

Empat Daerah Sumut Jadi Sentra UKM Mangrove  
Jumat, 09 Juli 2010 | 00:10 WIB  
Empat Daerah Sumut Jadi Sentra UKM Mangrove

Ilustrasi Foto: wordpress

Medan - Empat daerah di pesisir timur Sumatera Utara akan difokuskan menjadi sentra Usaha Kecil Menengah (UKM) mangrove. Ketua Pusat Pengkajian dan Pengembangan Masyarakat Nelayan (P3MN), Leonardo Marbun mengatakan saat pelatihan komunitas nelayan di Wisma Virgo, Medan, hari Selasa 7 Juli 2010, keempat daerah itu yakni Deli Serdang, Serdang Bedagai, Belawan, dan Batubara.

..berbisnis mangrove dijamin tidak akan habis karena masyarakat bukan hanya dilatih sebagai entrepreneur tetapi juga dilatih bagaimana cara membudidayakan mangrove itu.

Di hadapan 100 orang peserta pelatihan dari berbagai daerah, khususnya dari masyarakat nelayan, Leonardo Marbun mengatakan difokuskannya keempat daerah tersebut karena memiliki potensi tinggi dalam berbisnis mangrove. Karena selama ini, kata dia, masyarakat di pesisir timur belum mengetahui prospek bisnis yang potensial seperti pemanfaatan mangrove tersebut. Namun, setelah diberi pembekalan ilmu entrepreneurship kepada masyarakat setempat, mereka bisa membuat wirausaha yang bersumber dari hasil alam daerahnya.

Lebih lanjut dikatakannya, dengan dilakukan pelatihan ini, ke depannya diharapkan bisa meningkatkan ekonomi masyarakat setempat. Apalagi berbisnis mangrove dijamin tidak akan habis karena masyarakat bukan hanya dilatih sebagai entrepreneur tetapi juga dilatih bagaimana cara membudidayakan mangrove itu. Selama ini, mangrove yang dikenal masyarakat hanya bermanfaat untuk menahan abrasi saja. Padahal, jika dilihat potensi bisnisnya sangat tinggi, sebab selain diolah menjadi makanan dan hasil kerajinan mangrove, bisa juga sebagai tempat objek wisata.

Di Sumatera Utara, tutur Marbun, terdapat 17 jenis mangrove yang tumbuh subur. Dari jenis mangrove itu ada empat jenis yang bisa diolah menjadi makanan yakni mangrove api-api, perepat atau berembang, jeruji, dan nipah. Bahkan keempat jenis itu sudah diteliti dan diuji coba, hasilnya sangat memuaskan. Sementara yang lain belum, tetapi akan mungkin menyusul.

....mangrove bisa diolah menjadi minuman segar berupa sirup dan pemasarannya juga sudah sampai pada tingkat nasional. Namun di Sumut masih dalam tahap promosi...

Menurut Leonardo Marbun, uji coba pengolahan mangrove itu sebenarnya sudah ada di Jawa Timur. Karena mangrove bisa diolah menjadi minuman segar berupa sirup dan pemasarannya juga sudah sampai pada tingkat nasional. Namun di Sumut masih dalam tahap promosi (pengenalan) sekaligus pemberian pelatihan kepada masyarakat nelayan masalah potensi mangrove. Dia berharap Sumut juga akan mengikuti Jatim bahkan bisa melebihi kemajuan Jatim. Tapi, dia mengingatkan, masalah yang dihadapi pelaku Usaha Kecil Menengah (UKM) khususnya masyarakat nelayan mangrove, masih dalam tahap market (pasar) dan modal.

Seorang perajin mangrove di Dusun III, Desa Sei Naga Lawan, Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai, Jumiati mengatakan, masalah yang dihadapi saat ini yakni belum adanya izin usaha dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan, serta izin dari Departemen Kesehatan (BPOM) dan label halal. Hal itulah yang menyebabkan produk olahan mangrove yang dia rintis baru dua bulan tersendat. Sehingga pasarnya masih di seputar daerah itu saja, karena izinnya belum ada.

...mangrove yang tumbuh di kawasan tempat tinggalnya hanya tumbuh sebagai tumbuhan biasa saja, di mana fungsinya sekedar sebagai penahan abrasi. Tetapi, setelah melakukan uji coba beberapa kali ternyata mangrove bisa membawa hasil bahkan mampu menambahkan penghasilannya...

Jumiati juga mengatakan, dia juga belum mengetahui bagaimana cara mendapatkan izin usaha dan juga izin Depkes. Jumiati yang juga Ketua Kelompok Perempuan Muara Tanjung bidang pengolahan makanan ringan berbahan mangrove itu didampingi Saniah selaku bendahara mengatakan, cara memperoleh izin itu baru diketahuinya setelah diberikan pembekalan pelatihan wirausaha dari P3MN. Karena itu, setelah pelatihan tersebut Jumiati berencana langsung mengurus izin usaha yang dipimpinnya. Sebelumnya, mangrove yang tumbuh di kawasan tempat tinggalnya hanya tumbuh sebagai tumbuhan biasa saja, di mana fungsinya sekedar sebagai penahan abrasi. Tetapi, setelah melakukan uji coba beberapa kali ternyata mangrove bisa membawa hasil bahkan mampu menambahkan penghasilannya yang tadinya hanya sebagai ibu rumah tangga.

Menurut dia, produk olahan makanan ringan berbahan mangrove dibuat 4 kg selama dua kali dalam sepekan. Harga yang ditawarkan pun relatif murah, berkisar Rp 5000 hingga Rp 8.000 per bungkus. Tapi, itu tergantung jenis mangrove dan pembuatannya. Kalau dari bahan mangrove api-api seharga Rp 8.000 per bungkusnya.

Menanggapi pentingnya wirausaha di kalangan nelayan, Ketua Lembaga Pendidikan dan Pelatihan Medan Entrepreneur Center (MEC), Yonge Sihombing, SE, MBA menilai, yang perlu diperhatikan masyarakat pesisir adalah bagaimana terlebih dulu meningkatkan jiwa entrepreneur bagi para nelayan. Setelah itu barulah dukungan pemerintahnya yang harus berjiwa entrepreneur. Itu juga sangat diperlukan, kata Yonge Sihombing, karena bukan hanya masyarakat yang dituntut untuk berjiwa wirausaha tapi juga pemerintahnya (Hana/lis) Diunggah (sumber:[www.desamodern.com/09](http://www.desamodern.com/09) Juli 2010)