

Dukung Pengembangan UMKM, PT Vale IGP Morowali Gelar Pelatihan Pembuatan Standarisasi Pengemasan Ikan Asap

Patar Jup Jun - MOROWALI.INFORMAN.ID

Mar 14, 2024 - 23:21



Suasana pelatihan nata de coco dan standarisasi pengemasan ikan asap

MOROWALI, Indonesiasatu.id- PT Vale Indonesia Tbk (PT Vale) Indonesia Growth Project (IGP) Morowali terus mewujudkan komitmennya untuk menciptakan kemandirian masyarakat di area operasionalnya. Salah satunya

dilakukan dengan turut mendukung pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di area pemberdayaan dengan menggelar pelatihan pembuatan nata de coco dan standarisasi pengemasan ikan asap. Pelatihan digelar di Desa Laroue, Bungku Timur, Morowali, Senin-Rabu (4-6/03/2024).

Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Pengembangan dan Pemberdayaan Masyarakat (PPM) di bidang Kemandirian Ekonomi yang bertujuan membekali masyarakat dengan keterampilan baru atas komoditas lokal yang berlimpah dan meningkatkan nilai tambah produksi lokal.



Sebanyak 20 peserta mengikuti pelatihan ini, terdiri dari masyarakat Desa Laroue, perwakilan anggota Tim Penggerak Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (TP-PKK), serta pelaku usaha ikan asap di area pemberdayaan. Camat Bungku Timur, Sukman Gamal hadir membuka pelatihan tersebut.

Director of Mine Project IGP Morowali, Wafir menuturkan, kegiatan yang pertama kali diadakan ini merupakan salah satu dukungan perusahaan untuk membantu masyarakat menjadi lebih mandiri melalui pengembangan ekonomi lokal dan peningkatan keterampilan.

“Perseroan yakin, dengan komitmen perusahaan untuk terus berkolaborasi dengan pemerintah berkontribusi memberdayakan UMKM lokal, dapat

menciptakan dampak yang positif dan berkelanjutan bagi masyarakat dan ekonomi lokal. Hal ini sejalan dengan program inisiatif dari PT Vale Indonesia untuk mendukung pertumbuhan dan produktivitas masyarakat sekitar daerah operasionalnya di dalam wilayah pemberdayaan. Perseroan juga ingin menciptakan kemandirian masyarakat jika pertambangan bukan lagi menjadi sumber penghasilan daerah mereka,” tuturnya.

Wafir berharap, kegiatan pengembangan ekonomi lokal seperti ini, bisa digelar di 13 desa pemberdayaan PT Vale lainnya, dengan olahan yang berbeda beda, sehingga menciptakan produk unggulan UMKM masing-masing desa. “Semoga inisiatif positif semacam ini terus berlanjut, hingga nantinya setiap desa pemberdayaan memiliki produk unggulan UMKM” pungkasnya.

Sementara itu, Camat Bungku Timur, Sukman Gamal mengapresiasi kegiatan ini, karena membantu mendorong pengembangan UMKM Kecamatan Bungku Timur dengan menciptakan ide usaha baru. “Saya sangat mengapresiasi adanya kegiatan ini, karena bisa menjadi produk unggulan UMKM di Kecamatan Bungku Timur,” ujarnya.

Sukman berpesan agar masyarakat bisa mengikuti kegiatan ini dengan baik dan fokus, agar ilmu yang diberikan bisa diterapkan nantinya.

Sukman berharap agar setelah berakhirnya pelatihan ini, masyarakat bisa menciptakan produk sendiri. “Tidak banyak yang saya harapkan dari kegiatan ini, cukup masyarakat bisa menciptakan produk sendiri yang membawa perubahan baru bagi mereka. Utamanya untuk masyarakat Kecamatan Bungku Timur,” katanya.

Sukman menambahkan, setelah kegiatan pelatihan ini berakhir agar di bentuk kelembagaan sehingga terbentuk lembaga - lembaga usaha resmi di desa.



“Nanti setelah pelatihan ini selesai, akan terbentuk kelompok - kelompok usaha resmi di desa dan diakui pemerintah sehingga dapat memudahkan kelompok usaha tersebut untuk menjalankan usahanya,” tambahnya.

Salah seorang peserta yang berasal dari Desa Onepute Jaya, Tri Puji Nurjanah mengungkapkan, selama mengikuti pelatihan ini, banyak ilmu yang diperoleh, mulai dari manajemen kelompok, Harga Pokok Penjualan (HPP), hingga marketingnya.

“Kami sangat mengapresiasi adanya kegiatan pelatihan ini. Banyak ilmu yang kami dapatkan, tidak hanya tentang produksi dan pengemasan, tetapi juga ilmu pengelolaan kelompok, keuangan, dan pemasaran produk” ungkapnya.

Tri berharap, dengan adanya pelatihan ini, masyarakat bisa lebih memanfaatkan hasil tanaman apa yang ada di sekitar, terutama kelapa yang bisa menjadi berbagai macam olahan yang bermanfaat. ***