

Mogol Sekolah, Gesit Cari Duit

MOGOL!

Ujaran untuk sesuatu yang putus di tengah jalan sebelum mencapai tujuan. Dalam konteks pendidikan, mogol diistilahkan bagi mereka yang tak bisa tuntas menempuh pendidikan.

Namun mogol dalam hal pendidikan, belum tentu gagal dalam kehidupan. Slamet Suheri, contohnya. Jurusan frozen food ini meski drop out SMP, namun dia cukup gemilang dalam hal bisnis.

Dengan hanya modal Rp 50 ribu pada tahun 2013, kini usahanya meraup omzet ratusan juta dalam sebulan. Dia menerapkan ilmu bisnis yang dia dapatkan dari pergulatan di lapangan. "Jangan belanjakan semua keuntungan. Sisihkan untuk mengembangkan usaha," katanya.

Bahkan pada saat-saat awal memulai usaha, semua keuntungan yang didapat Slamet digunakan untuk menambah modal. Makanya, modal yang hanya Rp 50 ribu, bisa diputar, dikembangkan dan tumbuh menjaid seperti sekarang.

Kuncinya disiplin mengelola keuangan.

Slamet berkisah, ketika permintaan bertambah, maka modal yang disertakan juga terus bertambah. Tambahan modal diambil dari keuntungan penjualan barang. Maklum, ketika mengawali usaha dia masih bujang. Sehingga belum dikejar kebutuhan. Jadi bisa fokus mengembangkan bisnis.

Uang yang diperoleh dari bisnis frozen food dikembalikan untuk mengembangkan usaha. Bukan untuk kepentingan lain. Maka Slamet mengungkap, dalam hal permodalan, dia tak tergantung kredit bank. Bahkan tanpa kredit pun sebenarnya bisa berjalan. "Tapi saya tetap berusaha menjaga hubungan baik dengan bank. Siapa tahu

suatu ketika butuh kerjasama untuk pengembangan usaha," ungkapnya.

Untuk pemasaran produk, Slamet sendiri yang menangani. Dulu dia keliling menggunakan sepeda motor. Seiring berkembangnya produksi serta luasnya wilayah pemasaran, distribusi barang kini ditopang dengan kendaraan roda empat.

Dia sengaja membidik pasar makanan olahan beku segmen bawah. "Bila membidik kelas menengah atas, harus siap berkompetisi dengan industri besar. Sedangkan saya masih pengusaha kecil kelas industri rumah tangga," tuturnya.

Dengan omzet yang dicapai sekarang, hasil yang diraup Slamet jelas bukan nominal kecil. Apalagi untuk seorang yang berpendidikan sekolah dasar dan mengawali bisnis dengan modal sangat kecil.

Tentang alasan tak mau sekolah, Slamet mengungkap, sejak kecil yang ada dalam benaknya hanya ingin sesegera mungkin kerja dan menghasilkan uang. Maka pada usia 15 tahun dia sudah berani merantau ke Yogya dan kerja ikut orang.

Kisah Sri Wahono (57), ada kemiripan dengan Slamet. Pelaku usaha jasa interior dan bangunan itu, lahir bukan dari keluarga mapan dan utuh. Sehingga keinginan menempuh pendidikan tinggi kandas.

"Tidak enak lahir di keluarga broken. Namun itu takdir yang sudah saya jalani. Sejak kecil kedua orang tua saya pisah. Saya tumbuh dan dibesarkan dari lingkungan yang berpindah-pindah," tutur Sri Wahono, sambil menitikkan air mata.

Mantan buruh bangunan yang kini menjadi mitra BRI sebagai vendor penyediaan kantor dan ruang ATM ini mengisahkan, masa kecilnya hidup penuh penderitaan. Kedua orang tua

cerai, sewaktu dia masih kecil. Hidupnya berpindah-pindah, dari satu keluarga ke keluarga lain.

Beberapa tahun dalam pengasuhan ibu. Lalu pindah rumah ikut neneknya di Randugunting Tamanmartani Kalasan Sleman. Lalu pindah lagi ikut ayah bersama ibu tiri di Prembun Kebumen.

"Kalau boleh memilih, jelas lebih senang ikut ibu kandung. Kasih sayangnya tulus. Apalagi pekerjaan ayah saya pegawai PJKA (sekarang PT KAI) yang tugasnya di lapangan merawat jembatan. Jarang pulang, jadi saya saat itu lebih banyak dengan ibu tiri," tuturnya masih dengan linangan air mata.

Sekolah jenjang SD dirampungkan di Kebumen. Lalu Sri Wahono kecil pindah pengasuhan, ikut neneknya di Prambanan. Dia mengisahkan, tak hanya tentang perasaan karena lahir dari keluarga broken yang membuatnya sedih. Kondisi perekonomian keluarga, dulu juga sangat memprihatinkan. "Untuk bisa makan telur dan daging, harus menunggu bila ada tetangga punya hajat. Menunggu sedekah nasi kenduri, yang itu belum tentu sebulan sekali terjadi," kenangnya.

Kondisi sulit harus dihadapi Sri Wahono. Dia dengan sabar dan penuh keprihatinan menjalaninya. Sampai lulus SMP Prambanan Sleman, dia kemudian pilih kerja. "Melanjutkan SMA, tak ada biaya. Saya harus menerima keadaan, lulus SMP langsung cari uang.



Sri Wahono

ikut kerja jadi ladan tukang," ungkapnya.

Upah harian buruh ladan tukang pada 1986 Rp 700. Dia gunakan upahnya itu untuk membantu kehidupan keluarga. "Saat itu kondisi di desa benar-benar tidak memberikan harapan. Saya bertekad harus segera merantau, mengubah nasib," kata Sri Wahono.

Sadar dirinya tak bisa berkembang di Prambanan, Wahono memutuskan harus hujrah. Jakarta menjadi tujuan. Tapi tak punya uang.

Ibunya cari pinjaman emas 2 gram. Dijual laku Rp 12 ribu. Dibelika tiket kereta api ke Jakarta, sisanya buat makan. Padahal di Jakarta tak punya kerabat yang dituju. Maka sampai Jakarta dia kerja ladan tukang.

Lalu jadi operator percetakan foto, meski tanpa gaji. Dia hanya diberi makan dan tempat tinggal. Kemudian pindah jadi juru parkir di sebuah klinik bersalin. Pada

perkembangannya klinik bersalin bangkrut. Dibeli BRI. "Momentum inilah awal pencerahan hidup saya," ujarnya.

Pada masa transisi kepemilikan gedung, pihak BRI mencari orang yang bisa dipercaya menjaga gedung tersebut. Sri Wahono mengajukan diri untuk menjadi penjaga gedung, dan diterima. Gedung bekas rumah sakit bersalin tersebut direnovasi, dan kini menjadi Kantor Cabang BRI Pasar Minggu.

Itulah awal mula Sri Wahono masuk ke dalam lingkungan kerja BRI. Setelah Kanca Pasar Minggu dibuka, Sri wahono bekerja sebagai karyawan bagian umum. Tugasnya macam-macam. Mulai dari bersih-bersih kantor, sampai dipercaya mengirim surat atau dokumen ke luar. Pokoknya lebih banyak yang berurusan dengan masalah eksternal kantor.

Dari pekerjaan itulah dia bisa

kenal baik dengan banyak pejabat BRI. Mulai dari sekelas pimpinan cabang, bahkan sampai direktur utama. Dia pelihara relasi positif tersebut. Sampai kemudian suatu ketika ada pekerjaan pengecatan gedung lantai atas. Wahono kerjakan tugas tersebut dan ternyata hasilnya bagus, membuat para pejabat BRI terkesan.

"Saya pernah punya pengalaman kerja buruh bangunan. Bapak saya pekerjaannya bergelantungan di jembatan kereta api. Jadi saya punya pengalaman dan bakat keturunan dari orang tua untuk urusan naik gedung," ungkapnya.

Sejak itulah kantor BRI mulai memberi kepercayaan kepada Wahono ntuk urusan perawatan gedung dan bahkan kemudian pada peggaraan interior dan eksterior. Dia mendirikan CV Wahana Karya Tunggal dan memiliki beberapa karyawan.

■ Dar

Pawon

Rendang Tempe



Bahan:

500 gr tempe, potong dadu lalu goreng, 1.500 ml santan dari 1 1/2 butir kelapa, 2 cm lengkuas (memarkan), 2 batang serai (memarkan), 2 lembar daun kunyit, 2 sendok teh garam, 3/4 sendok teh gula pasir

Bumbu halus:

15 buah cabai merah keriting, 5 buah cabai merah besar, 15 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 2 cm jahe, 5 butir kemiri, disangrai, 2 sendok teh ketumbar, 2 cm kunyit, dibaka.

Cara memasak:

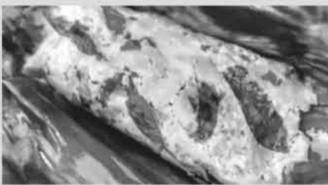
Rebus santan, lengkuas, serai dan daun kunyit, garam dan bumbu halus sampai mendidih. Masukkan tempe, biarkan hingga berubah warna. Kecilkan api, lalu masak tempe sambil diaduk hingga santan berminyak. Resep ini untuk 8 porsi. ■

Pepes Tahu

Bahan: 5 buah tahu putih, 2 butir telur, 8 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 4 buah cabe merah, daun kemangi secukupnya, garam dan merica secukupnya, daun pisang untuk membungkus.

Cara Memasak:

Campur semua bahan menjadi satu lalu aduk rata. Bungkus adonan tahu ke dalam daun pisang, sematkan lidi lalu kukus hingga daun pisang layu. Pepes tahu kemangi siap dihidangkan bersama nasi putih hangat. ■



Tumis Pare Udang



Bahan: 1 buah pare yang telah dibuang bagian putihnya dan diiris tipis, air secukupnya, udang secukupnya, garam secukupnya, gula secukupnya, kaldu jamur secukupnya.

Bumbu halus: 10 cabai merah keriting, 5 cabai rawit, 4 siung bawang merah, 2 siung bawang

putih.

Cara masak: Campurkan pare dengan garam, lalu remas-remas untuk menghilangkan rasa pahitnya. Cuci dan tiriskan. Panaskan wajan yang telah diisi minyak, tumis semua bumbu halus sampai harum.

Masukkan pare, udang, bersama gula, garam, dan kaldu jamur. Aduk sampai merata. Tambahkan sedikit air. Masak sampai airnya menyusut dan parenya layu. ■

'Insinyur' Lulusan SD



HANYA lulusan SD, namun pria warga Krenekan Ngaglik Klepu Cepher Klaten ini punya keahlian merancang mesin produksi. Sutarto Sokle (50) berhasil merakit puluhan macam mesin teknologi tepat guna untuk industri pengolahan makanan, pertanian, perikanan, mesin pres batak, traktor, pengering padi, pengupas kulit kacang dan berbagai mesin lain. Mesin-mesin rekayasa Sokle melanglang ke hampir seluruh penjuru Indonesia. "Saya berkembang menjadi seperti sekarang karena kahanan (keadaan)," katanya mengawali wawancara. Sokle berkisah, karena kondisi ekonomi keluarga, ketika lulus SD tahun 1985 dia harus rela tak melanjutkan

sekolah. Dia langsung bekerja sebagai buruh pengecoran logam di sentra industri cor logam Batur Cepher. Dia buruh harian lepas dengan upah Rp 600.

Kondisi berat itu terpaksa dia lakoni. Sokle anak ke 4 dari 8 bersaudara. Kakak-kakaknya saat itu masih sekolah di SMP, SMA dan PGA. Ibunya sudah wafat saat Sokle kelas IV SD. Sedangkan bapaknya mengalami kecelakaan kerja dan satu tangan harus diamputasi.

Sokle harus kompromi dengan keadaan. Sekolah kakak-kakaknya tak boleh kandas di tengah jalan. Di sisi lain, dia tak ingin menambah beban sang ayah. Maka jalan keluarnya adalah dia merelakan diri tak melanjutkan

sekolah dan pilih bekerja mencari uang.

"Kebetulan kakek buyut dan ayah saya punya keahlian merekayasa mesin. Bakat itu menurun ke saya. Sambil bekerja di pengecoran logam, saya mempelajari proses produksi serta mengamati pola kerja dari mesin-mesin

yang diproduksi," ungkapnya.

Meski gaji minim, Sokle menikmati pekerjaannya itu. Dia pelajari seluk-beluk teknik pengecoran logam serta perakitan mesin produksi. Serta mempelajari bagaimana cara memasarkannya.

"Dulu, di era Presiden Soeharto pesanan mesin rekayasa sangat banyak untuk diperbantukan ke UMKM. Memasuki krisis ekonomi dan reformasi, pesanan terhenti. Banyak pabrik cor logam tutup. Di tempat saya bekerja, jika dulu seminggu masuk 6 hari kerja, saat reformasi hanya masuk 2 hari," kenangnya seperti dikutip mukjizatkeringat.com.

Akibatnya penghasilan mengalami penurunan drastis.

Padahal kebutuhan hidup setiap hari harus dipenuhi dan saat itu harga barang-barang kebutuhan pokok mengalami kenaikan. Jika terus mengikuti keadaan dan tidak berbuat sesuatu, menurut Sokle, jadinya akan berabe.

"Saya harus berbuat sesuatu. Saat krisis yang sulit, saya punya keyakinan pasti aka nada hikmah dan bisa memperbaiki keadaan jika saya melakukan sesuatu. Karena punya banyak waktu luang, saya berpikir membuat karya sendiri yang modalnya terjangkau dan penjualannya gampang. Ketika itu saya membuat mesin potong cerping dan mesin rajang brambang. Harganya Rp 150 ribu," kenangnya.

Bermula dari mesin rekayasa produksi yang sederhana, Sokle terus berkreasi dengan mesin-mesin lain. Lambat laun usahanya berkembang. Jenis mesin rekayasa yang diproduksi semakin beragam. Mulai yang harganya jutaan hingga ratusan juta rupiah per unit. Sokle mendirikan perusahaan HSN Putra Bersaudara. Dia menghimpun kakak dan adik-adiknya untuk bekerja dan bergabung bersama. "Setelah bisa mandiri, mereka mendirikan bengkel sendiri," katanya bangga. ■ Dar

RETJO BUNTUNG
99.4 FM
YOGYAKARTA

Citra Radio Keluarga

Program Acara Terfavorit

- Lentera Rohani : Setiap Hari pukul 05.00 - 06.00 WIB
- Sapa Pemirsa : Setiap Hari pukul 06.00 - 09.00 WIB
- Inspirasi Keluarga : Jum'at pukul 09.00 - 10.00 WIB
- Tanya Dokter : Senin - Kamis pukul 16.00 - 17.00 WIB
- Kencan Edisi Horor : Setiap Sabtu Minggu Kedua pukul 21.00 - 00.00 WIB

MBS 92.70 FM
Radio Dangdut No.1 di Jogja

Asyik Candaanya Seerrr Goyangnya

REQUEST:
TELEPON (0274) 376470 WA/SMS 0817272800
MBS FM Dangdutnya Jogja @RadioMBSFMJogja @mbsfm_jogja
ALAMAT:
JL. TEGALGENDU NO. 12 KOTAGEDE YOGYAKARTA TELP. (0274) 419956, 372180