

Warung Sate Merebak, Populasi Kambing Terancam



MARAKNYA kuliner daging kambing, satu sisi menjadi peluang menjanjikan bagi usaha peternakan kambing dna domba. Namun di sisi lain, ada ancaman bakal terjadi kelangkaan domba. Sebab, sebagian besar atau bahkan bisa dibayangkan semua kambing yang dipotong untuk usaha kuliner, berjenis betina.

Pada hal, kambing yang dipotong tersebut rata-rata berusia produktif. "Harga kambing betina lebih murah dibanding pejantan. Sebagai ilustrasi, pada situasi normal, harga kambing hidup, perkilo

untuk betina empat puluh ribuan rupiah. Harga kambing jantan kisaran enam puluh ribu rupiah," kata Taufik Mawaddani.

Mengapa kambing jantan lebih mahal? Menurut Dani, begitu peternak kambing pemilik Merapi Farm ini akrab disapa, karena populasi kambing jantan sangat kecil. Dari anak kambing lahir, paling yang jantan hanya satu ekor. Maka populasinya tak sebanding. Padahal kebutuhan daging kambing konsumsi semakin hari semakin besar.

Pelu ada solusi agar kelak tak terjadi kelangkaan kambing

akibat pemotongan betina-betina usia produktif. "Problem lainnya, pada peternakan domba saat ini belum ditemukan teknologi inseminasi buatan yang hasilnya maksimal. Keberadaan kambing jantan tetap vital," jelasnya.

Dari kepentingan bisnis pelaku usaha kuliner, memilih daging kambing betina merupakan pilihan logis. Dengan harga yang lebih murah, mereka punya potensi meraup keuntungan yang lebih besar, bila dibanding mereka jualan masakan berbahan daging kambing jantan.

Pasar utama kambing jantan, adalah acara ritual tradisi dan keagamaan. Misalnya, untuk hewan kurban, aiah, selamatan maupun hajat-hajat berbau tradisi lainnya. Maka perlu ada terbosan kebijakan pemerintah dan inovasi teknologi reproduksi untuk menjaga populasi kambing.

"Satu sisi ini menjadi masalah yang bisa serius untuk kelangsungan populasi kambing. Tapi di sisi lain, ini menjadi peluang bagi peternak untuk segmen usaha pembibitan kambing," katanya ■ Dar

Berani Mencoba



MASA pandemi membuat banyak perubahan dalam tatanan kehidupan. Selain muncul banyak persoalan, pada masa sulit seperti sekarang, memunculkan banyak peluang yang bisa digarap. Agar bisa mengambil peluang tersebut, harus berani melakukan action merealisasikan rencana.

"Generasi muda sekarang sangat gampang menemukan peluang. Namun sayang, untuk memulainya itu yang kadang jadi persoalan. Sehingga peluang tersebut hanya berkembang di angan-angan, komentar peternak muda, Taufik Mawaddani.

Kendala di perjalanan saat mengeksekusi peluang, itu pasti ada. Tapi di balik kendala bahkan masalah, sebenarnya ada ilmu yang bisa dipelajari untuk mengembangkan usaha ke depan. Takut akan ada masalah inilah yang menjadi hantu menakutkan bagi mereka yang akan memulai usaha.

"Misalnya pada usaha ternak kambing. Banyak yang minat. Modal juga ada. Tapi mereka masih takut melakukan eksekusi karena khawatir gagal. Lha kalau tidak berani mencoba, kapan akan berhasil," ujarnya.

Drajad Khoirudin, pengusaha tahu bakso Aremania Jogja mengungkap kisah awalnya berani lepas dari zona nyaman. Dulu dia punya posisi bagus di sebuah perusahaan kuliner waralaba berskala internasional. Namun di saat kariernya bagus, muncul kekhawatiran dia hanya menteng di posisi tersebut. Jika ingin bisa berkembang, ya harus punya usaha sendiri.

"Saya putuskan keluar dari perusahaan, pilih membuka usaha sendiri. Meski pada awal buka usaha, keuntungan yang diperoleh masih jauh di bawah gaji terakhir yang dia terima. Tapi saya yakin, ini hanya proses awal. Nanti pasti akan berkembang. Alhamdulillah, apa yang saya harapkan terkabul. Usaha berkembang," tuturnya.

Hal sama dialami Hari Wibowo SE. Sebenarnya kariernya sudah mapan di sebuah lembaga keuangan. Namun dia menangkan peluang dari isu pangan. Posisi strategis di sebuah bank, dia tinggalkan. Dia mulai aktivitas di dunia baru dan mengawali dari titik nol, dengan berwirausaha di bidang pertanian.

"Kita harus berani memulai dengan bekal pengetahuan serta selukbeluk terkait bidang yang akan kita terjuni. Kuncinya yakin, mau belajar dan siap kerja kerja keras. Inilah seninya merintis usaha baru," sarannya. ■ Dar

Modal Penting

MEMBANGUN koneksi sangat penting. Koneksi yang baik akan membantu Anda memulai usaha baru. Katakanlah mereka akan berbagi pengalaman dan strategi bagaimana usaha mereka bisa berhasil. Informasi dari mereka yang punya bisnis sama akan mengurangi rasa ragu. Terlebih sekarang sangat gampang mencari koneksi melalui sosial media.

Saat baru memulai bisnis, pasti sempat mengalami penolakan. Ini menjadi salah satu alasan kenapa orang tidak berani memulai untuk berbisnis. Anda perlu meyakinkan diri bahwa pastibisa berhasil.

Kita harus fokus pada bisnis baru. Kegagalan dalam berbisnis biasanya juga dikarenakan tidak fokus dan banyak memikirkan sesuatu secara berlebihan. Misalnya terlalu sibuk memikirkan modal usaha untuk memulai usaha. ■

Berkebun Kopi, Lada, Cokelat dan Vanili

KEBERADAAN Gunung Merapi merupakan anugerah bagi masyarakat sekitar. Meski terkadang, aktivitasnya meningkat dan beberapa kali mengakibatkan bencana alam, namun dalam kesehariannya Gunung Merapi memberi banyak manfaat. Salah satunya adalah kesuburan tanah lereng Merapi.

Hal ini diakui Suryono (54), petani warga Gondang Wukirsari Cangkringan Sleman, "Tanah di sini sangat istimewa. Ibaratnya ditanami apa saja bisa tumbuh dan menghasilkan. Saya sudah mencoba dan membuktikan, tuturnya.

Suryono kini mengembangkan perkebunan berkonsep tumpangsari. Tanaman utamanya berupa kopi robusta. Diselingi tanaman merica yang merambat di pohon pelindung. Karena pohon kopi tidak bisa menerima paparan sinar matahari secara langsung, maka harus ada pohon pelindung. Pada pohon pelindung itulah tanaman merica dikembangkan.

"Ternyata pohon merica bisa tumbuh dengan baik dan sangat produktif. Lagi pula harga merica cenderung stabil. Sekali panen, dari satu pohon bisa menghasilkan 0,5 kg merica. Menurut saya lumayan, karena selain harganya mahal, proses menanam dan cara budidayanya sangat gampang," jelasnya.

Melakukan pola tanam berkonsep tumpangsari, diakui Suyono, sangat menguntungkan. Bisa memperoleh panen dari dua atau lebih komoditas perkebunan. Selain itu, antar jenis tanaman yang dibudidayakan bisa saling mendukung. Contohnya tanaman kopi dengan merica. Keberadaan pohon merica yang tumbuh menjalar, bisa menjadi pelindung pohon kopi dari paparan sinar matahari.

Di pekarangan lain, Suryono juga melakukan tumpangsari dengan menanam pohon cokelat, kapulaga dan vanili. Ketiga tanaman ini bisa saling bersinergi. Kapulaga merupakan tanaman penutup. Pohon coklat menjadi tanaman utama. Vanili menjadi tanaman yang merambat pada pohon pelindung.

Di pasaran, harga vanili sangat fantastis, jutaan rupiah perkilogram. Bahkan vanili yang benar-benar berkualitas, bisa menembus harga Rp 5 juta perkilonya. "Harganya sangat menggiurkan. Dan, di sini vanikli bisa tumbuh bagus. Jika ditekuni prospeknya sangat menguntungkan," tambahny.

Berkebun, menurut Suyono, prospeknya sangat bagus. Paling penting harus telaten



Suryono dan kopi robusta olahannya

merawat tanaman. Soal ketelatenan dan butuh proses perawatan inilah yang menurut amaran Suryono, menjadi kendala. Mayoritas masyarakat lereng Gunung Merapi lebih memilih bekerja di penambangan pasir. Hari itu mereka bekerja, hari itu juga dapat duit. Sementara jika bertani, hari ini menanam, masih harus merawat dengan segala risiko, dan baru panen beberapa bulan atau beberapa tahun ke depan.

"Memang dilematis. Di satu sisi lahan di sini sangat subur, namun untuk mengelola agar bisa panen butuh waktu dan biaya. Di sisi lain, di sini ada aktivitas penambangan pasir Merapi. Mayoritas warga merasa lebih suka bekerja di penambangan pasir. Hari itu bekerja, hari itu juga terima uang. Sehingga tanah pekarangan kurang maksimal pengelolannya. Ini memang dilematis," papar Suryono.

Olah Kopi

Tanaman kopi yang dikembangkan Suryono adalah robusta. Pertimbangannya, kopi robusta lebih cocok dikembangkan di lereng Gunung Merapi. "Masa produktifnya lebih panjang. Pohon kopi robusta bisa diwariskan ke anak cucu. Sedangkan kopi arabika, usianya lebih pendek dan perawatannya lebih ribet," jelasnya.

Kunci berkebun kopi, selain pengolahan tanah, adalah ketelatenan melakukan pemangkasan dan penyambungan dahan. Petani harus telaten melakukan penyambungan, dengan mencari dahan sambungan dari pohon berkualitas dan produksinya tinggi. Suryono mengungkapkan, dia tertarik pulang kampung dan kemudian berkebun, setelah terkena

pemutusan hubungan kerja ahun 1998.

Dia dan isterinya dulu tinggal di Tangerang sebagai karyawan pabrik. Menjadi korban PHK, mengharuskan mereka pulang kampung. Melihat potensi yang ada, lantas Suryono tertarik menanam kopi.

Dia belajar dari banyak sumber tentang teknik berkebun kopi. Beberapa kali mengikuti program pelatihan yang diselenggarakan Dinas Pertanian Kabupaten Sleman. Pengetahuan dan kemahirannya tentang praktik berkebun, menjadikan Suryono dipercaya sebagai Petugas Penyuluh Swadaya. Dia aktif mencari ilmu tentang perkebunan kopi dan kemudian membagikan pengalamannya kepada masyarakat luas.

Menurutnya, prospek kopi sangat bagus. Sayang jika peluang ini tidak dimanfaatkan. "Untuk mengoptimalkan penghasilan, kopi hasil panen saya olah sendiri. Jika bahan baku kurang, saya beli hasil panen kebun tetangga. Namun saya punya syarat, kopi harus dari biji yang benar-benar sudah matang di pohon. Biji kopi dari buah yang sudah matang dengan yang masih hijau, rasa dan aromanya beda. Saya menjaga kualitas," ungkapnya.

Produk yang diberi nama Kopi Gondang tersebut dipasarkan melalui jaringan MLM, mulut ke mulut. Selain itu, dia menandatangani jamaah pengajian majelis taklim, serta para sahabatnya sewaktu kerja di Tangerang, menjadi pasar yang selama ini <!--nglarisi--> kopi olahan Suryono. "Potensi pasar masih bagus, Tapi saya belum bisa memenuhi permintaan, karena keterbatasan. Jalan pelan-pelan, yang penting sampai tujuan dan tumbuh semakin besar," tuturnya. ■ Dar

Syarat Tumbuh 'Emas Hijau'

HARGA vanili terus membubung. Dalam beberapa tahun terakhir, budidaya vanili di Indonesia sering mengalami fluktuasi. Volume produksi mengalami naik-turun. Padahal permintaan pasar cukup tinggi. Tak heran bila harga vanili relatif bertahan dan bahkan bagus. Vanili kelas istimewa, harga perkilo bisa mencapai Rp 5 juta. Kaena mahalny harga, vanili sering disebut emas hijau.

Perkembangan terbaru, vanili bisa dikembangkan dengan cara generatif dan vegetatif. Untuk syarat tumbuh, ada beberapa hal harus dipahami. Seperti dipaparkan paktanidigital.com, tanaman vanili cocok di tanam pada wilayah yang punya iklim tropis dan subtropis. Beruntungnya, Indonesia memiliki iklim yang tropis sehingga masuk dalam syarat tumbuh pohon vanili.

Vanili cocok ditanam pada dataran antara 400-700 meter di atas permukaan laut, dengan temperatur rata-rata 22 sampai 25 derajat celsius per tahun. Tanaman vanili memerlukan waktu 3 bulan untuk proses pemasakan buah dan meningkatkan kualitasnya. Oleh karena itu, dalam waktu ini pohon vanili harus selalu dijaga agar kering. Setelah itu, periode hujan 8-10 bulan diperlukan vanili untuk proses pertumbuhan tanaman serta pembentukan buah. Rata-rata curah hujan yang dibutuhkan berkisar antara 2000-3000 mm/tahun dengan kelembaban 80%.

Pohon vanili sangat menyukai jika tumbuh di tanah humus, tanah yang memiliki struktur baik, irigasi dan drainasenya baik pula. Serta tanahnya pun harus gembur sehingga mudah ditembus oleh akar tanaman. Sebab, tanaman vanili memiliki akar yang dangkal sehingga perlu diperhatikan ketersediaan bahan organiknya.

Tanaman vanili butuh pohon pelindung. Tanaman pelindung berfungsi sebagai proteksi terhadap penyinaran matahari secara berlebihan. Sedangkan tanaman panjatan berfungsi untuk mempermudah pertumbuhan vanili karena sifatnya yang merambat dan membutuhkan media cukup kuat untuk menopang. Tanaman panjatan yang dianjurkan seperti, pohon sengon atau pohon lamtoro. Pohon vanili membutuhkan sinar matahari antara 35 sampai 55 persen. ■ Dar



Hama Penyakit

BUSUK batang dan busuk akar disebabkan oleh jamur fusarium batatatis. Jamur ini mampu bertahan hingga empat tahun di dalam tanah dan dapat hidup meskipun tanpa inang. Gejalanya, adanya perubahan warna batang tanaman dari hijau menjadi coklat muda kemudian lama kelamaan menjadi hitam dan membusuk. Pengendalian dilakukan dengan penggunaan fungisida seperti Dithine M-45, Delsene MX-200, dan Manzate 200 yang diaplikasikan rutin setiap dua minggu sekali selama tiga bulan.

Antraknosa, gejala yang ditimbulkan berupa bercak-bercak kemerahan pada bagian tanaman yang terinfeksi. Penyakit ini dapat menyerang beberapa bagian daun batang an buah. ■

Pawon

Kudapan Kopi

Kopi, ternyata bukan hanya untuk minuman. Bisa pula dijadikan bahan kudapan yang citarasanya mengundang selera

Yuk, kita coba...

Coffee Malteds

Bahan: 192 gram tepung serbaguna, 30 gram susu bubuk, 1/2 sendok teh baking powder, 8 sendok makan mentega, 115 gram gula pasir, 50 gram gula merah, 1 sendok makan kopi instan, 1/2 sendok teh garam, 1 butir telur, 1 butir kuning telur, 1 sendok teh vanili.

Proses: Kocok tepung, susu dan baking powder. Pada mangkuk terpisah, kocok mentega, gula, kopi dan garam hingga tercampur rata. Tambahkan telur, kuning telur dan vanili, kocok kembali hingga rata. terakhir masukkan campuran tepung.

Ambil adonan dan bentuk bulat. Panggang pada suhu 177 derajat Celsius hingga berwarna kecokelatan. ■

Coffee Malteds

Bahan: 192 gram tepung serbaguna, 30 gram susu bubuk, 1/2 sendok teh baking powder, 8 sendok makan mentega, 115 gram gula pasir, 50 gram gula merah, 1 sendok makan kopi instan, 1/2 sendok teh garam, 1 butir telur, 1 butir kuning telur, 1 sendok teh vanili.

Proses: Kocok tepung, susu dan baking powder. Pada mangkuk terpisah, kocok mentega, gula, kopi dan garam hingga tercampur rata. Tambahkan telur, kuning telur dan vanili, kocok kembali hingga rata. terakhir masukkan campuran tepung.

Ambil adonan dan bentuk bulat. Panggang pada suhu 177 derajat Celsius hingga berwarna kecokelatan. ■

Donat Kopi

Bahan donat: 256 gram tepung serbaguna, 1 sendok teh baking powder, 1/2 sendok teh baking soda, 1/2 sendok teh garam, 100 gram gula pasir, 2 sendok makan mentega, 1 butir telur, 80 gram buttermilk atau yogurt, 2 sendok makan kopi bubuk, minyak goreng

Bahan coating: 100 gram gula bubuk, 2 sendok makan kopi bubuk

Proses: Campur tepung, baking powder, baking soda dan garam, aduk rata. Di mangkuk terpisah, campur gula pasir dan mentega dengan mixer hingga halus. Tambahkan telur, buttermilk, kopi dan campuran tepung. Aduk

hingga rata. Diamkan adonan selama 20 menit. Setelah itu ambil sedikit adonan dan buat donatnya. Goreng donat hingga berwarna kecokelatan. Untuk coatingnya, campur gula bubuk dengan kopi hingga halus. Gulingkan donat yang masih panas ke atas coating. ■