

## Berdayakan Potensi Kader, PDNA Solo Garap Lumbung Ketahanan Pangan

Senin, 14-09-2020

**MUHAMMADIYAH.OR.ID, SOLO**—Pandemi covid-19 yang tak kunjung berakhir dan cenderung makin signifikan penambahan jumlah pasien yang positif. Konsekuensinya adalah banyak masyarakat kelas bawah yang terkena dampak hingga membuat mereka berada dalam garis kemiskinan yang akut.

Melalui sinergi antara LazisMU dan Nasyyiatul 'Aisyiyah Surakarta melakukan program ketahanan pangan berbentuk Adopsi ikan dan tanaman bersama NA (ADIKTAMANA) dan canthelan berkah (CABE) di empat lokasi milik kader Nasyyiatul 'Aisyiyah. Masing-masing berada di Semanggi, Teposanan, Kota Pasir, serta Joyotakan.

Dengan melakukan pembesaran jenis ikan dan lele menggunakan metode aquaponik bersama tanaman kangkung serta menyediakan plastik yang berisi kebutuhan pokok utamanya sembako dan sayur mayur dengan cara digantung (dicanthe) pada tempat yang sudah disediakan.

Frida Alfani, Ketua PDNA Surakarta menjelaskan khusus untuk kegiatan CABE, canthelan berkah akan dilaksanakan setiap satu pekan sekali. "Bisa setiap hari jum'at , atau hari lain agar bisa dimanfaatkan oleh warga. Agar di era pandemi kita bisa tetap berbagi dengan seadanya,"kata dia.

"Kita punya beras, minyak, gula, atau kangkung bisa langsung dicanthe," lanjutnya.

Frida menambahkan walaupun hanya satu kersek saja kita bisa tetap berbagi dan harapannya masyarakat bisa merasakan manfaat dari adanya program canthelan dan adiktamana.

Pak Pur, Ketua RT 04 Kampung Semanggi mengucapkan terima kasih kepada Nasyyiatul 'Aisyiyah atas kepedulian kepada warganya yang sebagian terdampak akibat pandemi covid-19. "Semoga ini bisa ditingkatkan kedepannya dan warga bisa merasakan manfaatnya,"ujarnya.

Selain canthelan, pada waktu yang bersamaan komunitas ADIKTAMANA bentukan PDNA Surakarta juga melakukan panen kangkung serta ikan lele dan patin di lokasi milik Nasyyiah lin Rosdiana di Teposanan, Laweyan, Kota Surakarta. Hasil panen kangkung dan lele langsung dibagikan kepada warga yang membutuhkan untuk bisa dikonsumsi bersama keluarga. (Syifa)

Sumber : Mohammad Isnan