

LOBSTER AIR TAWAR

<http://pengusaha.rad.net.id/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=629>

Selain punya kandungan Omega3 yang melimpah, menjual lobster air tawar dianggap sangat menguntungkan, dibandingkan lele, gurame sekalipun.

Tahukah Anda bila setiap makhluk hidup di muka bumi ini mengalami revolusi atau evolusi, tak terkecuali lobster? Dilihat dari nenek moyangnya, binatang berpenis dua ini berasal dari laut. Dalam perkembangannya, sebagian dari mereka berangsur-angsur bergerak ke muara sungai dan akhirnya ngendon serta beranak pinak di tempat ini. Sekadar informasi, lobster berbeda dengan udang galah yang berkembang biak di air payau.

Secara umum, baik lobster laut maupun lobster air tawar sama saja, hanya lobster air tawar lebih rendah kadar kolesterolnya dan lebih tinggi kandungan Omega3-nya. Di samping itu, lebih mudah dibudidayakan. Sebab, ditaruh di kolam, akuarium, atau bahkan bak mandi pun dia oke-oke saja. Bahkan, dalam perjalanannya nanti, binatang yang gampang beradaptasi ini juga dapat dikembangkan di kolam tanah bekas “beternak” gurame, lele, atau ikan mas.

“Bukan bermaksud mengecilkan, dibandingkan dengan ‘beternak’ gurame, lele, atau ikan mas yang keuntungannya lebih sedikit, laba yang bisa diraup dari ‘beternak’ lobster air tawar jauh lebih besar. Sebab, bila ingin membesarkan gurame dibutuhkan waktu 1–1,5 tahun untuk nantinya dijual dengan harga Rp18 ribu–Rp20 ribu per kilo. Sedangkan, lobster air tawar dengan waktu pembesaran yang sama dapat dijual dengan harga Rp250 ribu per kilo,” kata Cun Cun Setiawan, pemilik Bintaro Fish Center (BFC), pusat pelatihan dan penjualan lobster air tawar, yang mensupply 4–5 kg lobster air tawarnya per minggu ke restoran Samudra.

Namun, saat dihidangkan di restoran, lobster laut dihargai Rp500 ribu–Rp1 juta per porsi, sedangkan lobster air tawar cuma dihargai Rp50 ribu per porsi. Mengapa begitu? Sebab, demand terhadap lobster laut sangat tinggi padahal supplynya masih sangat sedikit, sehingga terbentuklah brand image bahwa binatang yang termasuk dalam keluarga Nephropidae atau Homaridae ini merupakan hidangan yang mewah, mahal, dan eksklusif. Di samping itu, pertumbuhan lobster air tawar biasanya diatur sesuai keinginan “peternak”, sedangkan lobster laut bebas mengembangkan panjang dan berat mereka. “Tapi, lobster air tawar juga dapat dibesarkan dalam waktu relatif lebih cepat dibandingkan pembesaran secara alamiah. Saya mempunyai tekniknya dan teknik ini hanya saya ajarkan dalam training yang saya adakan di beberapa kota, di antaranya Jakarta, Semarang, dan Surabaya,” ucapnya.

Sekadar informasi, untuk meningkatkan supply, melalui BFC, Cun Cun yang mendirikan usahanya di atas tanah seluas 1500 m² di kawasan Bintaro, Jakarta Selatan, melakukan pembinaan mitra dengan tiga cara yaitu pembenihan, pembesaran, dan pasar. Kepada mitra di bagian pembenihan, dia memberi training sekaligus mensupply indukan. Lalu, mereka membudidayakannya di mana pun mereka mempunyai tempat. Setelah anak-anak lobster yang “dilahirkan” berumur 5 cm, mereka disupply kembali ke Cun Cun untuk nantinya disupply ke mitra pembesaran yang sudah pula mendapat pelatihan. Enam bulan kemudian atau ketika lobster-lobster ini sudah mencapai ukuran konsumsi, mereka disupply lagi ke Cun Cun untuk nantinya disupply ke pasar. Training yang sudah berlangsung sejak Oktober 2004 ini, telah membina 2000 orang.

Cun Cun membangun bisnis ini pada awal 2003, berbarengan dengan kemunculan ikan

louhan, sehingga fungsi binatang yang dikategorikan kanibal ini hanya sebagai salah satu penghuni akuarium. Ketika terjadi stagnansi, pasar pun menurun. Awal 2004, muncul ide dalam benaknya untuk mengubah fungsi lobster air tawar ini dari sekadar hiasan menjadi konsumsi. Dengan modal Rp4,5 juta, dia membeli tiga set lobster air tawar (1 set terdiri 5 betina dan 3 pejantan, red.). Lalu, dia juga mengeluarkan dana sekitar Rp100 ribu–Rp200 ribu untuk membeli akuarium ukuran standar atau membuat kolam semen seukuran 1x2 m.

Perlu diingat, lobster air tawar betina tergolong makhluk yang suka memilih-milih pasangan dan memerlukan pedekate (pendekatan, red.) yang termasuk lama, sehingga memasukan lebih dari satu pejantan, lebih memungkinkan terjadinya perkawinan. Setelah terjadi perkawinan selama dua minggu, sang betina pun bertelur (sekali bertelur, ia mampu mengeluarkan 50–1500 butir, tergantung panjang pendek ukurannya saat dikawinkan, red.). Lima hingga enam minggu kemudian, telur-telur ini menetas. Saat berumur 5 cm atau dua bulan setelah menetas, ia siap dijual.

Beda untuk dikonsumsi, beda pula untuk hiasan. Bila untuk dikonsumsi, lobster air tawar yang saat “dilahirkan” hanya sebesar butir pasir di laut ini bisa dikembangkan hingga panjang 50 cm dan berat minimal 100 gr, untuk hiasan tergantung kepada peminatnya, tetapi biasanya saat dia masih berukuran sangat kecil. Namun, pada dasarnya, baik untuk konsumsi maupun hiasan tidak memiliki perbedaan, kecuali pasarnya. Dalam arti, saat masih berukuran kecil dia dapat dijadikan hiasan dan setelah berukuran besar dia dapat dikonsumsi. Contoh, lobster air tawar Australia yang berwarna biru atau lobster air tawar Papua yang berwarna merah, kuning, ungu, biru, cokelat, hijau, dan belang-belang.

Meski begitu, Cun Cun melanjutkan, dibutuhkan panjang dan bobot tertentu sebelum lobster air tawar hias juga dapat dimakan. Karena, dengan ukuran 5 cm saja, misalnya, lobster air tawar hias sudah dapat dijual dengan harga Rp10 ribu–Rp15 ribu per ekor. Sedangkan untuk konsumsi, dibutuhkan ukuran yang lebih panjang dan bobot yang lebih besar lagi untuk bisa dijual dengan harga yang sama. Karena itu, untuk konsumsi Cun Cun lebih banyak mengambil lobster air tawar dari Australia, Cina, dan Eropa yang pertumbuhannya lebih cepat daripada yang dari Papua. Menarik bukan?

MINYAK NILAM

<http://pengusaha.rad.net.id/modules.php?op=modload&name=News&file=article&sid=611&mode=thread&order=0&thold=0>

Permintaan minyak nilam dunia sebenarnya termasuk tinggi. Dan Indonesia mejadi salah satu produsen terbesarnya. Belum ada pengusaha yang terjuan serius mengusahakannya. Anda tertarik?

Tanaman Nilam merupakan tanaman perdu atau semak. Sebelum dikenal manfaatnya, kehadirannya justru menyebalkan buat petani karena sangat menghambat pertumbuhan tanaman lain di sekitarnya. Sebab, ia menyerap unsur hara (zat yang dibutuhkan tanaman untuk tumbuh, red.) dalam jumlah besar, sehingga tanaman lain di dekatnya tidak kebagian sehingga lumpuh layu. Tapi, sejak ditemukannya teknologi sederhana (akhir 1970-an) yang mengubah batang (sumber lain menyebutkan ranting, red.) dan daun nilam menjadi minyak nilam atau patchouli oil, tanaman dari famili Lamiaceae atau Labiatae ini berubah menjadi salah satu tanaman favorit para petani di bidang agribisnis. Karena, hanya dengan menjual seliter minyak nilam, penduduk Bengkulu Utara, misalnya, bisa meraup uang Rp220 ribu–Rp270 ribu. Kalau bisa menjual 10 liter?

Tanaman yang bernama latin pogostemon cablin benth, pogostemon patcchouli, atau pogostemon mentha ini, biasanya dibudidayakan di lahan kering. Penghasil essential oil ini sangat diminati berbagai industri karena belum bisa diproduksi tiruannya (sintetik oil). Bahkan, di Desa Alas Gandus, Bengkulu Utara, nilam juga dibudidayakan sebagai tanaman alternatif selain padi. Sebab, proses penanamannya sangat sederhana. Dengan demikian, pengembangan tanaman yang juga dikenal dengan nama dhilem wangi, dhilep, pecoli, atau patchouli ini, dapat meningkatkan pendapatan petani sekaligus meningkatkan produktivitas lahan kering yang banyak tersebar di wilayah Tasikmalaya, khususnya. Sayang, mereka belum memanfaatkan potensi ini secara maksimal.

Tumbuhan herbal semusim ini dapat tumbuh dengan baik di dataran dengan ketinggian 500–1.000 meter di atas permukaan laut (sumber lain menyatakan di ketinggian 10–400 meter di atas permukaan laut, red.). Berkat bantuan humus, ia bisa tumbuh dengan baik, meski tidak dipupuk atau disiram secara teratur. Tanaman asal Filipina yang dibiakkan dengan biji ini, dapat dipanen pada umur 6–8 bulan atau pada saat batang telah mencapai ketinggian satu meter. Setelah dipanen, nilam akan tumbuh lagi dengan sendirinya dan dapat dipanen lagi setiap enam bulan, selama maksimum lima kali panen. Usai dipanen, batang dan daun nilam dijemur 3–4 hari sampai kering atau kadar airnya tinggal 15%. Dalam hal ini, pengurangan kadar air mutlak diperlukan, agar kualitas minyak yang dihasilkan tetap tinggi. Setelah benar-benar kering, batang nilam yang berwarna keunguan ini harus dipisahkan dari daunnya. Lalu, dicincang agar mudah dimasukkan ke dalam silinder penyulingan. Minyak yang paling baik diperoleh dari penyulingan batang nilam. Daun nilam juga dapat disuling menjadi minyak, tetapi kualitasnya masih di bawah minyak yang dihasilkan oleh batang. Karena itu, para perajin biasanya mencampur batang dan daun nilam untuk disuling secara bersama.

Bagi yang belum paham akan fungsinya, minyak yang beraroma harum dan mengandung kadar alkohol ini, biasanya digunakan dalam beberapa industri seperti industri jamu, farmasi, dan minyak esensial. Dengan sifat fikatif (pengikat bau harum, red.) yang dimilikinya, minyak atsiri (minyak yang terdapat pada tumbuhan aromatik dan bersifat mudah menguap, red.) ini

juga dapat dijadikan bahan kosmetik, parfum, dan obat-obatan, serta penyedap rasa makanan. Sebagai obat, minyak nilam berkhasiat sebagai antibiotik dan antiradang, serta obat batuk, asma, sakit kepala, sakit perut, bisul, herpes, dan sebagainya. Dalam pengobatan tradisional India, minyak nilam digunakan untuk menawar racun ular dan serangga (ayurveda).

Sedangkan sebagai minyak eksotik, minyak nilam dapat meningkatkan semangat dan membangkitkan gairah seksual. Jika digunakan untuk mengharumkan kamar tidur, akan memberi efek menenangkan dan membuat tidur lebih nyenyak (anti-insomnia). Secara tipologis, tanaman nilam terbagi menjadi tiga jenis yaitu nilam Aceh (*pogostemon cablin*), nilam Jawa (*pogostemon hortensis*), dan nilam tipis (*pogostemon heyneanus*). Di antara ketiga jenis ini, nilam Aceh adalah yang terbaik, karena memiliki kadar atsiri tertinggi yakni 2,5%–5%, sedang jenis lain hanya 0,5%. Hingga kini pengerjaannya dilakukan oleh kelompok tani di beberapa daerah.

Di samping kelompok-kelompok petani tersebut di atas, Dedi Andriyono secara pribadi juga mengusahakan minyak nilam di kampung halamannya, Prabumulih, Sumatra Selatan. “Saya mulai membangun bisnis minyak nilam pada 22 Agustus 2003. Karena, saya mengambil bahan baku nilam dari lahan saya sendiri, di samping dari para petani setempat, maka saya tinggal membeli satu set alat penyulingan dari Bandar Lampung seharga Rp 6 juta,” kata Dedi yang membiarkan lahannya seluas 15 ha ditanami nilam. Dari setiap 1 ha kebun tersebut, dia memperoleh 50 kg daun nilam kering.

Lantas, daun nilam kering tersebut dimasukkan ke dalam alat penyulingan, dicampur dengan air, dan selanjutnya pengapian dinyalakan. “Kira-kira delapan jam kemudian, diperoleh minyak nilam murni, setelah sebelumnya dilakukan proses pemisahan antara air dengan minyak nilam,” ucapnya. Pada dasarnya, proses penyulingan dapat dilakukan dengan tiga cara yaitu direbus dan dikukus (dengan bantuan air dan api), serta dengan menggunakan uap (sama sekali tidak ada kontak dengan air dan api). Untuk mendapatkan 1 kg minyak nilam, dibutuhkan sekitar 20 kg daun nilam kering. Sekadar informasi, dengan proses yang sama, hanya dihasilkan 0,5–0,6 liter minyak nilam dari 20 kg batang nilam. “Dalam satu bulan penyulingan, saya bisa menghasilkan satu ton minyak nilam,” lanjut pria yang mempekerjakan enam karyawan ini.

Dia menambahkan, mutu minyak nilam tergantung pada usia daun saat dipetik. “Agar dihasilkan minyak nilam yang berkualitas, maka daun yang dipetik harus berumur lebih dari enam bulan,” kata Dedi yang lebih suka menyuling daun nilam daripada batang atau rantingnya, karena daun nilam akan tumbuh lagi pada umur kurang dari enam bulan, sedangkan ranting atau batang bisa lebih dari itu atau bahkan tidak tumbuh lagi.

Kemudian, minyak yang oleh masyarakat Prabumulih digunakan sebagai obat luka itu, dia jual ke para agen di Muara Dua dengan harga Rp180 ribu–Rp230 ribu per kilogram. “Saya menjualnya dalam kemasan berukuran 10 kilogram. Omset yang saya peroleh sekitar Rp50 juta/bulan. Tapi, di sini penjualannya masih agak sulit. Sebab, para agen belum bisa menampung minyak nilam dalam jumlah banyak. Di sisi lain, Alhamdulillah, saya tidak pernah kekurangan bahan baku dan masih bisa mengambil bahan baku dari kebun sendiri. Meski di sini juga terdapat beberapa usaha penyulingan minyak nilam, namun jumlahnya belum terlalu banyak sehingga persaingannya pun belum terlalu ketat,” ujar pria yang pada

awalnya hanya mampu menjual 100 kg minyak nilam. Tapi, dalam perkembangannya sempat menjual hingga 300 kg minyak nilam.

Pada dasarnya, banyak keuntungan yang bisa dipetik dari bisnis minyak nilam ini, khususnya bagi petani yang merangkap sebagai perajin minyak nilam musiman. Pertama, nilam bisa dibudidayakan di mana pun, bahkan dapat ditumpangsarikan. Kedua, dibandingkan dengan minyak cengkeh yang dijual dengan harga Rp 25 ribu–Rp27 ribu per kilogram, harga jual minyak nilam bisa mencapai Rp200 ribu–Rp700 ribu per kilogram. Ketiga, sebagai bahan pengikat wangi parfum, permintaan pasar akan minyak nilam cukup cerah.

Pasar dunia saat ini membutuhkan 1.200–1.400 ton minyak nilam/tahun, dengan kecenderungan yang terus meningkat. 80%–90% kebutuhan tersebut dipasok oleh Indonesia. Importir minyak nilam terbesar saat ini adalah Amerika Serikat dengan kebutuhan sekitar 210 ton minyak nilam, setiap tahunnya. Negara pengimpor lain yaitu Inggris, Prancis, Swiss, Jerman, dan Belanda. Di samping Singapura, Malaysia, dan India. Untuk jelasnya, lihat tabel di bawah ini.

Permintaan minyak nilam dunia berkisar antara 1.100 s.d 1200 dimana pasokan yang ada hanya mampu mensuplai 900 ton per tahun, dimana 90% berasal dari Indonesia. Permintaan akar wangi dunia hampir di seluruh negara maju hingga kini belum terpenuhi dimana hanya ada 3 negara produsen yakni Indonesia, Haiti dan Bouboun. Produk minyak Asiri yang dapat diproduksi di Indonesia mencapai 40 jenis dari total 70 jenis yang dibutuhkan pasar baik domestik maupun global. Sekadar informasi, produk atsiri dunia yang didominasi Indonesia meliputi nilam serai wangi, minyak daun cengkik, dan kenanga yang kebetulan merupakan komoditi nonmigas yang sangat digemari oleh mancanegara.

Jika berminat terjun menjadi pemain minyak nilam, ternyata insvetasinya tak terlalu mahal. “Untuk pengusaha pemula yang ingin menggeluti usaha penyulingan nilam, cukup membeli penyulingannya. Tentu saja, setelah bahan baku tersedia atau bisa mendapatkan bahan baku dengan mudah,” saran Dedi yang suatu saat nanti ingin memasarkan sendiri hasil usahanya ini.

Di Indonesia beberapa daerah termasuk potensial untuk tanaman nilam. Seperti Sumatera dan Kalimantan. Sayangnya potensi minyak nilam ini belum banyak digarapa pemodal Indonesia. Pada tahun 2004 lalu PT Botan Agra Indonesia –sebuah perusahaan patungan Indonesia dan Inggris—menunjukkan minatnya membuka lahan minyak nilam di atas 6000 hektar lahan di Kutai Kertanegara Kalimantan Timur. Namun hingga kini rencana tersebut belum menunjukkan kemajuan berarti. Di tengah hangatnya diskusi mengenai pengembangan energi alternatif, minyak nilam bisa menjadi salah satu bahan baku alternatif selain tebu, sawit untuk memproduksi bio fuel.

Menurut perhitungan Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT), kalau usaha teknologi minyak nilam digarap serius dengan skala usaha menengah setidaknya membutuhkan dana invetasi untuk penyulingannya berkisar antara Rp 75 juta –200 juta dengan pay back period dalam waktu dua tahun. BPPT sudah mampu memproduksi peralatan tersebut. Ayo bertanam nilam sekarang.