

## PANTANG MENYERAH: BAGAS SURATMAN

## Ajak Anak Muda Tekuni Pertanian

**PANDEMI** virus korona membuat pemasaran hasil sayuran dan buah-buahan dari sawah yang dikelola Bagas Suratman mengalami penurunan. Selama ini Bagas membidik pasar menengah atas untuk sasaran penjualan sayuran serta buah-buahan. Hasil panen sawahnya dipasok ke supermarket besar wilayah Jakarta.

"Terpaksa harus memutar akal. Kita lakukan jualan online. Ini ikhtiar agar hasil panen bisa terserap pasar," katanya.

Namun dari peristiwa pandemi ini, ada hikmahnya. Dikatakan Bagas, karena banyak perusahaan memangkas karyawan, akibatnya anak-anak muda yang menjadi korban PHK melirik dan tertarik menekuni dunia pertanian. Ini hikmah luar biasa di balik pandemi. Ada harapan, kelak akan semakin banyak anak muda menekuni sektor pertanian.

"Banyak anak muda korban PHK bergabung dan belajar tentang pertanian. Saya terima mereka dengan senang hati. Saya motivasi agar tetap semangat serta optimis bahwa sektor pertanian juga bisa memberi jaminan hidup bahkan kesejahteraan bagi pelakunya," paparnya.

Menurut Bagas Suratman, belum tertariknya anak muda menekuni sektor pertanian karena keterbatasan informasi dan pengetahuan mereka tentang peluang bidang pertanian. "Untuk menarik minat anak muda



menerjuni sektor pertanian, caranya tak cukup dengan seminar, diskusi atau forum-forum ilmiah lainnya. Anak-anak muda itu harus diajak langsung terjun berpraktik di sawah. Setelah mengalami sendiri bekerja di sawah, ketertarikan mereka akan muncul. Apalagi apabila diberi motivasi tentang prospek dan peluang bisnisnya yang tak pernah redup," katanya.

Mantan preman yang kini dikenal sebagai petani sukses di Jakarta ini menambahkan, anak-anak muda yang belajar ilmu pertanian di tempatnya, langsung diajak kerja di sawah. Sambil bekerja mereka akan menerima transfer pengetahuan tentang

teknik budidaya, pemasaran serta cara menganalisa kebutuhan pasar.

Metode tersebut dianggap paling efektif. Buktinya, menurut Bagas, ratusan anak muda yang dulu magang belajar ilmu pertanian di tempatnya, kini berani mandiri dan mengelola sawah sendiri. "Bahkan ada yang sukses dan punya mobil empat. Tapi soal sukses, ada rumus spekulasinya. Mereka yang berani ambil spekulasi, kans suksesnya lebih besar dibanding mereka yang tak berani spekulasi," jelasnya.

Sektor pertanian merupakan bidang yang abadi. Tak akan pernah habis dan justru pasarnya

akan terus bertambah. Masih prospeknya sektor pertanian, di Indonesia belum diimbangi oleh kehadiran petani-petani muda yang kreatif dan mau bekerja keras. Menurut Bagas, hal ini menjadi ancaman serius terhadap keberadaan sektor pertanian.

"Negara yang tangguh adalah mereka yang mampu mencukupi kebutuhan pangan dalam negeri tanpa tergantung pasokan dari luar negeri. Potensi alam negara kita sangat besar untuk mengembangkan agribisnis. Jika ingin negara ini tangguh, jangan biarkan lahan-lahan subur berubah fungsi menjadi permukiman atau industri. Harus ada zonasi dan peraturan yang

tegas tentang itu," tegasnya.

Keberhasilan Bagas lepas dari dunia hitam dan berhasil berkisah di sektor pertanian, menjadi inspirasi banyak orang. Bagas Suratman mengelola lahan pertanian perkotaan seluas 30 hektare di Kampung Rawa Lini Teluk Naga Tangerang Banten. Lahan yang letaknya 2 kilometer dengan Bandara Soekarno Hatta (Soeta) ini ditanami dengan 30 jenis komoditas sayuran dan melon. Dia bermitra dengan 40 petani yang sehari-hari menggarap lahan tersebut.

Bagas mulai bertani sejak 2004. Sebelumnya bekerja sebagai sopir pocokan (tidak tetap) angkutan umum. Bahkan dikenal sebagai preman.

Awalnya, terjun menjadi petani hanya coba-coba. Sebelum pandemi, omzet bisnis buah dan sayuran per harinya lebih dari Rp 100 juta.

Sayuran yang dibudidayakan di antaranya terdapat daun pepaya, singkong, kangkung, bayam, caisim, katuk. Lahan tersebut milik perusahaan kemudian disewa Rp 10 juta per tahun.

Dia mencontohkan keuntungan dari komoditas melon. Dia jual perkilogram Rp 10 ribu. Sedangkan biaya produksi Rp 150 juta per hektare. Hasil produksi bisa mencapai 25 ton per hektare. Sehingga, keuntungan minimal Rp 50 juta bisa digenggam dalam 1 periode tanam melon yang membutuhkan waktu 70 hari.

Pria asal Klaten ini

menambahkan, dia ingin menggandeng sebanyak mungkin anak muda agar mengenal dan mau menekuni sektor pertanian. Ada fakta yang bikin prihatin. Indonesia yang memiliki lahan luas dan subur, namun kekurangan tenaga kerja produktif yang mau menekuni bidang pertanian.

Untuk itu, Bagas ingin mengembangkan sayap bisnis sekaligus kampanye mengajak anak muda bertani. Kepada MP Bagas mengatakan, anak-anak muda dari daerah sebenarnya sudah punya bekal menjadi petani. Tinggal meningkatkan manajemen serta mengenalkan manajemen pertanian dan pemasaran modern.

Ilmu tentang manajemen pertanian serta strategi pemasaran hasil pertanian, s ebenarnya akan ditransferkan kepada petni di tanah kelahiran Bagas, Karangnongko Klaten. Bagas sedang menyiapkan sentra hortikultura terpadu. Selain menyiapkan produksi sayur dan buah bekerjasama dengan petani setempat, juga disiapkan *packing house*. Unit pengemasan sayur segar tersebut sangat penting untuk mengantarkan sayur agar bisa masuk ke pasar modern.

Bahkan Bagas sudah membangun gudang. Sayang, wabah virus korona membuat Bagas harus menunda keinginannya untuk mengembangkan potensi pertanian di Klaten. ■ Dar

## Cara Alami Awetkan Sayuran



**LAZIMNYA**, orang menyimpan sayur dalam kulkas, agar awet segar. Padahal, tanpa dimasukkan kulkas pun, kesegaran sayuran masih tetap bisa bertahan beberapa hari, bila ditangani secara khusus.

Caranya, jangan mencuci buah dan sayur jika ingin disimpan. Jika belum akan dikonsumsi, sebaiknya jangan mencuci buah dan sayur. Buah dan sayuran yang terlihat kotor bisa dilap sementara dengan kain atau tisu.

Fakta bicara, mencuci buah dapat menghapus perlindungan alami dari buah dan sayur. Hal ini meningkatkan risiko jamur dan busuk pada buah dan sayur.

Buah dan sayur bertahan di lingkungan kering. Kelembaban dapat mempercepat penyebaran jamur. Letakkan handuk kertas atau kain di dalam boks atau tempat penyimpanan buah dan sayur.

Kain atau kertas tisu tebal akan menyerap kelebihan kelembaban dan mencegah buah dan sayur membusuk. Harap diketahui, ada jenis buah dan sayur yang memang tidak bisa disimpan dalam kulkas. Paprika, mentimun dan tomat sebaiknya jangan disimpan di kulkas. Harus disimpan dalam suhu kamar.

Paprika akan kehilangan tekstur kenyal jika disimpan dalam kulkas. Sementara mentimun dan tomat bisa berubah menjadi sangat berlendir.

Pisang juga akan cepat berubah menjadi hitam jika masuk ke dalam kulkas. Khusus untuk pisang, bungkus batang atau bonggol pisang dengan plastik agar tetap segar.

Untuk bawang merah dan bawang putih akan awet jika disimpan di dalam ruang yang gelap. Jika tidak memiliki boks besar yang gelap, bisa menaruh bawang di dalam kantong kertas dan berikan beberapa lubang kecil sebagai ventilasi.

Dengan cara itu, kita bisa menyimpan kantong tersebut di mana saja. Jangan lupa masukkan bawang merah, bawang putih dan berbagai jenis bawang lain di kantong terpisah. ■

## Maksimalkan Keuntungan Usaha Ternak Ayam

**PAKAN** menjadi pos pengeluaran terbesar dalam usaha peternakan. Termasuk peternakan ayam buras. Besarnya belanja pakan akan berpengaruh terdapat keuntungan seorang peternak. Paling ideal, ongkos belanja pakan minimal, hasil panen maksimal. Sehingga akan diperoleh keuntungan besar.

Hal tersebut bisa dicapai seorang peternak ayam buras, apabila mau sedikit berkeringat dengan meramu pakan sendiri. Istilahnya membuat pakan alternatif. Cara ini sangat efektif menghemat biaya pakan serta meningkatkan kualitas ayam piaraan.

Bahan pakan alternatif untuk ayam kampung sangat gampang. Antara lain pohon tales (manfaatkan umbi, batang dan daun), beras dolog (raskin), bekatul, dan tepung tulang (dibeli di toko pakan ternak).

Sebagai contoh untuk memproduksi 20 kg pakan alternatif. Siapkan talas 10 kg, beras 5 kg, bekatul 5 kg dan tepung tulang 20 sendok makan. Cincang talas, daun dan batangnya sampai kecil-kecil. Masukkan cincangan talas ke dalam ember dan campurkan dengan beras dolog, bekatul, dan tepung tulang. Aduk hingga seemuanya merata. Masukkan air secukupnya. Kemudian rebus semua bahan dalam drum.

Pastikan semua bahan hancur dan tercampur rata. Setelah matang, tiriskan sampai dingin. Selanjutnya pakan siap diberikan kepada ayam.

Manfaat dan keuntungant dari pembuatan pakan buatan sendiri itu jauh lebih irit dan dapat meningkatkan produktifitas telur. Dengan pakan alternatif akan menekan biaya pakan hingga 50 persen. Kandungan gizi yang tinggi dapat menaikkan bobot ayam sehingga penjualan ayam bisa lebih terjangkau. Biasaya dalam waktu 7 hari ayam anda tidak mau memakannya, hal ini karena ayam belum terbiasa dengan pakan buatan. Namun lama kelamaan tentu terbiasa dan memakannya. ■ Dar

## Peluang Empuk Bisnis Krupuk

**JANGAN** sepelekan kerupuk. Camilan yang sederhana dan mudah diproduksi ini, ternyata menjanjikan peluang bisnis menggiurkan. Tak sedikit orang sukses setelah berbisnis kerupuk

Contoh sederhana, harga satu bungkus kerupuk rambak di pengecer Rp 1.000. Padahal jika beli sistem curah, perkilogram hanya Rp 25.000. Setiap bungkus kerupuk eceran beratnya kisaran 15 gram. Berarti setiap 1 kilogram kerupuk rambak bisa dikemas eceran menjadi 65 bungkus.

Jika bisa langsung jual eceran perbungkus Rp 1.000. Berarti dari setiap kilogram kerupuk rambak menghasilkan omzet bruto Rp 65 ribu. Dikurangi biaya <!--packing--> diasumsi Rp 5 ribu. Sehingga dengan modal Rp 30 ribu, menghasilkan omzet Rp 65 ribu. <!--Margin--> yang diperoleh sangat menggiurkan, Rp 35 ribu dari setiap kilogram kerupuk rambak.

Ilustrasi di atas apabila kita bisa jual eceran langsung ke konsumen atau istilahnya <!--end user-->. Bila dititipkan ke warung atau angkringan, konsekuensinya harus mau berbagi rezeki. Warung dan angkringan, rata-rata mengambil untung kisaran 20 persen.

Dengan asumsi harga eceran Rp 1.000, maka harga kulakannya kisaran Rp 800 perbungkus. Sehingga dari setiap 1 kg rambak curah, setelah dikemas akan menghasilkan omzet bruto Rp 800 x 65 = Rp 52.000. Margin yang diperoleh masih lumayan. Dengan modal kulakan rambak dan biaya <!--packing--> Rp 30 ribu perkilogram, masih ada laba Rp 22 ribu perkilogram.



Meski laba tak sebanyak apabila jual langsung ke konsumen, dengan memanfaatkan jejaring pemasaran, volume barang yang dijual jelas akan lebih banyak. Karena pengusaha fokus kulakan rambak, packing serta distribusi ke pengecer. Kerjanya lebih praktis dan efektif.

Widya adalah contoh pebisnis kerupuk yang berhasil. Mantan karyawan swasta di Klaten itu kini menikmati kehidupan yang jauh lebih baik dibanding ketika masih berstatus karyawan.

Widya dan suami mau sedikit repot. Mereka kulakan kerupuk mentah, lalu digoreng sendiri. Rintisan bisnis kerupuk dilakukan 7 tahun silam.

Dahulu pemasaran hanya seputaran rumah tinggalnya, perbatasan Boyolali-Klaten. Dititipkan ke warung, kios dan pasar sekitar Jatnom Klaten dan Mojosongo Boyolali. Kerupuk diangkut

motor dengan alat bantu rombong.

Perlahan tapi pasti, bisnis kerupuk Widya berkembang. Wilayah pemasaran melebar, bahkan merambah Yogya. Widya memilih kerupuk bandung sebagai komoditas bisnisnya. Alasan memilih kerupuk bandung karena camilan satu ini sudah sangat familiar Di hampir semua warung makan selalu menyediakan kerupuk bandung. Juga, hampir setiap rumah, khususnya di desa, pasti pernah beli atau bahkan langganan kerupuk bandung.

"Alasan fokus ke kerupuk bandung sangat sederhana. Ini kerupuk yang merakyat. Banyak orang suka. Kompetitor memang ada. Kami bermain di citarasa. Bagaimana membuat kerupuk bandung yang citarasanya beda. Kami pesan bumbu khusus ke produsen kerupuk mentah langganan kami," ungkapnya. ■ Dar

## Pawon Kluwih

### Sayur Lodeh

**Bahan:** 1 buah kluwih muda kupas potong sesuai selera dan cuci bersih. 3 lenjer kacang panjang, potong.

**Bumbu halus:** 3 siung bawang merah, 1 siung besar bawang putih, sejari kelingking kunyit, 17 cabe rawit (pedas sesuai selera), 3 cabe merah keriting.

**Bumbu ceplung:** 1 lembar daun salam, dedikit lengkuasgeprek, garam, gula, sedikit penyedap (bisa skip). 65 ml santan kental, dan 1 genggam ebi kering

**Proses:** Rebus kluwih dengan air secukupnya, masak dengan api sedang. Sambil menunggu kluwih empuk, haluskan bumbu. Setelah kluwih sedikit empuk, masukkan kacang panjang dan daun salam serta lengkuas geprek, tunggu keduanya empuk.

Masukkan bumbu yang telah diuleg, kemudian tambahkan gula garam dan penyedap (bisa skip), koreksi rasa. Setelah dikira sesuai dengan rasa yang diinginkan tambahkan santan. Aduk agar tercampur rata, tunggu mendidih, kecilkan api. Masukkan ebi kering, aduk aduk lalu matikan api. Lodeh kluwih kacang panjang siap dihidangkan. ■

### Abon

**Bahan:** 1 buah kluwih besar yang tua, 1 biji Cabe besar, cabe rawit, 1 sendok teh merica. ½ sendok the ketumbar, 1 ruas jahe, 1 potong gula merah, garam dan minyak goreng.

**Cara membuat:** Kluwih dikupas, cuci bersih lalu dipotong jadi 4 bagian. Rebus sampai matang. Setelah itu dicuci, kemudian diperas sampai airnya kering, kemudian disuwir-suwir, sisihkan bijinya. Semua bumbu diulek halus kemudian dicampur dengan kluwih yang sudah disuwir-suwir. Kluwih digoreng dengan minyak yang cukup banyak dan panas, digoreng sedikit demi sedikit. Setelah matang diangkat, goreng lagi sedikit diangkat sampai habis. ■