

PENGEMBANGAN EKONOMI MASYARAKAT BERKELANJUTAN MENUJU KEMANDIRIAN DAN KESEJAHTERAAN

Program pengembangan masyarakat Tambang Emas Martabe berfokus pada peningkatan perekonomian lokal. Dengan membidik kekuatan masing-masing daerah, Perusahaan bekerja sama dengan peneliti dan masyarakat mengembangkan komoditas ketahanan pangan.

PERTANIAN ORGANIK

Tambang Emas Martabe untuk pertama kalinya memperkenalkan pertanian organik kepada petani lokal yang berada di Kecamatan Batangtoru. Program ini dimulai sejak musim tanam I - 2016 dan berlanjut hingga kini. Di lahan seluas 3 Ha, beras organik yang dihasilkan mencapai 4 ton/Ha. Setelah melalui uji laboratorium, beras ini sama sekali tidak mengandung zat atau bahan kimia. Melalui pertanian organik, petani tidak hanya mendapatkan manfaat dari beras yang sehat, juga mampu memangkas biaya produksi hingga 50%. Saat ini petani memproduksi beras organik varietas cianjur, cipara, merah, merah putih, hitam, dan sasmita agri waluya.

PENANGKARAN PADI

Kecamatan Batangtoru memiliki kurang lebih 1.000 Ha lahan persawahan produktif, namun belum ada kelompok tani yang mau berkiprah sebagai penangkar benih padi unggul. Tambang Emas Martabe bersama dengan BP3K Kecamatan Batangtoru dan UPT Balai Pengawasan dan Sertifikasi Benih Tanaman Provinsi Sumatera Utara berhasil menjalankan program penangkaran padi pertama di Tapanuli Selatan. Program yang dimulai sejak Musim Tanam I - 2016 ini memiliki luasan sekitar 15 Ha dengan memberdayakan 82 petani, yang terdiri dari empat kelompok tani. PT Pertani merupakan salah satu target pasar penjualan benih padi unggul bersertifikat.



Strategi ini mengatasi tiga masalah mendasar bagi petani, yaitu ketersediaan benih setiap saat, akses benih - baik harga dan lokasi - yang mudah karena diproduksi oleh keluarga tani, dan penggunaan benih organik dapat dipakai sepanjang waktu sehingga hemat biaya.



BUDIDAYA JAGUNG PIPIL

Di awal inisiasi program, petani jagung pipil mengalami dua kendala utama, yakni jumlah produksi yang sangat minim dan harga jual yang sangat rendah. Tambang Emas Martabe bekerja sama dengan BP3K Kecamatan Batangtoru melakukan pendampingan terpadu melalui perbaikan teknis budidaya jagung pipil, serta memutus rantai penjualan dengan menjual hasil panen langsung kepada pembeli utama. Hingga saat ini, di lahan seluas 15 Ha petani sudah mampu menggandakan hasil panen hingga 4-5 ton per hektare. Kemudian petani mampu menembus pasar hingga ke PT Charoen Pokphand di Medan secara berkelanjutan sehingga harga jual jagung pipil bisa meningkat hingga 60-70% per kg.

PRODUKSI PUPUK KOMPOS

Kelompok pemuda adalah salah satu target mitra binaan Tambang Emas Martabe. Salah satu program yang dijalankan bersama dengan kelompok pemuda adalah pembuatan pupuk kompos. Bekerja sama dengan Co-mapro (Komunitas Mandiri dan Produktif) yang berasal dari Kelurahan Wek II, Kecamatan Batangtoru, Tambang Emas Martabe berkontribusi dalam pengembangan pengetahuan dan keterampilan para pemuda, sehingga memunculkan gairah wirausaha kreatif. Dengan memanfaatkan sampah organik di pasar dan rumah tangga, Co-mapro telah berhasil memproduksi 168 ton pupuk kompos untuk kebutuhan pertanian dan perkebunan,



khususnya di Kecamatan Batangtoru. Sejak dimulai pada tahun 2016, Co-mapro telah berhasil menjalankan usahanya secara mandiri dan melebarkan sayapnya menjadi mitra Pemerintah Kabupaten Tapanuli Selatan dalam mengelola sampah pasar dan masyarakat di Kecamatan Batangtoru.

PENGEMBANGAN PUSAT OLEH-OLEH BAGASTA

Toko Oleh-Oleh Bagasta bermula dari penjarangan bakat dan keterampilan ibu-ibu desa lingkaran tambang. Pada tahun 2013, Tambang Emas Martabe dan Tim Penggerak PKK Kecamatan Batangtoru sepakat membentuk KUBE (Kelompok Usaha Bersama) Rumah Kue yang beranggotakan ibu-ibu yang berasal dari desa lingkaran tambang. Pada September 2016, KUBE Rumah Kue berkeinginan untuk memajukan usaha mereka dengan membangun tempat penjualan produk-produk, yang kemudian disebut BAGASTA (Rumah Kita). Bagasta saat ini menjadi salah satu tempat favorit bagi masyarakat di Batangtoru. Tidak hanya sebagai pusat oleh-oleh, Bagasta juga hadir sebagai pusat pengembangan kreativitas masyarakat melalui berbagai pelatihan kuliner, serta turut mengembangkan potensi budaya melalui produk-produk khas Tapanuli Selatan.

