

PERJALANAN MERINTIS PENERAPAN STANDAR

Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP



PERJALANAN MERINTIS PENERAPAN STANDAR:

KISAH MANIS DI
TAHUN PERTAMA BSIP



Perjalanan Merintis Penerapan Standar:
Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP

Pertanian Press
2024

**PERJALANAN MERINTIS PENERAPAN STANDAR:
KISAH MANIS DI TAHUN PERTAMA BSIP**

© Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian

Editor:

Syamsuddin
Rima Purnamayani
Gesha Yuliani Nattasha
Aulia Evi Susanti
Destika Cahyana

Desain Sampul:

Hatyanta Nuha Pradhipta

Penata Isi:

Iva Fitriani
Nanik Anggoro Purwatiningsih
Widia Siska

Edisi/Cetakan :

Cetakan pertama tahun 2024

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Perjalanan Merintis Penerapan Standar: Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP/
Editor, Syamsuddin, Rima Purnamayani, Gesha Yuliani Nattasa, Aulia Evi Susanti,
Destika Cahyana. - Jakarta: Pertanian Press, 2024
ix, 229 hlm. : illus. ; 21 cm

ISBN 978-979-582-285-1

eISBN 978-979-582-286-(PDF)

1. AGRICULTURE 2. STANDARDIZATION 3. QUALITY CONTROL

UDC 63.006

Diterbitkan oleh:

Pertanian Press

Berkedudukan di Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian
Jl. Harsono RM No.3, Ragunan, Jakarta Selatan

Alamat Redaksi :

Pusat Perpustakaan dan Literasi Pertanian
Jl. Ir. H. Juanda No.20 Kota Bogor 16122

Dikeluarkan atas kerja sama

Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian

Badan Standardisasi Instrumen Pertanian - Kementerian Pertanian

Dengan Tabloid SINAR TANI

Hak cipta dilindungi undang-undang

SAMBUTAN



Pertama-tama, marilah kita panjatkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kita dapat menyelesaikan buku hasil kegiatan penerapan dan pengujian standar instrumen pertanian di seluruh provinsi di Indonesia ini dengan judul “Perjalanan Merintis Penerapan Standar: Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP”. Buku ini adalah buah dari kerja keras dan kolaborasi yang solid antara Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) dengan berbagai pihak terkait, termasuk Balai Penerapan yang telah menjalankan perannya dengan penuh dedikasi.

Sebagai bagian dari komitmen kami dalam meningkatkan kualitas dan daya saing sektor pertanian nasional, tugas utama Balai Besar Penerapan adalah melakukan pendampingan dalam penerapan standar instrumen pertanian di seluruh pelosok negeri. Pendampingan ini tidak hanya bertujuan untuk memastikan bahwa setiap standar diterapkan dengan tepat, tetapi juga untuk memberikan dukungan teknis dan edukasi kepada para pelaku di lapangan, agar mereka dapat mengoptimalkan penggunaan instrumen pertanian yang sesuai dengan standar nasional.

Kami berharap bahwa buku ini dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi seluruh pihak yang terlibat dalam sektor pertanian. Semoga dengan penerapan standar

yang semakin baik, sektor pertanian Indonesia dapat terus berkembang dan memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ketahanan pangan dan kesejahteraan masyarakat. Terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan buku ini. Mari kita lanjutkan kerja keras dan sinergi demi kemajuan pertanian Indonesia.

Jakarta, Desember 2023

Prof. Dr. Ir. Fadjry Djufry, M.Si.
Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian

SAMBUTAN



Selamat datang di dalam lembaran-lembaran inspiratif yang mengupas tentang pendampingan penerapan standar pertanian, yang merupakan implementasi dari kegiatan pengujian dan penerapan standar instrumen pertanian pada tahun 2023 Sebagai lembaga baru, Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian yang memiliki 33 Unit Pelaksana Teknis di setiap provinsi di seluruh Indonesia, mempunyai peran penting dalam pendampingan penerapan standar, mulai dari hulu hingga hilir.

Pertanian adalah tulang punggung kehidupan manusia. Namun, di tengah dinamika zaman yang terus berubah, tantangan-tantangan baru muncul setiap hari. Dalam konteks tersebut, penerapan standar menjadi kunci keberhasilan dalam menghadapi perubahan dan meningkatkan produktivitas pertanian. Buku ini bukan sekadar kumpulan teori belaka, melainkan sebuah kisah nyata pembelajaran bagaimana merintis penerapan standar pertanian di berbagai pelosok daerah. Semangat para pendamping penerap standar serta para stakeholder dalam melakoni praktek penerapan standar akan mengarahkan langkah-langkah kita menuju pertanian yang berkelanjutan dan produktif.

Dengan cara ini, buku ini diharapkan tidak hanya memberikan pemahaman yang mendalam, tetapi juga

menginspirasi pembaca untuk bertindak dan menerapkan pengetahuan yang diperoleh.

Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua contributor dari Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian yang telah berbagi pengalaman, pengetahuan, dan waktunya untuk menghasilkan buku ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Tabloid Sinartani atas kolaborasinya serta para editor yang telah menghasilkan tulisan yang mudah untuk dipahami. Semoga buku ini menjadi sumber inspirasi bagi semua yang peduli dengan masa depan pertanian yang berkelanjutan dan berdaya saing di tingkat global.

Bogor, Desember 2023

Dr. Ir. Syamsuddin, M.Sc.

Kepala Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian

KATA PENGANTAR



Dengan penuh rasa syukur dan kebanggaan, kami mempersembahkan buku "Perjalanan Merintis Penerapan Standar: Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP". Buku ini merupakan hasil kerjasama yang erat antara Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian yang berada dibawah naungan Badan Standardisasi Instrumen Pertanian, Kementerian Pertanian, bersama Tabloid Sinar Tani.

Sebagai Pemimpin Umum Tabloid Sinar Tani, saya merasa terhormat dapat menyaksikan dan mendokumentasikan perjalanan yang inspiratif ini. Tahun pertama penerapan standar oleh BSIP penuh dengan tantangan, inovasi, dan dedikasi yang luar biasa dari seluruh tim. Buku ini mengabadikan momen-momen penting dan pencapaian yang telah diraih, yang bukan hanya menjadi kebanggaan bagi BSIP, tetapi juga bagi seluruh komunitas pertanian Indonesia.

Penerapan standar instrumen pertanian adalah langkah krusial dalam meningkatkan efisiensi dan kualitas sektor pertanian kita. Standar yang diterapkan tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pertanian Indonesia, tetapi juga membuka peluang ekspor yang lebih luas, memberikan nilai tambah yang signifikan bagi para petani dan pengusaha di sektor ini.

Kami berharap buku ini tidak hanya menjadi dokumentasi sejarah yang berharga, tetapi juga menjadi sumber inspirasi bagi para pemangku kepentingan di sektor pertanian. Semoga perjalanan ini dapat terus berlanjut dengan penuh semangat dan dedikasi, membawa kemajuan yang berkelanjutan bagi pertanian Indonesia.

Akhir kata, kami menyampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penerbitan buku ini. Semoga Tuhan Yang Maha Esa senantiasa melimpahkan rahmat dan berkah-Nya kepada kita semua.

Bogor, Desember 2023

Dr. Ir. Memed Gunawan
Pemimpin Umum Tabloid Sinar Tani

DAFTAR ISI

SAMBUTAN.....	i
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
PROLOG.....	xi
PENDAMPINGAN PENERAPAN SISTEM PERTANIAN UNTUK PENINGKATAN KUALITAS PRODUK.....	1
Mengungkit Nilai Tambah Nanas Madu Galang Berstandar SNI	2
<i>Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kalimantan Barat.....</i>	2
SNI Pupuk Organik Padat:	9
Tingkatkan Jaminan Mutu Produk dan Produktivitas Pertanian	9
Jadikan Aku Bermanfaat Untuk Bertani Sehat.....	17
PENDAMPINGAN PENERAPAN PRODUK OLAHAN PERTANIAN UNTUK PENINGKATAN DAYA SAING....	25
Koperasi Baburrayan, Eksportir Green Bean Terbesar Aceh yang Mengekspansi Pasar Global	26
Kenikmatan Seduhan Kopi Toba Siap Mendunia.....	32

Dr Flo Bamasco Chocolate, Produk Coklat Sumatera Selatan Pertama Raih SNI 7934:2014.....	39
Pagar Alam Hadirkan Rasa dan Aroma Kopi Terbaik.....	46
Didampingi BPSIP Bengkulu,.....	54
Lada Putih Terstandar dari Bangka Belitung, Siap Taklukkan Pasar Global	61
Sanitasi Lahan dan Pemupukan : Tumbuhkan Ekspor Manggis.....	67
SNI Produk Terbit, Omset Gula Semut Hariang Melejit.....	75
Vanili Organik, Emas Hijaunya Masyarakat Lombok Tembus Amerika	83
Menjangkau Pasar Lebih Luas, Mutu Produk Olahan Abon Harus Ditingkatkan	91
Dari Kebun Sampai Meja, Keripik Nanas Riau Kini Ber-cap SNI.....	98
Hantarkan Standardisasi, BPSIP Sulteng Buka Peluang Sejahtera	105
Standardisasi Dodol Betawi : Menjaga Tradisi, Mendorong Ekonomi Berkelanjutan.....	113

**PENDAMPINGAN PENERAPAN PRODUK
SEGAR PERTANIAN DENGAN TARGET
PASAR EKSPOR122**

Lewat SNI Organik, Pisang Kepok Gerecek Siap Dulang Cuan	123
Krisan Tomohon Melangkah ke Panggung Dunia.....	129
Tingkatkan Daya Saing Unggas dengan Ayam KUB Terstandar.....	138
Mengangkat Pedasnya Cabai Hiyung Kalsel Menuju Hasil Berkualitas.....	144
Petani Terapkan GAP Dan SNI Biji Kopi Daya Saing Kopi Arabika Kintamani Meningkatkan	150
Pinang Betara Jambi, Primadona Dunia	160
Saatnya Ungkit Kembali Komoditas Leluhur “Kopi” di Pelosok Kalteng	165
Penerapan Standar Mutu Biji Kakao Kolaka Utara.....	173
Kopi Mamasa Tembus Ekspor dengan Pendampingan SNI dari BPSIP Sulbar	180
BPSIP Maluku Tingkatkan Mutu Produk Pala, Memahkotai “Si Tua” Kembali Berjaya	186
Penerapan Standar Pertanian Dongkrak Harga Dua Kali Lipat.....	192
Merajut Asa Kilang Beras di Negeri Tapal Batas.....	199

PENDAMPINGAN SUMBER DAYA MANUSIA UNTUK PENINGKATAN KAPASITAS PENERAP STANDAR PERTANIAN	207
Benih Kelapa Terstandar Untuk Siapkan Produk Ekspor.....	208
Green Bean Kopi Robusta Berstandar Ekspor.....	216
Membangun Citra Mangga Dari Situbondo Dengan Menerapkan Standar	222
Perbaikan Jenis Pakan untuk Perbaiki Standar Sapi	228
<i>EPILOG</i>.....	234

PROLOG

Dalam era globalisasi, daya saing produk pertanian Indonesia tidak hanya ditentukan oleh kuantitas, tetapi juga kualitas yang memenuhi standar baik nasional maupun internasional. Standar Nasional Indonesia (SNI) menjadi salah satu acuan penting untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan persyaratan kualitas, keamanan, dan keberlanjutan. Selain SNI, terdapat juga standar lainnya diantaranya Good Agriculture Practices (GAP), Good Handling Practices (GHP), Good Manufacturing Practices (GMP) dan Good Farming Practices (GFP). Buku ini mengupas berbagai aspek pendampingan penerapan standar dalam sektor pertanian di Indonesia, berdasarkan pengalaman nyata di berbagai daerah.

Pendampingan penerapan standar instrumen pertanian bukan sekadar transfer pengetahuan teknis, tetapi juga upaya kolaboratif yang melibatkan petani, pemerintah daerah, lembaga riset, dan pelaku industri. Melalui program-program pendampingan yang dirancang secara

komprehensif, diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk pertanian lokal sehingga mampu bersaing di pasar internasional.

Di Bali, misalnya, program pendampingan dan pengujian standar untuk pertanian kopi arabika telah dilakukan di Kecamatan Kintamani. Proses pendampingan ini meliputi penerapan *Good Agriculture Practices* (GAP) di tingkat subak abian serta pembuatan demplot sebagai wahana pembelajaran. Upaya ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kualitas biji kopi sesuai dengan SNI, tetapi juga melibatkan stakeholder seperti pemerintah daerah dan asosiasi kopi untuk memastikan sinergi yang optimal

Di Nusa Tenggara Timur (NTT), pendampingan difokuskan pada standar bibit sapi Bali, dengan mengatasi kendala-kendala seperti kurangnya sumber daya manusia tersertifikasi dan minimnya ketersediaan pakan. Pendekatan ini melibatkan identifikasi lembaga sertifikasi di luar wilayah NTT dan optimalisasi sarana prasarana yang tersedia, sehingga peternak dapat memenuhi standar yang dibutuhkan.

Selain itu, di Gorontalo, pendampingan penerapan standar untuk pupuk organik sesuai dengan SNI 7763:2018 memberikan dampak positif terhadap koperasi produsen pupuk. Koperasi Produsen Sukma Melati berhasil meraih Sertifikat SNI 7763:2016 untuk pupuk organik padat melalui pendampingan yang intensif dari BPSIP Gorontalo.

Buku ini juga mengangkat pentingnya pendampingan terhadap sumber daya manusia atau penerap standarnya, seperti yang dilakukan di Situbondo Jawa Timur. Pendampingan yang dilakukan tidak hanya meningkatkan kesadaran petani tentang pentingnya SOP, tetapi juga menunjukkan hasil nyata dalam pengan citra produk buah mangga.

Buku ini diharapkan dapat memahami betapa pentingnya penerapan standar instrumen pertanian dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk pertanian Indonesia. Semoga buku ini dapat menjadi referensi berharga bagi para pemangku kepentingan dalam upaya bersama memajukan sektor pertanian Indonesia.

PENDAMPINGAN PENERAPAN SISTEM PERTANIAN UNTUK PENINGKATAN KUALITAS PRODUK



Mengungkit Nilai Tambah Nanas Madu Galang Berstandar SNI

*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Kalimantan Barat*

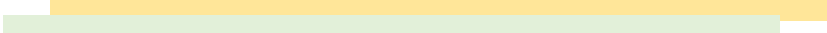
Dibalik setiap gigitan manis nanas madu galang terdapat lebih dari sekadar kenikmatan rasa. Nilai tambah ini tidak hanya mencakup kelezatan, tetapi juga kepastian standar kualitas tinggi sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI).

Kesadaran masyarakat terhadap dampak negatif pestisida dan pupuk kimia terhadap kesehatan dan lingkungan mendorong peningkatan permintaan produk organik.

Pola hidup sehat dan ramah lingkungan, yang menjadi tren internasional, menuntut produk pertanian dengan atribut keamanan konsumsi, kandungan nutrisi tinggi, dan ramah lingkungan.

Potensi besar untuk menghasilkan produk organik terletak di Kalimantan Barat, khususnya Kabupaten Mempawah, dengan luas lahan gambut yang mencukupi.





Salah satu komoditas unggulan adalah nanas madu Galang, varietas unggulan dengan cita rasa manis, bobot buah yang ideal, dan nilai jual tinggi. Varietas ini telah terdaftar di Pusat Perlindungan Varietas Tanaman dan Perizinan Pertanian, memperkuat potensi pertanian organik di daerah tersebut.

Di Kabupaten Mempawah, petani nanas Madu Galang di Desa Galang, Kecamatan Sungai Pinyuh, umumnya menggarap lahan gambut dengan metode pertanian organik.

Meskipun produksi nanas cukup tinggi, sebagian besar petani belum mengenal Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk pertanian organik dan standar mutu nanas.

Oleh karena itu, Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BBPSIP) melalui Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kalimantan Barat melakukan sosialisasi, diseminasi, dan pendampingan penerapan standar secara kolaboratif agar dapat meningkatkan pemahaman dan implementasi standar ini di lapangan, dengan strategi pendampingan yang efektif dan efisien.

Pendampingan

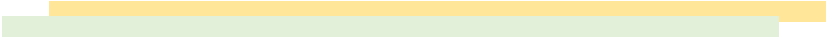
Upaya untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual nanas Madu Galang melibatkan pendampingan terhadap produsen, pelaku usaha, dan kelompok tani untuk menerapkan standar sistem pertanian organik (SNI 6729:2016) dan standar mutu nanas (SNI 3166:2009).

Penerapan standar sistem pertanian organik tidak hanya meningkatkan kualitas buah nanas, tetapi juga memungkinkan produsen mencantumkan logo organik Indonesia pada buah nanas segar, yang secara positif mempengaruhi kepercayaan konsumen dan nilai jualnya.

Kelompok Tani Harapan Baru di Desa Galang, Kecamatan Sungai Pinyuh, Kabupaten Mempawah, berfokus pada budidaya nanas Madu Galang secara organik.

Saat ini, metode budidaya masih bersifat tradisional, dengan pembukaan lahan, pembuatan parit drainase, dan penanaman yang dilakukan secara manual. Hasilnya, buah nanas kurang seragam dan harganya rendah karena tidak melalui proses sortasi dan grading sebelum dipasarkan.

Untuk meningkatkan kualitas dan harga jual buah nanas, perlu menerapkan sistem pertanian organik sesuai



SNI 6729:2016 dan standar mutu nanas berdasarkan SNI 3166:2016.

Kolaborasi

Strategi pendampingan yang dilakukan mencakup membangun sinergi, kolaborasi, dan kerjasama dengan berbagai pihak terkait. Ini melibatkan Badan Standardisasi Nasional (BSN), Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian, Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Buah Tropika, Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Kalimantan Barat, serta Dinas Pertanian, Ketahanan Pangan, dan Perikanan Kabupaten Mempawah.

Dalam implementasinya, Dinas Pertanian Kabupaten menentukan calon petani dan lokasi penerapan standar, sementara Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian dan Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Buah Tropika bertindak sebagai perpanjangan tangan dari Badan Standardisasi Instrumen Pertanian Kementerian Pertanian.

Mereka menyosialisasikan, mendiseminasikan standar, memberikan informasi terkait, serta

memberikan bimbingan teknis dan pelatihan keterampilan teknis.

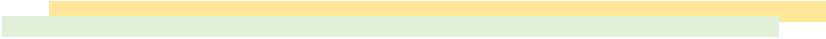
BPSIP Kalimantan Barat, didukung oleh para pakar dari BSIP, berperan sebagai *leading agency* dalam pendampingan penerapan standar instrumen pertanian di lokasi spesifik.

BSN, sebagai pembina, mengkoordinir kegiatan standarisasi dan penilaian kesesuaian. LSPro ICERT menilai penerapan sistem pertanian organik nanas Madu Galang, memastikan kinerja berkelanjutan dari Kelompok Tani Harapan Baru sesuai SNI 6729:2016.



Nanas Madu Galang

Lembaga keuangan menyediakan modal usaha, mitra bisnis membantu dalam pemasaran produk nanas



organik Madu Galang, dan Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) berperan sebagai pendamping penerapan standar oleh petani di lapangan. Seluruh elemen ini bersatu untuk mendukung kelompok tani dalam mencapai keberhasilan dan keberlanjutan usaha mereka.

Dampak

Kelompok Tani Harapan Baru telah berhasil memperoleh sertifikat organik dari LSPro ICERT untuk lahan usahatani nanas dengan luas 15 hektar pada Juni 2023.

Sertifikat ini memiliki masa berlaku selama 3 tahun ke depan, memberikan hak kepada hasil nanas Madu Galang dari kelompok ini untuk mencantumkan logo organik. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap mutu nanas organik serta meningkatkan nilai jualnya.

Saat ini, produksi nanas Madu Galang oleh Kelompok Tani Harapan Baru mencapai antara 400-700 buah per minggu.



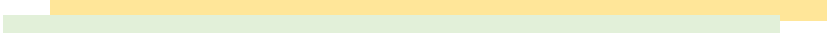
Produksi nanas Madu Galang di pasaran

Buah nanas segar sebagian besar dipasarkan di Kota Pontianak, Kota Singkawang, Kabupaten Mempawah, Kabupaten Landak, dan Kabupaten Sanggau, dengan harga jual berkisar antara Rp. 10.000,- hingga Rp. 12.000,- per buah.

Penulis :

Agus Subekti, Sution, Didik Saifuddin Anshori, Ester Justina S, Dhaifillah Khoshy, dan Dea Amanda.

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 3 Desember 2023)

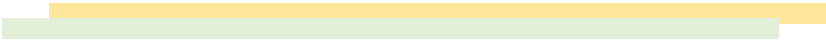


SNI Pupuk Organik Padat: Tingkatkan Jaminan Mutu Produk dan Produktivitas Pertanian

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Gorontalo

Kinerja utama ditunjukkan oleh BPSIP Gorontalo di tahun pertama setelah transformasi kelembagaan melalui kegiatan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian. Pendampingan dilakukan pada instrumen yang ikut mempengaruhi produksi pertanian yaitu pupuk.

Pupuk merupakan produk strategis karena menyangkut keberhasilan produksi dan kualitas hasil pertanian serta menjaga fungsi tanah dan lingkungan. Pupuk yang berkualitas dan telah memenuhi persyaratan parameter mutu SNI menjadi salah satu kunci keberhasilan dalam sektor pertanian. Sehingga pemenuhan SNI pupuk diantaranya pupuk organik padat telah diwajibkan oleh pemerintah dalam peredaran atau penjualannya.

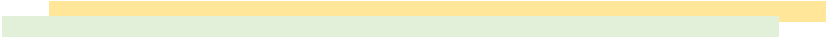


Penjaminan mutu dan pengolahan pupuk organik padat mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 7763:2018. Persyaratan wajib diberlakukan untuk melindungi petani terhadap peredaran pupuk palsu atau pupuk tidak terdaftar yang belum teruji kualitas dan keamanan produk yang berpotensi merusak kelestarian lingkungan dan tanaman yang akan mempengaruhi hasil panen.

Pendampingan BPSIP Gorontalo

Pendampingan penerapan SNI pupuk organik padat ini dilakukan pada Koperasi Produsen Sukma Melati Hutabohu, yang berlokasi di Desa Hutabohu, Kecamatan Limboto Barat, Kabupaten Gorontalo, Provinsi Gorontalo.

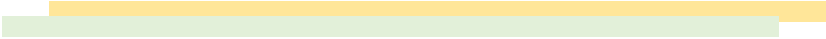
Koperasi ini merupakan salah satu korporasi petani organik berbasis padi, beranggotakan 25 orang yang berasal dari beberapa kelompok tani. Mengusung usaha pertanian organik, produk yang dihasilkan berupa benih padi bersertifikat (mekongga, cigeulis, situbagendit, inpari, padjajaran, cakrabuwana, dan inpago), pupuk organik padat, pupuk organik cair, pestisida nabati, biodekomposer dan beras organik.



Terpilihnya koperasi ini sebagai pelaku usaha yang didampingi karena sudah menjadi mitra strategis BPSIP Gorontalo sejak masih bernama Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) serta ikut berkontribusi dalam penyebaran inovasi teknologi yang dihasilkan BSIP. Bahkan pernah juga menjadi lokasi demonstrasi farm (demfarm) paket teknologi jajar legowo super sebagai percontohan upaya peningkatan produksi padi di Provinsi Gorontalo.

Pupuk organik padat adalah produk pertama yang akan disertifikasi. Selain karena permintaan yang cukup besar, untuk memperluas peredarannya masih terkendala pada izin yang dipersyaratkan yaitu belum memiliki sertifikat SNI.

Dari segi produksinya, pupuk organik padat telah diproduksi secara regular dan kontinu dengan kapasitas produksi sekitar 3–5 ton setiap bulannya. Kapasitas produksi disesuaikan dengan jumlah permintaan baik dari anggota kelompok taninya sendiri maupun dari kelompok tani lain di wilayah Provinsi Gorontalo. Bahkan sering ada permintaan pengadaan pupuk organik padat dari Dinas Pertanian Propinsi Gorontalo, namun sekali



lagi karena masih terkendala persyaratan izin edarnya, maka permintaan itu belum bisa dipenuhi.

Permintaan yang besar dan persyaratan mutu SNI yang wajib dipenuhi menggerakkan BPSIP Gorontalo untuk melakukan pendampingan penerapan SNI Pupuk Organik Padat di koperasi ini. Secara legalitas usaha, koperasi ini telah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha), Akte Perusahaan, Izin Usaha Industri, NPWP, dan administrasi usaha lainnya yang dibutuhkan dalam persyaratan pengajuan sertifikasi SNI Produk.

Tahapan Pendampingan

Tahapan pendampingan yang dilakukan oleh BPSIP Gorontalo untuk memperoleh sertifikat SNI pupuk organik padat diawali dengan memberikan pemahaman kepada pelaku usaha tentang standardisasi, syarat mutu SNI pupuk organik padat SNI 7763:2018, dan proses sertifikasinya.

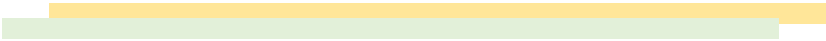
Kemudian dilakukan identifikasi pelaku usaha dan dilanjutkan dengan analisis kesenjangan yaitu mengidentifikasi kondisi *eksisting* sistem manajemen, proses produksi, dan produk akhir yang dihasilkan dibandingkan dengan persyaratan mutu dalam SNI.

Tahap selanjutnya adalah pengujian sampel awal produk pupuk organik padat yang dihasilkan pada laboratorium terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN). Jika dari hasil pengujian terdapat parameter yang belum memenuhi persyaratan SNI, maka dilakukan formulasi dan perbaikan proses produksi sampai menghasilkan produk pupuk organik padat yang sesuai standar



Pendampingan produksi pupuk organik

Kemudian dilanjutkan dengan pembangunan sistem yang meliputi penyusunan sistem manajemen mutu, penyusunan dokumen mutu, Standar Operasional Prosedur (SOP), dan sistem pengendalian internal proses



produksi pupuk organik padat. Hal ini agar pelaku usaha dapat menghasilkan pupuk organik padat sesuai syarat mutu SNI secara konsisten.

Selanjutnya, dilakukan pendampingan implementasi dari sistem manajemen yang telah disusun dan pendampingan audit internal. Setelah dipastikan produk yang dihasilkan sesuai syarat mutu SNI, pelaku usaha didampingi dalam penyiapan permohonan sertifikasi SNI Produk kepada Lembaga Sertifikasi Produk (LS-Pro) terakreditasi KAN sesuai ruang lingkupnya.

Tahap terakhir adalah pendampingan proses sertifikasi SNI, pendampingan tindakan perbaikan hasil audit sampai pelaku usaha mendapatkan sertifikat kesesuaian SNI dari LS-Pro dan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda (SPPT) SNI dari Badan Standardisasi Nasional (BSN).

SNI Tingkatkan Jaminan Mutu Produk dan Produktivitas Pertanian

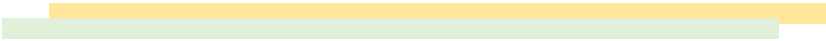
Selama proses pendampingan yang dilakukan, beberapa kendala yang dihadapi diantaranya tidak adanya laboratorium pengujian terakreditasi KAN dan LS-Pro di Gorontalo. Kondisi ini memperpanjang waktu

dan menambah biaya sertifikasi. Strategi yang dilakukan oleh BPSIP Gorontalo adalah dengan membantu memfasilitasi biaya sertifikasi SNI Produk pada tahun pertama sertifikasi sedangkan biaya *surveillance* setiap tahun selama 3 tahun kedepan harapannya pelaku usaha sudah bisa membiayai sendiri. Dengan kondisi ini, keberadaan Laboratorium Pengujian terakreditasi dan LS-Pro di setiap Provinsi sangatlah penting agar biaya sertifikasi menjadi murah.



Produk pupuk organik bersertifikat SNI

Masalah lain yang dihadapi adalah kompetensi SDM petani yang masih kurang untuk implementasi sistem manajemen mutu secara konsisten. Dalam hal ini petani yang bisa mengoperasikan komputer terbatas,



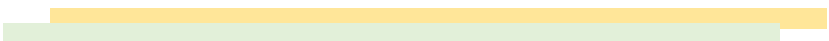
sehingga perlu melibatkan anggota kelompok tani milenial dan bimbingan teknis secara intensif agar pelaksanaan sistem manajemen mutu dapat berjalan lancar dan berkelanjutan.

Dengan proses yang cukup panjang serta kendala yang dihadapi, akhirnya pada bulan Oktober 2023, Koperasi ini mendapatkan sertifikat kesesuaian SNI 7763:2018 yang diterbitkan oleh LS-Pro PT ICP Elaborasi Surabaya.

Sertifikat SNI ini adalah pembuktian resmi bahwa produk pupuk organik padat yang dihasilkan telah sesuai syarat mutu dan standar SNI. Dengan sertifikat SNI ini diharapkan semakin memperluas jaringan pemasaran serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap pupuk organik padat yang dihasilkan oleh Koperasi Produsen Sukma Melati. Sehingga tujuan utama penerapan standar yaitu jaminan mutu produk dan peningkatan produktivitas pertanian dapat tercapai sehingga akan memperbesar keuntungan petani.

Penulis :

Jaka Sumarno



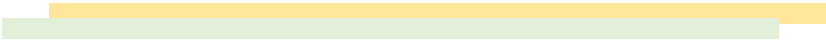
Jadikan Aku Bermanfaat Untuk Bertani Sehat

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Yogyakarta

“Aku” yang dimaksud di sini adalah kotoran hewan. Seperti yang diketahui bahwa kotoran hewan sangat bermanfaat dan baik untuk tanaman sebagai pupuk. Namun pemanfaatan kotoran ternak tidak dapat digunakan langsung manakala kotoran tersebut masih baru karena selain baunya yang menyengat suhunya pun hangat bahkan cenderung panas, sehingga tanaman tidak akan kuat dan akhirnya dipastikan akan mati.

Kalurahan Sindumartani merupakan salah satu Kalurahan yang menerapkan Permendes PDT no.7 tahun 2023 tentang penggunaan dana desa 20% untuk ketahanan pangan masyarakatnya. Potensi ternak dan ikan di wilayah Kalurahan Sindumartani sangat banyak dan limbah kotoran ternak belum dimanfaatkan secara optimal, menjadikan kalurahan ini menjadi tidak ramah lingkungan.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Subur Makmur yang berada di dusun Bangsan kayen misalnya memiliki ternak

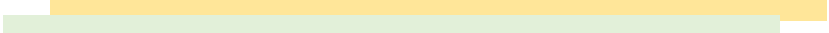


puyuh puluhan ribu ekor. Begitu memasuki Kawasan ini aroma kotoran sudah mulai tercium. Melihat potensi ini pak Lurah bersama aparatnya melalui dana desa ingin merubah Kalurahannya menjadi Mandiri Pupuk Organik. Tidak hanya karena itu, ternyata Bupati Kabupaten Sleman tahun 2023 telah mencanangkan Program Pertanian Organik berbasis Kawasan yang diperkuat dengan Peraturan Bupati nomor 62 tahun 2023.

Kotoran Hewan yang Bernilai

Bertitik tolak dari potensi produksi kotoran hewan (Puyuh, Magot, Sapi) setiap hari yang menghasilkan sekitar 1 ton serta belum terolah sesuai standar yang benar, menjadikan wilayah ini menarik untuk dijadikan sumber produksi pupuk organik terstandar dan ber SNI.

Apabila diujarkannya dalam teori bisnis, kondisi ini sering disebut dengan teori kesenjangan yang diartikan sebagai perbandingan antara kinerja saat ini dan potensi yang diharapkan sebelumnya, sehingga dapat juga disebut suatu metode yang digunakan untuk mengetahui apakah kinerja saat ini sudah mendapatkan hasil sesuai yang diharapkan.

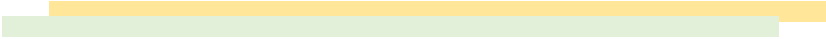


Akan tetapi keberadaan KWT Subur Makmur yang baru berdiri awal tahun 2023, belum memiliki pengetahuan maupun ketrampilan mengolah limbah kotoran hewan (KOHE) menjadi sesuatu yang berharga sebagai sumber pendapatan mereka. KWT ini akan dilatih mengolah kotoran puyuh dan bekas magot menjadi pupuk organik terstandar sesuai persyaratan minimal Sesuai Kepmentan RI no. 261/KPTS/SR.310/M/4/2019.

Pendampingan Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Yogyakarta

Langkah pendampingan yang dilakukan diawali dengan sosialisasi SNI pupuk, dilanjutkan dengan BIMTEK tentang pengolahan pupuk organik yang disampaikan secara teori maupun praktek. Bimtek diikuti oleh semua anggota KWT yang berjumlah 25 orang.

Materi diberikan secara teori maupun praktek dengan materi pengenalan pupuk organik baik padat maupun cair, bahan-bahan yang dapat digunakan menjadi pupuk, cara pengolahan pupuk organik padat maupun cair.



Praktek pengolahan pupuk dilakukan di salah satu lahan kandang milik ketua KWT, yang dilakukan oleh anggota kelompok. Bahan baku yang digunakan adalah kotoran puyuh, cangkang telur puyuh dan bekas magot (kasgot). Limbah kandang ternak puyuh sebanyak 1000 kg, Decomposer 4 kg; Urea 4 kg; Air secukupnya, dengan peralatan sederhana seperti ember, gembor, cangkul, sekop.

Prosedur yang diterapkan diawali dengan menyiapkan tempat untuk membuat pupuk organik yang ternaung, agar tidak terkena panas matahari dan air hujan. Limbah kandang ditebarkan pada tempat yang telah disiapkan dengan ketebalan $\pm 30-40$ cm, taburkan campuran dekomposer dan urea di atas tumpukan limbah kandang secara merata. Jaga kadar air tumpukan limbah kandang $\pm 45 - 55$ % (apabila kondisinya kering, tambahkan air hingga merata).

Hal yang tidak pernah dilakukan oleh petani adalah menyusun lapisan tumpukan pupuk, dengan tekun petani membuat lapisan pupuk ini sampai 3 - 4 lapisan. Setelah bahan tertumpuk berlapis-lapis, pupuk organik tersebut ditutup rapat.

Monitoring dilakukan setelah satu minggu dengan membalik tumpukan pupuk organik, menambah air agar kadar air tetap terjaga $\pm 45\% - 55\%$, serta mengukur suhu pupuk. Pembalikan dilakukan setiap minggu sampai tiga kali. Setelah pembalikan ke tiga, tumpukan pupuk tersebut dibiarkan lagi satu minggu, baru kemudian pupuk organik ini siap di uji.



Pendampingan Produksi Pupuk Organik

Hasil Pendampingan

Setelah 1 bulan dilakukan pengambilan sampel pupuk oleh tim Laboratorium Tanah BPSIP dan hasil uji mutu cukup menggembirakan karena unsur makro sudah memenuhi PTM SNI 7763-2018 sebagai berikut :

C-organik 30,39%; C/N 6,88%; N organik 3,32%, N total 5,16%, P2O5 total 3,47%, K2O total 2,25%.



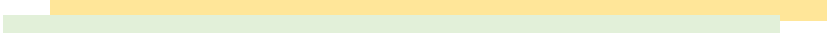
Kompos Kohe Puyuh dan Kasgot

Untuk mengetahui dosis penggunaan pupuk di lapangan dilakukan penerapan uji efektifitas pada tanaman kedelai varietas Dega 1 pada bulan Agustus sampai November 2023 sebagai berikut.

Perlakuan	Ulangan	Ubinan brangkasan panen	Ubinan biji kering	Hasil Biji kering (Kg/ha)	Total Biji Kering (Kg/Ha)	Purata Biji Kering (Kg/Ha)
Kontrol	1	1,46	0,26	353	3.574	894
(0 ton/ha)	2	6,55	1,19	1.588		
	3	2,37	0,43	574		

Perlakuan	Ulangan	Ubinan brangkasan panen	Ubinan biji kering	Hasil Biji kering (Kg/ha)	Total Biji Kering (Kg/Ha)	Purata Biji Kering (Kg/Ha)
	4	4,37	0,79	1.059		
R1	1	1,70	0,31	411	4.171	1.043
(1 ton/ha)	2	7,01	1,28	1.701		
	3	2,06	0,37	499		
	4	6,43	1,17	1.560		
R2	1	2,16	0,39	524	3.778	945
(1,5 ton/ha)	2	4,75	0,86	1.151		
	3	3,24	0,59	786		
	4	5,43	0,99	1.316		
R3	1	2,02	0,37	489	3.409	852
(2 ton/ha)	2	5,30	0,96	1.286		
	3	1,32	0,24	320		
	4	5,42	0,99	1.314		
R4	1	3,05	0,56	740	3.462	865
(2,5 ton/ha)	2	5,01	0,91	1.215		
	3	1,99	0,36	483		
	4	4,22	0,77	1.024		
R5	1	3,90	0,71	946	3.634	908
(3 ton/ha)	2	3,50	0,64	848		
	3	1,89	0,34	459		
	4	5,69	1,04	1.381		

Pada penggunaan POP Kohe puyuh 1 ton/ha
memberikan hasil yang paling tinggi (1,043 ton) biji



kering. Bendari farm sangat menyambut baik penerapan standar instrument pupuk ini karena produk yang biasanya hanya dijual Rp.200,- – Rp400,-/kg bahkan gratis bagi yang mau mengambil, saat ini mereka akan menjual produknya dengan merek dagang “PUPUK KOMPOS:KOHE PUYUH dan KASGOT” dengan harga Rp.800,- – Rp 1.200,-/kg.

Penulis :

Umi Pudji Astuti, Suparjana, dan Kurnianita.

PENDAMPINGAN PENERAPAN PRODUK OLAHAN PERTANIAN UNTUK PENINGKATAN DAYA SAING



Koperasi Baburrayyan, Eksportir Green Bean Terbesar Aceh yang Mengekspansi Pasar Global

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Aceh

Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburrayyan, yang berbasis di Kabupaten Aceh Tengah, merupakan salah satu produsen dan eksportir utama green bean. Produk mereka telah diterima dengan baik di seluruh Indonesia, bahkan telah merambah ke pasar internasional.

Kopi Arabika Gayo, sebagai salah satu komoditas ekspor andalan dari Provinsi Aceh, memiliki nilai ekonomis tinggi karena tergolong dalam kategori specialty coffee dengan nilai cupping test di atas 85.

Keistimewaan kopi Arabika Gayo terletak pada citarasa dan aroma khasnya, serta karakteristik rasa yang kompleks, tingkat keasaman yang ringan, dan kekentalan yang kuat.

Dengan memiliki Indikasi Geografis sejak tahun 2010, kopi Arabika Gayo telah memperoleh pengakuan penting dalam memperluas pasar ekspor.

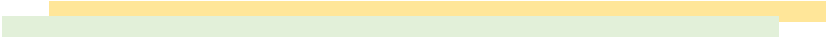
Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburrayyan, yang berlokasi di Kabupaten Aceh Tengah, memiliki peran krusial sebagai produsen dan eksportir biji kopi hijau (green bean) karena telah berhasil dipasarkan di seluruh Indonesia bahkan hingga ke pasar internasional.



Produk Kopi Arabika Gayo

Berdiri sejak tahun 2002, KBQ Baburrayyan telah menjadi pelopor dalam ekspor green bean sejak tahun 2006.

Terletak di Desa Wih Narih, Kecamatan Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah, koperasi ini tidak hanya menjadi pusat produksi, tetapi juga menjadi pusat pendidikan bagi siswa, mahasiswa, dan instansi



pendidikan lainnya melalui praktik, magang, dan pelatihan.

Namun, masih terdapat beberapa kendala dalam menerapkan standar kopi, antara lain: kurangnya konsistensi petani dalam menerapkan standar GAP, GHP, GMP, rendahnya komitmen petani terhadap penggunaan pestisida organik, serta belum adanya laboratorium untuk menguji batas residu pestisida.

Selain itu, pemahaman petani dan eksportir terhadap pentingnya standar seperti SNI (Standar Nasional Indonesia) masih perlu ditingkatkan.

Upaya yang diperlukan antara lain adalah pelatihan secara berkelanjutan terkait GAP, GHP, GMP, serta peningkatan pemahaman akan pentingnya menerapkan standar SNI dalam produksi kopi.

Hasil Pendampingan

Untuk mengatasi kendala tersebut, Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Aceh telah melakukan serangkaian langkah pendampingan, mulai dari koordinasi dan sosialisasi dengan para pemangku kepentingan dan mitra kerja, hingga identifikasi calon

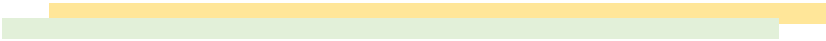
lembaga penerap, yaitu Koperasi Baitul Qiradh (KBQ) Baburrayyan.

Selain itu, dilakukan juga sosialisasi mengenai Sertifikat Produk (SPPT) SNI dengan melibatkan narasumber dari Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI) Banda Aceh.



Penerapan standar pada biji kopi Arabica Gayo

Dalam upaya meningkatkan pemahaman terhadap standar kopi Arabika Gayo, dilakukan *Focus Group Discussion* (FGD) yang melibatkan narasumber dari BSPJI Banda Aceh, Dinas Perdagangan Kabupaten Bener Meriah, dan Koperasi Baburrayyan.



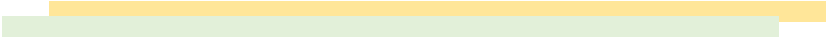
Pengamatan langsung terhadap proses pengolahan green bean dan penerapan standar mutu green bean SNI 01-2907:2008 juga dilakukan di koperasi Baburrayyan.

Koperasi Baburrayyan sendiri telah berhasil memperoleh tiga sertifikat, yaitu Sertifikat Kopi Organik dan Café Praktis dari Belanda, serta Sertifikat Fair Trade dari Jerman.

Saat ini, koperasi tersebut telah menerapkan standar mutu biji green bean (SNI 01-2907:2008) meskipun standar baku yang umumnya digunakan oleh eksportir green bean di dataran tinggi Gayo adalah standar dari negara pembeli.

Untuk memenuhi mutu green bean yang diinginkan oleh para pembeli, koperasi Baburrayyan mampu menyediakan dengan mengikuti standar mutu yang disepakati, seperti yang dikeluarkan oleh Specialty Coffee Association of America (SCAA) maupun Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).

Syarat mutu bahan baku yang ditetapkan oleh koperasi menjadi pedoman bagi petani atau anggota koperasi dalam mengelola kebun dan melakukan penanganan pasca panen.



Sehingga, Koperasi menerima bahan baku dalam bentuk green bean, kemudian melakukan proses lebih lanjut hingga memenuhi syarat mutu SCAA ataupun SCAE, sampai siap dipasarkan dengan kualitas yang terjamin.

Penulis :

Eka Fitria, Rizki Ardiansyah, Muhammad Ismail, Fawwa Rahly, dan Firda Farida Rahmah.

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 19 Februari 2024)

Kenikmatan Seduhan Kopi Toba Siap Mendunia

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Sumatera Utara

Pemandangan yang indah Kabupaten Toba Samosir semakin mengesankan ketika berpadu dengan kenikmatan seduhan kopinya. Kabupaten ini memang bukan penghasil kopi terbesar di Provinsi Sumatera Utara, tetapi dengan produktivitas tertinggi ketiga atau menghasilkan 1.324,92 kg/ton/ha dapat terus menjaga kemurnian kopi yang dihasilkannya.

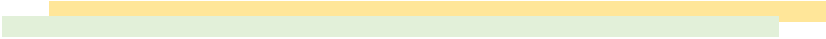
Beragam jenis varian kopi tumbuh subur di Kabupaten ini. Kawasan Toba dikenal sebagai salah satu wilayah penghasil kopi terbaik di Sumatera Utara, yang sudah mengeksport kopi-nya ke luar negeri. Varietas kopi yang cocok ditanam adalah jenis Kopi Arabica. Sayangnya, varietas Arabica yang khas ini tidak dikenal sebagai Kopi Arabika Toba, melainkan dikenal dengan berbagai nama yang disebut oleh pedagang.

Arabica dari Toba

Arabica merupakan varietas kopi pertama yang ditemukan dan dibudidayakan hingga sekarang. Kopi arabika tumbuh di daerah dengan ketinggian 700 - 1700 mdpl dengan suhu 16 – 200 °C, beriklim kering tiga bulan secara berturut-turut. Sayangnya, jenis kopi arabika sangat rentan terhadap serangan penyakit karat daun *Hemileia vastatrix* (HV), terutama bila ditanam di daerah dengan elevasi kurang dari 700 m, sehingga dari segi perawatan dan pembudayaan kopi arabika membutuhkan perawatan lebih dibanding kopi jenis lainnya.

Melalui Peraturan Menteri Pertanian RI Nomor 49 Tahun 2014 tentang Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang Baik (*Good Agriculture Practices/GAP*), Kementerian Pertanian telah menentukan beberapa hal yang harus diperhatikan untuk menerapkan budidaya kopi yang baik yaitu pemilihan tempat, kesesuaian lahan, persiapan lahan, penanaman penang, dan pengendalian hama terpadu (PHT).

Kopi dibudidayakan oleh petani dan pengolahannya dilakukan oleh beberapa industri kecil atau UMKM. Meskipun produknya telah cukup dikenal



oleh pasar lokal, pemasaran pasar ekspor masih terkendala pada legalitas jaminan mutu yaitu sertifikat Standar Nasional Indonesia (SNI).

SNI Tingkatkan Mutu Produk Kopi Toba

SNI kopi menjadi kebutuhan bagi UMKM untuk meningkatkan mutu produknya. Penerapan sertifikasi SNI bagi UMKM bermanfaat baik dari segi kualitas produk atau dari segi *branding*.

UMKM yang dinilai telah menerapkan prinsip standar keamanan produk akan meningkatkan kepercayaan masyarakat sebagai konsumen sehingga nilai *branding* akan meningkat. Meskipun sertifikasi SNI kopi termasuk dalam jenis SNI *voluntary* (sukarela) namun dengan perolehan sertifikat SNI oleh UMKM akan meningkatkan kepercayaan konsumen.

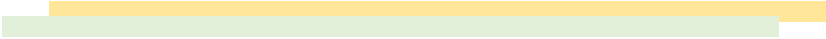
Pendampingan sertifikasi SNI Kopi pada Kelompok Tani Saurdot Desa Motung, Kecamatan Ajibata, Kabupaten Toba yang memproduksi kopi dengan nama Motung Arabica Coffee adalah salah satu upaya BPSIP Sumut untuk mengangkat cita rasa khas kopi Toba agar lebih dikenal mendunia. BPSIP Sumut bekerja sama dengan BSN (Badan Standardisasi Nasional) melakukan

pendampingan tahapan demi tahap dengan menggunakan metode survei online dan observasi lapangan. Kegiatan survei online dilakukan melalui media Whatsapp sebagai perantara untuk berkomunikasi dengan pihak pemilik UMKM.

Tahapan - tahapan pendampingan dimulai dari identifikasi awal melalui wawancara dan persiapan dokumen yang dibutuhkan diantaranya prosedur pengendalian dokumen, prosedur kerja gudang, prosedur kerja pembelian, prosedur kerja pemasaran, prosedur kerja pemeliharaan, prosedur *quality control*, kemudian penanda tanganan dokumen pengajuan, Nomor Induk Berusaha (NIB), sertifikat izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), dan sertifikat halal.



Pendampingan sertifikasi produk biji kopi



Tahapan kedua adalah observasi dan *GAP analysis* yang dilakukan secara langsung ke tempat produksi UMKM. Ditinjau dari proses produksi ditemukan beberapa permasalahan diantaranya yaitu mesin roasting kopi menghasilkan biji kopi dengan tingkat kematangan yang tidak seragam. Masalah ini telah diatasi dengan cara memasang termometer pada mesin.

Tahapan ketiga yaitu pembuatan dokumen mutu yang berisikan analisa bahaya disetiap tahap pengolahan kopi bubuk. Identifikasi potensi bahaya ini dilihat dari bahaya secara biologis, kimia, dan fisik disertai dengan tindakan pengendalian atau pencegahannya.

Dokumen mutu juga berisikan mengenai ruang lingkup yang ada pada UMKM seperti layout UMKM, deskripsi bahan baku dan bahan kemasan, prosedur pengolahan produk, serta SOP (Standar Operasional Prosedur) dalam setiap kegiatan yang dilakukan oleh UMKM mulai dari bahan mentah hingga pemasaran produknya.

Tahapan terakhir yaitu pendampingan proses audit sertifikasi SNI. Pada tahapan ini dilakukan pembuatan form checklist audit untuk UMKM. Untuk proses audit

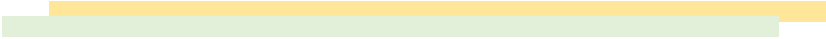
sebagai syarat memperoleh sertifikasi SNI diharuskan semua rekomendasi yang diberikan sudah dilakukan.

Seduhan Kopi Toba Siap Mendunia

Sebagai UMKM, cita rasa kopi dari Motung Arabica Coffee akan semakin dikenal setelah diperolehnya sertifikat SNI Nomor 006/BSKJI/BSPJI-Medan/SNI/IX/2023 yang dikeluarkan di Medan pada tanggal 27 September 2023. Sekaligus bukti bahwa UMKM ini telah menerapkan standar khusus dalam menjamin kualitasnya. Untuk mendapatkan seduhan kopi Toba yang nikmat, pecinta kopi cukup merogoh sekitar 150.000/kg kopi. Bahkan keinginan UMKM untuk dapat menembus pasar ekspor menjadi hal yang tidak mustahil setelah diperolehnya sertifikat SNI ini.



Produk Kopi Arabika dengan sertifikat SNI



“UMKM harus semakin semangat dalam berusaha dan mengembangkan pemasarannya. Meskipun proses nya tidak mudah, tetapi setiap kemauan pasti ada jalan. Kami dari BPSIP Sumut akan siap mendampingi UMKM yang berkeinginan mendapatkan jaminan kualitas produknya dengan sertifikasi SNI” Ujar Kepala Balai BPSIP Sumut, Dr. Khadijah El Ramija, S.Pi, MP saat penyerahan sertifikat SNI.

Penulis :

Siti Maryam Harahap, Khadijah EL Ramija, Nurmalia, Sri Endah Nurzannah

Dr Flo Bamasco Chocolate, Produk Coklat Sumatera Selatan Pertama Raih SNI 7934:2014

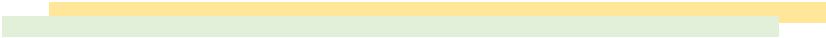
Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Sumatera Selatan

Siapa yang tak kenal coklat? Selain karena rasanya yang enak, coklat ternyata memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Dengan batasan konsumsi tertentu coklat diyakini mampu meningkatkan energi, memperbaiki *mood* dan juga meningkatkan imunitas tubuh.

Sebagai produk yang disukai segala kalangan maka jaminan keamanan produk harus diperhatikan. Oleh karenanya, manajemen keamanan produk harus diterapkan untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan manusia. Pengawasan berbagai potensi bahaya dan pengendalian mutu pada proses produksi coklat menjadi bagian yang tak terelakkan.

Manisnya Coklat dari Musi Rawas

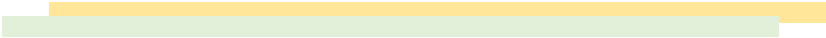
Dikenal sebagai sentra perkebunan sawit dan karet, Sumatera Selatan ternyata memiliki perkebunan



tanaman kakao yang terletak di Kabupaten Musi Rawas, tepatnya di Desa Bamasco, Kecamatan Tuah Negeri. Bahkan pada Tahun 2019, Gubernur Sumsel H. Herman Deru telah mengarahkan kepada Dinas Perkebunan kabupaten Musi Rawas untuk menjadikan Musi Rawas sebagai daerah pengembangan kakao penghasil coklat di Provinsi Sumsel.

Pemerintah daerah terus melakukan pendampingan kepada petani mulai dari budidaya sampai pasca panennya. Salah satu produsen yang telah mengolah hasil pemananen buah kakao menjadi coklat olahan adalah rumah produksi coklat dengan *brand* Dr Flo Bamasco Chocolate yang terletak di Kecamatan Megang Sakti Kabupaten Musi Rawas.

Lokasi produksi tidak jauh dari perkebunan tanaman kakao dengan jarak tempuh lebih kurang 3 jam dari pusat kota. Rumah produksi ini melakukan kegiatan prosesing mulai dari biji kakao menjadi produk olah coklat konsumsi. Salah satu bentuk apresiasi dan wujud komitmen Gubernur dalam mendorong pengembangan sentra kakao, rumah produksi ini mendapatkan mesin produksi berskala modern untuk peningkatan semangat usaha.



Sebagai produk olahan dengan prospek penjualan luas, produk Dr Flo Bamasco Chocolate harus dapat menjamin keamanan produknya. Lantas, apa yang perlu dilakukan agar manajemen keamanan produk dapat terjamin? Standardisasi adalah jawabannya.

Standar produk coklat di Indonesia mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 7934:2014 tentang cokelat dan produk-produk cokelat. Dengan implementasi SNI ini, produsen dapat menyesuaikan standar produksi sesuai persyaratan mutu, menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab, serta memperoleh ciri keunggulan mutu sehingga daya saing produk meningkat yang pada akhirnya akan memperluas pasar.

Pendampingan BPSIP Sumatera Selatan

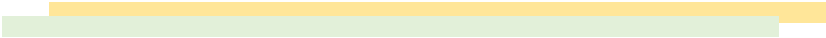
Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BBPSIP) melalui Balai Penerapan Standar Instrmen Pertanian (BPSIP) Sumatera Selatan pada Tahun 2023 melakukan pendampingan penerapan SNI 7934:2014 pada produk Dr Flo Bamasco Chocolate. Pendampingan dilakukan berdasar rekomendasi dari Dinas Perkebunan Provinsi Sumatera Selatan.

Pendampingan dilakukan secara terarah dalam pemenuhan persyaratan mutu, pengambilan contoh dan cara uji cokelat dan produk-produk cokelat sesuai dengan acuan pada SNI 7934:2014 berkolaborasi dengan KLT BSN Sumsel dan Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Musi Rawas.



Pendampingan produk olahan kakao

Pendampingan dimulai dengan melakukan analisis kesenjangan sebagai bagian dari persiapan menuju standardisasi. Analisis ini bertujuan untuk memetakan perbedaan substansi persyaratan dalam standar SNI 7934:2014 dengan kondisi eksisting. Analisis kesenjangan ini menghasilkan beberapa rekomendasi perbaikan yang



ditujukan untuk pemenuhan persyaratan standar diantaranya pada bangunan pabrik, mesin dan peralatan, bahan baku, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, penyimpanan, pemeliharaan program sanitasi serta dokumen dan pencatatan. Seluruh rekomendasi disikapi dan ditindaklanjuti dengan komitmen yang tinggi dari *owner* Dr Flo Bamasco Chocolate dengan tindakan perbaikan yang optimal.

Proses selanjutnya adalah tahapan pengujian produk, perbaikan infrastruktur, pembuatan dokumen mutu, tinjauan manajemen dan audit internal, pemilihan LSPro dan proses sertifikasi. Proses ini memerlukan usaha paling tinggi, terutama saat tahapan pengujian produk karena dibutuhkan perbaikan pada manajemen kebersihan ruang produksi dan proses oven untuk memenuhi syarat Angka Lempeng Total (*Total Plate Count*) sesuai standar Max. 1×10^4 .

Komitmen yang tinggi dari *owner* **Dr Flo Bamasco Chocolate** serta kerjasama yang baik antara BSIP Sumsel, KLT BSN Sumsel, Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Musi Rawas sebagai pendamping serta PT Riset Perkebunan Nusantara-Pusat Penelitian Kopi dan Kakao sebagai LSPro melalui langkah perbaikan yang dilakukan

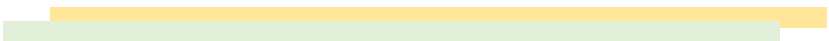
yaitu penyekatan ruang panas dan dingin serta monitoring bahan baku, akhirnya hasil laboratorium untuk produk coklat ini dinyatakan memenuhi standar

Dr Flo Bamasco Chocolate, Produk Coklat Sumatera Selatan Pertama Raih SNI 7934:2014

From zero to hero, adalah kalimat yang bisa disematkan untuk Dr Flo Bamasco Chocolate. Melalui proses pendampingan yang cukup panjang, Dr Flo Bamasco Chocolate dengan nama perusahaan CV Yohanes Mitra Kakao Mandiri telah mendapatkan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI dengan Nomor 1 00780 1 112023 yang diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional pada tanggal 13 November 2023 atas keberhasilannya dalam pemenuhan persyaratan SNI 7934:2014.



Produk coklat tersertifikasi SNI



Dr Flo Bamasco Chocolate menjadi produk coklat pertama raih SNI 7934:2014 di Sumatera Selatan. Saat ini, Dr Flo Bamasco Chocolate telah memiliki pangsa pasar domestik ke Surabaya dan Denpasar bahkan secara konvensional ke beberapa negara di Timur Tengah meskipun masih dilakukan dengan pemasaran secara langsung.

Sertifikat SNI ini akan menjadi senjata ampuh bagi Dr Flo Bamasco Chocolate untuk memperluas jaringan pasar serta semakin memperkuat keyakinan konsumen terhadap produk yang terbukti lolos uji laboratorium dan diproduksi sesuai dengan standar. Dan kini **Bamasco Chocolate** mampu berdiri sebagai sentra pengembangan kakao dan produk coklat berkualitas ekspor dari Sumatera Selatan.

Penulis :

Bunaiyah Honorita, Yeni Eliza, Suharyanto, Joni Karman, Johanes Amirullah, Susilawati, Ekha Anggreini, Herwenita dan Diah Ismia

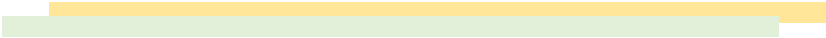
Dengan Penerapan Standar, Pagar Alam Hadirkan Rasa dan Aroma Kopi Terbaik

*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Sumatera Selatan*

Ketika bicara tentang kopi, Pagar Alam telah menetapkan standar baru dalam mengekspresikan rasa dan aroma yang tak tertandingi. Dengan menggabungkan keahlian tradisional dengan teknologi modern, kota ini mempersembahkan pengalaman kopi yang tak terlupakan bagi para penikmatnya.

Pagar Alam, sebuah perjalanan rasa di jantung Sumatera Selatan, terkenal sebagai lumbung kopi dengan citarasa yang luar biasa (skor 80,50 – 82,50). Mewarisi tradisi sejak zaman penjajahan Belanda, budidaya kopi di ketinggian 1.000 mdpl telah menjadi bagian dari kehidupan petani setempat.

Di sini, mayoritas kopi yang tumbuh adalah varietas Robusta yang memberikan keunikan tersendiri. Dari pahitnya yang menyegarkan, keasaman yang menyengat, hingga sentuhan manis yang lembut, kopi robusta dari Pagar Alam memberikan pengalaman yang tiada duanya.

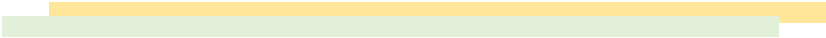


Setiap tegukan tak hanya menghadirkan cita rasa yang menggugah selera, tetapi juga mempersembahkan aroma yang menghanyutkan, meninggalkan kenangan tak terlupakan di hati para penikmatnya.

Kopi Robusta dari Pagar Alam tidak hanya sekadar kopi; ia adalah cerminan dari kekayaan rasa dan aroma yang unik, menjadi incaran utama para pencinta kopi. Di balik kelezatan yang tak tertandingi ini, terdapat sebuah rumah produksi yang menjadi pusat keajaiban kopi: Kelompok Wanita Tani (KWT) rumah kopi Beguyur.

Berlokasi di Kelurahan Candi Jaya, Kecamatan Dempo Tengah, Kota Pagar Alam, tempat ini menjadi tempat di mana biji kopi bermutu tinggi diolah menjadi kopi sangrai dan bubuk dengan sentuhan khas yang tak terlupakan.

Setiap tahunnya, KWT Beguyur mampu menghasilkan hingga 15 ton biji kopi dengan kualitas terbaik. Jangkauan cakupan nikmat kopi mereka tidak hanya terbatas pada Sumatera Selatan; telah merambah ke berbagai daerah seperti Bangka, Malang, Yogyakarta, Bandung, Cilegon, dan Tangerang, menyuguhkan pengalaman kopi yang memikat bagi penikmatnya.



Namun, semangat untuk meningkatkan kualitas produk tidak pernah pudar di KWT Beguyur. Tahun 2023 dijadikan sebagai tonggak penting untuk terus mengasah mutu produk mereka, menetapkan standar yang lebih tinggi lagi dalam mengekspresikan keunggulan rasa dan aroma kopi dari Pagar Alam.

Tingkatkan Jaminan Mutu

Kepercayaan konsumen, ekspansi pasar, dan keunggulan kompetitif merupakan pilar penting bagi kesuksesan bisnis. Untuk mencapai hal ini, KWT Beguyur memahami bahwa peningkatan jaminan mutu produk adalah kunci utama.

Dengan menghadirkan produk yang memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, mereka tidak hanya akan meningkatkan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperluas pangsa pasar serta memperkuat posisi dalam persaingan industri.

Melalui penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk biji kopi, kopi sangrai, dan kopi bubuk, KWT Beguyur bertekad untuk memastikan bahwa setiap tahap produksi sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan

Dengan demikian, tidak hanya mutu produk yang terjamin, tetapi juga proses produksi akan menjadi lebih efisien, mengurangi kesalahan, dan mengendalikan biaya produksi dari awal hingga akhir, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan.



Produk Kopi Beguyur

Lebih jauh lagi, produk yang memenuhi standar SNI akan memperkuat citra merek, membuka peluang pasar yang luas baik di tingkat lokal, seperti ritel dan marketplace, maupun secara global.

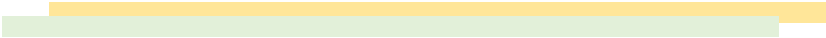
Dengan komitmen untuk mematuhi prosedur dan konsisten dalam penerapan standar yang ditetapkan, KWT Beguyur bertekad untuk mencapai target yang telah ditetapkan dan mempersembahkan produk berkualitas tinggi kepada para konsumen

Memandu Jalan Menuju SNI

Berdasarkan komitmen KWT Beguyur untuk menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI), BPSIP Sumatera Selatan bertanggung jawab melaksanakan pendampingan penerapan SNI di KWT tersebut pada tahun 2023. Hal ini dilakukan setelah berkoordinasi dengan berbagai instansi terkait, termasuk Dinas Pertanian, Tanaman Pangan, Peternakan, dan Perikanan Kota Pagar Alam, serta berkolaborasi dengan KLT BSN Sumsel.

Selain komitmen KWT Beguyur, pertimbangan lain dalam pembinaannya adalah legalitas yang jelas. KWT ini telah memiliki berbagai izin dan sertifikat, seperti NIB, PIRT, sertifikat halal, serta merek produk yang terdaftar di Hak Kekayaan Intelektual (HKI), yang merupakan syarat mutlak untuk mendapatkan sertifikat SNI.

Dari kunjungan ke rumah produksi, terungkap bahwa KWT Beguyur telah memiliki infrastruktur yang memadai, SDM yang terampil dalam menerapkan standar, dan telah melakukan proses pengolahan kopi sesuai standar. Proses ini meliputi penggunaan bahan



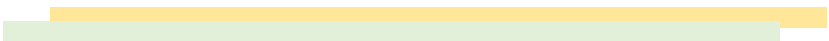
baku cherry petik merah, sortasi biji, dan pengolahan green bean dengan kadar air 12.5 persen.

Berdasarkan informasi ini, BPSIP Sumsel menyusun tahapan pendampingan menuju SNI. Tahapan ini meliputi persiapan, pengembangan sistem, tinjauan manajemen dan audit internal, pemilihan Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro), dan proses sertifikasi.

Pada tahap persiapan, koordinasi internal dan eksternal dilakukan, serta dilakukan pelatihan pengenalan standar, analisis kesenjangan, dan pengujian produk. Analisis kesenjangan bertujuan untuk mengidentifikasi perbedaan antara yang sudah dilakukan dengan persyaratan SNI. Rekomendasi dari analisis ini meliputi perbaikan infrastruktur dan peningkatan proses produksi.

Pendampingan dilanjutkan dengan pengembangan sistem, di mana dokumen mutu dibuat sebagai panduan produk. Panduan ini mempertimbangkan standar mutu dan regulasi pemerintah yang berlaku.

Selanjutnya, KWT Beguyur juga berproses dalam mempertajam rasa dan aroma kopi, dengan



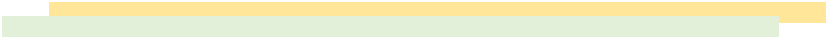
memperhatikan persyaratan SNI Kopi untuk menyempurnakan proses pengolahan.

Penerapan Standar

Cita-cita KWT Beguyur untuk mengangkat kelas kopi lokal ke tingkat dunia telah terwujud. Dengan usaha keras dan komitmen penuh, mereka telah menempuh setiap tahapan menuju SNI dengan sungguh-sungguh. Meskipun prosesnya tidak mudah dan memerlukan waktu yang cukup panjang, namun KWT Beguyur mampu menghadapinya dengan baik.

Kerjasama yang harmonis antara KWT Beguyur, BPSIP Sumsel, dan KLT BSN Sumsel telah membuahkan hasil. Pada tanggal 27 November 2023, KWT Beguyur berhasil memperoleh Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI dari BSN. Hal ini merupakan pencapaian besar bagi mereka.

Dengan SPPT SNI Kopi yang diperoleh, KWT Beguyur kini semakin percaya diri untuk mempromosikan produk kopi bubuk dan sangrainya. Mereka telah membuktikan bahwa dengan menerapkan standar yang ketat, mereka mampu menghadirkan rasa dan aroma kopi terbaik kepada konsumen.



Keberhasilan ini tidak hanya menjadi kebanggaan bagi KWT Beguyur sendiri, tetapi juga menjadi inspirasi bagi para pelaku usaha lainnya dalam industri kopi lokal untuk terus berkomitmen pada standar mutu dan mengangkat kualitas produk Indonesia ke kancah global.

Penulis :

Yeni Eliza Maryana, Suharyanto, Bunaiyah Honorita, Joni Karman, Sri Harnanik, Sarni, Rizky Wiraswati, Maulana M.Yusuf

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 12 Februari 2024)

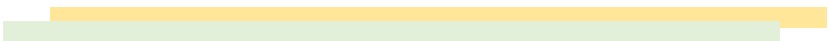
Didampingi BPSIP Bengkulu, Kepahiang Bakal Produksi Kopi Ber-SNI

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Bengkulu

Dengan semangat inovasi dan dedikasi tinggi, Kepahiang siap membuat sejarah sebagai produsen kopi pertama di Bengkulu yang memenuhi standar kualitas tinggi dengan Sertifikat Standard Nasional Indonesia (SNI). Keberhasilan ini tidak hanya menjadi kebanggaan bagi Kepahiang, tetapi juga sebuah langkah maju dalam memajukan industri kopi di wilayah ini.

Bengkulu, bersama dengan Lampung dan Sumatera Selatan, membentuk segitiga emas kopi Robusta nasional, menjadi kawasan yang menghasilkan 381.639 ton green bean atau 49,25 persen produksi nasional pada tahun 2022.

Kabupaten Rejang Lebong dan Kepahiang, sebagai produsen kopi terbesar di Provinsi Bengkulu, memimpin dengan menghasilkan rata-rata 34,86 ribu ton kopi pada tahun tersebut, mencapai 62,22 persen total produksi di Bengkulu.



Tidak hanya menjadi penyumbang utama produksi, namun kedua kabupaten tersebut juga menjadi pusat pengembangan beberapa jenis kopi Robusta berkualitas ekspor yang tidak dapat ditemui di daerah lain.

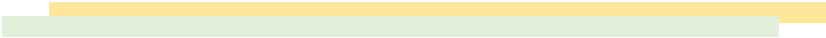
Varian kopi unggul lokal, seperti Sintaro 1, Sintaro 2, Sintaro 3, dan Sehasence, menjadi kebanggaan Bengkulu dan mendapat perhatian khusus dalam pengembangan.

Ditanam di dataran tinggi di atas 800 mdpl, kopi Robusta Kepahiang memiliki cita rasa unik yang membedakannya dari daerah lain.

Dengan mutu 1-3 sesuai SNI 01-2907-2008 dan ukuran biji kecil hingga besar, kopi ini telah mencapai standar kualitas yang tinggi.

Hasil uji profil cita rasa menempatkannya dalam kategori excellent, dengan final score berkisar antara 81,33 hingga 84,42. Aroma cokelat, manis, karamel, bunga, buah (salak), teh hitam, dan kayu menjadi ciri khas yang membuat kopi Robusta Kepahiang menjadi favorit.

Pengakuan nasional atas keunggulan ini tercermin dalam sertifikat Indikasi Geografis (IG) yang diberikan oleh Kementerian Hukum dan HAM pada tahun 2018,



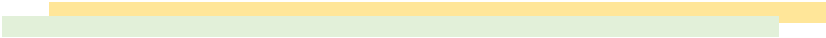
memperkuat posisi Bengkulu sebagai produsen kopi terkemuka di Indonesia.

Kepahiang bersama daerah produsen kopi di Indonesia sebenarnya memiliki tantangan yang sama ketika digeluti pelaku usaha lokal di industri kopi. Masalah sanitasi dan higienitas dalam proses produksi, serta kualitas kopi bubuk yang belum mencapai standar, menjadi tantangan umum yang dihadapi oleh Industri Kecil dan Menengah (IKM) di sektor kopi.

Kondisi ini juga mencerminkan kurangnya kesesuaian proses produksi dengan pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Faktor-faktor seperti sarana sanitasi dan higiene yang kurang lengkap, layout tempat produksi yang tidak memadai, kurangnya dokumentasi proses, perizinan dan paten merk yang belum terpenuhi, serta beberapa struktur bangunan yang perlu diperbaiki, semuanya berkontribusi terhadap ketidaksesuaian ini.

Bagi pelaku usaha lokal, peningkatan sanitasi, higienitas, dan kualitas produk menjadi langkah kritis untuk dapat bersaing di pasar global yang semakin kompetitif.



Perbaikan terhadap proses produksi yang mengikuti pedoman CPPOB dan pemenuhan standar sanitasi dapat membuka pintu peluang lebih besar di panggung internasional, memastikan bahwa kopi Indonesia tidak hanya melimpah, tetapi juga dikenal karena kualitasnya yang superior.

Dukungan pemerintah dan lembaga terkait dalam memfasilitasi pelatihan, perizinan, dan peningkatan infrastruktur menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing industri kopi lokal di tingkat global.

Pendampingan BPSIP Bengkulu

Karenanya, Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Bengkulu berkeinginan untuk meningkatkan brand kopi Kepahiang, melalui kegiatan pendampingan peningkatan mutu dan menerapkan SNI 8964-2021 kopi sangrai dan kopi bubuk.

Tim kegiatan melakukan peninjauan pada enam IKM Kopi yang ada di Kecamatan Kabawetan Kabupaten Kepahiang, yaitu Kelio Coffee, Kopi Sengkuang, Baja Coffee, Pamor Katon, Bukit Coffee, dan Kopi Mantep.

Kunjungan itu dilakukan untuk mengidentifikasi kesenjangan atau Gap Analysis kondisi lapangan dengan

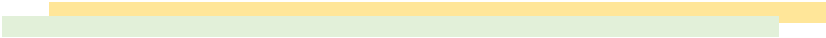
persyaratan SNI kopi, Good Manufacturing Practices (GMP), sekaligus pengambilan sampel produk kopi bubuk dan biji kopi untuk diuji di laboratorium yang kompeten dan sudah diakreditasi atau diakui.

Lembaga penerap yang dipilih adalah Bukit Coffee yang memiliki komitmen kuat untuk menerapkan SNI kopi. IKM ini juga sudah memiliki perizinan yang lengkap, seperti: P-IRT, NIB, SNI bina-UMK, Halal, tanda merk, dan BPOM.



Pendampingan produk olahan kopi

Tahapan kegiatan pendampingan dimulai dengan langkah krusial, yaitu sosialisasi Standar Nasional Indonesia (SNI), bertujuan memberikan pemahaman mendalam bagi Industri Kecil Menengah (IKM) agar mampu menjaga konsistensi dan komitmen dalam menghasilkan produk berkualitas.



Acuan yang diikuti adalah SNI yang dikembangkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN). Proses selanjutnya melibatkan penyusunan dokumen mutu, perbaikan infrastruktur, pelatihan Good Manufacturing Practices, serta penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points bagi IKM.

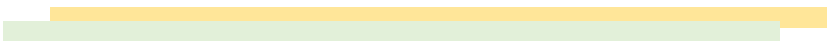
Tahap-tahap penting lainnya melibatkan audit internal, tinjauan manajemen, pengujian produk, pemilihan lembaga sertifikasi, proses sertifikasi, dan perbaikan hasil audit.

Meskipun perjalanan menuju sertifikasi SNI kopi penuh dengan komitmen, tantangan finansial terbatas bagi IKM menjadi hambatan yang nyata.

Penyusunan dokumen mutu juga menjadi kendala karena kurangnya pemahaman dari pihak pengelola IKM.

Di sisi produksi, peralatan yang belum standar, seperti timbangan, termometer, perangkat keselamatan kerja, wadah penampung produk, dan wadah penyimpanan, menjadi perhatian utama.

Untuk mengatasi kendala ini, BSIP Bengkulu berhasil melakukan kolaborasi efektif dengan Kantor Layanan Teknis Badan Standardisasi Nasional Palembang, Balai Standardisasi Pengujian Jasa Industri



Palembang, Dinas Perdagangan, Koperasi, dan UMK Kabupaten Kepahiang, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bengkulu, serta Kantor Wilayah Kementerian Hukum dan HAM Bengkulu.

Melalui kolaborasi ini, target awal kegiatan pendampingan dan penerapan SNI kopi sangrai dan kopi bubuk, termasuk pemilihan lembaga penerap, dapat tercapai.

Dukungan komitmen lembaga penerap dan kolaborasi antar lembaga menghasilkan Sertifikat Kesesuaian (Conformity Certificate) Nomor 014/BSPJI-Palembang/MS.5/XII/2023.

Proses pengajuan Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI ke BSN juga telah dilakukan, menandai langkah positif dalam memperkuat standar kualitas produk kopi di Bengkulu.

Penulis :

Hamdan, Dedy Irwandi, Rahmat Oktavia, dan Hertina Artanti

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 29 Januari 2024)

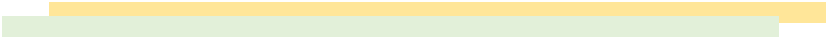
Lada Putih Terstandar dari Bangka Belitung, Siap Taklukkan Pasar Global

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Bangka Belitung

Dengan daya saing yang semakin kuat di pasar global, lada putih terstandar dari Bangka Belitung hadir sebagai jawaban atas permintaan konsumen akan bumbu berkualitas tinggi dan berkelanjutan.

Tanpa lada, masakan kehilangan sentuhan kesempurnaan. Si Raja Rempah ini, elemen krusial dapur, memberikan sensasi pedas nikmat dalam hidangan berkuah seperti sop atau pada menu bakaran seperti ikan, ayam, daging, dan cumi bakar.

Lada nasional, yang sebagian besar berasal dari Bangka Belitung atau sahang, dikenal sebagai penghasil lada putih terbaik di dunia. Keistimewaan lada Bangka terletak pada agroklimatnya yang menghasilkan lada dengan tingkat kepedasan mencapai 5-7 persen dan aroma minyak atsiri khas, menjadikannya favorit konsumen.



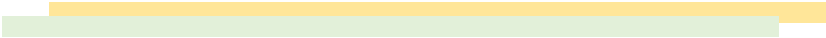
Sebagai pilar ekonomi di Bangka Belitung, lada telah menjadi bagian penting sejak abad ke-19. Pada masa itu, ketika pertambangan timah beralih ke mekanik, masyarakat Tionghoa beralih ke sektor pertanian, termasuk budidaya lada putih, menjadikannya sejajar dengan timah.

Lada putih Bangka dihasilkan melalui panen buah yang matang dengan biji berwarna merah. Proses selanjutnya mencakup perendaman selama 12-14 hari, pencucian untuk mengupas kulit biji, dan pengeringan di bawah sinar matahari hingga kadar air mencapai 10-12 persen.

Langkah berikutnya adalah sortasi, untuk menyeragamkan ukuran biji dan memisahkan lada putih dari sisa-sisa tangkai dan benda asing. Dengan proses teliti ini, lada siap untuk dikemas dan dipasarkan, menjaga reputasinya sebagai lada putih Bangka yang unggul di tingkat global.

Tapi, tahukah anda bahwa Badan Standardisasi Nasional (BSN) telah mengatur standar mutu produk lada putih melalui SNI 0004:2013?.

Dalam SNI ini diuraikan persyaratan ketat seperti kerapatan minimal 600 g/l, kadar air maksimal 15

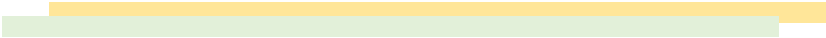


persen, biji enteng dibawah 2 persen, benda asing kurang dari 2 persen, warna kehitam-hitaman kurang dari 2 persen, cemarkan kapang dibawah 3 persen, dan hasil uji salmonella serta E. coli yang harus negatif atau di bawah 3 MPN/g.

Meskipun SNI lada putih bersifat sukarela, pelaku usaha yang mengadopsi standar ini dapat meraih penerimaan pasar yang lebih baik. Konsumen umumnya mencari kualitas dan cenderung memilih produk yang telah teruji serta bersertifikasi SNI.

Bagi pelaku usaha ekspor lada, perhatian terhadap standar di negara tujuan sangat penting. Amerika, Jerman, Singapura, Jepang, dan Inggris memiliki toleransi mikroba khusus untuk Salmonella dan E. Coli. Lada yang diarahkan ke Amerika harus memenuhi spesifikasi American Spice Trade Association (ASTA) dan United State Food and Drug Administration (USFDA), serta melewati pemeriksaan ketat.

Lada menuju Uni Eropa harus sesuai dengan standar Europe Standard Association (ESA) Di sisi lain, International Standard Organization (ISO) juga menetapkan standar mutu internasional.



Karenanya, Penyelarasan standar mutu lada Indonesia dengan ISO, ASTA, dan ESA menjadi krusial, terutama untuk pasar potensial di Amerika dan Eropa.

Pendampingan BPSIP

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) di Kepulauan Bangka Belitung, sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) dari Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) di daerah, memainkan peran penting dalam menerapkan standar instrumen pertanian untuk lada, komoditas unggulan Bangka Belitung.

BPSIP berfokus pada peningkatan kualitas lada dengan mendampingi petani dan pelaku usaha dalam menerapkan praktik pertanian yang baik (GAP), manufaktur yang baik (GMP), dan penanganan yang baik (GHP).

Pada tahun 2023, BPSIP bermitra dengan dua Unit Mikro Kecil (UMK) di Kecamatan Air Gegas, Bangka Selatan, yaitu Bumdes Bersama Mitra Lada Bersatu dan Hangu Grup, yang berperan integral dalam sentra lada Bangka Belitung. Proses pendampingan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk lembaga sertifikasi produk PT Multicert Global Indonesia.

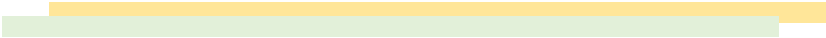
Setelah uji laboratorium di BPSMB Disperindag Provinsi, lada putih dari kedua UMK tersebut memenuhi standar SNI. Proses audit lanjutan di rumah produksi, dilakukan oleh PT Multicert Global Indonesia pada November 2023, memastikan kebersihan dan keamanan konsumsi sesuai kaidah dan prinsip yang ditetapkan.



Produk bubuk lada tersertifikasi

Hasil Pendampingan

Bukan hanya dari hasil audit, Bumdes Bersama Mitra Lada Bersatu mendapat apresiasi luar biasa dari Inspektur Jenderal Kementerian Pertanian, Dr. Jan Samuel Maringka, saat kunjungan kerjanya ke Bangka Belitung, dirinya mengakui Bumdesma sebagai role model dalam pengembangan ekonomi pedesaan.



Prestasi ini juga mendapat perhatian internasional, Mr. Antoine, pembeli lada asal Prancis dan pemilik perusahaan Le Roy Poivre, memberikan apresiasi setelah mengunjungi Bumdes Bersama Mitra Lada Bersatu. Ia terkesan dengan kualitas lada Bangka Belitung dan berjanji untuk mempromosikan produk ini di negaranya. Kesuksesan ini bukan hanya pencapaian lokal, tapi juga membawa lada Bangka Belitung ke pasar internasional.

Penulis :

Zikril Hidayat, Irma Audiah Fachrista, Agus Wahyana Anggara

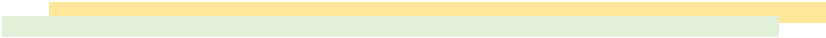
(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 29 Januari 2024)

Sanitasi Lahan dan Pemupukan : Tumbuhkan Ekspor Manggis Jawa Barat

*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Jawa Barat*

Buah eksotik asal Indonesia yang seringkali dijadikan bahan permainan tebak-tebakan ini, rupanya memiliki peluang ekspor yang menggiurkan. Sayangnya, produksi manggis masih terbatas. Pun kualitasnya masih belum seragam dan memenuhi standar ekspor. Petani harus mulai melirik penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) agar buah dengan rasa manis asam ini dapat diekspor ke negara-negara peminatnya.

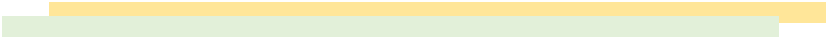
Sejak tahun 1970-an hingga sekarang, buah manggis adalah primadona ekspor andalan Indonesia. Permintaan manggis sangat tinggi terutama dari negara-negara Asia dan Eropa. Negara tujuan utama ekspor manggis dari Indonesia masih didominasi oleh Cina selain Australia, Uni Emirat Arab, Saudi Arabia, dan beberapa negara eropa. Sekitar 90% pasokan ekspor manggis Indonesia dikirim ke Cina.



Meski permintaan manggis tergolong tinggi, namun produksi manggis dalam negeri masih terbatas. Hal ini menjadi potensi yang bernilai tinggi dan masih dapat diupayakan melalui penerapan SOP Budidaya Manggis.

Manggis (*Garcinia mangostana* L.) merupakan tanaman buah yang banyak berkembang di wilayah negara Asia dengan habitat hutan hujan tropis. Melalui rasanya yang khas dan unik kandungan zat gizi dan zat lainnya, maka manggis dijuluki sebagai “*the queen of fruits*” dan terkenal hingga ke manca negara. Zat yang terkandung dalam buah manggis adalah kalori, karbohidrat, serat, kalsium, potassium, serta vitamin C. Selain itu, manggis mempunyai kandungan antioksidan yang tinggi (60-70 senyawa) serta seluruh bagian tanaman manggis dapat dimanfaatkan oleh manusia.

Beragam manfaat buah manggis serta permintaan pasar yang tinggi merupakan perpaduan yang menarik untuk mendorong peningkatan produksi manggis dalam negeri. Masih belum tercukupinya permintaan ekspor manggis dari Indonesia disebabkan kondisi kebun petani yang umumnya masih berskala kecil, penanaman pada lokasi yang terpisah-pisah, pengelolaan kebun dilakukan

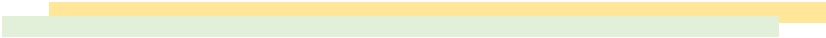


secara individu, dan masih belum optimalnya keterampilan petani dalam pemeliharaan kebun dan perniagaan manggis.

Dilansir dari Badan Pusat Statistik tahun 2022, produksi manggis di Jawa Barat antara tahun 2018 – 2020 mengalami peningkatan, namun menurun tajam pada tahun 2021. Produksi manggis tahun 2020 tercatat sebesar 900.288 kuintal dan turun menjadi 298.212 kuintal pada tahun 2021 (menurun 602.076 kuintal atau 66.88 %). Sejalan dengan kondisi tersebut, nilai ekspor manggis juga menurun. Sebagai komoditas ekspor, untuk masuk pasar mancanegara tentu ada standar kualifikasi tertentu.

Harian Ekonomi dan Bisnis menyebutkan bahwa hambatan ekspor buah dalam negeri karena kualitas buah yang dihasilkan para petani tidak standar. Umumnya hambatan yang dialami oleh eksportir buah adalah tidak lolosnya pemeriksaan kesehatan di negara tujuan, karena dinilai mengandung pestisida yang masih cukup tinggi.

Kualitas buah manggis yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor, mulai dari benih yang digunakan, budidaya, cara panen dan pasca panen. Untuk

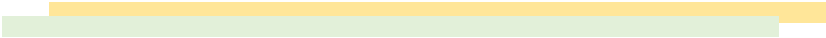


memperoleh kualitas manggis dengan mutu sesuai standar, tanaman harus berasal dari benih yang bermutu yang berasal dari pohon induk yang telah tersertifikasi.

Selanjutnya, budidaya harus mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sesuai *Good Agricultural Practices* (GAP) manggis. Buah manggis yang memenuhi standar mutu untuk ekspor dapat dihasilkan dari budidaya yang terstandar. Pemerintah melalui Kementerian Pertanian telah mengeluarkan Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 22 tahun 2021 tentang Praktik Hortikultura Yang Baik.

Adalah Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Jawa Barat yang mengambil peran dalam peningkatan produksi dan kualitas manggis mulai tahun 2023. Aktivitas berupa pendampingan dan pengujian penerapan standar instrumen buah manggis ini dilaksanakan di salah satu sentra manggis Jawa Barat yaitu di Kabupaten Tasikmalaya tepatnya di Kelompok tani Sari Puspa, Desa Puspahiang, Kecamatan Puspahiang.

Luas kebun manggis di Kecamatan Puspahiang mencapai 1.666 ha. Hingga saat ini buah manggis kualitas ekspor dari Puspahiang bisa mencapai 60-70% pada



setiap musim panen, dan masih berpeluang untuk ditingkatkan melalui perbaikan budidaya.

Kelompok tani Sari Puspa yang diketuai oleh Abah Sumpena, sudah melakukan registrasi kebun. Registrasi kebun merupakan salah satu persyaratan ekspor buah sebagai jaminan terhadap mutu produk, aman dikonsumsi, ramah lingkungan, dan ketertelusuran (*traceability*) produk buah sehingga memiliki daya saing di pasar internasional. Kelompok Tani yang beranggotaan 30 orang petani manggis dengan total kebun manggis seluas 34 ha telah memenuhi syarat kebun diregistrasi, salah satunya yaitu melaksanakan SOP dan GAP secara berkelanjutan.

Kegiatan pendampingan penerapan standar yang dilakukan BPSIP Jawa Barat difokuskan pada aspek sanitasi kebun dan penerapan pemupukan. Kedua aktivitas tersebut menjadi fokus utama pendampingan karena masalah utama pada komoditas manggis adalah kurangnya kesadaran petani manggis untuk menerapkan SOP budidaya, terutama pemupukan dan sanitasi kebun.

Pernyataan tersebut dikonfirmasi dengan hasil wawancara dengan petani yang membenarkan bahwa pemupukan dan penyiangan (sanitasi kebun) belum

menjadi sesuatu yang wajib untuk dilakukan. Oleh karena itu, perlu adanya dorongan untuk meningkatkan penerapan SOP budidaya manggis.

Sanitasi kebun (penyiangan), sedapat mungkin dihindari penggunaan bahan kimia (sesuai titik kendali dalam GAP). Penyiangan dilakukan dengan membuang semak belukar dan tanaman pengganggu lainnya dengan menggunakan alat-alat manual seperti cangkul, kored, linggis, sabit dan alat lainnya. Sanitasi kebun juga ditujukan untuk pengendalian organisme pengganggu tumbuhan (OPT). Sanitasi merupakan salah satu upaya mitigasi risiko OPT yang dapat terbawa buah manggis dengan mengurangi jumlah OPT yang berada di kebun.

Selanjutnya dilakukan pendampingan dalam pemupukan terhadap 100 tanaman manggis pada dua kategori umur yang berbeda yaitu 40 tanaman belum menghasilkan (umur<10 tahun) dan 60 tanaman yang sudah menghasilkan (umur>10 tahun). Jenis dan dosis pupuk ditentukan berdasarkan rekomendasi Balai Pengujian Standar Instrumen Buah Tropika.

Jenis dan dosis pupuk untuk tanaman <10 tahun per tanaman adalah dolomit 0.5 kg, pupuk kandang 1 karung, dan KCl 0.3 kg, sedangkan untuk tanaman >10

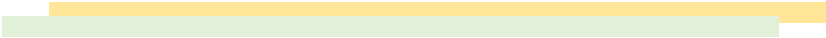
tahun diberikan dolomit 1 kg, pupuk kandang 4 karung, NPK buah 3 kg dan KCl 0.5 kg.

Penerapan pupuk dilakukan dengan membuat parit melingkar sesuai tajuk terluar dengan ukuran parit sesuai SOP budidaya manggis (kedalaman 20 cm, lebar 30 cm). Seluruh pupuk diterapkan dalam parit sampai rata. Penerapan pupuk mulai dilaksanakan pada awal musim hujan tepatnya pada tanggal 16 November 2023.



Penerapan pemupukan sesuai SOP budidaya manggis

Setelah penerapan pemupukan pertama, secara visual tampak perubahan performa tanaman manggis, seperti daun tanaman terlihat lebih segar dan kerontokan



bunga berkurang. Tanaman yang tumbuh dengan sehat maka akan menghasilkan produksi dan mutu buah yang baik pula. Hasil dari penerapan SOP ini baru dapat dievaluasi pada saat panen musim nanti.

Meski begitu Petani optimis panen musim depan akan memberikan hasil produksi yang tinggi disertai mutu buah yang baik. Penerapan SOP yang tepat menghasilkan pemenuhan kualitas ekspor dan peningkatan kesejahteraan petani.

Penulis :

Tri Hastini, Irma Noviana, Niken Resti Pratiwi, Rustan Massinai

SNI Produk Terbit, Omset Gula Semut Hariang Melejit

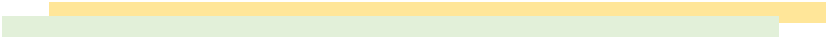
Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Banten

Dengan capaian standar kualitas SNI, produk Gula Semut Hariang meroket, membawa omsetnya melambung tinggi.

Siapa mengira bahwa gula semut aren Hariang yang berada di daerah cukup terpelosok ini sudah ber-SNI? Gula semut berkualitas SNI inilah yang diproduksi oleh CV Mitra Mandala, produsen yang berlokasi di Desa Hariang, Kecamatan Sobang, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten.

Mitra Mandala bukan hanya sekadar produsen, melainkan juga merupakan salah satu kelompok binaan dari Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Banten sejak sekitar tahun 2014.

Anwar, sebagai pemimpin di CV Mitra Mandala, adalah putra daerah yang turut membantu memajukan pertanian dengan memiliki 148 petani binaan.



Berdiri sejak tahun 1989, Mitra Mandala telah tumbuh menjadi entitas yang kuat, mempekerjakan 14 karyawan yang berdedikasi.

Dalam rentang waktu 2014 hingga 2022, CV Mitra Mandala berhasil mengeksport total 89.9 ton produknya ke berbagai negara seperti Amerika, Australia, Jerman, Taiwan, Korea Selatan, dan Malaysia.

Selain menjadi pelaku ekspor yang sukses, Mitra Mandala juga telah memperoleh berbagai perizinan, termasuk PIRT, sertifikat halal, sertifikat organik, dan yang terbaru, sertifikat SNI.

Meski menawarkan beragam produk olahan aren, mulai dari gula semut aren original hingga varian seperti rasa jahe, kunyit, gula cetak/batok, koin, dan cair, perlu dicatat bahwa hanya gula semut aren original yang telah mendapatkan sertifikasi SNI.

Dalam acara Sosialisasi Pengolahan Gula Semut Aren Berdasarkan SNI, Anwar menyampaikan rasa syukur atas program yang diterima oleh CV Mitra Mandala. "Sejak gula semut aren Hariang mendapatkan sertifikasi SNI, omset penjualan kami meningkat dari 5 ton/bulan menjadi 13 ton/bulan," sebutnya.

Apresiasi Anwar ini diberikan kepada Kementerian Pertanian, terutama BPSIP Banten yang telah mendampinginya selama ini.

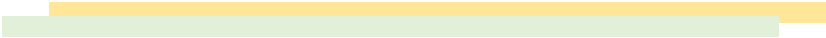
Saat merayakan ulang tahun Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) yang ke-1, CV Mitra Mandala meraih penghargaan SNI Award dari Menteri Pertanian.

Prestasi ini menjadi sumber kebanggaan bagi CV Mitra Mandala dan BPSIP Banten sebagai pendamping yang turut berkontribusi.

Tidak hanya itu, penghargaan terbaru juga diperoleh dari Pertamina dalam Pertamina SMEXPO pada 5 November 2023, di mana CV Mitra Mandala berhasil meraih juara ke-4 dalam ajang kontestasi tersebut.



Produk gula semut olahan aren



Harapan besar mereka adalah agar produk gula semut aren khas Banten ini dapat eksis di pasar lokal maupun global, sesuai dengan visi CV Mitra Mandala, yaitu "Dari Petani Untuk Dunia."

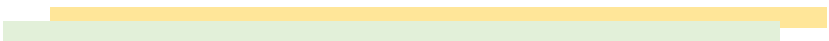
Perjalanan SNI

Perjalanan menuju sertifikasi SNI memang tidaklah mudah dan memerlukan dedikasi serta kerja keras yang tinggi. Pada awal bulan Juni 2023, BPSIP Banten telah memulai koordinasi awal terkait program pendampingan SNI.

Langkah pertama melibatkan pendampingan dalam pemenuhan persyaratan pendaftaran, yang memerlukan upaya besar.

Proses ini dimulai dengan penyisiran persyaratan administratif, termasuk akta pendirian, NIB, struktur organisasi, diagram alir produksi, layout ruang produksi, serta sertifikat kalibrasi untuk timbangan dan termometer, dan berbagai persyaratan lainnya.

Persiapan dokumen juga melibatkan pemenuhan persyaratan hasil uji produk sesuai dengan ketentuan SNI



yang diacu, khususnya SNI 3743:2021 tentang gula palma.

Salah satu aspek yang cukup kompleks adalah ketersediaan dokumen mutu (SOP), yang juga berhasil dipenuhi dengan kerjasama yang sangat baik dari CV Mitra Mandala.

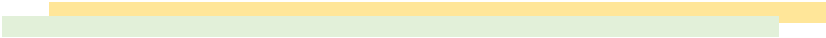
Audit SNI

Pada tanggal 8-9 Agustus 2023, dilakukan audit lapangan oleh LSPro Center for Certification of Qualities and Commodities (CCQC) dari Jember.

Tim auditor berasal dari LSPro CCQC, lembaga sertifikasi yang dibentuk oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia pada tahun 2009 dan telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) dengan Nomor LSPr-036 IDN, beroperasi sesuai persyaratan SNI ISO/IEC 17065:2012.

Selama perjalanan menuju CV. Mitra Mandala, tim auditor menunjukkan keheranan beberapa kali karena lokasi SNI produk yang akan disertifikasi terletak di tempat yang cukup terpencil.

Tim melakukan pengambilan contoh terhadap produk gula semut aren, dengan kemasan populasi



contoh termasuk standing pouch netto 250 gram dan 500 gram, kemasan aluminium foil netto 250 gram, dan kemasan bulky (curah) netto 250 gram.

Selanjutnya, sampel ini akan diuji di laboratorium yang ditunjuk oleh LSPro dan telah terakreditasi oleh KAN berdasarkan parameter SNI 3743:2021 tentang gula palma.

Hasil dari audit lapangan mengungkapkan 8 temuan ketidaksesuaian yang memerlukan perbaikan segera. CV Mitra Mandala dengan sigap mengatasi temuan tersebut, sehingga dalam waktu sekitar 1 bulan semua dokumen perbaikan berhasil dipenuhi dan diakui telah memenuhi persyaratan.

Sesuai dengan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN), sertifikat SNI CV Mitra Mandala berlaku mulai tanggal 11 September 2023 hingga 10 September 2027.

Selama perjalanan menuju CV. Mitra Mandala, tim auditor menunjukkan keheranan beberapa kali karena lokasi SNI produk yang akan disertifikasi terletak di tempat yang cukup terpencil.

Tim melakukan pengambilan contoh terhadap produk gula semut aren, dengan kemasan populasi contoh termasuk standing pouch netto 250 gram dan 500 gram, kemasan aluminium foil netto 250 gram, dan kemasan bulky (curah) netto 250 gram.

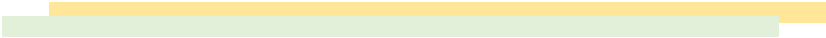
Selanjutnya, sampel ini akan diuji di laboratorium yang ditunjuk oleh LSPro dan telah terakreditasi oleh KAN berdasarkan parameter SNI 3743:2021 tentang gula palma.

Hasil dari audit lapangan mengungkapkan 8 temuan ketidaksesuaian yang memerlukan perbaikan segera. CV Mitra Mandala dengan sigap mengatasi temuan tersebut, sehingga dalam waktu sekitar 1 bulan semua dokumen perbaikan berhasil dipenuhi dan diakui telah memenuhi persyaratan.



Produk Gula Aren bersertifikat SNI

**Perjalanan Merintis Penerapan Standar:
Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP**



Sesuai dengan Surat Persetujuan Penggunaan Tanda SNI (SPPT SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN), sertifikat SNI CV Mitra Mandala berlaku mulai tanggal 11 September 2023 hingga 10 September 2027.

Penulis :

Sri Lestari, Ismatul Hidayah, Syahrizal Muttakin, Silvia Yuniarti, Hijriah Mutmainah, Dewi Haryani, Yati Astuti, Rika Jayanti Malik, Yusup Sopian Hidayat, Suryadi, Nepi Andriani

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 29 Januari 2024)

Vanili Organik, Emas Hijaunya Masyarakat Lombok Tembus Amerika

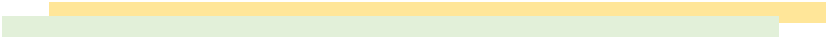
***Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Nusa Tenggara Barat***

Di balik keindahan alam pulau Lombok yang memukau, tersembunyi sebuah cerita kearifan lokal yang tak kalah menakjubkan. Vanili Organik yang menjadi emas hijaunya masyarakat. Dibudidayakan dengan penuh kasih sayang dan semangat kebersamaan, keberhasilan ini menjadi sebuah kisah inspiratif tentang bagaimana masyarakat setempat mengangkat potensi alam menjadi ladang emas harapan, mengubah panorama ekonomi dan memberdayakan komunitas.

Vanili, tanaman perkebunan berharga tinggi, menawarkan stabilitas harga yang konsisten dibandingkan dengan tanaman perkebunan lainnya.

Di Indonesia, vanili dikenal sebagai komoditas ekonomi unggul, terutama karena ekstrak buahnya menjadi bahan pengharum utama dalam industri makanan dan minuman.

Kunci kesuksesan dalam agroindustri vanili terletak pada proses pengolahan dan pengeringan, mengubahnya



menjadi buah vanili kering yang memberikan nilai tambah signifikan. Harga vanili segar meningkat jauh lebih tinggi daripada harga vanili kering.

Pasar ekspor vanili dari Indonesia masih memiliki potensi besar, dengan konsumen baik di dalam maupun luar negeri yang semakin menggemari tanaman ini.

Meskipun vanili umumnya dijual dalam kondisi segar di tingkat petani, ekspansi budidaya vanili oleh masyarakat melalui perkebunan rakyat terus berkembang. Terdapat peluang besar untuk vanili organik, terutama di pasar internasional.

Di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), perkembangan vanili selama 5 tahun terakhir mengalami peningkatan yang signifikan, didorong oleh peningkatan harga vanili segar di tingkat petani.

Meskipun luas pengembangan tanaman vanili di NTB masih tergolong kecil, potensi lahan yang tersedia sangat besar. Beberapa kabupaten di NTB, seperti Lombok Timur, Lombok Utara, Lombok Barat, sebagian Lombok Tengah, Bima, dan Dompu, menjadi sentra tanaman vanili.

Untuk ekspor, Vanili kering diklasifikasikan ke dalam beberapa grade, di antaranya, Grade Gourmet

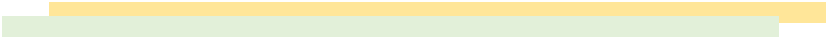
dengan harga 18 juta per kilo kering, Grade A seharga 2,1 juta, Grade III seharga 1,2 juta, Grade Extract seharga 300 ribu, dan Fair Trade (pasta) dengan harga 350 ribu per botol.



Produk vanili kering

Kualitas vanili organik Lombok diakui tinggi di pasar internasional, terbukti dengan kandungan vanilin pada vanili organik Indonesia mencapai 2,4% menurut hasil uji laboratorium.

Tingginya kandungan ini menjadi faktor utama dalam menopang harga jual vanili organik Lombok yang



memikat di Amerika Serikat. Meski potensi hasil vanili mencapai 8,91 ton per hektar, produktivitas vanili di NTB masih rendah, hanya mencapai 2,92 ton per hektar basah.

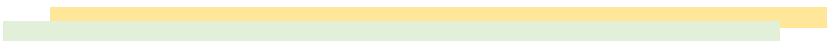
Hal ini disebabkan oleh cara budidaya yang masih sederhana dan kurangnya penggunaan budidaya vanili standar. Tantangan lainnya meliputi ketersediaan bibit unggul yang masih minim dan penanggulangan Organisme Pengganggu Tanaman yang belum optimal, khususnya dalam penanganan secara hayati dan nabati.

Pendampingan BPSIP NTB

Dalam menghadapi potensi besar ini, upaya peningkatan kualitas budidaya dan perlindungan tanaman perlu menjadi fokus bagi pengembangan vanili yang berkelanjutan di NTB.

Belajar dari kondisi tersebut, untuk meningkatkan produktivitas vanili, hal yang paling utama diperbaiki yaitu penyediaan benih/bibit vanili yang berkualitas dari varietas unggul baru. Melakukan penerapan budidaya vanili yang terstandar serta pengendalian OPT dengan menggunakan pengendalian secara hayati / nabati.

Melalui penggunaan varietas unggul baru vanili yang standar dan bersertifikat akan membantu



mempercepat peningkatan produktivitas vanili di tingkat petani. Perlu adanya Bimbingan teknik dan Sekolah lapang/pendampingan terkait produksi bibit vanili agar diperoleh bibit vanili yang berkualitas, terstandar dan tersertifikasi, termasuk pendampingan dalam budidaya vanili yang terstandar.

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Nusa Tenggara Barat (NTB) berinisiatif untuk membentuk tim peningkatan ekspor vanili organik, dengan menggandeng instansi terkait seperti Balai Karantina Pertanian Kelas 1 Mataram, Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi NTB, Dinas Perdagangan Provinsi NTB, Bank Inodonesia dan petani eksportir seperti Pak Muhir.

Untuk diketahui, Pak Muhir dan UD. Rempah Organik Lombok-nya memegang peran sentral sebagai salah satu dari hanya dua lembaga di Indonesia yang meraih sertifikat Organik berstandar internasional dari USDA (Amerika Serikat).

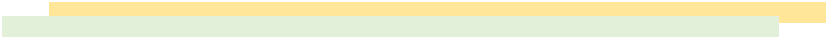
Lokasi UD. Rempah Organik Lombok di NTB, khususnya di pulau Lombok, mempermudah konsumen vanili organik Lombok dalam melakukan transaksi langsung.

Dengan UD. Rempah Organik Lombok sebagai eksportir utama vanili organik, kepastian pasar untuk produk ini menjadi lebih terjamin, dengan harga jual yang signifikan lebih tinggi dibandingkan dengan vanili non organik. Hal ini menciptakan kepercayaan serta memperkuat posisi mereka dalam mendukung industri vanili organik yang semakin berkembang di pasar internasional.



Penerapan standar pasca panen vanili

BPSIP NTB, bersama tim Genjot Ekspor Vanili Organik, telah berhasil memberikan bimbingan teknis dan pendampingan standar budidaya vanili organik kepada Kelompok Tani.

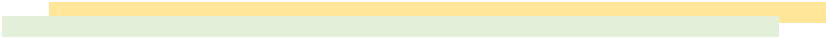


Kedua kelompok yang terpilih, yaitu Kelompok Tani Vanili Organik Sajang di Lombok Timur dan Nangka Rempek di Bayan Lombok Utara, telah mendapatkan pembinaan karena telah memperoleh sertifikasi lahan dan produk organik dari lembaga USDA (Amerika Serikat). Dengan luas lahan mencapai 177 hektar dan melibatkan 114 anggota, kelompok-kelompok ini menjadi fokus pengembangan.

Melalui bimbingan dan pembinaan, produktivitas buah segar vanili organik kedua kelompok tani ini mengalami peningkatan signifikan. Kelompok Nangka Rempek di Bayan Lombok Utara, dalam satu hari, berhasil mencapai transaksi penjualan vanili segar sebesar 800 juta rupiah.

Sementara itu, kelompok tani Sajang di Lombok Timur, dengan harga vanili basah organik mencapai 350 ribu per kilogram, memiliki potensi penjualan yang sangat menguntungkan.

Dengan jumlah vanili basah mencapai 300-500 kg, pendapatan yang dihasilkan berkisar antara 105 juta hingga 175 juta rupiah. Jika dihitung per bulan, para petani vanili ini dapat memperoleh pendapatan sebesar 8,75 juta hingga 14,58 juta rupiah.



Pada akhirnya, peningkatan produktivitas petani vanili organik di Lombok menciptakan dampak positif yang terukur dalam peningkatan nilai ekspor ke Amerika Serikat.

Pada tahun 2021, ekspor vanili organik dari Lombok ke USA mencapai 2,4 ton. Angka ini meningkat menjadi 3,5 ton pada tahun 2022, lalu melonjak tajam menjadi 6,5 ton pada tahun 2023.

Kedepannya, BPSIP NTB dan tim Genjot Ekspor terus memberikan bimbingan teknis dan pendampingan standar budidaya vanili organik.

Upaya ini bertujuan untuk terus meningkatkan produktivitas dan kualitas vanili organik untuk ekspor, sekaligus meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani vanili di Nusa Tenggara Barat.

Langkah ini menandai komitmen dalam memajukan industri vanili organik yang semakin berkembang di panggung internasional.

Penulis:

Baiq Tri Ratna Erawati, Awaludin Hipi, dan Slamet Nugroho.

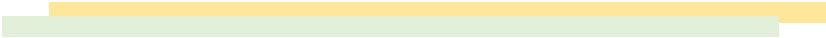
(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 26 Januari 2024)

Menjangkau Pasar Lebih Luas, Mutu Produk Olahan Abon Harus Ditingkatkan

*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Nusa Tenggara Timur*

Siapa yang tidak kenal dengan Abon? Produk olahan daging ini awet disimpan berbulan-bulan, dan untuk mempertahankan mutunya, abon dikemas dalam kantong plastik dan ditutup rapat. Dengan citarasa yang gurih sekaligus bergizi maka tak mengherankan jika abon diminati oleh konsumen dari berbagai kalangan sebagai cemilan maupun tambahan lauk pauk. Di Indonesia, daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi, sehingga orang mengenal 'abon sapi'.

Provinsi Nusa Tenggara Timur berpotensi menjadi penopang kebutuhan pasokan daging sapi di Indonesia dengan jumlah populasi sapi sesuai data BPS tahun 2022 mencapai 1,24 juta ekor atau menduduki peringkat kelima. Oleh karena itu NTT memiliki peluang untuk menjadi sentra penghasil produk daging sapi serta turunannya.

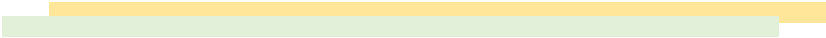


Salah satu produk turunan daging sapi yang diminati oleh banyak konsumen yaitu abon. Abon dibuat dari daging yang disuwir-suwir, kemudian ditambah berbagai bumbu dan rempah kemudian dimasak dengan cara digoreng.

Sesuai dengan karakteristiknya, BPOM menetapkan produk olahan daging sapi yang dikemas merupakan produk dengan kategori pangan risiko tinggi. Hal ini dikarenakan produk daging memiliki kerentanan terhadap kerusakan yang diakibatkan oleh kerusakan fisik, kimia, maupun mikrobiologi. Pelaku usaha abon harus menyadari adanya kemungkinan bahaya pangan yang diproduksinya sehingga diperlukan acuan standar produk untuk menjamin dan menjaga mutu produk yang dipasarkan.

Salah satu produk abon yang sudah lama diproduksi oleh UMKM di daerah Kupang adalah “Abon Jaya”. Produk ini cukup dikenal khususnya oleh masyarakat NTT, bahkan distribusinya mencapai negara tetangga yaitu Timor Leste.

Meskipun telah dikenal dan memiliki pangsa pasar yang luas, UMKM ini masih terhambat dengan sertifikasi produk baik SNI maupun halal. Sehingga dapat dikatakan

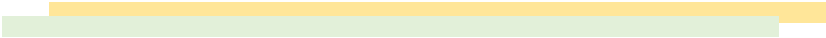


bahwa produk “Abon Jaya” belum dapat menjamin kualitas mutunya sehingga menghambat perluasan jangkauan pasar. Padahal peningkatan mutu produk disertai pelabelan yang menarik dapat membuka potensi pasar yang lebih luas.

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) NTT sesuai dengan tugas pokok fungsinya, melakukan pendampingan terhadap UMKM Abon Jaya dalam penerapan standar produk sesuai yang dipersyaratkan. Adapun standar produk abon daging mengacu pada Standar Nasional Indonesia (SNI) 3707:2021 tentang abon daging.

Strategi pelaksanaan pendampingan dan penilaian standar abon daging dimulai dari tahap persiapan, yaitu mulai dari pemilihan dan identifikasi lokasi pelaksanaan kegiatan yang sesuai sebagai lembaga penerap. Kemudian dilanjutkan pertemuan serta diskusi menyamakan persepsi antara BPSIP NTT dengan lembaga penerap.

Setelah itu dilanjutkan dengan tahap pelaksanaan, mulai dari pengamatan proses produksi dan penilaian kesesuaian berdasarkan Permenperin Nomor 75 Tahun 2010 tentang CPPOB, pengujian mutu produk abon daging sapi berdasarkan SNI 3707-2021, dan

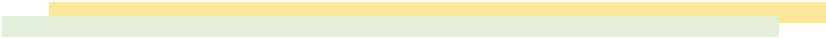


implementasi pendampingan dengan metode diskusi berdasarkan data-data yang sebelumnya dikumpulkan.

Melalui analisis kesesuaian diketahui kesenjangan antara kondisi lapangan dengan standar baku, antara lain belum terbentuknya kesadaran pemilik usaha beserta para pegawainya tentang pentingnya penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk menjaga keamanan dan mutu pangan, terbatasnya akses permodalan usaha untuk perbaikan fasilitas produksi.

Kondisi lain yang menghambat penerapan standar yaitu belum tegasnya regulasi pemerintah setempat serta belum tersedianya SDM atau lembaga profesional yang tersertifikasi LSPro untuk menilai kesesuaian produk abon daging di wilayah NTT.

Upaya yang dapat dilakukan untuk menyelesaikan kendala yang dihadapi dalam pendampingan dan penilaian standar abon daging yaitu dimulai dari membentuk kesadaran dan pola pikir pemilik usaha serta SDM yang terlibat dalam keseluruhan proses produksi mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Hal ini penting dilakukan karena dengan terbentuknya kesadaran menjadikan standar sebagai bagian dari budaya kerja.



Setelah itu, dalam penerapannya tentu diperlukan perbaikan fasilitas produksi yang menunjang, sehingga akses permodalan mutlak diperlukan. Tanpa permodalan yang memadai tentu akan terjadi stagnansi tanpa perubahan yang berarti.

Regulasi pemerintah yang transparan dan tegas juga penting agar para pelaku usaha mau dan mampu menerapkan standar. Pengawasan juga diperlukan untuk menertibkan oknum yang tidak bertanggung jawab. Jika perlu ditetapkan *punishment* agar timbul efek jera.

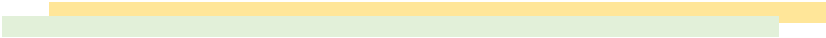
Dengan melihat kondisi yang ada, BPSIP NTT perlu untuk berkolaborasi dengan banyak pihak seperti lembaga sertifikasi produk untuk memperlancar proses sertifikasi produk “Abon Jaya”. Kolaborasi dengan lembaga yang menyediakan permodalan baik pemerintah maupun swasta juga diperlukan.

Pengujian terhadap produk abon daging juga dilakukan dengan parameter uji organoleptik dan uji mikroba sesuai SNI 3707-2021. Pengujian dilakukan berkolaborasi dengan BPOM setempat, dengan hasil pengujian seperti yang tertera dalam tabel berikut.

Syarat Mutu			
No.	Kriteria Uji	Hasil Uji	Keterangan
1	Bau	Normal	Sesuai persyaratan
2	Rasa	Normal	Sesuai persyaratan
3	Warna	Normal	Sesuai persyaratan
4	Kadar air	NA	Belum uji lab
5	Kadar lemak	NA	Belum uji lab
6	Kadar protein	NA	Belum uji lab
7	Abu tidak larut dalam asam	NA	Belum uji lab
9	Bilangan asam	NA	Belum uji lab
10	Cemaran logam berat	NA	Belum uji lab
11	Cemaran Mikrobiologi		
	- <i>Escherichia coli</i>	< 10 koloni / g	Sesuai persyaratan
	- <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 koloni / g	
	- <i>Salmonella</i>	Negatif / 25 g	
	- <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 koloni / g	
	- <i>Clostridium perfringens</i>	< 10 koloni / g	

Berdasarkan hasil uji tersebut, diketahui bahwa produk “Abon Jaya” masih sesuai dengan parameter yang ditentukan. Namun, hasil ini sepatutnya tidak menjadikan pemilik usaha menjadi puas diri. Masih diperlukan pengujian pada parameter lain untuk memastikan produk benar-benar aman untuk dikonsumsi.

Untuk lebih memastikan proses produksi yang memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi makanan, tim BPSIP NTT juga memberikan bimbingan proses produksi yang baik mulai dari cara dan alat pemotongan daging, penggunaan alat pelindung diri (apron, masker, sarung



tangan dan penutup kepala) bagi karyawan, pengemasan dan pemasangan label yang menarik bagi produknya.

Pendampingan yang telah dilakukan oleh BPSIP NTT diharapkan menjadi pemacu bagi UMKM Abon Jaya untuk memperoleh sertifikat SNI sehingga kepercayaan konsumen meningkat dan pemasaran semakin luas.

Penulis :

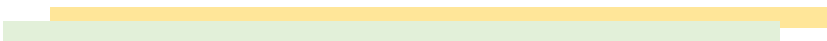
Onike T. Lailogo, Randy Yulidar Angarapuri, Retdiyanto Aliviar Suwardana, Ari Rubianti, Haruna, Dionisius Bria.

Dari Kebun Sampai Meja, Keripik Nanas Riau Kini Ber-cap SNI

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Riau

Ketika aroma manis dan renyah bertemu dalam setiap gigitan, cerita dari kebun hingga meja terbentang luas dibalik kelezatan keripik nanas khas Riau yang kini sudah ber-cap SNI. Semua adalah buah manis perjalanan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian yang dilakukan Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Riau bersama stakeholders lainnya di Bumi Lancang Kuning.

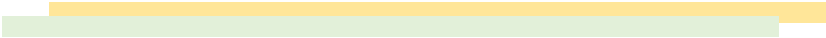
Provinsi Riau memancarkan keindahan yang luar biasa dengan hamparan hutan tropisnya, sungai-sungai yang membelah, dan keanekaragaman hayati yang memukau. Salah satu daya tarik utama Provinsi Riau adalah keberadaan daerah sentra nanas di Kabupaten Kampar, Siak, Indragiri Hilir, Kota Dumai dan Kabupaten Bengkalis. Nanas merupakan komoditas unggulan Provinsi Riau yang memperkaya produksi buah-buahan di Indonesia.



Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Riau tahun 2023, produksi nanas pada tahun 2022 mencapai 942.975 kuintal nanas di Kabupaten Kampar. Tak kalah pentingnya, Kota Dumai sebagai wilayah keempat tertinggi yang menyumbang secara signifikan dalam produksi nanas di Provinsi Riau, dengan jumlah produksi mencapai 361.270 kuintal.

Nanas (*Ananas comosus* Merr.) bukan hanya sebuah buah eksotis dari Brasil dan Amerika Selatan; ini juga merupakan buah tropis yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dengan mudah. Keberadaannya tidak hanya dapat meningkatkan ekspor non-migas dan pendapatan petani, tetapi juga memberikan alternatif diversifikasi usaha. Selain itu, tanaman ini dapat membantu mengurangi tingkat pengangguran di pedesaan dan memaksimalkan pemanfaatan lahan kering.

Tanaman nanas, dengan sifat herbal tahunan dan dua tahunan, memiliki daya tahan terhadap kekeringan. Budidaya nanas membuka peluang usaha dalam berbagai produk olahan seperti keripik, selai, hingga bahan rujak. Selain nikmat di lidah, nanas juga kaya akan vitamin C dan mengandung enzim bromelain yang bermanfaat untuk



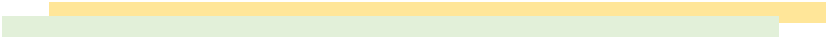
kesehatan pencernaan. Dengan kata lain, nanas tidak hanya menawarkan kelezatan, tetapi juga manfaat kesehatan yang berlimpah.

Dengan segala potensi dan manfaatnya, budidaya dan pengolahan nanas di Provinsi Riau tidak hanya menjadi bisnis lokal semata. Lebih dari itu, ini adalah wujud nyata dari semangat nasionalisme nanas, yang mampu mengangkat potensi lokal menjadi kebanggaan nasional.

Keripik Nanas

Pentingnya pengolahan produk nanas tidak dapat diabaikan, karena tidak hanya membantu mengurangi kerugian akibat kebusukan, tetapi juga meningkatkan nilai tambah secara signifikan. Salah satu dampak positif yang tidak bisa diabaikan adalah peluang meningkatkan pendapatan petani. Melalui pengolahan nanas, nilai produk dapat ditingkatkan, dan akses ke pasar yang lebih luas pun menjadi mungkin.

Badan Standardisasi Nasional (BSN) memberikan panduan melalui serangkaian Standar Nasional Indonesia (SNI) terkait nanas, seperti SNI 8370-2018 tentang keripik buah, SNI 01-4296-1996 tentang dodol nanas, dan

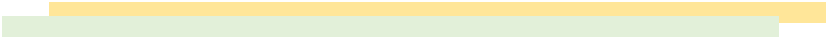


SNI 4316:2018 tentang nanas dalam kaleng. Sertifikasi SNI bukan hanya jaminan mutu dan kualitas, tetapi juga menjadi kunci dalam memperluas pasar dan memengaruhi penjualan produk.

Penerapan standar ini mendorong Industri Kecil Menengah (IKM) untuk menjadi lebih efektif dan efisien dalam berbagai aspek, termasuk manajemen bahan baku, limbah, energi, dan strategi pemasaran.

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Riau turut berkontribusi dengan menyelenggarakan pendampingan penerapan SNI 8370-2018 tentang keripik buah pada tahun 2023. Aksi ini terfokus pada industri kecil menengah di Kabupaten Kampar dan Kota Dumai, memperkuat standar dan kualitas produk nanas lokal, serta memberikan dorongan positif untuk pertanian nanas yang berkelanjutan.

BPSIP Riau, sebelumnya dikenal sebagai Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau, mencatat pencapaian bersejarah pada tahun 2004 dengan mengembangkan teknologi pengolahan keripik nanas menggunakan alat penggoreng vakum pertama di Bumi Lancang Kuning.



BPSIP Riau juga meningkatkan standar produk nanas melalui koordinasi internal dan kolaborasi dengan berbagai pihak, termasuk Dinas Pangan Tanaman Pangan dan Hortikultura Tingkat Provinsi dan Kabupaten/Kota, Badan Standardisasi Nasional, Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja, serta Dinas Koperasi, UKM, dan Perindustrian.

Pendampingan SNI

Dari hasil survey kondisi eksisting terdapat 9 Usaha Mikro Kecil (UMK) di Kabupaten Kampar dan Kota Dumai yang memproduksi keripik nanas. Namun, hanya 7 UMK yang memiliki legalitas usaha dan sertifikat halal, termasuk UMK Restu dan KPK Seroja yang fokus pada produksi keripik nanas. Pada tahun 2023 BPSIP Riau fokus mendampingi dua UMK ini untuk menerapkan SNI 8370-2018 yang diawali dengan SNI Bina UMK.

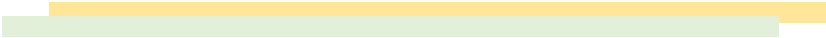
SNI Bina UMK adalah tanda yang ditetapkan oleh BSN untuk digunakan oleh UMK yang telah memperoleh NIB (Nomor Induk Berusaha) untuk menjalankan kegiatan usaha dengan tingkat resiko rendah dan berkomitmen menerapkan SNI dalam produknya. SNI Bina UMK diselaraskan dengan sistem Online Single

Submission (OSS), berbasis resiko yang memiliki tujuan untuk meningkatkan transparansi, keterbukaan dan keterjaminan dalam mendapatkan izin berusaha bagi para pelaku usaha.

Dari hasil Gap analisis menunjukkan perlu perbaikan fasilitas produksi keripik nanas, khususnya terkait GMP pada aspek tata letak alur produksi dan sanitasi lingkungan. Hal ini menjadi kendala dalam tahap mendapatkan sertifikat SNI. UMK Restu diberi waktu untuk memperbaiki tata letak alur produksi dan sarana sanitasi lingkungan. Dokumen mutu termasuk Panduan Mutu dan Formulir yang mencakup informasi umum, ruang lingkup, dan struktur organisasi produksi keripik nanas untuk UMK Restu telah disiapkan.



Produk keripik nanas tersertifikasi SNI



Uji mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi keripik dilakukan di Laboratorium Pengujian Balai Besar Industri Agro sesuai SNI. Hasilnya, Keripik Nanas Restu telah memenuhi SNI 8370:2018 untuk seluruh persyaratan mutu pada uji mutu fisik, kimia, dan mikrobiologi kecuali parameter keutuhan dibawah 90% akibat sifat renyah dan risiko kerusakan selama transportasi. Label kemasan produk juga penting, mencakup merk dagang, komposisi bahan, izin depkes, dan tanggal kadaluarsa.

Penulis :

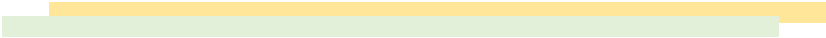
Shannora Yuliasari, Viona Zulfia, Sri Swastika, Syuryati, Fahroji, Achmad Saiful Alim, Empersi, Elda Eka Putri

Hantarkan Standardisasi, BPSIP Sulteng Buka Peluang Sejahtera Petani Kelapa di Kabupaten Banggai

***Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Sulawesi Tengah***

Diversifikasi dan standardisasi, bagai dua kaki yang menapak bersama saling melengkapi. Kedua proses tersebut tak hanya menciptakan produk turunan yang bermanfaat, tetapi sekaligus hilirisasi produk yang bermartabat. Bukan lagi rahasia, Virgin Coconut Oil (VCO) adalah diversifikasi olahan kelapa yang dapat meningkatkan nilai tambah produk. Namun tak banyak yang tahu, standardisasi yang dikemas dalam SNI 7381:2022 minyak kelapa virgin ibarat baja asah, mencipta VCO kian tajam dan bersinar. Tak ayal lagi, standardisasi tentu meningkatkan daya saing, membuat “si dara” makin jelita.

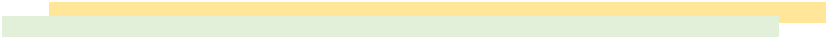
Perlahan namun pasti, VCO kini dapat menggeser peran minyak goreng biasa untuk keperluan sehari-hari. Ini lantaran VCO telah dikenal luas sebagai turunan produk kelapa yang paling menyehatkan di dunia lantaran prosesnya yang alami dan banyak memberikan



manfaat bagi dunia kesehatan. Berbeda dengan minyak kelapa biasa, VCO dihasilkan dari ekstrak santan kelapa segar tanpa proses pemanasan, penyulingan, pengharuman, dan pemutihan sehingga tidak mengubah sifat alami minyak. Sesuai dengan namanya, minyak kelapa dara.

Kabupaten Banggai yang terletak di Provinsi Sulawesi Tengah memegang peran sentral dalam produksi kelapa di Indonesia. Pada tahun 2022, produksi kelapa di Kabupaten Banggai mencapai 50.760,01 ton dari luas lahan 59.662,13 hektar. Beragam produk kelapa dihasilkan oleh petani di Kabupaten Banggai dengan menggunakan metode tradisional maupun teknologi sederhana. Produk tersebut diantaranya kelapa butiran, kopra, VCO, dan minyak goreng.

Kabupaten Banggai sebagai sentra tanaman kelapa memiliki potensi besar dalam produksi VCO dan mengisi palung pasar nasional dan internasional. Mimpi itu akan terwujud bila VCO yang diproduksi memenuhi persyaratan negara tujuan ekspor. Standardisasi diperlukan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk kelapa. Menjawab tantangan tersebut, Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP)



Sulawesi Tengah melaksanakan kegiatan pendampingan penerapan dan penyebaran standar instrumen pertanian produk olahan kelapa. Pendampingan ini bertujuan agar petani dan pelaku usaha dapat memahami dan menerapkan standar SNI 7381:2022 Minyak kelapa virgin dengan baik, sehingga dapat meningkatkan kualitas VCO, serta menjaga keamanan dan kesehatan produk yang dihasilkan.

Standar mutu memainkan peran sentral dalam mengukur dan memastikan kualitas suatu produk. Dalam konteks produksi VCO, standar mutu membantu memastikan bahwa minyak kelapa yang dihasilkan memenuhi parameter kesehatan, keamanan, dan keberlanjutan yang ditetapkan. Penerapan standar mutu tidak hanya memberikan jaminan kepada konsumen mengenai kualitas produk, tetapi juga memberikan dorongan signifikan terhadap nilai tambah dan daya saing produk di pasar global.

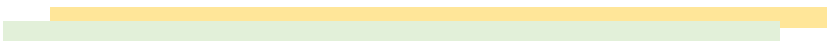
Era digitalisasi mendorong konsumen semakin cepat dan mudah mendapatkan informasi pasar, sehingga menggeser perilaku dan preferensi konsumen. Konsumen menjadi lebih sadar akan pentingnya pola makan dan gaya hidup sehat, sehingga produk VCO dengan standar

mutu tinggi memiliki daya tarik dan pangsa tersendiri. Fenomena ini “memaksa” produsen tidak sekadar menjual minyak kelapa, tetapi juga mengkomunikasikan komitmen terhadap kesehatan dan keberlanjutan. Itulah alasan mengapa pemahaman akan pentingnya standar mutu dalam produksi VCO menjadi krusial dilakukan di Sulawesi Tengah.



Produk VCO hasil olahan kelapa

Sebelum dilakukan pendampingan, terlebih dahulu dilakukan analisis gap dari kondisi eksisting dan kondisi yang diinginkan. Hasilnya, ditemukan bahwa pengolahan VCO masih di bawah standar *Good Agricultural Practices* (GAP) kelapa dan SNI 7381:2022 minyak kelapa virgin. Oleh karena itu, pendampingan diarahkan untuk meningkatkan produksi melalui optimalisasi penerapan

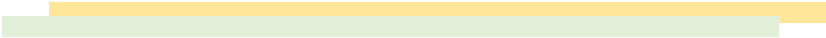


GAP kelapa, peningkatan kualitas produk melalui pengolahan VCO sesuai SNI, dan menjalin kerjasama dengan *stakeholder*.

Proses pendampingan dimulai dengan pemilihan lokasi dominan produsen buah kelapa sebagai lembaga penerapan karena keberhasilan penerapan standar mutu VCO sangat bergantung pada peran aktif lembaga/pelaku industri. Setelah melalui proses identifikasi dan koordinasi dengan instansi terkait di Provinsi Sulawesi Tengah dan Kabupaten Banggai, bulan Mei 2023, terpilihlah IKM Suluh Gesang yang berlokasi di Desa Kospa Dwata Karya, Kecamatan Masama, menjadi fokus utama pendampingan, di samping 12 IKM lainnya yang berada di Kecamatan Batui dan Kota Luwuk.

Identifikasi eksisting juga mencakup kendala yang dihadapi petani kelapa, diantaranya rendahnya produksi VCO dan kurangnya hasil uji yang mencerminkan kualitas produk. Ini menjadi hambatan dalam pemasaran, khususnya ekspor VCO ke negara tujuan.

BPSIP Sulawesi Tengah melakukan pendampingan penerapan olahan VCO melalui sosialisasi dan bimbingan teknis. Pendampingan tersebut tidak hanya sebatas

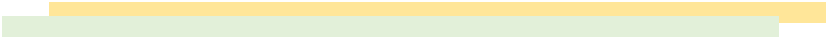


panduan teknis, tetapi juga sebuah upaya untuk meningkatkan daya saing di pasar global.

Materi pendampingan meliputi Standardisasi Produk, GAP Kelapa, dan Penerapan standar SNI 7381:2022. Tidak hanya materi, pendampingan juga dilengkapi dengan praktek pengolahan VCO, yang didalamnya tercakup langkah-langkah strategis untuk memastikan setiap tahap produksi VCO sesuai dengan standar yang ditetapkan. Langkah penting dalam pengolahan VCO diantaranya adalah pemilihan bahan baku sesuai standar, baik umur optimum dan kesehatan buah kelapa; cara mengupas kelapa yang benar; serta penggunaan alat mesin pengolahan terstandar.

IKM Suluh Gesang telah cukup lama bergerak dalam produksi VCO, sejak tahun 2019. Dengan semangat inovasi dan komitmen terhadap standar mutu, IKM Suluh Gesang bukan hanya sekadar produsen VCO local, mereka adalah pionir yang mengangkat standar produksi kelapa di Kabupaten Banggai.

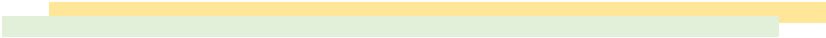
Berawal dari keinginan untuk memanfaatkan buah kelapa hasil kebunnya, I Gusti Putu Ngurah Satya mencari informasi tentang produk olahan kelapa melalui berbagai kanal media informasi. Berbagai manfaat VCO khususnya



di bidang kesehatan, menggelitik benak pria berusia 45 tahun ini untuk mengembangkan produk tersebut. Belajar secara otodidak, VCO yang diproduksi dengan teknik sederhana ini mulai dijual di pasar lokal.

Proses pengolahan di IKM Suluh Gesang terbukti tidak hanya sekadar rutinitas, melainkan seni yang memadukan tradisi lokal dengan teknologi modern. Mereka tidak hanya memenuhi standar keamanan dan kesehatan produk, tetapi juga menjunjung tinggi keberlanjutan dan nilai-nilai sosial. Melalui keberadaan Nomor Ijin Berusaha (NIB) dan ijin PIRT, serta label halal dari MUI, IKM Suluh Gesang membuktikan komitmennya pada kualitas dan keberlanjutan usaha.

Mengusung semangat untuk meningkatkan kualitas produk lokal, IKM Suluh Gesang memahami bahwa kunci keberhasilan terletak pada penerapan standar yang ketat. Ketekunan IKM Suluh Gesang menggeluti usaha ini mendapat perhatian pemerintah pusat dan pemerintah daerah setempat, yaitu dari Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura, dan Perkebunan; Dinas Perindustrian dan Perdagangan; serta Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Kabupaten Banggai.

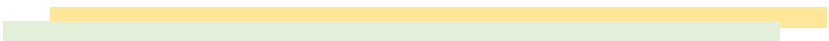


Perhatian pemerintah pusat salah satunya tercermin dalam pendampingan yang dilakukan BPSIP Sulawesi Tengah di Kabupaten Banggai. Upaya ini tidak hanya berpotensi meningkatkan produksi VCO, memastikan keamanan serta kesehatan produk yang dihasilkan sehingga dapat berkontribusi positif pada pertumbuhan ekonomi.

Dukungan pemerintah berwujud pendampingan ini diharapkan dapat menjadi bekal dalam meningkatkan pemahaman dan penerapan produk yang bermutu dan terstandar, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang peningkatan kesejahteraan para pelaku UMKM VCO. Bersama pelaku industri lainnya, IKM Suluh Gesang dapat memperkuat ekonomi lokal, dan menjadi tauladan dalam merajut cerita keberhasilan dalam dunia industri kelapa di Kabupaten Banggai, Sulawesi Tengah.

Penulis :

T. Febrianti, Risna, N.Ismail, A. Dalapati, Femmi NF

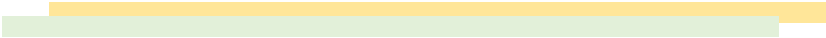


Standardisasi Dodol Betawi : Menjaga Tradisi, Mendorong Ekonomi Berkelanjutan

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian DKI Jakarta

Jakarta akan terus bertransformasi, bahkan statusnya sebagai ibu kota negara mungkin berubah. Namun, pertanian perkotaan akan tetap menjadi salah satu komponen kunci pembangunan sistem pangan masyarakat yang berkelanjutan. Pertanian yang dirancang serta dilaksanakan secara tepat akan dapat membantu dalam terciptanya kemandirian pangan di Jakarta. Pengembangan UMK di bidang pertanian yang memenuhi standar tinggi, adalah kunci untuk masa depan pertanian perkotaan yang terus berdaya saing. Dukungan terhadap produk-produk seperti dodol Betawi tidak hanya akan melestarikan warisan kuliner, tetapi juga akan mengangkat perekonomian lokal.

Jakarta, kota metropolitan yang selalu sibuk dan dinamis, ternyata masih menyisakan ruang untuk sektor pertanian perkotaan. Pertanian perkotaan di Jakarta didominasi oleh industri pengolahan hasil pertanian.

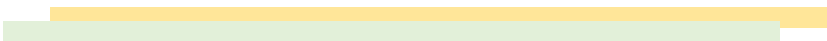


Produk-produk inovatif seperti minuman buah, minuman herbal, aneka keripik, nugget, bakso, yoghurt, hingga susu pasteurisasi diproduksi di enam wilayah DKI Jakarta. Aktivitas ini tidak hanya mendukung kemandirian pangan keluarga, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal.

Jakarta memiliki potensi kelompok tani (poktan) yang cukup besar yaitu sekitar 18.000 poktan dan mayoritasnya adalah kelompok usaha mikro kecil (UMK) pengolahan hasil pertanian. Begitupun, produksi olahan hasil pertanian masih cukup besar dihasilkan di Jakarta.

Menurut data dari Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan, dan Pertanian (Dinas KPKP) DKI Jakarta, UMK di Jakarta pada triwulan kedua 2023 memproduksi 34 ton produk olahan hasil pertanian, terdiri dari aneka olahan instan dan minuman biofarmaka, aneka minuman dan olahan segar buah-buahan, aneka keripik, aneka sambal dan aneka olahan bawang.

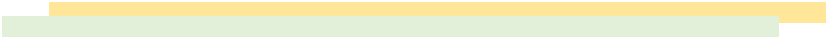
Untuk lebih meningkatkan daya saing produk pertanian Jakarta dan menjadikan keberadaannya lebih dikenal dan lebih diterima oleh masyarakat, maka produk-produk tersebut haruslah berkualitas baik dan memenuhi standar yang berlaku.



Menyadari hal ini, Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) DKI Jakarta telah mulai melakukan sosialisasi hingga pendampingan intensif, untuk menjembatani gap standar yang ada di kalangan pelaku usaha dalam rangka meningkatkan kualitas dan daya saing produk pertanian Jakarta.

Melalui Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021, pemerintah telah mempermudah proses perizinan bagi pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) dengan resiko rendah. Di dalam peraturan tersebut dinyatakan bahwa Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk kegiatan usaha dengan tingkat risiko rendah yang dilakukan oleh UMK, berlaku juga sebagai Standar Nasional Indonesia (SNI), dan/atau pernyataan jaminan halal. Seiring dengan peraturan tersebut, Badan Standardisasi Nasional (BSN) telah mempunyai kebijakan mengenai pembinaan UMK dalam perijinan tunggal melalui **“SNI bina UMK”**.

Adanya peraturan tersebut menunjukkan bahwa UMK telah diakui sangat penting untuk pembangunan ekonomi Indonesia sehingga harus terus didampingi dan diberi dukungan untuk selalu meningkatkan daya saing usahanya. Berbagai upaya untuk lebih mengenalkan program SNI bina UMK sangat diperlukan sebagai upaya



agar pelaku usaha olahan hasil pertanian di Jakarta menjadi “melek” standar.

Harus diakui, sampai saat ini penerapan SNI masih merupakan hal yang baru bagi UMK sehingga masih perlu usaha keras untuk mengenalkan, mensosialisasikan dan mengkomunikasikan kepada UMK di Jakarta sebelum kemudian melakukan advokasi dan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian. Secara nyata, sudah ada beberapa poktan atau umk yang berpotensi untuk didampingi agar segera menerapkan standar instrumen pertanian dengan acuan SNI.

Salah satu produk unggulan yang menjadi fokus adalah dodol Betawi. Dodol Betawi adalah jenis dodol khas dari Jakarta (suku Betawi). Dodol Betawi umumnya dibuat sebagai hidangan khusus untuk pesta dan hari besar budaya serta hari besar keagamaan.

Proses pembuatannya cukup lama, dengan bahan-bahan seperti ketan, gula merah, gula pasir, dan santan yang harus dimasak di atas tungku menggunakan kayu bakar selama kurang lebih 7-8 jam. Dibutuhkan tenaga ekstra untuk mengaduk adonan dodol. Dalam satu panci kuali besar, adonan dodol harus diaduk selama 7-8 jam

tanpa henti. Jika berhenti, adonan akan mengeras dan rasanya tidak merata.

Pendampingan oleh BPSIP DKI Jakarta bagi pelaku UMK dodol Betawi dilakukan dengan tujuan agar produk dodol Betawi yang dihasilkan sesuai dengan SNI 01-2986:2013 (Tabel 2). Produk dodol diharapkan memiliki kadar air tidak melebihi 20% sehingga tidak efektif untuk pertumbuhan bakteri dan khamir pathogen, serta tidak mudah rusak.

Tabel 2. Syarat Mutu Dodol Menurut SNI No. 01 -2986-2013

No	Kriteria	Satuan	Persyaratan
1	Bau		Normal/khas dodol
2	Rasa	-	Normal/khas dodol
3	Warna		Normal/khas dodol
4	Kadar air	%b/b	Maksimum 20 0/0
5	Jumlah gula sebagai sukrosa		Minimal 45
6	Protein (Nx6,23)	%b/b	Minimal 3
7	Lemak	%b/b	Minimal 3
8	Bahan tambahan makanan	-	Sesuai dengan SM 0222-M dan peraturan MenKes No. 722/Menkes/Per/Lx/88

No	Kriteria	Satuan	Persyaratan
9	Pemanis buatan Cemaran logam		Tidak nyata
10	Timbal (Pb)	Mg/Kg	Maksimum 1,0
11	Tembaga	Mg/Kg	Maksimum 10,0
12	seng (Zn)	Mg/Kg	Maksimum 40,0
13	Arsen Cemaran Mikroba	Mg/Kg	Maksimum 50,5
14	Angka Lempeng Total	Koloni	Maksimum 5×10^2
15	E. coli	APM/g	3
16	Kapang Dan Khamir	Koloni/g	Maksimum $IX \times 10^2$

Salah satu UMK yang telah mulai didampingi adalah UMK Dodol Betawi Rogayah yang berlokasi di Pasar Rebo Jakarta Timur. Usaha dodol ini diproduksi rumahan, dan dipasarkan melalui toko, *e-commerce* dan *re-seller*. Proses produksi sudah menggunakan mesin, dengan takaran bahan yang cukup presisi serta meminimalisir sentuhan tangan selama proses produksi dan proses *packaging*. Melalui pendampingan yang dilakukan oleh BPSIP DKI Jakarta, saat ini UMK Dodol Betawi Rogayah telah mendapatkan sertifikat SNI Bina UMK, dan pemilik usahanya telah juga mencantumkan logo SNI Bina UMK di kemasan dodolnya. Pencantuman label SNI Bina UMK

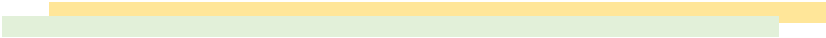
diharapkan dapat meningkatkan nilai kepercayaan konsumen dan dapat menambah nilai jual dodol Betawi Rogayah.



Label kemasan Dodol Rogayah lama (kiri) dan baru dengan logo SNI Bina UMK (kanan)

Beberapa kendala yang masih dihadapi oleh UMK Dodol Betawi Rogayah adalah minimnya ruang gudang penyimpanan dan sarana produksi yang masih kurang. Dari sisi sumber daya manusia, kurangnya pemahaman tentang pentingnya standardisasi dan administrasi bisnis juga menjadi hambatan.

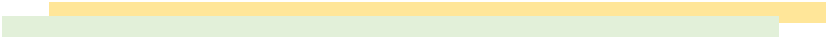
Untuk mengatasi masalah-masalah tersebut, diperlukan pendekatan jangka pendek, menengah, dan panjang. Untuk jangka pendek, sosialisasi, pelatihan dan pendampingan penyusunan SOP, pengenalan praktek-praktek hygiene, sanitasi dan cara-cara produksi yang baik dan benar (*Good Manufacturing Practices*) menjadi



langkah-langkah strategis untuk meningkatkan mutu produksi dan daya saing.

Selain masalah kualitas dan keamanan produk, tantangan yang dihadapi dodol Betawi adalah bagaimana nantinya dodol Betawi ini tidak hanya ada dan tidak hanya diproduksi untuk kebutuhan hajatan, pesta dan perayaan namun bisa menjadi oleh-oleh khas Jakarta yang digemari masyarakat. Oleh karena itu untuk jangka menengahnya, fasilitasi pelaku UMK terhadap pelatihan pengemasan yang menarik, pelatihan pemasaran daring dan luring, pelatihan manajemen keuangan serta fasilitasi terhadap sarana promosi dan penjualan sangat diperlukan.

Tidak kalah pentingnya juga, untuk jangka panjangnya, pendampingan penerapan SNI sehingga UMK mendapatkan sertifikat SNI dari Lembaga Sertifikasi Produk (LsPro) dan pemberian insentif baik itu berupa bantuan permodalan, bantuan biaya sertifikasi produk dan bantuan promosi skala nasional sebagai apresiasi terhadap pelaku UMK akan sangat membantu dalam mendorong pelaku UMK untuk terus berkomitmen dalam penerapan SNI sekaligus menjadikan dodol Betawi



sebagai pangan khas Jakarta yang digemari masyarakat dan layak dijadikan oleh-oleh dari Jakarta.

Dengan program-program pendampingan standar, sertifikasi produk, promosi dan penjualan yang gencar dan intensif, dodol Betawi diharapkan bisa menjadi contoh bahwa pertanian perkotaan bukan sekadar aktivitas tambahan, tetapi bagian integral dari pembangunan ekonomi berkelanjutan dan kemandirian pangan yang kokoh.

Penulis :

Tezar Ramdhan, Nofi Anisatun Rokhmah dan Kartika Mayasari

PENDAMPINGAN PENERAPAN PRODUK SEGAR PERTANIAN DENGAN TARGET PASAR EKSPOR



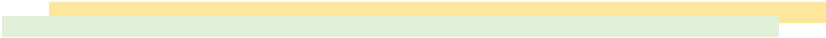
Lewat SNI Organik, Pisang Kepok Gerecek Siap Dulang Cuan

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kalimantan Timur

Gerecek semakin memesonakan dengan sertifikasi SNI 6729:2016 terbit 7 Des '23, yang diterima oleh Gapoktan Berkah Bersatu, Kaubun, Kutai Timur. Pentingnya sertifikasi organik jelas, untuk peluang cuan bagi petani pisang kepok gerecek.

Salah satu tugas utama Badan Standardisasi Instrumen Pertanian adalah mendampingi lembaga petani atau pelaku usaha, terutama yang berskala mikro dan kecil, dalam menerapkan standar instrumen pertanian. Tujuannya jelas: memastikan bahwa lembaga-lembaga skala kecil ini mampu bersaing baik di tingkat nasional maupun internasional, dengan hasil akhir berupa peningkatan kesejahteraan. Kalimantan Timur terkenal dengan plasma nutfahnya yang populer di dunia, termasuk pisang kepok gerecek.

Varietas pisang ini mulai dikenal luas sejak memenangkan kontes buah yang diselenggarakan oleh Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kalimantan Timur

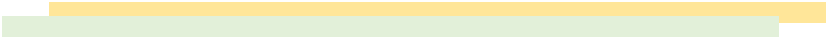


pada tahun 2013. Dengan SK pelepasan varietas Nomor 022/Kpts/SR.120/D.2.7/2/2015, pisang kepok gerecek diakui sebagai sumber daya genetik asli Kalimantan Timur.

Secara fisik, pisang kepok gerecek memiliki ciri-ciri yang mencolok: bentuk buah lurus, ukuran tinggi buah mencapai 15-16 cm, daging buah berwarna putih kekuningan, dengan rasa yang manis. Berat buah berkisar antara 185,65 hingga 190,37 gram, dengan 16-18 buah per sisir dan berat sisir mencapai 2,97 - 3,43 kg, serta 9-12 sisir per tandan.

Kelezatan daging buah yang manis legit menjadi daya tarik utama bagi para pencinta pisang. Pisang kepok gerecek dapat dinikmati saat buah sudah matang atau diolah menjadi berbagai produk turunan seperti keripik pisang, sale pisang, atau tepung pisang. Selain memenuhi permintaan lokal, pisang kepok gerecek juga diekspor ke luar negeri seperti Malaysia, Singapura, dan Taiwan.

Nilai ekonomi pisang kepok gerecek cukup tinggi di masyarakat Kalimantan Timur. Harga jual di tingkat petani berkisar sekitar Rp. 7.000,- per sisir, sedangkan di tingkat tengkulak mencapai sekitar Rp. 15.000,- per sisir.



Namun, untuk pisang organik, oftaker di Kecamatan Kaubun berani menetapkan harga per sisir sebesar Rp. 9.000,-. Di pasar modern, harga pisang organik dapat mencapai sekitar Rp. 30.000,- per sisir dengan berat 2 kg. Bisnis ini tentu sangat menarik bagi siapa pun yang terlibat di dalamnya.

Namun, Pendampingan Lembaga Petani menuju SNI tidaklah mudah, melainkan memerlukan upaya yang serius. Dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa kendala yang dihadapi, seperti kurangnya SOP tertulis untuk pisang organik, kurangnya keteraturan dalam manajemen pengelolaan, serta belum adanya dokumen yang mengatur penerapan prinsip-prinsip pertanian organik dalam kelompok.

Meskipun prinsip-prinsip pertanian organik telah diterapkan oleh kelompok tani Gapoktan Berkah Bersatu, namun hal ini belum tercermin dalam dokumen resmi. Selain itu, manajemen organisasi juga belum terstruktur dengan baik. Melihat permasalahan tersebut, pendampingan oleh Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) menjadi suatu keharusan bagi Gapoktan Berkah Bersatu.

Proses Pendampingan

Proses pendampingan adalah langkah panjang. Pertama, pemilihan lembaga yang akan didampingi memerlukan informasi akurat dari Dinas Pertanian di provinsi maupun daerah. Lembaga tersebut minimal harus memiliki sumber daya manusia yang responsif terhadap perbaikan kelembagaan serta memiliki produk unggulan untuk mendukung perekonomian anggota.

Selanjutnya, turun langsung ke lapangan untuk meninjau kondisi riil dan mempertimbangkan kemungkinan pengusulan sertifikasi. Langkah ini penting untuk pengambilan keputusan yang tepat. Selanjutnya, mencari lembaga sertifikasi yang sesuai dan menjalin komunikasi efektif dengan mereka untuk memahami proses serta dokumen yang diperlukan. Kemudian, melakukan pembinaan intensif kepada kelompok tani yang dipilih.

Kelemahan dalam dokumentasi aktivitas petani harus diatasi dengan meningkatkan pendampingan dari BSIP. Sosialisasi tentang proses sertifikasi harus terus dilakukan, termasuk persiapan untuk kunjungan inspeksi eksternal. Setelah semua persiapan selesai, dilakukan

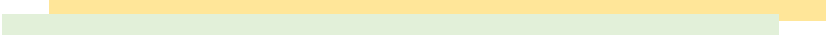
pendaftaran ke lembaga sertifikasi dan mempersiapkan petani untuk inspeksi eksternal.

Komoditas yang dipilih untuk sertifikasi di Kalimantan Timur adalah pisang kepok gerecek organik atau sesuai dengan SNI 6729:2016. Selanjutnya, keputusan akhir ada di tangan lembaga sertifikasi organik untuk menentukan apakah pisang yang diajukan layak untuk mendapatkan sertifikasi organik.



Produk pisang gerecek tersertifikasi organik

Setelah pendampingan, Gapoktan Berkah Bersatu dinyatakan layak untuk menerima sertifikasi SNI 6729:2016 untuk pisang organik pada tanggal 7 Desember 2023. Sertifikasi organik ini menjamin mutu produk pisang kepok gerecek yang bebas dari agrokimia.



Pentingnya sertifikasi ini tak terbantahkan, karena meningkatkan nilai jual produk pisang kepek gerecek, menarik konsumen dalam negeri yang membutuhkan produk bersertifikat untuk kebutuhan haji dan umroh, serta memenuhi tuntutan pasar modern akan produk yang terjamin kualitasnya.

Ke depannya, dengan sertifikasi ini, diharapkan ekonomi Gapoktan Berkah Bersatu semakin berkembang, memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi kesejahteraan petani.

Penulis :

Bariroh, NR, Abidin, Z., Sumarmiyati, Pebriandi, A., Emilya

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 19 Februari 2024)

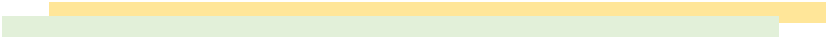
Krisan Tomohon Melangkah ke Panggung Dunia

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Sulawesi Utara

Krisan Tomohon telah mengukir sebuah perjalanan gemilang yang memikat hati dunia. Dari jalan-jalan sempit dan udara segar Tomohon, bunga yang begitu berharga ini melangkah dengan penuh keanggunan ke panggung dunia.

Tomohon, sebuah kota kecil yang terletak di Sulawesi Utara, Indonesia, terkenal akan keindahan alamnya yang memesona. Namun, salah satu daya tariknya yang paling menonjol adalah bunga krisan. Bunga krisan merupakan lambang kecantikan dan keanggunan yang melambangkan keteguhan dan keabadian. Bunga ini sering digunakan dalam berbagai upacara dan perayaan, baik dalam budaya lokal maupun internasional.

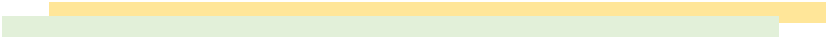
Bunga krisan dari Tomohon terkenal akan kualitasnya yang unggul dan warnanya yang mencolok. Petani bunga di daerah ini telah menguasai teknik budidaya yang membuat krisan mereka menjadi yang



terbaik di pasaran. Tidak hanya itu, krisan dari Tomohon juga dikenal akan daya tahan dan ketahanannya yang luar biasa, sehingga dapat bertahan lebih lama setelah dipetik. Hal ini membuatnya menjadi pilihan utama untuk dekorasi dalam berbagai acara, mulai dari pernikahan hingga acara formal.

Tidak hanya sebagai produk hortikultura, bunga krisan dari Tomohon juga menjadi simbol kebanggaan bagi masyarakat setempat. Mereka menganggap bunga ini sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka. Dengan popularitasnya yang terus meningkat, krisan dari Tomohon tidak hanya menjadi sumber keindahan visual tetapi juga menjadi penopang ekonomi lokal. Dengan demikian, kehadiran bunga krisan dari Tomohon tidak hanya menjadi sebuah keindahan estetika, tetapi juga menggambarkan kekayaan budaya dan potensi ekonomi yang ada di kawasan tersebut.

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Sulawesi Utara (BPSIP Sulut) telah melakukan pendampingan pada 7 kelompok tani bunga krisan potong di Kawasan pengembangan agribisnis krisan Kota Tomohon, Sulawesi Utara. Mereka mengacu pada Standar



Nasional Indonesia (SNI) 4478 tahun 2014 untuk krisan potong.

Sebelum melaksanakan kegiatan, Tim BSIP Sulut berdiskusi dengan pemerintah setempat untuk membahas kesiapan lokasi pendampingan. Tujuan dari pendampingan ini adalah agar kelompok tani dapat menerapkan standar ekspor krisan yang diusahakan.

Krisan memiliki keunggulan tersendiri. Selain memiliki nilai estetika sebagai bunga potong, krisan dapat bertahan hingga 30 hari untuk dijadikan hiasan dan dekorasi. BSIP Sulut memberikan pendampingan budidaya krisan mulai dari penanaman, pemupukan, pengendalian hama, hingga proses panen dengan menerapkan Good Agriculture Practice (GAP) dan Good Handling Practice (GHP).

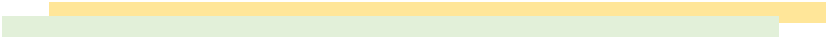
Namun, selama kegiatan pendampingan, tim menghadapi beberapa kendala. Salah satunya adalah petani yang belum sepenuhnya menerapkan standar budidaya krisan, masih mempertahankan kebiasaan lama dalam budidaya krisan. Selain itu, ada masalah serangan hama dan penyakit yang juga menjadi perhatian selama pendampingan ini.

Budidaya Krisan Standar Ekspor

Berikut adalah tahapan budidaya krisan secara standar ekspor dengan menerapkan GAP (*Good Agriculture Practice*) dan GHP (*Good Handling Practice*):

Penyiapan Sarana dan Prasarana: Meliputi pembangunan *green house* yang disesuaikan dengan luas lahan masing-masing kelompok tani. Green house harus memiliki sirkulasi udara yang cukup, jaringan listrik yang terjangkau, sistem irigasi yang tersedia, dan dilengkapi dengan sarana drainase untuk menghindari genangan air. Instalasi pencahayaan juga dipasang untuk memberikan pencahayaan tambahan selama 4 jam pada malam hari.

1. Pengolahan Lahan: Dilakukan pada tanah yang memiliki tekstur yang baik, subur, berdrainase baik, bebas dari serangan organisme pengganggu tanaman (OPT), dengan pH tanah antara 5,5 - 6,5. Tempat ideal untuk budidaya krisan adalah pada dataran tinggi dengan ketinggian antara 700 – 1.200 m dpl, dan suhu harian berkisar antara 17-30 derajat Celcius. Suhu yang ideal untuk fase vegetatif adalah 22-28 derajat Celcius pada siang hari dan tidak melebihi 26 derajat Celcius pada malam hari,



sedangkan pada fase generatif adalah 16-18 derajat Celcius.

2. Penanaman Stek Krisan: Sebelum ditanam, diberikan pupuk kandang yang sudah matang dengan dosis 3 ton/ha, serta pupuk dasar yang terdiri dari campuran Urea, Za, dan KNO₃. Penanaman dilakukan pada pagi atau sore hari dengan jarak tanam standar 12,5 x 12,5 cm.
3. Pemupukan: Pemupukan susulan dilakukan setelah tanaman berumur 1 bulan setelah tanam, kemudian diulangi secara periodik seminggu sekali hingga akhirnya sebulan sekali. Pada fase generatif, menggunakan pupuk urea, TSP atau SP-36, dan KNO₃.
4. Pemeliharaan: Meliputi penyulaman, penyiangan, penyiraman, dan pinching. Penyulaman dilakukan pada 10-15 hari setelah tanam, penyiraman dilakukan 1-2 kali sehari, pagi dan sore hari, dengan jumlah air antara 5-15 liter/m².
5. Pengendalian Hama dan Penyakit OPT: Monitoring dilakukan secara rutin minimal sekali seminggu untuk mengetahui perkembangan populasi OPT. Pencegahan dilakukan dengan penyemprotan insektisida dan fungisida secara rutin.

6. Panen dan Pasca Panen: Krisan siap dipanen saat umur 3-4 bulan setelah tanam. Panen dilakukan pada pagi hari jam 06.00-08.00 atau saat suhu udara tidak terlalu tinggi. Ada dua cara pemanenan, yaitu dipotong tangkainya menggunakan gunting steril atau mencabut seluruh tanaman sampai akar. Bunga yang dipanen diletakkan pada wadah yang telah diisi dengan air bersih.



Pendampingan penerapan GAP Krisan

Melangkah ke Mancanegara

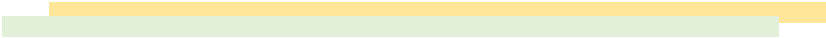
Kerjasama antara BSIP Sulawesi Utara dan Pemerintah Kota Tomohon, khususnya Dinas Pertanian

Kota Tomohon, dalam pengembangan krisan telah menghasilkan pembangunan 9 screen house, dengan 1 screen house disediakan oleh BSIP. Jika masing-masing screen house ini menampung 10.000 tanaman krisan, maka total akan diperoleh 100.000 kuntum bunga. Rencananya, penanaman akan dijadwalkan untuk tujuan ekspor ke Singapura atau Jepang.



Produk krisan siap ekspor

Manajer PT. Garuda Indonesia cabang Manado menyampaikan bahwa terdapat penerbangan dari Manado ke Jepang oleh Maskapai Garuda sebanyak sekali dalam seminggu. Oleh karena itu, pengiriman atau ekspor



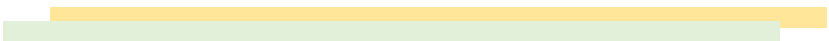
krisan ke Jepang sangat dimungkinkan dilakukan dengan biaya pengiriman ke Jepang sekitar Rp. 17.000 per kilogram.

Wali Kota Tomohon, Caroll Senduk, sangat mengapresiasi pendampingan yang dilakukan oleh BSIP Sulut kepada kelompok tani krisan di Tomohon. Dengan adanya kerja sama ini, diharapkan produksi krisan potong di Tomohon dapat meningkat, yang pada akhirnya akan berdampak positif pada pendapatan para petani bunga di kota tersebut.

Selain itu, pendampingan ini diharapkan dapat meningkatkan daya beli krisan potong tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di pasar internasional.

Dalam mewujudkan impian mengirimkan krisan Tomohon ke luar negeri, BSIP Sulawesi Utara telah melakukan pemeriksaan terhadap kualitas bunga krisan. Pemeriksaan tersebut dilakukan oleh Balai Karantina Pertanian Kelas 1 Manado, dan hasilnya menunjukkan bahwa bunga sudah bersih dan sesuai dengan standar ekspor.

Selanjutnya, dilakukan bimbingan teknis penanganan pasca panen krisan berstandar ekspor, yang dihadiri oleh berbagai pihak termasuk Kepala Dinas



Pertanian dan Peternakan Kota Tomohon, kepala BSIP Sulut, eksportir bunga dari Sulut, manajer PT. Garuda Indonesia, Asbindo Kota Tomohon, serta para petani krisan. Menurut narasumber Jaklin Jea, bunga krisan Tomohon telah memenuhi syarat mutu ekspor ke luar negeri.

Penulis :

Lydia Tulung, Arnold Turang, Agussalim, Tiara Piri

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 12 Februari 2024)

Tingkatkan Daya Saing Unggas dengan Ayam KUB Terstandar

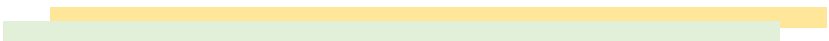
Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Jawa Tengah

Dalam upaya memperkuat industri peternakan, langkah penting yang bisa diambil adalah meningkatkan standar kualitas ayam KUB. Dengan standarisasi yang tepat, bukan hanya daya saing unggas yang akan terdongkrak, tetapi juga potensi ekonomi di sektor ini.

Standar tidak hanya sekadar panduan minimum; bagi Bibit Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) 1, standar adalah fondasi keunggulan dan keandalan. Di balik setiap sertifikat yang mengisyaratkan silsilah dan ciri-ciri keunggulannya, tersembunyi upaya perlindungan dan tekad untuk bersaing di pasar yang semakin ketat.

Ayam KUB-1, yang dilepaskan melalui Keputusan Menteri Pertanian Nomor 274/Kpts/SR120/2/2014, tidak hanya merupakan galur ternak, tetapi juga simbol inovasi dalam pemuliaan ayam kampung.

Berakar dari Provinsi Jawa Barat, ayam ini telah mengalami modifikasi genetik yang mengurangi



kecenderungan untuk mengeram, memungkinkannya untuk melanjutkan produksi telur tanpa hambatan.

Dengan potensi mencapai 180 butir telur per induk per tahun, serta kemampuan pedaging yang mengesankan, ayam KUB-1 memimpin dalam industri peternakan lokal.

Meskipun varian baru telah muncul, namun sebagai bagian dari upaya pelestarian sumber daya genetik hewan, ayam KUB-1 tetap menjadi fokus pengembangan.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 8405-1:2017 mengatur persyaratan ketat, menegaskan kesehatan dan bobot minimum untuk bibit ayam ini, menjaga kualitasnya yang superior dan memastikan kontribusi yang berkelanjutan dalam industri peternakan.

Persyaratan tersebut antara lain menyatakan bahwa ternak harus sehat dan bebas dari penyakit menular strategis dan bobot KURI di penetasan minimum 26 gram/ ekor.

Pendampingan Pembibit

Di bawah payung resmi Perkumpulan Peternak Ayam KUB (aNAK aKUB), terdapat sebuah komitmen

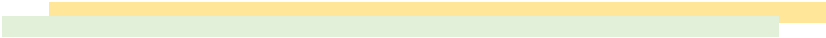
yang kuat untuk memastikan kualitas dan kesehatan dalam industri peternakan.

Dengan badan hukum yang tercatat secara sah, mereka menjalankan misi mereka dengan tekun dan bertanggung jawab, seperti yang diatur dalam Keputusan Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia.

Berbasis di Salatiga namun dengan jaringan anggota yang merata di seluruh Jawa Tengah, aNAK aKUB mengkoordinasikan upaya produksi bibit ayam KUB-1 dari pusat perbibitan di Kabupaten Semarang hingga penetasan di Kabupaten Boyolali.



Pendampingan perbibitan ayam KUB



Dukungan tak henti-hentinya dari berbagai pihak, seperti BPSIP Jawa Tengah, Dinas Pertanian, Dinas Peternakan, serta LS Pro Bebiter Ditjen PKH, memastikan bahwa setiap langkah dalam produksi mematuhi standar ketat.

Kolaborasi yang erat antara berbagai instansi ini menjadi fondasi dari visi aNAK aKUB sebagai penyedia bibit ayam KUB yang unggul dan terpercaya.

Proses produksi bibit ayam KUB 1 tidaklah tanpa tantangan. Mulai dari kendala kesiapan dokumen normatif hingga temuan mayor terkait biosekuriti dan bobot badan bibit ayam, setiap langkah dihadapkan pada ujian yang berat.

Namun, melalui upaya sungguh-sungguh dan komunikasi yang aktif dengan auditor LS Pro Bebiter Ditjen PKH, setiap kendala dapat diatasi. Meskipun perbaikan memakan waktu satu bulan, namun dengan keberkatannya, surat rekomendasi penerbitan Sertifikat Kesesuaian SNI diberikan oleh Manajer puncak pada tanggal 7 Desember 2023.

Komitmen yang teguh dari aNAK aKUB untuk menjaga kualitas produk bibit ayam KUB-1 dalam Standar

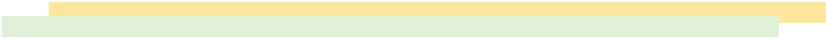
Nasional Indonesia (SNI) merupakan langkah krusial ke depan.



Bibit Ayam KURI sesuai SNI 8405-1:2017

Pendampingan yang berkelanjutan akan menjadi kunci untuk mempertahankan standar kualitas yang telah dibangun selama ini.

Melalui surveilans rutin oleh LS Pro, setiap tahunnya akan dijamin bahwa produk tetap memenuhi standar yang ditetapkan.



Kunjungan surveilans yang dilakukan minimal dua kali dalam satu periode sertifikasi, dengan evaluasi yang berkala, akan memastikan bahwa setiap tahap produksi terus diperbaharui dan dioptimalkan sesuai dengan standar yang berlaku.

Dengan kesadaran akan pentingnya standarisasi, SNI, dan kualitas, mari bersama-sama berkomitmen untuk mencapai yang terbaik. Kita pasti lebih baik!

Penulis :

Dwinta Prasetianti, Restu Hidayah, Nur Faizin, Fitri Dwi Astuti, Nurul Laela Fatmawati, Gama Noor Oktaningrum, Iswanto, Puji Lestari, Ismi Musawati, Jon Purmiyanto

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 27 Februari 2024)

Mengangkat Pedasnya Cabai Hiyung Kalsel Menuju Hasil Berkualitas

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kalimantan Selatan

Di tengah keragaman potensi cabai, muncul bintang baru yang menyita perhatian: Cabai Hiyung. Dengan tingkat kepedasan mencapai 17 kali lipat dari cabai biasa, cabai ini telah menorehkan namanya dalam dunia kuliner lokal.

Di Kalimantan Selatan, cabai Hiyung segar telah diolah menjadi berbagai produk olahan, seperti abon cabai, sambal, cabai bubuk, dan lainnya.

Tumbuh subur di lahan rawa Desa Hiyung, Kabupaten Tapin, keunikan Cabai Hiyung tidak hanya terletak pada rasa pedasnya yang memikat, tetapi juga pada kemampuan daya simpannya yang tahan lama hingga 10 hari pada suhu ruangan normal.

Keberadaannya semakin dikenal di masyarakat Indonesia setelah dijadikan varian olahan saus oleh perusahaan swasta ternama, memicu peningkatan permintaan terhadap cabai Hiyung.

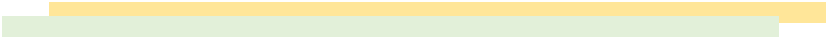
Namun, produksi cabai Hiyung masih menghadapi tantangan. Salah satunya adalah rendahnya produktivitas cabai rawit Hiyung, meskipun luas tanamannya meningkat dari tahun sebelumnya.



Produk cabai Hiyung

Salah satu faktor penyebab rendahnya produksi cabai adalah penggunaan benih yang kurang berkualitas. Perbenihan merupakan sektor industri hulu yang strategis dalam pembangunan pertanian.

Penggunaan benih berkualitas akan menghasilkan tanaman sehat dan produktif, yang dapat meningkatkan produksi. Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Kalsel telah menguji benih yang dihasilkan oleh petani penangkar benih di Desa Hiyung, namun hasil pengujian menunjukkan bahwa benih cabai belum



memenuhi persyaratan teknis minimal (PTM) sesuai dengan standar Kementerian Pertanian terkait benih hortikultura, khususnya cabai.

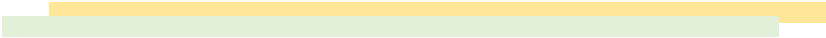
Oleh karena itu, dengan kolaborasi bersama BBPSB Provinsi Kalimantan Selatan, BPSIP Kalsel fokus pada penerapan standar perbenihan cabai.

Pendampingan ini merupakan upaya untuk meningkatkan produksi dan mutu benih cabai. Penerapan standar perbenihan cabai menjadi tonggak penting dalam revitalisasi sektor pertanian.

Melalui inovasi dan implementasi standar perbenihan yang sesuai dengan Good Agricultural Practices (GAP), pertanian cabai tidak hanya akan meningkatkan hasilnya, tetapi juga menghasilkan produk berkualitas tinggi.

Pendampingan dan Sertifikasi Benih

Pendampingan ini ditujukan kepada Kelompok Petani Karya Baru di Desa Hiyung, Kabupaten Tapin, dengan rekomendasi dari Dinas Pertanian Kabupaten Tapin karena kelompok ini tidak hanya aktif dalam budidaya tetapi juga dalam pengolahan cabai menjadi berbagai produk olahan. Kegiatan penerapan standar



meliputi pelatihan teknis produksi benih cabai, pendampingan budidaya sesuai dengan GAP, dan fasilitasi produksi benih.

Bimbingan teknis tentang produksi dan sertifikasi benih cabai melibatkan narasumber dari BPSI Sayuran dan BBPSB Provinsi Kalimantan Selatan. Pelatihan mengenai pentingnya standar perbenihan menjadi kunci dalam transformasi ini. Dengan pengetahuan yang memadai, petani dapat memahami manfaat benih berkualitas dan menerapkan praktik terbaik dalam budidaya cabai.

Selain bimbingan teknis, BPSIP Kalsel memberikan contoh tanam dalam bentuk demplot. Langkah konkret dalam menerapkan GAP mencakup pemilihan benih terpercaya dan praktik pertanian berkelanjutan. Dengan mematuhi standar ini, petani memastikan setiap fase pertumbuhan cabai dilakukan dengan baik, mulai dari perkecambahan hingga panen.

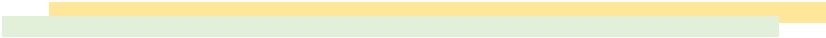
Meskipun menghadapi kendala seperti belum adanya SOP untuk produksi benih cabai bersari bebas dan kondisi iklim yang tidak mendukung, kolaborasi ini berhasil menciptakan SOP Budidaya Cabai Hiyung. Upaya

penyiraman dan komunikasi intensif dengan petani penangkar menjadi solusi untuk mengatasi kendala iklim.



Penerapan GAP Cabai

Dengan demikian, penerapan standar perbenihan cabai bukan hanya langkah strategis dalam meningkatkan produktivitas pertanian, tetapi juga investasi jangka panjang untuk kesejahteraan masyarakat dan ketahanan pangan nasional. Kolaborasi antara pemerintah dan petani membentuk fondasi kuat untuk masa depan pertanian yang berkelanjutan. Cabai



Hiyung tidak hanya bumbu, tetapi simbol keberlanjutan dan kemajuan di dunia pertanian Indonesia.

Penulis :

Ahmad Subhan, Awanis, Lelya Pramudyani

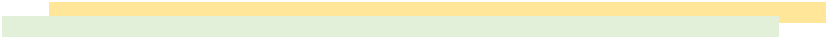
(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 12 Februari 2024)

Petani Terapkan GAP Dan SNI Biji Kopi Daya Saing Kopi Arabika Kintamani Meningkat

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Bali

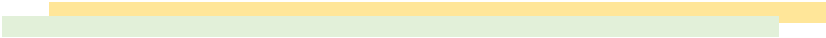
Tidak sia-sia, upaya BSIP Bali mendampingi petani kopi arabika kintamani menerapkan standar Good Agriculture Practices (GAP) dan SNI biji kopi. Penerapan GAP dan SNI biji kopi terbukti mampu meningkatkan daya saing produk kopi arabika sebagai komoditas ekspor

Untuk meraih pasar ekspor dibutuhkan syarat-syarat yang tidak mudah, petani harus bekerja keras menjaga kualitas dan kuantitas produk pertaniannya sesuai dengan standar yang ditetapkan negara pengimpor. Untuk itu Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) Bali dengan tugas pokok dan fungsi baru pasca transformasi dari BPTP Bali, hadir di tengah-tengah petani memberi dorongan dan pendampingan agar mampu menghasilkan produk-produk berstandar internasional.



Tahun pertama kerja BSIP Bali mulai menggarap komoditas ekspor unggulan Bali, salah satunya kopi arabika Kintamani. Kopi yang telah mengatongi sertifikat Indikasi Geografis (IG) memiliki keunggulan pada cita rasanya yang khas, seperti ada rasa jeruk di dalam kopi. Cita rasa tersebut yang menjadikan kopi arabika Kintamani sangat diminati oleh penikmat kopi dari negara lain.

Tercatat ekspor komoditas kopi di Bali selalu menempati posisi tiga besar di Indonesia selama 4 tahun terakhir. Tahun 2022 ekspor kopi sebesar 111,60 ton dengan nilai Rp 11,37 milyar. Akan tetapi meningkatnya peluang pasar kopi di Bali saat ini dihadapkan pada menurunnya produksi. Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali Tahun 2022 mencatat produksi kopi Tahun 2018 yaitu sebesar 4.217 ton, Tahun 2022 terjadi penurunan produksi kopi sebesar 7,70 % atau menjadi 3.892 ton. Direktorat Jendral Perkebunan (Ditjenbun) Tahun 2021, menyatakan penurunan produksi kopi di Bali disebabkan karena penerapan standar Good Agricultural Practices (GAP) budidaya kopi di tingkat petani masih belum optimal. Data Ditjenbun menyebutkan produktivitas kopi di Bali rata-rata 560

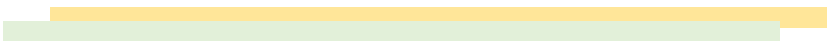


kg/ha lebih rendah dari rata-rata nasional yaitu sebesar 815 kg/ha.

Menurut Kepala BSIP Bali Dr. I Made Rai Yasa, dalam upaya meningkatkan produktivitas dan nilai tambah produk kopi arabika Kintamani, diperlukan peningkatan kapasitas SDM petani melalui pendampingan penerapan dan pengujian standar instrumen pertanian komoditas kopi. Pendampingan dan pengujian yang dilakukan diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan petani dalam penerapan GAP budidaya dan penanganan pasca panen/pengolahan untuk meningkatkan pendapatan petani.

Analisis Gap

Rendahnya produktivitas kopi di kawasan MPIG (Masyarakat Peduli Indikasi Geografis) kopi arabika Kintamani disebabkan karena belum diterapkannya *Good Agricultural Practices* (GAP) secara optimal. Hasil *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang dilakukan BSIP Bali tahun 2021 di kawasan MPIG kopi arabika Kintamani, di Kecamatan Petang, Kabupaten Badung tahun 2021 diketahui bahwa produktivitas kopi arabika rata-rata 600-750 kg/ha.



Kesuburan lahan merupakan salah satu kendala utama yang dihadapi untuk berproduksi dengan baik. Rendahnya status kesuburan lahan tercermin dari rendahnya kandungan bahan organik dan pH tanah, belum diterapkannya teknis budidaya secara baik seperti belum melakukan pemupukan, dan pemangkasan secara baik.

Kendala lainnya yang menjadi permasalahan utama petani adalah pemasaran hasil dominan tergantung pada tengkulak dengan sistem penjualan hasil secara tebasan, sehingga insentif harga tidak dirasakan oleh petani. Hasil pemeliharaan yang intensif ditingkat petani, tanaman kopi mampu menghasilkan rata-rata 7-10 kg/tanaman. Hal ini dijumpai pada tanaman-tanaman kopi yang ada disekitar kandang sapi petani yang selalu mendapat pemupukan.

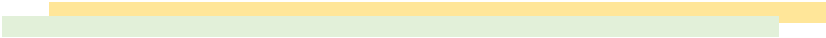
Pada pengolahan hasil permasalahan yang dihadapi Unit Pengolahan Hasil (UPH) di lokasi pendampingan adalah penerapan standar khususnya standar biji kopi yang masih belum optimal. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan sarana pendukung proses produksi seperti halnya peralatan yang belum lengkap dan belum standar.

Merancang Program dan Pendampingan

Berdasarkan hasil PRA BSIP Bali pun mulai merancang sebuah program pendampingan dan pengujian standar Instrumen pertanian kopi arabika di dua lokasi di Bali yakni, Desa Belok Sidan, Kecamatan Petang, Kabupaten Badung dan Desa Belantih, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli. Dua lokasi ini dipilih karena memiliki potensi besar untuk pengembangan kopi arabika.

Proses pendampingan rencananya dilakukan pada penerapan standar budidaya yaitu penerapan GAP (Good Agriculture Practices) ditingkat subak abian serta pembuatan demplot penerapan GAP sebagai wahana pembelajaran. Pendampingan dalam upaya peningkatan kualitas biji kopi agar sesuai dengan SNI 01-2007-2008 dilakukan dengan pelaksanaan bimtek dan membangun sinergi dengan stakeholders seperti pemda, praktisi pemasaran, ASKI (Asosiasi Kopi Indonesia) dan lembaga lainnya.

Pelibatan praktisi pemasaran sangat membantu untuk merumuskan standar kebutuhan pasar, sedangkan kolaborasi dengan Pemda diharapkan mampu memberikan dukungan dalam penyiapan sarana



pendukung. Pada awal tahun 2023 aksi pendampingan dan pengujian standar Instrumen pertanian kopi arabika di Desa Belok Sidan dan Desa Belantih pun diawali dengan mensosialisasikan kegiatan pendampingan dan pengujian standar Instrumen pertanian kopi arabika kepada petani dan stakeholders.

Pembuatan Demplot dan Bimbingan Teknis

Dalam perjalanannya kegiatan pendampingan dan pengujian standar Instrumen pertanian kopi arabika yang dikoordinatori oleh I Nyoman Adijaya (Analisis Standardisasi BSIP Bali) untuk mencapai tujuan yang diharapkan yakni meningkatkan penerapan GAP serta peningkatan produksi kopi arabika maka petani diberikan Bimbingan teknis (Bimtek) serta dibuatkan Demonstrasi plot (Demplot) budidaya kopi arabika dengan penerapan GAP di masing-masing desa, seluas satu hektar.

Bimbingan teknis diberikan mulai dari pengelolaan kesuburan lahan, perbenihan, pemangkasan, pemupukan dan panen. Untuk mendukung demplot BSIP Bali memberikan bantuan benih unggul kepada petani sehingga dengan begitu diharapkan populasi kopi akan

meningkat. Tanaman yang sudah ada di lokasi Demplot dipelihara sesuai dengan petunjuk dari GAP budidaya kopi.

Tidak cukup sampai meningkatnya produksi kopi arabika, BSIP Bali juga berupaya meningkatkan nilai tambah dari kegiatan pasca panen. Untuk itu didorong melaksanakan standar proses pada kegiatan pengolahan di UPH, sehingga menghasilkan kopi beras/green been terstandar.



Penerapan GAP Kopi

Dalam setiap kegiatan Bimtek BSIP Bali selalu berkolaborasi dengan pemerintah daerah maupun dengan pihak swasta terkait. Selain itu berkolaborasi juga dengan Balai Karantina Indonesia untuk memberi

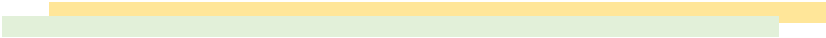
pemahaman kepada petani tentang proses dan syarat-syarat apabila ingin melakukan ekspor kopi.

Hasil Pendampingan

Koordinator kegiatan menyampaikan capaian kegiatan dalam satu tahun berupa 2 unit demplot penerapan GAP serta peningkatan sikap pengetahuan dan keterampilan petani dalam menerapkan GAP. Selain itu pengolahan hasil direkomendasikan untuk mendapatkan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk. Penerapan standar sangat diperlukan untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan.



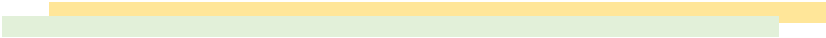
Produk Biji Kopi



Pemasaran kopi untuk ekspor dominan berupa kopi beras (green bean), dengan standar mutu yang telah ditetapkan sesuai dengan permintaan dan persyaratan dari pembeli (buyer). Hasil penerapan standar UPH Belok Bon Kopi mengacu pada SNI 01-2007-2008 tentang biji kopi sudah dipromosikan ke Jepang, China dan dipasarkan ke pasaran nasional dan lokal. Buyer dari China dan Jepang juga sudah langsung berkunjung ke UPH Belok Bon Kopi, Desa Belok Sidan, Kecamatan Petang Kabupaten Badung untuk melihat proses dan produk yang dihasilkan.

Bagi pelaku usaha dengan adanya penerapan standar GAP pada budidaya kopi oleh petani sangat bermanfaat dalam mendapatkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang dikehendaki. Sedangkan penerapan standar peroses pada pengolahan dan SNI 01-2007-2008 masih dihadapkan pada permasalahan. Masih diperlukan dukungan sarana pendukung seperti ayakan dan wasker untuk menghasilkan produk terstandar dan bersertifikat.

Bagi pemerintah memberikan manfaat berupa peningkatan daya saing kopi arabika Kintamani di pasar global dan peningkatan devisa serta umpan balik dalam



penyusunan program untuk dukungan pengembangan kopi arabika Kintamani kedepannya.

Penulis :

*I Nyoman Adijaya, I Made Sugianyar, Ni Luh Gede Budiari,
I Putu Sweken Elizabeth dan A.A. Ngurah Badung Sarmuda
Dinata*

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 27 Februari 2024)

Pinang Betara Jambi, Primadona Dunia

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Jambi

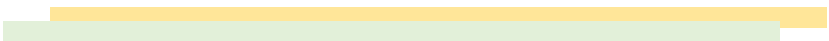
Pinang Betara Jambi telah menarik perhatian dunia sebagai primadona yang mempesona, terutama hasil produknya yang kian terstandar.

Sejak diperkenalkan pada tahun 2013, Pinang Betara Jambi telah menjadi simbol kebanggaan bagi Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi.

Dikenal sebagai varietas unggul pertama di Indonesia yang tumbuh subur di lahan gambut atau pasang surut, keberadaannya telah melampaui batas nasional dan menjadi buah primadona yang diminati oleh pasar internasional.

Dengan ciri khas ukuran buah yang besar dan produktivitas tinggi, setiap tandan Pinang Betara mampu menghasilkan butiran berlimpah, menjadikannya sebagai pilihan utama bagi para pembeli luar negeri.

Ekspor pinang Jambi mencatat pencapaian luar biasa pada tahun 2021, mencatatkan total nilai sebesar

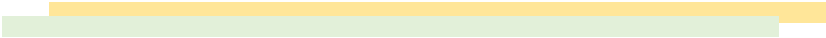


US\$ 141 juta, menyumbang hampir 40 persen dari total ekspor pinang secara nasional.

Peningkatan signifikan ini mengukuhkan posisinya sebagai yang terbaik di dunia, dengan Thailand menjadi salah satu tujuan utama ekspornya, disusul oleh Bangladesh, Iran, India, dan Nepal. Dari Malaysia hingga Uni Emirat Arab, Pinang Betara Jambi telah merajai pasar internasional dengan reputasi yang tak tergoyahkan.

Meskipun saat ini harga pinang mengalami penurunan signifikan, berkisar antara Rp. 4.000 hingga Rp. 9.000 per kilogram dibandingkan dengan harga sebelumnya yang mencapai Rp. 17.000 hingga Rp. 20.000 per kilogram, namun tanaman ini tetap menjadi fokus utama dalam pengembangan komoditas pertanian dan ekspor.

Tantangan pengembangan tanaman ini masih terjadi karena belum semua pelaku usaha pinang Betara menerapkan standar mutu yang sesuai, di antaranya adalah praktek budidaya yang belum sepenuhnya sesuai dengan Good Agricultural Practices (GAP), serta implementasi Good Handling Practices (GHP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) yang masih memerlukan pendampingan lebih lanjut.



Penyelarasan dengan standar nasional seperti SNI:01-3450-1997 juga menjadi hal yang perlu ditingkatkan, dengan penekanan biji pinang bukan untuk dijadikan obat.

Meskipun demikian, upaya terus dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan mutu Pinang Betara Jambi agar tetap bersaing di pasar internasional dengan harga yang lebih stabil dan sesuai dengan nilai sebenarnya.

Dengan pemantapan praktek budidaya dan implementasi standar yang tepat, Pinang Betara dapat terus menjadi idola dalam pengembangan komoditas pertanian serta menjaga permintaan ekspor yang tinggi.

Pendampingan Penerapan Standar

Kini Pinang Betara Jambi telah diberdayakan melalui pendirian sebuah lembaga baru yang bernama Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Pinang Betara Tanjung Jabung Barat Jambi (MPIG PBTJB) sebagai badan hukum pada tahun 2013.

Keberadaan MPIG bukan hanya sekadar badan hukum, tetapi juga merupakan langkah penting dalam proses pengajuan paten Indikasi Geografis (IG) Pinang

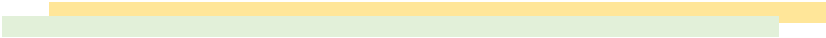
Betara yang telah terdaftar di Kemenkumham pada Juni 2023.

MPIG akan mengawal dan menerapkan standar Pinang Betara sesuai dengan buku deskripsi IG yang sedang diproses.

Namun, dalam proses pendampingan, beberapa kendala teridentifikasi, seperti penurunan harga pinang selama dua tahun terakhir, kurangnya informasi tentang inovasi teknologi budidaya dan pasca panen, penggunaan alat pasca panen manual oleh petani, dan rendahnya kualitas biji pinang yang diproduksi.



***Pendampingan penerapan standar pada
biji pinang Betara***



Untuk mengatasi hal tersebut, berbagai solusi telah diusulkan, termasuk menurunkan regulasi pajak impor, pengembangan produk turunan pinang Betara, pendampingan teknis budidaya dan pasca panen, serta penerapan standar instrumen pertanian Pinang Betara.

Dalam pelaksanaannya, Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Jambi telah berkolaborasi dengan berbagai instansi terkait seperti Dinas Perkebunan, Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah, serta lembaga terkait lainnya.

Meskipun masih terdapat beberapa hambatan, termasuk belum adanya Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro) pinang di Indonesia untuk melakukan sertifikasi SNI, diharapkan penunjukkan LSPro dan revisi SNI Pinang dapat segera dilakukan. Dengan demikian, proses sertifikasi untuk MPIG Pinang Betara dapat segera direalisasikan, memberikan perlindungan yang lebih baik bagi produk unggulan ini.

Penulis :

Desi Hernita, Hendri Purnama, Widia Sari Murni dan Lutfi Izhar

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 27 Februari 2024)

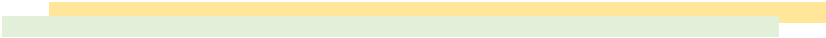
Saatnya Ungkit Kembali Komoditas Leluhur “Kopi” di Pelosok Kalteng

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kalimantan Tengah

Dulu, nenek moyang kita sudah berkecimpung dengan kopi. Tak pelak kopi Indonesia merajai di seluruh dunia. Seiring waktu, sayangnya tidak semua kopi mempunyai mutu yang tinggi. Sudah selayaknya perilaku petani diperhatikan supaya kopi mencapai kesesuaian SNI dan meraih kejayaannya kembali.

Pada abad ke-18, kopi menjadi primadona dunia yang diproduksi oleh Indonesia dan diekspor pertama kali ke Amsterdam, Belanda. Namun seiring perjalanan panjang, serangan organisme pengganggu tanaman serta alih tanam ke komoditas lain menjadikan komoditas kopi tidak lagi sepopuler di awal masanya. Meski begitu, total volume nilai ekspor Indonesia mencapai 437,56 ribu ton pada tahun 2022. Bahkan saat ini Indonesia menduduki peringkat ketiga tertinggi produsen kopi setelah Brazil dan Vietnam.

Menurut data BPS (Kalteng dalam Angka 2023), standing crops kopi perkebunan rakyat tercatat seluas

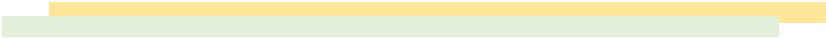


2.226,64 ha, sedangkan produksinya mencapai 231,01 ton. Dari data itu dapat diketahui bahwa produktivitasnya masih di kisaran 1 kw/ha. Kenyataan itu menunjukkan para petani masih belum melakukan sepenuhnya proses budidaya kopi yang baik (Good Agriculture Practices/GAP on coffee). Tidak berbeda jauh, perlakuan pascapanen pun belum diterapkan dengan baik (Good Handling Practices/GHP on coffee).

Pemerintah Daerah Kabupaten Lamandau sebagai salah satu wilayah di Kalteng bagian barat, saat ini sangat konsen terhadap komoditas kopi. Pencanangan program unggulan daerah melalui Kegiatan Intensifikasi Tanaman Kopi Robusta telah diketok palu oleh Bupati Lamandau, H. Hendra Lesmana.

Target tanam program seluas 500 ha pun mulai digalakkan. Setidaknya terdapat tegakan tanaman kopi yang telah ditanam di kebun masyarakat Desa Kahingai Kecamatan Belantikan Raya seluas 100 Ha.

Di Bulan Agustus 2023 merupakan panen perdana kopi di desa tersebut. “Melihat hasil panen hari ini, kita berani untuk mencanangkan 2024 bahwa komoditi kopi menjadi primadona di Kabupaten Lamandau, khususnya Kalteng”, ungkap Hendra optimis. Sementara itu di kebun



Desa Persiapan Liku Mulya Sakti Kecamatan Bulik telah berdiri tanaman kopi seluas 8,2 ha. Belum lagi tegakan-tegakan tanaman di kecamatan lain.

Tahun 2024 direncanakan akan ditambah lagi tanamnya seluas 100 ha. Di tahun itu juga Dinas Pertanian dan Perikanan (Distakan) Kabupaten Lamandau mengusulkan sarana untuk pascapanen kopi. “Di tahun depan sudah kami usulkan untuk peralatan pascapanen, lantai jemur kopi, pulper, dan huller. Mudah-mudahan ini bisa terealisasi”, ungkap Tiryan Kuderon (Kepala Distakan Lamandau).

Pucuk dicinta, ulam pun tiba. Bertepatan dengan itu, tahun 2023 BSIP Kalimantan Tengah mendapatkan amanah dari Badan Standardisasi Instrumen Pertanian untuk mengungkit kopi sebagai komoditas eksponensial di wilayah Kalteng. Penerapan standar instrumen pertanian (SIP) menjadi fokus pada proses pendampingannya.

Awal pendampingan dimulai dengan melakukan identifikasi kebutuhan penerapan SIP melalui Focus Group Discussion/FGD terhadap perwakilan petani kopi pada tujuh kelompok tani. Mutu biji kopi menjadi pilihan

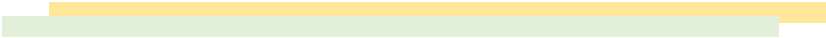
mereka untuk penerapannya (sesuai SNI Nomor 2907-2008), agar kelak layak di pasaran dengan nilai jual tinggi.

Hasil Uji Kesesuaian

Benar saja, petani kopi Lamandau di Desa Persiapan Liku Mulya Sakti maupun di Desa Kahingai belum sepenuhnya menerapkan GAP dan GHP. Hal itu diketahui karena green bean yang dikirim oleh BSIP Kalteng ke (LSPro) Pusat Penelitian Kopi dan Kakao (Puslitkoka) Jember, hasilnya belum sesuai dengan SNI Biji Kopi Nomor 2907-2008. Kadar airnya masih melebihi 12,5%. Sebab itu, upaya berikutnya harus digarap lebih serius lagi agar kesesuaian SNI bisa tercapai.



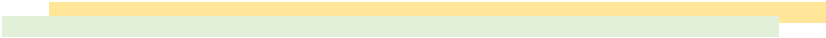
Biji Kopi Lamandau



Di sisi lain yang cukup menggembirakan adalah hasil uji citarasa biji kopi Desa Kahingai. Final score menunjukkan di angka 80. Artinya, berdasarkan penilaian proses cupping menggunakan Cupping Scoresheet Form yang merujuk pada Specialty Coffee Association of America (SCAA), nilai 80 termasuk dalam premium coffee atau nilai minimum untuk specialty grade. Setidaknya sudah jauh dari skala kelas jenis kopi paling rendah, yakni off grade (nilai < 40). Justru cenderung mendekati nilai 100 poin, skala “super premium specialty” untuk kualitas terbaik.

Pendampingan BSIP Kalteng memang tidak mudah di awal kegiatannya. Selain permasalahan relatif rendahnya perilaku petani dalam penerapan GAP dan GHP, ternyata alih komoditas ke kelapa sawit yang dilakukan masyarakat menjadi permasalahan lain yang cukup serius untuk ditanggapi. Kelatahan masyarakat begitu menghantui para petani kopi yang sewaktu-waktu bisa mengikuti “trend” itu.

Upaya ajakan secara intensif melalui jaringan komunikasi yang dibangun oleh BSIP Kalteng selama ini agar kebun kopi tidak beralih menjadi kebun kelapa sawit. Saran pemanfaatan lahan-lahan dengan topografi

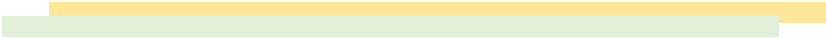


miring (perbukitan) lebih cocok untuk dibudidayakan kopi, bukan kelapa sawit. Karena tentu proses teknis pemanenannya yang tidak mudah.

Hendra sebagai orang nomor wahid di Lamandau sangat berkomitmen terhadap komoditas kopi. “Kita harus pastikan semua serba jalan. Kalau bicara, sekarang menjadi prioritas adalah kopi. Jalan nggak kopinya? Jangan-jangan alih fungsi jadi (kelapa) sawit. Itu tidak kita inginkan. Pada saat kita sudah canangkan, insyaaAllah itu kita prioritaskan”, tegas Bupati.

Sebagai jaminan pasar di tingkat hilir, BSIP Kalteng bersama pihak terkait sedang mengupayakan adanya pihak penjamin (off-taker) yang siap dengan perjanjian kontrak dengan lembaga/petani dalam jual-beli kopi gelondong/green bean/roast bean.

Stakeholders di Kabupaten Lamandau seperti pemegang kebijakan pemerintah daerah (Bupati dan Sekda), Kepala Distakan, Penyuluh Pertanian, gapoktan/poktan/petani, praktisi bisnis perkopian, dan juga di luar Kabupaten Lamandau; menjadi mitra BSIP Kalteng. Komunikasi, koordinasi, dan konsolidasi secara praktis dan intensif selalu dijalin dengan baik. Stakeholders dengan masing-masing tupoksinya, telah

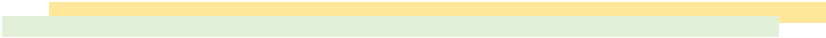


terlihat peran sertanya untuk saling berkolaborasi sebagai langkah solusional terhadap berbagai permasalahan yang ada.

Percepatan Peningkatan Perilaku Petani

Permentan Nomor 49/Permentan/OT.140/4/2014 serta Nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 adalah sumber acuan yang valid dan bonafid untuk penerapan GAP dan GHP. Upaya mendongkrak penerapan tersebut untuk menuju capaian SNI Biji Kopi 2907-2008, faktor sumberdaya manusia mutlak diperhatikan. Aspek perilaku petani berupa kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), dan keterampilan (psikomotorik) harus ditingkatkan. Bimbingan teknis yang diselenggarakan BSIP Kalteng tepat sebagai jawabannya.

Materi mengenai budidaya tanaman kopi yang baik disertai praktik pada bagian-bagiannya, juga cara penanganan pascapanen secara baik disampaikan dan dikupas tuntas melalui diskusi interaktif dua arah antara narasumber dengan para petani kopi. Termasuk topik mengenai program intensifikasi tanaman kopi robusta secara keberlanjutan di Kabupaten Lamandau, tak ketinggalan.



Proses budidaya maupun penanganan cara pascapanen termasuk teknik me-roasting biji kopi terus digenjot sehingga mampu menaikkan kelas kopi yang bermutu: “super premium specialty”. SNI Biji Kopi Nomor 2907-2008 tetap menjadi target yang harus dicapai. Networking market terus dibangun oleh BSIP Kalteng bersama stakeholders sebagai upaya memecah kebuntuan masalah klasik petani selama ini di tingkat hilirisasi usahatani kopi.

Seperti disampaikan Akhmad Hamdan sebagai Kepala BSIP Kalteng, “Kami mempunyai tugas (pendampingan) itu. Harapannya semua (pihak) bersama-sama merajut mimpi itu sehingga kopi menjadi sumber pendapatan yang menjanjikan bagi petani”. Pendampingan BSIP Kalteng terhadap Lembaga “Kopi Robusta Lamandau” terus berlanjut sampai komoditas kopi meraih kejayaannya di pelosok-pelosok Kalteng.

Penulis :

Sandis W.P

Melangkah ke Pasar Global dengan Penerapan Standar Mutu Biji Kakao Kolaka Utara

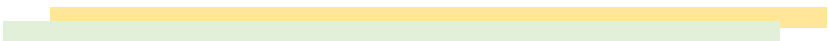
*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Sulawesi Tenggara*

Menyusuri jalan yang mengarah ke pasar global, petani kakao di Kolaka Utara mengukir langkah penting dengan menerapkan standar mutu tinggi untuk biji kakao mereka. Inilah kisah perjalanan mereka dalam mengejar standar keunggulan yang mendunia, mendorong industri kakao lokal ke panggung global.

Kakao memang menjadi salah satu komoditas unggulan Indonesia dalam sektor perkebunan, menghasilkan devisa melalui ekspor. Namun, penurunan produksi kakao pada tahun 2022 menunjukkan tantangan yang perlu diatasi.

Sulawesi, khususnya Sulawesi Tengah dan Sulawesi Tenggara, merupakan pusat produksi kakao terbesar di Indonesia, dengan Kolaka Utara sebagai salah satu sentra utamanya.

Faktor seperti potensi lahan, program peremajaan, dukungan pemerintah, kebijakan harga, dan permintaan



pasar menjadi kunci dalam menjaga kualitas dan daya saing biji kakao Indonesia di pasar global.

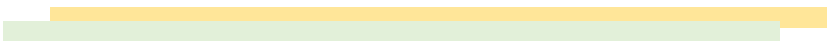
Disisi lain, tingginya permintaan internasional untuk biji kakao menunjukkan peluang besar bagi pelaku usaha di Indonesia. Namun, tantangan terbesar adalah memastikan biji kakao memenuhi standar mutu yang ditetapkan oleh negara tujuan.

Banyak pelaku usaha yang belum mengenal atau mematuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) terkait mutu biji kakao, sehingga mengalami penolakan di pasar internasional.

Padahal, dengan standar mutu seperti SNI 2323-2008/AMd1:2010, produsen kakao Indonesia dapat memastikan bahwa produk mereka dapat bersaing di pasar global.

Karenanya, produsen Kakao di Kolaka Utara perlu kesadaran akan pentingnya standar mutu dan kemampuan untuk menyesuaikan produksi dengan permintaan pasar sehingga bisa meningkatkan nilai jual hingga empat kali lipat.

Oleh karena itu, penting bagi petani dan pelaku usaha di Indonesia untuk meningkatkan kapasitas mereka dalam menyikapi tuntutan pasar global melalui



pendidikan dan pelatihan yang lebih intensif mengenai standar mutu dan praktik pertanian yang baik.

Pendampingan

Di Sulawesi Tenggara, beberapa industri telah menghasilkan biji kakao, seperti PT Kalla Kakao Industri, PT Mars, PT Kakao Kolut Madani, dan CV Afnan Syariah.

Namun, fokus pada proses pendampingan produksi biji kakao fermentasi terstandar dilakukan di PT Kakao Kolut Madani. Ini dipilih karena PT KKM adalah industri baru yang terpadu, mewakili gabungan koperasi tani di Kabupaten Kolaka Utara, dengan tujuan utama menghasilkan biji kakao kering terfermentasi.

Dalam lima tahun pertama, PT KKM berusaha mencapai target ini sebelum melangkah ke produk turunan kakao dan bisnis berbasis kakao dan cokelat. Pendampingan penerapan standar SNI biji kakao oleh Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Sulawesi Tenggara, bersama berbagai lembaga terkait, bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk yang dapat bersaing baik di pasar domestik maupun internasional.

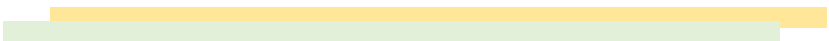
PT KKM bertujuan untuk memenuhi permintaan pasar ekspor luar negeri, seperti pedagang

besar/eksportir dari Jepang, Asia, atau Eropa, serta pasar domestik, termasuk industri pengolahan kakao domestik seperti PT Mars, PT Olam, PT Koltiva, Inacom, industri pengolahan kakao UKM, dan usaha mandiri.

Pendampingan yang dilakukan oleh BPSIP Sulawesi Tenggara dimulai dengan sosialisasi kegiatan pendampingan SNI mutu biji kakao kepada stakeholder. Fokusnya adalah pada penanganan biji kakao dari proses penerimaan biji basah hingga penyimpanan biji kering yang telah terfermentasi, sesuai dengan persyaratan SNI biji kakao.



Pendampingan penerapan standar pada biji kakao



Standar Nasional Indonesia (SNI) menentukan standar kelayakan produk, termasuk definisi, klasifikasi, syarat mutu, pengambilan contoh, uji, penandaan, pengemasan, dan rekomendasi biji kakao.

Diketahui bahwa mutu biji kakao di Indonesia umumnya masih rendah dibandingkan dengan negara Asia lainnya, sehingga pengujian biji kakao diperlukan untuk memenuhi persyaratan SNI.

Pengujian dilakukan untuk memastikan syarat kadar biji berjamur, ukuran biji, dan kadar biji cacat seperti kadar biji berkapang, biji tidak terfermentasi, kadar biji slaty, kadar biji berserangga, kadar kotoran, dan kadar biji berkecambah.

Pengujian ini dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro) atau Lembaga Pengujian yang terakreditasi oleh KAN.

Penerapan SNI pada komoditas pertanian, termasuk kakao, memberikan manfaat seperti perlindungan konsumen, keselamatan, keamanan, peningkatan kualitas produk, efisiensi, produktivitas, akses ke pasar internasional, dan peningkatan citra bangsa.

Setelah pendampingan dan evaluasi, hasil pengujian sampel biji kakao memenuhi semua parameter SNI dan

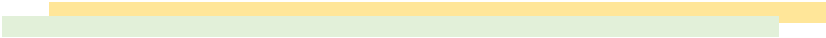
masuk ke dalam Grade Mutu I, termasuk memenuhi standar ekspor.

Hasil Pendampingan

Pendampingan yang dilakukan oleh BPSIP Sulawesi Tenggara terhadap industri biji kakao di PT Kakao Kolut Madani masih berfokus pada proses penanganan biji sesuai dengan standar mutu dan kelengkapan dokumen untuk mendapatkan sertifikat SNI.



Produk biji kakao Grade Mutu I



Setelah pendampingan dan evaluasi, hasil pengujian sampel biji kakao memenuhi semua parameter SNI dan masuk ke dalam Grade Mutu I, termasuk memenuhi standar ekspor.

Meskipun hasil pengujian mutu biji kakao selama satu tahun ini telah memenuhi standar mutu SNI 2323:2008/Amd1:2010, namun belum mencapai tahap sertifikasi produk atau pemenuhan standar ekspor.

Oleh karena itu, proses pendampingan lanjutan diperlukan hingga PT KKM dapat mandiri dalam menerapkan standar-standar penanganan hasil produk dari kakao.

Penulis :

Dian Rahmawati, Siti Rahmah Karimuna, Edi Tando, Fanny Yulia Irawan, Didik Raharjo, Wa Ode Al Jumiati, Assayuthi Ma'suf, Abdul Wahab, dan Faisal

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 27 Februari 2024)

Kopi Mamasa Tembus Ekspor dengan Pendampingan SNI dari BPSIP Sulbar

**Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Sulawesi Barat**

Dengan didampingi BPSIP Sulbar, Kopi Mamasa merek Pokiringan siap menembus pasar internasional setelah berhasil memperoleh sertifikasi SNI. Langkah ini menandai pencapaian besar bagi produsen kopi lokal yang ingin meraih pengakuan global untuk cita rasa khasnya.

Kopi telah menjadi salah satu komoditas unggulan di Indonesia, didukung oleh potensi pertanian yang luas dan letak geografis tropis yang strategis.

Di antara berbagai jenis kopi yang dikenal, seperti Arabica, Robusta, Liberika, dan Exelsa, kopi Arabica menjadi primadona yang pertama kali dikembangkan di Indonesia.

Kabupaten Mamasa, meskipun berada di wilayah Sulawesi Barat yang tidak langsung menghadap ke pantai, memiliki keunggulan geografis dengan ketinggian 600–2000 mdpl yang cocok untuk pertumbuhan kopi Arabika dan Robusta.

Sebagai salah satu penghasil kopi terkemuka di Sulawesi Barat, Mamasa menawarkan cita rasa kopi yang istimewa, memperkaya warisan budaya kopi Indonesia.

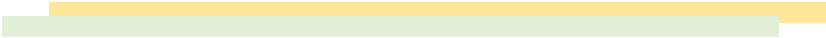
Kopi Mamasa, meskipun berkualitas tinggi, terbatas dalam popularitasnya sebagai brand kopi Toraja, dengan sebagian besar produksinya diarahkan ke kebutuhan pasar industri di Kabupaten Toraja.

Fenomena ini mengindikasikan adanya kehilangan nilai tambah ekonomi di Mamasa, terutama dalam proses pasca panen dan pengolahan sebelum mencapai daerah industri.



Buah kopi Mamasa

Tingginya biaya transportasi dari Mamasa ke pasar di wilayah lain menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan ketidakseimbangan penawaran,



sementara pengetahuan terbatas petani dalam penciptaan brand produk juga menjadi hambatan.

Akibatnya, daerah industri di sekitarnya dapat menyerap nilai tambah yang lebih besar dalam proses pengolahan dan pengemasan produk, meninggalkan Mamasa dengan kehilangan nilai tambah ekonomi yang berkelanjutan di sektor kopi.

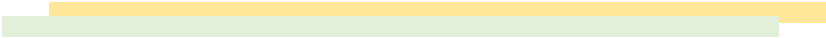
CV. Poki Cahaya Abadi, yang mengembangkan usaha kopi Mamasa dengan merek "Pokiringan", telah menunjukkan pertumbuhan yang mengesankan sejak berdiri pada tahun 2015.

Awalnya hanya melayani jasa goreng-giling kopi skala kecil, namun sekarang telah berkembang menjadi produsen kopi terkemuka di Sulawesi Barat.

Prestasinya tercermin dari nilai Cupping Score yang tinggi, dengan beberapa varian kopi meraih penghargaan nasional.

Pada 28 November 2022, Pokiringan Coffee memperoleh sertifikasi SNI 8964:2021 untuk bubuk kopi, membuktikan komitmen pada kualitas dan standar industri.

Meskipun telah sukses mengekspor ke Denmark dalam bentuk biji kopi, CV. Poki Cahaya Abadi masih



dihadapkan pada kendala sertifikasi organik untuk biji kopi arabikanya.

Hal ini menjadi hambatan dalam proses ekspor langsung ke negara tujuan, karena sertifikasi organik menjadi salah satu persyaratan penting.

Pendampingan SNI

Kegiatan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian kopi di Kabupaten Mamasa, khususnya dalam sistem budidaya pertanian organik Kopi Mamasa, telah dilakukan dengan melibatkan CV. Poki Cahaya Abadi sebagai lembaga penerap.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 6729:2016 pertanian organik menjadi pedoman utama dalam proses ini.

Standar ini mengatur persyaratan sistem pertanian organik dari mulai lahan pertanian hingga pemasaran produk, termasuk penanganan, penyimpanan, pengangkutan, pelabelan, sarana produksi, serta bahan tambahan yang diperbolehkan.

Tujuannya adalah untuk memastikan keamanan pangan dan menciptakan persaingan pasar yang sehat.

Ruang lingkup SNI ini mencakup aspek normatif, definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara uji, pengemasan,

dan penandaan, sehingga memberikan panduan yang komprehensif bagi pelaku usaha kopi organik di Mamasa.

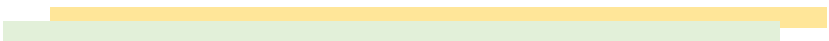
Kegiatan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian kopi di Kabupaten Mamasa melibatkan identifikasi pelaku usaha, seperti CV. Poki Cahaya Abadi, serta lembaga sertifikasi organik (LSO) terakreditasi KAN, seperti LSO UPT BPMKP Dinas Ketahanan Pangan Sulawesi Selatan.



Pendampingan penerapan SNI pada biji kopi

Standar mutu SNI yang diterapkan adalah SNI 6729:2016 pertanian organik, yang dipedomani melalui koordinasi dengan mitra jejaring Kantor Layanan Terpadu BSN Makassar.

Proses pendampingan mencakup koordinasi dengan instansi terkait, survey lokasi, sosialisasi SNI,



pendampingan kelengkapan dokumen sertifikasi, audit inspeksi oleh tim LSO, penyelesaian ketidaksesuaian hasil audit, pengujian sampel kopi, dan penerbitan sertifikat organik.

Keberhasilan proses pendampingan ini tidak terlepas dari peran berbagai pihak, termasuk pemerintah pusat (BBPSIP, PSI Perkebunan, BPSIP Sulbar), pemerintah daerah (Dinas Perkebunan Prov. Sulawesi Barat, Dinas Pertanian Kab. Mamasa, Dinkoperindak UMKM, BPP), serta mitra seperti LSO UPTD BPKMP Dinas Ketahanan Pangan Prov. Sulawesi Selatan, perbankan BI, lembaga keuangan, dan eksportir.

Dengan penerapan sertifikasi kopi organik Mamasa sesuai dengan SNI 6729:2016, diharapkan Kopi Pokiringan dapat melakukan ekspor langsung ke Denmark dalam bentuk biji kopi tanpa melalui Surabaya, sehingga menjadi salah satu sumber pendapatan asli daerah (PAD) Kabupaten Mamasa.

Penulis :

Ketut Indrayana

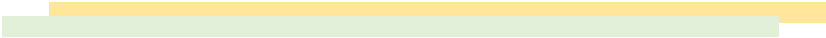
(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 4 Maret 2024)

BPSIP Maluku Tingkatkan Mutu Produk Pala, Memahkotai “Si Tua” Kembali Berjaya

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Maluku

“Si Tua” yang melegenda. Itulah sebutan Pinius dalam ensiklopedia yang digarapnya untuk menggambarkan komoditas primadona yang berasal dari Kepulauan Rempah-Rempah tersebut. Bagaimana Indonesia tidak bangga? Kepulauan Maluku adalah salah satu penghasil pala ter subur di muka bumi. Daya tarik dan potensi pala sejak dulu tidak hanya harum di benua Asia, bahkan memicu minat bangsa-bangsa Eropa pada abad keenam belas. Renyahnya perdagangan pala mulai menghantam dinding pembatas atas nama keamanan pangan. Tidak tinggal diam, BPSIP Maluku bergerak aktif meningkatkan mutu produk pala agar si primadona tetap menyandang mahkota kejayaan di pasar mancanegara.

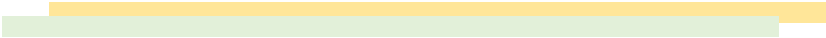
Tanaman pala (*Myristica fragrans*) merupakan salah satu komoditas unggulan perkebunan yang namanya sudah mendunia sejak dahulu kala karena nilai jual tinggi dan permintaan kebutuhan yang sangat



banyak. Indonesia memasok sekitar 60% dari total kebutuhan pasar pala dunia setiap tahunnya. Bagian tanaman pala yang diperdagangkan diantaranya adalah biji, fuli, daging buah, dan minyak atsiri.

Meskipun masih menjadi salah satu eksportir besar dunia, kualitas pala dari Indonesia menjadi perhatian utama pemerintah pusat dan daerah. Pasalnya, beberapa tahun terakhir pala dari Indonesia sering mendapat penolakan dari pasar Eropa. Salah satu alasannya adalah tidak terpenuhinya kualitas yang menjadi prasyarat utama dalam perdagangan rempah dunia, terutama untuk pasar ekspor Eropa.

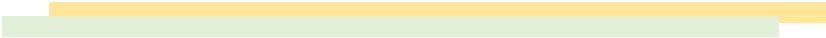
Salah satu program Kementerian Pertanian yang pernah dicanangkan pada tahun 2017 adalah mengembalikan kejayaan rempah di Maluku. “Ini tentu bukan suatu perkara mudah. Banyak aspek yang harus diperhatikan oleh pemerintah, salah satunya terkait isu kualitas yang berdampak pada penolakan ekspor pala. “Penyebab penolakan tersebut adalah mutu yang kurang baik karena terdapat kandungan Aflatoxin melebihi ambang batas yang dipersyaratkan,” ungkap Koordinator Penyuluh BSIP Maluku, Ir. Hamid Mahu.



Ia menjelaskan bahwa tujuan utama pendampingan penerapan standar instrumen pertanian pala adalah membersamai lembaga yang bersetuhan langsung dalam produksi pala agar mampu meningkatkan kinerjanya. Salah satu indikatornya adalah lembaga tersebut mampu meningkatkan ekspor pala dengan kualitas sesuai standar negara tujuan ekspor.

“Untuk mencapai tujuan tersebut, terdapat dua sisi yang harus mendapat perhatian. Pertama adalah kekuatan sinergi dan komitmen antar lembaga pemerintah di daerah dan untuk mendukung eksportir rempah di Maluku. Yang kedua, peningkatan kapasitas petani sebagai pelaku utama dalam rantai pasok produksi pala agar bersedia dan mampu memproduksi pala dengan mutu terstandar,” jelas Hamid.

Hamid menyampaikan bahwa berdasarkan data yang ada, ekspor pala dari Maluku masih sangat kecil dibanding produksinya setiap tahun. “Salah satu masalah yang disampaikan oleh petani pala dari Desa Hatu adalah panen besar pala berlangsung pada bulan Juni-Juli yang merupakan adalah puncak musim hujan,” ujarnya saat pertemuan Bussines Matching pelaku usaha perkebunan di Maluku (05/06/23).



Konsumen dari Eropa tidak menerima pala yang dikeringkan menggunakan pengasapan karena mengandung hidro karbon yang tidak baik untuk kesehatan. Metode pengeringan di musim penghujan seharusnya dapat dilakukan tanpa diasapi untuk menjaga kualitas pala. “Telah banyak alat pengering buatan yang didistribusikan ke petani ternyata tidak efektif dan efisien sehingga tidak digunakan,” ungkap Hamid.

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Maluku sebagai salah satu Unit Pelaksana Teknis Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) yang terletak di Maluku memposisikan diri di garda terdepan untuk mencari solusi atas permasalahan tersebut. Tim BPSIP Maluku bersama ketua kelompok tani, Bapak Nurdin Lating, dan anggotanya membuat sebelas unit alat pengering sederhana dengan kapasitas 2.500-3.000 biji pala.

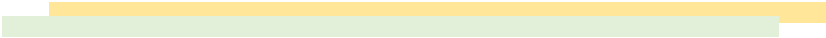
Prototipe dari alat pengering tersebut berupa kotak ukuran 70x140x90 cm, yang tutupnya dari aluminium. Sumber panas alat tersebut berasal dari bohlam lampu sebanyak 2 buah. Penempatan kotak berjarak 50 cm dari lantai. “Di bagian bawah rak penempatan pala terdapat bagian yang bisa diisi batu kerikil seukuran mangga yang

mampu menyerap dan menghantarkan panas dari kompor yang dinyalakan ke pala yang dikeringkan,” jelas Hamid.



Pendampingan pembuatan alat box pengering pala

Untuk mengetahui status penerapan instrumen pertanian pala, dilaksanakan *mapping* di Kecamatan Banda (Desa Tanah Rata dan Waling Spanciby) serta Kecamatan Laihitu (Desa Zeith, Hila dan Morella). Hasilnya menggambarkan bahwa perkebunan pala di desa-desa tersebut didominasi oleh sistem perkebunan rakyat tradisional yang masih belum menerapkan standar dalam budidaya dan penanganan komoditas pala.



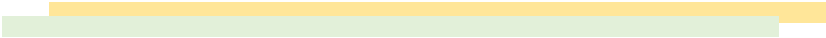
Melihat kebutuhan tersebut, selain pembuatan alat pengering, juga dilakukan pembinaan penerapan *Good Agricultural Practices* (GAP) dan *Good Handling Practices* (GHP) kepada *Internal Control System* PT Kamboti Rempah Maluku yang berada di Desa Hila, Kecamatan Leihitu, Kabupaten Maluku Tengah. Pendampingan tersebut diharapkan dapat dilakukan secara berkesinambungan dan bersifat *multiyear* untuk mengembalikan kejayaan pala sebagai warisan budaya bangsa di Maluku. (*)

Penerapan Standar Pertanian Dongkrak Harga Dua Kali Lipat

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Maluku Utara

Maluku Utara ibarat surga baru bagi pasar sayuran. Kehadiran banyak perusahaan tambang membuat kebutuhan sayuran meningkat untuk konsumsi para pekerjanya. Pemasok dari Manado, Makassar, atau Surabaya menangkap peluang itu dengan mengirim sayuran dalam jumlah besar. Tambahan permintaan itu membuat harga sayuran di Maluku Utara terkerek naik sehingga memicu inflasi.

Tentu jumlah permintaan yang bertambah menjadi peluang bagi petani di Maluku Utara untuk meningkatkan produksi. Petani dapat mengisi celah antara permintaan dan pasokan yang tersedia terutama untuk dua jenis sayuran yang paling populer yaitu bayam merah dan pakcoy. Kedua sayuran daun itu disukai masyarakat lokal dan pekerja tambang karena dapat diolah menjadi beragam menu tergantung selera konsumen.



Saat ini petani setempat telah berupaya mengisi gap tersebut dengan cara konvensional. Namun, cara tersebut hanya mampu memenuhi kebutuhan secara kuantitas, tetapi belum mampu memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan konsumen sehingga harga produk dari petani setempat kalah dibandingkan dengan kualitas sayuran dari luar daerah yang lebih baik dari sisi penampilan maupun dari sisi keamanan pangan.

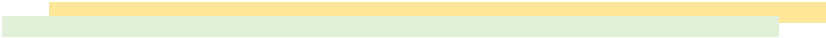
Cara konvensional masih mengandalkan bahan kimia sintetis sehingga sering ditemukan kandungan residu pestisida kimia di sayuran yang melebihi ambang batas. Hal ini menjadi perhatian sekaligus pintu masuk usaha budidaya sayuran terstandar yang sehat dan ekonomis. Fenomena tersebut menjadi perhatian para petani yang tergabung di Kelompok Tani Lestari Desa Kluting Jaya, Kecamatan Weda Selatan, Kabupaten Halmahera Tengah, Maluku Utara.

Kelompok tani itu membudidayakan bayam merah dan pakcoy secara terstandar seperti yang ditetapkan oleh Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian. Dengan sistem budidaya yang terstandar, maka kualitas hasil panen meningkat sehingga harga jual produk juga bertambah. Sebut saja di

tingkat petani, harga bayam merah Rp 7.500,-/kg dan pakcoy Rp 10.000,-/kg. Ketika kedua produk tersebut dibudidayakan dan diproses pascapanen dengan standar, maka harga meningkat dua kali lipat yaitu Rp 15.000,-/kg untuk bayam merah dan Rp 20.000,-/kg untuk pakcoy.

Hal tersebut membuktikan budidaya sayuran terstandar memberi keuntungan 100% dari sisi harga, sedangkan dari sisi mutu memberikan jaminan keamanan pangan bagi konsumen yang semakin sadar terhadap pentingnya menjaga kesehatan. Budidaya sayuran daun tersebut membutuhkan waktu singkat yaitu 2 bulan untuk satu siklus dari tanam hingga panen, tetapi dapat diatur pola tanam sehingga dapat panen pada periode tertentu yang diinginkan seperti setiap hari panen atau dua hari panen.

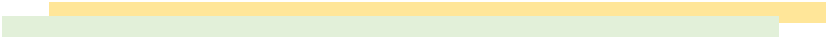
Sukses Kelompok Tani Lestari berkat sinergi dengan Balai Besar Penerapan Standar Instrumen Pertanian yang selalu mendampingi proses produksi hingga distribusi ke konsumen. Motivasi Kelompok Tani Lestari untuk menghasilkan produk yang bermutu tetapi aman bagi konsumen menjadi modal utama. Kelompok tani yang beranggotakan 9 orang tersebut mempraktekan budidaya sayuran rendah bahan kimia sintetis.



Sebelumnya mereka menanam sayuran berupa bayam merah dan pakcoy dengan menggunakan insektisida sintetis untuk memberantas hama ulat daun yang merupakan kendala utama. Namun, setelah dilakukan pendampingan penerapan standar instrumen pertanian, petani memakai insektisida nabati yang tidak mengandung bahan kimia sintetis sebagai solusi mengendalikan hama.

Demikian pula kini mereka menyuburkan tanaman menggunakan pupuk organik hasil racikan sendiri. Kelompok Tani Lestari bersama BPSIP Maluku Utara juga berkolaborasi dengan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Halmahera Tengah. Kelompok tani membimbing siswa dengan menanam 1.000 pokcay di lahan sekolah secara kontinyu sesuai kebutuhan.

Dari inisiasi BPSIP Malut, Poktan Lestari, SMKN 1 Halteng dan dukungan Dinas Pertanian setempat, maka para siswa juga dapat memasok sayur pokcay ke industri tambang untuk para pekerjaanya. Di sisi lain perusahaan tambang nikel/emas juga dapat menopang usaha dan ekonomi petani serta siswa di wilayah usahanya sebagai bagian dari program Corporate Social Responsibility (CSR).



Saat ini hasil pendampingan juga telah menghasilkan sertifikat Prima 3 sebagai pengakuan Keamanan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) yang diterbitkan oleh Balai Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan, Dinas Pangan Provinsi Maluku Utara. Sertifikat tersebut bukti dari keberhasilan proses pendampingan budidaya bayam merah dan pokcay yang dilakukan sejak pengolahan tanah dengan pupuk organik dan pengendalian hama penyakit secara organik.

Pendampingan dilanjutkan satu minggu sebelum dipanen. Lahan sayuran bayam merah dan pakcoy diperiksa oleh inspektur OKKP-D Provinsi Malut. Proses sertifikasi dilanjutkan dengan pendampingan pengambilan sampel dan pengiriman ke laboratorium uji PT. Angler Surabaya, Jawa Timur. Hasilnya kedua produk segar lulus uji dengan status di bawah ambang batas residu maksimal (MR).

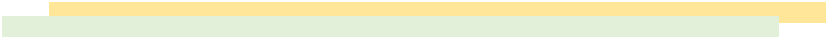
Hasil inspeksi lapangan dan laboratorium kemudian dibahas oleh Tim Komite Teknis pada Sidang Komite teknis Keamanan Pangan sampai kemudian dinyatakan memenuhi syarat memperoleh Sertifikat Prima 3 pada tanggal 13 Desember 2023. Sertifikat Prima 3 bukanlah standar untuk ekspor, tetapi dapat digunakan

untuk menjamin keamanan pangan produk segar sayuran di Maluku Utara sehingga membuat nilai tambah dan nilai jual produk semakin tinggi.



Bayam merah dan pakcoy bersertifikasi Prima-3

Kini sayuran segar produk Poktan Lestari yang dinakhodai ketua Idham Wahab telah memiliki jaminan mutu. Pantas saja Idham Wahab dan anggotanya dapat menaikkan nilai jual sayurannya lebih tinggi dibandingkan sayuran tanpa standar. Bertambahnya harga jual sayuran telah memberi keuntungan ekonomi. Para petani juga semakin percaya bahwa penerapan



standar secara nyata menguntungkan petani sebagai produsen dan memberi jaminan keamanan bagi masyarakat sebagai konsumen.

Penulis :

Fredy Lala, dkk

Merajut Asa Kilang Beras di Negeri Tapal Batas

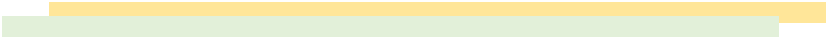
Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Papua

Di tengah gemuruh alam Papua, kilang beras di Negeri Tapal Batas memancarkan harapan baru. Dengan setiap butiran beras yang diolah, kilang ini tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok, tetapi juga menjalin benang merah kebersamaan dan kemajuan bagi masyarakat perbatasan.

Terletak di wilayah seluas 9.365 km²;; Kabupaten Keerom adalah kawasan yang bertaut langsung dengan perbatasan Papua New Guinea di timur.

Dikelilingi oleh Kabupaten Pegunungan Bintang di selatan, Kota Jayapura dan Kabupaten Jayapura di utara dan barat, Keerom dikenal sebagai "Negeri Tapal Batas" yang menghadapkan diri pada tantangan dan potensi unik di Bumi Cendrawasih.

Dengan pemekaran provinsi Papua, harapan bertumpu pada Keerom untuk menjadi sumber pangan utama, menggantikan peran lama Merauke dan Nabire,



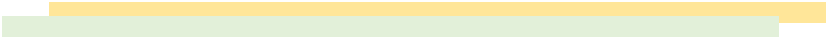
didukung oleh luas wilayahnya dan pertumbuhan lahan sawah yang tak kenal batas.

Di tengah tantangan yang menghampiri, kilang beras modern CV. Maju Tama Agro, yang diprakarsai oleh pengusaha Surabaya, Ely Khobu, telah menjadi cahaya harapan.

Ely Khobu.dengan penuh kesadaran akan kebutuhan akan beras, memandang keberanian sebagai kunci untuk menghadapi kekurangan tersebut. Dengan membuka lahan sawah seluas 20 hektar, dia bertekad untuk memenuhi kebutuhan pangan di Bumi Cendrawasih.

Namun, perjalanan menuju kemandirian pangan tidaklah mudah. Kendala produksi rendah dan keterbatasan tenaga kerja memang menjadi tantangan serius yang harus segera diatasi untuk menjaga kelangsungan kilang beras ini.

Dengan produktivitas padi hanya mencapai 3,7 ton per hektar dan luas panen sekitar 32,45 hektar, produksi padi tahunan di Kabupaten Keerom masih jauh dari cukup untuk memenuhi kebutuhan beras di Papua secara keseluruhan.



Melihat dari luas panen, tampaknya hanya sekitar 16-20 hektar lahan sawah yang dimanfaatkan, di luar lahan yang dimiliki oleh CV. Maju Agro Tama.

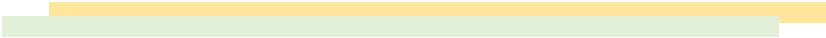
Selain itu, penurunan jumlah tenaga kerja petani juga menjadi perhatian serius. Meskipun upaya telah dilakukan untuk mendatangkan tenaga kerja dari Pulau Jawa, tantangan budaya dan perbedaan lingkungan membuat mereka sulit bertahan dalam jangka panjang.

Melihat potensi dan tantangan yang dihadapi, BPSIP Papua bergerak cepat dengan memilih Kampung Traimelyan di Distrik Skanto, Kabupaten Keerom, sebagai lokasi pendampingan produksi beras.

Dengan mengalihfungsikan lahan yang dulunya digunakan untuk pertanian kelapa sawit yang tidak produktif, kampung ini diubah menjadi lahan sawah yang subur, memperkuat pemenuhan beras tidak hanya untuk Keerom, tetapi juga untuk Provinsi Papua secara keseluruhan.

Berawal dari Demplot

Kegiatan perbenihan yang dilakukan oleh BSIP Papua di Kampung Intaimelyan, yang menghasilkan produktivitas tinggi mencapai 8 ton per hektar, menjadi



pemicu rasa penasaran dan keingintahuan yang besar bagi Ibu Ely Khobu terhadap Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Papua.

Kegiatan perbenihan yang dilakukan oleh BSIP Papua di Kampung Intaimelyan, yang menghasilkan produktivitas tinggi mencapai 8 ton per hektar, menjadi pemicu rasa penasaran dan keingintahuan yang besar bagi Ibu Ely Khobu terhadap Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Papua.

Ely Khobu memiliki keyakinan yang kuat BPSIP Papua memiliki kemampuan untuk memajukan pertanian dan memberikan solusi bagi kelangsungan kilang beras ini.

Keyakinan itu terbayar ketika Kepala BPSIP Papua, Martina Sri Lestari, dengan cepat mengarahkan penyuluh Madya Siska Tirajoh untuk melaksanakan demplot pendampingan budidaya padi standar guna meningkatkan produksi beras berkualitas medium hingga premium.

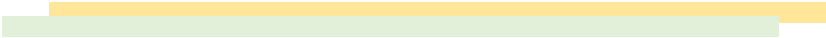
Hasil dari demplot padi menunjukkan peningkatan produksi gabah kering menjadi 3,5 ton per hektar, melebihi kondisi eksisting sebelumnya di lahan sawah CV. Maju Tama Agro.

Upaya terus dilakukan untuk meningkatkan produksi padi dari tahun ke tahun, sambil memastikan bahwa seluruh lahan sawah seluas 20 hektar ditanami setiap musim tanam untuk mendorong produksi dan mencapai target penggilingan beras.



Produk beras berkualitas

Meskipun demikian, beras yang dihasilkan masih dalam tahap pengujian mutu di Laboratorium Penguji BBPSI Pascapanen Pertanian di Bogor, dengan membandingkan mutu beras dari petani di Kabupaten Keerom dan Kota Jayapura, termasuk memastikan



kualitas beras mencapai standar premium untuk memenuhi persyaratan ekspor.

CV Maju Tama Agro telah mengambil langkah penting dalam memastikan jaminan mutu beras mereka dengan melakukan pendaftaran NIB melalui aplikasi OSS.

Langkah berikutnya adalah penambahan KBLI produk beras untuk mendapatkan surat pernyataan mandiri Standar Nasional Indonesia (SNI). Dengan memiliki label SNI, akan memberikan kepercayaan tambahan bagi konsumen terhadap kualitas beras mereka.

Untuk mendukung UMKM seperti CV Maju Tama Agro, pemerintah menyediakan SNI Bina UMK secara gratis kepada UMKM dengan kategori KBLI rendah.

SNI Bina UMK ini akan digunakan dalam pendaftaran ke BSN untuk mendapatkan pendampingan lebih lanjut bagi UMKM dalam memenuhi standar mutu yang ditetapkan.

Langkah ini merupakan bagian penting dalam memperkuat posisi CV Maju Tama Agro di pasar dan memberikan kepastian kepada konsumen mengenai kualitas beras yang mereka beli.

Dukungan

Keterlibatan dan peran aktif pemerintah setempat sangat penting untuk mendukung operasional Kilang Beras CV. Maju Tama Agro.

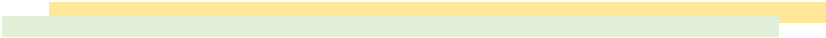
Peran pemerintah tidak hanya memengaruhi kedudukan dan status kilang tersebut dalam masyarakat, tetapi juga menjadi kunci untuk memastikan pemanfaatan optimal dari kilang tersebut.

Dalam kegiatan pendampingan untuk menerapkan dan menyebarkan standar instrumen pertanian serta mengawal kilang beras yang belum dimanfaatkan secara maksimal, keterlibatan Pemerintah Daerah Kabupaten Keerom, termasuk Bupati dan instansi teknis seperti Dinas Pertanian dan Pangan, sangatlah penting.

Hal ini mencakup regulasi yang mendukung, fasilitas bagi petani, serta pengawalan dan pendampingan dari penyuluh pertanian.

Meskipun saat ini program pemerintah daerah lebih terfokus pada pengembangan jagung sebagai bagian dari program nasional, namun dukungan penuh dalam pengembangan komoditas padi tetap diperlukan.

Dengan adanya dukungan penuh dari pemerintah setempat, diharapkan operasional kilang beras dapat



berjalan lancar dan memberikan manfaat yang maksimal bagi masyarakat setempat serta pengembangan pertanian di wilayah tersebut.

Penulis :

Siska Tirajoh, Martina Sri Lestari, Sitti Raodah Garuda, Siti Nurjannah, Ghalih Priyo Dominanto, Edison Ayakeding dan Jeriston Parinding

(Artikel dimuat di Tabloid Sinartani.com 28 Februari 2024)

PENDAMPINGAN SUMBER DAYA MANUSIA UNTUK PENINGKATAN KAPASITAS PENERAP STANDAR PERTANIAN



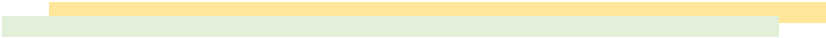
Benih Kelapa Terstandar Untuk Siapkan Produk Ekspor

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Kepulauan Riau

Dari Kepulauan Riau, kelapa asal Indonesia mengisi pasar luar negeri seperti Bangladesh dan Srilangka hingga ke benua Eropa dan Amerika. Di sana kelapa Indonesia disukai sebagai produk organik yang sehat. Beragam olahan kelapa seperti santan, air kelapa, kelapa parut kering, hingga minyak perawan membuat nama Indonesia harum.

Kelapa Indonesia itu berasal dari kelapa dalam yang tumbuh alami di Provinsi Kepulauan Riau, Jambi, dan Riau di Pulau Sumatera. Buah kelapa dipanen dari tanaman yang umumnya telah tua karena berumur di atas 30 tahun.

Buah kelapa yang tumbuh alami bebas dari pestisida sehingga sehat dan layak disebut organik seperti produk organik lainnya. Eksportir lantas menangkap peluang dengan mengirim ke mancanegara melalui Pulau Bintan di Kepulauan Riau.



Di Kepulauan Riau tercatat luasan kebun kelapa mencapai 32.616 ha sehingga menempatkannya sebagai komoditas perkebunan terluas kedua setelah karet yang mencapai 40.393 Ha. Kelapa dalam di Kepulauan Riau umumnya juga berumur lebih dari 30 tahun. Tidak ada yang tahu asal dan varietas yang berkembang sehingga kemungkinan besar tumbuh alami atau ditanam penduduk secara tradisional seperti layaknya kelapa di daerah pesisir pantai di kepulauan.

Beruntung kemudian hadir PT. Bionesia Organic Foods yang menangkap peluang mengolah kelapa menjadi produk turunan. Perusahaan tersebut sudah melakukan ekspor berbagai produk kelapa seperti santan murni, kelapa parut, dan produk olahan dari air kelapa ke berbagai negara di Asia, Eropa dan Amerika.

Namun, bahan baku kelapa dari Kepulauan Riau belum sepenuhnya memenuhi spesifikasi yang diminta pasar mancanegara sehingga perusahaan juga mendatangkan bahan baku dari luar daerah seperti Jambi dan Riau.

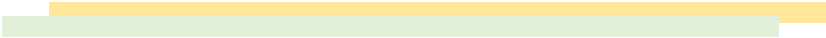
Mempertahankan peluang

Tentu peluang tersebut harus terus dipertahankan dengan memastikan pasokan buah kelapa selalu tersedia dengan kualitas yang baik atau terstandarkan. Berdasarkan kondisi tersebut, Balai Penerapan Standardisasi Instrumen Pertanian (BPSIP), Kepulauan Riau, melakukan pendampingan bagi pelaku usaha kelapa dalam di Kepulauan Riau.

Pendampingan dilakukan sejak dari hulu seperti petani dan poktan/gapoktan hingga ke hilir yaitu pelaku usaha untuk mendorong komoditi kelapa dalam semakin memiliki daya saing dan menjadi komoditi yang dapat diandalkan untuk ekspor.

BPSIP Kepulauan Riau juga melakukan pendampingan bersama dengan instansi di daerah terutama untuk sosialisasi penerapan SNI kelapa dalam guna meningkatkan pengetahuan petani. Identifikasi calon lembaga penerap dilakukan di 3 Kabupaten yang berada di Provinsi Kepulauan Riau yaitu di Kabupaten Bintan, Lingga dan Karimun. Ketiga kabupaten tersebut memang dikenal sebagai sentra kelapa.

Lokasi pertama yang dikunjungi yaitu Kelompok Tani Sumber Kelapa yang berada Kampung Tanjung

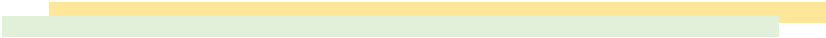


Kapur, Kelurahan Kawal, Kecamatan Gunung Kijang, Kabupaten Bintan. Lokasi kedua yaitu di Kelompok Tani Remik Berjaya yang berada di Kampung Remik, Desa Marok Kecil, Kecamatan Singkep Selatan, Kabupaten Lingga. Lokasi terakhir di Kelompok Tani Nyiur Melambai yang berada di Kampung Balak, Desa Sungai Sebesi, Kecamatan Kundur, Kabupaten Karimun.

Lembaga Penerap Pilihan

Pemilihan tiga lokasi berdasarkan data petani penangkar kelapa yang berasal dari UPTD BPPSP-TPHP Provinsi Kepulauan Riau. Sebelum dilakukan pendampingan penerapan SNI, terlebih dahulu ditetapkan satu lembaga penerap SNI dari tiga kelompok tani penangkar benih kelapa tersebut.

Kelompok Tani Sumber Kelapa ditetapkan sebagai lembaga penerap SNI karena lokasi berdekatan dengan kantor BPSIP Kepulauan Riau sehingga memudahkan pelaksanaan pendampingan penerapan SNI serta monitoringnya. Pada 2023 kelompok tani Sumber Kelapa juga telah memproduksi 2.500 benih kelapa permintaan dari DKPPKH Provinsi Kepulauan Riau. Proses produksi

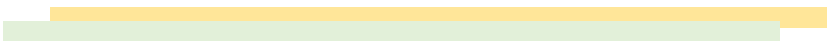


benih yang telah berjalan membuat kegiatan pendampingan penerapan SNI lebih tepat sasaran.

Namun, kelompok tani Sumber Kelapa masih menemui kendala yaitu lokasi pembibitan yang berada di lahan pasang surut. Ketika terjadi air pasang tinggi maka benih yang dibudidayakan tenggelam. Dua kendala lain yaitu hama tupai dan tikus yang memakan tunas kelapa yang tumbuh dan kendala sulitnya pemasaran benih kelapa.

Kelompok tani Sumber Kelapa mengatasi banjir saat air pasang tinggi dengan membuat parit drainase di sekitar lokasi pembibitan sehingga genangan dapat dikurangi meskipun sesekali masih terjadi banjir. Hama tikus dan tupai yang menyerang di saat awal proses pembibitan diatasi dengan menghindari penyadapan/penyayatan pada bakal tunas kelapa. Sebelumnya dilakukan penyadapan/penyayatan mata tunas yang bertujuan agar mata tunas mudah tumbuh, tetapi ternyata itu menjadi sasaran tupai dan tikus yang menjadi hama utama.

Menurut ketua kelompok tani Sumber Kelapa, Saidi, anggota kelompok tani membutuhkan informasi tata cara budidaya kelapa yang baik karena selama ini



budidaya kelapa masih tradisional. BPSIP Kepulauan Riau kemudian mengadakan sosialisasi SNI benih kelapa dalam dan Pedoman Budidaya Kelapa yang menjadi salah satu bentuk pendampingan penerapan SNI pertanian.

Sosialisasi dan kolaborasi

Sosialisasi Penerapan SNI Kelapa Dalam telah diikuti 30 anggota kelompok tani Sumber Kelapa. SNI yang disosialisasikan kepada peserta yaitu SNI 01-7157-2006 tentang Benih Kelapa Dalam. Dengan penerapan SNI, diharapkan benih kelapa yang dihasilkan mempunyai kualitas yang unggul sesuai dengan standar yang ada serta dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi para petani.

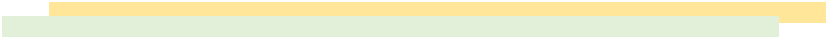
Strategi pendampingan yang dilakukan berupa kerjasama dengan instansi terkait seperti Dinas Pertanian Provinsi Kepulauan Riau dan Dinas Pertanian Kabupaten Bintan. Dalam implementasinya, Dinas Pertanian Provinsi melalui UPTD BPPSP-TPHP berperan memproses sertifikasi benih kelapa karena instansi tersebut satu-satunya UPTD yang dapat menerbitkan sertifikat benih. BPSIP Kepulauan Riau berperan sebagai

pendamping lembaga penerap dalam penerapan standar instrumen pertanian spesifik lokasi.

Berkat pendampingan tersebut, Kelompok Tani Sumber Kelapa pada tanggal 15 November 2023 berhasil mendapatkan Sertifikat Mutu Benih yang diterbitkan UPTD BPPSP-TPHP Provinsi Kepulauan Riau. Sertifikat Mutu Benih berikut labelnya mempunyai masa berlaku maksimal berumur 8 bulan setelah pendederan. Sertifikat tersebut dapat meningkatkan kepercayaan diri dari petani dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap mutu benih kelapa dalam serta meningkatkan nilai jualnya.



Benih kelapa dalam bersertifikat



Saat ini terdapat 2.343 benih kelapa yang berlabel dan siap untuk disalurkan kepada Kelompok Tani penerima benih rekomendasi dari Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Kesehatan Hewan (DKPPKH) Provinsi Kepulauan Riau. Kelak dari benih itu dapat dipanen buah kelapa yang dapat mengisi pasar mancanegara seperti Srilangka, Bangladesh di Benua Asia dan pasar di Benua Eropa dan Amerika.

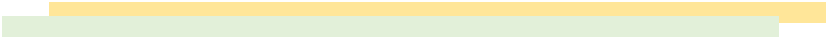
Green Bean Kopi Robusta Berstandar Ekspor

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Lampung

Dulu 75 anggota Kelompok Wanita Tani Mawar di Lampung mengolah kopi robusta *Coffea canephora* alakadarnya. Kini setelah mendapat pelatihan dari Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP), Lampung, mereka mampu mengolah kopi berkualitas dengan standar pasar modern.

Di tangan petani Lampung itu kopi tak sekadar dipetik lalu dijemur, tetapi melalui serangkaian proses ketat yang disebut olahan kopi basah sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI). Alurnya sebagai berikut: petik merah, sortasi, perambangan, pulping, washing, fermentasi, washing kedua, pengeringan, pengupasan kulit tanduk, sortasi biji kering (Green Bean), roasting, pengilingan menjadi kopi bubuk, kopi bubuk standar SNI.

Dari rangkaian proses itu petani Lampung tak lagi menjual kopi dalam bentuk beras kopi kering yang hanya Rp20.000—Rp30.000 per kg. Dengan bentuk green bean, super harga kopi menjadi Rp65.000 per kg,



sementara kopi bubuk kualitas super dihargai Rp150.000 per kg. Harga premium itu memotivasi petani terus meningkatkan produksi dan mutu kopi yang dihasilkan.

Penerapan standar

Perubahan kultur mengolah kopi robusta itu setelah Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Lampung melakukan pendampingan pada Lembaga/ Kelompok Wanita Tani (KWT) Mawar yang mempunyai usaha produk olahan kopi bubuk robusta.

Kini produk mereka telah berstandar SNI nomor 01-3542-2004. Pendampingan tersebut dilakukan BPSIP selama 5 bulan pada Agustus-Desember 2023 melalui pelatihan Pasca Panen Kopi Terstandar. Peserta anggota KWT berjumlah 75 orang berasal dari Kec. Gedung Surian, Belalau, Way Tenong, Air Hitam, Sumber Jaya, Sekincau, Batu Ketulis dan Balik Bukit.

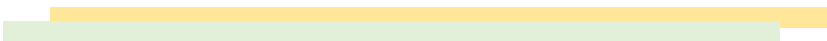
Pelatihan di atas digelar kontinyu selama periode tersebut. Materi lainnya seperti budidaya kopi terstandar, pemupukan berdasarkan uji tanah menggunakan PUTK, pengemasan produk dan perizinan menuju standarisasi produk.

Kelembagaan kuat

KWT Mawar yang berdiri sejak 2009 berlokasi di Pekon Mekar Jaya, Kecamatan Gedung Surian. KWT mulai beraktivitas rutin mengolah kopi sejak 2015 dengan jumlah anggota 20 orang. Awal pembentukan KWT dari pengembangan dana PUAP. Struktur organisasi terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara dan pengurus produk olahan (roasting, sortir dan pemasaran) yang melibatkan semua anggota sehingga menjadi lembaga yang kuat.

Anggota KWT telah memiliki merk produk dengan nama “Bunda” dan “Petik Merah” dengan peralatan yang dimiliki sendiri berupa mesin roasting, mesin giling, sealer, mesin pengupas kulit (pulper), dan gedung pengolahan bantuan Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan serta Dinas Perkebunan Provinsi Lampung.

Kini produksi kopi bubuk 1 bulan rata-rata mencapai 100 kg. Tahun 2022 dari bulan Januari sampai Desember produksi mencapai 4,5 ton dengan harga jual Rp150.000 per kg dengan jenis kopi petik campuran. Bahan baku 80 % dari anggota dan 20 % dari luar anggota. Kepemilikan lahan anggota rata-rata 1,5 ha



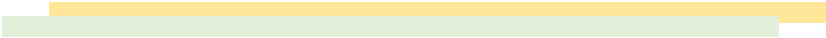
dengan produktivitas per ha mencapai 2 ton biji kering/ha/tahun.

Selama proses pendampingan terungkap kendala yang dihadapi seperti: belum tersedianya sarana dan prasarana seperti alat ukur kadar air dan ayakan yang terstandar. Demikian pula bahan baku kopi petik merah berkualitas hanya tersedia saat panen raya saja. Sementara permintaan sepanjang tahun dari wilayah sekitar Lampung dan online (Bandung, Jambi, Palembang). Pembeli meningkat karena kopi saat ini bermunculan para penikmat kopi dan menjamurnya kafe kopi.

Kopi robusta

Kopi produksi KWT merupakan jenis kopi robusta. Jenis tersebut lebih tahan penyakit karat daun dibandingkan jenis tanaman kopi lain seperti arabica. Hal ini yang membuat 80% perkebunan kopi di Indonesia berjenis robusta dan 17% arabika. Produksi kopi robusta dari Indonesia termasuk terbesar setelah Vietnam dan Brazil.

Robusta asal Lampung memiliki karakteristik dan aroma yang nikmat yang khas yang agak berbeda dari

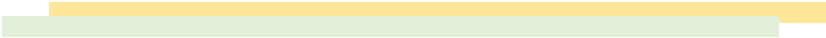


provinsi lain. Pada 2020-2021 Lampung menjadi provinsi dengan nilai ekspor kopi terbesar nasional yang mencapai US\$ 400,6 juta atau sekitar Rp. 6 triliun. Angka itu setara dengan 47,2% dari total nilai ekspor kopi nasional.

Saat ini penjualan kopi robusta menjadi penyumbang terbesar dan sumber pendapatan rumah tangga petani, terutama petani-petani di sentra kopi seperti di Kabupaten Lampung Barat. Perkebunan kopi rakyat di kabupaten tersebut yang terbesar dengan luasan mencapai $\pm$ 53.610 hektar dan produksi 52.648 ton.

Kopi robusta menjadi jenis kopi yang paling mudah dijumpai mulai dari warung kopi hingga cafe terkenal. Kopi robusta banyak digunakan sebagai bahan baku kopi instan atau pencampur (*blend*) dengan kopi arabika untuk meningkatkan cita rasa kopi. Robusta berasal dari kata "robust" yang memiliki arti kuat. Pantas kopi robusta bercita rasa kuat dan pahit dibandingkan kopi arabika.

Robusta asal Lampung kini menjadi salah satu kopi terbaik di blantika perkopian kopi robusta yang tersebar di seluruh Indonesia. Robusta asal Lampung



memperkaya jenis kopi lainnya yaitu arabika dan liberika. Dengan pengolahan kopi basah standar SNI, robusta asal Lampung siap menjaga citra kopi Lampung.

Penulis :

Nasriati, Sri Hartati dan Fauziah YA

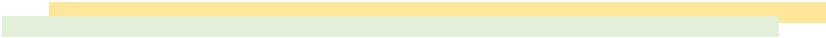
Membangun Citra Mangga Dari Situbondo Dengan Menerapkan Standar

*Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian
Jawa Timur*

Situbondo, Jawa Timur, layak disebut taman eden bagi mangga di tanah air. Di kabupaten itu beragam varietas mangga tumbuh subur dengan produksi yang melimpah hingga mewarnai pasar mangga di Indonesia. Rasa mangga asal Situbondo juga tersohor lebih nikmat dibanding mangga serupa dari wilayah lain.

Beragam varietas mangga mampu menunjukkan penampilan terbaiknya di Situbondo karena kondisi tanah dan iklim yang sesuai. Di sana tidak hanya mangga hijau arum manis yang menjadi andalan petani, tetapi juga mangga berwarna seperti gadung, garifta, dan tentu arum merah yang menjadi varietas lokal unggulan. Para petani merawat hamparan kebun mangga untuk memastikan setiap buah yang dipetik merupakan kualitas terbaik hingga sampai di tangan konsumen.

Pada 2022, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (Dispertangan) Situbondo, mencatat produksi

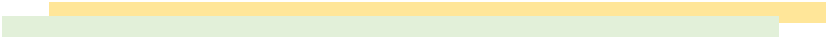


mangga sebesar 169.892 kwintal yang setara dengan 256.245 pohon produktif. Pohon mangga produktif sebagian besar tersebar di Kecamatan Arjasa dan Kecamatan Jangkar.

Pemerintah setempat terus berupaya mengembangkan mangga berkualitas dengan menggandeng Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP). Dukungan diberikan dari lingkup teknis hingga upaya meningkatkan kualitas produk dengan penerapan standar instrumen pertanian termasuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan kelembagaan petani.

Memperoleh nilai tambah

Upaya itu bertujuan agar nilai tambah dari panen mangga di Situbondo dapat dinikmati oleh petani setempat. Produk mangga Situbondo juga diharapkan dapat bersaing dengan mangga dari wilayah lain seperti Probolinggo dan Pasuruan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah membangun dan mengelola kebun blok fondasi berbagai varietas mangga sebagai sumber plasma nutfah untuk masa mendatang.

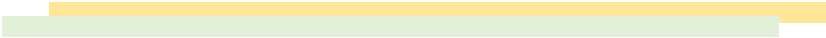


Problem umum yang masih dialami petani mangga di Situbondo adalah rendahnya mutu buah. Hal itu karena proses budidaya dan penanganan panen/pasca panen belum melaksanakan prosedur yang baku. Syarat mutu mangga telah tertuang dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) 3164: 2009 tentang Mangga.

Beruntung sejak 2015, di Situbondo berdiri Asosiasi Mangga Situbondo (AMS) yang terus memperkuat citra buah mangga asal Situbondo. AMS kemudian terpilih sebagai pionir lembaga usaha petani mangga. Pada 2017 AMS mendapat sertifikasi Global G.A.P untuk komoditas mangga dalam hal manajemen produksi dan penanganan hasil panen buah.

AMS didukung oleh 11 kelompok tani mangga yang terus berupaya membangun citra mangga Situbondo. Kelembagaan AMS beserta kelompok tani mangga itulah yang saat ini menjadi mitra pemerintah membangun citra mangga asal Situbondo.

Dewasa ini keamanan pangan telah menjadi perhatian masyarakat seiring berkembangnya kesadaran konsumen terhadap pangan sehat. Hal tersebut berlaku juga untuk mangga asal Situbondo sehingga penerapan SNI menjadi penting dilakukan agar produk mangga



aman untuk konsumen. Pada konteks ini, BPSIP telah memfasilitasi pengujian sampel tanah dari lahan petani untuk memastikan tanah tempat tumbuh mangga bebas dari cemaran.

Kolaborasi BSN

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) Jawa Timur sebagai Unit Pelaksana Teknis BSIP juga berkolaborasi dengan Badan Standardisasi Nasional (BSN) serta Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (Dispertangan) Situbondo bahu-membahu memberi pemahaman tentang SNI Mangga.

Dukungan perijinan usaha pertanian bagi AMS juga diberikan Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP) Situbondo dalam bentuk bimtek sekaligus fasilitasi pengurusan Nomor Induk Berusaha.

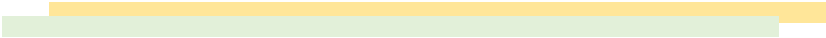
Hasilnya, petani anggota AMS saat ini telah mengantongi sertifikat NIB sehingga legal secara hukum dalam menjalankan usaha. Anggota AMS juga mulai membangun komitmen untuk memenuhi persyaratan mandiri melalui program SNI bina UMK. Program ini merupakan pintu awal bagi petani mangga untuk

mengakses beberapa manfaat seperti pelatihan, fasilitasi pembiayaan potensial, bahkan penguatan citra produk melalui pencantuman logo SNI bina UMK pada produk yang dihasilkan.



Buah mangga berlabel

Pendampingan kelembagaan penerap standar juga menjadikan petani memiliki wadah yang mendukung dalam usahatani. Petani binaan dapat memperkaya wawasan dengan saling bertukar pengetahuan dan pengalaman sehingga menumbuhkan



komunitas pertanian yang lebih tangguh dan berdaya saing. Keberlanjutan kegiatan pendampingan tentunya sangat diperlukan guna memantapkan upaya meningkatkan kualitas produk melalui penerapan standar.

Berkat kerja keras semua pihak, maka mangga bagi masyarakat Situbondo bukan hanya sekadar buah, tetapi manifestasi perjuangan, harapan, dan semangat petani Situbondo untuk masa depan lebih baik.

Penulis :

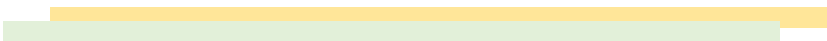
Gunawan, Indra Bagus Raharjo, Galuh Agung Sadewa

Perbaikan Jenis Pakan untuk Perbaiki Standar Sapi

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Nusa Tenggara Timur

Siapa yang tak mengenal sapi bali di Pulau Timor, Provinsi Nusa Tenggara Timur? Pada 2022 provinsi itu menduduki peringkat ke 5 populasi sapi terbesar di Indonesia yang mencapai 1.234.884 ekor. Dari jumlah tersebut Kabupaten Kupang memiliki populasi ternak sapi tertinggi sebanyak 320.030 ekor. Siapa yang sangka peternak di sana masih membutuhkan sentuhan pemerintah untuk proses standardisasi.

Sebut saja di Kecamatan Amarasi, Kabupaten Kupang. Kecamatan tersebut sudah lama dikenal sebagai penghasil ternak sapi potong dengan sistim paron atau ‘paronisasi’. Maksudnya, pemilik sapi menitipkan sapi kepada orang yang dipercayanya untuk dipelihara, dibesarkan, maupun diperbanyak yang kemudian hasilnya dibagi dua antara pemilik dengan pemelihara. Pola ini menjadi pola ternak sapi paling umum dilakukan di Amarasi.



Pola tersebut membuat pembibitan sapi hanya menjadi perhatian segelintir peternak. Mereka masih melakukan pembibitan untuk mempertahankan populasi ternak di daerahnya. Namun, pembibitan ternak masih dilakukan secara tradisional sehingga membutuhkan sentuhan dari pemerintah untuk standardisasi.

Kondisi itulah yang mendorong Balai Standardisasi dan Instrument Pertanian Nusa Tenggara Timur berupaya mendampingi penerapan SNI 7651-4:2020 tentang Bibit Sapi Potong Bali di Kelompok tani Pemula, Desa Tesbatan, dan Kelompok tani Baki Tuan, Desa Oenoni sebagai petani penerap.

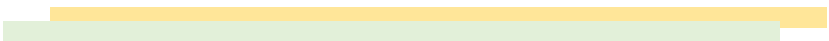
Dari proses pendampingan terungkap usaha pembibitan ternak sapi potong pada dasarnya tetap menjadi perhatian peternak khusus anggota dari kedua kelompok tani tersebut. Segelintir peternak itu menyadari tanpa pembibitan, maka usaha pengembangan ternak sapi hanyalah sebuah mimpi karena populasi sapi akan terus menurun. Mereka tetap melakukan pembibitan secara tradisional meskipun dilakukan tanpa pendampingan dari pihak manapun.

Empat tahap pendampingan

Upaya pendampingan diawali dengan empat tahap. Pertama, identifikasi lokasi pelaksanaan kegiatan yang sesuai. Kedua, koordinasi dengan Dinas Peternakan Kabupaten Kupang serta BPP lokasi terpilih yakni BPP Tesbatan, Kecamatan Amarasi. Ketiga, pertemuan dengan kelompok-kelompok tani untuk memperoleh data dan informasi awal. Keempat, penentuan poktan berdasarkan hasil data dan informasi yang diperoleh dari pertemuan (minat, jumlah ternak yang dimiliki, ketersediaan lahan pakan).

Saat awal pendampingan, dilakukan pertemuan kelompok peternak untuk menyamakan persepsi dan informasi kegiatan yang dilakukan. Berikutnya membuat kandang jepit di masing-masing kelompok untuk proses pembuahan betina. Setelah itu dilakukan juga praktek menilai kesesuaian bibit sapi bali dengan pengukuran linier tubuh berdasarkan SNI Bibit Sapi Potong -Bagian 4: Bali No. 7651-4:2020.

Pengukuran mencakup panjang badan, lingkar dada, tinggi pundak, lingkar scrotum bagi pejantan dan jumlah puting bagi betina, serta penentuan umur berdasarkan rekaman keturunan ataupun jumlah gigi

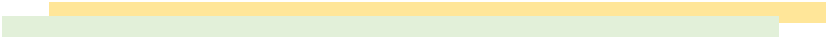


permanen. Pelaksanaan pendampingan tersebut dilakukan dengan metode bimbingan teknis yaitu ceramah, praktek lapang, dan demonstrasi. Ketiga metode tersebut dipadukan agar peternak mendapat lebih banyak pengetahuan dan teknik-teknik dalam penentuan calon sapi bibit untuk kegiatan pembibitan.

Empat kendala dan solusi

Selama pendampingan terungkap empat kendala yaitu belum tersedianya sumberdaya manusia atau lembaga profesional yang tersertifikasi LSPro di wilayah NTT; pola pikir sebagian anggota kelompok tani yang belum dapat merubah kebiasaan beternak yang sudah menjadi turun temurun; minimnya ketersediaan modal usaha untuk menerapkan standar bibit sapi bali; dan kurangnya ketersediaan pakan dalam bentuk aneka rumput introduksi dan rumput lokal sehingga pola pemberian pakan masih mengandalkan satu jenis pakan yaitu lamtoro lokal yang sudah tersedia secara turun temurun.

Tentu, BSIP NTT berupaya mengatasi kendala tersebut. Upaya pertama melakukan identifikasi lembaga tersertifikasi LSPro diluar wilayah NTT untuk

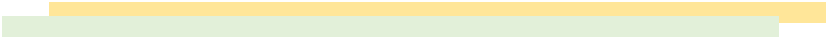


bekerjasama melakukan penilaian kesesuaian standar. Berikutnya membangun komunikasi yang lebih baik serta pendekatan secara pribadi kepada pelaku usaha dan kelompok tani yang didampingi untuk menjelaskan pentingnya penerapan standar. Kemudian mengoptimalkan sarana dan prasarana yang tersedia di pelaku usaha dan kelompok tani. Terakhir, mengupayakan introduksi atau pengenalan jenis tanaman pakan berupa aneka rumput dan leguminosa.

Di lapangan, cara beternak setiap peternak berbeda-beda levelnya. Bagi peternak yang memiliki calon bibit yang belum memenuhi kriteria, maka peternak diberi pemahaman manajemen pakan agar calon bibit memenuhi kriteria. Peternak harus keluar dari kebiasaan yang hanya mengandalkan satu jenis pakan berupa daun lamtoro sebagai pakan utama. Sapi membutuhkan pakan berimbang dengan perbandingan rumput dan legum paling tidak 50:50.

Manajemen ternak

Demikian pula halnya dengan manajemen kesehatan ternak terutama pengendalian penyakit dan hama. Hama yang paling umum adalah lalat. Peternak



diperkenalkan pentingnya kebersihan kandang agar sapi tumbuh sehat. Peternak juga diperkenalkan desain kandang yang baik agar upaya membersihkan kandang lebih mudah dan praktis.

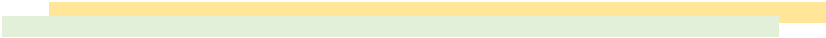
BSIP NTT juga memperkenalkan pakan baru yaitu pemberian stek aneka rumput dan benih lamtoro tarramba untuk semua anggota kelompok. Peternak kemudian menanam stek rumput dan menyemai benih lamtoro varietas baru. Mereka yang mendapat bantuan stek tersebut wajib merawat rumput dan lamtoro kemudian membagikan ke anggota kelompok lainnya yang belum mendapatkannya secara bergulir.

Dari proses pendampingan tersebut juga terungkap bahwa pendampingan penerapan standar instrumen pertanian harus dilakukan terus menerus untuk mengikuti standar permintaan pasar yang juga dinamis. Hanya dengan cara itu peternak sapi dari NTT dapat menghasilkan bibit dan ternak sapi yang berdaya saing karena sesuai dengan standar.

EPILOG

Buku ini telah membawa kita menyelami berbagai aspek pendampingan penerapan standar dalam sektor pertanian di berbagai daerah di Indonesia. Dari tantangan-tantangan yang dihadapi oleh para petani hingga solusi-solusi inovatif yang diterapkan untuk mengatasinya, kita dapat melihat betapa pentingnya peran pendampingan dalam mendorong peningkatan kualitas dan daya saing produk pertanian.

Pendampingan yang dilakukan oleh berbagai pihak, seperti BSIP, Dinas Pertanian, dan lembaga-lembaga terkait lainnya, menunjukkan komitmen yang kuat dalam membantu petani mencapai standar yang diinginkan. Proses ini tidak hanya melibatkan transfer pengetahuan dan teknologi, tetapi juga membangun kesadaran dan perubahan perilaku di kalangan petani. Melalui pendekatan yang holistik, mulai dari pengenalan standar, pelatihan teknis, hingga implementasi praktik terbaik, pendampingan ini diharapkan dapat memberikan dampak jangka panjang yang positif.



Kisah-kisah sukses dari berbagai daerah, seperti peningkatan kualitas nanas Madu Galang di Kalimantan Barat dan pengembangan kopi robusta di Lamandau, Kalimantan Tengah, memberikan inspirasi bahwa dengan pendampingan yang tepat, tantangan apapun dapat diatasi dan peluang baru dapat diciptakan. Keberhasilan ini juga mempertegas pentingnya kolaborasi antara pemerintah, lembaga penelitian, pelaku usaha, dan komunitas petani.

Sebagai penutup, mari kita bersama-sama terus mendukung upaya pendampingan ini agar sektor pertanian Indonesia semakin maju dan berdaya saing. Dengan semangat kebersamaan dan inovasi, kita dapat mencapai cita-cita untuk menjadikan produk pertanian Indonesia sebagai unggulan di pasar global. Terima kasih telah mengikuti perjalanan ini, dan semoga buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan panduan bagi semua pihak yang terlibat dalam pengembangan pertanian Indonesia.

Perjalanan Merintis Penerapan Standar: Kisah Manis di Tahun Pertama BSIP

Buku ini menceritakan perjalanan inspiratif dari Balai Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) dalam tahun pertamanya menerapkan standar instrumen pertanian diantaranya SNI, GAP, GHP, GMP dan GFP. Berbagai kisah sukses dari seluruh penjuru negeri menjadi bukti nyata betapa pentingnya standar dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk pertanian Indonesia.

Dengan pendekatan kolaboratif yang melibatkan berbagai pemangku kepentingan, BSIP telah menunjukkan bagaimana penerapan standar dapat menjadi kunci sukses dalam transformasi sektor pertanian. Buku ini tidak hanya memberikan wawasan mendalam tentang tantangan dan solusi yang dihadapi, tetapi juga menginspirasi pembaca untuk terus mendukung peningkatan kualitas produk pertanian Indonesia.

Bergabunglah dalam perjalanan ini dan temukan bagaimana penerapan standar dapat membawa perubahan positif dan menciptakan produk pertanian berkualitas tinggi yang siap bersaing di pasar global.

