



Studi Kasus Agradaya Dalam Pengembangan Bisnis Sosial Pertanian berbasis Potensi Lokal Desa

*disampaikan oleh Andhika Mahardika
dari Agradaya*

medcom

KICK ANDY

METRO TV



PT. Agraria Indonesia Berdaya

Agradaya Indonesia berfokus pada pengembangan sumber daya desa di sektor pertanian dan perkebunan serta olahan rempah dan herbal biofarmaka seperti jahe, kunyit, temulawak dan rempah lainnya.

Berkontribusi pada upaya menciptakan bumi yang lestari melalui kemitraan bersama petani rempah dengan menerapkan praktik pertanian yang berkelanjutan berupa Pertanian Alami; Teknologi Pasca Panen Solar Dome Dryer; serta Skema Harga yang Adil & Transparan.

Menghasilkan produk rempah dan herba untuk kebutuhan retail lokal, perusahaan makanan, ekstraksi dan farmasi.



 @agradaaya

 info@agradaaya.id

 www.agradaaya.id

 Sleman, Yogyakarta, Indonesia

Implementasi
Poin SDG's:





@murakabiminggir



@agradaya



Kulonprogo, Yogyakarta



3 Group Farmers
105 Women Farmers



Ginger, Turmeric, Java
Turmeric, Cubeb, Butterfly
Flower, Cardamom, etc.



Australian Embassy, Yayasan
Wahana Mandiri Indonesia,
Sekolah Tani Muda, Yayasan
Kerabat Desa Kota

Mataredi, Sumba Island



1 Bumdesma
2 Villages
>50 Farmers



Ginger, Candlenut



British Embassy, Hivos,
Palladium

Inegena, Flores Island



1 Bumdes
> 200 Villagers



Candlenut
+/- 2.700 ton per year



Ministry of Village,
BUMN Pelindo



60 ton / month

Untapped Area



East Nusa Tenggara
Maluku
Papua



Nutmeg, Cashew nut,
Cardamom, Clove,
Coffee, Canary nut,
Vanilla, Copra, Cacao



Ministry of Village
(IFAD International),
BUMN Pelindo, Astra
(Desa Sejahtera Astra)

Lokasi

KWT Pringtali Asri Desa Girimulyo



40 Perempuan Tani



Kunyit, Temulawak,
Cengkeh, Kemukus



+/- 15 Hektar

KWT Asri Desa Hargorejo



27 Perempuan Tani



Kunyit, Temulawak, Serai,
Kayu Secang



+/- 10 Hektar

Koperasi WMI Desa Gerbosari



35 Perempuan Tani



Jahe, Cengkeh, Kapulaga,
Lengkuas



+/- 20 Hektar

- Kelompok masyarakat: KWT, Koperasi, Bumdes
- Kelembagaan
- Capacity Building
- Berbasis potensi lokal
- Kerjasama dan multipihak
- Sertifikasi



Komunitas



- Offtaker market
- Kolaborasi antar lembaga
- Penguatan kelompok dan kelembagaan
- Pelatihan dan Pendampingan
- Monitoring & Evaluation
- Transfer Teknologi



- Pemasaran Aktif
- Spesifikasi Produk
- Infrastruktur Produksi
- Sustainable Bisnis

Entitas Bisnis Sosial



- Quantity
- Quality
- Consistency of Supply
- Traceability
- Standard & Legality

Buyers

**dari seorang Ibu ini,
alasan Agradaya dimulai**

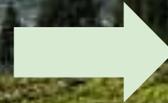


Bu Poniyah

Mitra Petani Rempah Agradaya
di Kulonprogo, Yogyakarta



- Petani tidak memiliki pengetahuan pengolahan pasca panen
- Rantai pasar yang panjang
- Ketergantungan pada pupuk sintetis



- IDR 500.000. Rerata pendapatan per bulan
- 52 tahun. Rerata umur petani
- 25,95 Juta. Jumlah petani pra-sejahtera

Source: BPS Pertanian Indonesia

Sustainable Agriculture Practises

Petani Rempah di Indonesia



- Post-Harvest Process: Pengaplikasian teknologi tepat guna terbaru berupa Solar Dome Dryer
- Penerapan praktik natural farming untuk menghasilkan pupuk yang berkualitas serta pestisida dan herbisida secara alami.
- Nilai tambah hasil panen hingga 5 x lipat

Konsumen



- Menghasilkan produk rempah terstandar : (HACCP, Halal, BPOM TR cert.)
- Ketelusuran produk jelas, sehingga konsumen tahu bahan rempah apa, ditanam dimana, oleh siapa dan dengan cara apa
- Layanan konsultasi Agradaya Care oleh Apoteker Herbal terpercaya

teknologi inklusif

untuk menciptakan nilai tambah

Kenapa Teknologi Pengeringan ?









Solar Dryer House - Post Harvest Process



Generasi 1

- Hybrid menggunakan biomass stove



Generasi 2

- Solar PV untuk exhaust fan
- Suhu lebih tinggi & konsisten



Generasi 3 (on progress)

- IoT System (Monitoring & Kontrol Suhu, dan RH)
- Automatic Heater Blower

Produk



Spices Powder



Spices Tisane



Herbalatte

Dengan sertifikasi & legal:



Produk



Lemongrass
Sliced Dried



Ginger
Sliced Dried



Turmeric
Sliced Dried



Java Turmeric
Sliced Dried



Cubeb
Whole Dried



Cardamom
Whole Dried



Clove
Whole Dried



Ginger
Powder



Turmeric
Powder



Red Ginger
Powder



Java Turmeric
Powder



Sappan Wood
Chopped Dried



Butterfly Pea Flower
Loose Leaf Dried

Dengan sertifikasi & legal:



Kerjasama Agradaya dan Bumdes Maju Bersama, Desa Inegen, Ngada, NTT

Bumdes Maju Bersama Desa Inegen adalah salah satu desa dari 1.110 desa di Indonesia yang didukung melalui Program Transformasi Ekonomi Desa Terpadu (TEKAD) IFAD, yang didanai bersama oleh badan PBB dan Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi. Inisiasi pendanaan diharapkan mampu mendorong Bumdes untuk menghasilkan produk olahan kemiri sehingga bisa dipasarkan secara luas baik di dalam dan luar negeri.



Lembaga Pendukung Bumdes Maju Bersama Desa Inegen:







Kemitraan

Jejaring Rempah Menoreh



Stakeholder yang terlibat:



**Yayasan
Kerabat
Desa Kota**



157

Petani di 2
Kecamatan



4

Komoditas Utama
Jahe, Kunyit, Temulawak



72Ha

Lahan hutan &
pekarangan



5

Mini Solar Dryer



Kemitraan



Kemitraan Terkini

- Bumdesma Halidewa Mataredi, di Pulau Sumba
- Kemitraan multipihak bersama UK Embassy, Palladium & Hivos
- Pengolahan Jahe Emprit, dalam Bahasa lokal disebut sebagai *Halia*







Activity



Workshop



Experience



Manufaktur

Kelas Herbal

- **Make Your Own Home Remedy**
Sehat dan Bugar dengan Jamu
- **Herbal First Aid Kit**
- **Jamu Mixology / Modern Twist of Jamu**
- **Women's Wellness Herbal Class**
- **Seni Ramuan Rebusan**
- **Herbal Oil Infusion**
- **Menanam Tanaman Herbal"**
- **Grow Your Own Herbs Garden,**
- **Membuat Toga (Tanaman Obat Keluarga) /
Kebun Herbal**



Workshop Herba

Kami menyebutnya **Herbarista** alias Baristanya untuk Herbal atau Rempah. Berbagai kelas mengolah bahan rempah dan bahan natural. Seperti membuat jamu, blending teh rempah, turmeric latte, sabun dari kunyit, choco ginger cake, membuat fermentasi kombucha, dll. Semua dibuat dengan bahan lokal dan natural



TOPIC II

Modern Twist of Jamu

Indonesia has various of herbal plants. Our ancestors was creating jamu or jampi usada as their solution to get the benefit of these herbal plants. Now a days, young people are resistant to enjoy jamu due to their pungent, bitter taste and sometimes jamu associated to old fashioned life style. Agradaya is a social enterprise ho work with smallholder farmer and producing Indonesian herbs and spices. Through this workshop we will deliver how Indonesian herbal could be enjoyed in modern way yet tasty by making 2 types of herbal infusion drink.



Asri Saraswati

Founder of Agradaya

Register Here:
https://bit.ly/Registration_IWTCF

IWE INTERNATIONAL
WELLNESS TOURISM
CONFERENCE & FESTIVAL

IWTCF ID • Follow

IWTCF ID Curious what other topics will be presented at the workshop session on the third day of the International Wellness Tourism Conference & Festival? Let's swipe the post slide above!

Still about interesting topics of wellness tourism activities and its products, this workshop will be held on the third day of the International Wellness Tourism Conference & Festival on:

Date: Sunday, August 7, 2022

Time: 07:00 - 17:00 (GMT+7)

Register yourself to participate in this conference on the iwtaf.com website.

Link on bio.

Penasaran apa lagi topik yang akan dihadirkan pada saat workshop di hari ketiga International Wellness Tourism Conference & Festival? Yuk swipe slide post di atas!

Masih menghadirkan topik menarik seputar aktivitas dan produk wellness tourism, workshop ini akan diadakan di hari ketiga International Wellness Tourism Conference & Festival pada:

Tanggal: Minggu, 7 Agustus 2022

Waktu: 07:00 - 17:00 (GMT+7)

Registrasikan diri Anda untuk berpartisipasi dalam konferensi ini di website iwtaf.com.

Link ada di bio.

#IWTCF2022
#ip20Indonesia



Liked by asrinsk and 21 others

JULY 31

Add a comment...

Post



Agradaya
KELAS HERBAL

Herbal Oil Infusion: Ramuan Minyak Herbal untuk Kesehatan Keluarga

agradaya
Agradaya

agradaya KELAS AGRADAYA : MEMBUAT MINYAK HERBAL.

Kelas agradaya kali ini hadir kembali. Kita belajar aneka rempah herbal bukan dijadikan minuman melainkan dijadikan minyak herbal atau bahasa kerennya infused oil.

Eh, tahu gak sih sebenarnya herbal infused oil ini bukan hal baru di kehidupan eyang-eyang kita masyarakat tradisional nusantara. Kegunaannya dari makanan hingga kosmetik, dan melancarkan dan kesehatan. Di kelas ini kita belajar mengenal minyak, rempah herbal serta propertiesnya dan manfaatnya. Silahkan daftarkan segera ❤️❤️

Edited · 17w · See translation

rinasani.ciko Seandainya ada kelas online mau ikut
17w · 118w · Reply · See translation

— View replies (1)

lennytns Ditunggu kelas online nya ya
17w · Reply · See translation

zahrahzakiyah_zm Kak...ada sertifikat nya noak ???
17w · Reply · See translation

gneminihet Semoga lancar2 kelasnyaaa minnn... 🙏🙏🙏
17w · 118w · Reply · See translation

hellomaythurs Kelas online please... hhee
17w · Reply · See translation

Liked by **asniisk** and 303 others

AGUST 2

Add a comment...

Herbal Blending Series for Kids & Babies

Sabtu, 26 November 2022
09.00 - 12.00

Materi Kelas

Membuat rangkaian ramuan herbal untuk merawat anak dan bayi yang sedang demam, batuk dan pilek. Seperti:

- minyak balur
- minuman (jamu)
- makanan sehat untuk anak / bayi

Workshop Kit

- Modul Kelas
- Kemasan Jar Kaca dan Botol Jamu
- Ramuan yang telah dipraktekkan
- Produk Agradaya

Biaya per orang

Rp 195.000,-





Kelas Agradaya: Menanam Tanaman Herbal

Agradaya

agradaya

agradaya KELAS AGRADAYA : MENANAM TANAMAN HERBAL

Kelas agradaya di Jogja Agradaya kembali lagi nih... setelah sekian lama beralih ke virtual. Pertama kalinya kita kembali belajar bareng di Jogja.

Kelas pertama ini adalah menanam tanaman herbal yang akan dipimpin oleh mas @ganangziz FYI, mas ganang ini yang biasa blusuk2 ke mitra petani agradaya untuk cek kualitas penanaman hingga pengolahan.

Yuk marapat ke #JogloAgradaya blaya yang tertera sudah termasuk starter kit dan makan siang, terbatas utk 15 peserta. Sampel Jumpa ❤️❤️

#Agradaya #KelasAgradaya #JogloAgradaya #Belajarbersama #wedang #jamu #dewa #empingempon

23w · See translation

panacik_jamu Aghk!!!!!! Ayo melus gaas @fadfadia @ayudyahsaffri ❤️

23w · 1 like · Reply

bumi_macakal Kapan kah ada kelas online? Jauh ya..

23w · Reply · See translation

ritajuwitaaa Ini seru bangetnya... Semoga saat di Jogja bisa kembali singgah ke rumah Agradaya 🙏🙏🙏

23w · Reply · See translation

View replies (2)

poncoeriyanto Menginspirasi...salam herbal Indonesia 🇮🇩

Liked by asrlisk and 539 others

10/1/20

Add a comment...

Post



#NGOBROSEHAT
WEBINAR
Seni Mengolah Herbal Ala Barista
Kamis, 11 Juni 2023
18.30 - 21.30 WIB

SCAN ME
QR Code
Zoom Meeting
ID: 820 8271 4195
Passcode: 8812 1827

Hosts:
Wati Sulistyandani, S.Pd., M.Pd.
Nita Nurrahmah, S.Pd.
Ardika Nurrahmah, S.Pd.
Rahmawati Nurrahmah, S.Pd.





Agradaya bersama dr. Rianti Maharani, M. Si
mempresentasikan

Herbal Medic for Beauty Class Series

Sabtu, 24 Desember 2022
09.00 - 12.00

Diseenggarakan secara Hybrid
Kelas Online di Zoom Agradaya (Pagi) dan
Jasa Kelas Offline (Siang)





Sekilas mengenai dr. Rianti Maharani, M. Si

Dr. Rianti Maharani adalah praktisi Herbal Medis dan
manajemen Herbal Medic Products terampil
Sementara sebagai Praktisi dan Dosen

Dokter juga bergabung di Perkumpulan
Dokter Herbal Medis Indonesia (DOKHERM),
Kebid. (Perkumpulan IB), dan sebagai IB
dan sudah pernah memberikan pelatihan
herbal medik di berbagai tempat dan negara



Herbal Natural Masker

Sabtu, 24 Desember 2022
09.00 - 12.00

Materi Kelas
Pasar di alam sebagai ramuan herbal-herbal yang
bermanfaat bagi kecantikan dan kesehatan kulit.
Juga praktik membuat masker herbal dari berbagai
bahan tanaman yang bermanfaat bagi kesehatan dan
keindahan kulit

Workshop Kit
+ 1 Set Alat dan Bahan Workshop Herbal Masker
+ Modul Herbal Natural Masker
+ 1 Produk Agradaya

Biaya per orang
Rp 270.000,-



Herbal Slimming Tea

Sabtu, 24 Desember 2022
09.00 - 12.00

Materi Kelas
Pasar di alam sebagai ramuan herbal-herbal yang
bermanfaat untuk meningkatkan tubuh.
Dokter akan praktik membuat dan uji coba herbal yang
bermanfaat untuk meningkatkan tubuh untuk
mencapai berat badan ideal

Workshop Kit
+ 1 Set Alat dan Bahan Workshop Slimming Tea
+ Modul Herbal Slimming Tea
+ 1 Produk Agradaya

Biaya per orang
Rp 280.000,-



Your story (ini)

agradaya



Agradaya bersama dr. Rianti Maharani, M. Si
mempresentasikan

Herbal Medic for Beauty Class Series

Sabtu, 24 Desember 2022

Diseenggarakan secara Hybrid
Kelas Online di Zoom Agradaya (Pagi) dan
Jasa Kelas Offline (Siang)

agradaya AGRADAYA x @drriantiherbal : Kelas Herbal Estetik
dan Herbal Medis utk kecantikan...




Spices Journey

Merasakan kehidupan petani rempah.
Tinggal menginap 2 hari 1 malam di rumah mereka. Naik bukit turut serta memanen kunyit dan jahe. Mengolah menjadi rempah kering menggunakan solar dome dryer. Membuat kunyit asem segar, hingga bersantap makanan lokal di tepi sungai



Minggir Festival

Movement tentang desa, pertanian dan masa depan generasi muda daerah. Mengusung tema pendidikan kontekstual berbasis pertanian, mengajak peserta untuk mendonasikan buku sembari berbagi.

Ada 12 workshop dengan berbagai tema, tersebar di rumah-rumah warga, talkshow dan live music performance, serta pasar rakyat yang menjual berbagai makanan dan minuman lokal khas Minggir

Stakeholder yang terlibat:



**Karang
Taruna
Kedungprau**

**Kelompok
PKK
Planden**

**Puluhan
Komunitas
& Volunteer**



Warung Murakabi Minggir

Warung kelontong (bulk store) dengan kelembagaan rintisan pra-koperasi produsen-konsumen. Menyediakan kebutuhan sandang, pangan dan papan diperoleh dari *supply* pengrajin sekitar Minggir dengan prinsip lokal, lestari dan gotong royong.

 @murakabiminggir



“ Brings Best Indonesian Spices, from Farm to Global Market ”

Agradaya

-  @agradaya
-  info@agradaya.id
-  www.agradaya.id
-  +62 812-1504-4006
-  Sleman, Yogyakarta, Indonesia

