



Junior Writerpreneur #1 "Inklusi Sosial"



Pengantar

BUPATI MAGETAN

Dr. Drs. H. SUPRAWOTO, S.H., M.Si.

Penyunting

Rotmianto Mohamad

Arpus Press

Penerbit

Dinas Kearsipan dan Perpustakaan
Kabupaten Magetan

Junior Writerpreneur #1

“Inklusi Sosial”

Oleh

Team Junior Writerpreneur #1
SD & SLTP se-Kabupaten Magetan

Pengantar

BUPATI MAGETAN

Dr. Drs. H. SUPRAWOTO, S.H., M.Si.

Penyunting

Rotmianto Mohamad

Dinas Kearsipan dan Perpustakaan
Kabupaten Magetan

© 2021

Junior Writerpreneur #1: “Inklusi Sosial”

Magetan: Dinas Kearsipan dan Perpustakaan, 2021

xii, 152 halaman: ilustrasi; 21 cm.

Oleh: Team Junior Writerpreneur #1

Penyunting: Rotmianto Mohamad

Cetakan Pertama Mei 2021

ISBN: 978-623-96428-4-6

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta pada Penerbit. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin Penerbit.

Diterbitkan oleh:

Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Kabupaten Magetan

Jl. Basuki Rahmat Barat No. 01 Magetan Jawa Timur Indonesia

E-mail : penerbitdisarpusmagetan@gmail.com

Website : <https://arpus.magetan.go.id>

Telepon/Fax : (0351) 8198138

Dicetak oleh **Sepadan Adv.**

Jl. Panembahan Mangkurat 40A Yogyakarta

Isi di luar tanggung jawab percetakan

Pengantar Bupati Magetan

Dr. Drs. H. SUPRAWOTO, S.H., M.Si.

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Alhamdulillah, segala puji dan syukur ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan petunjuk serta karunia-Nya sehingga satu lagi karya tulis berhasil lahir dari rahim Bumi Mageti, yaitu sebuah buku berjudul *Junior Writerpreneur #1: "Inklusi Sosial"* ini.

Buku yang merupakan kumpulan karya non fiksi dari siswa-siswi SD dan SLTP se-Kabupaten Magetan ini sungguh terasa luar biasa karena meskipun berada di tengah-tengah badai pandemi Covid-19 yang masih melanda dan meluluhlantakkan hampir semua sendi kehidupan, namun ternyata mereka tetap dapat berkreativitas menghasilkan karya yang kemudian diterbitkan menjadi buku.

Hadirnya karya ini juga diharapkan menjadi jawaban atas berbagai fakta minor tentang rendahnya tingkat literasi khususnya di kalangan pelajar di Indonesia, seperti yang tercermin dari hasil survei IEA (*International Association for the Evaluation of Educational Achievement*) melalui riset PIRLS (*Progress in International Reading Literacy Study*) yang mengungkap bahwa kompetensi peserta didik Indonesia dalam hal keterampilan memahami bacaan masih di bawah rata-rata. PIRLS melakukan studi internasional terhadap siswa kelas empat sekolah dasar tentang pemahaman membaca dan merefleksikan hasil bacaan dalam bentuk tulisan. Dan menurut data PIRLS tahun 2011, peserta didik Indonesia berada di peringkat ke-45 dari 48 negara partisipan dengan skor 428 dari rata-rata 500.

Sedangkan tahun 2018, PISA (*Programme for International Student Assessment*) yang dirilis OECD (*Organisation for Economic Co-operation and Development*) menguji performa akademis peserta didik usia 15 tahun dari 79 negara di bidang matematika, sains, dan keterampilan membaca, menempatkan peserta didik Indonesia di

peringkat ke-73 dengan skor 379 dari rata-rata 489 untuk bidang matematika. Peringkat ke-71 dengan skor 396 dari rata-rata 489 untuk bidang sains, dan peringkat ke-74 dengan skor 371 dari rata-rata 487 untuk keterampilan membaca. Masih jauh tertinggal dibandingkan dengan sesama negara ASEAN lain seperti Singapura, Malaysia, Brunei Darussalam, dan Thailand. Sementara itu, menurut hasil riset CCSU (*Central Connecticut State University*) yang dipublikasikan Maret 2016 bertajuk *World's Most Literate Nations Ranked*, Indonesia “sukses” meraih *runner up* atau juara 2 dalam hal minat baca. Sayangnya, juara 2 dari bawah. Tepatnya peringkat ke-60 dari 61 negara yang menjadi objek riset. Hanya unggul satu strip dari Bostwana – negara kecil di pedalaman benua Afrika – yang menduduki posisi juru kunci.

Memang fakta-fakta itu memprihatinkan. Namun bukan berarti kita menyerah dan berpangku tangan atas apa yang terjadi. Karena setidaknya, hadirnya karya berjudul *Junior Writerpreneur #1: “Inklusi Sosial”* ini membuktikan bahwa telah dan akan selalu ada upaya nyata dari kalangan anak didik kita untuk mengejar dan memperbaiki semua ketertinggalan. Visi-misi Magetan sebagai Kabupaten Literasi yang *SMART* (Sehat, Maju, Agamis, Ramah, dan Terampil) pun tidak mustahil segera tercapai.

Untuk itu, saya pribadi mengucapkan selamat dan terus semangat berkarya, terutama di bidang karya tulis. Karena seperti yang pernah dipetuhahkan Barbara Tuchman – ahli sejarah dan penulis Amerika Serikat – bahwa “*Buku adalah pengusung peradaban. Tanpa buku sejarah diam, sastra bungkam, sains lumpuh, dan pemikiran macet.*” Maka mari, siapapun kita Anak Bangsa, mulailah menulis dan menghargai buku. Untuk menjamin kelangsungan peradaban luhur kita, tidak hanya Magetan namun juga Indonesia tercinta.

Wabillahi taufiq wal hidayah.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

***Pengantar Kepala
Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Kabupaten Magetan
SUHARDI, SPd., M.Pd.***

Puji syukur kehadiran Allah Yang Mahakuasa atas segala karunia terbaik-Nya bagi kita semua. Meski dengan segala keterbatasan selama dilanda pandemi Covid-19, terbitlah buku *Junior Writerpreneur #1: "Inklusi Sosial"* karya siswa-siswi SD dan SLTP se-Kabupaten Magetan.

Sebagai informasi bahwa kegiatan *Junior Writerpreneur* dirintis oleh Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Kabupaten Magetan sejak Oktober 2020 lalu dengan melibatkan 27 siswa-siswi SD dan 21 siswa-siswi SLTP dari sekolah-sekolah terpilih yang mewakili Kabupaten Magetan. Kegiatan tersebut akhirnya menghasilkan kumpulan naskah yang dikompilasi menjadi buku yang kemudian diberi judul *Junior Writerpreneur #1: "Inklusi Sosial"* ini. Terbit di waktu yang istimewa pula, yaitu pada bulan Mei 2021 yang di dalamnya di peringati Hari Pendidikan Nasional.

Kedepannya diharapkan setiap tahun akan terbit buku-buku *Junior Writerpreneur* selanjutnya dari siswa-siswi yang berbeda dengan tema yang berbeda pula, serta merata untuk seluruh SD dan SLTP se-Kabupaten Magetan sebagai bentuk kesinambungan dari kegiatan ini. Dengan demikian, visi-misi Kabupaten Magetan sebagai "Kabupaten Literasi" pun akan terwujud, sekaligus mengikis pandangan minor tentang betapa rendahnya tingkat minat membaca dan menulis di kalangan masyarakat kita.

Semoga karya ini dapat memberi manfaat yang sebesar-besarnya untuk kita semua. Salam sehat dan salam Magetan SMART. Teriring doa agar pandemi lekas berlalu. Amiin.

Pengantar Penyunting

ROTMIANTO MOHAMAD, A.Md., S.Kom.

Sungguh, tiada satu pun karunia dari Allah Yang Maha Pemurah yang patut kita dustakan. Suatu karya luar biasa berjudul *Junior Writerpreneur #1: “Inklusi Sosial”* hadir meski di tengah pandemi Covid-19 yang masih melanda.

Tema “*Inklusi Sosial*” memang sengaja ditentukan tak lain dan tak bukan adalah untuk menyesuaikan dengan program *Transformasi Perpustakaan Berbasis Inklusi Sosial* yang dicanangkan Perpustakaan Nasional RI sejak 2018. Siswa-siswi SD dan SLTP terpilih se-Kabupaten Magetan sengaja ditugaskan untuk mengungkap keadaan sosial-ekonomi yang ada di sekeliling mereka dengan cara dan gaya *ala* mereka sendiri lewat tulisan. Sesuai namanya pula, maka “*Writerpreneur*” yang merupakan gabungan dari kata *writer* (penulis) dan *entrepreneur* (wirausahawan kreatif) bertujuan untuk berperan aktif terutama dalam hal pembinaan literasi demi mewujudkan Magetan sebagai Kabupaten Literasi yang *SMART* (Sehat, Maju, Agamis, Ramah, dan Terampil) yang diharapkan juga berpengaruh pada peningkatan IPM (Indeks Pembangunan Manusia) tidak hanya di Kabupaten Magetan namun juga Indonesia pada umumnya. Sekaligus memupuk asa agar mereka – anak-anak itu – kelak akan menjadi para penulis andal di masa depan yang membanggakan kita semua.

Namun tiada gading yang tak retak, demikian juga buku ini. Segala masukan dari Pembaca akan sangat dinantikan demi semakin sempurna karya ini di masa mendatang. Akhirul kata, selamat membaca dan tetap semangat berkarya!

Daftar Isi

Pengantar Bupati Magetan ~ iii

Pengantar Kepala Dinas Kearsipan dan Perpustakaan ~ v

Pengantar Penyunting ~ vi

Kategori SD

SDIT AI Uswah Magetan

Almira Naila Atthaya | *Kisah Sukses Pak Har Penjual Siomay Bandung* ~ 1

Arifani Rahardanti | *Pedagang Nasi Goreng* ~ 3

Kirana Irbah Rafilah | *Kegiatan Ekonomi yang Bermanfaat* ~ 7

SD IIS PSM Magetan

Alisha Kayla Putri | *Wanita Tangguh* ~ 12

Zilvany Nur H. | *Budidaya Madu Klanceng di Desa Ngadirejo* ~ 14

SDN Magetan 2

Binar Cahya A. | *Berdagang Kreatif di Masa Pandemi* ~ 18

Devina Naura | *Usaha Bikin Kue di Daerahku* ~ 20

Felix Ezar Aryaguna F. | *Desainer Kebaya di Magetan* ~ 23

Odelya Amanda | *Karya di Masa Pandemi* ~ 26

Rakha Ega | *Kisah Penjual Tempe Keliling* ~ 29

Rakka Wiratama Pangestu H. | *Layang-layang Gapangan* ~ 32

Yasmin Aulia Nugraha | *Aneka Jus dan Buah Abbas* ~ 35

SDN Milangasri 3 Magetan

Delia Agnessa Caestrine | *Penjual Es Tong-tong Keliling* ~ 37

Zahrani Azka P. | *Ayahku Seorang Pemadam Kebakaran* ~ 39

SDN Purwosari Magetan

Ayun Fadilah | *Pedagang Buah* ~ 43

Firda Eka Syakira | *Juragan Kerupuk* ~ 46

Muhammad Nur Djati | *Kunci Kesuksesan* ~ 51

Nilam Cahya Alina | *Mama Pedagang Nasi Pecel* ~ 55

SDN Terung Panekan Magetan

Ardha Margawa | *Buah Ketekunan Pak Sarno* ~ 59

Cheryl Apta Haningrum P. | *Buah Kerja Keras Pak Yanto* ~ 61

Fazlina Iqma FN. | *Kesuksesan Toko Besi "Bergas Rejeki"* ~ 63

M. Ghaizal Fahmi | *Toko Berkah Lestari: Kesuksesan Belajar dari Pengalaman* ~ 65

SDN Tunggur Lembeyan Magetan

A. Mayang K. | *Bu Siti Penjual Sayur yang Tekun* ~ 67

M. Aydin JP. | *Lek Tijah The Spirit of Emak-emak* ~ 69

SDN Unggulan Magetan

Ladysta Ayatusyfa Cahaya | *Mbahku Inspirasiku* ~ 71

Quinsha Adelia Chaya | *Kisah Mbah Ri* ~ 73

Titania Belva Ramadhina | *Sate Ayam Ponorogo "Bu Reni"* ~ 75

Kategori SLTP

SMPN 1 Karas Magetan

Adeline Cassa Anelka | *Cerita Pedagang Mie Ayam di Depan Sekolahku* ~ 79

Khoirul Anam | *Program Sekolah Dalam Menghadapi Era New Normal* ~ 82

SMPN 1 Kartoharjo Magetan

Miftahul Jannah | *Kisah Seorang Ibu Rumah Tangga yang Hidup Sendiri dengan Anaknya* ~ 84

Nacwa Layaliyen Renata | *Cerita di Balik Pelangi* ~ 88

SMPN 1 Kawedanan Magetan

Aida | *Keterbatasan Takkan Melemahkan* ~ 92

Alistya YS. | *Seribu Kegagalan Pengantar Kemenangan* ~ 95

Aulia Shalsabilla R. | *Berubah Jika Mau Mengubah* ~ 100

Dyly Yohana Ardeka | *Doa Teguh di Atas Kursi Roda* ~ 104

Ramadhani K. | *Bayu, si Perintis Bisnis Shoes Care* ~ 107

Zaskia Apriliana | *Hidupmu di Tanganmu* ~ 111

SMPN 1 Magetan

- Aptanta Annora Taqiy | *Mengisi Cone Es Krim Sejak 1972* ~ 116
Raisya Niil Nabila | *Kisah Seorang Wanita Pejuang Rupiah* ~ 118
Tabah Islama Toro | *Srikandi yang Tak Kenal Kata Henti* ~ 123
Zefanya Karen Effarina | *Wanita Tanpa Lelah* ~ 126

SMPN 1 Ngariboyo Magetan

- Putri Sekar K. | *Kisah Perjuangan Hidup Seorang Difabel* ~ 128
Tony Nu Rohman | *Lentera Dalam Cahaya* ~ 131

SMPN 1 Poncol Magetan

- Ahmad Fauzan Mulya | *Koi Kesayanganku* ~ 134
Amelia Febrianti | *Merajut Mimpi di Sebilah Bambu* ~ 139

SMPN 2 Panekan Magetan

- Ardina Viandita | *Nenek Terhebat* ~ 142

SMPN 3 Maospati Magetan

- Ameliza Diva Vanani | *Ayam Lodho Bu Mamik* ~ 148

SMPN 3 Plaosan Magetan

- Risa Fiktiana | *Nenek yang Tangguh* ~ 150



Books are the carriers of civilization.
Without books, history is silent, literature
dumb, science crippled, thought and
speculation at a standstill.

- Barbara Tuchman -

*Buku adalah pengusung peradaban. Tanpa buku sejarah diam, sastra
bungkam, sains lumpuh, dan pemikiran macet.*

*Buku adalah mesin perubahan, jendela dunia, dan mercusuar yang
dipancang di samudra waktu.*

Barbara Tuchman, ahli sejarah dan penulis Amerika Serikat
(30 Januari 1912–6 Februari 1989)

(Courtesy: Google Image)

Junior Writerpreneur #1
“Inklusi Sosial”

Kategori SD

Kisah Sukses Pak Har Penjual Siomay Bandung

Oleh: Almira Naila Atthaya (SDIT Al Uswah Magetan)

Memiliki sebuah usaha yang sukses dan banyak dikenal orang tentu suatu pencapaian yang selalu diimpikan oleh siapa saja, namun impian itu tidak akan mudah didapatkan, karena diperlukan suatu kerja keras dan sifat pantang menyerah. Para usahawan sukses di luar sana sudah merasakan segala hal dalam proses membangun usahanya.

Banyak kisah yang sangat menginspirasi yang juga memulai pencapaiannya dari nol, harus melewati jalan panjang hingga akhirnya menjadi sukses seperti sekarang. Pak Har, seorang pedagang siomay bandung ini sudah mengalami berbagai macam hal, jatuh bangun, hingga akhirnya dapat menikmati pencapaiannya sekarang.

Sebelum mempunyai kios, beliau berjualan keliling. Setelah bertahun-tahun berkeliling akhirnya beliau mencari peruntungan baru dengan berdagang di depan Pasar Sayur Magetan. Sampai akhirnya bisa membuka kios sendiri.

Siapa bilang modal terbatas tak mampu membangun usaha? Hanya kesabaran dan ketekunan yang membuat Pak Har bisa sukses. Namun diakui beliau bahwa hasil yang didapatkannya sekarang tidak mudah, melalui jalan panjang. Beliau memulainya benar-benar dari nol. Telah puluhan kali merasakan jatuh bangun ketika memulai usaha. Sikap pantang menyerahlah yang menjadi modal utama meraih kesuksesan.

Banyak isian siomay saat disajikan, berupa tahu kukus, kol gulung, telur rebus, dan pare. Tak ketinggalan juga kecap dan sambal saos. Agar siomay diminati masyarakat, Pak Har membuat resep khusus pada bumbu kacangnya. Selama beberapa bulan, terus mencari resep agar bumbu kacang sebagai pelengkap siomay dagangannya memiliki ciri khas sendiri. Itu yang membuat pelanggan jatuh hati, sehingga banyak pembeli.

Kadang, siomay Pak Har juga banyak ditemui di tempat hajatan pengantin. Karena rasanya yang enak sehingga banyak orang yang sering pesan untuk salah satu menu makan prasmanan di tempat hajatan tersebut.



Siomay ini sering disuguhkan dalam keadaan panas, terasa nikmat jika disantap saat cuaca dingin atau di musim hujan. Siomay beliau ini banyak sekali penggemarnya. Sebab, siomaynya memiliki cita rasa yang gurih. Bisa disajikan dengan cepat, serta kandungan protein yang tinggi karena terbuat dari ikan tengiri, dan sebagainya.

Namun yang menarik, meski pedagang siomay sudah ada di mana-mana, tetapi sepertinya siomay Pak Har tetap yang paling banyak diminati. Satu porsi seharga Rp10.000,00 sudah membuat perut kita kenyang. Setiap harinya banyak sekali pengunjung yang ingin menikmati siomay beliau. Sampai akhirnya dibuatkan nomor antrian pengunjung supaya tertib dan tidak ada yang tertinggal.

Pak Har tak pernah merasa puas akan pencapaian yang diperolehnya saat ini. Beliau ingin terus memajukan usaha kulinernya ini dan tetap semangat menjalankannya. Segala usaha dan jerih payahnya terbayarkan, karena usahanya sedikit demi sedikit mulai berkembang.

Pedagang Nasi Goreng

Oleh: Arifani Rahardanti (SDIT Al Uswah Magetan)

Hai teman-teman, namaku Arifani Rahardanti. Danti adalah sebuah nama panggilan yang sering diucapkan oleh semua orang yang mengenalku. Aku belajar di sebuah sekolah yang hebat yang berada di tengah-tengah sawah. Sekolahku terletak di Jl. S. Parman Magetan. SDIT Al Uswah namanya. Di cerita pendekku ini aku akan menceritakan sebuah kisah nyata dari seorang pedagang nasi goreng dekat rumahku.



Beliau bernama Sumardi. Namun beliau kerap dipanggil Pak Mardi. Beliau berumur 52 tahun. Pak Mardi lahir tahun 1968. Beliau memulai usahanya sejak berumur 16 tahun. Pak Mardi berjualan nasi goreng pertama kali di Ibu kota Indonesia yaitu Jakarta. Kota yang sangat ramai dan padat penduduk serta macet lalu lintasnya.

Sehari-hari ketika berjualan, Pak Mardi dibantu oleh istri dan anaknya. Bu Mardi, istri Pak Mardi, bertugas menyiapkan bumbu nasi goreng dan membuat minuman untuk para pembeli. Sedangkan anaknya yang bernama Mas Awan ikut membantu sambil belajar dengan tujuan untuk bisa melanjutkan usaha orangtuanya.

Dulu, Pak Mardi belajar memasak nasi goreng dari teman dekatnya. Sekarang berjualan nasi goreng merupakan pekerjaan utama yang hasilnya untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari. Cita rasa nasi goreng Pak Mardi sangat enak. Nasi gorengnya semakin banyak dikenali oleh masyarakat luas. Berkat semangat yang luar biasa, kini menu jualannya menjadi kian beragam bukan hanya nasi goreng, namun juga ada bakmi goreng, bihin goreng, capcay, dan berbagai macam minuman. Ada keunggulan tersendiri yang dimiliki sehingga warungnya dipadati pengunjung setiap hari.

Biasanya warung nasi goreng Pak Mardi buka pukul 17.00 dan tutup sekitar pukul 23.00 WIB. Menjelang magrib banyak motor dan mobil berhenti di depan warung nasi goreng beliau untuk mampir dan menikmati nasi goreng atau menu lainnya. Ada yang dibungkus, ada juga yang dimakan di tempat. Aku pun sangat suka dengan nasi goreng Pak Mardi yang rasanya sangat khas di mulut. Nasi goreng Pak Mardi sangat mantap dinikmati hangat-hangat. Bahkan meskipun masa pandemi seperti ini, masih sangat banyak yang membeli nasi goreng di warung beliau. Biasanya dibungkus untuk dinikmati di rumah bersama keluarga, dengan tujuan untuk memperkecil penularan virus Covid-19. Harga yang terjangkau untuk semua kalangan masyarakat dengan rasa yang enak membuat para pelanggannya setia.

Dulu Pak Mardi pernah mengalami kegagalan. Namun beliau tidak patah semangat untuk selalu berusaha agar bisnis nasi gorengnya dapat berkembang dengan baik. Beliau berjuang terus. Dengan semangat dan kesabaran yang luar biasa, Alhamdulillah kini warungnya mengalami kenaikan pengunjung yang sangat pesat. Karena sangat laku dan banyak orang yang suka, Pak Mardi ingin membuka cabang nasi goreng yang akan dikembangkan oleh anaknya, Mas Awan. Mas Awan mewarisi bakat memasak nasi goreng seperti ayahnya. Kadang Mas Awan yang memasak nasi goreng untuk pelanggan, kadang Pak Mardi sendiri yang memasak.

Sore itu, kulihat satu per satu orang datang, hingga warung Pak Mardi menjadi ramai. Kendaraan beroda dua dan empat berjejer-jejer di depan warungnya untuk mengantri membeli nasi goreng atau menu lainnya. Walau sangat lelah melayani pembeli namun di balik itu ada sebuah kepuasan tersendiri bagi beliau karena masakannya laku dan banyak disukai pelanggan.

Mencapai kesuksesan itu tidaklah mudah. Pak Mardi selalu belajar dari kesalahan. Dari umur 16 hingga sekarang 52 tahun beliau berjuang dengan sabar. Jadi sudah sekitar 42 tahun beliau berjualan nasi goreng. Beliau mengawali semua dari nol di mana banyak lika-liku maupun rintangan yang dihadapi, sehingga sekarang bisa meraih kesuksesan seperti saat ini.

Sebelum berangkat berjualan Pak Mardi harus menyiapkan bumbu maupun bahan dari rumah yang harus dibawa ke warungnya sedangkan Bu Mardi yang menyiapkan es batu untuk minuman, sayur-sayuran seperti wortel, tomat, sawi, kubis, serta nasi yang banyak sebagai bahan utama nasi goreng. Kadang juga membeli tabung gas dan kebutuhan yang lain untuk keperluan warungnya.

Pernah terjadi ketika baru buka mendadak hujan turun, seketika warung Pak Mardi menjadi sepi, tidak ada orang yang membeli nasi gorengnya. Cuaca yang sering berubah, awan yang cerah berubah menjadi mendung, udara menjadi terasa sangat dingin, angin membawa daun-daun bertebaran ke mana-mana, lalu hujan turun tiba-tiba. Orang-orang yang ingin membeli nasi goreng pun mengurungkan niatnya.

Namun berkat doa dan kesabarannya setiap hari yang ia panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, lama-kelamaan meskipun hujan deras masih tetap ada pembeli yang datang. Di balik kesuksesannya memang selalu ada rasa lelah, sedih, dan senang bercampur menjadi satu.

Menjadi sukses bukanlah suatu hal yang mudah, seperti Pak Mardi yang sudah berjualan bertahun-tahun. Karena tak pernah putus

asa dan selalu mencoba akhirnya keberhasilan sudah berada di depan mata. Dari cerita ini dapat kita ambil maknanya bahwa untuk meraih kesuksesan kita harus terus berusaha dan banyak bersabar.

Mungkin itu saja cerita dari pengalaman seorang penjual nasi goreng yang bernama Pak Mardi beserta keluarganya, kita doakan semoga usahanya menjual nasi goreng bersama keluarganya semakin sukses selamanya, amin...

Nah, teman-teman semoga kalian bisa memetik pesan dari cerita ini dan mencontohnya supaya dalam melakukan sesuatu tidak mudah putus asa sekiranya belum berhasil. Sekian dariku, semoga cerita ini dapat bermanfaat bagi semua teman-teman khususnya dan masyarakat luas pada umumnya serta dapat mencontoh kesabaran dalam melakukan sesuatu yang baik demi mencapai kesuksesan. Terima kasih.

Kegiatan Ekonomi yang Bermanfaat

Oleh: Kirana Irbah Rafilah (SDIT Al Uswah Magetan)

Di desaku, ada banyak jenis kegiatan ekonomi yang berfungsi sebagai mata pencaharian untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Ada berbagai macam jenis kegiatan ekonomi yang aku ingin tulis di sini, tapi aku hanya bisa membahas beberapa saja. Tidak apa-apa ya...

Yang pertama adalah tentang penjual kripik singkong. Tidak hanya menjual tapi juga membuat/memproduksinya, karena beliau mempunyai pabrik sendiri untuk membuat kripik singkong tersebut, meski tidak terlalu besar karena hanya usaha kecil-kecilan. Nama pemiliknya adalah Bapak Sadmuhajirin dan Bu Henik Wijayanti. Biasa dipanggil Pak Rin dan Bu Henik oleh masyarakat sekitar. Umur Pak Rin 47 tahun dan Bu Henik 41 tahun. Pak Rin dan Bu Henik mempunyai dua orang anak, yang pertama laki-laki dan anak kedua perempuan.

Cara pembuatan kripik singkong bisa dibilang mudah. Pertama singkong yang dibeli harus bagus dan tidak berbau, lalu dikupas dan dicuci. Setelah itu singkong diiris menjadi tipis-tipis dengan menggunakan alat khusus. Setelah diiris lalu dimasukkan ke dalam bak bersih yang diisi dengan air dan garam agar saat dimasukkan ke dalam wajan bisa lebih gurih. Kemudian singkong digoreng, deh. Tinggal menunggu dingin lalu dimasukkan ke dalam wadah untuk dijual.

Kripik buatan beliau sangat enak, renyah, dan digemari banyak orang. Biasanya beliau menjualnya di Pasar Baru Magetan, dengan omzet rata-rata perhari 20–25 kg dan harga per kg Rp25.000,00.



Pamanku yang tinggal di pulau Madura tepatnya kota Bangkalan setiap pulang ke Magetan selalu membeli kripik singkong tersebut, lalu menjualnya ke tetangga-tetangga dan ternyata kripik singkongnya laku dan habis terjual. Aku tak menyangka kripik yang dibuat di desaku bisa terjual sampai ke luar pulau. Aku sendiri juga sering membelinya karena bisa dijadikan camilan di rumah.



Foto di samping ini adalah kripik singkong milik Pak Rin dan Bu Henik yang sudah dikemas.

Dulu yang biasa membuat dan menjualnya adalah Pak Rin sendiri tapi sekarang digantikan Bu Henik, sejak Pak Rin mendapat sebuah musibah. Musibah itu berawal dari galian tanah untuk memperlebar jalan di desaku, dan ketika suatu hari beliau ingin mengantarkan putrinya sekolah dengan sepeda motor, tidak tahu bahwa ada galian untuk memperlebar jalan dan... Gedubrakkk! Pak Rin jatuh dan akhirnya menderita *stroke* ringan.

Itulah kenapa sekarang yang meneruskan untuk membuat dan menjual kripik singkong adalah Bu Henik, istrinya.

Tapi Pak Rin tidak patah semangat meskipun sakit, beliau tetap berjualan. Bagaimana caranya? Pak Rin berjualan di depan rumahnya yang kebetulan adalah jalan raya yang cukup ramai. Aku sendiri merasa salut sekali karena dengan kondisi seperti itu beliau masih tetap berjuang mencari nafkah untuk kehidupan keluarga sehari-hari.

Pak Rin dan Bu Henik pernah merasakan suka dan duka saat menjalankan usaha kripik singkong tersebut. Untuk duka, Pak Rin dan Bu Henik pernah tak mendapatkan singkong yang layak sebagai bahan untuk dibuat kripik, atau ada singkong tapi harganya mahal sekali. Sama halnya jika harga minyak goreng ikut-ikutan naik. Itu semua bisa menjadi kendala dalam usaha kripik singkong yang dijalani Pak Rin dan Bu Henik.

Sedangkan untuk sukanya adalah saat banyak singkong dan harganya terjangkau, serta banyak yang memesan untuk membeli. Biasanya setiap kali ada warga yang bergotong-royong, misalnya memperbaiki jalan, atau memperbaiki rumah pasti ada orang yang membeli kripik tersebut lalu dibagikan kepada mereka. Jadi kita juga harus seperti itu ya... walaupun hanya memberikan bantuan kecil tapi bisa sangat besar sekali artinya.

Pak Rin mengajarkan kita bahwa tak ada kata patah semangat dalam kehidupan ini dan harus selalu tabah dalam menjalankan suatu ujian dari Tuhan yang Maha Esa. Serta kita juga harus senantiasa berhati-hati dalam menjalankan sesuatu, baik itu di dalam rumah maupun di luar rumah.

Berikutnya aku akan menceritakan kegiatan ekonomi, yaitu beternak. Ya, di desaku juga ada lho yang menjadi peternak. Banyak sekali hewan yang ditenak contohnya kambing, ayam, kelinci, sapi, dan lain-lain.

Kali ini aku akan menceritakan tentang peternak ayam, karena kebetulan tak terlalu jauh dari rumahku ada peternakan ayam. Pemiliknya adalah Pak Sunaryo dan Bu Sri Murtini, atau biasa dipanggil Pak Naryo dan Bu Mur. Dulu kandang itu diurus Pak Naryo dan Bu Mur, tapi sekarang oleh anak keduanya yang bernama Mas Reza. Mas Reza dibantu beberapa karyawan.

Ayam yang ditenakkan berjenis ayam petelur. Jadi setiap hari ada orang dengan mobil pickup mengambil telur itu untuk dijual ke berbagai daerah. Masyarakat tidak keberatan jika ada kandang ayam di desa kami ini, malahan masyarakat beruntung karena bisa membeli telur tanpa harus ke luar desa bahkan ke luar kota, jadi jika masyarakat membutuhkan telur tidak perlu pergi jauh-jauh.

Cara memelihara ayam petelur terbilang sangat mudah. Pertama kita harus menyiapkan kandang yang bertingkat dua sampai tiga. Kandang itu terbuat dari bambu dan berbentuk kotak. Satu ekor ayam ditempatkan pada satu kotak yang sudah diberi sekat agar tidak bertengkar dengan ayam lain. Nah, jika ayamnya bertelur, telur akan jatuh di wadah yang sudah disiapkan di bawah kandang, fungsinya agar telurnya tidak terinjak dan tidak menyebar ke mana-mana. Jangan lupa diberi wadah untuk makan dan minum ayam, biasanya wadah itu terbuat dari pipa besar yang dibelah jadi dua, sehingga bisa menjadi tempat ayam untuk makan dan minum.

Setiap hari Mas Reza dan karyawan yang bekerja di situ membersihkan dan merapikan kandang, sehingga ayamnya sehat dan jarang tertular penyakit. Pagi hari kira-kira jam enam ayam diberi makan dan minum, diulangi lagi pada jam 12 siang. Untuk kegiatan di sore hari adalah menguras air minum dan mengambil telur. Biasanya telur langsung ditimbang dan dimasukkan ke dalam kotak, per kotak isinya 15 kg. Sehari bisa mendapat 14 sampai dengan 17 kotak untuk 5.000 ekor ayam. Biasanya langsung diambil pedagang sore itu juga.



Kita semua harus meniru Mas Reza, yaitu berbakti kepada orangtua. Seperti membantu pekerjaan sehari-hari, mendengarkan nasihat, tidak membentak orangtua, selalu mengikuti ajaran orangtua, dan masih banyak lagi hal yang harus kita lakukan agar orangtua kita senang dan tetap menyayangi kita.

Sekian ceritaku, semoga bermanfaat bagi kita semua.

Wanita Tangguh

Oleh: Alisha Kayla Putri (SD IIS PSM Magetan)

Keluarga saya mempunyai seorang asisten rumah tangga, namanya adalah Sarmi. Kami biasa memanggilnya “Mamak” atau “Mak Mi”. Mamak sudah berkeluarga, suaminya bernama Pak Tukiran. Saya biasa memanggilnya “Pakde Ran”. Mamak mempunyai dua anak laki-laki yang bernama Mas Riki dan Mas Riko. Mas Riki sudah tidak bersekolah, sekarang ia juga bekerja di rumah kami untuk mengurus usaha peternakan ayam keluarga kami menggantikan Pakde Ran, bapaknya. Sedangkan, Mas Riko duduk di bangku SMP.



Mamak sudah bekerja di rumah kami sejak Bunda masih bersekolah di SMP. Padahal sekarang Bunda sudah berumur 40 tahun. Artinya, Mamak sudah bekerja di rumah kami kurang lebih 20 tahun! Sedangkan, Pakde Ran jauh lebih lama dibandingkan Mamak, yaitu sejak Bunda kelas 1 SD. Jadi, bisa dikatakan Mamak bekerja di rumah kami karena mengikuti suaminya. Namun, sekarang Pakde sudah tidak dapat bekerja lagi sejak kakinya sakit. Sekarang Pakde bekerja di rumahnya sendiri membuat kotak telur untuk peternakan keluarga kami.

Rumah Mamak dekat sekali dengan rumah kami, tepatnya di belakang rumah kami, samping peternakan ayam. Dulu, sebelum Mamak mempunyai rumah sendiri, Mamak tinggal di rumah kami. Oleh karena itu, Mamak sudah kami anggap seperti keluarga kami sendiri.

Pekerjaan Mamak di rumah kami yaitu memasak, membersihkan rumah, mencuci baju, dan pekerjaan rumah lainnya.

Mamak mengerjakan semua pekerjaan itu bersama asisten rumah tangga kami yang lain. Mamak biasanya juga menjadi pengasuh anak-anak Bunda, yakni saya dan adik-adik.

Saya sangat menyukai masakan Mamak karena sangat enak. Masakan sehari-hari Mamak yang saya sukai yaitu, botok, lodeh, dan ayam bumbu laos. Mamak juga akan membantu Nenek memasak ketika ada acara di rumah baik



itu arisan, syukuran, maupun hajatan. Selain itu, Mamak seringkali saya minta untuk membantu mencari barang-barang yang saya butuhkan, seperti gunting, kertas, spidol, papan tulis, dan lain-lain.

Bagi saya, Mamak adalah sosok wanita yang sangat tangguh karena setelah apa pun bekerja di rumah kami beliau selalu sabar, tidak pernah marah-marah, dan jarang sekali mengeluh.

Sayangnya, Mamak sekarang tidak sesihat dulu. Kaki Mamak sering sakit karena terkena pengeroposan tulang, Namun, itu tidak membuat Mamak malas, beliau tetap giat bekerja. Selain tangguh, Mamak juga sosok yang sangat disiplin. Setiap hari Mamak bangun jam empat pagi, langsung membersihkan rumahnya sendiri, memasak untuk keluarganya, lalu berangkat bekerja di rumah kami. Dulu, Mamak pulang bekerja dari rumah saya pukul delapan malam tetapi sejak sakit beliau pulang pukul satu siang. Saya sangat kagum kepada Mamak.

Budidaya Madu Klanceng di Desa Ngadirejo

Oleh: Zilvany Nur Hanifah (SD IIS PSM Magetan)

Desa Ngadirejo, Kecamatan Kawedanan, Kabupaten Magetan terkenal dengan budidaya madu klanceng. Tempat budidaya madu itu tidak jauh dari rumahku. Madu klanceng sangat bermanfaat bagi kesehatan, yaitu untuk mengobati penyakit mag, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mencegah *stroke*, memperlancar peredaran darah, membunuh bakteri, dan sebagainya.

Budidaya madu klanceng di Desa Ngadirejo dikelola oleh Bapak Yuda dan warga sekitar. Budidaya madu tersebut sudah berjalan selama satu tahun melalui kemitraan atau kerjasama dengan KSU (Koperasi Serba Usaha) Triguna Mandiri yang berkantor di Madiun. KSU Triguna Mandiri sendiri adalah badan usaha yang terpercaya legalitasnya karena sudah berdiri selama delapan tahun dan belum pernah ada permasalahan kemitraan.

Pada kemitraan ini, KSU Triguna Mandiri berperan sebagai penyedia lebah klanceng. Lebah-lebah tersebut diletakkan di dalam kotak untuk selanjutnya didistribusikan kepada warga. Namun, kotak berisi lebah klanceng tersebut tidaklah gratis, warga harus membeli kotak tersebut dari KSU Triguna Mandiri dengan nominal yang telah disepakati. Lalu, ketika madu siap panen, KSU Triguna Mandiri jugalah yang akan memanen dan membeli madu tersebut dari warga.

Ketentuan untuk menjalin kemitraan dengan KSU Triguna mandiri dalam budidaya madu lebah klanceng adalah sebagai berikut:

1. Calon mitra melakukan registrasi dengan membayar biaya administrasi sebesar Rp250.000,00 untuk satu nama mitra.
2. Mitra membeli kotak yang di dalamnya berisi lebah klanceng seharga Rp250.000,00 per kotak. Namun, biasanya mitra akan membeli per paket. Satu paket berisi 100 kotak seharga Rp25.000.000,00. Kotak tersebut tidak untuk dimiliki, tetapi

akan dibeli kembali oleh KSU Triguna Mandiri setelah madu siap panen.

3. Madu yang siap panen dikenal dengan nama madu Propolis, madu ini akan dipanen sendiri oleh KSU Triguna Mandiri yang sudah berpengalaman agar terjaga kualitasnya sampai ke tangan konsumen.
4. Kewajiban mitra hanya membantu merawat, dan memeriksa kotak. Bila ada yang mati akan diganti perusahaan.
5. Panen dilakukan tiga bulan sekali dengan upah per kotak Rp66.000,00. Jadi, kalau kita mempunyai 100 kotak dengan modal Rp25.000.000,00 tiap tiga bulan akan mendapatkan laba $\text{Rp}66.000,00 \times 100 \text{ kotak} = \text{Rp}6.600.000,00$.
6. Mitra bisa mendaftar sebagai agen. Agen berperan sebagai mediator antara mitra dan KSU Triguna Mandiri. Agen bertugas mencari mitra sebanyak-banyaknya. Untuk satu mitra yang diperoleh, agen akan mendapatkan keuntungan yang sudah disepakati dengan KSU Triguna Mandiri. Agen harus mengambil minimal tiga paket atau 300 kotak. Agen akan dibekali sertifikat dan *banner* agar dapat meyakinkan mitra.
7. Keuntungan menjadi agen yaitu mendapatkan kompensasi dari perusahaan berupa diskon harga. Tiap kotak yang dibeli akan didiskon Rp15.000,00. Jadi, per kotak yang seharusnya berharga Rp250.000,00 menjadi Rp235.000,00. Jika sudah siap panen per kotak akan dibeli kembali oleh KSU Triguna Mandiri seharga Rp240.000,00. Jadi, per kotak akan mendapatkan untung Rp5.000,00. Jika ada 100 kotak maka untung yang didapat yaitu $\text{Rp}5.000,00 \times 100 = \text{Rp}500.000,00$ diluar biaya upah. Keuntungan lain menjadi agen yaitu jika ingin membeli madu siap konsumsi, agen hanya perlu membayar dihargai Rp130.000,00 per botol (150 gr). Padahal harga normal dari madu tersebut adalah Rp150.000,00.

8. KSU Triguna Mandiri akan melakukan survei lokasi yang akan digunakan untuk budidaya kepada setiap mitra yang mengajukan budidaya. Jika vegetasi di calon tempat budidaya mendukung, KSU akan menyetujui. Namun, jika lokasi tidak memenuhi syarat maka KSU Triguna Mandiri pun tidak akan mengizinkan budidaya. Hal ini dikarenakan banyaknya tumbuhan bunga sangat mempengaruhi bibit madu.

Jika berminat menjadi mitra, cara budidaya klanceng sangatlah mudah, yaitu:

1. Menentukan lokasi budidaya.
2. Membuat sarang lebah.
3. Menanam bunga-bunga untuk makanan madu klanceng di sekitar rumah. Misalnya, bunga matahari, bunga mata pegantin, bunga bayam, dan lain-lain.
4. Untuk hama bisa memakai semut dan manusia.
5. Untuk perawatan tidak perlu memberi makan karena klanceng akan mencari makanan sendiri kurang lebih 500 meter dari sarang itulah pentingnya menanam bunga-bunga di sekitar rumah.



Aku saat melakukan wawancara dengan Bu Yuda salah satu pengusaha madu klanceng



Madu klanceng produksi Desa Ngadirejo yang sudah dikemas

Rasa madu klanceng berbeda-beda, ada yang manis dan ada yang agak asam tergantung makanan yang dimakan. Contohnya, jika berasa asam biasanya makan bunga mahoni.

Jadi, mudah sekali bukan budidaya madu klanceng. Perawatannya tidak sulit dan keuntungan yang didapat bisa menjadi tambahan penghasilan di saat masa pandemi seperti sekarang ini.

Berdagang Kreatif di Masa Pandemi

Oleh: Binar Cahya Adiwangsa (SDN Magetan 2)

Ibu Romatin adalah seorang penjual jasuke. Beliau lahir di Tegal, Jawa Tengah, kemudian menikah dengan orang asli dari Magetan, dan sejak tujuh tahun yang lalu beliau menetap di Magetan. Ibu Romatin dan keluarganya tinggal di Dukuh Kerep, Desa Wates, Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan. Beliau mempunyai tiga orang anak.

Ibu Romatin mempunyai lahan yang luas di samping rumahnya, lahan itu ditanami jagung manis, sawi, kangkung, pepaya, dan mangga. Pada awalnya, beliau menjual hasil lahannya itu berkeliling desa. Kemudian beliau juga menjual jagung manis rebus, yang juga merupakan hasil lahannya sendiri. Dari yang awalnya hanya menjual jagung manis rebus, lalu beliau mencoba membuat jasuke (yang merupakan akronim dari “jagung susu keju”). Jasuke pertama buatan beliau dibagikan ke tetangga sekitar untuk mencoba rasanya. Anak-anak tetangga suka dengan rasa jasuke buatan beliau. Akhirnya salah seorang anak beliau memberi usul untuk menjual jasuke ke sekolah-sekolah.

Awalnya Ibu Romatin berjualan jasuke di sekolah hanya membawa dua kg jagung manis (untuk membuat jasuke). Jualannya habis terjual. Sebelum masa pandemi corona, Ibu Romatin bisa menjual hingga 30 kg jasuke per hari. Di saat pandemi seperti sekarang beliau masih bisa menjual jasuke hingga 20 kg per hari.



Bahan baku jasuke adalah jagung manis hasil dari Ibu Romatin menanam sendiri di halaman rumahnya. Bahan lain untuk membuat jasuke adalah air, mentega, susu, keju, dan meises. Cara membuat jasuke yaitu,

- pertama-tama kupas kulit jagung;
- kemudian jagung disisir dan cuci sampai bersih;
- selanjutnya jagung direbus;
- jika sudah hampir matang ditambah mentega;
- jagung yang sudah matang kemudian siap diberi topping sesuai selera seperti keju, susu, atau meises.

Sebelum masa pandemi Corona, Ibu Romatin menjual jasukanya di sekolah-sekolah seperti SD Negeri Wates Panekan, SD Negeri Kentangan Sukomoro, SD Negeri Milangasri Panekan, SD NU Magetan, SMP Negeri 2, 3, dan 4 Magetan. Setelah terjadi pandemi corona, beliau hanya berjualan di TPA sekitar Desa Wates, Milangasri, dan Perumahan Asabri.

Foto di samping ini adalah jasuke buatan Ibu Romatin.

Dari hasil penjualan jasuke, Ibu Romatin bisa membantu perekonomian keluarganya. Saat ini, beliau bersama suaminya sedang membangun sebuah rumah baru di sebelah rumah yang lama. Dengan berjualan jasuke pendapatan beliau semakin membaik.

Ibu Romatin selalu berdoa dan bersyukur atas rezeki yang telah diberikan Allah.



Usaha Bikin Kue di Daerahku

Oleh: Devina Naura (SDN Magetan 2)

Di masa pandemi sekarang ini banyak orang-orang yang mengeluh akan perekonomian yang semakin menurun. Omzet para pedagang semakin sepi, penghasilan pun berkurang. Maka para ibu harus pandai-pandai dengan memikirkan bagaimana caranya menghasilkan uang dan menambah penghasilan keluarga.

Di sekitar rumahku ada keluarga yang mempunyai usaha kecil yang bergerak dalam bidang pembuatan kue. Nama usaha kuenya adalah “Ulfa Snack”.



Nama pemilik usaha itu adalah Ibu Ulfa Nadziroh, berasal dari Nganjuk Jawa Timur. Umurnya 38 tahun. Bertempat tinggal di daerah Sukowinangun Magetan. Berawal dari hobi, Bu Ulfa mencoba membuat kue dan awalnya penjualannya dititipkan di warung-warung di Pasar Sayur Magetan dan toko-toko kue. Selain menjual kue, Bu Ulfa juga jago masak dan menerima pesanan nasi kotak untuk hajatan. Biasanya berisi nasi ayam. Harga per kotaknya beraneka ragam. Mulai dari Rp10.000,00 sampai Rp15.000,00. Harga yang cukup terjangkau oleh masyarakat pada umumnya. Sedangkan untuk kue bisa dibeli bijian ataupun per kotak. Harganya juga murah, mulai dari seribuan sampai tiga ribuan juga ada. Untuk harga per kotak yang terdiri dari

beberapa potong kue, Ibu Ulfa memberikan paket ekonomis mulai dari harga lima ribuan sampai sesuai keinginan dari para konsumen.

Untung saja pemasaran “Ulfa Snack” selama pandemi tetap berjalan lancar meski pendapatannya agak sedikit menurun. Penjualan secara online menjadi jalan pembuka agar kue-kuenya tetap bisa dinikmati para konsumen. Sudah delapan tahun Bu Ulfa menjual kue-kuenya, dan selama satu tahun ini juga melayani pesanan nasi kotak. Pemasaran juga dilakukan melalui media sosial seperti Facebook atau Instagram.

Lika-liku sudah dialami Bu Ulfa untuk menjadi pengusaha kue. Selalu dilalui dengan semangat dan optimis bahwa kue bikinannya disukai konsumen. Dengan pandemi ini tidak membuat dirinya patah semangat, Bu Ulfa tetap berjualan dan membuat kue-kue model baru dengan aneka rasa yang diinginkan para konsumen. Kue yang dibuat Bu Ulfa selalu berganti-ganti tiap hari agar pembeli tidak bosan dengan yang itu-itu saja. Macam-macam kue basah yang beliau buat seperti brownis, cake pisang, cake tape, lempur, kue kukus, cucur, pie buah, pastel, dan masih banyak lagi.



Setelah subuh suaminya siap membantu mengantar kue-kue jualannya ke Pasar Sayur Magetan. Sehabis mengantar kue-kue ke pasar, Bu Ulfa membuat kue-kue pesannya lagi. Semasa pandemi banyak sekali pesanan paket snack kotak mulai dari Rp5.000,00 sampai Rp10.000,00. Banyak yang suka dan cocok dengan kue biniannya. Harganya sesuai dengan rasanya. Banyak yang berkomentar kue biniannya enak. Alhamdulillah para konsumen selalu puas dengan rasanya.

Dalam menjalankan usaha, Bu Ulfa dibantu oleh beberapa karyawan. Ada dua orang karyawan yang bekerja mulai pagi hari sampai sore. Terkadang kalau pesanan sedang banyak-banyaknya, Bu Ulfa juga dibantu saudara-saudaranya.

Setiap ada acara di rumahku, Ibu pasti pesan di Ulfa Snack karena rasa kuenya enak. Banyak konsumen yang tidak menyesal pesan di sana, sehingga sekarang usaha Bu Ulfa semakin ramai. Selain itu Bu Ulfa juga sering ikut pengembangan bidang UMKM yang diadakan Dinas Koperasi dan Perindustrian Kabupaten Magetan. Di sana para peserta bisa bertukar pikiran mengenai usahanya masing-masing, dan dengan adanya kegiatan tersebut usaha Bu Ulfa semakin berkembang dengan semakin bertambahnya macam kue yang bisa dibuat dan dijual. “Ulfa Snack” sudah mempunyai para pelanggan tetap yang setiap hari selalu memesan.

Begitulah tulisanku mengenai usaha kue bikinan Ibu Ulfa. Usaha yang dirintis mulai tahun 2000 itu semakin berjalan lancar, dapat membantu meningkatkan perekonomian, dan juga membuka lapangan pekerjaan untuk teman maupun saudaranya yang membutuhkan.

Desainer Kebaya di Magetan

Oleh: Felix Ezar Aryaguna Fitriansyah (SDN Magetan 2)

Kebaya merupakan salah satu pakaian tradisional Indonesia yang perlu dilestarikan di zaman modern seperti sekarang ini. Kebaya telah menjadi ikon nasional di Indonesia. Bahkan kebaya juga sudah sangat dikenal hingga mancanegara. Dalam perkembangannya, kebaya sudah banyak mengalami perubahan dalam hal motif, corak, dan model. Kebaya tidak hanya dipakai oleh wanita dewasa saja, tetapi juga banyak diminati oleh anak-anak remaja zaman sekarang atau lebih dikenal dengan sebutan kaum milenial.

Seperti halnya usaha yang digeluti “Ayomi Griya Kebaya” yang beralamat di KPR Pondok Magetan Indah RT. 05 RW. 04 Desa Baron Kecamatan Magetan Jawa Timur, yang bergerak di bidang jasa pembuatan kebaya dan rias pengantin.

Sang pemilik, Ibu Yoen, menjelaskan usaha ini sudah dirintis sejak tahun 2010, yang dulunya dimulai dengan modal yang masih pas-pasan dan hanya mempekerjakan satu orang karyawan saja untuk menjahit. Tapi sekarang berkat kegigihan, ketekunan, bekal ilmu, dan keahlian dalam berbisnis, usahanya sudah semakin sukses sampai saat ini. Sudah hampir 10 tahun berkarya usaha ini tidak pernah sepi pesanan, dengan didukung sebanyak 10 karyawan yang dipekerjakan mulai dari tenaga desain, jahit, bordir, hingga memasang payet, atau hiasan manik-manik pada kebaya. “Bahkan saya sendiri terjun langsung dalam proses pembuatannya,” ujarnya.

Untuk pemasaran tidak hanya di wilayah lokal saja, tetapi juga sudah ke luar daerah bahkan luar negeri seperti Malaysia, Singapura, Hongkong, bahkan Jepang.

“Ayomi Griya Kebaya” sudah sangat sering mengikuti berbagai even seperti bazar dan pameran. Omzet yang didapatkan bahkan sudah mencapai jutaan rupiah tiap bulannya.



*Saya dan Ibu Yoen pemilik “Ayomi Griya Kebaya”
bersama hasil karyanya.*

Ibu Yoen sendiri mengaku sangat kewalahan dengan banyaknya pemesan baik yang datang secara langsung ke “Ayomi Griya Kebaya” maupun pesanan lewat media sosial seperti Instagram maupun Facebook, bahkan terkadang Ibu Yoen juga mendatangi rumah kliennya untuk pengambilan ukuran order partai besar. Banyak motif dan model yang ditawarkan di “Ayomi Griya Kebaya”. Pemesan juga bisa membuat desain sendiri tergantung keinginannya. Untuk harga sangat bervariasi, tergantung dari jenis bahan yang digunakan dan model yang dipesan. Rancangan kebayanya pun sekarang sudah banyak disukai terbukti dari banyaknya pemesan.



Foto atas: Ibu Yoen sedang memasang payet atau manik-manik.

“Ayomi Griya Kebaya” tidak hanya melayani pembuatan kebaya, tetapi juga paket make-up dan penyewaan kebaya berbagai model kebaya untuk acara ijab kabul, wisuda, tari juga tersedia.

Jadi untuk teman-teman yang ingin menggunakan kebaya tetapi bingung dengan model yang diinginkan, tidak perlu khawatir lagi. Kalian bisa datang langsung dan berkonsultasi dengan Ibu Yoen pemilik “Ayomi Griya Kebaya”.

Karya di Masa Pandemi

Oleh: Odelya Amanda (SDN Magetan 2)

Selama pandemi Covid-19 ini, banyak pekerja yang terpaksa berhenti. Salah satunya adalah seorang tukang kayu yang bernama Pak Teguh Wibowo. Pekerjaan yang biasa beliau kerjakan juga terhenti karena adanya pandemi.



Selama pandemi, masyarakat memanfaatkan waktu luang untuk menanam bunga. Sehingga dengan banyaknya masyarakat yang gemar menanam bunga, Pak Bowo – demikian beliau biasa dipanggil – berinisiatif untuk membuat tempat bunga yang mempunyai nilai jual dan estetika. Beliau memanfaatkan kayu bekas di sekitar rumahnya. Selain itu beliau juga menggunakan bahan utama pipa paralon untuk membuat tempat bunga. Pak Bowo awalnya hanya membuat untuk dirinya sendiri.

Setelah ada seorang tetangga yang menginginkan untuk dibuatkan dan menyusul peminat lainnya juga, akhirnya beliau membuat lebih banyak, bahkan sampai kewalahan. Sehingga

beliau mengajak salah satu tetangganya dan seorang anak laki-lakinya untuk membantunya.

Pak Bowo menjual rak bunga buatannya dengan harga 150 ribu sampai 250 ribu rupiah. Ada banyak model tempat bunga yang telah Pak Bowo buat. Beberapa di antaranya seperti pada gambar di bawah ini:



Gambar kiri: rak bunga terbuat dari pipa paralon yang dilubangi kemudian dipasang besi dan diberi semen agar kokoh, setelah itu dijemur hingga kering dan dicat semenaarik mungkin.

Gambar tengah: rak bunga terbuat dari kayu jati bekas pembangunan rumah, dengan diberi goresan cat warna putih.

Gambar kanan: rak bunga terbuat dari kayu pohon sengan. Rak ketiga ini hanya dihaluskan menggunakan amplas dan tidak ada goresan cat.

Hari Minggu lalu saya melakukan wawancara di rumah Pak Bowo. Kebetulan beliau sedang membuat rak bunga dari pipa paralon. Saya mewawancarai sambil melihat cara pembuatannya. Dalam wawancara saya memperoleh informasi cara pembuatannya juga antara lain sebagai berikut: (1) Menyiapkan alat dan bahan; (2) Memotong dan melubangi pipa

paralon; (3) Mengaduk semen dan pasir; (4) Memasukkan campuran semen dan pasir ke dalam pipa paralon; (5) Dijemur hingga kering dan dicat.

Pak Bowo merupakan seorang yang tekun gigih dan telaten dalam usahanya. Sehingga selama pandemi beliau tidak mengalami kesulitan keuangan karena pekerjaan yang berhenti. Pandemi menciptakan suka duka dalam kehidupannya. Pak Bowo senang karena mampu membuat usaha sendiri sedangkan sedihnya di masa pandemi banyak orang kehilangan pekerjaan dan banyak juga yang terinfeksi virus Covid-19. Saya, Pak Bowo, dan tentu saja kita semua berharap pandemi ini segera berakhir.

Kisah Penjual Tempe Keliling

Oleh: Rakha Ega (SDN Magetan 2)

Di sebuah desa bernama Bibis, Kabupaten Magetan, Jawa Timur hiduplah seorang nenek pembuat dan penjual tempe keliling. Mbah War, demikian beliau biasa dipanggil. Tidak ada pekerjaan lain yang dapat beliau lakukan sebagai penyambung hidup. Meski demikian beliau tidak pernah mengeluh dan menjalaninya dengan riang. Di rumah yang sederhana beliau tinggal dengan suaminya. Di situ pula beliau menjalankan usaha kecil-kecilan yaitu membuat tempe.



Usaha tersebut beliau pelajari dari orangtuanya yang juga pembuat dan penjual tempe keliling. Setelah orangtuanya meninggal beliau meneruskan usaha membuat tempe hingga sekarang. Hampir 15 tahun beliau menjalankan usaha ini. Pembuatannya masih dengan cara tradisonal. Kedelai direndam dulu kemudian dicuci sambil diremas-remas dengan tangan. Setelah kedelai bersih, kedelai direbus ditungku yang terbuat dari tanah liat dan berbahan bakar kayu.

Suara azan subuh berkumandang dari masjid yang dekat rumah Mbah War. Beliau bergegas mengambil air wudu dan berangkat ke masjid untuk salat berjamaah. Sepulang dari masjid beliau mulai merebus kedelai dan menyiapkan dagangan yang lain. Selain tempe, beliau juga berjualan gorengan, tape, botok, dan lain-lain. Setelah semua siap ia mengambil *senik* (keranjang dari bambu) dan *jarik* (kain untuk menggendong). Dagangan

ditata di dalam *senik*. Tempe yang beliau jual hari ini adalah tempe yang dibuat kemarin siang dan tempe yang dijual berupa tempe bakal.

Dengan membaca bismillah dan berdoa beliau melangkah kaki keluar rumah sambil menggendong dagangannya untuk mulai berkeliling desa. Beliau berharap dagangannya hari ini laku semua. Beliau mulai menjajakan dagangan dari pukul 07.00 hingga pukul 11.00 WIB.



Sesampainya di rumah, beliau beristirahat sejenak. Dirasa istirahatnya sudah cukup, beliau mulai membungkus tempe, biasanya dibantu oleh tetangga yang sebaya dengannya.

“Kulo biasane mbungkusi tempe dibantu kaliyan tanggi,” kata Mbah War¹.

Sebagai pembuat tempe dan sekaligus menjualnya, beliau pernah merasakan berbagai kesulitan. Pada saat harga kedelai naik dengan modal yang kecil beliau cemas bagaimana cara agar usahanya tetap berjalan. Beliau tidak putus semangat dan berusaha terus untuk berjualan. Meskipun harga kedelai naik beliau tidak pernah mengurangi kualitas tempennya. Padahal ada saja penjual lain yang mengurangi kualitas dengan mencampur bahan pembuatan tempe dengan jagung.

“Kulo mboten nate nyampuri tempe kulo kalih jagung,” untkapnya².

¹ Saya biasa membungkus tempe dibantu tetangga (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

Di masa pandemi ini Mbah War tetap semangat membuat dan menjual tempe. Beliau percaya akan rejekinya yang Allah SWT limpahkan.

“Alhamdulillah, pandemi niki dagangan kulo mesti telas,” ujarnya³.

Penghasilan dari berjualan kurang lebih Rp20.000,00 per hari dan itu pun sebagian akan digunakan untuk berbelanja bahan kebutuhan dagangannya.

Seberapa pun penghasilannya, Mbah War selalu bersyukur atas rejeki yang didapatkan. Beliau tidak pernah merasa lelah dengan apa yang dijalani. Mbah War selalu yakin bahwa dengan semangat, tekad, niat, dan banyak berdoa akan mampu melewati semua kesulitan.



² Saya tidak berani mencampur tempe saya dengan jagung (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

³ Alhamdulillah, di masa pandemi ini dagangan saya selalu habis (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

Layang-layang Gapangan

Oleh: Rakka Wiratama Pangestu Harbianto (SDN Magetan 2)

Bermain layang-layang sangatlah menyenangkan sambil mengisi waktu di sore hari dengan teman-teman di tanah lapang yang amat luas. Di masa pandemi Covid-19, belajar dilaksanakan di rumah terkadang terasa menjemukan, bosan karena kegiatan sekolah tidak lagi seperti dulu.

Layang-layang yang saya mainkan adalah layang-layang *gapangan*¹ di mana dalam layang-layang terdapat *sendaren*² yang dapat mengeluarkan bunyi yang amat keras. Harga sebuah layang-layang semacam itu tidaklah murah, untuk ukuran kecil saja seharga Rp35.000,00 (tiga puluh lima ribu rupiah) sedangkan ukuran besar mencapai Rp50.000,00 (lima puluh ribu rupiah).



Dikarenakan harganya cukup mahal, maka saya berniat membuat sendiri layang gapangan dengan dibantu oleh Ayah dan teman saya. Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat layang gapangan adalah bambu, golok atau pisau, sampul, tali, dan lem.

Sedangkan cara membuat layang-layang gapangan, pertama-tama kita belah bambu menjadi kecil-kecil, kemudian kita tipisakan sampai dengan ukuran yang sesuai.

¹ Layangan gapangan merupakan salah satu layangan tradisional yang terkenal di berbagai pelosok daerah yang memiliki ciri khas yaitu bentuknya yang lebar serta dapat mengeluarkan bunyi (*Penyunting*).

² Terbuat dari semacam tali atau pita kaset (*Penyunting*).

Di sini kita harus pandai dalam menentukan ukurannya, karena sangat mempengaruhi layangan bisa terbang atau tidak. Jika terlalu tipis layangan bisa patah, namun jika terlalu tebal maka layangan tidak akan bisa terbang. Untuk hal ini saya meminta bantuan Ayah memotong bambu yang akan dibuat layangan karena cukup berbahaya dan beliau tak ingin saya terluka. Kemudian setelah jadi, saya dan teman-teman mulai merangkai rangka layangan.



Begitu rangka layang-layang jadi, langkah selanjutnya adalah menyamakan layang-layang dengan cara menyampul rangka layangan dengan plastik yang sudah dibentuk, kemudian dilem, dan memberinya motif untuk hiasan.

Selesai menghias barulah kita coba untuk menerbangkannya di lapangan.

Pada saat pertama kali membuatnya, layangan saya tidak bisa terbang karena bambu yang digunakan sepertinya terlalu tebal. Setelah mencoba untuk yang kedua kali, hasilnya lagi-lagi gagal juga karena bambu terlalu tipis. Sehingga saat di udara karena angin terlalu kencang membuat layangan patah dan jatuh.

Tapi saya tidak menyerah begitu saja. Setelah membuat layangan yang ketiga kalinya, Alhamdulillah... layangan ketiga yang saya buat berhasil terbang!

Setelah layang-layang berhasil terbang, langkah selanjutnya membuat bunyi-bunyian pada layang-layang atau yang biasa disebut dengan “sendaren”, yang dibuat dengan menggunakan pita kaset bekas dan juga bambu yang sudah diserut tipis dengan lebar 1 cm.

Setelah jadi, sandaren dipasang pada ujung layang-layang supaya ikut serta saat diterbangkan sehingga dapat menghasilkan bunyi.



Demikianlah cerita tentang layang-layang gapangan yang saya buat dan mainkan. Ada rasa kepuasan tak terkira yang kita dapati apabila kita membuatnya sendiri dan berhasil. Karena layang-layang gapangan harganya sangat mahal, maka akan lebih menyenangkan apabila kita dapat membuatnya sendiri. Tajuannya agar kita bisa lebih kreatif, bahkan terkadang dapat menghasilkan uang jika dijual.

Aneka Jus dan Buah Abbas

Oleh: Yasmin Aulia Nugraha (SDN Magetan 2)

Aneka jus dan buah “Abbas” yang terletak di Jl. Jaksa Agung Suprpto ini sudah berdiri sejak tahun 2010. Dikelola oleh Bapak Yanto dan istrinya. Berbagai buah segar tersusun rapi di atas mobil pickup depan rumahnya, seperti apel, anggur, pir, semangka, dan masih banyak lagi jenis buah lainnya.



“Awalnya sih kami hanya menjual buah musiman, jika lagi musim salak ya jual salak, musim rambutan ya jual rambutan. Yang penting halal,” kata Pak Yanto, sang pemilik. “Jika dikerjakan dengan ikhlas dan tekun insyaallah bisa sukses,” tambahnya lagi.

Seiring dengan berjalannya waktu, akhirnya Pak Yanto dan istrinya mulai menjual berbagai macam jenis buah lainnya seperti anggur dan pir. Kalau lagi ramai pembeli maka keuntungannya pun lumayan besar. Setiap harinya, bisa mencapai satu juta rupiah.

Tapi sejak pandemi Covid-19 ini penjualan menurun drastis, sudah sekitar 10 bulan ini sepi pembeli. Kadang seharian pembeli hanya satu atau dua bahkan kadang tidak ada pembeli sama sekali.

“Buah yang tadinya segar pun cepat membusuk, jadi dialihkan ke jus buah,” ungkap Pak Yanto.



Walaupun sebenarnya jus buah pun masih sepi pembeli, tapi Pak Yanto tetap sabar sambil terus berdoa Semoga pandemi ini cepat berakhir dan semua bisa normal kembali seperti semula.

Penjual Es Tong-tong Keliling

Oleh: Dela Agnessa Caestrine (SDN Milangasri 3 Magetan)

Pak Surono adalah pedagang es tong-tong keliling. Beliau tinggal dengan istri dan kelima anaknya yang bernama Yuna, Yeri, Fandi, Tuba, dan Zaku. Istrinya bernama Siti Asihah. Pak Surono Tinggal di Desa Waru Kulon RT 09 RW 02 Magetan.



Pak Surono adalah pedagang es tong-tong yang tidak pernah putus asa untuk menafkahi anak dan istrinya. Beliau berjualan dari tahun 1992 hingga tahun 2020. Tidak kenal rasa lelah mengais rezeki sedikit demi sedikit untuk keluarga.

Gerobak Pak Surono pun tidak terlalu modern. Beliau menggunakan sepeda untuk mendorong gerobaknya. Payung melindungi beliau dari hujan dan panas terik matahari. Meski hujan, beliau tetap memaksakan diri untuk berjualan.

Pak Surono membutuhkan biaya yang sangat besar untuk membiayai kelima anaknya. Sedangkan penghasilan beliau dalam sehari rata-rata Rp40.000,00. Tapi beliau merasa bersyukur walaupun

cuma sedikit, yang penting halal. Kelima anak beliau pun tidak malu dengan pekerjaan bapaknya.

Pak Surono berjualan sejak ayahku masih kecil. Harganya mulai Rp1.000,00 sampai Rp2.000,00. Wadahnya bervariasi ada yang roti dan contong. Beliau memiliki banyak sekali pengalaman. Dalam keadaan susahpun beliau selalu tersenyum.

Anak Pak Surono selalu membantu membuat es tong-tong. Istri beliau bekerja sebagai ibu rumah tangga. Selain berjualan, Pak Surono juga bercocok tanam. Itu beliau lakukan sebelum pergi berjualan.

Es tong-tong Pak Surono enak sekali. Sehingga banyak yang menyukai. Meski sederhana, es tong-tong buatan beliau tidak mengandung pemanis yang berbahaya untuk kesehatan. Rasa es tong-tong beliau pun bervariasi tergantung musim. Jika musim nangka, beliau membuat rasa nangka, ada juga rasa yang coklat pandan, dan lain-lain.

Usia Pak Surono sekarang 47 tahun, meski sudah menginjak tua akan tetapi beliau tetap semangat berjualan. Sifat beliau pun tidak sombong, tidak iri, baik hati, dan selalu ramah. Maka dari itu beliau disukai banyak orang.

Setetes keringat adalah seribu kebahagiaan bagi Pak Surono. Senyum membawa berkah bagi beliau. Bersyukurlah kalian jika memiliki ayah yang berprofesi sebagai pegawai negeri, dokter, guru, tentara dan lain-lain. Jangan lupa selalu bersyukur kepada Allah yang telah menciptakan kita semua.

Ayahku Seorang Pemadam Kebakaran

Oleh: Zahrani Azka Permana Putri (SDN Milangasri 3 Magetan)

Pekerjaan yang satu ini memang menjadi salah satu yang dibutuhkan banyak orang. Apalagi jika terjadi peristiwa kebakaran, pasti akan datang petugas-petugas yang siap memadamkannya. Pekerjaan istimewa itu adalah pemadam kebakaran. Jika terdengar suara sirine yang keras, mereka siap memadamkan api di manapun mereka dibutuhkan.



Sejak tahun 1999, Ayah telah menjadi seorang pemadam kebakaran (damkar). Beliau bernama Perwosi Agung Pralampita. Berusia 45 tahun. Ayah bekerja di UPTD Damkar Magetan yang beralamat di Jl. Hasanudin No. 19 Terbono, Selosari, Kecamatan Magetan, Kabupaten Magetan.

Susah-senang menjadi seorang pemadam kebakaran telah banyak ayah dan teman-temannya rasakan. Susahnya menjadi seorang pemadam kebakaran yaitu kadang mereka menjadi bahan cacian warga sekitar lokasi kebakaran karena datang terlambat. Sebenarnya bukan petugas damkarnya yang lambat, tapi karena lokasi yang jauh

dan medan jalan yang sulit dijangkau yang menyebabkannya datang terlambat. Namun hal tersebut tidak menjadi beban bagi mereka, tapi menjadi motivasi bagi para petugas damkar agar dapat bekerja lebih baik lagi.

Hal yang menyenangkan adalah ketika mereka dapat memadamkan api dengan cepat dan tidak sampai memakan korban jiwa.

“Apakah mereka berhenti jika api sudah dipadamkan?” tanyaku kepada beliau.

Jawaban Ayah adalah, ”Kami tidak akan berhenti sampai api itu benar-benar padam sepadam-padamnya, karena kami memiliki semboyan *Pantang Pulang Sebelum Padam*”.

UPTD Damkar Kabupaten Magetan memiliki delapan unit mobil pemadam kebakaran, yaitu tiga mobil tangki air dan lima *rescue truck*.



Salah satunya adalah bantuan dari negara Korea melalui Menteri Dalam Negeri pada bulan Desember tahun 2019 lalu. Fungsi dari mobil tangki adalah sebagai *supply* atau pasokan air jika sewaktu-waktu air dalam *rescue truck* habis.

Fungsi mobil *rescue truck* adalah sebagai mobil penyelamatan pertama saat terjadinya kebakaran. *Rescue truck* akan menyemprotkan air ke api dan juga membawa alat-alat pengendali api yang dibutuhkan saat terjadi kebakaran.

“Apakah pekerjaan sebagai pemadam kebakaran hanya memadamkan kebakaran saja?” tanyaku lagi.

“Tidak,” sahut beliau. “Kami terkadang melakukan penyemprotan disinfektan di jalan-jalan atau sosialisasi ke masyarakat tentang cara penyelamatan pertama saat terjadi kebakaran. Sebelum

terjadi wabah Covid-19, sering mendapat kunjungan dari murid-murid TK se-Magetan.”

Saat sosialisasi di masyarakat, petugas damkar menjelaskan bagaimana cara memadamkan api dengan alat-alat yang dapat membantu saat kebakaran seperti tabung pemadam api, kain atau handuk yang dibasahi air, dan lain-lain. Mereka juga menjelaskan bagaimana cara menyelamatkan diri saat terjebak kebakaran, seperti menggunakan kain basah untuk menutupi hidung dan badan, berjalan merangkak untuk menghindari menghirup asap yang membuat pingsan karena gangguan pernapasan. Juga bagaimana cara mencegah terjadinya kebakaran dan tidak lupa selalu menyarankan kepada masyarakat agar memiliki tabung pemadam api untuk penyelamatan pertama saat terjadi kebakaran.

Walaupun pekerjaan ini sangat berisiko, Ayah dan teman-temannya tetap bersemangat, apalagi saat pandemi Covid-19 ini. Meskipun saat memadamkan api mereka selalu dikerumuni banyak orang yang melihat ataupun saat ingin membantu proses pemadaman dan tidak ada yang peduli dengan protokol kesehatan. Masyarakat berkumpul seperti sebelum terjadi wabah, tapi untung saja selama pandemi Covid-19 ini kasus kebakaran sedikit menurun dan tidak ada satu pun korban jiwa.

“Bagaimana jika sewaktu-waktu terjadi kebakaran?”

Ayah menjawab, “Jika terjadi kebakaran segeralah menelpon pemadam kebakaran dan menyelamatkan diri.”

Pemadam kebakaran tidak hanya memadamkan rumah yang terbakar, tetapi juga mobil terbakar, TPA yang terbakar, dan lahan kering yang terbakar. Penyebab kebakaran pun bermacam-macam, seperti dari puntung rokok yang masih menyala dibuang di lahan kering, konsleting listrik, lupa mematikan kompor/lilin/obat nyamuk, membakar sampah di lahan kering, atau memang sengaja dibakar. Untuk mengurangi kebakaran kita harus waspada pada peralatan yang

menggunakan api atau listrik, juga pada anak-anak, dan lansia yang menggunakan api atau listrik.

Aku benar-benar bangga terhadap Ayah yang menjadi seorang pemadam kebakaran. Dengan seragam berwarna biru mereka yang keren dan menggunakan APD pemadam, mereka benar-benar seperti pahlawan yang rela menyalurkan nyawa demi memadamkan api dan menyelamatkan korban kebakaran. Semoga Tuhan selalu melindungi siapa saja yang dalam pekerjaannya siap menolong orang-orang yang membutuhkan.

Pedagang Buah

Oleh: Ayun Fadilah (SDN Purwosari Magetan)

Di sebuah kampung yang bernama Dusun Nglawar Desa Purwosari Kecamatan Magetan, ada seseorang yang harus bekerja dari satu kota ke kota lain untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarganya. Pak Muhammad namanya, biasa dipanggil Pak Mad. Beliau mempunyai dua anak perempuan.

Suatu ketika Pak Mad bertemu teman lamanya. Beliau diajak bergabung untuk bekerja sama di luar pulau. Kalimantan tepatnya, Pak Mad kerja serabutan. Yang penting bisa kirim uang untuk keluarga. Beliau sesekali menelepon untuk melepas kangen dengan keluarga.



Setelah lama di Kalimantan tapi tidak menunjukkan kemajuan. Akhirnya Pak Mad pulang kampung. Di rumah, istrinya membuka usaha kecil-kecilan. Berjualan sembako dan sayuran. Lumayanlah buat menambah uang untuk makan. Sedangkan beliau mulai mencoba berjualan buah menggunakan mobil pickup di pinggir jalan. Awalnya beliau berjualan di pinggir jalan samping Pasar Njengglong.

Dalam berjualan Pak Mad hanya mengambil sedikit keuntungan. Untung kecil yang penting tetap laku, demikian pemikiran beliau.

Pak Mad selalu berpindah-pindah tempat berjualan. Dari situ, beliau sudah mempunyai pelanggan walaupun sedikit. Beliau juga mulai berpikir untuk menjadi agen buah. Akhirnya beliau membeli buah langsung dari tempat panen. Kemudian buah itu dikirim ke penjual buah di pasar. Bahkan ada yang langsung ke rumah untuk memilih sendiri buah yang akan dibeli. Beliau melayani pembelian ecer dan partai besar dengan harga grosir.

Pak Mad mempekerjakan tetangganya untuk membantu mengurus buah-buahan yang baru datang. Tugasnya memilih antara yang sudah siap konsumsi sama yang belum. Buah yang siap konsumsi biasanya langsung diambil sama pelanggan beliau untuk dijual lagi. Untuk yang belum matang disimpan dengan dibungkus menggunakan terpal yang tebal dengan rapat supaya matang sempurna. Sekitar 2–3 hari setelah matang selanjutnya terpal dibuka kemudian disalurkan ke pedagang atau dijual sendiri.

Buah-buahan yang dijual Pak Mad bermacam-macam. Ada mangga, papaya, jeruk, salak, buah naga, jambu biji, apel, dan lainnya sesuai musim panen. Buah-buahan tersebut didatangkan dari berbagai kota. Buah yang kurang bagus tapi masih bisa dimakan biasanya diberikan kepada orang-orang yang mau.

Dua orang pekerjanya berasal dari tetangga beliau sendiri. Satu orang menunggu kios buah di pasar. Yang satunya menunggu berjualan di pinggir jalan. Mereka digaji bulanan. Karena kewalahan saat buah datang, Pak Mad akhirnya menambah dua pekerja lagi. Untuk membantu memisahkan buah. Mengirim buah ke pelanggan. Kadang memanen buah dari petani langsung.

Pak Mad berjualan sejak tahun 2017 sampai sekarang. Suka duka dalam berjualan buah sudah menjadi makanan sehari-hari. Sementara istrinya tetap berjualan sembako.

Suatu ketika saat Pak Mad pulang dari pasar, adik iparnya datang. Selain silaturahmi ternyata menanyakan lowongan kerja. Akhirnya Pak Mad menyarankan jualan buah saja. Beliau yang memberi modal buah.

Adik iparnya berjualan di daerah Temboro. Daerah pondok Pesantren yang jumlah santrinya menurut orang sekitar 25 ribu. Selama berjualan buah di Temboro mendapat hasil yang lumayan bagus. Sayangnya saat daerah Temboro dinyatakan zona merah Covid-19 dan melakukan *lockdown* kurang lebih dua minggu, penghasilannya berkurang banyak. Selain itu buah banyak yang rusak. Untuk mengurangi kerusakan buah, akhirnya dibuat jus buah. Dititipkan ke warung-warung di pinggir jalan.

Alhamdulillah jus lumayan laku, sehingga masih bisa untuk makan sehari-hari. Dari pengalaman itu, adik ipar Pak Mad akhirnya memutuskan untuk jualan sendiri. Membeli buah dari Pak Mad sedikit-sedikit dengan bermacam jenis buah. Karena takut rusak seperti saat jualan di Temboro.

Dulu Pak Mad kerja dari kota ke kota lain, berpindah supaya bisa untuk mencukupi kebutuhan keluarga. Sekarang usaha jualan buah sudah semakin maju. Semua berkat ketelatenan, kerja keras, dan doa yang selalu beliau dan keluarga lakukan.

Tidak ada kesuksesan tanpa disertai dengan perjuangan. Proses tidak akan membohongi hasil. Demikian sedikit kisah yang semoga bisa memotivasi kita semua agar tetap berusaha dan berdoa supaya berhasil meraih cita-cita. Amiin.

Juragan Kerupuk

Oleh: Firda Eka Syakira (SDN Purwosari Magetan)

Kehidupan Pak Slamet dan keluarganya sekarang bisa dikatakan sukses. Pak Slamet tinggal di Dusun Nglawar RT 01 RW 01 Desa Purwosari Kecamatan Magetan. Beliau mampu membeli mobil dan beberapa lahan sawah. Tapi semua tidak langsung didapat begitu saja. Semua melalui proses panjang nan berliku. Kerja keras dan pantang menyerah serta dorongan kedua orangtua. Banyak sudah cobaan dalam merintis usahanya.

Berawal dari menjadi loper¹ kerupuk dan belajar menggoreng kerupuk, Pak Slamet masih harus lebih banyak mencari pelanggan yang mau membeli dan menjualkan kerupuknya. Beliau masih harus berjuang lebih keras lagi. Banyak saingan dalam bisnis. Selain itu harus menjaga kualitas dan rasa supaya disukai oleh pembeli.

Waktu itu, Mbah No bapak dari Pak Slamet bertanya, “Bagaimana *Le*², kalau kamu jualan krupuk sendiri?”

Lalu Pak Slamet menjawab, “Modal dari mana, Pak?”

“Nanti Bapak bantu cari modalnya,” kata Mbah No.

“*Tak*³ pikir-pikir dulu, Pak,” jawab Pak Slamet lagi.

“Atau bagaimana kalau saya mencari kerjaan yang lain saja, Pak? Saya sudah berusaha berkeliling mencari pelanggan ternyata tidak mudah,” keluhnya.

“Ya sabarlah *Le*, orang mau hidup senang dan kaya tak semudah membalik telapak tangan,” nasihat Mbah No. “Apa kerja seperti Bapak jualan kerupuk lempeng keliling?”

¹ Loper: tukang antar (*Penyunting*).

² *Le*, thole: sebutan untuk anak laki-laki dalam bahasa Jawa (*Penyunting*).

³ *Tak*: Saya akan... (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

“Kalau bisa usaha sendiri Pak, supaya tidak disuruh-suruh orang terus.”

“Maka dari itu goreng sendiri saja kerupuknya. Bisa menggantikan penjual yang sudah tidak jualan, kebetulan *bedake*⁴ Mas Toni nganggur,” terang Mbah No.

“Ya Pak, tolong saya diberi modal untuk usaha sendiri,” ucap Pak Slamet.

“*Tenan ya Le, nek wes oleh modal, awakmu wes goreng krupuk dhewe sing telaten. Sebab wong usaha kuwi cobane gedhe*⁵,” sekali lagi Mbah No memberi nasihat anaknya.

“Ya Pak, terima kasih. Tolong saya selalu diingatkan,” jawab Pak Slamet dengan takzim.

Mulai tahun 2010 Pak Slamet memulai usahanya. Awal merintis usaha beliau dibantu dengan dua karyawan. Saat membuat kerupuk masih banyak kendala. Kadang kerupuk tidak bisa mengembang saat digoreng. Terlalu padat dan terlalu lembek. Memasuki musim penghujan beliau dan karyawannya bekerja lebih keras lagi. Saat menjemur tiba-tiba turun hujan. Bila lebih dari dua hari tidak kering, *krecek* mulai menjamur. Sehingga mengalami kesulitan saat proses pengeringan. Saat musim kemarau beliau sedikit senang. Karena bisa membuat *krecek* lebih banyak. Supaya mempunyai stok untuk kedepannya. *Krecek* adalah sebutan untuk kerupuk rambak⁶ yang belum digoreng.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat *krecek* yaitu tepung terigu, tepung tapioka, garam, penguat rasa, bawang putih,

⁴ Bedak..., bedake...: Tempat berjualan, tempat berjualannya (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

⁵ “Sungguh ya Nak, kalau sudah ada modal, kamu goreng kerupuk sendiri yang telaten. Sebab orang usaha itu cobaannya besar.” (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

⁶ Kerupuk rambak adalah kerupuk yang terbuat dari kulit sapi (*Penyunting*).

udang kering, dan terasi. Proses pembuatannya yaitu bumbu-bumbu tadi dihaluskan kemudian dicampur dalam wadah besar dan diberi air.

Dalam menambahkan air harus sesuai takaran. Bila adonan terlalu encer, saat dikukus akan lembek dan krecek menjadi sangat



tipis. Hasil adonan akan dituang ke dalam loyang dan dikukus ke dalam panci yang sangat besar. Hati-hati saat membuka panci. Tutupnya harus ditarik dari atas dan yang pastinya sangat panas.

Setelah air dalam panci mendidih, baru dimasukkan loyang-loyang yang berisi adonan. Dalam panci yang besar itu bisa memuat loyang banyak. Dikukus kurang lebih 10 menit baru diangkat. Adonan ditaruh di atas penjemur yang terbuat dari bambu. Setelah didiamkan semalaman baru keesokan harinya diiris-iris sepanjang ibu jari tangan.

Dulu proses mengiris adonan masih secara manual menggunakan pisau besar. Tapi sekarang sudah menggunakan mesin. Adonan yang sudah dikukus dan dingin tinggal dimasukan dalam mesin. Lebih cepat dan hasilnya memuaskan. Hasil pemotongan tadi dijemur di bawah matahari sampai kering. Cepat tidaknya proses pengeringan tergantung panas matahari.

Bila sudah kering, baru digoreng dalam wajan yang sangat besar, agar bisa menampung banyak kerupuk. Diisi minyak yang banyak, tunggu sampai minyak panas. Saat digoreng krecek akan mengembang secara perlahan sampai matang. Setelah matang ditiriskan, lalu dimasukkan ke dalam plastik khusus yang tebal dan besar. Setelah itu plastik dipinggirkan tapi belum ditutup karena harus menunggu dingin dulu. Supaya tidak mudah melempem. Saat sudah benar-benar dingin berarti kerupuk siap untuk dibungkus.

Membungkus kerupuk menggunakan plastik kecil. Dulu dipres manual menggunakan lilin atau *ublik*⁷. Sekarang sudah menggunakan *impulse sealer* atau mesin pres plastik. Karyawan yang bertugas membungkus krupuk sekarang ada empat orang.

Krupuk dikemas atau dipak ke dalam plastik yang berisi 10 bungkus, kemudian diikat menggunakan tali. Tiap ikat berisi lima pak. Satu tali dijual seharga Rp15.000,00. Satu pak krupuk dijual seharga Rp3.500,00. Untuk upah pembungkus per pak Rp300,00. Proses pembungkusan dilakukan secara borongan. Siapa yang membungkus lebih banyak akan mendapat upah besar.

Oleh Pak Slamet kerupuk yang sudah ditali tadi dijual ke pasar dan warung-warung. Istri Pak Slamet selalu membantunya. Mulai dari proses pembuatan sampai pengemasan, bahkan ikut mengambil dari tempat orang-orang yang mengerjakan borongan membungkus di rumah.

Pak Slamet tidak setiap hari menggoreng kerupuk. Beliau menggoreng saat ada pesanan. Saat musim penghujan beliau sedikit santai. Tapi sebaliknya bila musim kemarau beliau setiap hari membuat kerupuk. Kalau untuk menggoreng bisa tiga atau empat kali dalam seminggu atau disesuaikan dengan pesanan. Sekali menggoreng bisa mencapai 30 kg kerupuk.

Sekarang dagangan kerupuk Pak Slamet bertambah, tidak hanya kerupuk rambak saja. Ada kerupuk terasi dan kerupuk keong. Kedua kerupuk ini tidak dibuat sendiri tetapi didatangkan dari Solo.

Semakin hari usaha Pak Slamet semakin membuahkan hasil. Walaupun demikian beliau dan istri hidup sederhana. Beliau dan keluarga ulet, pekerja keras, dan selalu berdoa. Orangnyanya juga sabar, ramah, dan baik.

⁷ Ublik: lampu tradisional berbahan bakar minyak tanah. Sekarang sudah langka (*Penyunting*).



Pak Slamet mempunyai seorang anak laki-laki, yang bernama Imam Rizaky. Saat ini duduk di kelas empat di SDN Purwosari Magetan. Dengan kata lain adalah teman sekolah saya.

Kunci Kesuksesan

Oleh: Muhammad Nur Djati (SDN Purwosari Magetan)

Kesuksesan adalah bekerja keras, pantang menyerah, rajin beribadah dan berdoa, serta harus selalu jujur. Contohnya Pak Budi yang dulunya pedagang asongan sekarang menjadi pengusaha sukses.

Waktu kecil, Pak Budi tinggal di Kota Tegal bersama keluarganya. Kota Tegal berada di Provinsi Jawa Tengah. Pak Budi merupakan anak yang ke-9 dari 12 bersaudara. Beliau mulai mengenyam pendidikan dasar di kota kelahirannya itu.

Namun sayangnya, ketika memasuki kelas 5 keluarga Pak Budi mengalami kesulitan ekonomi. Untuk memenuhi kebutuhan hidup dan untuk membiayai sekolah anak-anaknya, orangtua beliau tidak mampu. Akhirnya terpaksa Pak Budi putus sekolah. Beliau bersama saudara-saudara yang lain bekerja untuk memenuhi kebutuhan keluarga, sebagai pedagang asongan. Pedagang asongan adalah pedagang yang menjual barang-barang dengan cara berkeliling.

Ketika pertama kali berdagang, pagi-pagi Pak Budi bersama saudara-saudaranya sudah mulai berkeliling menjajakan barang dagangannya. Barang-barang yang dijual antara lain permen, minuman, makanan, rokok, korek, tisu, dan lain-lain. Makanannya berupa nasi bungkus, tahu goreng, pisang rebus, dan kacang rebus. Minumannya seperti air mineral, minuman soda, dan lain sebagainya.

Pak Budi dan saudara-saudaranya berangkat ke terminal untuk berjualan berkeliling di terminal dan juga berjualan di dalam bus.

Ketika azan tiba Pak Budi dan saudara-saudaranya bergegas menuju masjid terdekat. Berdoa kepada Tuhan Yang Maha Esa agar diberi rezeki. Setelah itu, mereka masuk ke dalam bus untuk berjualan lagi. Dari kota kelahirannya Tegal menuju Karawang, lalu ke Cikampek. Beliau dan saudara-saudaranya sesekali turun untuk beristirahat dan untuk beribadah.

Setelah sampai Cikampek dilanjutkan ke Indramayu. Pak Budi dan saudara-saudaranya turun lagi. Hari sudah larut malam. Wajah-wajah lelah sangat terlihat. Mereka menggelar tikar untuk dijadikan alas tidur.

Pada hari berikutnya, Pak Budi dan saudara-saudaranya memulai lagi aktivitas berjualan berkeliling. Ketika dagangannya sudah habis Pak Budi dan saudara-saudaranya pun pulang ke rumah dengan naik bus. Sampai di rumah, mereka beristirahat melepas lelah.

Pak Budi bekerja bersama saudara-saudaranya berdagang asongan sampai dewasa. Setelah dewasa, beliau mencari pekerjaan untuk dirinya sendiri. Beliau ditawari pekerjaan oleh tetangganya sebagai sales alat kosmetik. Beliau pun menerima pekerjaan tersebut. Sales kosmetik menjual alat-alat kosmetik kepada pelanggan dengan cara kredit. Pelanggan memesan barang-barang kosmetik terlebih dahulu, kemudian pembayar akan dilakukan dalam jangka waktu tertentu.

Dalam bekerja sebagai sales kosmetik diharuskan bisa mengendarai sepeda motor untuk berkeliling desa sampai ke pelosok-pelosok. Maka, Pak Budi pun belajar mengendarai sepeda motor. Saat belajar, beliau pernah tercebur sawah, menabrak pohon, dan jatuh. Namun beliau tidak menyerah, hingga bisa mengendarainya. Setelah terampil mengendarai sepeda motor, beliau pun mulai bekerja.

Pak Budi berangkat mulai pukul delapan pagi. Beliau ke rumah juragannya terlebih dulu untuk mengambil barang-barang sesuai dengan pesanan pelanggan. Setelah itu beliau berangkat berkeliling mengendarai sepeda motornya yang pada jok belakangnya terpasang tas besar samping kanan dan kiri untuk memuat dagangannya. Alat-alat kosmetik yang sering dipesan pelanggan antara lain bedak, lipstik, pembersih muka, maskara, pensil alis, dan alat-alat kosmetik lainnya. Selain itu, beliau juga menjual sabun mandi, sabun cuci, pasta gigi, sikat gigi, minyak rambut, dan

semacamnya. Beliau selalu mencatat pesanan para pelanggan supaya tidak lupa.

Pak Budi berkeliling ke berbagai pelosok desa. Bahkan sampai ke daerah dataran tinggi dan gunung. Setiap azan tiba beliau beristirahat sejenak dan beribadah. Dalam bekerja beliau tidak pernah melalaikan kewajibannya sebagai umat beragama. Setelah istirahat dan beribadah beliau melanjutkan bekerja.

Disamping menghantarkan pesanan kepada pelanggan-pelanggannya, Pak Budi juga mencari pelanggan baru. Lambat laun pelanggan pun bertambah banyak. Ketika azan magrib berkumandang, beliau sampai kembali di rumah.

Pak Budi selalu berdoa semoga diberi kemudahan dan kelancaran dalam bekerja. Uang yang didapat dari hasil kerjanya tadi, akan disetorkan ke juragannya. Beliau akan digaji sesuai dengan yang disetorkan ke juragannya.

Itulah keseharian Pak Budi waktu bekerja. Pekerjaan inilah yang membuat beliau mulai menemukan jalan kesuksesan. Beliau bekerja enam hari dalam seminggu. Hari liburnya adalah hari Jumat. Tempat bekerja beliau adalah kota Bojonegoro. Kota Bojonegoro adalah kota yang terletak di Provinsi Jawa Timur. Pak Budi bekerja keras bertahun-tahun lamanya. Karena pantang menyerah, rajin berdoa, dan selalu jujur, beliau pun dipilih untuk menikahi anak dari juragannya. Beliau setuju. Wanita itu bernama Susi. Orangtua Susi, yaitu juragan Pak Budi mempercayakan bisnisnya kepada beliau. Mereka percaya Pak Budi bisa menjalankan bisnisnya dengan lebih baik. Beliau pun telah menjadi juragan sales kosmetik.

Pak Budi dan Ibu Susi pindah ke kota Magetan untuk membangun rumah sendiri. Beliau dikaruniai seorang anak perempuan yang diberi nama Bella. Bisnis beliau berkembang pesat dan punya beberapa karyawan.

Pak Budi membangun sebuah toko besar di rumahnya. Selain menyediakan barang-barang kebutuhan sehari-hari seperti panci,

wajan, ember, dan lain lain, juga melayani penjualan pulsa dan transfer uang antar bank. Bisnis tokonya berjalan dengan sukses.

Pak Budi juga dikaruniai anak kembar yang bernama Aldo dan Aldi. Keluarga Pak Budi hidup bahagia sampai sekarang.



Demikian kisah Pak Budi yang dulunya hidup susah hingga akhirnya menjadi orang sukses. Kunci kesuksesannya adalah bekerja keras, pantang menyerah, rajin beribadah dan berdoa, serta harus selalu jujur.

Mama Pedagang Nasi Pecel

Oleh: Nilam Cahya Alina (SDN Purwosari Magetan)

Mama saya bernama Ana, mulai berjualan pada tahun 2017 hingga sekarang. Beliau meneruskan jualan nasi pecel nenek saya yang bernama Sutini. Lokasi jualan Mama ada di Pasar Jengglong, Desa Purwosari Magetan. Nama tempat jualan Mama “Warung Pak Amir”.



Setiap hari beliau jualan mulai buka jam 05.00 WIB sampai jam 15.00 WIB. Mama dan Bapak bangun jam 03.00 WIB pagi untuk mempersiapkan dan memasak dagangan.

Setelah masak, Mama dan Bapak membawa masakan ke warung dan menata dagangannya. Harga satu bungkus nasi pecel Rp3000,00 dan menu dagangannya tempe, tahu, ayam goreng, telur, hati ayam.

Selain pecel, Mama juga menyediakan nasi, sayur, dan menyediakan minuman seperti es teh, kopi, teh hangat, dan lain-lain. Beliau tidak pernah mengeluh saat jualan. Terkadang jualan beliau ramai terkadang sepi.

Beliau tetap bersyukur. Beliau sangat ramah dalam melayani pembeli. Supaya pembeli senang, puas, dan mau kembali lagi. Mama berjualan di bedak Pasar Jengglong nomor 03 dari atas. Setiap hari beliau berbelanja untuk berjualan. Belanjanya berupa telur, beras, minyak, tempe, terigu, tahu, ayam, dan bumbu dapur.

Memasaknya masih menggunakan kayu bakar. Tidak setiap hari dagangan Mama habis, kadang sepi kadang ramai. Menu favoritnya:

- ✓ Nasi pecel + ayam + es teh hanya Rp10.000,00
- ✓ Nasi pecel + telur + es teh hanya Rp8.000,00
- ✓ Nasi pecel + ati + es teh hanya Rp10.000,00

Mama setiap hari juga mengantar teh, kopi, susu hangat ke pedagang-pedagang di Pasar Jengglong. Selain Mama, banyak juga pedagang lain yang berjualan di pasar seperti sayur-sayuran, gorengan, sate, dan lain-lain. Semuanya berjualan dari pagi sampai siang bahkan sampai sore.

Mereka melakukan pekerjaannya dengan semangat tanpa mengeluh. Sesekali bersendau-gurau satu sama lain untuk menghilangkan lelah saat berjualan.

Pedagang-pedagang di sana tidak semuanya berasal dari daerah Purwosari. Ada beberapa pedagang datang dari daerah lain. Ada pula pedagang yang hanya sekedar mampir di Pasar Jengglong. Pedagang setempat menyambutnya dengan ramah. Meskipun dagangan mereka sama, mereka tidak saling membenci.

Para pedagang di pasar pun tidak selalu memiliki produk untuk dijual. Ada yang membeli bahan baku untuk dijual kembali, ada

juga yang mengolah bahan baku sendiri untuk dijual. Bahkan ada yang membeli produk hasil panen dari daerah lain untuk dijual di situ. Hasil panen tersebut biasanya adalah sayur-mayur dari daerah pegunungan.

Ada juga adik Mama yang ikut mencari nafkah di Pasar Jengglong tersebut. Di seberang kiri jalan Pasar Jengglong, juga terdapat pedagang kaki lima. Di situlah adik Mama berjualan es kelapa muda yang di daerah kami disebut es degan. Ada pedagang bakso, bakpau, es degan, ayam goreng (fried chicken), ketoprak, dan gorengan. Pedagang yang ada di situ juga ramah-ramah.

Dalam berjualan nasi pecel, Mama selalu menggunakan bahan yang pilihan. Seperti sambal kacang. Mama menggunakan kacang sambal yang bagus. Adapun bahan sambal pecel berupa: kacang sangrai, cabai, gula aren, garam, dan daun jeruk purut. Sambal pecel buatan sendiri kalau ramai bisa habis tiga kg dalam sehari. Kalau sepi, paling cuma habis satu kg. Sambal pecel adalah ciri khas makanan kota Magetan.

Setiap hari mama menggoreng tempe 100 biji, telur satu kg, paha ayam, dan hati ayam satu kg, dan tahu 40 biji. Di warung juga menyediakan kerupuk bandung, peyek, lempeng¹, dan kerupuk rambak².

Di warung juga menyediakan minuman botolan seperti Aqua, Teh Pucuk, Sprite, Fanta, dan lain-lain. Sebagian yang dijual Mama dibeli dari toko milik Mas Nardi. Kadang mama membeli beras dari orang rumahan.

Bila warung Mama ramai dan lauknya habis, Mama membeli lauk di pedagang kentaki³. Kalau telurnya habis, mama menggoreng lagi. Di warung juga menyediakan wajan buat menggoreng telur.

¹ Kerupuk khas Magetan yang terbuat dari beras.

² Kerupuk yang terbuat dari kulit sapi.

³ Ayam goreng yang biasa dijual di pinggir jalan.

Mama juga mau membuatkan mie goreng atau rebus bila ada yang memesan. Nasi pecel juga dikasih mie, kering, dan serundeng⁴.

Pelanggan di warung Mama berasal dari Desa Purwosari dan dari desa lain. Ada juga dari luar kota yang sedang berkunjung, mereka pasti memesan nasi pecel. Karena nasi pecel terkenal di Magetan dan Madiun menjadi makanan favorit. Tempe adalah lauk yang paling cocok buat nasi pecel.

Kadang ada orang yang membeli sambal pecelnya saja. Sambal pecel bisa dijadikan oleh-oleh khas kota Magetan dan Madiun. Per kg sambal pecel harganya Rp40.000,00. Kalau harga kacang tanah naik, maka harga sambal pecel akan ikut naik. Kadang Mama kehabisan sambal pecel buatannya sendiri. Jika Mama kehabisan sambal pecel dan belum sempat membuatnya, beliau membeli sambal pecel ke toko lain.

Saat warung lagi ramai, Mama meminta bantuan kepada adiknya. Kalau beliau lagi ada acara, warung yang menjaga Bapak. Kita satu keluarga saling membantu menjaga warung.

⁴ Campuran lauk yang terbuat dari parutan kelapa yang digoreng.

Buah Ketekunan Pak Sarno

Oleh: Ardha Margawa (SDN Terung Panekan Magetan)

Namanya Pak Sarno, bertempat tinggal di Desa Terung. Awalnya Pak Sarno tidak sukses seperti saat ini. Dulu beliau hanya memiliki satu ekor sapi, dan bekerja di tempat penggilingan kedelai milik Karang Taruna¹.

Lama kelamaan beliau mempunyai inisiatif untuk membeli penggilingan kedelai sendiri. Agar tidak bagi hasil dengan Karang Taruna. Dan akhirnya dengan menjual sapi, beliau bisa membeli penggilingan kedelai sendiri, dan sisa



uangnya dibelikan sapi kembali. Sebagian besar penduduk Desa Terung berjualan tempe dan kripik tempe.

Selain mendapat upah dari penggilingan kedelai, Pak Sarno juga mendapatkan air kedelai dan kulit kedelai untuk diberikan ke sapi miliknya. Dengan ketekunan beliau bisa memiliki banyak sapi dan juga kambing. Setiap pagi beliau mencari rumput dan siang harinya bekerja menggiling kedelai yang berada di samping rumahnya. Di sela kesibukannya, Pak Sarno juga menyempatkan untuk memberi minum sapi atau dalam bahasa Jawa disebut *menyombor* dan memberi makan sapi dan kambingnya. Tujuan beliau memelihara kambing adalah agar tiap Hari raya Kurban bisa dijual untuk dijadikan hewan kurban. Karena pada saat itu harga kambing dan sapi melonjak naik, sehingga beliau bisa mendapat keuntungan yang lumayan banyak. Dengan berjualan kambing setiap tahunnya, hasil dari penjualan kambing

¹ Organisasi sosial yang mewadahi kaum muda di suatu wilayah desa atau kelurahan (*Penyunting*).

dibelian kambing kembali, dengan demikian yang semula kambing berjumlah empat akhirnya bisa menjadi enam ekor, dan begitu selanjutnya lama-kelamaan kambing beliau makin bertambah banyak.



Selain makan rumput, sapi dan kambing juga diberi makan polar dan kulit kedelai ampas penggilingan kedelai. Begitu seterusnya Pak Sarno bisa menjual sapi dan juga kambingnya bila sapi dan kambingnya sudah siap dijual. Hasil dari penjualan sapi dan kambingnya digunakan untuk kebutuhan sehari-hari. Sebagian

dari uang penjualan sapi ditabung dan yang sebagian dibelian sapi bibit kembali.

Namun dibalik kesuksesan tersebut, beliau tidak sombong dan selalu rendah hati. Dari sapi yang banyak dan kambing yang banyak, beliau tetap sederhana gaya hidupnya. Tidak seperti orang-orang di zaman modern ini yang berlomba-lomba untuk bergaya dengan pakaian yang serba bagus, mobil, dan rumah yang mewah, tetapi beliau tetap selalu hidup sederhana. Tidak pernah menunjukkan bahwa beliau adalah orang yang kaya dengan sapi, kambing, dan sawah yang luas.



Itulah kisah dari kesuksesan Pak Sarno dengan ketekunan, kerja keras, pantang menyerah, beliau bisa memetik hasilnya.

Buah Kerja Keras Pak Yanto

Oleh: Cheryl Apta Haningrum P. (SDN Terung Panekan Magetan)

Dari kecil, aku tinggal di Desa Terung, yang lokasinya di sebelah barat KPR Bukit Selosari Permai, tepatnya di RT 04 RW 01 Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan.



Orang-orang di desaku sangat ramah dan saling menghargai maupun menghormati satu sama lain. Di Desa Terung penduduknya pekerja keras dan mata pencaharian mereka beraneka-ragam. Ada yang menjadi petani, pedagang, kuli, pegawai swasta, dan lain-lain, tetapi kebanyakan pedagang kecil.

Di sini aku akan bercerita tentang usaha tetanggaku yang sukses yang dimulai dari nol, yaitu Toko Bangunan “Bergas Rejeki”. Rumahku dekat sekali dengan toko bangunan itu. Toko Bangunan itu milik Pak Yanto dan Bu Rina.

Sebelum mereka membuka usaha, dahulu Pak Yanto hanyalah seorang sopir di suatu toko bangunan, sedangkan istrinya hanyalah seorang ibu rumah tangga dan mencari rumput untuk makan ternak sapi. Setelah sapinya cukup gemuk, mereka berniat untuk menjual sapi tersebut untuk modal usaha, serta mereka memutuskan usaha tersebut adalah toko bangunan, karena Pak Yanto merasa sudah mempunyai pengalaman bekerja di toko bangunan.

Akhirnya mereka dapat membeli sebuah toko kecil di Pasar Wotan, tepatnya di ujung Desa Widorokandang, Kecamatan Sidorejo sebelah timur Ring Road Sidorejo. Dahulu karyawannya hanya beberapa orang saja, yaitu tetangganya yang belum mempunyai pekerjaan tetap. Namun sekarang karyawannya sudah cukup banyak bahkan ada yang berasal dari desa tetangga.

Toko milik Pak Yanto sangat ramai hal ini karena menjual berbagai macam bahan bangunan dan besi dengan lengkap. Selain itu beliau memberikan servis pelayanan yang memuaskan, yaitu pengiriman barang sangat cepat. Untuk menunjang pengiriman barang tersebut, Pak Yanto yang dahulu hanya memiliki satu mobil pickup, sekarang beberapa pickup bahkan juga truk. Karena tokonya semakin ramai akhirnya beliau memperluas usahanya dengan membuka toko di rumahnya yang diberi nama “Bergas Rejeki”, sehingga para pembeli tidak harus pergi ke Pasar Wotan, tetapi bisa langsung datang ke rumah Pak Yanto. Setelah usahanya sangat sukses, beliau membangun rumah tempat tinggalnya menjadi sangat megah dan indah.

Dibalik kesuksesannya itu, Pak Yanto adalah seorang pekerja keras, taat beribadah, serta pandai bersyukur.

Kesuksesan Toko Besi "Bergas Rejeki"

Oleh: Fazlina Iqma FN. (SDN Terung Panekan Magetan)

Suyanto, itulah nama pemilik toko besi "Bergas Rejeki" yang terletak di RT 04 RW 01 Desa Terung, Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan. Pak Yanto, demikian nama panggilanannya, berasal dari keluarga kurang mampu, yang dulunya tinggal di Desa Terung RT 03 RW 01. Ibunya bernama Sutarmi yang bekerja sebagai pedagang kecil di Pasar Wotan Widorokandang dan ayahnya Supardi yang bekerja sebagai buruh tani.

Dia merupakan anak ke-2 dari empat bersaudara. Pak Yanto hanya lulusan SMPN 6 Magetan (sekarang SMKN 2 Magetan). Setelah lulus SMP, ia bekerja di toko besi milik Hj. Sunarsih yang merupakan tetangga dan saudara dari ibunya. Ia menjadi kuli di toko besi Hj. Sunarsih yang letaknya di Pasar Plaosan. Ia adalah sosok yang rajin, sehingga ia diangkat menjadi sopir. Dari situlah ia mulai belajar, mencari barang, tahu tempat *kulakan* yang murah, melayani pembeli, dan lain-lain

Pada usia 24 tahun ia menikah dengan Rina warga Desa Terung juga tapi beda RT yaitu RT 04, tempat tokonya sekarang. Rina adalah anak Bapak Kasio dan Ibu Kotijah yang berasal juga dari keluarga kurang mampu juga, Pak Kasio juga seorang petani. Setahun setelah menikah dengan Rina mereka mempunyai anak laki-laki yang diberi nama Ryan Bergas Famuji, dan panggilanannya "Bergas".



Tepat pada tahun 2005 Pak Yanto memutuskan untuk keluar dari toko besi Hj. Sunarsih, dan mulai membuka toko sendiri di Pasar Wotan Widorokandang, Kecamatan Sidorejo. Beliau berdagang

dengan istrinya di toko tersebut. Mula-mula toko mereka juga kecil dan tidak ramai, tapi berbekal pengalaman, dan juga keramahannya toko tersebut berkembang dengan baik. Selain itu beliau juga mengedepankan kualitas pelayanan, jadi siapa yang membeli barang ditoko besi miliknya akan segera dikirim, sehingga pelanggan senang dan pelanggannya bertambah banyak.

Akhirnya beliau juga membuka toko baru di rumahnya di RT 04 RW 01, toko tersebut diberi nama "Bergas Rejeki". "Bergas" diambil dari nama anak pertamanya yaitu Bergas dan kata "Rejeki" diharapkan toko tersebut bisa membawa rezeki. Sampai sekarang toko "Bergas Rejeki" memiliki 30-35 karyawan, memiliki dua bangunan, dua dump truck, lima mobil pickup, dan tiga truk besar.

Toko "Bergas Rejeki" milik Pak Yanto dari hari ke hari semakin berkembang pesat.



Toko Berkah Lestari: Kesuksesan Belajar dari Pengalaman

Oleh: M. Ghaizal Fahmi (SDN Terung Panekan Magetan)

Toko “Berkah Lestari” adalah toko sembako milik Supriyanto, yang beralamat di RT 01 RW 01 Desa Terung, Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan. Ia memiliki istri bernama Suntari sehingga tokonya diberi nama “Toko Berkah Lestari”.

Om Supri, panggilan Supriyanto, adalah orang yang bertanggung jawab dan pekerja keras. Setiap hari ia berdagang di Pasar Sayur Magetan ditemani istrinya dan beberapa orang karyawan.



Sekarang ia menjadi pedagang yang sukses, namun dahulu ketika masih muda, setelah lulus STM Yosonegoro Magetan, ia ikut menjadi kuli di Kota Cepu. Ia menjadi kuli di sebuah toko di kota tersebut hampir 3-4 tahun, melayani penjual, ikut mengangkut, dan menurunkan barang, serta ikut mengirim barang pesanan. Namun ia tidak berkecil hati, karena ia punya cita-cita untuk punya toko sendiri.

Upah yang ia peroleh ia belikan sapi dan dipelihara ayahnya di desa. Setelah merasa cukup dan punya pengalaman berdagang, tentang bagaimana pembukuan, penjualan, mencari pelanggan, dan mendapatkan tambahan modal, akhirnya ia keluar dari toko majikannya dan mulai untuk membuka toko sendiri.

Pada sekitar tahun 2006-2007 ia mulai membuka toko di Pasar Sayur Magetan, dan tentu saja karena pendatang baru, tokonya tidak ramai dikunjungi orang. Ia mulai ingat pengalamannya di toko tempat ia bekerja dulu, ia mencari pelanggan dengan cara mengantarkan barang yang dibeli oleh pembeli ke rumahnya, dengan kata lain ia menyediakan layanan antar barang tanpa ongkos kirim. Ia

mengirim barang pesanan dari desa ke desa dan menjadi pemasok di warung-warung kecil dengan sepeda motornya.

Lama kelamaan banyak orang yang tertarik dengan caranya berdagang, jadi mereka para pembeli tidak perlu membawa barang yang mereka beli, karena nanti sorenya pasti sudah diantar, sehingga tokonya yang semula sedikit pembeli akhirnya menjadi ramai pelanggan.

Karena pelanggannya yang semakin banyak ia merasa perlu menambah dagangannya dan membutuhkan mobil untuk angkutan barang. Akhirnya berbekal pengalaman lagi, di toko yang dulu ia memberanikan diri untuk meminjam dana ke sebuah bank untuk untuk menambah dagangan, membeli pickup, serta membangun gudang.

Sukses selalu, Om Supri!

Bu Siti Penjual Sayur yang Tekun

Oleh: A. Mayang K. (SDN Tunggur Lembeyan Magetan)

Setiap hari ada banyak pedagang keliling di sekitar rumahku. Ada penjual roti, sayur, bakso, es krim, dan lain-lain.

Dari sekian banyak penjual di sekitar rumahku, aku terkesan dengan salah satu di antara mereka yaitu penjual sayur yang bernama Bu Siti. Bu Siti usianya sekitar setengah abad atau 50 tahun. Wanita paruh baya itu sudah berjualan semenjak aku belum lahir. Bu Siti penjual sayur yang tak kenal lelah, mengingat beliau adalah tulang punggung keluarga semenjak suaminya meninggal lima tahun yang lalu. Beliau dikaruniai dua anak yang masih usia sekolah. Anak pertama kelas 2 SMA dan anak kedua kelas 2 SMP.

Bu Siti tinggal di Desa Tunggur Kecamatan Lembeyan beserta anak-anaknya. Setiap hari beliau berjualan sayur dari pagi hingga siang hari bahkan terkadang sampai lewat tengah hari, menjalankan aktivitas itu setiap hari tanpa mengenal lelah,

Bu Siti berangkat ke pasar untuk membeli dagangannya sekitar pukul 03.00 atau sebelum subuh. Saat subuh, beliau salat subuh di musala pasar. Setelah itu sekitar pukul 05.30, beliau mulai berangkat keliling. Jarak antara rumah beliau dan pasar lumayan jauh, sekitar 15 km.

Bu Siti menjual berbagai macam sayuran. Ada wortel, bayam, kangkung, kenikir, tomat, terong, timun, dan lain sebagainya. Beliau juga menjual minuman dan juga makanan serta gorengan,

Tak kenal lelah beliau menjajakan dagangannya keliling kampung sambil teriak “Sayur, sayur, sayuurrrrrr...”

Dulu sebelum banyak yang berjualan sayur keliling penghasilan Bu Siti cukup lumayan dan bisa untuk ditabung, Tapi sekarang saingannya banyak. Tapi beliau tetap bertahan walaupun pendapatannya semakin berkurang dan terkadang masih banyak sisa

jualannya yang belum laku, beliau tetap tekun dan sabar melayani pelanggannya yang masih setia.

Itulah Bu Siti langganan sayur Ibuku yang selalu ramah dan murah senyum dalam melayani pelanggannya.

Tetap semangat, Bu Siti, terus berjuang berjuang demi keluarga tercinta!

Lek Tijah The Spirit of Emak-emak

Oleh: M. Aydin JP. (SDN Tunggur Lembeyan Magetan)

Di masa pandemi Covid-19 seperti saat ini banyak orang mengeluh kesulitan mencari nafkah karena pendapatannya menurun. Tapi ada satu pedagang jamu keliling yang tetap setia menjalankan aktivitasnya. Beliau bernama Lek¹ Tijah.

Selain jamu, beliau juga menjual gorengan dan sayuran matang. Beliau berjualan dengan menggunakan sepeda motor. Setiap hari beliau selalu melewati rumah saya.

Lek Tijah berjualan jamu sejak tahun 2010 hingga sekarang. Beliau berjualan jamu untuk kebutuhan hidup sehari-hari dan untuk menafkahi keluarganya.

Tak kurang dari 20 kilometer beliau berkeliling menjajakan jamu. Lek Tijah berjualan jamu dari pagi hingga siang hari. Hampir setiap hari Ibu selalu membeli jamunya. Ibu dan saya suka sekali jamu buatan Lek Tijah. Jamu yang dijual antara lain beras kencur, kunyit asem, sirih, daun papaya, dan lain sebagainya. Jamu Lek Tijah terbuat dari rempah-rempah pilihan dan masih *fresh*. Jamu juga berkhasiat bagus untuk imun dan daya tahan tubuh terlebih di masa pandemi Covid-19 seperti saat ini.

Lek Tijah adalah satu-satunya penjual jamu di sekitar rumah saya. Saya sangat terharu dengan perjuangan Lek Tijah. Walau penghasilan dari menjual jamu tidak seberapa tapi beliau tetap berjuang karena beliau adalah tulang punggung keluarga sejak



¹ Lek: kependekaan dari “Bulek/bulik” (bahasa Jawa) yang artinya “Bibi” (*Penyunting*).

suaminya meninggal 12 tahun silam. Sebagian besar hasil penjualan jamu adalah untuk membiayai kedua anaknya yang masih bersekolah.

Lek Tijah selalu bersabar meskipun keadaan yang sulit, tetapi di masa pandemi seperti saat ini kesabarannya benar-benar diuji manakala dagangannya banyak yang tidak laku.

Ketika saya tanya tentang hal itu, Lek Tijah hanya melempar senyum sambil berkata: *”Urip ki kudu sabar, Le. Aja ngresula, sak pira hasile kudu disyukuri lan ditrimo.”*²

Begitulah Lek Tijah yang akan selalu tersenyum kepada setiap pelanggannya, apapun yang terjadi.



Apa yang dikatakan Lek Tijah benar adanya bahwa dalam kehidupan ini kita harus sabar, tekun, jangan berputus asa, dan harus selalu bersyukur atas nikmat yang diberikan Tuhan kepada kita.

Demikian sepeinggal kisah dari perjalanan hidup seorang anak manusia yang pantang menyerah berjuang dalam mengarungi kehidupan ini.

² “Hidup itu harus sabar, Nak. Tidak perlu mengeluh, berapapun hasilnya harus tetap disyukuri dan diterima dengan ikhlas.” (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*)

Mbahku Inspirasiku

Oleh: Ladysta Ayatusyfa Cahaya (SDN Unggulan Magetan)

Hai, Teman-teman, perkenalkan namaku Ladys. Umurku 10 tahun. Aku bersekolah di SD Negeri Unggulan Magetan.

Oh ya, Teman-teman, aku akan menceritakan kisah nyata seorang petani yang sukses. Beliau adalah mbahku yang tinggal di Desa Ploso Tinil Kecamatan Panekan. Mbah putri dan Mbah kakung¹ pekerjaannya adalah seorang petani. Jadi dari pagi sampai sore tiap harinya di sawah.



Eitss... tahu nggak Teman-teman, petani juga termasuk pahlawan tanpa tanda jasa seperti juga guru, lho! Begitulah menurutku. Tanpa

petani kita tidak bisa makan nasi, sayur, dan buah-buahan karena semua adalah hasil yang ditanam para petani.

Kata Mbahku, musim penghujan seperti ini sudah saatnya buat *pinihan* atau penyebaran benih padi. Kalau sudah 28 hari benihnya sudah bisa ditanam, tapi sebelum ditanam lahannya harus sudah siap dengan cara dibajak terlebih dulu. Karena sudah modern, dibajaknya dengan menggunakan traktor, bukan dengan kerbau lagi. Setelah dibajak maka benih yang sudah siap ditanam dicabuti. Istilahnya “*daud*” kata Mbahku, dan kemudian *ditandur* alias ditanam.

¹ Nenek dan Kakek (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).



Yang terpenting setelah ditanam adalah rutin untuk dilakukan pengairan dan juga pemupukan. Pemupukan bisa dari pupuk kandang dari kotoran hewan yang nanti jadi beras organik kalau dipanen. Sedangkan kalau pakai pupuk kimia hasil padinya namanya beras anorganik.

Teman-teman, kata Simbah padi itu bisa dipanen setelah usianya tiga bulan. Memanennya juga sudah modern menggunakan mesin perontok padi.

Nah, Teman-teman, sekian cerita tentang “Mbahku adalah Inspirasiku”, seorang petani ulet dan rajin sehingga menjadi petani yang sukses. *I love you, Simbah!*

Kisah Mbah Ri

Oleh: Quinsha Adelia Chaya (SDN Unggulan Magetan)

Pada suatu hari minggu aku, Ayah, dan Mama sedang bersepeda. Ayah mengusulkan untuk istirahat terlebih dahulu di sebuah warung kecil di trotoar sepanjang Jl. MT Haryono, lebih tepatnya di sebelah Bank BRI Cabang Magetan.

Saat itulah aku terenyuh melihat bapak penjual yang sudah tak muda lagi dan aku pun tertarik untuk mengajaknya berbincang. Beliau bernama Mbah Syamsuri atau biasa dipanggil Mbah Ri. Mbah Ri sangat ramah dan murah senyum. Mbah Ri berjualan gorengan, teh, kopi, dan masih banyak lagi. Mbah Ri lahir pada tahun 1943, berarti sekarang ia sudah berumur 77 tahun. Sejak tahun 2000 Mbah Ri memulai usahanya, itu berarti sudah selama 21 tahun Mbah Ri berjualan.



Tentunya dalam menekuni pekerjaan itu suka-duka pernah dialami beliau. Semisal pada suatu malam warung Mbah Ri terbakar, penyebabnya karena ulah orang yang tidak bertanggung jawab yang membuang putung rokok yang masih menyala sehingga mengenai barang-barang di warungnya. Di mulai dari api kecil itulah akhirnya api menjadi besar bak monster yang melahap benda-benda di sekelilingnya. Alhasil orang-orang sekitar yang membantu

memadamkan api tersebut. Dengan tatapan kosong Mbah Ri memandangi semuanya, usaha yang dirintisnya hilang dalam sekejap. Saat itu semuanya habis terbakar. Hanya semangat, rasa ikhlas, dan pasrahlah yang saat itu masih bersemayam di hati beliau. Mbah Ri dengan tabah menghadapi musibah tersebut dan tetap bersabar kepada Allah SWT, beliau yakin semuanya adalah titipan dari Allah dan apapun yang menimpanya saat itu adalah yang terbaik dan merupakan kehendak-Nya. Setelah mengalami kejadian tersebut beliau harus memulai usahanya dari awal hingga sekarang.

Di usianya yang sudah senja Mbah Ri masih mencari rezeki untuk kehidupan dirinya dan istrinya. Beliau menjalani pekerjaannya dengan bahagia dan pantang menyerah. Beliau pun tidak ingin menyusahkan anaknya. Dulu anaknya pernah melarangnya untuk berjualan atau bekerja tapi beliau berkeras karena tidak ingin menyusahkan anaknya. Dengan hati yang bahagia dan penuh rasa syukur Mbah Ri menjalani kehidupan yang penuh dengan misteri ini. Karena sesungguhnya bukanlah dengan merasakan bahagia terlebih dahulu baru kita bisa merasakan bersyukur tapi justru dengan bersyukurlah yang akan menjadikan kita merasa bahagia.

Pesan moral yang dapat kita petik dari kisah Mbah Ri ini adalah bahwa meskipun sudah berusia senja beliau masih giat bekerja. Oleh karena itu kita sebagai generasi muda harus selalu bersyukur, pantang menyerah, belajar tabah, dan jangan mudah mengeluh. Karena sesungguhnya mengeluh itu hanya akan melemahkan jiwa. Yakinlah sesuatu apabila kita melakukannya dengan sepenuh hati, sungguh-sungguh dan penuh keikhlasan pasti akan berbuah manis. Serta kita juga jangan takut bermimpi karena kesuksesan diawali dari sebuah mimpi yang diiringi dengan keberanian kita untuk mencapai mimpi tersebut. Jadilah orang yang bermanfaat bagi sesama, bertanggung jawab dan jangan bertindak semaunya yang justru bisa merugikan orang lain.

Sate Ayam Ponorogo “Bu Reni”

Oleh: Titania Belva Ramadhina (SDN Unggulan Magetan)

Saya akan menceritakan kisah nyata tentang seorang penjual sate ayam Ponorogo yang bernama Bu Reni. Beliau berjualan sate ayam yang sudah turun-temurun dari keluarganya. Beliau adalah penerus ketiga dari keluarga penjual sate ayam. Dimulai dari kakak pertama, awal mula buka di area Pasar Baru Magetan tahun 1972. Diteruskan adiknya, beda tempat jualan yaitu di Pasar Sayur Magetan. Sementara Bu Reni berjualan sate ayam sejak tahun 2015 sampai dengan sekarang.

Sate ayam “*Bu Reni*” berada di Jalan Yos Sudarso, Magetan, samping klinik DKT. Di sana biasanya Bu Reni membuka lapaknya. Bu Reni biasanya buka jam 16.00 sampai habis dagangannya atau sekitar jam 21.00. Karena Bu Reni tidak berjualan di rumah namun menggunakan gerobak untuk didorong ke tempat berdagang, selesai jualan gerobak dibawa pulang kembali. Gerobak Bu Reni berwarna coklat yang depannya dipasang banner yang bertuliskan “*Sate Ayam Ponorogo Bu Reni*”. Untungnya jarak rumah dengan tempat jualan tidak jauh. Jadi tidak terasa capek mendorongnya. Harga sate ayam yang dijual Bu Reni biasanya berkisaran harga 17-18 ribu rupiah per porsi, belum termasuk lontongnya lho yaaaa. Kalau kita pesan sate plus lontong kita harus nambah harga 2 ribu per lontong. Rasa satenya dijamin enduuulllll, karena menggunakan bumbu berkualitas. Cita rasa sate khas Ponorogo terasa sekali di sate ayam Bu Reni ini. Sekali berjualan Bu Reni menghabiskan delapan kilogram daging ayam.

Selain membuka lapak, Bu Reni juga siap lho menerima pesanan untuk berbagai acara. Harga dijamin bersaing deh, bisa juga

disesuaikan dengan *budget*¹ pemesan. Ada acara pernikahan, khitanan, ataupun syukuran. Biasanya perlu tenaga ekstra untuk proses pembuatan sate. Kalau ada pesanan, semua tenaga anggota keluarga dikerahkan. Mulai suami dan anak-anaknya semua terlibat. Jadi kalau Teman-teman mau mengadakan acara, bisa lho pesan ke “*Sate Ayam Ponorogo Bu Reni*”. Bisa pesan langsung dengan datang ke lapaknya, atau bisa juga lewat Penulis. Hehehe... (belajar *endorse*²).



Teman-teman tahu tidak, sehari berjualan sate ayam Ponorogo bisa habis berapa porsi? Menurut Bu Reni, biasanya itu sekali berjualan menghabiskan 40-50 porsi sate ayam per hari. Sudah terbayangkan omzetnya per hari? Jadi teman-teman jangan lupa mampir ya ke “*Sate Ayam Ponorogo Bu Reni*”, dijamin deh rasanya mantapppppp dan enduuulllll, kalau pakai bahasa *YouTuber* sekarang. Hehehe...

Sebelum jadi sate yang siap disantap, pasti perlu proses yang dilewati seekor ayam untuk jadi sate. Setelah disembelih dilakukan pembersihan. Ayam yang sudah bersih dipilah antara daging, kulit, dan jeroan (hati, ampela). Kulit, hati, dan ampela dibumbui, direbus terlebih dahulu sebelum dipotong-potong, selanjutnya ditusuk. Untuk daging ayam, dipotong-potong (didendeng istilah penjualnya) kemudian dibumbui baru ditusuk. Barulah sate ayam siap untuk dibakar. Biasanya sate ayam dibakar menggunakan arang. Sebelum dibakar dicelupkan ke bumbu rahasia, setelah setengah matang dicelupkan lagi ke bumbu. Kemudian dibakar sampe matang. Setelah sate matang disajikan menggunakan bumbu kacang yang lezat, lalu

¹ Anggaran/dana (*Penyunting*).

² *Endorse* berasal dari kata dalam bahasa Inggris “*endorsement*” yang berarti tindakan memberikan dukungan kepada seseorang atau suatu merk tertentu (*Penyunting*).

disajikan. Jangan lupa dikasih irisan bawang merah mentah dan irisan daun jeruk sesuai selera.

Sudah terbayang kan, hhhmm.... enaknyaaa!!! Ternyata membuat sate ayam itu tidak mudah ya, tidak semudah memakannya. Perlu ketelatenan yang luar biasa.

Tetapi bukan hanya proses pembuatan saja yang sangat perlu ketelatenan, saat hujan dan mati lampu Bu Reni tidak bisa berangkat berjualan. Terkadang dagangan sate ayam beliau pun sepi juga. Ternyata berjualan itu susah ya, Teman-teman, tetapi kalau kita rajin berusaha pasti kita bisa. Semangat ya, Teman-teman jangan pernah putus asa.



Ada pesan moral yang bisa kita resapi dari cerita saya ini, bahwa sebuah keberhasilan dan kesuksesan harus diimbangi dengan usaha yang tak kenal lelah. Segala tantangan dan kendala dalam sebuah usaha harus diatasi sekuat tenaga agar kesuksesan terbentang. Usaha dan doa harus bejalan beriringan. *Do The Best!*

Kategori SLTP

Cerita Pedagang Mie Ayam di Depan Sekolahku

Oleh: Adeline Cassa Anelka (SMPN 1 Karas Magetan)

Pedagang mie ayam sukses di depan sekolahku sebut saja namanya Siti Aminah, biasa di panggil Bu Aminah. Mie ayam buatannya sangat digemari siswa-siswi, guru-guru, masyarakat sekitar, dan orang-orang yang sekedar mampir, bahkan yang hobi kuliner. Kesan mereka terhadap mie ayam buatan Bu Aminah sangat lezat dan *mak nyus* serta memiliki cita rasa tersendiri yang membedakan dengan mie ayam di tempat lain, sehingga mereka berkeinginan untuk kembali lagi mencicipi masakannya.



Usia beliau sudah menginjak kepala empat, tetapi semangat kerja dan pantang menyerah demi menafkahi keluarga terpancar jelas di raut wajahnya. Tempat tinggal yang lumayan jauh tidak menjadi penghalang baginya untuk mengais rezeki dengan berjualan mie di depan sekolahku, SMP Negeri 1 Karas. Beliau tinggal di Desa Keras Kulon, Kecamatan Gerih, Kabupaten Ngawi.

Sejak tahun 2008, Bu Aminah sudah berjualan mie ayam di depan sekolahku. Setiap harinya, beliau berjualan dari pukul 08.00 sampai pukul 15.00 WIB. Setelah pulang dan beristirahat sejenak, kemudian dilanjutkan dengan berjualan mie ayam di rumahnya dibantu oleh suami dan salah satu anaknya. Omzet bersih Bu Aminah

dari berjualan mie ayam kurang lebih 3 juta rupiah perharinya. Penghasilan tersebut menurutnya sangat cukup untuk menafkahi keluarganya.

Selain cita rasa yang lezat, tempatnya juga sangat strategis untuk berjualan. Satu mangkok mie ayam dipatok tujuh ribu rupiah. Harga yang tergolong bersahabat untuk kalangan anak sekolah. Aneka minuman yang ditawarkan juga tidak mahal, yaitu tiga ribu rupiah. Dilihat dari cara membuat minuman, tentu saja sangat sehat dan higienis serta rasanya yang nikmat, sehingga banyak dikunjungi para pembeli. Setiap hari para penikmat mie ayam semakin ramai mendatangi warung beliau untuk menikmati masakannya yang tidak pernah berubah.

Bu Aminah awalnya coba-coba untuk berjualan. Sebelumnya beliau bekerja di Jakarta, karena suatu hal kemudian pulang kampung dan mencoba peruntungan dengan membuka usaha mie ayam tersebut. Sudah cukup lama beliau berjualan mie ayam dan sampai sekarang tetap terus mempertahankan usahanya itu.

Pengalaman Bu Aminah dalam berjualan tidaklah mudah. Awal berjualan memang tidak langsung laris, tetapi beliau pantang menyerah, tidak mengeluh, terus belajar, dan berinovasi untuk membuat mie ayam yang lezat. Sampai pada akhirnya beliau menemukan resep yang pas sehingga mie ayam buatannya laris manis seperti sekarang ini.

Saat awal membuka usaha tersebut, Bu Aminah dibantu oleh suaminya. Berhubung makin laris dan memiliki banyak pelanggan, sang suami sekarang mencoba peruntungan baru dengan membuka warung mie ayam sendiri di daerah Maospati. Kegigihan Bu Siti Aminah ini, bisa menjadi inspirasi oleh anak-anak muda sekarang. Untuk mencapai kesuksesan perlu kerja keras, keuletan, dan pantang menyerah. Tidak ada kesuksesan yang datang tiba-tiba, melainkan melalui proses dan kesabaran.

Sekarang mie ayam Bu Aminah sudah sangat terkenal. Masyarakat di sekitar Kecamatan Karas sudah sangat ketagihan terhadap mie Bu Aminah. Rasa belum lengkap kalau bepergian Kecamatan Karas namun tidak mampir di warung Bu Aminah. Terlebih ditambah es kelapa muda yang cukup segar.

Ikhtiar Bu Siti Aminah tidak sia-sia. Kini, setiap pulang dan pergi berjualan sudah naik mobil sendiri. Luar biasa Bu Siti Aminah. Semoga kita bisa mencontohnya.

Program Sekolah Dalam Menghadapi Era New Normal

Oleh: Khoirul Anam (SMPN 1 Karas Magetan)

Hampir sembilan bulan¹, badai Covid-19 meluluh-lantakan semua sendi kehidupan, tidak terkecuali kegiatan belajar di semua jenjang pendidikan. Lalu diadakan pembelajaran jarak jauh atau daring. Ternyata kegiatan pembelajaran dengan cara daring tidak sepenuhnya lancar. Banyak kendala dan berjalan kurang efektif. Kendala itu misalnya, ada siswa yang tidak memiliki handphone atau komputer, ada yang kurang mampu membeli pulsa, ada daerah yang sulit sinyal, dan lain sebagainya. Dan terutama pembelajaran budi pekerti tidak bisa dilakukan tanpa kehadiran guru. Pemerintah sudah melakukan beberapa ikhtiar, misalnya subsidi pulsa kepada murid dan guru, melatih guru-guru mengajar dengan cara daring, dan lain sebagainya. Namun demikian pembelajaran tetap kurang efektif.

Sejalan dengan berjalanya waktu, badai Covid-19 juga tidak kunjung reda. Pada hal anak-anak butuh belajar supaya pintar. Belajar dengan cara tatap muka dengan guru. Belajar tidak hanya pengetahuan seperti dalam pembelajaran daring. Oleh karena itu pemerintah sepertinya harus mengizinkan semua sekolah untuk melakukan pembelajaran tatap muka dengan protokol yang ketat.

Dalam menghadapi masa *new normal* ini SMPN 1 Karas sudah menyiapkan sarana dan prasarannya dengan matang, seperti penyemprotan disinfektan secara otomatis di gapura depan, membuat wastafel di pintu masuk dan semua ruang, menyiapkan *thermogun* pengukur suhu, menyiapkan ruang tunggu sementara pada anak-anak yang suhunya tinggi, penyemprotan semua ruang secara berkala, *rapid test* kepada semua guru dan karyawan sekolah, Dan masih banyak lagi, SMPN 1 Karas juga sudah membentuk tim gugus Covid-19 yang

¹ Saat tulisan ini disusun penulisnya (*Penyunting*).

dibina oleh tim Forkopimca. Tim Gugus Covid-10 ini tugasnya memantau, menindaklanjuti, dan upaya mencegah terjadinya penularan Covid-19 di sekolah.

Menurut Kepala Sekolah SMPN 1 Karas Ibu Suci Rahayu S.Pd., apabila semua warga sekolah disiplin dalam mematuhi protokol kesehatan maka SMPN 1 Karas sudah siap untuk melakukan pembelajaran tatap muka. Dalam rangka membangun kedisiplinan, setiap saat Bapak dan Ibu Guru SMPN 1 Karas selalu mengingatkan melalui pengeras suara. Seperti masyarakat pada umumnya, membangun kedisiplinan terhadap protokol kesehatan ini merupakan hal yang tidak mudah, tetapi harus tetap dilakukan. Semua demi kebaikan bersama dalam rangka mencegah semakin menularnya Covid-19.

Ibu Kepala Sekolah mengatakan, apabila ada tanda-tanda gejala Covid-19, SMPN 1 Karas sudah mempunyai *call center* untuk menghubungi tim medis, Dan juga sudah menyiapkan pos karantina sementara. Dalam hal ini SMPN 1 Karas bekerja sama dengan Puskesmas Taji.



Foto kiri: Wawancara dengan Ibu Suci Rahayu, Kepala SMPN 1 Karas

Semua Kegiatan Tim Gugus Covid-19, dan upaya pencegahan penularan Covid-19 di SMPN 1 Karas, di anggarkan melalui dana BOS (Biaya Operasional Sekolah). Demikian program dan kesiapan SMPN 1 Karas dalam menghadapi *new normal*, utamanya Kegiatan Belajar mengajar di semester genap nanti. Semoga berhasil ya!

Kisah Seorang Ibu Rumah Tangga yang Hidup Sendiri dengan Anaknya

Oleh: Miftahul Jannah (SMPN 1 Kartoharjo Magetan)

Pada awal tahun 2014, hiduplah seorang ibu rumah tangga bersama anaknya. Beliau bernama Sulastri. Beliau mempunyai tiga orang anak yaitu 2 putri dan 1 putra. Anak pertama bernama Siti Choiruniyah, anak kedua bernama Eka Dwi Astuti, anak ketiga bernama Ahmad Adil Laksono. Bu Sulastri sekarang berusia 43 tahun. Beliau sekarang sudah mempunyai pekerjaan sendiri yaitu laundry, jahit/permak, dan berdagang kecil-kecilan.



Bu Sulastri menghadapi hari-harinya dengan penuh cobaan. Kalian pasti bertanya-tanya kenapa seorang ibu rumah tangga hanya hidup sendiri dengan anaknya kan? Karena, di dalam rumah tangganya sudah tidak ada kecocokan. Beliau memutuskan untuk pulang ke kampung halamannya setelah berpisah dengan suaminya. Akhirnya beliau mencari rumah kontrakan di daerah Ngawi dan berhasil menemukan kontrakan walaupun kecil dan sederhana. Beliau juga pernah berjualan tetapi sayangnya tidak berhasil.

Bu Sulastri pun akhirnya memutuskan untuk menitipkan anaknya ke pondok pesantren yang berbeda. Anak pertama ditiptkan

di pondok pesantren di daerah Jombang, anak keduanya di pondok pesantren di daerah Jawa Tengah, anak ketiganya di pondok pesantren di daerah Batur Kabupaten Malang. Beliau pun akhirnya memutuskan untuk mencari pekerjaan di daerah Surabaya. Dan Alhamdulillah beliau mendapatkannya, yaitu sebagai perawat lansia. Gajinya pun lumayan besar untuk mencukupi kehidupan anak-anaknya.

Setelah sekitar lima tahun berlalu, Bu Sulastri memutuskan untuk pulang lagi ke kampung halaman. Karena ingin membangun tempat tinggal untuk membuka usaha kecil-kecilan. Setelah anak pertamanya yang bernama Siti Choirunyah menikah dan ikut tinggal bersama suaminya di daerah Jombang, maka Bu Sulastri tinggal membiayai kedua anaknya.

Setelah membangun tempat tinggal, beliau mempunyai keinginan untuk membuka usaha laundry dan jahit/permak. Beliau berusaha untuk menabung walaupun sedikit demi sedikit dengan cara bekerja sebagai petani. Dan akhirnya, beliau dapat membeli mesin jahit walaupun kecil. Setelah itu, ia mulai membuka usaha jahit. Bagaimana Bu Sulastri bisa menjahit apa ikut kursus atau bisa dengan sendirinya? Beliau tidak mengikuti kursus jahit melainkan bisa menjahit dengan mempelajarinya sendiri. Terkadang usahanya ramai dan terkadang sepi. Beliau akhirnya memutuskan untuk mulai menabung lagi untuk membeli mesin cuci.

Setelah beberapa bulan menabung dan banyak cobaan yang dialaminya, mesin cuci untuk membuka usaha laundry pun dapat dibeli. Beliau pun mulai untuk membuat brosur dan spanduk untuk mempromosikan usaha laundry. Dan Alhamdulillah akhirnya usahanya berjalan dengan lumayan lancar. Di dalam brosurnya terdapat tulisan biaya laundry per kilonya seharga 3.000 rupiah.

Terkadang usaha laundrynya sangat ramai dan terkadang juga sepi. Walaupun membuka usaha laundry, tetapi jahit/permak tetap berjalan dengan lancar. Di awal tahun 2020 beliau mempunyai keinginan untuk membuka usaha dagang di rumah. Anak ketiganya

dijemput pulang dan dimasukkan di sekolah dasar di Desa Bribik Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun. Sedangkan anak keduanya tetap tinggal di pondok pesantren di daerah Jawa Tengah.

Terkadang anak pertamanya pulang untuk melihat apakah Bu Sulastri baik-baik saja. Setiap lebaran Idulfitri, anak keduanya pulang untuk merayakannya bersama-sama di rumah. Beliau juga menerima pesanan untuk membuat masker dari beberapa sekolah untuk dibagikan kepada murid-murid. Selain itu juga dijual di pasar di daerah Kartoharjo. Dan Alhamdulillah masker buatannya terjual habis.

Bu Sulastri juga pernah berjualan rujak, es, bubur sumsum, dan lain sebagainya. Tetapi sayangnya usahanya tidak berjalan dengan lancar. Maka beliau pun memutuskan untuk menutup usaha dagangannya, dan kembali bekerja sebagai seorang petani. Sambil bekerja sebagai petani ia juga tetap membuka usaha laundry dan jahit/permak. Kalian pasti bertanya-tanya kenapa ia menutup usaha dagangannya kan? Karena di desanya terdapat banyak sekali pedagang yang berjualan sepertinya.

Bu Sulastri bekerja sangat keras untuk menghidupi kedua anaknya yang masih sekolah. Dan ia juga harus banyak menabung untuk memperbaiki tempat tinggalnya. Pada awal bulan Agustus, beliau menjemput anak keduanya dari pondok pesantren di daerah Jawa Tengah untuk pulang. Kemudian disekolahkan di SMPN 1 Kartoharjo Magetan. Tepatnya di kelas 2.

Karena sekarang sedang masa Covid-19, semua kegiatan belajar mengajar di sekolah dilakukan secara daring. Anaknya yang masih duduk di bangku SMP juga melakukan kegiatan sekolahnya secara daring. Maka beliau memutuskan untuk membuka usaha dagangannya lagi sekalian mengajarkan anaknya untuk mulai belajar berdagang. Ia menjual sate tahu, pentol bakar, pentol geprek, pentol corah, jus, dan lain sebagainya. Dan Alhamdulillah usahanya berjalan dengan lancar.

Bu Sulastri selalu bersyukur kepada Allah karena usaha berjalan dengan lancar. Beliau selalu bekerja keras karena hanya hidup dengan anaknya tanpa memiliki seorang suami. Terkadang hidup itu harus dijalani dengan penuh kesabaran dan ketekunan. Jadi kita harus mensyukuri apa yang ada dan terus berusaha jangan pantang menyerah.

Pada bulan Oktober, anak pertama Bu Sulastri pulang untuk mengunjunginya, bersama cucunya yang bernama Ilham. Tetapi anak pertamanya tidak bersama suaminya karena sedang ada kerjaan.

Bu Sulastri sangat senang karena anak pertamanya datang untuk mengunjunginya. Tapi sayangnya beliau hanya bisa bertemu dengan anaknya selama empat hari saja, sebelum kembali ke kota suaminya. Sebenarnya beliau ingin anaknya untuk lebih lama tinggal bersamanya. Tetapi beliau hanya bisa mengikhhlaskan anaknya untuk pergi, karena tahu bahwa anaknya sudah bersuami dan memiliki tanggung jawab sebagai istri dan sekaligus ibu dari anaknya. Dan sekarang beliau pun sudah menjadi sukses karena kesabaran dan ketekunannya

Percayalah setiap cobaan pasti ada hikmahnya. Dan setiap rintangan pasti ada jalan keluarnya. Janganlah menyerah dan putus asa sebelum mencapai keberhasilan. Dan percayalah kesabaran dan ketekunan merupakan kunci dari kesuksesan.

Cerita di Balik Pelangi

Oleh: Naswa Layalijen Renata (SMPN 1 Kartoharjo Magetan)

Berawal dari sebuah perjalanan dan harapan yang indah, dari kisah yang membuat hati menjadi terluka sampai pantang menyerah dan terus mencoba.



Ini adalah kisah tentang perjuangan seorang ibu yang bernama Helis Martiana. Beliau adalah ibuku. Keluargaku yang terdiri dari ayah yang bernama Ares Wibowo, ibuku Helis Martiana, dan aku sendiri Naswa serta adikku Askha. Perjalanan hidup Ibu yang dulu pernah kekurangan dan lika-liku yang panjang. Walaupun hidup serba kekurangan ibu tidak pernah meyesali pemberian Allah. Ibuku menjalaninya dengan senang hati.

Dulu Ayah bekerja di Jakarta, pulang hanya setahun sekali. Ibu juga ingin bekerja untuk menambah pemasukan keluarga kami. Saat Ayah pulang membawa uang, Ibu sangat bersyukur. Ibu menggunakan sebagian uang itu untuk modal membuka usaha.

Dulu kami masih tinggal di rumah Nenek, karena belum punya rumah sendiri. Di rumah itu, Ibu mulai merintis usaha. Ibu menjual aneka makanan seperti nasi kuning, nasi goreng, sayur, lauk pauk, dan lain-lain. Usaha tersebut lancar dan berkah. Namun dulu Ibu punya pengalaman yang sangat menyakitkan yaitu salah satu tetangga memfitnah Ibu dengan mengatakan bahwa makanan sisa jualan

dibuang di belakang rumah tetangga kami. Padahal Ibu tidak pernah membuang sisa makanan sembarangan. Biasanya kalau ada sisa makanan yang masih baik, Ibu kasihkan ke pemulung atau ke orang yang membutuhkan. Memang setiap orang punya sifat berbeda, jadi kita harus mencontoh yang baik dan jauhi yang buruk.

Dari usaha itu Alhamdulillah menumbuhkan hasil. Namun suatu hari pernah penghasilan Ibu semakin menurun dan ternyata terdengar gosip dari tetangga bahwa masakan Ibu tidak enak dan bikin sakit perut. Namun Ibu tetap bersabar menghadapi semua cobaan itu dan selalu berdoa kepada Allah SWT agar mempermudah jalannya.

Setelah berpikir panjang, akhirnya Ibu mengubah usahanya menjadi jualan mie ayam. Untung saja Ibu masih menyimpan uang hasil dagangan sebelumnya. Saat itu aku masih bersekolah di TK nol kecil. Ibu berjualan mie ayam dibantu oleh Nenek karena Ayah masih bekerja di Jakarta. Karena aku masih TK, Ibu harus antar jemput sekolah disamping berjualan. Tapi Ibu pantang menyerah, tetap bersabar, berusaha, dan berdoa. Rezeki pun datang akhirnya Ibu bisa membeli motor baru untuk menggantikan motor lama kami yang sudah butut.

Saat aku masuk kelas 1 SD, Ibu menyuruh Ayah untuk berhenti bekerja di Jakarta untuk membantu berjualan mie. Karena Nenek yang biasa membantu mulai sakit-sakitan.

Ibu dan Ayah biasa berdagang sampai malam. Mulai pukul 07.00 sampai 21.00, dan baru pulang sekitar pukul 11 malam. Pada saat bulan puasa dan hari raya Idulfitri pembeli semakin banyak. Namun saat musim hujan sering tidak bisa berjualan.

Pernah kami mempunyai pengalaman buruk saat pulang menuju rumah, yaitu ketika pada pemuda berandalan melakukan balapan liar yang salah satu pengendaranya hampir menabrak motor kami tapi akhirnya malah menabrak ibunya sendiri. Ayah menghentikan mobil yang sedang lewat untuk membantu mengantarkan pemuda dan ibunya ke puskesmas terdekat.

Alhamdulillah akhirnya kami sekeluarga sampai di rumah dengan selamat.

Pernah Ibu merasa kecapekan berjualan mie ayam di warung, kemudian warung pun sempat ditutup. Dua hari kemudian saat membuka kembali warungnya, Ibu berpikir bagaimana caranya agar tetap bekerja namun tidak memerlukan biaya dan tenaga terlalu banyak. Akhirnya Ibu mengusulkan ke Ayah untuk membuka usaha di rumah dan Ayah pun setuju. Seminggu setelah itu, dibukalah toko kecil-kecilan di rumah yang menyediakan alat tulis dan berbagai keperluan sekolah, jajanan, nasi kuning, nasi jotos, nasi goreng, dan lain-lain.

Lagi-lagi Alhamdulillah banyak yang membeli dan memesan. Bahkan tetangga yang dulu menghina masakan Ibu sekarang malah memuji dan bilang kalau masakan Ibu sangat lezat. Mereka memesan 10 kotak nasi kuning dan 10 kotak nasi goreng untuk acara ulang tahun cucunya.

Ibu mempunyai ide lagi agar menambah barang jualan seperti aksesoris, baju, boneka, topi, sepatu, dan lain-lain. Alhamdulillah toko Ibu makin ramai dan banyak yang datang tidak hanya anak kecil, remaja, dan juga orang dewasa.

Saat aku kelas 3 SD, toko kami diberi nama “Pelangi”. Kenapa dinamakan toko “Pelangi”? Karena proses perjalanannya penuh warna-warni penuh dengan susah dan senang.

Dan saat aku kelas 4, lahirlah adikku Askha. Kehadiran Askha sangat berarti bagi kami. Saat kelahiran Askha sementara toko “Pelangi” ditutup. Baru satu minggu kemudian dibuka kembali.

Oh ya, toko kami juga menjual barang secara online, lho! Ibu mengantarkan sendiri pesannya, kadang juga dikirim. Dan karena sering menerima pesanan membungkus kado, Ibu mempunyai ide membuat bermacam-macam kotak kado, yang dijual dari harga Rp2.000,00 sampai Rp10.000,00.

Karena makin maju, akhirnya Ibu membuka cabang toko “Pelangi 2” di Desa Krukungan Kartoharjo Magetan.

Namun pernah suatu ketika toko kami sepi sekali dari pembeli. Pada saat itu Ibu meminta Ayah bekerja lagi agar bisa menambah pemasukan. Akhirnya Ayah mendapatkan pekerjaan di sebuah bank swasta di kota Madiun. Setelah beberapa bulan, Alhamdulillah Ayah bisa membeli mobil, meski bekas tapi kami tetap bersyukur.

Kemudian, saat mempunyai tambahan modal Ibu mengubah warung mienya yang dulu menjadi toko. Maka jadilah toko “Pelangi 3”. Jadi, sekarang kami punya tiga cabang toko.

Demikian kisah suka duka perjuangan Bu Helis, yang tak lain dan tak bukan adalah ibuku sendiri. Memang impian semua orang kalau dikerjakan dengan tekun dengan semangat pantang menyerah pasti akan tercapai suatu saat nanti. Semua adalah karena karunia Allah SWT semata.

Keterbatasan Takkan Melemahkan

Oleh: Aida (SMPN 1 Kawedanan Magetan)

Tidak sedikit penyandang disabilitas yang suka memintaminta belas kasih orang lain di jalan. Bahkan ada juga orang normal yang malas bekerja berpura-pura menjadi disabilitas agar mendapat belas kasihan. Tetapi berbeda dengan disabilitas yang satu ini, dia justru menginspirasi untuk berjuang mencari rezeki untuk menyambung hidup.

Pak Agus Widodo namanya, tinggal di Desa Tladan, Dukuh Jatisari RT 12 RW 02 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. Beliau menyandang disabilitas sejak lahir yaitu tanpa mempunyai tangan kiri dan kaki kiri. Beliau sekarang berusia 30 tahun dan belum berkeluarga. Beliau tinggal hanya bersama ibunya di rumah sederhana, karena ayahnya sudah meninggal dunia.

Meskipun dengan keterbatasan fisik, beliau berusaha dan berjuang untuk mempertahankan hidup tanpa bergantung belas kasihan orang lain. Beliau juga berusaha untuk bisa mencangkul di sawah dan memanjat pohon untuk memetik buah seperti yang dikerjakan oleh orang-orang normal.



Meski dengan keterbatasan fisik yang dimiliki, sejak tahun 2000-an Pak Agus menekuni keahlian membuat layang-layang. Berawal dari saudaranya yang meminta dibuatkan layang-layang untuk anaknya. Dari permintaan tersebut, ada tetangganya yang melihat hasil layang-layangnya bagus, kemudian mereka pun ikut memesan layang-layang untuk anak mereka.

Dengan berjalannya waktu, layang-layang buatan Pak Agus semakin dikenal banyak orang ketika saat lomba layang-layang di

Desa Lembeyan Kabupaten Magetan. Saat lomba itu, layang-layang buatannya mendapat juara pertama dengan gelar layang-layang terbaik. Tentu saja hal ini semakin membuat Pak Agus bersemangat untuk terus membuatnya.

Pak Agus melayani pemesan dengan baik dan ramah. Biasanya, Pak Agus dan pemesannya mencoba layang-layangnya terlebih dahulu sebelum dibawa pulang. Hal itu yang membuat pemesannya senang dan puas.

Pak Agus menjual layang-layang kecil seharga 30.000 rupiah dan yang besar seharga 100.000 rupiah. Tidak ada yang keberatan dengan harga yang diberikan. Pemesan tidak hanya dari daerah Magetan, tetapi dari luar daerah seperti Ponorogo, Madiun, dan sekitarnya.

Dengan semangat yang tinggi dan keinginan untuk sukses, Pak Agus mengerjakan pesanan layang-layangya sendiri tanpa bantuan dari orang lain. Namun beliau terkadang merasa kesulitan untuk mendapatkan bambu sebagai kerangka layang-layang, karena keterbatasan fisiknya. Tapi beliau tidak menyerah. Bambu untuk membuat layang-layang itu dibeli Pak Agus di pasar. Selain itu, Pak Agus juga membeli bambu dari tetangganya.

Pada saat banyak pesanan layang-layang, Pak Agus tidak bisa menyelesaikannya dalam sehari karena bambu yang dimilikinya terbatas. Untuk membeli bambu ke pasar tidak dapat dilakukan setiap hari karena kendala transportasi. Pak Agus biasanya ke pasar diantar saudaranya. Sedangkan, saudaranya tidak setiap hari bisa mengantar ke pasar karena harus bekerja. Jadi, saat pak Agus ingin ke pasar, harus menunggu saudaranya libur bekerja.



Setiap hari Pak Agus mengerjakan pesanan layang-layang dengan sabar dan ikhlas. Pak Agus bisa mendapat pesanan 6 sampai

10 layang-layang per hari. Layang-layang karya Pak Agus sangat unik diberi aksesoris lampu. Sehingga, banyak yang tertarik untuk memesannya. Selain itu, Pak Agus juga membuatnya dengan rapi, sehingga membuat para pelanggannya senang dan merasa puas dengan karyanya.



Penghasilan dari pembuat layang-layang itu digunakan Pak Agus untuk memenuhi kebutuhan hidup bersama ibunya. Biasanya, Pak Agus membeli bahan membuat layangan bersamaan dengan membeli barang kebutuhan hidup ke pasar. Dan sampai rumah, Pak Agus

berikan semua sisa uang kepada ibunya, untuk memenuhi kebutuhan hidup yang lain.

“Dalam menjalani hidup saya bersama Ibu, saya tidak pernah mengeluh, apalagi putus asa. Malah saya tetap bersyukur masih diberi kesehatan, sehingga kami tetap semangat menjalaninya,” ujar Pak Agus sambil tersenyum.

Setelah berkunjung dan melakukan wawancara dengan Pak Agus, saya merasa walaupun ada orang yang memiliki keterbatasan atau kekurangan seperti beliau tetapi masih memiliki semangat dan harapan untuk menjalani hidup tanpa berharap belas kasihan orang lain. Hal tersebut memberikan kita semua pelajaran bahwa setiap orang pasti memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Walaupun kita memiliki kekurangan atau keterbatasan, kita tidak boleh terpuruk apalagi putus asa dalam menjalani hidup. Kita harus tetap semangat dan bangkit. Sebaliknya dengan kelebihan yang kita miliki, marilah kita gunakan untuk hal-hal baik dan janganlah sombong karena kesombongan adalah awal sebuah kehancuran diri kita sendiri.

Seribu Kegagalan Pengantar Kemenangan

Oleh: Alistya Yumna Sasadara (SMPN 1 Kawedanan Magetan)

Jejak kaki gagahnya dengan yakin menapaki jalan. Sinar mentari yang menyambutnya seolah memberi semangat untuk bersungguh-sungguh dalam menjalani harinya. Namanya Pak Nonor, atau lebih lengkapnya Nonor Basworo. Pria yang lahir di Desa Sampung, Kawedanan, Kabupaten Magetan pada 28 Januari 1967 ini telah menjalani keras dan pahitnya kehidupan. Berulang kali jatuh dan ribuan kali mencoba untuk bangkit, merupakan makanan sehari-hari pria 53 tahun ini. Pak Nonor tinggal di tanah kelahirannya, yaitu di Desa Sampung, sebelum memilih untuk merantau ke tanah orang lain.

Tapak kakinya tanpa ragu menapaki bangku SMP Negeri 2 Kawedanan dan lulus pada tahun 1985. Tak berhenti sampai di situ, Pak Nonor melanjutkan pendidikannya ke SMEA PGRI Magetan, atau sekarang lebih dikenal dengan istilah SMK. Beliau mengakhiri pendidikannya di SMEA pada tahun 1988. Dan di sinilah berbagai rintangan kehidupannya dimulai.

Kisah Pak Nonor dimulai ketika lulus SMEA dan mengikuti kerja proyek mekanik dan teknik sipil. Bukan proyek milik Pak Nonor sendiri, namun ikut bersama pemborong atau biasa dikenal dengan pengusaha yang sudah berhasil. Beliau tidak menetap di satu tempat proyek saja, melainkan ia berpindah dari satu proyek ke proyek yang lain. Lelah pasti dirasakan, tetapi tekad dan keinginannya untuk maju menjadi motivasi dan dorongan tersendiri untuknya agar terus melangkahkan kaki tanpa ragu menuju rintangan selanjutnya.

Pada akhirnya, sampailah Pak Nonor di proyek yang dipimpin oleh orang Jepang. Seiring berjalannya waktu, beliau belajar tentang pekerjaan yang sedang dikerjakan. Karena memang beliau sendiri yang pada masa SMEA-nya mengambil jurusan manajemen dan bukan mekanik, menjadikannya sering bertanya tentang pekerjaan.

Karena beliau tahu, bahwa seseorang tidak akan menjadi apa-apa apabila hanya diam dan tidak memiliki niat untuk merubah dirinya sendiri.

Lalu, dengan ambisi dan keyakinan pada Tuhan, Pak Nonor mulai menekuni bidang mekanik dan teknik sipil ini pada tahun 1990. Beliau memulai semuanya dari awal. Dengan modal yang dipunya, beliau mulai mencoba untuk mendirikan proyek. Ribuan tetesan keringat tak tentu arah. Dengan prinsip ingin membuka lapangan pekerjaan bagi orang lain, membuatnya menjadi lebih semangat dan pantang untuk mundur.

Jangan salah, kisah beliau tidak sampai di situ saja. Sempat ragu bahwa bidang ini merupakan bidang yang cocok untuk digeluti, namun lambat laun, beliau terus menekuninya dan percaya bahwa apa yang dilakukannya akan membuahkan hasil yang memuaskan.

“Hasil tidak akan pernah mengkhianati usaha yang telah kita perjuangkan,” ungkap Pak Nonor dengan yakin ketika saya wawancarai.

Dalam sebuah perjuangan, pasti tidak ada yang mulus. Setiap manusia pasti pernah mengalami kendala. Begitu juga dengan Pak Nonor. Banyak kendala yang sudah beliau lewati hingga bisa berada di titik ini. Ketika ada proyek dan dana yang dibutuhkan tidak mencukupi merupakan salah satu dari ribuan kendala yang beliau alami. Namun, bukan Pak Nonor namanya, jika tidak melakukan pekerjaan dengan profesional dan bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang dilakukan.

Dengan pengalaman kerja di berbagai pulau besar di Indonesia, mulai menapakkan kakinya di Kalimantan menjadi tempat perantauan pertama beliau bekerja. Lalu jejak kakinya menuntun hingga sampai di Ibu Kota Jakarta. Dan jejaknya berakhir dan memilih untuk menetap di Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur. Jejak perantauan beliau di tanah orang lain menjadi pengalaman hidup

tersendiri dan rentetan kereta kehidupannya yang menjadi peran penting perubahan hidupnya pada masa sekarang.

Hingga pada akhirnya, pada tahun 2001, semburat cahaya kesuksesan Pak Nonor mulai tampak. Pada tahun tersebut, beliau berhasil memiliki badan usaha CV. Beribu ucapan rasa syukur tak henti-hentinya beliau panjatkan kepada Tuhan. Karena tanpa kuasa Tuhan, tidak akan bisa sampai seperti ini.

Tak puas sampai di situ, badan usaha CV Pak Nonor, berkembang menjadi PT pada tahun 2013. Dengan modal 7 juta rupiah yang beliau keluarkan untuk meningkatkan badan usaha CV-nya hingga menjadi PT sampai sekarang merupakan sebuah anugerah yang sangat berharga dan rezeki yang telah Tuhan berikan atas balasan dari perjuangan dan pengorbanannya selama ini.

Namun, setelah badan usaha PT Pak Nonor telah berhasil, kendala-kendala silih berganti berdatangan. Kewalahan sangat terasa dalam raga beliau. Kewalahan mencari modal merupakan salah satunya. Karena gaji karyawan yang harus dibayarkan sedangkan tagihan-tagihan menunggak hingga 2 bulan menjadi ancaman tersendiri baginya.

Tetapi, Pak Nonor selalu berprinsip, apabila tidak melakukan apa-apa, maka masalah ini tidak akan kunjung selesai dan semakin memperburuk kondisi. Setelah kendala-kendala yang terus menghampiri, beliau selalu berusaha bagaimana caranya agar gaji para karyawannya dan tagihan-tagihan PT-nya dapat terbayarkan. Sebisa mungkin beliau memutar otak bagaimana langkah yang tepat untuk mengatasi permasalahan yang sedang terjadi. Tak lupa pula, doa kepada Tuhan sangat berperan penting dalam kelancaran penyelesaian masalah yang dijalannya.

“Tanpa bantuan dan nikmat dari Allah, saya tidak akan bisa seperti ini,” terang Pak Nonor dengan mata berkaca-kaca yang jelas sekali penuh akan rasa terima kasih kepada Tuhan.

Dengan dukungan dan kerja sama dari karyawan-karyawan PT-nya, beliau bisa sampai menjejaki titik ini. Titik yang sangat diimpikan. Walau terkadang lelah karena bekerja seharian, mulai dari pukul 08.00 hingga pukul 16.00, terus berkutat dengan usahanya ini. Tapi, apabila ada pekerjaannya sedang menumpuk, beliau harus bekerja lembur hingga pukul 21.00.



Kegiatan proyek yang dikerjakan Pak Nonor

“Capek pasti terasa, namun lama kelamaan saya jadi *enjoy* dan nyaman dengan usaha yang saya jalani ini.” terang Pak Nonor dengan senyum ramah sangat terpancar saat diwawancarai. Tidak ada pekerjaan yang mudah. Semua pekerjaan butuh perjuangan dan pengorbanan. Tergantung bagaimana kita menjalaninya.

Walaupun hanya lulusan SMEA dan tidak melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi, nyatanya Pak Nonor mampu mendirikan PT yang sukses mulai dari nol. Segala macam pahit telah dirasakan dan beliau tidak menyerah begitu saja.

Diakhir wawancara, beliau sempat mengatakan sesuatu. Kalimat yang beliau ungkapkan ini sangat membekas dalam diri saya:

“Menjalani hidup itu seperti air mengalir saja. Dan kesuksesan tidak akan pernah tercapai jika tidak diiringi dengan doa dan usaha yang besar.”

Salah satu hal yang dapat saya petik dari wawancara saya dengan Pak Nonor adalah bahwa suatu pekerjaan walaupun bukan

bidangnya, apabila ditekuni dan dipelajari dengan sungguh-sungguh pasti akan menghasilkan yang terbaik.

Jadi, meskipun Pak Nonor notabene tidak belajar mekanik, tetapi dengan usaha dan kemauan kuat untuk mempelajari dan menekuni usaha ini, menjadikan beliau sebagai seseorang yang justru lihai di bidang mekanik. Semua tidak ada yang mustahil di dunia ini.

Akhirnya, sampailah saya di akhir coretan. Berakhirlah wawancara saya dengan Pak Nonor. Senyum yang khas dan berwibawa turut serta mengantarkan saya pulang ke kenyataan bahwa saya juga harus semangat meraih impian saya, entah bagaimanapun rintangan yang nanti akan saya hadapi.

Berubah Jika Mau Mengubah

Oleh: Aulia Shalsabilla Rahmadhan (SMPN I Kawedanan Magetan)

Menjadi pengusaha sukses merupakan impian setiap orang. Sebagian besar beranggapan, jika ingin usahanya sukses maka harus memiliki modal yang cukup besar. Namun kenyataannya, banyak pengusaha sukses yang mempunyai latar belakang orang kurang mampu. Modal besar belum tentu bisa membuat usahanya menjadi sukses. Terus berusaha dan pantang menyerah salah satu kunci agar bisa sukses.

Pak Mulyani, yang kerap disapa Pak Yani adalah salah satu pengusaha sukses yang memulai usahanya dari nol. Beliau lahir di Magetan, 01 Januari 1966, menetap di Desa Bendo, Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Laki-laki 54 tahun ini termasuk pengusaha sukses yang sempat mengalami jatuh bangun sebelum akhirnya menorehkan keberhasilan.

Kariernya dimulai saat beliau masih lajang, berawal dari rasa ingin tahu yang terus menerus mengintai pikirannya. Tidak ada modal besar untuk merealisasikan keinginannya. Sebuah motor pemberian orangtuanya, dijual untuk dijadikannya modal. Dari hasil penjualan motor itulah perjalanan usahanya dimulai. Awalnya beliau membeli sepetak lahan tebu yang dikelola sendiri hingga meraup keuntungan dua kali lipat. Keuntungan inilah yang akhirnya membakar jiwa semangatnya ingin mendalami usaha tebu.



Mengandalkan sepeda ontel karena motor sudah dijual untuk modal, Pak Yani menjadi perantara penawaran tebu dari pemilik tebu ke pedagang besar. Tak sampai disitu, beliau terus menggali ilmu dengan berkedok menjadi pembuat jalan truk para pedagang besar.

Mengamati adalah salah satu metode belajarnya, beliau berpikir bagaimana para pedagang besar mematok harga beli tebu dari petani. Dari pengamatannya, akhirnya diketahui ternyata selisih harga beli pedagang besar dengan harga beli pabrik sangat jauh, karena itulah beliau memberanikan diri untuk memulai usaha tebu.

Usahnya berjalan selama kurang lebih empat tahun, sebelum mengalami kebangkrutan. Hal itu disebabkan oleh harga tebu yang mengalami penurunan sangat drastis. Baginya jatuh bangun dalam usaha adalah hal yang biasa. Tidak putus semangat, krisis moneter menjadi penolongnya untuk bangkit dari kegagalan. Saat krisis moneter keuntungan berlipat ganda. Dari hasil itu beliau dapat membeli truk untuk pertama kalinya.

Awalnya Pak Yani belum mendapat keuntungan yang signifikan, tetapi beliau percaya semua yang besar berawal dari yang kecil. Strateginya, harus mampu mengatur keuangan dengan cara menekan biaya pengeluaran. Bahkan sebelum dipergunakan untuk kebutuhan sehari-hari, ia menyisihkan 75% dari pendapatannya untuk membeli properti. Ia menarget hasil dari angkutan truk dan tebang harus menghasilkan 20 juta setiap tahunnya. Dari hasil 20 juta tersebut ia sisihkan untuk membeli tanah.

“Sedikit demi sedikit lama-lama menjadi bukit,” kata-kata itu yang menjadi acuannya untuk terus berusaha.

Beliau terus semangat meski keuntungan yang didapat masih sedikit. Pendapatan pertama dari hasil panen tebunya sebesar 2 juta rupiah, itupun semua dikerjakan sendiri, belum lagi biaya pemupukan dan biaya operasionalnya.



Meski pendapatannya terbilang sedikit, beliau tidak gentar dan tetap ingin melanjutkan usahanya.

Pahit getir sudah dirasakan selama menjalani usaha. Pak Mulyani percaya bahwa setiap orang yang sukses harus berproses terlebih dahulu. Berkat kegigihannya, usaha tebunya semakin berkembang dan memiliki lahan seluas 20 hektar. Berbicara mengenai penghasilan, saat ini jauh lebih baik daripada awal mula beliau merintis usaha. Saat ini penghasilannya sekitar 200 juta rupiah setiap panen. Menggiurkan bukan? Ya, apapun pencapaiannya saat ini adalah berkat kerja keras, kegigihan, dan keuletannya.

Pak Yani sudah menggeluti usahanya selama 31 tahun. Bukan perkara mudah mempertahankan usahanya. Berbagai kendala yang menghalangi usahanya mampu diselesaikan. Beliau percaya bahwa setiap masalah pasti ada jalan keluarnya. Bagaimana caranya bertahan? Padahal harga gula tidak menentu. Menurut penjelasan Pak Yani, dalam sebuah PTPN (Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara) terdapat APTR (Asosiasi Petani Tebu Rakyat) di bawahnya yang merupakan lembaga terpenting yang menentukan nasib para petani, pada lembaga ini petani memberikan kepercayaan dalam menangani masalah pelelangan hasil produksinya, baik gula maupun tetes tebu. Apabila lelang gula diberikan harga rendah, maka gula tersebut belum dilelang, melainkan menunggu harga lelang tinggi. Harga gula dipertahankan, dan diperhitungkan untuk biaya garap sampai pemupukan.

Tidak berhenti sampai di situ, Pak Yani juga mencoba keberuntungan melalui usaha lainnya. Beliau mencoba usaha ternak ayam pedaging. Dipilihnya usaha tersebut karena perputaran uang lebih cepat. Dalam mengelola usaha ternak ayam pedaging beliau mengikuti kemitraan. Dengan mengikuti kemitraan, beliau tidak perlu memikirkan bibit, pakan, dan vitamin yang dibutuhkan karena sudah disediakan. Ayam pedaging ini, dapat di panen dalam 35 hari. Awalnya beliau mendapatkan penghasilan sebesar 17 juta rupiah per

bulan dengan kapasitas 5.500 ekor ayam. Namun usahanya ini tidak bertahan lama, dikarenakan kekurangan SDM (Sumber Daya Manusia) yang mengelola, selain itu harga jual ayam tidak menentu membuat keuntungan yang didapat tidak terlalu signifikan. Pak Yani pun memilih untuk berhenti, namun tetap ingin mengalihfungsikan kandang ayam tersebut dengan cara disewakan. Saat ini beliau memperoleh uang 3 juta rupiah per bulan dari hasil penyewaan kandang ayam.

Pada awal tahun 2014, Pak Yani mencoba menanam jeruk bali merah. Menurutnya biaya yang dikeluarkan lebih minim daripada tebu. Pada penanaman awal, jeruk bali merah dapat berbuah setelah 5 tahun, tetapi untuk selanjutnya dalam kurun waktu 1 tahun saja sudah dapat berbuah. Bahkan terdapat metode baru yang dapat membuat jeruk bali merah dapat berbuah dalam jangka 6 bulan. Saat pertama kali panen sempat mengalami kerugian karena belum semuanya berbuah dan hasil buahnya belum begitu bagus. Kemudian saat panen kedua kalinya beliau mendapat Rp20.000.000,00.

Meski keberhasilan telah diraih, namun beliau masih terus berusaha untuk memperoleh hasil yang lebih maksimal. Kerendahan hati tetap beliau pegang teguh, meskipun sudah sukses di bidangnya. Menurutnya, masih banyak orang di luar sana yang jauh lebih sukses darinya. Untuk memulai usaha tak harus mempunyai modal yang besar, melainkan harus bekerja keras, berani mencoba, dan pantang menyerah. Setiap orang mempunyai garis finish masing-masing, mereka juga mempunyai waktu yang berbeda-beda dalam mencapai garis finish tersebut. Tidak ada yang mustahil untuk menjadi orang yang sukses, asal mau bekerja keras dan pantang menyerah. Apapun latar belakang kita, kita berhak menjadi orang yang sukses. Mulai sekarang atau nanti, kita wujudkan mimpi kita!

Doa Teguh di Atas Kursi Roda

Oleh: Dyly Yohana Ardeka (SMPN 1 Kawedanan Magetan)

“Aku Bisa”

*Aku memang tak sama denganmu
Aku tak memiliki kesempurnaan sepertimu
Yang memiliki dua kaki utuh
Yang memiliki dua tangan juga utuh
Aku hanya orang cacat yang dipandang sebelah mata
Dikucil, dicaci, dihina, semuanya padaku
Tapi aku kuat menjalani hidup ini
Syukurku pada Illahi telah memberiku satu nyawa
Yang sangat berharga
Di balik kejurangan yang kupunya
Tuhan telah mempersiapkan kelebihan yang indah
Mungkin orang sempurna belum tentu bisa lakukan
Aku bisa karna aku selalu berusaha
Aku bisa karna punya kemauan
Aku bisa karna aku tak sama...*

Saat membaca puisi di atas, Penulis teringat kepada seseorang. Yang meskipun memiliki keterbatasan fisik namun pantang menyerah. Dia adalah tetangga sebelah rumah Penulis, bernama Mas Teguh.



Inilah sosok Teguh Giyono, nama lengkap Mas Teguh. Dia tinggal di Desa Tulung RT 03 RW 05 Kecamatan Kawedanan. Mas Teguh tinggal bersama ibunya karena sejak kecil ayahnya meninggalkannya dan

pergi entah ke mana. Sebenarnya Mas Teguh terlahir dalam kondisi sempurna. Namun sejak kecil Mas Teguh mengalami berbagai masalah dan rintangan.

Peristiwa pertama, waktu Mas Teguh berumur empat tahun. Waktu ikut berjulan bersama neneknya, kepala Mas Teguh terkena seng. Peristiwa kedua saat berumur enam tahun saat ingin membeli makanan, tiba-tiba terserempet motor, yang mengakibatkan dirinya pingsan dan trauma. Peristiwa ketiga, waktu SMP dia mengalami patah tulang di bagian tangan karena saat istirahat dia didorong oleh temannya. Peristiwa keempat waktu SMA, saat pulang dari sekolah dia terjatuh dari angkutan kota sehingga pingsan lalu dibawa ke rumah sakit. Peristiwa selanjutnya suatu ketika saat bulan puasa tepatnya hari ke-7, keluarga merenovasi rumah dan dia membantunya. Kembali musibah datang padanya, dia tertimpa reruntuhan batu bata. Selama satu hari badannya tidak bisa digerakkan lalu dibawa ke rumah sakit. Setelah dicek ternyata dia mengalami patah tulang belakang.

Sebenarnya dokter menyarankan untuk operasi tulang belakangnya. Namun kemungkinan keberhasilannya hanya 20%. Berhubung keluarganya tidak memiliki biaya yang cukup, operasi itu tidak terlaksana. Setelah beberapa hari dirawat di rumah sakit, dia dibawa pulang dalam kondisi masih tidak bisa menggerakkan anggota badan bagian bawah.

Ibunya tidak menyerah kemudian membawa Mas Teguh ke pengobatan alternatif, yaitu *sinshe Cina*. Selama tiga bulan Mas Teguh terbaring seperti mayat hidup. Akhirnya dengan izin Allah dan setelah berobat di *sinshe Cina*, dari yang semula hanya bisa terbaring akhirnya bisa duduk dan menggerakkan kakinya. Sebenarnya dia merasa minder dengan keadaannya ini.

Penulis : “Apa yang membuat Anda bangkit?”

Mas Teguh : “Rasa semangat dan pantang menyerah.”

Dulu Mas Teguh pernah membuat proposal untuk meminta bantuan kursi roda tapi tidak ada tanggapan. Akhirnya ada seseorang dari pegawai Dinas Sosial yang sering menggunakan jasa Mas Teguh membantunya mendapatkan kursi roda. Sekarang Mas Teguh bisa menjalani kehidupan sehari-hari tanpa ada keluh.



Mas Teguh berhasil menekan rasa minder dengan memanfaatkan kepintaran komputer sampai sekarang yang masih ditekuninya. Awalnya Mas Teguh diajari oleh Pak Jono, salah satu tetangganya yang menjadi guru di SMPN 3 Kawedanan.

Akhirnya Mas Teguh membuka jasa pengetikan. Sekarang Mas Teguh tinggal bersama ibunya yang sedang sakit-sakitan. Untuk membalas jasa yang tiada tara dari ibunya, sekarang Mas Teguh yang merawat ibunya. Tak lupa doa selalu dipanjatkan untuk ibunya agar segera

sembuh.

“Kita harus bersemangat dan pantang menyerah karena masih ada cita-cita yang harus diraih!”

Bayu, si Perintis Bisnis Shoes Care

Oleh: Ramadhani Kusumaningtyas (SMPN 1 Kawedanan Magetan)

*Kita adalah sepasang sepatu
Selalu bersama tak bisa bersatu
Kita mati bagai tak berjiwa
Bergerak karena kaki manusia
Aku sang sepatu kanan
Kamu sang sepatu kiri*

Sebagian dari kita mungkin sudah tak asing dengan penggalan lagu di atas. Lagu yang dinyanyikan oleh Tulus dengan judul “Sepatu”. Sekarang kita akan membahas yang berhubungan dengan judul lagu di atas.

Sepatu... Siapa yang tidak tahu alas kaki yang satu ini? Bahkan bayi saja sudah mengenakan sepatu sesuai ukurannya, apalagi orang dewasa, para pelajar, dan pekerja.

Tetapi, apa jadinya jika sepatu yang sering kita pakai menjadi kotor? Apalagi seorang pelajar yang harus berkutat dengan tugas atau para pekerja yang sibuk mencari pundi-pundi rupiah untuk menyambung hidup hingga tidak memiliki waktu untuk membersihkan sepatu. Sepatu yang tidak dicuci dapat menyebabkan kaki berjamur dan berbau, serta menjadi sumber bakteri.

Jalan satu-satunya adalah menggunakan jasa pembersih sepatu. Seperti yang dilakukan Mohammad Bayu Saiiyid Abdullah atau akrab disapa Mas Bayu.

Mas Bayu dulu menempuh pendidikan dari SD sampai SMA di wilayah Magetan. Yaitu SDN Selosari 4, SMPN 1 Magetan, dan akhirnya lulus SMA 1 Magetan tahun 2020.



Saat ini Mas Bayu kuliah di Ponorogo jurusan Bimbingan Penyuluhan Islam.

Jasa pembersih sepatu milik Mas Bayu telah dibuka sejak Agustus 2019 yang diberi nama *Yutoshoes.care*. Mas Bayu mengajak dan menumbuhkan kesadaran diri bahwa merawat sepatu itu penting.

“Kan biasanya kita kalau mencuci sepatu yang penting *digrujuk banyu*¹ terus disikat begitu saja,” kata anak muda kelahiran 17 Februari 2002 tersebut sambil tertawa.

Asal mula Mas Bayu membuka jasa ini hanya karena iseng-iseng untuk menambah uang jajan, sebagaimana pelajar pada umumnya. Selain itu, juga untuk menambah pengetahuan dan kemandirian yang akan menjadi bekal di masa depan.

Awalnya Mas Bayu mencari di media sosial tentang usaha untuk menghasilkan pendapatan sendiri. Kebetulan, Mas Bayu menemukan video tentang usaha cuci sepatu. Mas Bayu pun mulai mempraktikkan apa yang ada di video tersebut dengan alat-alat seadanya. Beberapa hari kemudian, Mas Bayu diajak temannya pergi ke salah satu tempat cuci sepatu yang ada di wilayah Magetan juga. Saat di perjalanan Mas Bayu bertanya kepada temannya, kenapa tidak membuka usaha cuci sepatu sendiri. Setelah bernegosiasi, mereka melihat adanya peluang di usaha ini. Akhirnya mulailah Mas Bayu merintis usaha itu.

*Target market*² dari Mas Bayu yang diutamakan adalah kalangan pelajar. Sebagian pelajar mungkin belum tahu jika membersihkan sepatu juga memerlukan teknik khusus supaya sepatu terawat dan tidak merusak material sepatu tersebut. Sedangkan untuk perlengkapan diperlukan sabun sepatu, dan yang terpenting juga adalah sikat, *microfiber* (kain lap), dan wadah air. Untuk membersihkannya, yang pertama kali dicuci adalah bagian *outsole*

¹ Disiram air (diterjemahkan dari bahasa Jawa, *Penyunting*).

² Target pemasaran (*Penyunting*).

sepatu atau sepatu bagian paling bawah, sebab bagian ini yang berkontak langsung ke tanah, aspal, dan permukaan lainnya itu perlu dibersihkan supaya bisa lebih nyaman saat digunakan. Selanjutnya cuci bagian *midsole* sepatu. *Midsole* adalah bagian samping sepatu yang biasanya berwarna putih dan materialnya terbuat dari karet. Ketiga, cuci bagian *upper*. *Upper* adalah badan utama pada sepatu yang materialnya seperti kain. Terakhir cuci bagian *insole*. *Insole* adalah bagian dalam pada sepatu. Walaupun tidak terlihat, bagian ini harus tetap dibersihkan juga karena kalau keadaan *insole* kotor itu rasanya tidak nyaman (berikut adalah bagian-bagian sepatu yang harus dibersihkan).



Selain enak dipandang, sepatu yang sudah dibersihkan tentu memberikan kenyamanan bagi pemakainya. Perbedaan sepatu yang sudah dan belum dibersihkan dapat dilihat dari foto di bawah ini. Foto kiri (A) sepatu yang belum dibersihkan dan gambar kanan (B) setelah dibersihkan.



Saat ini Mas Bayu masih membuka jasa pembersihan sepatu di rumahnya yang beralamat di Jl. Sawo No. 26, RT 8 RW 3 Selosari, Magetan. Berikut adalah ruang kerja Mas Bayu.



Orangtuanya awalnya ragu, tetapi karena Mas Bayu terus berusaha meyakinkan dan menjelaskan peluang dari usaha ini, orangtuanya pun akhirnya mengizinkan.

Begitulah...

Magetan tidak hanya memiliki wisata alam yang luar biasa, tetapi juga memiliki potensi terpendam dari anak muda. Setiap anak memiliki potensi, minat, dan kepintaran di bidang masing-masing. Sedangkan tugas orangtua adalah terus menyemangati sang buah hati dan memantau supaya berada di jalan yang benar.

“Untuk anak-anak muda, dari Magetan khususnya, jangan berhenti belajar. Belajar tidak harus di sekolah, belajar bisa dilakukan di mana saja dan kapan saja. Jangan pernah ragu atas kemampuan yang kita miliki, tetap percaya diri, dan yakin bahwa kita bisa melakukannya,” pungkas Mas Bayu.

Setiap kamu itu punya api, percayalah suatu saat api kamu itu akan menjadi besar (Mohammad Bayu Saiid Abdullah).

Hidupmu di Tanganmu

Oleh: Zaskia Apriliana (SMPN 1 Kawedanan Magetan)

*Hidup adalah pilihan
Pilihan bisa kita pilih secara bebas
Sesuai dengan kemampuan serta keinginan
Apa yang kita butuhkan
Harus sesuai jalan dan pikiran
Dan jalan hari ini
Adalah kunci penentu masa depan
Meski bingung ingin berbuat apa
Tak ada ide ataupun inovasi
Keinginan untuk bertahan
Terus berkobar penuh semangat
Jalani hari demi hari
Biarkan sang waktu memberikan hasil
Dikemudian hari
Tuhan tidak pernah ingkar janji
Rezeki pasti datang tak tertukar
Bagi mereka yang terus berusaha
Dan disertai dengan doa
Bukan untuk mereka yang berdiam diri
Dan meminta segalanya
Dengan segera tanpa berusaha*

Saat saya membaca puisi di atas, saya teringat kepada seseorang yang terus berusaha agar bisa meningkatkan taraf hidup keluarganya. Dia adalah sosok yang memiliki jiwa pantang menyerah dan pekerja keras. Bisa dibilang dia seperti pepatah *from zero to hero* karena sosoknya yang mampu membalik kehidupan keluarganya.

Namanya adalah Agung Nurfitri, dia lahir di Magetan, 16 Maret 1989 dan sekarang berumur 31 tahun. Dia tinggal di Desa

Mojorejo RT 11 RW 02 Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. Dia merupakan anak kedua dari dua bersaudara, buah dari pasangan Sarmun dan Sumirah. Kakaknya seorang perempuan bernama Donik Purwayanti, seorang buruh di Pabrik CV Surya Nedika Isabella di Desa Genengan. Agung adalah panggilan akrabnya, dia terlahir dari keluarga yang sederhana. Kedua orang tuanya bekerja sebagai petani. Sejak kecil dia dan kakaknya selalu dituntun orangtuanya agar mau membantu meringankan beban orangtua.

Sejak kecil Pak Agung dan kakaknya selalu membantu orangtuanya seperti mencari rumput untuk memberi makan sapi, memasak, membersihkan rumah, dan lain-lain. Bila musim tebu, dia dan kakaknya mencari daun tebu. Tulang daun tebu diambil lalu dijemur sampai kering sebagai pengganti kayu bakar dan digunakan untuk memasak. Lalu daun tebu yang tidak ada tulangnya tidak dibuang melainkan digunakan untuk makanan sapi. Bila dia meminta mainan orang tuanya tidak membelikannya karena tidak memiliki uang. Dia dan keluarganya tetap bersyukur karena masih bisa makan meski terkadang hanya dengan lauk garam setiap harinya.

Pak Agung memulai pendidikan pertamanya di TK Desa Mojorejo. Kemudian dia melanjutkan pendidikan di SDN Mojorejo 2. Dia dan kakaknya selama sekolah dasar tidak pernah diberi uang saku oleh orang tuanya. Lalu dia melanjutkan pendidikan di SLTP 1 Kawedanan. Dia diberi sedikit uang saku namun tidak digunakan untuk membeli jajan melainkan untuk membayar kendaraan umum dari berangkat hingga pulang sekolah. Karena pada saat itu, keluarganya tidak memiliki kendaraan dan jarak antara sekolah dengan rumah juga lumayan jauh. Setelah itu dia melanjutkan pendidikan di SMKN 1 Bendo.

Setelah lulus dari SMK, dia berkerja sebagai karyawan di sebuah pabrik roti di Nganjuk tetapi karena ingin meningkatkan taraf hidup dia pun memutuskan berhenti. Kemudian, dia menjadi karyawan koperasi di Magetan. Pendapatan dari bekerja dia

kumpulkan sehingga dia dapat melanjutkan pendidikan lagi. Lalu dia bersekolah di Semarang dan bekerja di pelayaran masih di kapal tongkang. Dia pun bersekolah lagi dan menjadi bagian ABK (Anak Buah Kapal) di kapal bagian cooking/memasak. Pendapatan yang diterima Pak Agung digunakan untuk biaya hidup di kapal serta untuk ditabung.

Kemudian secara perlahan dia mulai merenovasi rumah tempat tinggalnya. Ayahnya pun juga turut membantu tetapi saat setengah jalan tiba-tiba ayahnya sakit *stroke* karena kelelahan. Pada saat itu Agung tidak ada di rumah tapi di kapal, untungnya dia berada di Gresik lalu dia segera pulang dan mencari rumah sakit atau pengobatan di beberapa tempat agar ayahnya cepat sembuh. Akhirnya pengobatan itu tak sia-sia karena ayahnya sembuh meskipun belum sembuh total. Dia pun kembali ke kapal untuk bekerja lagi.

Beberapa tahun kemudian terjadi musibah lagi yang menimpa keluarganya. Ayahnya jatuh dari sepeda motor di sawah karena hujan yang deras sehingga membuat jalan yang belum diaspal menjadi licin. Untungnya ada orang di sekitar sawah dan menolongnya. Karena kaki kiri ayahnya sakit dan tidak bisa diluruskan dan digerakkan, orang tersebut mengantarkan ayahnya ke rumah. Sesampai di rumah keluarganya membawa ayahnya ke Rumah Sakit Khusus Bedah Karima Utama di Sukoharjo, Jawa Tengah.

Setelah diperiksa ternyata kaki kiri ayahnya mengalami patah tulang dan harus segera dioperasi. Karena kekurangan biaya, dia dan keluarganya sepakat untuk menjual sapinya. Setelah di operasi, ayahnya diperbolehkan pulang tetapi harus tetap kontrol atau dipantau kondisinya setiap minggu. Setelah sembuh ayahnya bisa melakukan aktivitasnya tetapi masih menggunakan kursi roda. Tetapi saat itu, Pak Agung tidak bisa pulang karena dia berada di Kalimantan.

Setelah itu dia bekerja dan agar bisa melanjutkan pendidikan lagi dia tidak pulang bertahun-tahun. Akhirnya pendapatannya terkumpul dan dia melanjutkan pendidikan di Perguruan Tinggi

Politeknik Pelayaran Surabaya tahun 2015 jurusan *Engineer* dan akhirnya lulus pada 9 Juli 2019. Lalu dia bekerja lagi di kapal pengangkut barang menjadi *Second Engineer* yang bertanggung jawab atas mesin induk sampai sekarang.

Banyak kendala yang dialami oleh Pak Agung saat menjadi seorang pelaut. Yang pertama adalah cuaca buruk yang seringkali dianggap sebagai penyebab utama dalam kecelakaan laut. Cuaca buruk membuat kapal terombang-ambing gelombang. Kabut juga sering dapat mengakibatkan pandangan yang terbatas. Kendala kedua yakni faktor teknis, biasanya berkaitan dengan kekurangcermatan di dalam mendesain sebuah kapal yang dapat mengakibatkan kerusakan sehingga dapat menghambat perjalanan pelaut dari suatu wilayah ke wilayah lain bahkan dapat menyebabkan kapal mengalami kecelakaan saat berlayar ke suatu tempat.



Kendala ketiga adalah faktor manusia, saat menjadi pelaut harus mengerti tentang seluk-beluk kapal, jadi apabila terjadi kerusakan pada kapal kita dapat melakukannya sendiri ataupun meminta teman yang lain untuk membantu.

Kita juga tidak boleh memuat barang kapal secara berlebihan karena dapat membahayakan penumpang kapal. Contohnya bila Pak Agung yang berlayar dari pelabuhan di Gresik membawa bahan-bahan untuk membangun jembatan dan dia kembali ke pelabuhan dengan membawa kayu meranti dari Pulau Kalimantan. Dia tidak boleh membawa barang banyak karena dapat membahayakan seluruh penumpang kapal. Lebih baik membawa secukupnya bila masih ada barang yang belum diangkut dia kembali lagi pada hari lain.

Kendala keempat adalah saat dia tidak bisa pulang karena selalu berpindah-pindah tempat. Biasanya dia hanya bisa pulang bila dia berada di Gresik dan sambil menunggu kapalnya bongkar muatan,

dia izin pulang untuk menegok keluarganya untuk beberapa hari. Pernah lebih dari setahun baru bisa pulang. Suatu ketika dia pun berada sangat jauh berlayar, dia memutuskan pulang karena sudah teramat rindu kepada keluarga, meski harus mengeluarkan biaya yang sangat banyak.

Apalagi kondisi saat ini yang sedang dilanda pandemi Covid-19, dia tidak boleh pulang ke rumahnya dan tidak boleh keluar dari pelabuhan. Dia harus bertahan hidup di kapal bahkan saat dia mau membeli kebutuhan seperti bahan-bahan makanan dia membeli secara online. Lalu saat mengantarkan kebutuhan untuk dirinya dan teman-temannya, pengantar harus melempar atau memakai alat agar tidak berinteraksi langsung. Ditambah saat dia pergi ke tempat pelayaran selanjutnya dia harus diambil darahnya atau biasa disebut dengan *rapid test* untuk mengecek apakah dia terkena atau terjangkit virus Covid-19 atau tidak. Bahkan saat waktu lebaran Hari Raya Idulfitri, dia tidak pulang karena takut akan membawa virus. Apabila di kapal terdapat sinyal Pak Agung menghubungi keluarganya dengan menggunakan handphone. Biasanya bila ada kesempatan atau waktu luang saat berlayar, dia memancing dengan teman-teman pelautnya.

Pesan moral yang dapat kita dapat dari Pak Agung adalah sukses adalah hak semua orang. Percayalah, jika diri kita memiliki motivasi untuk melangkah jauh lebih baik pasti kita akan berada pada titik terbaiknya.



Mengisi Cone Es Krim Sejak 1972

Oleh: Aptanta Annora Taqiy (SMPN 1 Magetan)

Pak Jadi namanya. Beliau seorang penjual es krim keliling, atau yang biasa kita sebut es tung-tung. Es tung-tung sendiri adalah es krim yang bisa dimakan sebagai jajanan atau hidangan pencuci mulut. Saat ini sudah jarang ditemukan orang yang berkeliling untuk berjualan es tung-tung.

Tetapi berbeda dengan Pak Jadi. Beliau sudah berjualan es tung-tung di sekitar Kota Magetan sejak tahun 1972. Jika dihitung di 2020 ini¹ beliau sudah berjualan selama 48 tahun. Dan sudah menjadi pekerjaan tetap beliau.

Pak Jadi sendiri berumur 65 tahun. Beliau tinggal di Jalan Mayjend Sungkono Magetan. Beliau berangkat di pagi hari dan memulai berjualan dari terminal lama lalu menuju Pasar Baru dan melewati Jalan Yos Sudaraso Magetan.

Dari rute tersebut biasanya sehari rata-rata beliau mendapat penghasilan 400 ribu rupiah. Jika dilihat dari nominalnya terlihat banyak dan menguntungkan. Tetapi rata-rata penghasilan tersebut mungkin setara dengan keringat yang dikeluarkan beliau dengan mendorong gerobak es tung-tung.

Belum lagi jika sudah siap berangkat lalu turun hujan. Sudah berjualan di tengah hujan, cuaca dingin pasti pembelinya pun berkurang. Selain hujan, dia juga rugi jika sedang sakit. Tidak ada pemasukan karena terpaksa tidak berjualan.

Namun kondisi yang menjadi hambatan tersebut sudah biasa dia alami selama 48 tahun ini. Di usia menginjak 65 tahun, beliau tetap semangat berjualan. Bahkan beliau terlihat sehat dan bugar karena setiap hari berjalan sambil mendorong gerobaknya.

¹ Saat tulisan ini disusun penulisnya (*Penyunting*).

Jika sudah berjualan selama 48 tahun tidak mungkin jika es tung-tung yang beliau buat tidak enak. Selain enak juga terasa lembut. Dan harganya pun cukup murah. Untuk ukuran cone atau kerucut seharga 2.000 rupiah. Untuk ukuran cup kecil seharga 3.000 rupiah, dan untuk ukuran cup besar seharga 5.000 rupiah.

Bahan utama es tung-tung yang beliau buat sudah pasti santan dan gula. Untuk rasa lembutnya beliau mempunyai cara tersendiri dalam membuatnya. Resep rahasia sepertianya.



Di tengah pandemi Corona virus atau Covid-19 selama ini, Pak Jadi pun ikut terkena dampaknya. Jika sebelum pandemi biasanya beliau berhenti atau mangkal di tempat ramai dan banyak anak kecil, sekarang sudah tidak bisa. Karena adanya ketentuan untuk mengurangi kerumunan guna mencegah penyebaran virus Corona.

Pak Jadi sangat mematuhi protokol kesehatan. Beliau selalu memakai masker saat melayani pembeli ataupun ketika berada di tempat ramai. Jadi tidak perlu khawatir dengan kebersihannya.

Pak Jadi yang sudah berumur saja masih semangat untuk berjualan, mendorong gerobak es tung-tungnya setiap hari. Masa kita sebagai generasi muda masih selalu bermalas-malasan? Apa kata dunia?!

Kisah Seorang Wanita Pejuang Rupiah

Oleh: Raisya Nil Nabila (SMPN I Magetan)

Kala itu, Minggu pagi yang dingin. Seperti biasa aku menemani Ibu ke Pasar Cepit. Disebut “Pasar Cepit” yang artinya “terjepit” karena terletak di dalam gang di antara permukiman penduduk di sebelah utara Pasar Baru Magetan, tidak jauh dari rumahku. Biasanya setelah tiba di sana, kami mampir terlebih dahulu di toko milik Budhe, kakak dari Ibu.

Saat itulah tidak sengaja, matakku tertuju pada sesosok wanita paruh baya yang berjualan tepat di depan toko Budhe. Wanita itu tampak lelah dan lesu, tak ada satu pembeli pun yang membeli dagangannya. Rasa iba berkecamuk di benakku.



“Kasihannya sekali wanita ini,” gumamku dalam hati.

Aku mencoba mencari tahu tentang wanita paruh baya itu. Ternyata beliau bernama Ibu Sutirah, yang akrab dipanggil “Lek Rah”. Beliau berdagang bumbu-bumbu dapur.

Dan yang mengejutkanku, beliau sudah berjualan di Pasar Cepit ini selama 26 tahun! Sejak tahun 1994 sampai saat ini¹, tahun 2020. Lek Rah sudah berjualan saat Ibu masih muda. Karena penasaran, lantas aku pun mulai bertanya kepada Lek Rah. Kami berbincang-bincang dengan menggunakan bahasa Jawa:

“Assalamualaikum, Lek Rah,” salamku kepada beliau.

“Waalaiikumussalam, *Nduk*²,” jawab Lek Rah.

“*Pripun kabar Panjenengan, Lek*³?” (Bagaimana kabar Anda, Bi?)

“*Apik, Nduk.*” (Baik, Nak)

“*Pinten yuswa Panjenengan, Lek?*” (Berapa usia Anda, Bi?)

“*Kiro-kiro yo, 65 taunan.*” jawab Lek Rah agak kebingungan. (Kira-kira ya sekitar 65 tahunan)

Aku menjadi heran mengapa Lek Rah tidak tahu berapa umurnya. Karena penasaran, lantas aku menayakan hal itu kepada Budhe.

“*Nduk, Lek Rah itu buta huruf. Jadi wajar saja kalau beliau tidak tahu persis berapa umurnya,*” demikian Budhe menjelaskan.

“Oh, begitu ternyata...”

Aku berbincang dengan Lek Rah hingga panjang lebar, sampai Ibu memanggilkku.

“Ayo, *Nduk!* Jadi belanja tidak?”

“Iya, Bu,” jawabku.

Aku pun akhirnya berpamitan kepada Lek Rah, karena harus mengantarkan Ibu berbelanja.

¹ Saat tulisan ini disusun penulisnya (*Penyunting*).

² *Nduk*, genduk: panggilan untuk anak perempuan dalam bahasa Jawa (*Penyunting*).

³ *Lek*, bulek: bibi, panggilan untuk orang yang lebih tua dalam bahasa Jawa (*Penyunting*).

Oh iya, suami Lek Rah bernama Pak Suwadi. Lek Rah dikaruniai empat anak dan lima cucu. Suami Lek Rah juga berprofesi sebagai pedagang. Kadang kala, jika ada suatu acara atau pameran, Lek Rah dan suaminya berjualan di sana. Biasanya berjualan kacang rebus dan jagung bakar. Beliau berdua berjualan dengan duduk di bawah beralaskan plastik. Aku pernah melihatnya saat berjualan di sana, tak lupa aku juga selalu menyapa dan membeli dagangannya. Mereka berdua kadang sampai tidak pulang ke rumah, karena pada malam hari tidak ada kendaraan umum yang menuju ke rumah beliau. Lek Rah tinggal di Desa Kecik, Kecamatan Kendal, Kabupaten Ngawi.

Untuk menuju ke Pasar Cepit, beliau harus menempuh perjalanan dengan menaiki mobil angkutan umum dalam waktu 20 menit. Dengan ongkos transportasi sebesar Rp10.000,00 untuk perjalanan pulang-pergi. Itu pun hanya sampai Pasar Sayur Magetan. Dari Pasar Sayur Magetan ke Pasar Cepit beliau berjalan kaki. Begitupun sebaliknya saat hendak pulang.

Lek Rah selalu berangkat pagi-pagi sekali sekitar subuh, saat belum ada satu orang pun pedagang lain yang datang. Kegigihannya mencari uang memang tidak mengenal rasa lelah dan bosan. Beliau senang berdagang di Pasar Cepit, walaupun terkadang sepi pembeli dan dagangannya harus dibawa pulang kembali ke rumah. Biasanya Lek Rah pulang setelah zuhur. Karena pada saat itu pasar sudah sepi pembeli, dan pedagang yang lain pun juga sudah pulang ke rumah masing-masing.

Sejak saat itu, aku dan Ibu sering sekali berbelanja di tempat Lek Rah. Beliau sangat senang saat kami membeli berbagai macam bumbu dapur di tempat beliau. Kadang kami juga diberi bonus beberapa bumbu dapur. Baik sekali, ya!

Aku ikut ke Pasar Cepit dengan ibu pada hari Minggu saja. Karena Senin sampai Sabtu, aku mengikuti sekolah daring atau biasa disebut *online school*. Sebenarnya aku suka sekali ke pasar, karena

pengetahuanku menjadi semakin bertambah. Aku bisa mengenal berbagai macam sayuran, buah-buahan, bumbu-bumbu dapur, dan sebagainya.

Setiap hari Lek Rah berdagang, tetapi dagangan yang terjual hanya sebagian kecil saja. Dengan untung yang juga sangat sedikit. Tetapi entah mengapa, beliau tidak pernah bosan. Lek Rah tetap berangkat untuk berdagang, padahal jarak dari rumah Lek Rah ke Pasar Cepit bisa dibilang cukup jauh. Beliau gigih mencari nafkah untuk kelangsungan hidup.

Pada saat anak-anaknya masih kecil, beliau berjuang untuk menghidupi mereka. Sekarang anak-anaknya sudah berkeluarga dan bisa mencari nafkah sendiri, tetapi Lek Rah tetap gigih berjualan untuk mencukupi kebutuhan beliau dan suami. Kadang aku bertanya dalam hati.

“Apakah cukup penghasilan Lek Rah untuk kelangsungan hidup beliau dan keluarganya?”

Tetapi pada kenyataannya Lek Rah dapat bertahan selama 26 tahun di Pasar Cepit alias lebih dari seperempat abad! Hanya beliau dan Tuhan yang tahu bagaimana menjalaninya.

Terkadang Lek Rah juga tidak bisa berjualan, karena sakit pinggangnya sering kambuh tiba-tiba. Aku sering melihat Lek Rah memegang pinggangnya saat sedang menata dagangannya. Sedihnya, saat hujan tiba, Lek Rah harus selalu pindah ke samping toko milik Budhe untuk berteduh. Beliau harus memindahkan dagangannya. Bahkan terkadang harus dititipkan di toko Budhe. Maklum, dagangan Lek Rah hanya beralaskan plastik dan tidak ada atap untuk berteduh.

Sungguh, Lek Rah adalah wanita yang luar biasa. Beliau berjuang dan bertahan hidup dalam kejamnya persaingan di dunia. Apalagi dalam kondisi pandemi Covid-19 saat ini, semua orang mengeluh karena omzet pendapatannya menurun. Tetapi Lek Rah tetap gigih dan bersemangat, serta pantang menyerah. Beliau masih tetap setia berjualan di Pasar Cepit. Aku salut padanya!

Kegigihan Lek Rah patut menjadi teladan bagi kita semua. Jangan mudah menyerah pada keadaan, tetap optimis, dan berjuang demi kelangsungan hidup.

Dan jika kalian berkunjung ke Pasar Cepit, jangan lupa membeli dagangan Lek Rah. Karena sedikit rezeki dari kalian, sangat berarti dan bermanfaat bagi beliau. Semoga Lek Rah diberi kesehatan dan panjang umur, supaya bisa terus berjuang demi kehidupan yang lebih baik. Amiin.

Srikandi yang Tak Kenal Kata Henti

Oleh: Tabah Islama Toro (SMPN I Magetan)

Ya, siapa lagi kalau bukan Mbak Mardani. Mungkin kalian masih asing dengan sosok wanita yang satu ini. Mbak Mardani, seorang wanita yang tinggal di sebuah kota indah nan elok, yaitu Magetan. Cerita ini saya ambil pada Selasa pagi di sebuah tempat beralamatkan Jalan Srikandi tepat di sebelah timur pusat perbelanjaan. Waktu itu setelah saya berkeliling kota Magetan, perut saya sudah mulai bergejolak mengisyaratkan bahwa saya lapar. Saya berkeliling menyusuri jalanan di sebelah timur pusat perbelanjaan. Saya bertanya kepada beberapa orang yang sedang duduk membahas tentang suatu hal.

“Permisi Pak, boleh saya bertanya, kalau orang yang berjualan nasi di dekat sini apakah ada?” tanya saya.

“Kalau di dekat sini, itu di rumah berwarna putih!” jawab bapak-bapak tersebut.

“Oh iya Pak, terima kasih infonya,” jawab saya.

Saya langsung bergegas ke rumah bercat putih tersebut. Namun di depan rumah itu saya merasakan hal yang berbeda. Tidak ada satu pun meja atau kursi yang berbaris rapi seperti layaknya warung atau restoran. Namun saya tidak tinggal diam, saya mencari pintu rumah tersebut. Dan ternyata benar. Tidak seperti penjual pada umumnya, ternyata berjualannya dari dalam rumah.

Ini adalah salah satu ciri khas dari cara Mbak Mardani berdagang. Saat itulah saya mengenal dan mengerti seorang wanita yang memiliki kemampuan berdagang yang tidak biasa. Lekas otak saya di sana menuai banyak pertanyaan. Dan perbincangan hangat pun terjadi.

“Assalamualaikum, Mbak?” salam saya.

“Walaikumsalam, iya mau pesan apa?” sahut beliau.

“Saya... mm... nasi pecel saja!” jawab saya.

“Oh iya, tunggu sebentar ya!”

Mulai sejak itu, saya pun memperoleh informasi tentang dirinya lewat para tetangga dan mengagumi kerja kerasnya. Bukan satu-dua hari saja saya membeli makanan dari warung Mbak Mardani. Saya mendengar banyak cerita tentang beliau dari tetangga dan juga langsung dari beliau. Setelah saya mendengar dan melihatnya sendiri, saya pun ikut terbawa alunan rasa semangat dan ketulusan dalam membantu sesama.



Mbak Mar, panggilan akrabnya dari para tetangga. Beliau merupakan sosok pekerja keras, bertanggung jawab, ikhlas, dan cermat. Beliau memulai aktivitas sehari-hari dari jam 03.00 WIB. Mbak Mardani melakukan pekerjaan untuk membantu sang suami dalam mencari nafkah demi membiayai kedua buah hatinya. Beliau juga aktif dalam mengikuti serangkaian kegiatan di lingkungan, sangat gemar membantu salah satu tetangga dekatnya dalam memasak makanan sehari-hari. Dikarenakan tetangganya tersebut menderita sakit tumor.

Rasa simpati yang dimiliki seorang Mbak Mardani pun tergugah. Dalam mengerjakan pekerjaan berdagangnya tidak pernah

satu kali pun kata lelah dan letih terucap darinya. Hasil dari kegigihannya ini berbuah manis untuk beliau. Masakannya tersebut memang tidak usah dibicarakan lagi. Setiap hari pasti ada saja orang yang memesan dari pagi hingga matahari tepat lurus di atas kepala kita. Mbak Mar selalu bekerja keras tanpa kenal lelah dan henti demi memuaskan para pelanggan dengan masakannya.

Rasa semangat yang besar berada di dalam diri seorang Mbak Mardani ini membuat diri saya termotivasi. Bukan hanya termotivasi namun juga sedikit iri karena mengapa saya yang masih berusia muda tidak memiliki semangat yang besar seperti Mbak Mar. Menurut saya mungkin hanya ada satu kalimat yang dipegang teguh oleh seorang Mbak Mar, yaitu “Hari ini lebih baik dari kemarin dan besok harus lebih baik daripada hari ini.”

Tidak hanya itu, Mbak Mar juga merupakan pedagang makanan yang cermat dan hemat dalam menggunakan segala sesuatu. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan cara beliau memasak dan mengumpulkan barang-barang bekas yang dapat dijual ke tukang loak. Tidak jarang Mbak Mar memasak dengan kayu bakar, tentu ini merupakan salah satu sikap yang cermat dalam mengurangi pemakaian tabung gas elpiji. Bukan Mbak Mar kalau tidak mempunyai semangat yang tinggi, kita juga sudah sangat merasakan dampak dari pandemi virus Covid-19 yang menuntut untuk tidak banyak melakukan kegiatan di luar rumah. Tentu saja pandemi membuat omzet penjualan Mbak Mar menurun. Namun semangat yang besar telah tertanam kuat di dalam diri seorang Mbak Mar. Hal tersebut yang tidak dimiliki oleh banyak orang.

Oleh karena itu, saya bisa menyebutnya beliau dengan “*Srikandi yang tak kenal kata henti*”.

Wanita Tanpa Lelah

Oleh: Zefanya Karen Effarina (SMPN 1 Magetan)

Seorang penjahit wanita, Bu Gimawati namanya. Memang sejak dari dahulu beliau suka menjahit, dari hobinya menjahit itu beliau akhirnya membuka toko. Beliau merintis usaha menjahitnya dari nol sampai sekarang. Beliau mulai membuka usaha jasa menjahitnya di Pasar Sayur, Magetan. Beliau yakin bahwa menjahit dapat membuat penghasilannya cukup untuk kebutuhan sehari-hari juga bisa memberikan peluang kerja bagi orang lain.



Pada saat itu beliau berusaha keras untuk mendapatkan pelanggan, dikarenakan jarang sekali orang menggunakan jasa penjahit. Beliau memulai usahanya dibantu oleh suami dan disemangati oleh anak-anaknya. Beliau tinggal di rumah yang meskipun sangat sederhana namun hidup bahagia bersama keluarganya.

Setiap pagi beliau melakukan aktivitas sebagai ibu rumah tangga dan sebagai seorang wanita yang bekerja untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Pada waktu itu anak-anaknya masih pada sekolah semua, sedangkan suaminya sedang melawan sakit.

Sekitar pukul delapan pagi, Bu Gimawati membuka tokonya dan memulai aktivitas usahanya. Pada sore hari sekitar pukul empat beliau pulang ke rumah dengan membawa sedikit uang yang diperoleh

tadi, sesampainya di rumah beliau juga langsung merawat suaminya yang sedang sakit tersebut.

Seiring waktu berjalan anak-anaknya satu persatu sudah lulus sekolah semua, beliau berhasil juga menyekolahkan anak-anaknya hingga ketiganya mendapat gelar sarjana, dan semua anaknya sudah pada menikah. Kemudian beliau hanya tinggal di rumah berdua dengan suaminya, dan masih tetap menjalankan usahanya itu untuk kebutuhannya. Pelanggan juga pada waktu itu pun masih sedikit.

Tahun demi tahun usahanya mulai dikenal oleh banyak orang, pelanggannya juga sudah mulai cocok dengan hasil jahitannya. Tapi pada saat usahanya mulai dikenal seorang, suaminya malah pergi meninggalkan beliau untuk selama-lamanya. Di saat itu beliau langsung *down* tak lagi bersemangat untuk membuka usahanya itu, tetapi anak-anaknya menyemangati beliau agar bisa bangkit lagi.

Beliau mulai bersemangat lagi untuk kembali beraktivitas. Selain membuka jasa menjahit, beliau juga menjual alat-alat jahit, mesin jahit, alat tulis, dan jamu-jamuan. Bahkan orang-orang sudah banyak yang cocok dengan jamu-jamuan racikan beliau.

Dan yaa... akhirnya kini beliau sudah dikenal banyak orang dan pelanggannya juga sangat banyak. Beliau benar-benar berhasil membangun usahanya meskipun dari nol hingga menjadi seperti sekarang. Bukan hanya itu juga beliau juga membuka kos-kosan di belakang rumahnya. Dan semua kamar kosnya juga terisi penuh.

Walaupun di masa tuanya ini Bu Gimawati tetap bisa memperoleh penghasilan dan kebahagiaan. Dari sini kita dapat belajar bahwa hobi yang kita gemari dapat membuat kita menjadi berhasil dan sukses di kemudian hari. Tak dilihat dari umur, tak dilihat dari kondisi yang penting kita yakin dan terus berusaha serta berdoa kita pasti bisa memperoleh apa yang kita inginkan.

Kisah Perjuangan Hidup Seorang Difabel

Oleh: Putri Sekar Kusnila Mukti (SMPN I Ngariboyo Magetan)

Kisah ini diambil dari seorang difabel yang mengalami kelumpuhan pada kedua kakinya namun sukses menjadi seorang tukang pijat. Beliau bernama Bapak Puryadi atau bisa dipanggil Pak Pur. Ia lahir di sebuah desa bernama Balegondo Kecamatan Ngariboyo Kabupaten Magetan.



Pak Puryadi sudah berumur sekitar 47 tahun. Beliau telah mengalami cacat sejak lahir. Namun dengan keterbatasan fisiknya, beliau sudah berusaha mandiri sejak masih kecil. Beliau tidak pernah merasa putus asa. Banyak kenangan yang tak pernah

terlupakan sudah dilalui.

“Saya ingat betul momen waktu kecil, adalah saya selalu ditinggal oleh teman-teman saya dalam berbagai kegiatan,” ucapnya sambil tersenyum. Namun walaupun demikian, beliau tetap senang dan tak merasa putus asa. Pak Puryadi ini seorang yang ceria dan ramah.

Dari kecil Pak Pur, demikian beliau biasa disapa, sudah punya keinginan untuk belajar walaupun tidak bisa bersekolah karena keadaan ekonomi keluarganya. Namun demikian beliau sering bepergian ke berbagai tempat untuk mencari pengalaman kerja.

“Saya ingin belajar mandiri,” tekadnya.

Dan dari pengalaman yang tidak pernah beliau lupakan adalah waktu belajar di tempat mebel. Di sana beliau belajar sangat banyak

dari orang-orang yang bekerja di situ. Terutama belajar bagaimana cara untuk bertahan hidup.

Dari tempat mebel tersebut banyak rekan pekerja beliau yang sering membantu dan memberi semangat. Itulah saat-saat yang beliau ingat sampai sekarang. Beliau merasa bahwa dirinya tidak memiliki perbedaan apapun dengan pekerja lain.

Momen kedua yang juga takkan pernah Pak Pur lupakan adalah pada saat belajar di tempat servis elektronik. Waktu bertugas membetulkan tv pelanggan dan karena tempatnya terpencil, setelah membongkar tv itu ternyata beliau harus membeli suku cadang untuk memperbaikinya. Dan dari tempat servis elektronik itu sampai ke toko yang menjual suku cadang perlengkapan elektronik sangat jauh, beliau harus ke sana dengan keterbatasan fisiknya. Akhirnya tak selang waktu lama beliau merasa bahwa pekerjaan di situ tidak cocok untuknya. Lalu beliau pun pindah ke tempat lain lagi. Sampai berbagai pekerjaan beliau jalani.

Momen berikutnya adalah saat Pak Pur belajar menjahit. Bayangkan saja seorang disabilitas belajar menjadi penjahit. Karena kegigihannya dan sifat pekerja kerasnya beliau mencoba segala pekerjaan. Beliau tak pernah merasa bahwa kekurangannya menjadi penghalang untuk terus mencoba sampai merasa nyaman dengan pekerjaannya.

Banyak sekali pekerjaan yang Pak Pur coba dan beliau sangat suka berpindah-pindah tempat kerja supaya banyak pengalaman. Sampai pernah beliau mencoba bekerja di Madiun. Menjadi seorang pengrajin kayu. Dengan ketelitiaannya banyak kerajinan kayu yang beliau buat dengan sangat bagus. Namun beliau ingin mencoba pekerjaan lagi. Karena keinginannya itu beliau tidak pernah merasa bosan atau lelah. Beliau malah merasa lebih senang.

Sampai pada akhirnya Pak Pur menjalankan sebuah profesi sebagai tukang pijat. Saat menjadi tukang pijat inipun beliau tidak pernah memandang bulu atau derajat. Beliau menganggap semua

orang sama saja. Tidak ada perbedaan antara orang miskin dan kaya baginya.

Sekarang Pak Pur sudah terkenal, banyak orang yang mengenalnya. Bahkan beliau sekarang sudah bisa membangun rumah sendiri. Jangan salah paham dulu maksud saya beliau membangun rumah dengan uang hasil jerih payahnya. Yang membangun rumahnya, ya tukang batu. Hehehe...

Demikianlah kisah perjuangan Pak Pur sejak kecil dalam mencari berbagai pengalaman. Dan dari pengalaman tersebut beliau bisa bertahan hidup dengan mandiri.

Walaupun Pak Pur sekarang memiliki profesi sebagai tukang pijat, beliau masih mencoba berbagai hal. Beliau tak pernah merasa lelah ataupun kesal. Beliau malah suka mencoba hal-hal baru yang lebih menantang. Walaupun susah beliau tetap melakukannya dengan senang.

Kita yang memiliki tubuh sempurna seharusnya mengambil contoh dari seorang Pak Puryadi ini. Kita harus selalu bersyukur dan berusaha seperti beliau. Jangan suka bermalas-malasan, apalagi menyusahakan orangtua kita.

Dan untuk teman-teman semua, marilah kita belajar dengan lebih bersemangat. Jangan mudah putus asa. Karena seperti kata pepatah kegagalan adalah sebuah kemenangan yang tertunda. Jika kita gagal maka kita harus mencobanya lagi. Dan jika kita berhasil maka jangan ragu untuk mencoba hal baru.

Pesan yang ia dapat dari pengalaman tersebut adalah bahwa bekerja dan belajar itu tidak ada yang tidak melelahkan tapi jika kita senang dan ikhlas menjalaninya maka lelah itu takkan terasa. Tidak ada kata terlambat kapanpun, di manapun, dan dalam keadaan apapun semua harus terus belajar tanpa mengenal putus asa. Jika seseorang pernah jatuh tidak menyerah maka ia akan bangkit lagi dengan luar biasa!

Lentera Dalam Cahaya

Oleh: Tony Nu Rohman (SMPN I Ngariboyo Magetan)

Cahaya lentera terus menerangi semesta. Tanpa peduli dianggap atau tidak, sejatinya lentera akan terus bersinar memberikan cahayanya. Maka hiduplah seperti lentera, menjadi berguna tanpa peduli dianggap ataupun tidak. Akan tetapi di titik terendah, terkadang kita merasa hidup kita tak berguna, kadang kita merasa dunia tak mengakui keberadaan kita, dan bahkan kita merasa untuk apa kita di lahirkan. Titik di mana kita merasa seperti “lentera di dalam cahaya”, Yang tidak berguna dan sia-sia saja. Sedikit cerita inspiratif untuk bangkit dari keterpurukan dan memberikan cahaya bagaikan lentera...

Hidup memang tak selamanya selalu berjalan dengan bahagia. Dan hidup terkadang tak seindah seperti yang selalu kita bayangkan sewaktu kecil dulu. Di masa itu kita selalu mendambakan kebagian di waktu dewasa tapi setelah kita dewasa terkadang kita menyesal dan ingin kembali ke masa di mana kita hanya tahu canda dan tawa. Seperti itulah mungkin perasaan yang dirasakan oleh Ardhanu, Seorang pria yang mulai beranjak dewasa dengan segala angan-angan dan impiannya.

Danu, demikian biasa orang terdekat memanggilnya. Danu seorang pria yang ramah dan penuh sopan-santun kepada siapapun yang lebih tua darinya. Danu tinggal di Desa Banjarejo, sebuah desa kecil di Kecamatan Ngariboyo Kabupaten Magetan. Setelah lulus dari Sekolah Menengah Atas, hari-hari Danu diisi dengan bekerja dan bekerja membantu kedua orangtuanya. Danu bukan dari keluarga yang berkecukupan, oleh karena itu dia bekerja untuk membantu meringankan beban kedua orangtuanya. Danu merupakan anak sulung dari dua bersaudara, dia mempunyai seorang adik yang bernama Bagaskara. Bagus, biasa dia disapa, berumur enam tahun dan masih bersekolah di tingkat dasar.

Setiap harinya Danu bekerja sebagai seorang karyawan pabrik di Kota Surabaya. Dia terpaksa meninggalkan keluarganya ke kota berharap bisa merubah kondisi ekonomi keluarganya menjadi lebih baik. Bermodal ijazah SMA yang dia miliki dia nekat mengadu nasib ke Surabaya dan bisa bekerja di salah satu pabrik. Setahun, dua tahun berjalan Danu bekerja dengan lancar, bahkan setiap bulan bisa mengirimkan sedikit uang untuk membantu kedua orangtuanya. Akan tetapi di tahun ketiga ujian kehidupan Danu memulai babak baru.

Di suatu pagi tiba-tiba Danu dan beberapa karyawan dipanggil untuk menemui bagian kepegawaian. Tanpa tahu maksud dan tujuannya Danu bergegas untuk segera menghadap. Tanpa terlalu banyak kata, Danu dan beberapa karyawan mendapatkan sebuah surat. Setelahnya dibuka, terkejutlah mereka setelah membaca isinya. Surat tersebut menjelaskan pemutusan kontrak kerja dengan alasan perusahaan sedang dalam kondisi terpuruk. Tanpa banyak menyanggah mereka menerima keputusan tersebut dengan penuh lapang dada.

Singkat cerita, Danu memutuskan untuk pulang ke orangtuanya karena pada saat yang sama Danu mendapatkan kabar kalau ibunya sedang sakit keras. Bagaikan tertimpa batu dari sebuah gunung, beberapa hari setelah Danu pulang, ibunya meninggalkannya untuk selamanya. Danu merasakan perasaan sedih yang teramat sangat atas kejadian tersebut. Sebulan setelahnya, ayah Danu pun dilanda sakit yang tak kunjung sembuh. Dan betapa makin terpuruknya Danu setelah sang ayahanda juga meninggalkannya untuk selamanya. Danu merasa hidupnya tak berguna lagi, Danu merasa dunianya seakan tak memberikan kebahagiaan kepadanya. Dia merasa untuk apa dia dilahirkan jika harus merasakan kesedihan seperti ini. Dia merasa bagaikan “lentera di dalam cahaya”, yang tak berguna.

Berminggu-minggu Danu terus terpuruk dalam kesedihan. Sampai di suatu titik di mana dia melihat Bagaskara, adiknya. Bagasakara seorang anak kecil yang saat itu berumur sembilan tahun

yang seharusnya menikmati masa kecilnya, kini dia harus merasakan pahitnya kehidupan. Dia melihat Bagaskara menjual gorengan yang dia kerjakan sendiri sepulang sekolah. Melihat kejadian tersebut, Danu serasa dihantam oleh sebongkah batu besar yang mengenai kepalanya. Adiknya yang masih kecil mempunyai semangat sekuat baja, akan tetapi dia, seorang laki-laki dewasa yang menyerah karena keadaan.

Tak lama setelah kejadian tersebut, Danu bangkit dari keterpurukan. Bermodal sedikit uang tabungannya Danu membuka angkringan di depan rumah. Berjalan beberapa bulan usaha Danu mulai berkembang. Danu melebarkan usahanya dengan membuka catering makanan. Diawali dengan pesanan 50 kotak dari tetangga, menjadi batu loncatan sukses dan berkembang usahanya.



Kini usaha Danu bisa memberikan lapangan pekerjaan bagi warga sekitar dan bisa memberikan cahaya kehidupan bagi orang lain. Sesuai namanya “Ardhanu” yang berarti “cahaya”. Berkat usaha dan kegigihannya Danu bisa bangkit dari keterpurukan dan menjadi lentera yang memberikan cahaya.

Koi Kesayanganku (Kisah Penjual Ikan Hias)

Oleh: Ahmad Fauzan Mulya (SMPN 1 Poncol Magetan)

Tepat pukul dua belas siang seolah matahari melotot sadis, mengisap keringat para sopir colt, tukang ojek, dan para pedagang yang berada di depan Pasar Wisata Plaosan. Saat itu aku tengah mengantar Mama berbelanja sayuran serta kebutuhan dapur dan baru saja keluar dari dalam pasar.



Tak lama kemudian ketika aku dan Mama akan ke tempat parkir, aku melihat sebuah motor dengan gerobak di atasnya yang penuh dengan aneka ikan-ikan hias yang cantik. Sepintas aku melihat gerobak itu tampak ramai dikelilingi oleh anak-anak yang tengah asyik melihat-lihat dan memilih ikan hias. Memang sangat menarik hati. Aku pun segera mendekat untuk melihatnya, apalagi memang sudah lama sekali aku ingin menambah koleksi ikan koi di rumahku.

Segera saja aku mendatangi penjual ikan hias itu, yang juga tengah sibuk dengan ramah melayani para pembeli yang mengerumuninya, setelah aku mendapatkan izin dulu dari Mama untuk membeli ikan koi. Tampak dari depan gerobaknya, banyak jenis ikan hias yang kulihat. Ada ikan cupang, maskoi, nila, moli, red devil, bugin, melati, dan beberapa ikan koi berukuran sedang yang tampak tergantung di dalam plastik seperti ikan-ikan yang lainnya.

“Mas... ada ikan koi yang agak gede nggak?” tanyaku pada penjual ikan itu.

“Oooo... ada, Le¹... Ini yang gede ada di dalam sini.” Dengan ramah mas penjual ikan hias itu menjawab pertanyaanku sambil menunjukkan salah satu isi gerobaknya yang ternyata banyak berisi anakan ikan koi dan ikan nila yang masih berukuran sebesar jari telunjuk. Sambil melihat-lihat dan memilih ikan koi yang akan kubeli, penjual ikan hias yang bernama Mas Waridi ini menceritakan bahwa masih banyak ikan koi yang ada di kolam rumahnya dan juga macam-macam jenis ikan hias lainnya. Wooow... sungguh menyenangkan, aku semakin penasaran dengan cerita Mas Waridi. Maklumlah aku kan pecinta ikan.

Mas Waridi ternyata sudah menggeluti profesi sebagai penjual ikan hias selama kurang lebih 13 tahun hingga kini. Tentu saja banyak pengalamannya mengenai ikan hias. Sejauh ini Mas Waridi setidaknya telah memiliki 23 kolam untuk berbagai jenis ikan hias yang ia sediakan untuk merawat dan membudidayakannya. Dan saat ini kolam ikannya masih akan ditambah lagi, karena ada beberapa jenis yang tidak bisa tinggal sekolam bercampur dengan ikan-ikan lainnya. Seperti ikan cupang dan ikan lele. Karena kalau dicampur, seperti ikan cupang jantan dia akan saling bertengkar dan akhirnya mati. Lain lagi dengan ikan lele, jika dicampur dengan ikan lainnya maka akan memakan ikan-ikan itu, karena lele termasuk jenis omnivora yang bersifat predator.

”Memelihara ikan itu sangat menyenangkan bagi saya, selain bisa untuk keindahan, ikan ini bisa dijual sebagai sumber mata pecaharian selama ini,” jelasnya dengan semangat.

Memang menyenangkan dan hasilnya juga lumayan, berdasarkan ceritanya dalam kurun waktu seminggu itu Mas Waridi mampu menjual ikan-ikan hiasnya dengan omzet kurang lebih tiga juta rupiah. Jumlah yang cukup banyak bukan?

¹ Le, thole: sebutan untuk anak laki-laki dalam bahasa Jawa (*Penyunting*).

Mas Waridi menjelaskan berbagai macam harga ikan yang akan kubeli. Di antara ikan-ikan hias yang ia jual, harga ikan koi relatif lebih mahal dibanding lainnya. Yang membuatnya mahal adalah karena ukuran dan corak sisiknya yang terkenal indah berwarna-warni dan gaya berenang yang anggun. Walaupun harga ikan koi lebih mahal dari lainnya, namun Mas Waridi cukup lancar menjualnya. Ini terbukti saat Mas Waridi banyak mendapatkan order berupa pesanan ikan koi dengan berbagai macam ukuran dan warna, termasuk pesanan dariku. Ternyata ikan koi cukup banyak peminatnya dari berbagai kalangan, tidak kalah dengan ikan hias lainnya.

Aku lihat Mas Waridi memang sosok yang ulet dalam bekerja. Dia sangat ramah dan sabar dalam melayani berbagai macam pembeli yang kadang-kadang suka nyinyir dalam menawar ikan-ikan hias dagangannya. Tapi dia selalu santai dan berpikir positif. Hal seperti itu biasa terjadi dalam kegiatan jual beli, jadi kalau berdagang itu tidak perlu memikirkan pelanggan yang suka nyiyir atau “php” (pemberi harapan palsu), karena itu hanya akan menghambat pekerjaannya saja, tuturnya. Kalau mereka jadi membeli, Alhamdulillah, tapi kalau tidak jadi membeli ya tidak apa-apa, sabar saja mungkin belum rezekinya, yang penting kita sudah berusaha sebaik-baiknya, tambah lagi saat berbincang denganku.

Memang di tengah merebaknya bisnis ekonomi kreatif terlebih di masa pandemi Covid-19 seperti ini, nyatanya bisnis jualan ikan hias seperti yang Mas Waridi jalani mampu bertahan dan bersaing dengan bisnis lainnya. Ikan hias cukup diminati sepanjang masa. Dan melalui jualan ikan hias inilah, bapak dari dua orang anak yaitu Arina Alfi Rahmatika yang berusia 13 tahun dan Muhammad Farhan Iskandar yang berusia 11 tahun itu mampu merenovasi rumahnya menjadi lebih besar. Sungguh terbilang pencapaian yang luar biasa. Tidak hanya itu, laki-laki yang lahir di Wonogiri pada 18 Mei 1979 itu juga mengasuh ratusan santri dari berbagai kalangan usia yang saat ini tengah belajar ilmu agama atau mengaji di rumahnya.

Sebagian ruang rumahnya ia pergunakan untuk kegiatan diniyah dari kalangan usia SD hingga SMP, dan juga ia gunakan untuk kegiatan muslimatan dari kalangan ibu-ibu di sekitar rumahnya di Desa Ploso RT 001 RW 006 Dusun Gesing, Purwantoro, Jawa Tengah.

Tak hanya itu, Mas Waridi ternyata adalah sosok yang kreatif menurut saya. Selain senang berjualan ikan hias, untuk menambah penghasilannya ternyata Mas Waridi juga berternak menthok (sejenis bebek), burung dara, dan juga berkebun berbagai jenis sayuran, seperti sawi, lombok, tomat, terong, yang ia tanam cukup banyak di dalam plastik *polybag* di pekarangan rumahnya yang tertata rapi berjajar di antara kolam-kolan ikan hiasnya. Sungguh sangat apik dan asri untuk dilihat. Laki-laki sederhana ini memang suka memelihara tanaman dan hewan ternak. Pikirannya sederhana, dengan berkebun dan memelihara hewan ternak ini bisa menjadi lapangan pekerjaan hidupnya bahkan mampu memberdayakan masyarakat di sekitar rumahnya dengan menyediakan lapangan pekerjaan. Mas Waridi punya banyak *partner* dan lebih mudah menjual ikan hias dengan omzet yang makin banyak. Untung dapat, manfaatnya juga dapat, jadinya barokah, ujanya sambil tersenyum simpul padaku.

Dulu awalnya dia menjual ikan hias ini seorang diri saja. Belum seperti sekarang ini, yang menggunakan tim, yaitu teman-temannya atau tetangganya yang ia berdayakan. Sebelumnya untuk mendapatkan omzet seperti yang ia dapat sekarang ini, memakan waktu agak lama. Biasanya dia berjualan ikan hias di depan Pasar Plaosan Magetan setiap hari. Terlebih ia masih punya impian untuk bisa mendirikan sebuah pesantren atau minimal majelis ilmu untuk belajar ilmu agama Islam.

Hingga akhirnya ia menemukan cara untuk bisa menaikkan omzet, yaitu harus menggunakan banyak orang atau kerja tim, supaya menjual lebih gampang dan otomatis hasilnya pun juga akan lebih banyak.

“Dan yang terpenting itu hatinya harus ikhlas karena Allah, dan jangan banyak *ngresulo*², itulah yang akan membuat kita jadi enteng dan terasa gampang dalam bekerja,” tandasnya padaku sambil sesekali bercanda denganku lewat kata-katanya yang lucu. Namun bagiku, katanya-katanya itu biar sederhana namun berarti. Jadi Alhamdulillah saat ini Mas Waridi tidak perlu lagi berjualan ikan setiap hari. Dalam kurun waktu seminggu, ia hanya berjualan empat hari saja. Selebihnya waktunya ia gunakan untuk mengurus santri-santri pada sekolah diniah yang ia rintis sejak beberapa tahun ini.

Suami dari Samrotul Aliyah seorang guru MI asal Kediri yang lahir 39 tahun lalu ini mengaku cukup bahagia bersyukur dandengan hidup yang ia jalani selama ini. Walaupun hanya seorang penjual ikan hias, tapi jangan salah, dedikasi dan kepeduliannya cukup tinggi di dunia pendidikan, khususnya pendidikan agama Islam. Benarlah yang dikatakan orang bijak bahwa bahagia itu tak harus mahal, bahagia itu tak harus mewah, dan bahagia itu sederhana saja. Yang jelas gambaran itu bisa saya tangkap dari kehidupan seorang penjual ikan hias yaitu Mas Waridi setelah cukup lama kami berbincang, yang awalnya aku hanya ingin membeli beberapa ekor ikan koi.

Ketika aku bertanya lagi padanya mengenai apa cita-cita dan harapannya di masa mendatang, Mas Waridi yang hanya lulusan SMP ini memiliki jawaban yang sangat bijak. Dia menjawab, “Cita-cita dan harapan saya adalah hidup itu harus punya manfaat bagi sesama serta bahagia dunia dan akhirat.” Dengan penuh keyakinan dan mantap dia mengatakannya. Sekilas hanya terdengar biasa saja, namun bagi saya apa yang Mas Waridi katakan itu adalah kata-kata yang sarat makna dan cita-cita yang sungguh mulia.

² Ngresulo: mengeluh yang berlebihan, terjemahan dari bahasa Jawa (*Penyunting*).

Merajut Mimpi di Sebilah Bambu

Oleh: Amelia Febrianti (SMPN 1 Poncol Magetan)

Ristiana adalah seorang pengrajin anyaman bambu dari Desa Genilangit Kecamatan Poncol Kabupaten Magetan. Saya biasa memanggilnya Mbak Ana karena beliau adalah kakak ipar saya. Beliau berusia 23 tahun, seorang ibu rumah tangga dengan pekerjaan sampingan menganyam bambu untuk menambah penghasilan keluarga. Beliau adalah ibu dari seorang anak yang bernama Akhtar Dzurfadli Firdaus yang berusia 17 bulan (satu tahun lebih lima bulan), dengan kata lain merupakan keponakan saya.

Suatu ketika saat Mbak Ana pulang dari rumah ibunya, saya melihatnya membawa sebilah bambu, kemudian saya bertanya,

“Mbak itu bambu mau dibuat apa?”

“Oh ini to, Dik? Ini Mbak mau buat anyaman,” jawabnya.

Saya jadi penasaran, anyaman itu apa ya? Ternyata setelah *browsing* dari *Google* artinya yaitu serat yang dirangkai hingga membentuk benda yang kaku, biasanya untuk membuat keranjang atau parabol bambu lainnya. Juga dapat dimanfaatkan untuk memenuhi keperluan sandang, pangan, dan papan.

Keesokan harinya, Mbak Ana memotong sebuah bambu dan *dikesik* (dibersihkan) kulitnya, kemudian dibelah kecil-kecil, lalu *diirat* (dipisahkan) antara *kasaran* dan *alusan* kemudian dijemur hingga kering. Setelah iratan kering lalu *dibesut* (dihaluskan) terus dianyam sesuai keinginan. Mbak Ana dalam proses menganyam ini hanya setengah jadi yang biasa disebut *eblek* yang nantinya akan diproses menjadi topi *caping*¹.



¹ Topi yang biasa dipakai petani (*Penyunting*).

Ketika Mbak Ana sibuk menganyam, saya menemani sekaligus melihat proses penganyamannya, di saat itu Mbak Ana bercerita.



“Dulu waktu kelas lima SD Mbak diajari Ibu Mbak cara proses menganyam dari tahap awal hingga tahap akhir, kemudian setelah selesai membuat anyaman pagi-pagi Mbak ikut Ibu ke pasar untuk menjual hasil anyaman yang dibuat kemarin, hingga merasa capek, karena ternyata hasil anyaman tersebut terjual dengan harga yang sangat murah. Sepasang anyaman hanya laku dengan harga Rp5.000,00. Mbak merasa terharu kepada Ibu Mbak yang berkerja keras demi menyekolahkan Mbak dan mencukupi kebutuhan adik Mbak yang masih kecil. Hingga akhirnya Mbak memutuskan membantu Ibu, walaupun pahit yang Mbak rasakan namun Mbak harus tetap kuat. Lama-kelamaan Mbak bisa menganyam demi membantu Ibu mencari uang. Hingga pada saat berusia 16 tahun Mbak pergi untuk bekerja. Setelah sekian lama bekerja, akhirnya Mbak bertemu kakakmu, Sugeng Ryanto, dan akhirnya kami memutuskan untuk menikah,” begitulah cerita Mbak Ana yang penuh perjuangan.

“Oiya, Mbak... apakah menganyam itu rumit?” tanya saya.

“Hehehee... Daripada mengganggungur di rumah tidak ngapain ngapain kan mending meneruskan usaha menganyam, walaupun keuntungannya tidak seberapa tapi hitung-hitung bisa buat beli susu buat anak,” ujar Mbak Ana sambil tersenyum.

Benar, ternyata menganyam tidaklah mudah, karena kita harus memiliki keterampilan untuk menjalaninya.

“Mbak, kalau boleh tahu, apakah menganyam memerlukan waktu yang lama?” tanya saya lagi.

“Oh ya jelas, karena menganyam memerlukan proses bukan asal-asalan dalam membuatnya, semakin rapi dan bagus harga jualnya juga semakin tinggi, jika anyaman semakin bagus dan rapi, harganya mencapai Rp5.000,00 sampai Rp6.000,00 per pasang. Menganyam membutuhkan ketelitian dan kesabaran karena itu membutuhkan waktu yang cukup lama,” jawabnya.

“Di mana Mbak menjualnya?”

“Di pengepul anyaman di Desa Sumberagung.”

Saya pun mencoba belajar menganyam. Meski kadang-kadang merasa jengkel karena hasilnya lebih sering gagal dan biasanya saya hanya bisa merusak, hingga saya menghabiskan banyak bambu. Di sisi lain Mbak Ana tidak gampang mengeluh, meski harus menganyam sambil menjaga putranya. Alhamdulillah jika Mbak Ana sedang menganyam, ada keluarga saya membantu menjaga anaknya. Saya pun meski banyak tugas sekolah selalu menyempatkan diri untuk membantu dengan mengurus keponakan saya itu.

Setiap hari keluarga kecil kakak saya itu selalu sibuk. Kakak saya Sugeng Ryanto, suami Mbak Ana setiap pagi jam 08.00 berangkat kerja dan pulang pukul 16.00, sedangkan Mbak Ana juga sibuk menganyam, karena kalau bambunya telah *dikesik* (dibersihkan) apabila tidak cepat diselesaikan akan dimakan oleh *kenthor* (ngengat bambu), dan apabila terjadi hujan bambu tersebut akan sulit untuk di buat anyaman, hingga kadang-kadang kakak saya mengalami kerugian.

Menengok kisah Mbak Ana ini ada hikmah yang bisa saya ambil yaitu dalam menjalani hidup itu kita harus pantang menyerah dengan tetap semangat dan terus berusaha, karena dibalik kegagalan seseorang pasti ada jalan sendiri untuk meraih sebuah kesuksesan di masa depan.

Nenek Terhebat

Oleh: Ardina Viandita (SMPN 2 Panekan Magetan)

Semilir angin lembut menyusuri bukit-bukit desa di antara tarian pohon cengkeh dengan sejuta aroma khasnya. Matahari tersenyum malu dibalik dedaunan yang mulai trubus menampilkan kemilau daunnya yang hijau kecil kemerahan.

Gemicrik air pancuran berburu melaju di atas bambu berdenting lembut bersuara bening. Membuat mata berbinar dan tubuh kembali segar. Burung-burung melompat di antara pucuk-pucuk ranting menyambut pagi dan bernyanyi ikut bersenandung melantunkan orkestra surgawi. Suasana pagi seperti ini selalu kurasakan setiap hari. Duduk di depan pondok bambu rumah keluargaku. Untuk mempersiapkan segala aktivitas dan kesibukan.

Di sini akan kumulai sepenggal kisah perjuangan hidup nenekku, sosok wanita tangguh, bermata teduh, dan rambutnya yang terurai panjang dengan warna yang mulai memutih karena usianya yang senja. Nenekku bernama Suwarti. Beliau lahir pada tahun 1957. Nenek tinggal di sebuah desa di bawah kaki Gunung Lawu di sebuah rumah sederhana yang penuh makna. Rumah yang menyimpan sejuta kenangan dan perjuangan meniti hidup penuh tantangan. Nenek hanyalah lulusan



sekolah dasar karena keadaan ekonomi yang sulit pada masa itu membuat nenek harus putus sekolah, sejak kecil beliau sudah menjadi sosok wanita pekerja keras.

Pada saat usia 22 tahun, datang seorang laki-laki tampan yang merantau dari Madura. Laki-laki tersebut bernama Amse. Karena ketidaksengajaan laki-laki tersebut bertemu dengan Nenek, Seperti kebiasaan gadis di desaku saat itu. Untuk membantu orangtua, di hari pasaran sebelum matahari terbangun mereka berjalan menyusuri bukit desa dengan terangnya lampu *oncor* (lampu bambu yang diisi minyak tanah dan sumbunya dari kain bekas) menuju ke pasar untuk menjual kayu. Awal mula pertemuan nenek dan kakekku memunculkan cerita lucu. Saat di sebuah warung kecil di pojok pasar. Nenek ingin membeli jajanan sebagai oleh-oleh pulang selain belanja kebutuhan dari hasil penjualan kayu bakar. Seorang pemuda tampan tersenyum manis sambil menyeruput kopi dengan tatapan mata yang menggetarkan hati. Peristiwa itu kerap terjadi dan tidak tahu mengapa Nenek ingin mengulang kembali. Itulah mungkin yang dikatakan cinta mulai bersemi. Laki-laki tersebut memberanikan diri untuk bertanya kepada Nenek, lalu mereka berbincang dan saling mengenal.

Suatu hari saat Nenek hendak pergi ke gunung untuk mencari kayu, beliau dibuat terkejut dengan datangnya sosok laki-laki yang ia temui hari sebelumnya, Nenek jadi tersipu malu. Akhirnya laki-laki tersebut memutuskan untuk menemani Nenek pergi mencari kayu. Setelah beberapa menit sampai di gunung mereka beristirahat sejenak dan duduk di atas batu. Bunga-bunga bermekaran, angin berembus, dan burung-burung berkicauan seolah menyaksikan kemesraan mereka berdua. Hari demi hari, semakin berlalu, mereka semakin dekat dan akhirnya laki-laki yang akhirnya menjadi kakekku itu memberanikan diri untuk melamar Nenek. Pada 1979 akhirnya mereka menikah.

Hari-hari mereka jalani dengan keharmonisan dalam kesederhanaan. Kakek memutuskan untuk bekerja sebagai tukang gigi keliling dengan keahlian yang ia miliki, pada masa itu hasil Kakek bekerja hanya cukup untuk kebutuhan makan. Selang tiga tahun Kakek dan Nenek menikah tepatnya pada 1982 akhirnya mereka

dikarunia seorang anak laki-laki yang sekarang menjadi ayahku mereka beri nama Subari, sebuah nama sederhana yang penuh makna, Sebuah nama singkat yang mudah diingat. Dalam nama tersebut mereka letakkan sebuah harapan.

Sudah kebiasaan Nenek sering mengajak Ayah ke gunung. Jadi bagi Ayah, alam adalah teman masa kecilnya. Seiring Ayah tumbuh dewasa, Kakek dan Nenek menginginkan seorang anak perempuan akhirnya pada 1986 doa mereka terkabul lahirlah seorang anak perempuan yang cantik mereka beri nama Warsini. Ayah sangat senang akhirnya ia memiliki seorang adik, yang berarti adalah bibiku.

Saat Ayah dan Bibi duduk di bangku sekolah dasar mereka sering menonton pentas seni khas Ponorogo yaitu reyog. Akhirnya Ayah dan Bibi mempunyai hobi seni reyog, dan memutuskan untuk ikut menjadi bagian dalam pentas seni reyog. Mereka sering diajak pentas ke mana-mana dan hasil mereka pentas bisa untuk menambah uang saku sekolah, juga sedikit membantu Nenek. Mereka sangat senang karena bisa mencari uang sendiri dengan hobi dan bakat yang mereka miliki. Jiwa dan kecintaan pada seni tradisional sudah ditanamkan pada Ayah dan Bibi sejak kecil.

Tahun demi tahun berlalu, pada 1990 lahir seorang anak laki-laki anak ketiga Kakek dan Nenek yang bernama Warsianto. Dan pada 1993 terlahir anak keempat yang bernama nama Arip Pidiyanto. Dua nama yang sederhana pula. Penuh harap dan doa menjadi anak sholeh dan berguna. Kakek dan Nenek harus berjuang untuk keempat anak mereka. Keadaan ekonomi membuat Nenek bertekad untuk membantu Kakek menopang hidup keluarga. Akhirnya Nenek memutuskan untuk bekerja sebagai tukang batu kerikil untuk bahan cor beton. Itu sedikit membantu walaupun hasilnya tidak seberapa.

Pada 1996 pada suatu hari saat langit memunculkan mentarinya, Kakek ingin pergi bekerja menebang kayu bersama Nenek. Sesampainya di sana, Kakek memutuskan untuk beristirahat sejenak. Tiba-tiba ada sebuah kayu besar yang sudah rapuh menimpa

Kakek. Darah bercucuran di mana-mana, Nenek berteriak dan menangis histeris. Sejenak sungai seperti berhenti mengalir, angin berhenti berhembus, dan burung berhenti berkicau seolah menyaksikan penderitaan yang beliau rasakan. Jeritan Nenek membahana menyusuri bukit dan lembah. Seketika datanglah beberapa orang membawa tubuh Kakek ke rumah. Setiba di rumah, tubuh Kakek telah kaku, pucat pasi, darah mulai kering mengental. Suara jeritan anak-anak Kakek dan sanak saudara memanggil-manggilnya berharap untuk membuka mata. Seketika teriakan berganti isakan sedih disertai air mata bercucuran.

Kakekku telah meninggal, terdiam, dan terbujur kaku. Siraman air suci adalah mandi terakhir Kakek. Kain putih bersih menjadi pakaian terakhir beliau.

Apakah aku bisa membesarkan keempat anak-anakku sendirian? Hanya kata-kata itu yang terlintas di pikiran Nenek, karena meninggalnya Kakek maka tugas beliau semakin berat selain mengurus rumah, beliau harus menyekolahkan anak-anaknya. Nenek ikut mengiringi jenazah Kakek untuk dimakamkan. Derai air mata membahasi pipi Nenek, senyuman beliau hilang, dan tatapan yang hangat menjadi kosong. Hari demi hari, berlalu tidak terasa sudah satu bulan kepergian kakek.

Nenek akhirnya mencoba bangkit dari kesedihannya karena masih ada anak-anaknya yang harus ia besarkan, akhirnya beliau memutuskan untuk meneruskan usaha Kakek sebagai tukang gigi keliling. Sekarang Neneklah yang menjadi tulang punggung keluarga. Setiap hari beliau berkeliling dari desa ke desa dengan berjalan kaki. Kalau ada waktu luang, Nenek menyempatkan menanam jagung dan sayur-sayuran, saat panennya untuk makan sehari-hari. Dari alam Nenek bisa bertahan hidup, karena susahnyanya mencari uang pada zaman itu. Ayah dan adik-adiknya tak pernah sedikit pun mengeluh, meskipun karena keadaan ekonomi yang sulit, Ayah dan adik-adiknya terpaksa putus sekolah.

Mereka memanfaatkan hari-harinya untuk membantu Nenek. Tahun demi tahun berlalu seiring berjalannya waktu, Bibi menikah pada 2004, dan disusul Ayah yang menikah pada 2005 tapi Ayah memutuskan untuk tinggal bersama Nenek karena tak tega meninggalkan beliau sendirian.

Akhirnya aku bisa membesarkan anak-anakku sendirian dengan kerja keras sampai mereka dewasa dan sudah mempunyai kehidupan masing-masing. Itu yang terpikir di hati Nenek.

Nenek tetap gigih bekerja terlihat di wajahnya nampak banyak goresan-goresan luka karena beratnya perjuangan. Kini anak-anak Nenek sudah mempunyai usahanya masing-masing seperti Ayah yang mempunyai usaha bengkel mobil walaupun tak besar tapi hasilnya cukup untuk menghidupi keluarga kami. Dan sampai sekarang Nenek masih teguh dalam pekerjaannya sebagai tukang gigi tradisional walaupun pekerjaan itu sudah terlindas oleh perkembangan zaman dan mulai punah. Selain itu, Nenek juga menekuni pekerjaan sebagai tukang pijat bayi.

Di masa pandemi seperti ini, Nenek sering berpesan agar selalu memanfaatkan alam sebagai sumber kehidupan karena alam menyediakan makanan yang sehat sejati. Sayur serta buah dari kebun dan ladang selalu beliau petik setiap hari. Nenek selalu memanfaatkan kebun untuk tanaman obat dan *empon-empon*¹. Alhamdulillah Nenek selalu sehat di usianya yang senja. Jika beliau sakit atau tak enak badan selalu memanfaatkan jamu dari tanaman obatnya selain madu yang menjadi kesukaannya.

Nenek selalu sabar, sederhana, dan istiqomah dalam menjalani hidup. Ibadah tak pernah terlewat, puasa, dan tirakat dengan penuh nikmat. Pesan beliau selalu terpatri dalam lubuk hatiku. Sebuah pesan yang luar biasa:

¹ Empon-empon adalah tanaman rempah seperti jahe, kunyit, temulawak, dan sebagainya (*Penyunting*).

“*Nduk... tenterem lan ayem uripmu gumantung ana rasa syukurmu. Gemati, tetulung, lan rasa asih marang sak pepadane bakal nuntun uripmu marang kamulyan.*” Artinya hidup tenteram dan bahagia tergantung pada rasa syukur kita. Menyayangi, menolong, dan mencintai sesama akan menjadi penuntun hidup untuk mencapai kemuliaan.

Nenek adalah sumber inspirasiku, bagiku beliau adalah sesosok wanita hebat yang tak pantang menyerah, teguh, pekerja keras, sederhana, jujur, sabar, dan ikhlas menjalani hidup. Aku ingin menjadi sosok wanita yang tangguh seperti Nenek. Kelak jika bisa, aku ingin sekali kuliah di Universitas Gajah Mada (UGM) dan aku harus berusaha mencapainya. Aku ingin tangguh seperti Nenek, sebagai contoh wanita hebat inspirasiku. Karena nenekku adalah ***Nenek Terhebat.***

Ayam Lodho Bu Mamik

Oleh: Ameliza Diva Vanani (SMPN 3 Maospati Magetan)

Eh *gaiiiss*¹, mau cerita sedikit boleh kan? Boleh lah, *xixixiii*...

Di desaku, Winong Gulun, ada warung “*Ayam Lodho Bu Mamik*” lho! Kalian tahu apa itu ayam lodho? Kalau *gak tau* ini saya berikan sedikit penjelasan, ya? Ayam Lodho adalah makanan khas dari Tulungagung dan Trenggalek, Jawa Timur berupa ayam goreng atau bakar yang bersantan.

Keunikan dari dari ayam lodho adalah santan kentalnya yang khas dipadu dengan rempah-rempah pilihan. Pada dasarnya ayam lodho juga merupakan daging ayam bakar atau panggang yang dimasak lagi dalam santan dengan bumbu mirip kari pedas.

Naaahh, di desaku Winong Gulun ada nih *gais*, yang tepatnya berada di Jl. Manggis, Desa, RT 07 RW 02, Gulun, Kecamatan Maospati, Kabupaten Magetan, Jawa Timur.



¹ *Gaiiss*, bahasa pergaulan anak muda sekarang untuk memanggil teman sebayanya, berasal dari kata dalam bahasa Inggris “*guys*” (*Penyunting*).

Oh iya *gais*, di Winong Gulun itu luas lho daerahnya, awas kalau kalian muter-muter nanti kesasar! *Wkwkwk*, bercanda... jangan marah ya!

Di Desa Winong Gulun juga ada klub sepak bola, lho! Klub itu bernama “*Maestro*”, kecil-kecil tapi jago lho. Strategi yang diatur juga baik, permainannya juga bagus. Pokoknya *the best* banget deh.

Demikian ceritaku, lain hari kita sambung lagi.

Nenek yang Tangguh

Oleh: Risa Fiktiana (SMPN 3 Plaosan Magetan)

Beliau adalah Mbah Paini. Beliau tinggal di Desa Sendangagung, Kecamatan Plaosan, Kabupaten Magetan, Jawa Timur. Beliau telah dikaruniai empat orang anak yang sekarang sudah menikah dan tinggal di Surabaya.

Mbah Paini di rumah sendiri. Beliau mencari nafkah sendiri karena suaminya sudah meninggal dunia. Setiap hari beliau harus menganyam untuk menghasilkan uang. Beliau sangat rajin dalam mencari nafkah. Satu anyaman dijual ke pedagang dengan harga 5.000 rupiah.

Dalam sehari Mbah Paini bisa menghasilkan dua sampai tiga anyaman. Hasilnya bisa untuk makan dalam sehari.

Kini yang memprihatinkan adalah kakinya yang sakit akibat terjatuh di depan rumah. Jadi untuk berjalan, beliau membutuhkan tongkat. Anak Mbah Paini semuanya merantau. Hanya jika ada keperluan yang sangat penting mereka baru pulang. Meskipun memakai tongkat beliau tetap berjalan, memasak lauk, dan nasi serta beraktivitas seperti orang lain pada umumnya.

Beliau tak pernah mengeluh. Rasa semangat yang ada di dalam dirinya yang membuat saya terkagum-kagum. Meskipun beliau sakit, anyamannya bagus sekali. Rumahnya juga bersih dan rapi. Beliau tetap semangat dan pantang menyerah untuk menjalani hidup.

Junior Writerpreneur #1

Team Junior Writerpreneur #1 SD & SLTP se-Kabupaten Magetan



ISSN 0736-623-96426-4-6



Diterbitkan oleh:
Dinas Kearsipan dan Perpustakaan Kabupaten Magetan
Jl. Basuki Rahmat Barat No. 01 Magetan Jawa Timur Indonesia

E-mail: penerbitdisarpusmagetan@gmail.com
Website: <https://arpus.magetan.go.id>
Telepon/Fax: (0351) 8198138

