

BAB VI

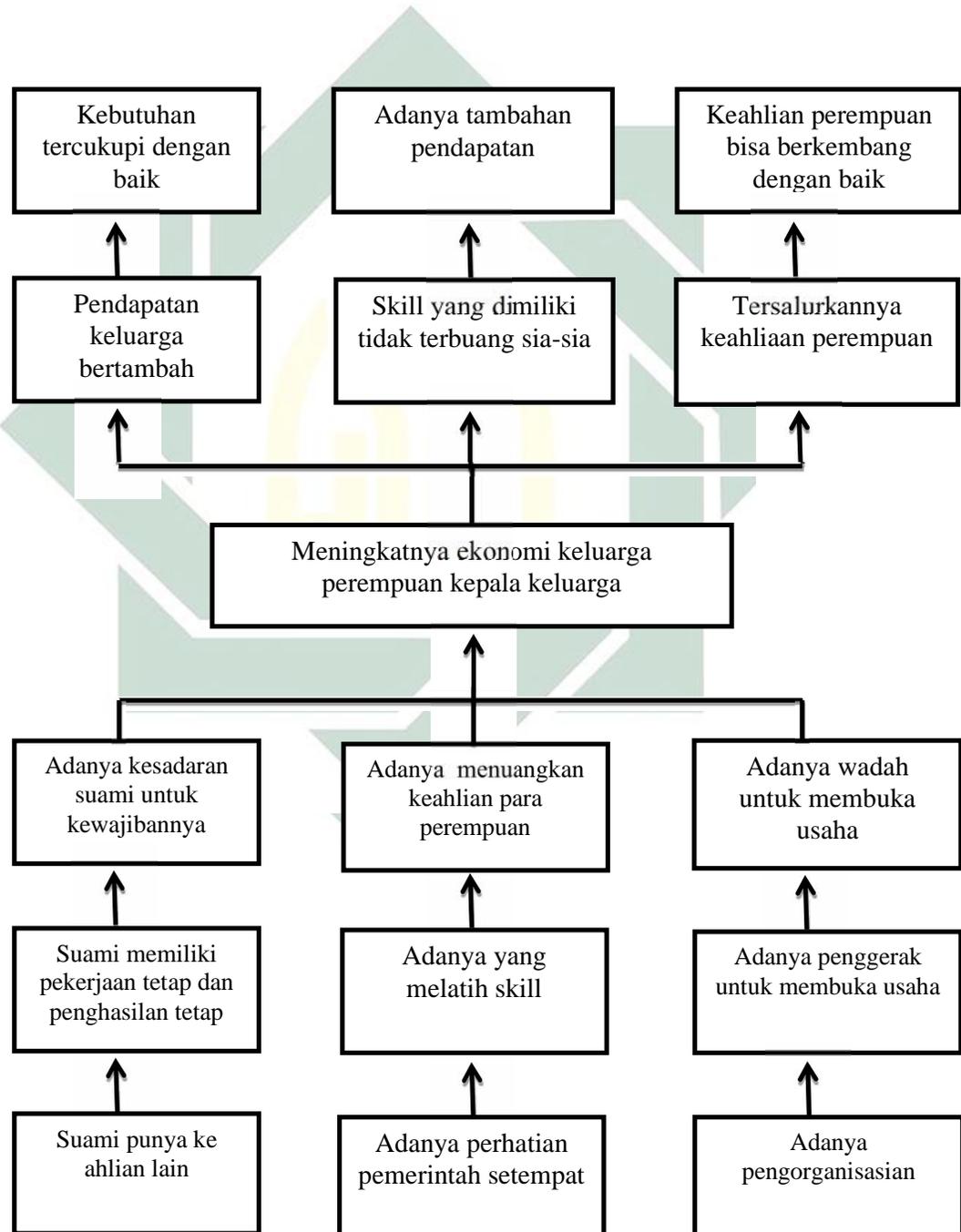
PROSES AKSI

A. Strategi Penguatan Ekonomi Keluarga

Setelah mengetahui permasalahan apa saja yang dialami oleh para perempuan yang ada di Tambak Madu Kecamatan Simokerto Surabaya ini. Kemudian para perempuan yang berada di Kampung Tambak Madu ini mendiskusikan bersama-sama untuk mencari solusi dalam memecahkan permasalahan yang sedang terjadi yakni masalah peningkatkan ekonomi keluarga PEKKA. Dimana beban para perempuan sangatlah banyak sehingga harus bekerja dan mengurus semua urusan rumah tangganya. Dan permasalahan perempuan-perempuan kepala keluarga ini bisa terselesaikan. Dan yang sudah terjadi diharapkan bisa terpecahkan dengan adanya strategi yang telah dibuat dalam FGD bersama para perempuan Tambak Madu ini.

Dengan adanya diskusi yang dilakukan diharapkan menemukan berbagai cara untuk menyelesaikan permasalahan yang telah dialami oleh para perempuan-perempuan yang tangguh ini. Adapun perencanaan pohon harapan berikut ini yang telah didapatkan ketika para perempuan mendiskusikannya :

Bagan 6.1

Analisis Pohon Harapan

Dengan adanya pohon harapan di atas, maka yang diharapkan peneliti untuk memecahkan masyarakat yakni:

1. Adanya kesadaran diri pada suami perempuan kepala keluarga

Adanya kesadaran pada diri suami perempuan kepala keluarga ini, akan membuat perempuan kepala keluarga bisa teringankan beban yang dipikulnya. Karena di Tambak Madu ini kurangnya kesadaran para suami untuk memenuhi kebutuhan keluarganya. Sedangkan kebutuhan yang harus dicukupi terlalu banyak dan perempuan tidak akan mampu untuk mencukupi semuanya bila tidak ada tambahan dari suami. Dan untuk mencapai ini peneliti akan berusaha untuk mendekati dan menyadarkan para suami bahwa menafkahi istri dan anak adalah kewajiban suami.

2. Adanya pelatihan keterampilan membuat jajanan dan cara pemasaran

Para perempuan di Tambak Madu ini sebagian sudah bisa membuat jajanan untuk usaha, namun keahlian itu tidak dapat tersalurkan dengan baik, dengan adanya pelatihan membuat jajanan dan cara pemasaran ini diharapkan supaya para perempuan bisa mendapatkan uang tambahan untuk pemenuhan kebutuhan hidup mereka. Dan bisa mengisi waktu luang mereka untuk kegiatan ini.

3. Adanya wadah untuk perempuan membuka usaha

Adanya wadah untuk perempuan ini adalah dimana kelompok pkk atau arisan mampu memodali dan membuka peluang usaha, untuk usaha

kecil-kecilan. Supaya kelompok arisan ini tidak hanya untuk utang piutang tetapi supaya bisa untuk menjadi wadah usaha para perempuan di Tambak Madu ini. Dan agar pemerintah setempat dapat menyediakan tempat dan pelatih untuk warga masyarakat bisa menuangkan semua kemampuannya dalam membuat jajanan pasar dan kue, agar kemampuan ini bisa bernilai tinggi.

B. Membangun Kelompok Perempuan

Setelah melakukan diskusi bersama pada saat acara arisan tepatnya pada tanggal 18 Mei 2016 yang berketempatan di rumah Ibu Salim, para perempuan membentuk kelompok kecil untuk mempermudah saat ada kegiatan-kegiatan yang berkelompok. Diskusi ini dilakukan pada pukul 19.00 WIB, hingga 21.00 WIB. Sebab diskusi ini dilakukan ketika para ibu-ibu mengikuti kegiatan rutin yakni arisan. Dan putusan yang diperoleh pada diskusi tersebut mengenai terpilihnya sepuluh orang yang terbentuk dalam satu kelompok. Yang terdiri dari yaitu Karsini (41 tahun), Sugiati (49 tahun), Suwarni (46 tahun), Masrifa (36 tahun), Nunuk (37 tahun), Salimah (46 tahun), Wiwin (43 tahun), Sutinem (53 tahun), Anis (34 tahun), Khoiriyah (40 tahun).

Gambar 6.1

FGD setelah acara arisan ibu-ibu



Dari nama-nama tersebut terbentuk kelompok usaha baru yang bernama Sinar Rembulan, dengan susunan kepengurusan sebagai berikut:

Tabel 6.1
Kelompok Perempuan

No	Nama	Jabatan
1.	Suwarni	Ketua
2.	Masrifa	Wakil
3.	Salimah	Sekretaris
4.	Sugiati	Bendahara
5.	Nunuk	Anggota
6.	Sutinem	Anggota
7.	Karsini	Anggota
8.	Anis	Anggota
9.	Nunuk	Anggota
10.	Wiwin	Anggota

Nama-nama tersebut sudah dibentuk sesuai dengan kesepakatan bersama. Tanpa ada unsure paksaan ataupun apa, sebab kelompok ini terbentuk dengan adanya kesepakatan bersama dan diharapkan dengan sudah terbentuknya kelompok perempuan ini bisa dijalankan dengan keinginan para perempuan yang ada di Kampung Tambak Madu Kecamatan Simokerto Surabaya ini.

C. Membangun Jaringan untuk Bantuan Modal

Aksi selanjutnya yakni setelah kelompok perempuan yang hanya beranggotakan sepuluh orang terbentuk. Lalu langkah selanjutnya yakni mencari jaringan untuk bantuan modal para perempuan yang berada di Tambak Madu ini. Dengan kerja sama para perempuan ini mendapatkan bantuan dari lembaga koperasi kelompok perempuan (Mekkar). Dan ada persyaratannya sebelum dana cair dari lembaga tersebut. Para ibu-ibu PEKKA ini harus membentuk kelompok perempuan yang beranggotakan minimal sepuluh orang ataupun lebih. Setelah sudah terbentuk sepuluh perempuan ini. Para perempuan harus memenuhi persyaratan yang pertama fotocopy ktp agar ada bukti bahwa ibu itu memang warga Kampung Tambak Madu, lalu memotocopy KK dan rekening listrik dan persyaratan yang lain yang harus difotocopy.

Setelah persyaratan tersebut sudah terpenuhi sesuai ketentuan yang ada, maka semua berkas dikumpulkan menjadi satu kepada ketua kelompok yakni Suwarni (46 tahun) yang selaku menjadi ketua kelompok. Lalu pihak lembaga koperasi kelompok perempuan akan mensurvei ke diaman atau rumah para perempuan di Tambak Madu Surabaya ini. Setelah pegawai atau petugas lembaga koperasi ini memeriksa langsung ke rumah warga yang menjadi anggota kelompok perempuan ini. Maka hasil dari survie tersebut akan dipertimbangkan oleh pegawai-pegawai koperasi ini

Gambar 6.2
Pegawai koperasi kelompok perempuan



Setelah semua sudah disurvei dengan pihak anggota koperasi yang bersangkutan dan semua telah memenuhi syarat sesuai syarat yang berlaku maka pihak lembaga koperas perempuan akan memberikan dana modal untuk kelompok perempuan tersebut. Setiap anggota akan diberikan modal minimal Rp. 2.000.000 per anggotanya. Dan cara pembayarannya akan diangsur setiap satu bulan empat kali hanya sebesar Rp. 200.000 per angsuran dan disetiap bulannya akan diadakan pertemuan dengan pihak lembaga koperasi untuk memastikan bahwasannya modal yang diberikan oleh pihak koperasi kelompok perempuan tersebut memang digunakan oleh para perempuan di Tambak Madu ini, memang benar-benar untuk usaha membuka keterampilan kecil yang sudah mereka ikuti bersama dalam pelatihan membuat jajanan.

Jadi memang lembaga koperasi kelompok perempuan ini sangat membantu para perempuan di Tambak Madu ini untuk memulai usahanya. Namun jika para perempuan Tambak Madu ini ada yang melanggar atau nyeleweng dari aturan yang sudah dibuat oleh lembaga koperasi ini maka pihak koperasi tidak akan segan-segan untuk menarik modal yang sudah diberikan kepada para perempuan tersebut. Karena memang sudah ada kesepakatan bersama sehingga para perempuan Tambak Madu ini harus menjalankan sesuai dengan perjanjian yang telah mereka buat bersama.

D. Pelatihan Keterampilan Membuat Jajanan

Setelah kelompok perempuan terbentuk dan modal usaha sudah didapatkan oleh para perempuan ini, maka langkah selanjutnya yakni aksi yang dilakukan bersama adalah pelatihan pembuatan kue yang dilaksanakan di rumah Muzayyanah yang rumahnya dianggap sangat strategis dengan rumah warga perempuan yang lain. Semua kesepakatan ini dilaksanakan dari hasil FGD yang diadakan pada tanggal 18 Mei 2016 yang bertempat di rumah Bu Salim dan tema yang dibahas yakni aksi yang akan dilakukan terutama tentang pelatihan membuat jajanan.

Para perempuan kepala keluarga sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan yang sudah diagendakan sebelum-sebelumnya. Mereka memanfaatkan kesempatan ini dengan baik tidak sedikitpun waktu yang baik ini mereka sia-siakan. Dengan antusiasnya para perempuan kepala keluarga ini mengikuti semua kegiatan pelatihan membuat jajanan ini. Tidak satu pun

perempuan kepala keluarga ini tidak ikut saat pelatihan pertama diadakan. Sebab mereka memang benar-benar memiliki keinginan untuk mengikuti pelatihan yang belum pernah mereka lakukan. Salah satu perempuan Tambak Madu (Suwarni 46) tahun mengatakan :

“mumpung enek kesempatan pelatihan mbak yoe kudu dimelui, kapan ene isok melu, engkok mek wes ngerti gawe-gawe jajan lak penak waktu luang isok digawe usaha cilik-cilik.an.”

“mumpung ada kesempatan baik untuk tambahan bakat harus diikuti, supaya ketika ada waktu luang bisa mencobanya di rumah dan mungkin karena mengikuti kegiatan ini bisa membuka usaha kue kecil-kecilan.”

Dan pelatihan pembuatan kue ini sendiri mulai diadakan pertama kali pada hari minggu, 29 Mei 2016 di salah satu rumah warga. Dan pelatihan ini diikuti oleh sepuluh orang ibu-ibu Tambak Madu, yaitu Karsini (41 tahun), Sugiati (49 tahun), Suwarni (46 tahun), Masrifa (36 tahun), Nunuk (37 tahun), Salimah (46 tahun), Wiwin (43 tahun), Sutinem (53 tahun), Anis (34 tahun), Khoiriyah (40 tahun).

Pelatihan dilaksanakan mulai dari pukul 12.30 WIB hingga 16.00 WIB hingga hasil pelatihan yang dibuat selesai dikerjakan. Dan Rencana ibu-ibu setelah mengikuti pelatihan membuat kue, mereka akan mencobanya di rumah untuk produksi sendiri dan mempraktikkan apa yang telah dipercontohkan. Dibawah ini hasil lima dokumentasi pelatihan dan jajanan yang telah dibuat oleh ibu-ibu :

1. Pelatihan membuat kue nastar

Pelatihan kue nastar dilaksanakan pada hari minggu tanggal 29 Mei 2016 dikediaman Muzayyanah (34 tahun). Di tempat ini para ibu-ibu berkumpul untuk mengikuti pelatihan membuat kue nastar dari jam 12.00 WIB hingga 16.00 WIB. Dalam pelatihan ini langsung diketuai oleh Muzaiyyah (32 tahun) sebagai local leader yang memiliki banyak pengetahuan tentang pembuatan kue kering dan kue basah. Dan dibawah ini adalah gambar alat yang dipergunakan untuk mengoven kue nastar. Dan alat oven ini sudah disediakan oleh tuan rumah.

Gambar 6.3

Oven yang dipergunakan untuk pelatihan



Dengan rincian pembelian bahan kue nastar minimal Rp. 62.000 yang terdiri dari 1 kg tepung terigu, $\frac{1}{2}$ kg blue band, $\frac{1}{4}$ ronbooter, 200 gram gula halus, 100 gram tepung maizena, 2 butir kuning telur, vanili dua cepuk, 50 gram susu bubuk dan selai nanas secukupnya. Dari bahan-bahan di atas bisa menghasilkan kue nastar sebanyak 5 toples kue.

Dan cara adonannya yaitu yang pertama blue band, rombooter dan gula halus dimikser sampai tercampur menjadi satu, yang kedua masukkan kuning telur dan vanili, kocok hingga tercampur, yang ketiga masukkan tepung maizena dan susu bubuk aduk hingga rata dengan entong kayu, yang keempat masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit dan diaduk hingga adonan bisa dipulung dan tidak lengket, yang kelima ambil sedikit adonan isi dengan selai sesuai dengan selera dan di atasnya olesi kuning telur lalu tata di atas loyang dan yang terakhir panggang di dalam oven yang bersuhu sedang hingga kue matang.

Gambar 6.4

Hasil kue nastar dari pelatihan



Gambar di atas adalah gambar dari hasil pembuatan kue nastar. Setiap jajanan atau kue nastar biasa dihargai senilai Rp. 50.000 – 60.000 per toplesnya. Dengan modal uang hanya Rp. 62.000 bisa menghasilkan 4 - 5 toples kue nastar. Dari uang modal Rp. 62.000 – 75.000 bisa menjual

dengan harga Rp. 200.000 hingga Rp. 250.000 jadi bisa mendapatkan keuntungan Rp. 80.000 hingga Rp. 120.000.

Table Penghasilan

No.	Jenis kue	Modal	Laba
1.	Kue Nastar	75.000	80.000-120.00

Dari hasil tabel di atas jika kelompok perempuan ini membuat kue nastar dalam satu toplesnya akan ber laba sebesar Rp. 80.000 hingga Rp. 100.000, dikarenakan bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan kue nastar tidaklah banyak sehingga keuntungan bisa banyak didapatkan. Dan bahan-bahannya sangat mudah didapatkan di took-toko bahan kue. Semua bahan-bahannya juga tidak begitu mahal.

Jadi jika membuat kue nastar memang lumayan batinya. Sebab antara bahan yang dibuat dengan harga jual sangatlah berbeda jauh. Dengan adanya pelatihan kue nastar iki para perempuan bisa membuatnya dikala hari lebaran tiba. Karena kue nastar ini sudah biasa dipasarkan pada saat hari raya menjelang. Dan sangatlah banyak peminat pada kue nastar untuk disuguhkan pada tamu saat lebaran.

2. Pelatihan membuat onde-onde pecah

Pelatihan membuat jajan onde-onde pecah sendiri dilaksanakan pada hari jum'at tanggal 03 Juni 2016 dikediaman Maudu'ah (47 tahun) selaku ibu ketua RT. Dan ditempat ini para ibu-ibu berkumpul untuk mengikuti pelatihan membuat kue nastar dari jam 09.00 WIB hingga 11.00 WIB.

Sebelum acara pelatihan dimulai para perempuan seperti biasanya, mereka saling bergarau dan bercerita-cerita dengan perempuan yang lain. Sambil menanti acaranya dimulai. Dan dalam pelatihan ini tetap diketua oleh pengisi pelatihan ini yakni Muzaiyyah (32 tahun). Dan dibawah ini adalah gambar proses pembuatan onde-onde pecah asli buatan orang Surabaya.

Gambar 6.5

Proses pembuatan onde-onde pecah



Bahan kue onde-onde pecah dengan harga sekitar Rp. 59.000 yang terdiri dari 1 kg tepung terigu, 125 gram blue band, 400 gram gula halus, 6 butir telur, $\frac{1}{4}$ wijen, 1 liter minyak goreng, 2 cepuk vanili, 1 sendok baking powder. Dari bahan-bahan di atas biasanya bisa menghasilkan onde-onde pecah sebanyak 3 – 5 toples kecil.

Dan cara pembuatannya sendiri yakni yang pertama yakni gula dan blue band dimikser sampai halus, yang kedua masukkan telur satu persatu kocok rata sehingga menyampur jadi satu, yang ketiga masukkan tepung terigu lalu diuleni sampai merata, lali gelintiri (bulat-bulatkan), kecupkan air lalu tiriskan masukkan dan guling-gulingkan ke wijen, dan setelah membentuk bulat bercampur dengan wijen, lalu gunting ujungnya. Dan yang terakhir celupkan minyak dengan api sedang supaya matangnya merata. Dibawah ini gambar jajan onde-onde pecah yang sudah dikemas ke dalam toples.

Gambar 6.6

Hasil onde-onde pecah dari pelatihan



Dalam satu toplesnya oleh para perempuan ini hanya dijual dengan harga sekitar Rp. 15.000 - 20.000. Dan pemasarannya sendiri biasanya ditiptkan pada warung-warung kecil yang berada di kampung Tambak Madu. Dan satu biji kue onde-onde dijual dengan harga Rp. 500 untuk jajanan anak kecil dengan harga demikian tidak akan memberatkan pembeli untuk membelinya.

3. Pelatihan membuat keciput

Untuk pelatihan jajan keciput dilaksanakan pada hari minggu tanggal 12 Juni 2016 dikediaman Muzayyanah (34 tahun). Pelatihan membuat jajan keciput ini dilaksanakan dari jam 12.00 WIB hingga 17.00 WIB. Karena pelatihan pembuatan jajan keciput ini dijadikan satu dengan pelatihan membuat jajan unthuk yuyu sebab bahan-bahan jajannya hampir sama sehingga dibuat dalam satu hari agar mempermudah para ibu-ibu untuk lebih mudah memahami dan membuatnya. Dan dibawah ini adalah gambar jajan keciput untuk santapan atau cemilan ketika menyuguhkan tamu.

Gambar 6.7

Hasil jajan keciput



Bahan jajan keciput dengan harga sekitar Rp. 40.000 yang terdiri $\frac{1}{2}$ kg tepung ketan, 5 butir telur ayam, 1 gelas gula pasir, $\frac{1}{4}$ kg wijen, vanili secukupnya dan 1 liter minyak goreng. Dengan cara yang sangat mudah sebagai berikut: yang pertama kocok telur, gula dan vanili sampai

mengembang, yang kedua masukkan tepung ketan sedikit sedikit lalu aduk dengan entong kayu hingga merata, setelah merata uleni adonan tersebut dan yang terakhir yakni mencetak keciput ditutup botol cukak yang sudah diperkirakan lobang tutupnya dan setelah itu goreng adonan keciput yang sudah dicetak dengan suhu api yang sedang agar tidak cepat gosong.

4. Pelatihan membuat unthuk yuyu (petulo)

Untuk pelatihan jajan unthuk yuyu sama dengan pembuatan jajan keciput yang dilaksanakan pada hari minggu tanggal 12 Juni 2016 dikediaman Muzayyanah (34 tahun). Pelatihan membuat jajan unthuk yuyu ini dilaksanakan dari jam 12.00 WIB hingga 17.00 WIB. Namun pelatiha yang pertama yakni keciput dahulu lalu diganti dengan pelatihan membuat jajan unthuk yuyu. Dan dibawah ini adalah gambar jajan keciput untuk santapan atau cemilan ketika menyuguhkan tamu.

Gambar 6.8

Hasil jajan unthuk yuyu



Untuk membeli bahan jajan unthuk yuyu ini hanya dengan harga Rp. 32.000 dengan bahan terdiri dari $\frac{1}{2}$ kg tepung ketan, 5 butir telur ayam, 1 gelas gula, dan 1 liter minyak. Cara membuatnya unthuk yuyu ini tidak beda jauh dengan pembuatan jajan keciput sebab bahan-bahannya memang banyak yang mirip yang hanya membedakan yakni kalau keciput menggunakan wijen, sedangkan unthuk yuyu ini tidak menggunakan wijen.

Berikut adalah cara bagaimana membuat jajan unthuk yuyu yang adonannya hampir sama dengan jajan keciput yakni yang pertama kocok telur, gula dan vanili sampai mengembang, yang kedua masukkan tepung ketan sedikit sedikit lalu aduk dengan entong kayu hingga merata, setelah merata uleni adonan tersebut cetak adonan ke dalam alat unthuk yuyu yang sudah disediakan dan setelah itu goreng adonan unthuk yuyu yang sudah dicetak dengan suhu api yang sedang agar tidak cepat gosong.

5. Pelatihan membuat kacang praline

Pelatihan terakhir adalah pelatihan membuat jajan kacang praline dilaksanakan pada hari kamis tanggal 16 Juni 2016 dikediaman Suwarni (46 tahun). Yang Dan dibawah ini adalah proses membuat kacang praline atau bisa disebut dengan coklat kacang. Dan alat-alat yang dipergunakan pun tidak banyak hanya membutuhkan loyang dan teflon untuk mengaduk adonan.

Gambar 6.9**Pembuatan jajan kacang praline**

Bahan jajan kacang praline seharga Rp. 36.000 yang terdiri dari $\frac{1}{4}$ kg coklat batang (pralin), $\frac{1}{2}$ kg kacang sangar, $\frac{1}{2}$ ons trimid dan kertas cup kecil. Cara pembuatannya pun sangat mudah sebelum kacang dicampurkan dengan coklat, terlebih dahulu kacang harus disangar, setelah kacang sudah disangar lelehkan coklat batang tersebut hingga menjadi encer, lalu setelah coklat encer masukkan kacang secukupnya. Jadi antara coklat dan kacang harus sama sesuai dengan selera. Setelah kacang dan coklat menyampur lalu tuangkan adonan ke dalam cup kecil yang sudah disediakan jangan sampai lama-lama supaya coklatnya cepat padat. Dan dibawah ini gambar hasil dari pembuatan kacang praline.

Gambar 6.10
Hasil jajan kacang praline



Pelatihan ibu-ibu tersebut dilakukan sebanyak empat kali pertemuan. Dimana pelatihan tersebut yang pertama dimulai pada tanggal 29 Mei, 03 Juni, 12 Juni dan tanggal 16 Juni. Pelatihan jajanan ini didapatkan dari hasil FGD bersama para perempuan. Dari hasil tersebut para perempuan setuju untuk membuat jajanan lebaran dikarenakan waktu pendampingan sangat tepat dan berdekatan dengan hari puasa dan hari lebaran. Jadi para ibu-ibu setuju untuk membuat pelatihan jajanan lebaran.

Dan dalam pelatihan ini tempat yang dibuat untuk pelatihan tidak menetap. Walaupun pelatihan-pelatihan berpindah-pindah para perempuan sangat antusias untuk mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan jajan ini. Tanpa ada kata mengeluh untuk kehidupan lebih baik. Dan dibawah ini adalah hasil jajanan yang dibuat saat pelatihan bersama-sama para perempuan.

Gambar 6.11**Hasil jajanan yang dibuat saat pelatihan**

Indikator keberhasilan dari kegiatan pelatihan pembuatan kue tersebut adalah, bertambahnya kreatifitas ibu-ibu dalam membuat kue dengan jenis yang bermacam-macam agar punya kemampuan dalam mengolah jajanan. Sehingga ibu-ibu tidak monoton dalam pembuatan kue yang hanya itu-itu saja. Semakin banyak jenis kue yang dibuat, bisa menambah semakin banyak pula pendapatan mereka. Dan jajanan yang dilatih ini berupa jajanan kering sehingga sangat cocok diproduksi saat hari lebaran sebab jajanan itu dikonsumsi saat lebaran mau tiba.