

Anak Ngompol, Ide Bisnis Mengalir

TEPAT menuntaskan tujuh tahun pengabdian di sebuah BPR, Eka Puji Laksana akhirnya benar-benar minta resign. Meskipun belum tahu mau mengerjakan apa setelahnya. Yang membuatnya agak tenang adalah dia memiliki isteri seorang bidan desa sehingga masih ada penghasilan keluarga yang akan bisa menopang kebutuhan hidup keluarga.

"Apalagi waktu itu anak kedua saya sudah lahir. Jadi, kebutuhannya pasti banyak. Tapi, karena kita tinggal di desa dan ada penghasilan pokok dari isteri, saya tidak terlalu panik. Saya yakin, pasti nanti ada pekerjaan lain yang membuat penghasilan keluarga utuh kembali," tuturnya.

Hampir setahun Eka menganggur. Selama ini waktunya dihabiskan untuk jalan-jalan untuk mencari peluang. Kalau malam sering buka internet untuk mencari informasi bisnis yang kira-kira pas. Juga membeli majalah-majalah bisnis dengan harapan akan mendapatkan ide bisnis dari artikel yang dibacanya.

"Tanpa dinyana justru ide itu muncul dari anak sendiri. Saat melihat anak tidur kurang nyaman dan kadang kencing berceceran tiba-tiba ada ide bagaimana kalau membuat kasur bayi yang nyaman dan sekaligus bisa menyerap air kencingnya supaya tidak banjir kemana-mana. Kalau bisa membuat yang seperti itu, pikiran saya, pasti akan banyak orang yang membutuhkan dan mau membelinya," jelasnya..

Dari ide awal itulah Eka kemudian merintis usaha kasur bayi dan baju anak. Diberi brand Bylio. Bermula dari satu mesin jahit milik ibunya, ia meminta keponakanya untuk membuat satu sampel kasur bayi. Yang empuk, nyaman, dan dilengkapi penyerap air kencing.

"Itu dimulai awal tahun 2016. Ketika sudah jadi, saya posting di facebook. Ternyata ada yang melihat dan kemudian pesan. Dari satu dua orang hingga menjadi ratusan pemesan. Sampai luar Jawa," paparnya.

Dari memproduksi kasur bayi itu, Eka kemudian mengembangkannya ke usaha

konveksi baju anak dengan merek Bylio. Yang ternyata, pasarnya lebih besar, permintaan lebih banyak, dan banyak yang minta menjadi agennya. Di situ ia semakin yakin bahwa jalan hidupnya harus menjadi juragan, bukan balik menjadi karyawan lagi.

Dalam perjalanan usaha konveksi baju dan kasur bayi, Eka melihat ada dua kendala yang membuat usahanya ini tidak bisa berkembang secara masif. Memang selalu ada permintaan, tapi belum stabil setiap bulan. Bahkan kadang ada yang batal dikirim karena biaya ekspedisi yang mahal.

"Kadang sebulan bisa lima puluhan tapi kadang hanya lima biji juga pernah. Tentu ini harus ada terobosan. Tak mungkin berdiam begitu saja. Banyak order yang gagal dikirim karena dipesan malam dari luar Jawa, misalnya dari NTT atau Papua. Ongkosnya bisa lebih mahal dari barangnya. Karena kena volumetrik. Faktor lain, karena pembeli hanya pesan satu saja. Ini yang membuat kasur bayi tidak bisa masif pertumbuhannya," jelas Eka.

Menjawab permasalahan tersebut, Eka kembali menjalankan hobi lamanya. Browsing di internet, membaca buku-buku bisnis, dan juga beberapa kali jalan-jalan ke pusat perbelanjaan di Yogya.

Hasilnya, Eka punya ide mengembankan usahanya untuk memproduksi baju anak. Alasannya ternyata sederhana. Pertama, ia sudah punya database pemesan kasur bayi produksinya. Kenapa ini tidak ditawarkan baju anak? Karena bayi yang baru lahir itu akan terus tumbuh dan karenanya membutuhkan baju-baju yang sesuai ukurannya.

Kedua, karena untuk memproduksi baju bayi ini tidak membutuhkan alat baru. Masih mesin jahit yang dipakai untuk membuat kasur bayi. Jadi, tidak perlu suntikan modal lagi.

"Maka akhir tahun 2017 saya memulai memproduksi baju anak. Untuk ukurannya kita mulai dari 0-3 tahun. Untuk modelnya saya contek saja dari majalah wanita



atau dari internet. Kemudian dimodifikasi sana-sini agar lebih cantik. Target pasar awalnya adalah ditawarkan ke pembeli kasur-kasur bayi yang databasenya sudah banyak. Ternyata kemunculan produk baju anak ini disambut baik oleh pasar," kenang Eka.

Suami dari Dian Puspitasari ini makin mantap dengan jalan hidupnya setelah pasar menyambut produknya. "Saya nggak tau ini keberuntungan atau karena intuisi dan analisa saya yang pas, tapi begitulah yang terjadi. Di baju anak-anak ini

nyaris tak ada hambatan. Juga nggak ada yang gagal kirim. Semuanya berjalan mulus. Konsumen semuanya puas," tandasnya.

Banyak di antara konsumennya itu, lanjut Eka, akhirnya malah ingin menjadi agen untuk produknya. "Di awal-awal, yang minta malah dari luar Jawa. Kalimantan, Sulawesi, Nusa Tenggara dan Sumatera. Di sana ternyata laris manis. Selain itu pengirimannya juga tidak ada kendala dan jauh lebih hemat. Untuk baju anak kan satu kilo bisa berisi 7-8 baju. Jadi, secara

ongkos kirim sangat kecil sehingga kalau dijual lagi tidak susah. Mereka juga masih bisa mendapatkan margin yang besar," tambahnya.

Dari yang semula membuat baju ukuran 0-3 tahun, akhirnya permintaan berikutnya datang dari konsumen. "Selain minta dikirim baju ukuran 0-3 tahun, mereka juga minta dibuatkan baju anak ukuran 3-5 tahun. Semenjak itu pengiriman menjadi double. Pertumbuhan baju anak Bylio saya rasakan makin masif. Lalu saya pun menambah jumlah mesin jahit dan karyawan agar

bisa memenuhi order yang terus masuk," ujarnya dengan wajah sumringah.

Dua tahun menjalankan bisnis baju anak-anak, hasilnya benar-benar bisa dirasakan oleh Eka. Bukan saja penghasilannya meningkat berkali-kali lipat dibandingkan saat jadi pegawai BPR dulu. Tapi, ia juga bisa membuka lapangan pekerjaan bagi banyak orang di desanya. Itu adalah kepuasan tersendiri baginya.

"Saya juga bisa membeli mobil operasional untuk memperlancar usaha. Juga membeli motor yang bisa menyalurkan hobi saya. Belum lama saya juga baru membebaskan sepetak lahan yang rencananya nanti akan dijadikan rumah produksi dan gudang. Agar terpisah dari rumah. Selama ini semuanya masih menyatu. Ya rumah ya tempat kerja. Biar nanti lebih tenang," ujarnya.

Dari hasil jualan baju anak itulah pada Februari 2019 lalu Eka bisa mengajak istrinya berangkat umroh dengan bergabung bersama Komunitas Umroh Backpacker Yogya. "Pas tujuh hari setelah mendarat di Indonesia, tiba-tiba dunia lock down ada wabah corona. Sungguh saya merasa sangat beruntung sekali lagi. Andai jadwal umrohnya Maret kita pasti gagal berangkat. Hal yang patut saya syukuri. Makanya saya kemudian mengajak isteri untuk mendaftar haji. Entah berangkatnya kapan kita ikuti saja. Semoga nanti juga ada kemudahan bisa berangkat lebih cepat," jelas bapak tiga anak ini.

Bukan hanya itu, berkat usaha kasur bayi dan baju anak ini pula Eka bisa mengajak isterinya jalan-jalan keluar negeri. "Belum lama mereka ke Malaysia dan Turki. Pengen lihat salju. Mereka Kita traveling ke pegunungan Uludag, Bursa. Eh, pulang dikasih anak ketiga. Sudah lima bulan sekarang anaknya. Setelah risain seperti Allah memberi rezeki bertubi-tubi. Bahkan tetap lancar saat pandemi. Hidup memang harus optimis, bergerak, dan selalu bersyukur," ujar Eka yang kini aktif di komunitas Klatak University ini. ■

RETJO BUNTUNG
99.4 FM
YOGYAKARTA

Citra Radio Keluarga

Program Acara Terfavorit

- Lentera Rohani : Setiap Hari pukul 05.00 - 06.00 WIB
- Sapa Pemiarsa : 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

Retjobuntung@jogja @retjobuntung retjobuntungjogja www.retjobuntung.com www.buntung

Waspada Cuaca Ekstrem

CUACA ekstrem menjadi momok menakutkan bagi peternak ayam. Peternak harus waspada terhadap serangan beragam penyakit. Penyakit tersebut, di antaranya ND, Tetelo, dan Flu. Maka harus ada antisipasi.

Peternak biasanya menyiapkan langkah antisipasi dengan memberikan obat flu. Peternak juga, bisa memberikan jamu pencegah flu yang terbuat dari bahan herbal seperti jahe, bawang putih, dan kunyit.

Selain flu, harus diwaspadai

penyakit yang mengganggu pencernaan ayam. Terutama, penyakit dari bakteri ecoli yang menyerang melalui pakan dan air minum. Namun hal ini bisa diantisipasi dengan membersihkan tempat pemberian pakan, dan merebus terlebih dulu air minum.

Cara tradisional untuk menguatkan daya tahan ayam adalah dengan daun pepaya.. Ambil daun pepaya yang sudah terlihat tua, namun belum menguning. Letakkan pada suatu wadah atau mangkok. Beri air sebanyak 100 ml. Peras



daun pepaya yang sudah diberi air hingga berwarna hijau pekat. Minumkan air ekstrak tersebut pada ayam. Tiap ekor diberi minum sekitar 5 ml. Lakukan sehari 3 kali. Pada hari ketigam kurangi menjadi 2 kali sehari. ■

Pawon



Nugget Pisang

Bahan: 1 butir telur, 100 gr gula pasir, 100 gr tepung kunci, 100 gr tepung terigu, 200 gr tepung roti atau tepung panir, 3 sdm gula pasir, 3 sdm susu bubuk, 500 gr pisang matang yang sudah dikupas, air matang secukupnya. Bahan topping dan balutan: keju, matcha compound, oreo biscuit, susu cokelat compound, susu kental manis, 1/2 sdt garam.

Cara mengolah: Cincang kasar pisang tanpa merusak tekstur pisangnya. Masukkan gula pasir, tepung, susu bubuk, telur, dan garam, ke dalam adonan pisang, aduk rata. Masukkan adonan dalam loyang yang sudah dialasi plastik. Kukus selama 15-20 menit. Setelah dirasa cukup padat, angkat dan dinginkan sebelum dipotong. Potong-potong nugget sesuai selera, kira-kira dengan tebal sekitar 1 cm. Campur adonan balutan kecuali tepung roti. Pastikan tidak terlalu encer dan tidak terlalu kental. Celupkan nugget ke dalam adonan tepung balutan, lalu gulingkan di tepung panir. Goreng dengan api sedang hingga kuning keemasan. Tambahkan topping sesuai selera.

Olah Buah

Panna Cotta Mangga

Bahan: bubuk gelatin, mangga (dipotong kecil-kecil), air, susu, fresh cream, gula.

Cara mengolah: **Lapisan 1:** Campurkan 1 sdt gelatin dan 3 sdm air dalam wadah lalu aduk merata. Panaskan panci, masukkan 1/2 cup fresh cream, 1/2 gelas susu, dan 2 sdm gula, lalu aduk rata 1 menit dengan api sedang. Masukkan campuran gelatin ke dalam panci lalu aduk rata. Matikan kompor, lalu tuang adonan ke dalam wadah dan dinginkan di freezer selama 30 menit.

Lapisan 2: Campurkan 1 sdt gelatin dan 3 sdm air dalam wadah lalu aduk merata. Panaskan kompor, masukkan potongan mangga, dan masak sambil ditekan-tekan hingga agak hancur. Masukkan campuran gelatin dan aduk hingga rata. Jika sudah tercampur, tuang adonan ke atas lapisan 1, lalu dinginkan di freezer.

Alpukat Panggang

Bahan: 1 buah alpukat, 2 butir telur, 1 sdm air jeruk nipis, 1 batang seledri (cincang halus), merica dan garam secukupnya, margarin secukupnya

Cara mengolah: Belah alpukat menjadi 2 bagian dan buang bijinya. Oleskan dengan air jeruk nipis dan taburi sedikit garam. Pecahkan telur, lalu tuang ke dalam cekungan alpukat. Taburkan garam, merica, dan seledri sesuai selera. Siapkan loyang yang sudah diolesi margarin, lalu letakkan alpukat. Panggang di oven selama 20 menit. Angkat dan hidangkan.



MBS 92.70 FM
Radio Dangdut **No.1** di Jogja

Asyik Candaanya Seerrr Goyangnyaaaa

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