

Subsidi Energi Lebih Tepat Sasaran

Semen Padang MoU dengan Kemenaker

Padang, Padek—PT Semen Padang membentuk *Memorandum of Understanding* (MoU) dengan Direktorat Jenderal Pembinaan Pelatihan Vokasi dan Produktivitas (Ditjen Bina Lavotas) Kementerian Ketenagakerjaan (Kemenaker), di Ruang Tri Dharma Kemenaker Lantai 2A, Jalan Jenderal Gatot Subroto, Jakarta Selatan, Senin (13/12). MoU itu ditandatangani langsung oleh Dirut PT Semen Padang, Yosviandri, dan Dirjen Bina Lavotas Kemenaker, Budi Hartawan. Turut hadir Menteri Ketenagakerjaan, Ida Fauziyah.

Dirut PT Semen Padang Yosviandri mengatakan, MoU antara PT Semen Padang dengan Dirjen Bina Lavotas, dilakukan dalam rangka pengembangan kejuruan dan program pelatihan vokasi yang sesuai dengan kebutuhan industri atau *link and match*. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi kualitas sumber daya manusia melalui vokasi dan sertifikasi.

“MoU ini berlaku untuk jangka waktu 3 tahun dan dapat diperpanjang sesuai kesepakatan. Untuk fasilitas pelatihan dan sertifikasinya, bisa memanfaatkan fasilitas Balai Latihan Kerja (BLK) dan Balai Besar Pengembangan Latihan Kerja (BBPLK) Kementerian Tenaga kerja yang ada di Indonesia,” kata Yosviandri di Jakarta.

Bagi PT Semen Padang, MoU ini banyak manfaatnya, karena konsep MoU nya link and match dengan industri. Bahkan, buah dari MoU ini, akan diwujudkan dalam bentuk pelatihan sertifikasi pengelasan dan instalasi listrik yang rencananya akan digelar dalam waktu dekat ini.

Pelatihan sertifikasi pengelasan dan instalasi listrik itu, katanya melanjutkan, akan bekerjasama dengan BLK Kota Padang dengan



KERJA SAMA: Dirut PT Semen Padang Yosviandri (kiri) menandatangani MoU antara PT Semen Padang dengan Dirjen Bina Lavotas di Jakarta, Senin (13/12).

melibatkan tenaga kerja dari vendor di lingkungan PT Semen Padang, dan juga masyarakat sekitar perusahaan sebagai pesertanya.

“Pelatihan dan sertifikasi ini juga untuk membantu perusahaan dalam rangka meningkatkan kualitas tenaga kerja. Nah, bagi masyarakat lingkungan perusahaan PT Semen Padang yang belum bekerja atau sedang mencari pekerjaan, bisa memanfaatkan peluang pelatihan dan sertifikasi ini,” katanya didampingi Kepala Departemen Komunikasi & Hukum Perusahaan, Oktoweri, dan Kepala Unit CSR, Rinold Thamrin.

Plt Kepala BLK Padang Afridamon menyambut baik MoU antara PT Semen Padang dengan Ditjen Bina Lavotas, karena PT Semen Padang yang berkedudukan di Kota Padang, ke depannya tentu akan bersinergi dengan BLK Padang dalam mempersiapkan tenaga kerja terampil.

Apalagi, kata dia, tenaga kerja yang terampil dan bersertifikasi seperti las dan instalansi listrik tentu sangat dibutuhkan PT Semen

Padang dalam hal kegiatan overhaul pabrik yang rutin dilakukan PT Semen Padang. Overhaul tersebut membutuhkan ratusan tenaga kerja yang mumpuni.

“Kami di BLK Padang siap untuk memfasilitasi pelatihan dan sertifikasi tenaga kerja yang tentunya bermanfaat bagi PT Semen Padang. Menurut kami, MoU antara PT Semen Padang dengan Ditjen Bina Lavotas menandakan, bahwa PT Semen Padang juga satu visi dengan kami di BLK Padang, yaitu mempersiapkan tenaga kerja yang terampil,” katanya.

Sebelumnya, saat menyampaikan sambutan pada acara penandatanganan MoU tersebut, Menteri Ketenagakerjaan Ida Fauziyah mengatakan, akselerasi peningkatan kompetensi SDM diperlukan untuk mengatasi sejumlah tantangan ketenagakerjaan seperti mismatch ketenagakerjaan, penyia SDM menuju bonus demografi, serta mengatasi dampak pandemi Covid-19 di sektor ketenagakerjaan.

Untuk menciptakan akselerasi

peningkatan kompetensi SDM sebagai jawaban atas tantangan-tantangan tersebut, Menaker Ida mengatakan bahwa salah satu cara yang dapat diupayakan adalah memperkuat kolaborasi dan sinergi kerja seluruh stakeholders ketenagakerjaan. “Sehingga tidak ada pilihan bagi kita semua selain kerja kolaboratif, kerja sinergi, antara pemerintah dengan pemerintah daerah, antara pemerintah dengan dunia industri,” katanya.

Menaker Ida menyampaikan apresiasinya kepada dunia industri yang telah menunjukkan komitmennya membangun SDM Indonesia melalui kerja sama dengan pemerintah. “Keberadaan industri sebagai mitra, dapat memberikan masukan atas kebutuhan keterampilan di industri, membantu memberikan masukan atas kekurangan keterampilan tenaga pengajar atau instruktur pelatihan, perkembangan peralatan yang digunakan di industri, bahkan softskills apa saja yang dibutuhkan oleh industri,” kata Menaker Ida. **(rel)**

Nasi Kebuli Sultan Pindah ke Ulakkarang

Padang, Padek—Nasi Kebuli Sultan pindah ke Jalan S Parman Ulakkarang, tepatnya di samping Lamun Ombak. Di lokasi baru ini, gedung Nasi Kebuli Sultan lebih luas. Pemindahan ke gedung barunya itu diresmikan Gubernur Sumbar, Mahyeldi Ansharullah, Senin (13/12).

“Jadi di lokasi lama depan Makam Pahlawan sudah kita tutup. Masyarakat yang ingin mencicipi Nasi Kebuli Sultan bisa datang ke Jalan S Parman Ulakkarang samping Lamun Ombak. Di sini juga tersedia ruangan VIP untuk 100 orang, *full AC*,” ujar Owner Nasi Kebuli Sultan, Syafruddin Alun.

Katanya, Nasi Kebuli Sultan menyediakan makanan khas dari Timur Tengah, dengan kandungan rempah dan bumbu yang sehat, dengan harga yang terjangkau. “Untuk satu porsi Nasi Kebuli Sultan kita jual dengan harga paling

standar Rp 40 ribu,” tuturnya.

Sejak dibuka, lanjutnya, animo masyarakat terhadap Nasi Kebuli Sultan sangat tinggi. Sehari-hari bisa habis 100-200 porsi. “Nantinya kita akan kombinasikan dengan rendang,” ujarnya.

Sementara itu, Gubernur Sumbar Mahyeldi menilai langkah *owner* Nasi Kebuli Sultan membuka tempat makanan khas Timur Tengah di Sumbar sangat tepat. Pasalnya, Sumbar salah satu tujuan wisatawan. Termasuk wisatawan asal Arab Saudi.

“Wisatawan Arab juga menjadi bagian untuk kita tarik agar berkunjung ke Sumbar. Langkah itu sudah kita lakukan dengan membangun hubungan dengan Kedutaan Besar Arab Saudi,” ujar Mahyeldi.

Gubernur mengungkapkan, 17 Desember ini rombongan ulama Arab Saudi berkunjung ke Sumbar.



LEBIH LUAS: Owner Nasi Kebuli Sultan, Syafruddin Alun bersama Gubernur Sumbar Mahyeldi Ansharullah saat mencicipi Nasi Kebuli Sultan usai peresmian lokasi baru di Jalan S Parman, Senin (13/12).

Dengan begitu, Nasi Kebuli Sultan akan menjadi salah satu pilihan kulinernya. “Dengan kehadiran Nasi Kebuli Sultan, wisatawan akan terlayani ketika mereka me-

ninginkan masakan Timur Tengah. Saya mendaoan lokasi baru Nasi Kebuli Sultan ini menjadi daya tarik dan kunjungan meningkat,” tukas Mahyeldi. **(idr)**

Unand Perkuat Pemasaran UMKM Kawa Amor

Padang, Padek—Promosi bagian dari strategi pemasaran yang dibutuhkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Inilah dirasakan Mitra Kawa Amor sala satu UMKM di Padang. Akibat belum maksimalnya promosi yang dilakukan, membuat pemasaran produk UMKM ini terkendala.

Padahal, UMKM berlokasi Limaumanih, Kecamatan Pauh, Kota Padang itu, berkeinginan mengembangkan produk yang berasal dari bahan baku daun kawa, seperti kawa celup dan kawa sachet (kawa ‘sarok’). Tentunya agar pemasaran produk yang dihasilkan sesuai ekspektasi dan mampu mengaet konsumen lebih luas, dibutuhkan strategi promosi yang tepat, terutama berbasis digital.

Dibantu tim pengabdian Lem-



PROMOSI: Ketua Tim PKM Unand Ediset MP (kanan depan) mempromosikan UMKM Kawa Amor di Pauh, baru-baru ini.

baga Penelitian dan Pengabdian (LP-PM) Universitas Andalas (Unand) Padang, UMKM yang menyediakan berbagai jenis minuman yang berasal dari biji kawa itu membuat strategi promosi yang komfatiibel sesuai selera konsumen kekinian.

“Strategi promosi yang dimak-

sud berupa pemanfaatan perangkat digital sebagai media atau saluran penyampai informasi kepada calon konsumen. Di antara alat promosi digital yang telah di-release mitra melalui pendampingan dan pelatihan yang diselenggarakan tim pengabdian Unand

yaitu, media sosial Instagram untuk berinteraksi calon konsumen dan Google Map untuk petunjuk lokasi,” ujar Ketua Tim, Ediset MP kepada *Padang Ekspres* di Padang, kemarin.

Menurut dia, kehadiran kedua model promosi ini sedikit banyak berdampak baik terhadap eksistensi penjual produk usaha Kawa Amor. Di mana sebelum menggunakan kedua media promosi ini jumlah konsumen didominasi masyarakat sekitar dan kolega mitra saja.

“Sekarang konsumen lebih bervariasi yang datang dari berbagai tempat. Hal ini menurut mitra sejalan pula dengan peningkatan jumlah penjualan per hari,” kata dia diamini anggota tim yang berasal dari berbagai lintas bidang ilmu. **(cr3)**

Manfaat Konversi Elpiji ke Kompor Induksi

Jakarta, Padek—Program konversi dari kompor elpiji (Liquefied Petroleum Gas/LPG) ke kompor induksi yang diusung oleh PT PLN (Persero) tidak hanya bicara meningkatkan demand listrik, atau pun memangkas defisit neraca perdagangan. Program ini bisa menjadi jalan alternatif untuk dapat menyelesaikan permasalahan subsidi energi yang selama ini dinilai kurang tepat sasaran.

Selama ini, subsidi energi yang dikeluarkan oleh pemerintah terus mengalami kenaikan setiap tahunnya. Subsidi energi naik rata-rata 3,7 persen setiap tahun dan diperkirakan pada 2022 alokasi subsidi energi naik 4,3 persen dibandingkan 2021.

Alhasil, tahun depan kenaikan subsidi energi diperkirakan menjadi Rp 134 triliun. Subsidi energi ini terdiri dari subsidi jenis BBM tertentu dan elpiji Tabung 3 kilogram (kg) sebesar Rp 77,54 triliun dan subsidi listrik sebesar Rp 56,47 triliun.

Tenaga Ahli Utama Kantor Staf presiden Edy Priyono menyebutkan selama ini subsidi elpiji besar nilainya karena lebih banyak dinikmati oleh kelompok yang menjadi sasaran dari subsidi ini. “Perkiraananya sekitar 65 persen dari subsidi elpiji yang menikmati bukan kelompok miskin atau rentan miskin. Itu yang membuat negara rugi besar karena kita impor,” ucapnya pada acara *TV One Indonesia Bisnis Forum*.

Maka dari itu, arahan lisan Presiden RI Jokowi Widodo di hadapan direksi dan komisaris PT PLN (Persero) terkait konversi kompor elpiji ke kompor induksi layaknya dapat menjadi momentum reformasi subsidi energi yang belum pernah terselesaikan secara baik.

Pada kesempatan yang sama, Direktur Niaga dan Manajemen Pelanggan Bob Saril menyebutkan, selama ini metode penyaluran subsidi dalam bidang kelistrikan terbukti paling efektif dibandingkan subsidi energi yang lain.

Dia pun sadar, bagi masyarakat kurang beruntung yang saat ini mendapatkan listrik bersubsidi dengan daya 450 VA tentunya tidak akan dapat melakukan konversi tersebut. Mengingat kompor induksi membutuhkan daya listrik yang cukup besar, maka pelanggan kurang mampu harus meningkatkan dayanya, yang secara otomatis akan menghapus status subsidi yang mereka dapatkan.

Maka dari itu, PLN sudah mulai mengkaji mekanismenya untuk pelanggan yang disubsidi. Sehingga masyarakat kurang mampu juga akan bisa mendapatkan manfaat dari program konversi ke kompor induksi. “Bagaimana masyarakat kecil menikmati. PLN memiliki data rumah yang sesuai dengan nama dan alamatnya. Masing-masing di rumah ada meterannya. Itu bisa kita manfaatkan,” kata Bob.

Bob menyebutkan, PLN tengah mengkaji bagaimana memaksimalkan Data Terpadu Kese-

jahteraan Sosial (DTKS) untuk penyaluran subsidi ini nanti. Selain itu, PLN juga akan mengusulkan kepada pemerintah untuk reformasi tarif yang lebih sederhana untuk penyaluran subsidi yang lebih tepat sasaran.

“Kita sudah diskusikan dengan regulator, dalam hal ini Kementerian ESDM. Atau bisa juga kita memanfaatkan digitalisasi, kompor listrik sekarang sudah digital juga jadi bisa ditandai untuk menyalurkan subsidi yang tepat sasaran,” imbuhnya.

Terkait dengan arahan Presiden RI, Bob menambahkan, PLN saat ini fokus mengampayekan keuangan memasak dengan kompor induksi yang nyaman, mudah, tidak berbahaya, bahkan aman untuk anak-anak. Selain itu, penggunaan kompor listrik juga terbukti lebih murah, karena tingkat efisiensinya tinggi.

“Bahasa mudahnya kalau memasak air dengan kompor listrik dag, maka waktu yang dibutuhkan untuk memasak menggunakan listrik lebih cepat. Kenapa lebih cepat? Dari pandangan sekilas kalau kita masak, wajan/panci langsung menempel dengan kompor sehingga panasnya tidak terbuang, sementara kompor gas ada jaraknya, itu ada yang terbuang panasnya,” paparnya.

Senada, Ekonom Indef Abra Talattov menilai program konversi dari kompor elpiji ke kompor induksi ini tidak hanya mengurangi defisit neraca perdagangan, tetapi juga menjaga ketahanan energi kita. Dia pun melihat manfaat positif konversi kompor induksi ada dari sisi subsidi.

“Harga elpiji subsidi selama 14 tahun harganya tidak pernah berubah. Jadi gap antara elpiji subsidi dan tidak sekarang sudah sekitar Rp 5.300 per kg. Jadi sangat wajar, hampir 60 persen masyarakat yang tidak berhak turut menikmati elpiji bersubsidi. Kalau dibiarkan terus, subsidi energi yang diberikan pemerintah akan terus tidak tepat sasaran,” ujarnya.

Maka dari itu, Abra pun mendesak pemerintah untuk segera melakukan reformasi subsidi energi. Dari satu sisi mengurangi ketergantungan kepada elpiji, kemudian juga mempertajam subsidi energi yang lebih tepat sasaran.

“Bagaimana pemerintah bisa memperjelas rumah tangga yang memang berhak mendapatkan subsidi energi. Salah satunya dengan subsidi kompor listrik dengan data yang lebih valid. Karena data PLN sudah jelas, *by name by address*,” tegas Abra.

Hanya saja, Dia pun mengingatkan PLN jangan hanya fokus menyasar masyarakat yang akan diberi subsidi energi untuk beralih dari elpiji ke Induksi. Pelanggan non subsidi juga harus menjadi target pelanggan konversi energi ini. Terlebih ketika PLN menyebutkan efisiensi kompor induksi, tentu kalangan menengah atas akan lebih rasional.

“Jadi saran saya yang dijadikan sasaran awal para ASN, pegawai BUMN, TNI/Polri, pemerintah dan para pejabat, untuk memberi contoh kepada masyarakat. Bahwa menggunakan kompor listrik ini memang hemat dan aman,” imbuhnya. **(zul)**



HEMAT: Salah seorang pelaku UMKM menggunakan kompor induksi yang lebih efisien dibandingkan dengan kompor elpiji.

Mercure Padang Perkaya Kuliner Malam Minggu

Purus, Padek—Malam Minggu selalu menghadirkan kesan yang berbeda bagi banyak kalangan. Setelah seminggu bergelut dengan aktivitas sehari-hari yang melelahkan dan menguras banyak energi maupun pikiran, malam minggu menjadi momen untuk melakukan berbagai hal yang lebih santai.

Tak ingin ketinggalan momen, Mercure sebagai salah satu hotel mewah yang berada di Kota Padang, turut andil dalam menyemarak malam Minggu. Ragam paket dan promo menarik hadir di sana.

Salah satu paket yang ditawarkan pada kulinernya. Kini, masyarakat Sumbar, khususnya di Padang, bisa menikmati Barbecue All You Can Eat dengan konsep *outdoor pool-side*. Hanya dengan kocek Rp 150 ribu, bisa menikmati kuliner sepuasnya.

Terdapat berbagai pilihan menu yang memanjakan lidah. Di antaranya soto, nasi goreng, roti bakar, kentang, mie goreng, salad, kelapa muda, pasta, dessert dan aneka jajanan pasar.

Sedangkan menu *barbecue* tersedia daging sapi, ayam, sate ayam paprika, sate daging pa-



MALAM MINGGU ASYIK: Para koki di Mercure Hotel Padang saat mempersiapkan menu makanan pesanan pelanggannya, Sabtu (11/12) malam.

prika, sate bakso, sate sosis ikan dan sate udang. Menu tersebut dapat dipadankan dengan berbagai olahan saos, seperti kecap, jamur, dan lada hitam.

Pengunjung juga akan ditemani *live* musik yang makin memanjakan suasana malam pengujung. Pengunjung pun dapat mengisi suara saat *live* musik tersebut. Untuk rentang waktu yang disediakan cukup lama. Yakni pukul 20.00-23.00 WIB.

General Manager Mercure Hotel Padang, Subhan Sahbana, mengatakan bahwa paket *barbecue* telah ada sebelumnya. Hanya saja, sempat

ditiadakan akibat pandemi Covid-19. Baginya ini merupakan wujud untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. “Kita mencoba untuk mengadakan kembali *promo barbecue* yang dulu pernah *hits*. Promo ini akan ada pada setiap minggunya. Mudah-mudahan, tahun depan kondisi pandemi semakin membaik. Sehingga, kami dapat memberikan *promo-promo* dan *iven* yang kami gagas sendiri,” ujarnya, Sabtu (11/12).

Pengunjung tidak perlu takut akan segala sesuatu yang berkaitan dengan kebersihan

dan kenyamanan. Mercure Hotel Padang menjamin keamanan dan kenyamanan para tamu. Pasalnya, manajemen hotel selalu menerapkan protokol kesehatan secara ketat. Staf hotel pun ditugaskan menjaga seluruh fasilitas yang tersedia. Baik ruang *privat* maupun ruang publik, agar tetap dalam kondisi bersih.

Bagi masyarakat yang ingin melakukan reservasi ataupun informasi lebih lanjut, dapat langsung mengunjungi hotel bintang empat tersebut di Jalan Purus IV nomor 8, atau menghubungi 0822-8815-1198. **(cr3)**