - 1984).
Penerus: Dr H Soemadi M Wonohito SH (1985-2008), dr H Gun Nugroho Samawi (2011-2019) **Penasihat:** Drs HM Idham Samawi. **Komisaris Utama:** Prof Dr Inajati Adrisijanti. **Direktur Utama:** M Wirmon Samawi SE MIB.
Direktur Pemasaran: Fajar Kusumawardhani SE. **Direktur Keuangan:** Imam Satriadi SH. **Direktur Umum:** Yuriya Nugroho Samawi SE MM MSc. **Direktur Produksi:** Baskoro Jati Prabowo SSos.

Pemimpin Umum: M Wirmon Samawi SE MIB. **Pemimpin Redaksi/Penanggung Jawab:** Drs H Octo Lampito MPd. **Wakil Pemimpin Redaksi:** Drs H Ahmad Luthfie MA. Ronny Sugiantoro SPd, SE, MM. **Redaktur Pelaksana:** Primaswolo Sudjono SPt, Joko Budhiarto, Mussahada, Drs Widyo Suprayogi. **Manajer Produksi Redaksi:** Ngabdul Wakid. **Redaktur:** Dra Hj Fadmi Sustiwi, Dra Prabandari, Benny Kusumawan, Drs H Hudono SH, Drs Swasto Dayanto, Husein Effendi SSI, Hanik Atfiati, MN Hassan, Drs Jayadi K Kastari, Subchan Mustafa, Drs Hasto Sutadi, Muhammad Fauzi SSos, Drs Mukti Haryadi, Retno Wulandari SSos, H M Sobirin, Linggar Sumukti, Daryanto Widagdo, Latief Noor Rochmans. **Fotografer:** Effy Widjono Putro, Surya Adi Lesmana. **Grafis :** Joko Santoso SSn, Bagus Wijanarko. **Sekretaris Redaksi:** Dra Hj Supriyatin.

Pemimpin Perusahaan: Fajar Kusumawardhani SE. **Kepala TU Langganan:** Drs Asri Salman, Telp (0274)- 565685 (Hunting)

Manajer Iklan: Agung Susilo SE, Telp (0274) - 565685 (Hunting) Fax: (0274) 555660. E-mail: iklan@kr.co.id, iklankryk23@yahoo.com, iklankryk13@gmail.com.

Langganan per bulan termasuk 'Kedaulatan Rakyat Minggu'... Rp 90.000,00, Iklan Umum/Display...Rp 27.500,00/mm klm, Iklan Keluarga...Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Baris/Cilik (min. 3 baris. maks. 10 baris) . Rp 12.000,00 / baris, Iklan Satu Kolom (min. 30 mm. maks. 100 mm) Rp 12.000,00 /mm klm, Iklan Khusus: Ukuran 1 klm x 45 mm .. Rp 210.000,00, (Wisuda lulus studi D1 s/d S1, Pernikahan, Ulang Tahun) ● Iklan Warna: Full Colour Rp 51.000,00/ mm klm (min. 600 mm klm), Iklan Kuping (2 klm x 40 mm) 500% dari tarif. Iklan Halaman I: 300 % dari tarif (min. 2 klm x 30 mm, maks. 2 klm x 150 mm). Iklan Halaman Terakhir: 200% dari tarif . Tarif iklan tersebut belum termasuk PPN 10%

Alamat Kantor Utama dan Redaksi: Jalan Margo Utomo 40, Gowongan, Jetis, Yogyakarta, 55232. Fax (0274) - 563125, Telp (0274) - 565685 (Hunting)

Alamat Percetakan: Jalan RayaYogya - Solo Km 11 Sleman Yogyakarta 55573, Telp (0274) - 496549 dan (0274) - 496449. Isi di luar tanggung-jawab percetakan

Alamat Homepage: http://www.kr.co.id dan www.krjogja.com. **Alamat e-mail:** naskahkr@gmail.com. **Radio :** KR Radio 107.2 FM.
Bank: Bank BNI - Rek: 003.0440.854 Cabang Yogyakarta.

Perwakilan dan Biro:
Jakarta: Jalan Utan Kayu No. 104B, Jakarta Timur 13120, Telp (021) 8563602/Fax (021) 8500529. **Kuasa Direksi:** Ir Ita Indirani. Wakil Kepala Perwakilan: Hariyadi Tata Raharja.
Wartawan : H Imong Dewanto (Kepala Biro), H Ishaq Zubaedi Raqib, Syaifullah Hadmar, Muchlis Ibrahim, Rini Suryati, Ida Lumongga Ritonga.
Semarang : Jalan Lampersari No.62, Semarang, Telp (024) 8315792. Kepala Perwakilan: Budiono Isman, Wakil : Isdiyanto Isman SIP.
Banyumas : Jalan Prof Moh Yamin No. 18, RT 7 RW 03 Karangklesem, Purwokerto Selatan, Telp (0281) 622244. Kepala Perwakilan: Ach Pujiyanto SPd, Wakil : Driyanto.
Klaten : Jalan Pandanaran Ruko No 2-3, Bendogantungan Klaten, Telp (0272) 322756. Kepala Perwakilan : Sri Warsiti.
Magelang : Jalan Achmad Yani No 133, Magelang, Telp (0293) 363552, Wakil : Drs M Thoha.
Kulonprogo : Jalan Veteran No 16, Wates, Telp (0274) 774738. Kepala Perwakilan : Suprapto, SPd, Wakil : Asrul Sani.
Gunungkidul : Jalan Sri Tanjung No 4 Purwosari, Wonosari, Telp (0274) 393562. Kepala Perwakilan: Drs Guno Indarjo, Wakil: Wuragil Dedy TP

- Wartawan KR tidak menerima imbalan terkait dengan pemberitaan - Wartawan KR dilengkapi kartu pers/surat tugas.