

PANTANG MENYERAH: TAUFIK MAWADDANI

Domba Belum Gemuk, Sudah Dipesan

LIMA tahun Taufik Mawaddani menekuni usaha ternak domba. Jenis yang dibiakkan adalah domba pedaging dengan masa pemeliharaan 50-60 hari dari bibit kambing yang berat perekor kisaran 7-10 kg. Dia memanen kambing dengan berat perekor kisaran 20 kilogram.

"Pada situasi normal perbulan rata-rata menjual 250-300 ekor domba. Pelanggannya warung sate dan pengusaha katering. Saat pandemi sekarang, masih bisa jual 150 ekor perbulan," katanya.

Peternak muda ini owner Merapi Farm Plosorejo Umbulharjo Cangkringan Sleman ini mengungkapkan, dia beli bibit domba dari sekitar Magelang dan Jawa Barat. Harga bibit tergantung berat. Setiap kilogram berat hidup harganya Rp 40 ribu. Dipelihara selama 50-60 hari, setelah dikurangi biaya pemeliharaan, ada keuntungan bersih perekor kisaran Rp 100 ribu hingga Rp 150 ribu. Tergantung pertumbuhan masing-masing domba.

Kunci utama beternak kambing potong adalah kesehatan. Agar domba sehat, kunci utamanya pada asupan pakan. "Soal pakan tidak boleh main-main. Di sinilah kunci beternak domba pedaging. Jika nutrisi pakannya bagus, pertumbuhan domba juga bagus, selalu sehat dan dagingnya pun terasa lebih enak. Pakan sangat vital perannya," jelas Dani.

Untuk menjamin kesehatan



dan pertumbuhan domba sesuai harapan, Dani meramu pakan sendiri. Kebetulan dia bergabung dengan para peternak yang terhimpun dalam Perserikatan Peternak Kambing Domba Yogyakarta (PPKDY). Kelompok ini punya Program Lemu Bareng-bareng (PLB). Melalui program ini para peternak saling berbagi pengalaman tentang bagaimana memelihara kambing dan domba agar sehat dan cepat gemuk.

"Alhamdulillah sekarang saya punya pabrik pakan. Selain untuk konsumsi kandang sendiri, selebihnya saya jual keluar. Kebutuhan pakan di kandang perhari antara 300-400 kilo. Kapasitas produksi pakan

sebulan bisa mencapai 60 ton. Jadi, produksi pakan yang saya jual ke peternak lain, perbulan kisaran 40-50 ton," paparnya.

Pakan tersebut diramu dari 10 bahan. Dani mengungkapkan, usaha pembuatan pakan cepat berkembang karena mendapat dukungan dari sesama peternak yang tergabung dalam PPKDY. Juga, karena ada dukungan ilmu dan program bantuan dari UGM.

Saat ini Dani memiliki kandang penggemukan kapasitas 600 ekor. Kesehariannya dibantu 7 karyawan. Dua orang mengurus kandang dan 5 orang di bagian produksi pakan. "Kandang selalu ini cukup ditangani 2 orang. Kandang saya bikin bertingkat

dengan ketinggian lantai dari tanah 2 meter, dengan tujuan untuk memudahkan aktivitas membersihkan kandang. Setiap hari, kandang harus dibersihkan untuk mengurangi polusi udara serta menjaga kesehatan kambing," paparnya.

Dalam beternak domba, Dani menyarankan agar peternak memerhatikan faktor 'psikologis' hewan yang dibiakkan. Buatlah situasi kandang senyaman mungkin agar domba betah dan merasa nyaman. "Dari pengamatan saya, domba akan merasa nyaman bila kandng bersih, sirkulasi udara dan cahaya bagus, serta bahan yang digunakan untuk kandang kuat

dan alami. Meski dari segi biaya lebih hemat menggunakan bahan baja ringan, namun untuk 'kebahagiaan' domba, saya tetap menggunakan bahan kayu. Saya mencari rezeki dari peternakan domba. Maka domba yang saya pelihara harus 'bahagia' agar aliran rezeki lancar serta berkah," tuturnya serius.

Peluang usaha ternak domba masih terbuka lebar. Taufik Mawaddani mengaku, ibaratnya semua domba yang dia gemukkan sudah ditunggu pasar. "Bahkan belum gemuk saja sudah ada yang pesan. Ini kesempatan bagi yang ingin menekuni peternakan domba," ungkapnya.

Kunci beternak domba itu hanya dua: niat dan eksekusi. Jika sudah ada niat, segera lakukan eksekusi.

"Tentang bagaimana nanti dalam perjalanan, bisa dipelajari. Sekarang banyak sumber untuk bertanya tentang teknik beternak kambing dan domba. Jadi, tak perlu takut," sarannya.

Dani mengamati, selama ini banyak anak muda punya niat dan sebenarnya punya modal untuk membuka sebuah usaha. Namun niat dan keinginan tersebut tak segera disalurkan dengan mengeksekusi sebuah usaha. Ini sangat disayangkan.

"Yang penting harus selalu diingat. Membuka usaha itu merupakan proses panjang. Ibarat orang berjalan, jalanan tak

selalu mulus. Kadang menemui jalan sempit dan terjal. Jalannya itu sebagai sebuah iktihar. Akan ada hikmah dan ilmu bagaimana seharusnya ketika sedang menapak di jalan yang sulit dan terjal," jelasnya.

Dia sendiri sering mengalami kendala selama mengelola peternakan. Dari hal yang paling kecil, kambing mati. Jika mudah putus asa, maka akan pilih menyerah. Padahal, menurut Dani, kambing mati itu hal wajar dan penyebabnya karena masalah teknik yang bisa dipelajari agar kelak angka kematian bisa ditekan.

"Namun ketika kita menjadi korban penipuan, ini yang berat. Orang ambil kambing, bayarnya lama. Bahkan ada yang tidak dibayar sampai puluhan juta. Bagi pemula dengan modal pas-pasan, ini pukulan telak. Apalagi bila modalnya dari kredit bank. Tapi jika saat kena tipu lantas putus asa dan tak mau bangkit, kerugiannya akan semakin besar," kata Dani sambil menambahkan, dia pernah mengalami kendala-kendala seperti itu. Kambing mati, itu sering. Ditipu orang, beberapaknya pernah mengalami. "Alhamdulillah saya bisa bangkit dan menjadikan pengalaman terpuji sebagai pelajaran berharga," ujarnya.

■ Dar

Bangkit Saat Sulit



TAPE, kudapan tradisional itu diakui Irfan Isnaini pernah menjadi sumber penghidupan orangtuanya. "Kami sekeluarga dihidupi dan dibesarkan dari tape. Ternyata usaha yang kelihatan sepele tersebut bisa menjadi sandaran hidup," katanya.

Namun setelah Irfan dan saudara kandungnya beranjak dewasa dan sudah hidup mandiri, ibunya berhenti usaha tape. Sebab lainnya karena faktor usia. Menurut Irfan, dia pernah *rasanan* dan mengajak kakaknya meneruskan usaha keluarga, jualan tape. Namun karena kakaknya sibuk, usulan tersebut tak direspons.

Tak ingin lama menunda, Irfan memutuskan segera memproduksi dan jualan tape. Apalagi usaha ini bisa dilakukan dengan modal kecil. Konsep jualannya pun dirancang. Bila dulu orangtuanya jualan tape ketan dan tape singkong secara tradisional di pasar, metode pemasaran yang dilakukan Irfan mengikuti perkembangan zaman.

Warga Karangmojo Purwomartani Kalasan Sleman ini jualan tape dengan metode daring. Dia tawarkan tape ketan produksinya yang diberi label Family melalui akun sosial media. Untuk mengurangi risiko, dia terapkan sistem produksi sesuai pesanan. "Jadi, pemesanan 2 hari sebelum hari H. Karena proses masak tape membutuhkan waktu 2 malam," jelasnya.

Pria yang kesehariannya

petugas security sebuah PTS ini menyadari, <I>packing</I> merupakan bagian penting untuk menarik minat konsumen. Kemasan yang bersih, praktis, aman dan didukung desain label yang cantik, merupakan daya pikat. Itu dia lakukan dengan menawarkan model kemasan tape yang menurut *pakem* dibungkus daun pisang, diganti dengan cup plastik yang cantik.

"Meski kami juga masih melayani konsumen yang ingin bungkus daun. Bahkan pada produk yang dikemas cup plastik, tetap kami beri pelapis daun pisang," jelas Irfan.

Irfan membangkitkan kembali usaha tape keluarga yang pernah vakum 13 tahun itu, paska lebaran dua bulan silam. Dia mengaku, ujicoba dilakukan dengan memproduksi 2 kg tape ketan. Kini produksinya terus merangkak naik menjadi lipat dua. Pemasaran di seputar Kalasan, Prambanan, Berbah, Depok dan Kota Yogya.

Dia menerapkan sistem *cash on delivery* (COD), pembayaran di lokasi pengiriman. "Saya sengaja memanfaatkan momentum pandemi yang serba sulit ini untuk kebangkitan kembali usaha tape. Ada keyakinan, jika saat pandemi usaha bisa bertahan dan bahkan berkembang, maka nanti jika situasinya sudah normal, saya yakin akan lebih berkembang lagi," katanya berharap.

■ Dar

Cara Tanam Durian

BANYAK kejadian, orang gagal dalam menanam bibit durian. Sudah dibuatkan lubang tanam dan diberi pupuk seperti yang disarankan, namun tetap saja pohon dirian tak mau tumbuh dan bahkan lama-mala mengering.

Menurut Lisa Sanjaya, owner pusat bibit tanaman buah Lembah Desa, kegagalan dalam menanam pohon durian disebabkan kurangnya pemahaman tentang karakter tanaman. Pohon durian yang baru ditanam, perakarannya membutuhkan suplai oksigen banyak. Jadi, cara tanamnya tak bisa dengan dibuatkan lubang, lalu akar pohon dimasukkan dan ditimbun dengan tanah yang sudah diolah dengan pupuk.

"Untuk memenuhi asupan oksigen pada akar pohon durian, teknik menanamnya adalah dengan sistem akar pohon ditutup tanah dan kompos dengan cara digunduk. Jadi tidak dibuatkan lubang. Akar durian posisinya berada di atas permukaan tanah lokasi tanam. Untuk mendukung penyebaran akar, pada permukaan tanah tempat tanam, dibuatkan lubang-lubang kecil sebagai jalan akar tumbuh dan masuk ke dalam tanah agar pokok pohon kuat," jelasnya.

Lisa yang belajar tentang hortikultura ke Thailand ini mengungkapkan, seorang pengusaha batik di Pekalongan



pernah *sambat*, bibit durian satu truk yang ditanam di kebunnya semua mati. "Setelah saya sarankan dengan metode tersebut, pada penanaman berikutnya tak ada masalah. Semua pohon durian bisa hidup," ungkapnya.

■ Dar



Bola Nasi Isi Jamur

Bahan: 1 piring nasi putih, 2 bawang putih, 2 bawang merah, 2 bawang pre, garam (sesuai selera), minyak goreng, jamur tiram untuk isi, kecap asin, 1 butir telur ayam, tepung roti untuk kulit luar, sambel colek

Proses: Tumis ulekan bawang merah dan putih beserta bawang pre sampai harum. Masukkan nasi, goreng aduk sampai merata, tambah garam sesuai selera. Setelah digoreng, bentuk nasi seperti bola, beri jamur yang telah matang ditengahnya. Cara memasak jamur simpel. Cukup tumis dengan kecap asin sampai lembek.

Bulatkan sepadat mungkin agar nasi tidak mudah terurai. Celupkan dalam telur yang telah diaduk, cepat angkat. Langsung masukkan dalam tepung roti, lumuri hingga merata. Goreng dengan api kecil. Tiriskan, hidangkan selagi hangat dengan sambal colek. Sebagai catatan, hasilnya akan lebih enak bila sebelum digoreng disimpan dalam kulkas terlebih dahulu. ■

Jamur Tiram

Pepes Jamur Tahu Kuning

Bahan: 1/4 jamur tiram, tahu kuning, 3 butir telur ayam, 3 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, lada secukupnya, daun salam, cabe merah besar, cabe rawit (bila suka pedas), serai, daun jeruk, minyak goreng, penyedap rasa, garam, gula putih, daun pisang (sudah dijemur terlebih dahulu).

Proses: Bersihkan jamur tiram, iris bawang merah, putih, cabe merah besar dan lada. Tumis bumbu dan jamur terlebih dahulu sampai setengah matang kemudian sisihkan jamur dan tambahkan tahu kuning yang telah dihaluskan. Tambahkan telur dan penyedap rasa, cek rasa.

Siapkan daun pisang yg telah dibersihkan beri alas daun salam dan serai, kemudian tuang jamur tahu yang telah diberi telur dan beri sedikit cabe rawit, kemudian bungkus. Kukus pepes jamur kurang lebih 1/2 jam, angkat bila dirasa sudah matang. ■



Tujuan Potong Kuku Domba



UNTUK menjaga kesehatan domba yang digemukkan, semua bakalan yang masuk kandang Merapi farm, langsung dipotong kukunya. Mengapa kuku domba harus dipotong?

Tujuan utamanya untuk mengembalikan bentuk kuku menjadi normal. Kuku yang normal membuat domba

terhindar dari risiko pincang. Karena kuku yang tumbuh tak terawat, bisa mengakibatkan luka pada telapak kaki domba.

Kuku juga menjadi tempat kotoran bersarang. Kotoran yang bersarang tersebut bisa memicu terjadinya infeksi pada kuku. Kuku panjang yang tidak terawat jika terus terkena kotoran akan mudah mengalami busuk kuku. Pungung ternak bisa melengking karena beban berat tubuh yang tidak seimbang akibat posisi kuku ternak yang tidak normal. Dan, kuku yang panjang akan mengganggu aktifitas ternak, baik saat akan makan, minum dan kawin. ■

Sate Jamur Bumbu Kecap



Bahan: 500 gr jamur tiram (rendam air hangat, potong sesuai ukuran sate), 3 siung bawang putih, iris tipis, 1 buah bawang bombay potong dadu, 2 sdm kecap asin, 4 sdm kecap manis, 1 sdm minyak wijen, 2 sdm kecap Inggris, minyak goreng secukupnya, merica bubuk secukupnya, garam secukupnya, gula pasir secukupnya.

Proses: Tumis bawang putih dan seluruh jenis kecap, lalu aduk hingga harum. Tambahkan air secukupnya dan tunggu sampai mendidih. Masukkan jamur tiram dan tambahkan garam serta merica secukupnya, kemudian aduk hingga merata. Pisahkan jamur di tempat lain dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.

Kemudian, tancapkan ke tusukan sate bergantian dengan bawang bombay. Panggang sate jamurinya sampai warna berubah (tak perlu lama-lama) dan aromanya keluar sambil diolesi dengan mentega. Ulangi hingga jamur habis. Jika sudah, angkat dan sajikan pada piring cantik. Sate Jamur Putih Bumbu Kecap siap dinikmati. Agar lebih nikmat, beri perasan jeruk nipis. ■