



Cerita Kawan Ekonomi Hijau Papua

## Andreas Tekege : Sang Penjaga Mutu Kopi Modio

Andreas Tekege yang dikenal luas dengan panggilan Andi adalah pria berumur 48 tahun yang merupakan petani dan pengepul kopi lokal dari kampung Modio, Distrik Mapia Tengah, Dogiyai. Sejak tahun 2018 ia telah menjadi mitra Ekonomi Hijau untuk menjadi pengepul kopi dari

Modio dan kampung sekitar juga memastikan kopi yang dijual ke Nabire memiliki kualitas yang terjaga baik..

“Saya sudah mulai jual kopi sejak remaja; dari harga kopi hanya 5000 per kg. Tapi kopi biasanya dijual

keluar dari kampung.” Intervensi Ekonomi Hijau Papua pada tahun 2018 menjawab kegelisahannya yang ingin agar kopi dari kampungnya dan kampung sekitar dikenal di luar dengan nama Modio sehingga bisa ditelusuri kembali ke kampungnya. Kegelisahan ini muncul karena sebelumnya kopi yang dijualnya, dibeli dan dicampur dengan biji kopi dari wilayah lain dan dijual dengan merek kopi lain seperti Kopi Monemani, Kopi Dogiyai atau kopi Amungme di Timika sehingga kehilangan “hubungan” dengan kampungnya

Promosi dan pemasaran merek Modio didukung penuh oleh Ekonomi Hijau Papua dengan menghubungkannya dengan café-café di Nabire yang menjual kopi Modio dalam bentuk kemasan. Namun tanggung jawab penuh control kualitas berada pada Andi yang menjadi pengepul kopi Modio. Kualitas ini menjadi sangat penting guna memastikan rasa yang telah dikenal konsumen tetap terjaga dan konsisten.

Selama beberapa tahun ini Andi sangat serius dengan tanggung jawab ini. Hal ini ditunjukkan dengan respon pemilik café yang rutin membeli kopi dari Andy. Aiman, pemilik Aiman Café menyatakan bahwa “ Saya dulunya harus keluar banyak tenaga untuk sortir kopi tapi sejak ambil kopi dari Andy tidak perlu sortir lagi karena kualitasnya sangat bagus.” Heriyadi Tahir, pemilik Corner 27 juga menyatakan hal yang sama dimana pada November ini ia baru saja menerima 100 kg kopi Modio dari Andi.





## Mencipta Variasi Rasa Bumbu Mie Instan Sagu Putri Numbay

Keempat variasi bumbu terdiri dari bumbu cabe ijo, bumbu mie tektek, bumbu kuah kuning dan bumbu rica-rica.

Putri Numbay adalah mitra ekonomi Hijau Papua di Jayapura yang focus memproduksi produk olahan sagu seperti tepung sagu dan mie sagu sejak tahun 2018. Pelatihan bumbu kemasan ini dilaksanakan dari tanggal 26-28 November kemarin.

Selain pembuatan bumbu kemasan, dukungan juga diberikan untuk melakukan formulasi ulang resep mie sagu agar lebih lembut dan enak. Saat ini produk mie sagu putri Numbay dijual via bukalapak dan website Putri Numbay dengan harga Rp.5000/ bungkus.

Paska pelatihan, Ekonomi Hijau Papua telah memfasilitasi pertemuan dengan Asosiasi Chef di Jayapura guna mendiskusikan mengenai produk baru ini. Mereka sepakat untuk membantu memasarkan dan mempromosikan mie sagu lewat berbagai acara masak di tahun 2021.

Ekonomi Hijau untuk membantu menciptakan diversifikasi produk terus dilakukan. Akhir November lalu, Ekonomi Hijau mendatangkan Chef Yus Iswanto dari Indonesia

Chef Association untuk memberikan pelatihan pembuatan 4 bumbu kemasan bagi mie sagu hasil produksi industri rumah tangga Putri Numbay di Jayapura.



# Menciptakan Sumber Pendapatan Baru Bagi Ibu-ibu di Kampung Yende, Mena dan Niyap

Strategi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat terus dilakukan Ekonomi Hijau Papua, salah satunya dengan memberikan pelatihan pengolahan rumput laut kering menjadi produk yang layak untuk dijual. Pelatihan ini dilaksanakan sejak tanggal 22 Oktober hingga 14 November 2020 bagi 12 kelompok yang terdiri dari 149 ibu-ibu yang berasal dari 3 kampung; Yende, Mena dan Niyap.

Pelatihan bagi masing-masing kelompok ini dilaksanakan selama 2 hari dimana hari pertama berfokus pada pelatihan pembuatan stik rumput laut dan keripik pisang sedangkan hari kedua berfokus pada pembuatan kerupuk berbahan dasar rumput laut.

Pelatihan keripik pisang tetap disisipkan sebagai salah satu materi dengan 2 alasan utama. Pertama,



ketiga kampung ini memiliki potensi pisang yang melimpah yang siap dimanfaatkan. Kedua, keripik pisang sebagai produk alternative yang produksinya dapat terus konstan dijalankan bahkan di saat kelompok tidak memiliki bahan untuk membuat produk turunan rumput laut.

Pelatihan pengolahan produk olahan rumput laut ini memiliki 2 dampak yang langsung terlihat. Pertama, kegiatan ini memberikan alternative kegiatan ekonomi yang bermakna bagi ibu-ibu. Hal ini terlihat dari semangat ibu-ibu yang langsung mempraktekkan ilmu paska pelatihan dengan membuat dan berjualan produk ini dengan harga Rp.15.000/ bungkus kepada warga kampung, pengunjung dari

luar maupun di dermaga kepada penumpang kapal express yang melewati kampung ini.

Kedua, hal ini secara langsung mendorong semangat bapak-bapak untuk kembali menjaga dan merawat kebun rumput lautnya dengan serius. Frans Inuri salah satu petani rumput laut di kampung Yende menyatakan bahwa "saya berencana membeli 50 kg bibit dan tanam kembali rumput laut karena sekarang mama bisa olah rumput laut jadi makanan ringan yang enak".

Ke depannya Ekonomi Hijau akan terus mendampingi kelompok ibu-ibu yang telah terlatih ini untuk memastikan kualitas produk yang dibuat tetap terjaga.





Rantai Nilai Ekonomi Hijau Papua

# Mempersiapkan Rantai Nilai Kakao Inklusif & Berkelanjutan di Kabupaten Jayapura

Kelompok tani yang kuat sangat penting untuk menciptakan rantai nilai komoditas yang efisien dan inklusif. Di tahun 2020 Ekonomi Hijau telah melaksanakan pelatihan bisnis kelompok bagi 5 kelompok tani agar mereka memiliki visi dan strategi bisnis yang baik untuk menjalankan bisnis yang menguntungkan dan berkelanjutan.

Struktur dan tata kelola kelompok tani pun diperkuat dengan melibatkan banyak pemuda-pemudi dalam kelompok. Petani muda ini kemudian dilengkapi dengan pengetahuan dan keahlian lewat proses magang yang diikuti oleh 6 pemuda dari kampung Bring, Sarmay Bawah dan Sebum di Kabupaten Jayapura. Kegiatan Magang ini dilakukan di UD Ujung Timur, pedagang biji kakao besar yang telah rutin membeli biji kakao dari petani di wilayah Kabupaten Jayapura, Sarmi dan Keerom sejak tahun 2017.

Dalam proses magang ini, terjadi transfer pengetahuan yang utuh mengenai bisnis pengepul kakao baik terkait dengan keahlian untuk menentukan kualitas biji kakao dan harga yang tepat berdasarkan tingkat kekeringan biji, kotoran serta jamur pada biji; pengetahuan mengenai pencatatan neraca usaha untuk menunjukkan untung rugi usaha, manajemen gudang kakao

yang baik serta strategi perdagangan untuk mengelola pemasok (petani) sehingga tidak menjual kakao ke kompetitor.

Proses magang ini memiliki beberapa manfaat penting bagi rantai nilai kakao. Pertama, proses magang ini menciptakan rasa percaya dan membentuk hubungan personal antara ketiga kelompok tani dan UD Ujung Timur yang memberi UD Ujung Timur kesempatan menjaga jaringan pemasok dan memberinya keunggulan kompetitif dibanding pedagang lain.

Kedua, transfer pengetahuan mempengaruhi efisiensi dan efektivitas bisnis dimana banyak proses terkait kontrol kualitas biji kakao seperti penyortiran kini dapat dilakukan di tingkat petani sebelum dibawa ke UD Ujung Timur; yang tentu saja menghemat waktu & energi serta memberikan keuntungan ekonomi bagi petani. Terakhir, pengetahuan dan keahlian mengenai bisnis ini memberikan petani daya tawar yang lebih kuat dalam mengubah dinamika bisnis kakao dan memutuskan ketergantungan terhadap pedagang antara yang biasanya memaksa petani menjual hasil panen kakao mereka dengan harga jauh di bawah harga pasar di Kabupaten Jayapura.





Kolaborasi Papua

## Dukungan Pemerintah Kepada Produsen Balsem Pala Fakfak

Paska pelatihan balsem pala Oktober lalu, animo peserta sangat tinggi untuk membuat produk balsemnya sendiri. Sayangnya beberapa bahan mentah seperti kemas, parafin, vaselin dan menthol tidak tersedia di Fakfak sehingga partisipan meminta GEG dan Dinas terkait untuk memfasilitasi pengadaan bahan-bahan ini di Fakfak untuk mereka beli.



Melihat kebutuhan ini, Koperasi Myristica yang merupakan koperasi pegawai Dinas Perkebunan Kabupaten Fakfak merespon ini dengan menjadi penyedia bahan baku. Dengan bantuan GEG, Koperasi Myristica membeli bahan baku dari Jakarta, mendatangkannya ke Fakfak dan menjualnya kepada para peserta yang ingin memproduksi. Hingga saat ini, total bahan baku yang telah dibeli oleh partisipan telah mencapai 40 resep yang cukup digunakan untuk membuat 1000 pot balsam senilai Rp. 25.000.000.

Sejak pelatihan, beberapa kelompok produsen telah mulai memproduksi sendiri balsem pala mereka dan menjualnya. Dinas

perkebunan telah membuat 20 resep atau sebanyak 500 pot balsam pala untuk dijual di fakfak.

Sedangkan kelompok Kelomang dari Kampung Brongkendik telah menerima pesanan lebih dari 200 pot balsam dan sudah mempunyai calon pembeli yang siap menyalurkan ribuan pot balsam setelah ijin edar diperoleh.

Selain memfasilitasi pengadaan bahan baku produk balsam, Dinas Perkebunan dan Dinas Kesehatan pun akan memfasilitasi para peserta memperoleh perijinan yang dibutuhkan di tahun 2021 agar memastikan produknya dapat dipasarkan secara bebas dan luas.

### Program Pertumbuhan Ekonomi Hijau Provinsi Papua dan Papua Barat

Jalan Ruko Pasifik Permai Dok II No G5 Jayapura, Papua

-  ekonomihijaupapua
-  Ekonomi Hijau Papua
-  [www.ekonomihijaupapua.org](http://www.ekonomihijaupapua.org)

