

XPRESS

P3MP Kodim 0309/Solok: Sejahterakan Prajurit, Ciptakan Peluang Usaha Bagi Masyarakat

JIS Sumbar - SOLOK.XPRESS.CO.ID

Jun 28, 2022 - 11:34



SOLOK KOTA - Program Pemberdayaan Prajurit dan Masyarakat Produktif (P3MP) yang digagas oleh Komandan Resort Militer (Korem) 032/Wirabraja Brigadir Jenderal TNI Purmanto disambut antusias oleh Kodim 0309/Solok.

Dibawah Komando Dandim 0309/Solok Letkol Arm Hendrik Setiawan,SE, program inovatif ini dilaksanakan semaksimal mungkin dan dijadikan sebagai momentum upaya kebangkitan perekonomian masyarakat yang dimulai dari tubuh prajurit sendiri. Terlebih di masa pemulihan dari dampak pandemi Covid-19 yang tak kunjung usai.

Seluruh Koramil jajaran Kodim 0309/Solok hingga Babinsa sebagai ujung tombak di tengah-tengah masyarakat pun berlomba-lomba bergerak mencetuskan

inovasi-inovasi, baik secara mandiri maupun dengan bekerjasama bersama masyarakat di wilayah binaan, guna menyukseskan program tersebut. Sebaharian besar bergerak dalam bidang pertanian, hortikultura, dan peternakan serta UMKM.

Di wilayah Komando pusat, Kodim 0309/Solok pun, inovasi tak kalah hebatnya dilahirkan oleh orang nomor satu di satuan institusi prajurit berseragam loreng itu, Dandim Letkol Arm Hendrik Setiawan. Tak tanggung-tanggung, sebagai bukti keseriusannya, dengan menggaet seorang tenaga ahli dari Bogor, Said, yang telah puluhan tahun berkecimpung dengan dunia jamur, Kodim 0309/Solok melakukan budidaya jamur tiram, dengan memanfaatkan ruangan yang bisa diberdayakan di Markas Komando serta rumah dinas Dandim, sebagai inovasi program unggulan pemberdayaan prajurit dan masyarakat produktif.

Dimulai dari pembuatan media tanam (Baglog) hingga perawatan dengan harapan bisa memanen hasil yang memuaskan, sehingga bisa menjadi inspirasi dan motivasi peluang usaha terhadap masyarakat. Tak hanya itu, dikatakan Dandim 0309/Solok, bagi masyarakat yang ingin belajar untuk budidaya jamur secara profesional langsung bersama tim ahli, pintu Kodim 0309/Solok terbuka lebar. Jika masyarakat tertarik untuk menjalankan usaha serupa, Kodim 0309/Solok pun siap membantu dan memberikan bimbingan.

“Jika masyarakat ingin langsung ke tahap perawatan produksi, kita juga siap menyediakan Baglog dengan harga di bawah standart pasar, sehingga masyarakat akan lebih diuntungkan,” kata Dandim.

Ke depan, dia berharap, selain terkenal sebagai daerah penghasil beras, Solok kelak juga bisa tampil sebagai sentra penghasil jamur, karena usaha ini cukup mudah, dengan modal yang tidak begitu besar, namun cukup menjanjikan hasilnya. Untuk selanjutnya, Letkol Hendrik menargetkan untuk bisa memproduksi bibit sendiri. Untuk sementara, disebutkannya, bibit didatangkan dari Bogor, Jawa Barat.

Tak hanya sampai disitu, perwira TNI itu telah merangkai mimpi dan planning besar untuk daerah tempatnya mengabdikan itu. Bermula dari satuan yang dipimpinnya, nanti akan dikembangkan hasil produksi jamur tiram untuk diolah menjadi makanan siap saji dengan brand sendiri yang dipatenkan.

Untuk itu, Dia berharap peran serta Pemerintah Daerah setempat, dalam mewujudkan misi yang dirangkainya dalam Tagline SOLOK (Sejahtera basamO Laju nan eOK yang artinya Sejahtera bersama menuju masa depan yang indah), SUKSES (Solid Unggul Kondusif Sehat dan Sejahtera) . Bisa,,, Bisa,,, Bisa,,, Pasti Bisa!!!! Yang pada akhirnya, untuk membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Secara terpisah, Said, selaku tenaga ahli dalam program budidaya jamur tiram di Wilayah Kodim 0309/Solok menerangkan, bahwa usaha budidaya jamur adalah usaha yang menjanjikan untuk digeluti dengan tekun, karena selain keuntungan yang menggiurkan, tidak membutuhkan modal dan biaya perawatan yang tinggi.

Untuk tahapannya sendiri, dijelaskan Said, langkah pertama menyiapkan isi media tanam (Baglog) berupa serbuk sisa gergaji kayu sebagai bahan dasar

untuk kemudian diayak (disaring). Selanjutnya hasil serbuk gergaji yang sudah diayak diaduk dengan campuran zat-zat dan nutrisi yang dibutuhkan untuk menopang perkembangan jamur serta air.

Langkah selanjutnya pengemasan media tanam atau Baglog, dimana serbuk gergaji yang sudah selesai proses pencampurannya diisikan ke dalam plastik tahan panas dengan dipadatkan (dipukul-pukul menggunakan botol kaca). Setelah cukup padat, leher plastik bagian atas dimasukkan pipa paralon.

Media tanam (Baglog) tersebut disterilisasi dengan cara dikukus selama kurang lebih 7 jam untuk memastikan bahwa tidak ada kontaminan yang tumbuh yang mungkin akan mengganggu pertumbuhan jamur. Setelah dikukus, didinginkan selama sekitar 8 jam untuk kemudian dilakukan pembibitan (diisi bibit).

“Setelahnya dilakukan inkubasi. Idealnya inkubasi dilakukan di satu ruangan khusus minim cahaya selama 40 hari, tujuannya untuk menyortir media tanam yang terindikasi gagal. Namun karena masih baru memulai, ruang masih terbatas maka dilakukan disini (sisi lain ruang yang sama dengan tempat pengemasan Baglog dan pengisian bibit), dengan waktu inkubasi selama 2 hari kemudian langsung dipindahkan ke Kumbung (Rumah Jamur),” terang Said.

Ditambahkannya, butuh waktu 40 hari melakukan perawatan dengan melakukan penyiraman secara berkala sesuai dengan kondisi ruangan, guna menjaga kelembaban Baglog. Pasca inkubasi 40 hari, barulah masuk ke masa produksi. Masa produksi pun berlangsung selama 4 bulan dengan rata-rata rentang panen masing-masing Baglog 20 hari.

Menurut Said, produksi jamur dalam 1 Baglog bergantung pada berat Baglonya sendiri dengan rata-rata perkiraan 35 persen dari berat media. Untuk Baglog yang diproduksi Kodim 0309/Solok, rata-rata beratnya berkisar 1 sampai 1,3 Kg, Jika dihitung keuntungan dari modal yang harus dikeluarkan, disebutkannya, cukup memuaskan.



Hal senada disampaikan Babinsa 06/Singkarak Serda Danang di sela-sela

kesibukannya mengisi media tanam (membuat Baglog) bersama rekannya Babinsa Koramil 01/Kubung Sersan Kasimin di Makodim 0309/Solok, Senin, 27 Juni 2022, bahwa dalam tahap awal pelaksanaan program yang telah dilaksanakan kurang lebih selama 3 minggu itu, tengah fokus dalam pembuatan media tanam (Baglog), sembari merawat Baglog yang telah terlebih dahulu masuk kumbung.

Dua Babinsa yang menjadi ujung tombak pelaksanaan program tersebut bersama beberapa personil lainnya, saban hari kecuali hari libur, Sabtu dan Minggu, memproduksi Baglog. Rata-rata 400-an Baglog dihasilkan dalam satu hari, untuk mengisi Kumbung-kumbung yang ada di Rumah Dinas Dandim, serta Koramil-Koramil di wilayah.

Untuk informasi, dilansir dari laman Data Komposisi Pangan Indonesia-Kementerian Kesehatan RI, dalam 100 gr jamur tiram, terkandung 30 kalori energi, 1,9 gr protein, 0,1 gr lemak, d. 5,5 gr karbohidrat dan 3,6 gr serat.

Selain itu, di dalam jamur tiram juga terdapat kandungan vitamin B dan vitamin D, kalsium, fosfor, dan zat besi. Bahkan, kandungan natrium, kalium, tembaga, dan seng yang ada di jamur tiram juga tergolong cukup tinggi.

Tidak heran jika jamur tiram ini bisa memberikan banyak manfaat baik untuk kesehatan tubuh, diantaranya, membantu meningkatkan daya tahan tubuh, kaya antioksidan, membantu mencegah risiko kanker, sebagai sumber vitamin B3, menurunkan kolesterol, meningkatkan kolagen, serta masih banyak manfaat lainnya bagi tubuh. (Amel)