



PENGANTAR REDAKSI

Buah lokal belakangan ini mendapat perhatian dari masyarakat. Hal ini tidak terlepas dari maraknya pemberitaan di berbagai media tentang apel impor asal Amerika, *Granny Smith* dan *Gala*, yang terdeteksi mengandung bakteri mematikan. Antisipasi pun diambil oleh sejumlah kepala daerah dengan mengeluarkan larangan distribusi terhadap apel tersebut. Gubernur DKI Jakarta Basuki Tjahaja Purnama, dengan tegas melarang seluruh supermarket di Jakarta menjual apel tersebut. Langkah yang diambil oleh kepala daerah tersebut mendapat dukungan dari Ketua Asosiasi Eksportir dan Importir Buah dan Sayur Segar Indonesia Khafid Sirotuddin. Menurutnya “Kalau di lapangan ditemukan ada produk buah itu, memang harus ditarik,”.

Tidak hanya itu. Bahkan Badan Pengawas Obat dan Makanan selaku *emergency contact point* International Food Safety Authorities Network (Infosan) dan *national contact point* Indonesia Rapid Alert System for Food and Feed (Inrasff) telah menerima Infosan Alert atau peringatan dari Infosan pada 17 Januari 2015 lalu. Peringatan itu memuat permintaan penarikan dua jenis apel tersebut dari pasar. Apel yang diproduksi Bidart Bros, Bakersfield, California, ini mengandung bakteri *Listeria monocytogenes*. Di Amerika Serikat, bakteri ini telah menelan tujuh korban jiwa. Langkah cepat juga diambil oleh negara Rusia dengan menghentikan impor produk pertanian dari AS.

Momen ini harus diambil oleh pemerintah dengan mengajak masyarakat untuk mencintai buah kita sendiri, buah lokal. Banyak buah lokal kita yang tersebar dari Sabang sampai Merauke yang sebenarnya sangat potensi untuk dikembangkan, salah satunya salak bali. Salak di ropinsi Bali ditetapkan sebagai salah satu komoditas strategis dan tergolong sebagai komoditi spesifik daerah karena memberikan kontribusi yang cukup penting dalam struktur perekonomian Bali. Dari beberapa jenis salak yang tumbuh di Bali, dua diantaranya sudah dilepas sebagai varietas unggul nasional yaitu varietas salak bali (*Salacca zalacca* var. Bali) dan varietas salak Gula Pasir (*Salacca zalacca* var. Gula Pasir). Salak Gula Pasir dilepas oleh Menteri Pertanian Republik Indonesia pada tahun 1994 melalui Kepmentan No. 584/Kpts/TP.240/7/1994. Keunggulan salak Gula Pasir adalah rasa buahnya manis walaupun umur buah masih muda, tidak ada rasa asam dan sepet, tidak masir, daging buahnya tebal dan tidak melekat pada biji. Sifat buah salak seperti itu tergolong ideal untuk memenuhi tuntutan pasar komoditas salak, baik untuk pasar domestik maupun ekspor.

Keistimewaan yang dimiliki oleh salak Gula Pasir memberi dampak positif yaitu memicu berkembang pesatnya penanaman salak tersebut, baik di sentra produksi yaitu di Kabupaten Karangasem maupun di kabupaten-kabupaten lainnya di Bali, bahkan sampai di berbagai provinsi di luar Bali. Meningkatnya populasi salak Gula Pasir secara drastis memunculkan masalah baru yaitu pendapatan yang diterima petani/pekebun salak Gula Pasir semakin menurun karena harga buah murah/jatuh pada saat musim panen raya (*on-season*), tetapi di luar musim panen raya (*off-season*) harga tinggi tidak dapat dinikmati petani karena tanaman tidak berproduksi. Hal tersebut terjadi karena sampai saat ini salak Gula Pasir berbuah musiman, suplai buah di pasaran banyak pada musim panen raya (Desember-Februari), sebaliknya tidak ada suplai atau supplainya sangat sedikit pada saat di luar musim panen raya sehingga perimbangan suplai dengan permintaan kurang baik akibat dari rentang waktu suplai yang sangat pendek yaitu hanya 2-3 bulan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan teknologi produksi di luar musim agar terjadi keseimbangan suplai-permintaan sepanjang tahun. Usaha tersebut telah dilakukan oleh I Nyoman Rai, dan kawan-kawan dari Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian Universitas Udayana. Tentu saja paket teknologi tersebut mendapat sambutan hangat dari petani salak di Karangasem. Laporan dari kegiatan pengabdian tersebut disajikan pada nomor ini.

Niat pemerintah untuk mensejahterakan rakyatnya sebenarnya cukup besar. Di berbagai kementerian dirancang program-program yang tujuannya untuk mempercepat kesejahteraan rakyat. Demikian juga di Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang sekarang menjadi Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui Direktorat Jenderal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat membuat skim pengabdian yang disebut Program Ipteks Bagi Masyarakat (IbM). Program ini intinya mengajak insan perguruan tinggi untuk ikut

memikirkan kesejahteraan masyarakat melalui penerapan ilmu dan pengetahuannya dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat. Pada nomor ini disajikan beberapa hasil Program IbM dari berbagai perguruan tinggi di Indonesia, salah satunya di dikerjakan oleh tim dari Unud di Desa Kesimpar, Karangasem.

Melihat sebgaiian masyarakat Desa Kesimpar, Kecamatan Abang, Karangasem kesulitan mendapatkan air bersih, membuat IGN. Putu Tenaya, dan kawan-kawan dari Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik, Universitas Udayana Bali tergugah membantunya dengan membuat pompa hydram. Niat baik itu mendapat sambutan dari Dikti dalam bentuk dukungan sejumlah dana. Masyarakat Desa Kesimpar dibuatkan rancangan instalasi pompa hydram bertingkat untuk mengangkat air dari daerah sumber sampai ke tempat tertinggi dari pemukiman penduduk di daerah Pura Bangun Sakti dan wilayah Pura Goa. Tidak cukup sampai di situ, setelah air bisa terangkat yang terpenting memberdayakan masyarakat agar bisa mengatur penggunaannya secara swakelola. Sudah banyak contoh di berbagai daerah masalah air menjadi sumber konflik di masyarakat.

Target yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah terwujudnya pelayanan air bersih di Desa Kesimpar, Kecamatan Abang, Karangasem sehingga masyarakat lebih mudah mendapatkan air bersih untuk kebutuhan sehari-hari. Menurut standar nasional kebutuhan air bersih adalah 60 liter/orang/hari. Jika kebutuhan tersebut terpenuhi maka produktivitas dan kesehatan masyarakat akan meningkat, karena waktu untuk mencari air jadi berkurang. Selanjutnya masyarakat lebih banyak memiliki waktu untuk mengerjakan kebun dan ladang, memelihara ternak atau pun melakukan aktivitas lain guna menambah pendapatan mereka. Ini bentuk pengabdian yang sangat dirasakan dampaknya oleh masyarakat.

Salah satu kegiatan Program IbM yang dikerjakan oleh Hastin Ernawati Nur Chusnul Chotimah dan kawan-kawan dari Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Palangkaraya, Kalimantan Tengah cuplikannya adalah sebagai berikut: lahan gambut merupakan lahan marginal dan memiliki permasalahan yang kompleks jika digunakan untuk membudidayakan berbagai tanaman. Jenis lahan ini mendominasi lahan-lahan pertanian di Kalamangan (Palangka Raya). Sistem pertanian yang diterapkan oleh petani di Kelurahan Kalamangan hingga saat ini adalah sistem pertanian konvensional atau masih sangat tergantung dengan pupuk anorganik (*anorganic fertilizer*) untuk membantu pertumbuhan tanaman sayuran yang dibudidayakan. Petani merasa penggunaan pupuk anorganik lebih praktis dan menghasilkan produksi tanaman cukup tinggi. Namun penggunaan pupuk anorganik memberikan dampak yang cukup besar terhadap lingkungan sekitar terutama kesehatan tanah yang digunakan, yaitu menyebabkan zat hara yang terkandung di dalam tanah diikat oleh molekul-molekul kimiawi dari pupuk sehingga proses regenerasi humus tidak dapat dilakukan. Akibatnya, ketahanan tanah atau daya dukung tanah dalam memproduksi tanaman menjadi berkurang. Penggunaan pupuk anorganik juga dapat mengurangi dan menekan populasi mikroorganisme tanah yang sangat bermanfaat bagi tanaman. Penggunaan pupuk anorganik secara terus menerus menjadikan menguatnya resistensi hama terhadap pestisida pertanian tertentu. Minimnya ketersediaan pupuk organik yang beredar di toko-toko sarana produksi pertanian dan harga yang relatif mahal juga menjadi alasan mengapa petani lebih menyukai penggunaan pupuk anorganik. Kondisi tersebut didukung oleh keterbatasan informasi tentang penggunaan pupuk organik sebagai alternatif lain pemacu pertumbuhan dan hasil tanaman.

Salah satu alternatif solusi yang yang bisa dilakukan adalah penggunaan pupuk yang berasal dari sumberdaya lokal di sekitar. Salah satu sumber daya lokal adalah limbah darah sapi dari rumah pemotongan hewan. Di daerah Kalamangan terdapat Rumah Potong Hewan (RPH). Di RPH ini darah sapi hasil pemotongan hewan langsung dibuang tanpa diolah terlebih dahulu sehingga berpotensi menjadi limbah yang dapat mengganggu lingkungan. Padahal jika diolah dengan baik, darah sapi memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, antara lain menjadi tepung darah untuk suplai pakan ternak, ikan dan udang ataupun pupuk tanaman. Persentase darah di dalam tubuh hewan sapi adalah sekitar 3,5-7% dari total berat tubuhnya. Komponen unsur-unsur kimiawi yang terkandung dalam darah sapi antara kandungan nitrogen 12,18%, fosfor 5,28%, kalium 0,15% dan karbon-organik 19,01%. Adanya komposisi unsur kimiawi tersebut maka dalam kegiatan ini limbah darah sapi akan digunakan sebagai alternatif bahan dasar pembuatan pupuk ramah lingkungan berupa campuran limbah darah sapi dan tumbuhan air yang difermentasikan. Pupuk ini diharapkan dapat berfungsi sebagai pupuk organik alternatif yang ramah lingkungan untuk mendukung peningkatan produksi tanaman budidaya di lahan gambut. Hasil selengkapnya tentu saja bisa dibaca pada nomor ini.

Jika pemerintah telah mencanangkan untuk mempercepat swasembada pangan, perlu dilakukan upaya-upaya khusus. Perlu gerakan masal dengan melibatkan semua komponen masyarakat dan masyarakat harus mendukung. Sudah saatnya kita sebagai negara agraris bisa berdaulat dalam hal pangan. Tidak menggantungkan diri pada impor, sebab ini akan sangat membahayakan tidak saja dari sisi pangan, tapi juga dari sisi pertahanan negara. Tidak mungkin Indonesia menjadi negara kuat kalau kebutuhan pangan penduduknya tergantung dari impor.

Sidang pembaca yang budiman, demikian antara lain cuplikan isi Jurnal Udayana Mengabdi (JUM) pada nomor ini, dengan harapan dapat memberi inspirasi bagi teman sejawat dimanapun mengabdikan diri, untuk berkontribusi mengisi JUM pada nomor-nomor berikutnya. Silahkan kirimkan naskahnya ke: bdr.komang@yahoo.com atau ke : mansuryani@yahoo.com. Kami tunggu !. Terimakasih.