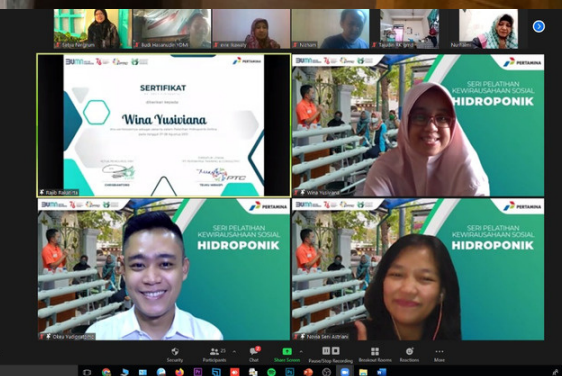


Laporan

Perkembangan Awal Alumni Kelas Kewirausahaan



Kerjasama
PT. Pertamina Training & Consulting
Dan
Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun



Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM) bekerjasama dengan PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) selaku anak perusahaan dari PT. Pertamina Persero telah bekerjasama menyelenggarakan pelatihan pemberdayaan masyarakat menjadi wirausaha kopi, kuliner frozen food dan bercocok tanam tanaman organik hidroponik pada tahun 2021 ini.

PT. Pertamina Training and Consulting memberikan dukungan untuk program pemberdayaan masyarakat yang digalangkan oleh YIIM ini melalui skema Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan Perusahaan (TJSL). Program ini Menjadi spirit YIIM dan PTC dalam rangka mensejahterakan masyarakat.

Tercatat animo masyarakat cukup tinggi dalam mengikuti program pelatihan ini dan bahkan mereka sekarang mulai memanfaatkan ilmu pelatihan yang didapat dengan mulai membuka usaha serta ada yang sudah bekerja sesuai bidang pelatihan yang diajarkan.

Sebagai ucapan terima kasih, kami dari YIIM mempersembahkan "**LAPORAN PERKEMBANGAN AWAL ALUMNI KEWIRAUSAHAAN KERJASAMA YIIM & PTC**" berisikan laporan mengenai para peserta pelatihan yang sekarang sudah memulai hidup yang baru dengan membuka usaha ataupun bekerja dengan ilmu baru yang didapat. Laporan ini menjadi bukti dan hasil pencapaian YIIM bersama PTC dalam menyelenggarakan pelatihan yang dilakukan sejak Agustus hingga Oktober 2021.

Harapan Kami, YIIM bersama PTC akan terus berkomitmen dalam melanjutkan pelatihan ini di masa yang akan datang dan makin banyak menghasilkan alumni-alumni pelatihan yang berwirausaha.

TERIMA KASIH!

Tim Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun

1

PROFIL PESERTA BARISTA

- 3 Aries Andriyanto
- 5 Oktovany Agmal Arganda
- 6 Ossy Mutiara Islami
- 8 Muhammad Hafiz
- 10 Mira Angraini
- 11 Ari Afriyadi
- 13 Togar Oktavianus Tobing

15

PROFIL PESERTA FROZEN FOOD

- 17 Endi Noviasih
- 19 Ambar Arnilla Sari
- 21 Herbowo
- 22 Sainah
- 24 Farida
- 26 Ambar Yuliasiwi
- 28 Marsi Astuti
- 30 Zakaria

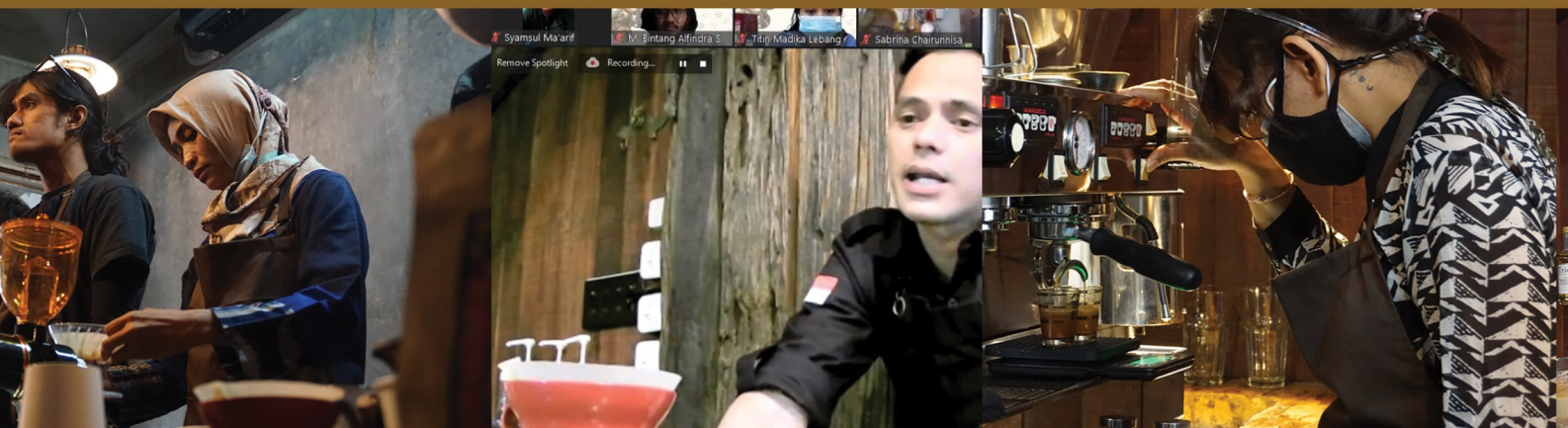
31

PROFIL PESERTA HIDROPONIK

- 33 Nurhalmi
- 35 Dodot Priyanto
- 37 Neneng
- 39 Sanggar Daya Kemanusiaan

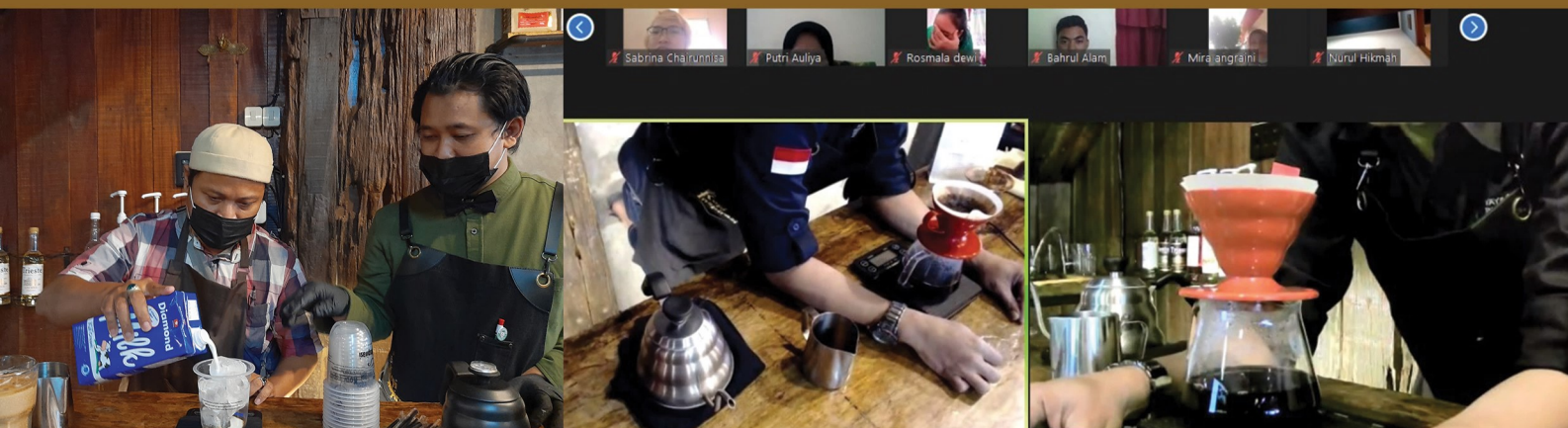
Laporan Perkembangan Alumni Kelas

BARISTA



YIIM bersama PT Pertamina Training & Consulting telah menyelenggarakan pelatihan kewirausahaan barista sebanyak tiga tahapan (*batch*) secara online dan offline. Total peserta yang mengikuti pelatihan online sebanyak 63 Peserta (total dari setiap tahapan pelatihan). Dari setiap peserta online, terpilih 12 peserta terbaik (dari setiap tahapan) yang mengikuti pelatihan offline di tempat.

Saat ini, beberapa peserta pelatihan barista telah mulai merintis usaha kedai kopi dan ada yang bekerja di kedai kopi setelah mengikuti pelatihan ini dengan beragam latar belakang mereka.



PENYANDANG DISABILITAS, GIGIH MERINTIS USAHA KOPI



Disabilitas tidak menghalangi seseorang untuk selalu semangat dalam berusaha. Seperti Aries Adriyanto (45 tahun) atau biasa disapa pak Aries. Beliau merupakan alumni pelatihan barista batch 3 khusus difabel yang diselenggarakan oleh Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM) dan PT. Pertamina Training and Consulting (PTC).

Pak Aries adalah penyandang disabilitas tuna daksa (salah satu anggota tubuh kurang berfungsi). Motivasi mengikuti pelatihan barista, karena sejak dahulu pak Aries senang melihat video barista melalui website YouTube namun karena alat-alat untuk pembuatan kopi yang terhitung mahal, maka pak Aries hanya sering melihat melalui website video youtube saja.

Setelah mendaftar dan lolos mengikuti pelatihan barista kopi yang diselenggarakan PTC dan YIIM, pak Aries sangat bahagia, ia akhirnya dapat mewujudkan mimpinya untuk belajar kopi dan menggunakan ilmunya untuk usaha warung kopinya. Sebelum mengikuti pelatihan, keseharian pak Aries adalah berjualan di warung kopi yang bernama **"Warung Uhuuy"** pak Aries mengandalkan pekerjaan tersebut untuk menafkahi anak dan isterinya.

Sosok pak Aries adalah orang yang gigih, ia sebelumnya juga pernah bekerja menjadi karyawan yang bertanggungjawab pada bagian call center di Telkom dan Halo BCA. setelah berhenti, pak Aries bekerja menjadi driver online mulai dari uber, grabcar, dan yang terakhir gocar. Tidak lama menjadi driver online, pak Aries kemudian bekerja di rental mobil. Karena pandemi, akhirnya rental mobilnya tutup.



Setelah itu pak Aries memberanikan diri untuk mulai membuka warung kopi di Ciganjur, Jakarta Selatan. Pak Aries membuka warung dengan menyewa tempat dengan gerobak kecil. Untuk membayar sewa tempat usaha, pak Aries mengaku harus pintar menyisihkan sebagian keuntungannya agar urusan uang sewa lancar. Ditempat tersebut, selain menjual kopi, pak Aries juga menjajakan makanan yaitu burger, mie instan, roti bakar, dan lainnya.

Alasan pak Aries membuka warung kopi adalah karena pak Aries sejak dahulu senang memasak. Keuntungan harian yang ia dapat selama pandemi berkisar pada angka lima puluh ribu dan terkadang lebih dari seratus ribu rupiah jika sedang mujur banyak pengunjung.

Awal pak Aries mengetahui adanya pelatihan barista berasal dari seorang teman dan juga informasi melalui komunitas yang ia ikuti yaitu komunitas perkumpulan Penyandang Disabilitas Fisik Indonesia (PPDFI) wilayah DKI Jakarta.

Saat mengetahui informasi tersebut, pak Aries sangat tertarik untuk mengikuti pelatihan tersebut, karena sejak dahulu senang menonton video barista dan ingin mencoba untuk praktek secara langsung untuk mendalami ilmu barista.

Setelah mengikuti pelatihan barista, pak Aries merasa mendapatkan ilmu baru mulai dari teori hingga resep minuman kopi dan minuman kekinian. Pengetahuan tersebut menurut pak Aries bisa menjadi modal untuk usahanya. Saat ini pak Aries telah menambahkan menu baru di warungnya hasil dari ilmu dan praktik barista selama pelatihan yang diselenggarakan PTC dan YIIM.

Menu tambahan tersebut salah satunya adalah minuman kekinian yang dicampur espresso. Minuman tersebut telah di tes oleh beberapa orang dan mendapatkan pujian sehingga menu baru tersebut akan pak Aries sajikan diwarung kopinya. Saat ini, untuk mendongkrak penjualannya, Pak Aries telah mendaftarkan warung kopinya ke Gr-

abFood dan ShopeeFood.

Pak Aries juga bersyukur karena selain mendapat ilmu dari pelatihan barista kopi yang diselenggarakan YIIM dan PTC, ia juga bersyukur terpilih mendapatkan bantuan peralatan usaha yang ia gunakan untuk menopang usaha di kedai kopinya. Ia berencana akan membuka kedai kopi lagi di garasi rumahnya, tempat itu praktis dan cukup baik untuk kedai kopi serta cukup praktis hanya dengan membuka dan menutup rolling door saja.

ALUMNI BARISTA MEMBERANIKAN DIRI MEMBUKA USAHA KEDAI KOPI DI BANYUMAS

Oktovany Agmal Armanda atau yang biasa disapa agmal adalah seorang anak muda usia 24 tahun dan anak tunggal yang sedang mengenyam pendidikan di perguruan tinggi Negeri Universitas Soedirman. Saat ini ia berstatus mahasiswa semester akhir yang sedang menyelesaikan tugas akhir skripsi.

Akibat pandemi covid-19 dan penerapan kebijakan pembatasan sosial berskala besar, agmal harus pulang ke rumah di kabupaten Banyumas dan kuliah dari kampung halaman. Selain kuliah, di rumah ia ingin sekali nyambi bekerja membantu ekonomi keluarga karena kondisi ekonomi keluarga yang sedang sulit. Pasalnya, Ayah Agmal sudah berhenti bekerja, dan kini menggantungkan pendapatan dari usaha dagang aneka plastik yang tengah dirintis ibunya.

Keinginannya tersebut ternyata mengantarkan dirinya untuk mengadu nasib dengan mendaftarkan diri untuk mengikuti pelatihan Kewirausahaan sosial barista kopi yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM. Agmal memang memiliki keinginan kuat untuk belajar barista kopi dengan orang yang expert via kursus atau pelatihan. Ia ingin memiliki pengalaman dan keterampilan menjadi barista kopi dari hulu hingga hilir. Karena selama ini ia hanya bisa belajar secara otodidak.

Awalnya, tujuan agmal mengikuti pelatihan pun tak muluk-muluk, ia hanya ingin bisa membuat kopi yang enak dan untuk konsumsi sendiri. Namun, setelah mengikuti pelatihan barista, akhirnya ia makin termotivasi untuk berwirausaha kopi. Daripada menganggur dan sekaligus mencoba untuk membantu ekonomi keluarga.

Bermodal ilmu yang didapat dari pelatihan, dukungan saudara, dan alat-alat kopi sederhana yang ia punya, ia akhirnya memberanikan diri membuka usaha kedai kopi. Uniknya, kedai kopi miliknya belum ia beri nama dan masih berpindah-pindah lokasi disekitar daerah Kabupaten Banyumas. Terkadang, ia berjualan di Taman Kota Sumpiuh Banyumas, pasar malam, dan 'nebeng' di toko aneka plastik milik ibunya. Dalam sebulan ia mendapat keuntungan sekitar Rp. 800.000 hingga Rp. 1.000.000.



OSSY MUTIARA ISLAMI

MERANTAU KE JAKARTA INGIN MENJADI BARISTA TANGGUH DAN MANDIRI

Ossy Mutiara Islami (23 Tahun) merupakan anak rantauan yang berasal dari Bangka Belitung. Ia datang ke Jakarta memiliki tujuan untuk mengubah nasib di Jakarta. Pada tahun 2016 akhir Ossy merantau dari Bangka Belitung ke Jakarta setelah berkuliah 1 semester. Alasan Ossy merantau ke Jakarta karena di Jakarta lebih menjanjikan dapat pekerjaan.

Di Jakarta Ossy sempat bekerja sebagai admin di kota Bekasi dan pernah juga bekerja pertama kali di *coffee shop* Menteng. Ossy berpindah-pindah tempat kerja karena selama pandemi banyak *coffee shop* yang tutup. Selama mencari informasi pekerjaan di instagram, Ossy menemukan informasi mengenai pelatihan barista di akun instagram YIIM. Berbekal keingintahuan untuk mendapatkan ilmu dan merubah nasib, Ossy mulai mengikuti pelatihan barista hingga saat ini magang di Kopi Inspirasi di Kantor YIIM.

Ossy merupakan alumni pelatihan barista angkatan 2021. Sebelum mengikuti pelatihan barista yang diselenggarakan PT. Pertamina Training and Consuling (PTC) bekerjasama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM), Ossy mencoba mengambil segala kesempatan yang ada, termasuk bekerja *full time* untuk menopang ekonomi dirinya.

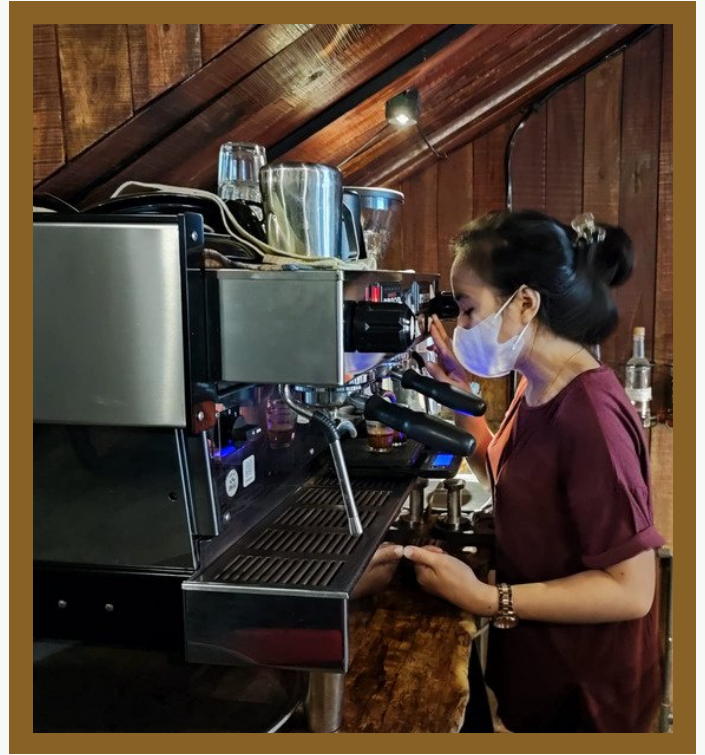




Di Bangka Belitung Ossy mengikuti Komunitas Sosial di Bangka Belitung selama 1 tahun lebih. Waktu mengikuti komunitas tersebut kegiatannya yaitu bikin acara/lomba/pameran. Ossy pernah sekali buka pameran kopi di Universitas Bangka Belitung.

Ossy mengaku, selama mengikuti pelatihan barista PTC dan YIIM manfaatnya adalah jadi lebih ramai jualannya karena sudah memperdalam ilmu barista dan menciptakan racikan kopi yang enak.

Sebelumnya, pada tahun 2019 Ossy pernah membuat usaha kopi sendiri yaitu Maled Coffee. Ossy tidak hanya menyajikan menu coffee saja tetapi juga menyajikan menu yang non coffee. Maled coffee sudah berhenti ketika Ossy sudah bekerja. Alasan maled coffee tutup dan sudah berhenti karena usahanya sudah tidak ke pegang dengan kesibukan Ossy yang sudah bekerja. Rencana Ossy untuk kedepannya yaitu ada keinginan



keinginan untuk membuka kopi lagi dan mencoba membuka coffee shop di Bangka Belitung. Sembari menuntut ilmu dan magang di Kopi Inspirasi agar ilmu dan pengalamannya sebagai barista semakin matang, Ossy juga mengumpulkan dana untuk membuka usaha kopi miliknya sendiri.



MUHAMMAD HAFIZ NUR ISTIQLAL

PENYANDANG DISABILITAS GIGIH MENJADI BARISTA PROFESIONAL

Hafiz nama panggilannya, sebelumnya pernah beberapa kali bekerja di kedai kopi. Setelah merasa memiliki ilmu yang cukup, ia pun memutuskan untuk membuka warung kopi miliknya sendiri. Meskipun Hafiz adalah seorang penyandang disabilitas, ia tidak pernah merasa perbedaan tersebut menghalangi tujuannya dalam berwirausaha.

Sejak bulan Juli tahun 2019, Hafiz merintis usahanya. Usaha kopi tersebut bernama **"Brewkelana"**. Perlahan-lahan, usaha Hafiz berkembang, bukan hanya sebagai seorang penjaja kopi, namun juga penggilingan kopi. Terutama dengan bantuan keluarga yang memiliki perkebunan kopi kecil, Hafiz mengembangkan bisnisnya.

Saat pandemi Covid-19 menghantam Indonesia, usaha kopi Hafiz terdampak. Menurunnya pemasukan dan pesanan terhadap biji kopi sempat membuat dirinya merasa terpuruk. Namun, semangat berusaha kopi tersebut terpantik kembali saat ia mendapat informasi pelatihan barista kopi yang diadakan oleh PT. Pertamina Training & Consulting (PTC) bersama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Sementara mengikuti pelatihan, bisnis kopinya kembali mulai berjalan. Sejak awal, tujuan Hafiz mengikuti pelatihan adalah untuk menambah ilmu barista karena. Hal tersebut ia inginkan demi bisa mendapatkan sertifikasi barista nasional.



Berbekal sertifikat serta ilmu-ilmu pembuatan kopi yang didapat dari pelatihan PTC dan YIIM, Hafiz merasa sangat terbantu. Menurutnya, banyak pelajaran dari pelatihan yang muncul dalam pertanyaan ujian sertifikasi barista tersebut.

Kini, setelah mengikuti pelatihan dan sertifikasi resmi nasional, Hafiz merasa lebih percaya diri dalam mengembangkan bisnis kopinya. Selain itu, jaringannya dalam menjalankan bisnis pun semakin bertambah luas.



ALUMNI BARISTA BERTAHAN HIDUP DI JAKARTA SEBAGAI ORANG TUA TUNGGAL

Bersama tiga anaknya, Mira dan suami mencoba peruntungan dan bekerja keras di Jakarta. Merantau ke Jakarta sejak tahun 2012 bersama sang suami, diharapkan mereka dapat meningkatkan kesejahteraan bagi keluarganya. Namun nasib berkata lain, belum lama merantau di Jakarta, sang suami meninggal dunia, Mira harus mengambil alih tanggungjawab kepala keluarga untuk memimpin dirinya dan tiga anaknya bertahan hidup di Jakarta. Salah satu anaknya yang memiliki cacat kaki seringkali menjadi bahan olok-olok teman seusianya.

Menjadi ibu yang baik, Mira meyakinkan anaknya bahwa perbedaan tersebut bukanlah kekurangan. Mira selalu ingin

menjadikan anak-anaknya memiliki sifat berani dan terus bangkit dari ujian yang dihadapi. Guna menghidupi keluarganya, Mira mencoba berbagai pekerjaan, hingga akhirnya sampai saat ini, ia menjadi sales susu yoghurt. Usahanya berkeliling setiap hari menjajakan susu baik melalui offline maupun online ia lakukan untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarganya.

Saat mendapatkan informasi adanya pelatihan barista yang diadakan oleh Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM) dan PT. Pertamina Training & Consulting (PTC), Mira melihat ada kesempatan untuk belajar dan membuka bisnis berjualan kopi dan minuman. Niat baik tersebut berbuah manis. Bukan

hanya diterima sebagai peserta, Mira terpilih sebagai penerima bantuan usaha kopi.

Hal ini membuat Mira kembali bersemangat untuk membuka usaha. Kini, Mira sedang bersiap membuka kedai kopinya di daerah Pondok Aren dekat rumahnya. Melalui usaha yang akan ia rintis, Mira berharap tidak hanya dapat menghidupi keluarganya, tapi juga bisa menyediakan lapangan pekerjaan bagi orang-orang yang kurang beruntung jika usahanya sudah besar nanti.



ARI AFRIYADI

ALUMNI PELATIHAN BARISTA PANTANG MENYERAH MERINTIS USAHA



Ari Afriyadi (25 Tahun) atau biasa disapa oleh teman temannya dengan panggilan Mas Ari, merupakan salah satu alumni pelatihan barista yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) melalui skema Tanggung jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) Perusahaan dengan menggandeng Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Mas Ari pertama kali mengetahui informasi pelatihan barista yang diselenggarakan oleh YIIM dan PTC melalui seorang teman yang membagikan pesan di grup Whatsapp. Mas Ari merasa pelatihan ini sangat bermanfaat baginya karena mendapatkan keluarga baru. Selain itu, menambah ilmu dan wawasan baru salah satunya adalah teknik manual brewing. Dan juga pada saat pelatihan berlangsung ada pelatih barista yang secara langsung mengajarnya. Hal tersebut membuat mas Ari menjadi lebih paham.

Mas Ari mengaku akan membuka kedai kopi kecil-kecilan dengan mengembangkan tempat usaha yang

sudah ia rintis bersama dengan isteri didepan rumah. Sembari merintis usaha, saat ini mas Ari bekerja sebagai penyaji minuman non-kopi di salah satu toko minuman di Pluit Junction.

Mas Ari tinggal bersama istri dan anaknya yang masih berusia 3 tahun, istrinya saat ini sedang mengandung anak ke-2 dan membantu ekonomi keluarga dengan berjualan makanan kecil-kecilan di depan rumah.

Usaha yang dijalankan oleh isteri mas Ari telah dijalankan sejak lama, yaitu mulai dari tahun 2018 hingga saat ini, berupa jualan aneka minuman kemasan dengan harga seribuan yang dibungkus dengan plastik, selain itu isteri mas Ari juga berjualan sosis bakar. Pangsa pasar dari usaha isteri mas Ari adalah anak-anak yang seringberada disekitar lingkungan rumah.

Keuntungan yang didapatkan dari usaha jualan aneka minuman dan sosis bakar berkisar antara harga Rp. 1. 500.000 hingga Rp. 2.000.000 per bulan.

Mas Ari dan isteri pernah mengalami kegagalan usaha pada saat awal pandemi. Walaupun mengalami jatuh bangun ketika menjalankan usaha, ia tidak pernah menyerah untuk berusaha bangkit, bermodal spirit inilah, mas Ari dan isteri meyakini suatu saat dapat membangun usaha mandiri yang lebih baik.

Tidak cukup hanya membangun usaha dirumah, selama pandemi Covid 19, mas Ari juga mencoba peruntungan untuk tetap menjalani profesi sebagai ojek online untuk menambah pendapatan keluarga. Profesi ini telah ia jalani selama kurun waktu 3 tahun terakhir.

Mas Ari menceritakan hasil dari profesi ojek online dapat menambah pemenuhan kebutuhan sehari-hari, selain itu ia pun dapat berbagi dengan orang tuanya. Bahkan mas Ari menceritakan sedikit demi sedikit menabung untuk memperbaiki tempat usahanya seperti membangun tenda agar tidak kepanasan ketika kemarau dan kehujanan ketika musim hujan,

sehingga

sehingga usaha yang ia jalani bersama isteri tidak terganggu.

Setelah mengikuti seluruh rangkaian pelatihan barista yang diselenggarakan YIIM dan PTC, Mas Ari terpilih untuk mendapatkan bantuan peralatan pendukung usaha berupa renovasi tempat usaha dengan membuat fondasi tertutup dengan triplek dan asbes. Tempat usaha ini akan disulap menjadi tempat Ngopi serta menyajikan aneka minuman non kopi dan sosis bakar





TOGAR OKTAVIANUS TOBING

ALUMNI PELATIHAN BARISTA MERINTIS USAHA KEDAI KOPI

Togar Oktavianus (27 tahun) atau yang biasa dipanggil Togar merupakan salah satu alumni pelatihan barista yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) melalui skema Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL). Dalam pelaksanaan program ini PTC menggandeng Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM). Program ini terselenggara pada bulan Agustus hingga September tahun 2021.

Togar adalah salah satu pendaftar yang beruntung karena lolos seleksi dan pelatihan ini sangat berguna mengingat ia tidak memiliki pekerjaan. Sebelumnya, Togar pernah bekerja sebagai barista di Cinema CGV sebelum pandemi Covid-19. Tetapi pada saat, pandemi Covid-19 bioskop banyak yang tutup akhirnya Togar di PHK akibat dari dampak pandemi covid-19.

Kemudian Togar bekerja di bubble tea Mall Taman Anggrek, namun tidak lama kemudian toko tempatnya dia bekerja

Bekerja tutup karena adanya PPKM darurat pada masa itu. Sampai akhirnya dirumahkan karena Pandemi Covid 19. Ia pun akhirnya memutuskan untuk mengikuti pelatihan barista kopi yang diadakan oleh YIIM dan PTC.

Ia pun memutuskan pilihan pada program pelatihan barista. Sejak awal ia sangat tertarik dalam meracik aneka jenis minuman dan setelah mengetahui adanya pelatihan barista dari media sosial, ia pun tidak membuang kesempatan untuk mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM tersebut.

Setelah mengikuti pelatihan barista, Togar memberanikan diri untuk membuka kedai kopi. Saat ini Togar sedang mempersiapkan kedai kopi yang akan dibuka pada tanggal 20 Desember 2021. Kedai kopi tersebut masih tahap pembangunan dan renovasi. Kedai kopi milik Togar berlokasi di Daerah Pramuka, Jakarta Pusat.

Kedai kopi miliknya tidak begitu jauh dari rumahnya sekitar 10 menit. Dan lokasinya juga cukup bagus untuk membuka usaha kedai kopi tersebut. Menu yang ditawarkan di kedai milik Togar yaitu menu kopi, non kopi, dan Togar ingin menambahkan menu side dish, dan beberapa menu yang sudah di planning oleh Togar. Biar kalau ada yang nongkrong bisa minum kopi sekalian makan juga.

Adapun kendala yang dihadapi oleh Togar saat mempersiapkan kedai kopi miliknya adalah terkait meja dan kursi kafe, ternyata butuh proses agak lama untuk mewujudkannya. Togar sudah memesan pembelian meja, ia berfikir prosesnya cepat dan sudah bisa langsung dipergunakan atau diambil tetapi harus menunggu terlebih dahulu bisa sampai 7 hari bahkan lebih. Dalam mempersiapkan pembukaan kedai kopi, Togar juga dibantu oleh orang tuanya yang sangat antusias dengan rencana Togar membuka usaha

mandiri kedai kopi berbekal skill pelatihan dari PTC dan YIIM.

Alasan Togar mengikuti pelatihan YIIM dan PTC yaitu ingin menambah ilmu mengenai barista yang kebetulan Togar juga memiliki pengalaman bekerja sebagai barista dan juga Togar menyukai kopi dan bisa meracik kopi buatan sendiri. Pengakuan Togar setelah mengikuti pelatihan YIIM dan PTC yaitu sekarang lebih banyak ilmu barista yang diketahui oleh Togar seperti teknik pembuatan kopi, alat-alat pembuatan kopi dan sebagainya. Karena pada saat itu Togar hanya mengetahui tentang kopi sekedar dasar-dasarnya saja.

Saat ini Togar sedang mempersiapkan renovasi tempat usahanya yaitu membuka usaha kedai kopi. Nama kedai kopi milik Togar yaitu **"For Life Coffee"**. Dan bisa di kunjungi di Pramuka Jakarta Pusat pada tanggal 20 Desember 2021



Laporan Perkembangan Alumni Kelas Memasak

FROZEN FOOD

(Makanan Olahan Beku)



YIIM bersama PT Pertamina Training & Consulting telah menyelenggarakan pelatihan kewirausahaan memasak Frozen Food sebanyak tiga tahapan (*batch*) secara online dan offline. Total peserta yang mengikuti pelatihan online sebanyak 49 Peserta (total dari setiap tahapan pelatihan). Dari setiap peserta online, terpilih 9 peserta terbaik (dari setiap tahapan) yang mengikuti pelatihan offline di tempat.

Saat ini, beberapa peserta pelatihan memasak frozen food telah memulai usaha rumahan makanan frozen food dan ada yang mulai juga membuka warung usaha makanan setelah mengikuti pelatihan ini dengan beragam macam latar belakang mereka.



ALUMNI PELATIHAN FROZEN FOOD MEMULAI USAHA MANDIRI



Endi Noviasih atau biasa disapa dengan sebutan Ibu Endi adalah orang tua tunggal (*single parent*) yang memiliki semangat tinggi untuk menafkahi dan membiayai biaya pendidikan untuk kedua anaknya.

Ibu Endi merupakan pribadi yang penuh semangat dalam mencari kegiatan dan pengalaman baru, mulai dari bekerja sebagai karyawan di berbagai perusahaan swasta, pernah menjadi TKI (Tenaga Kerja Indonesia) di Malaysia, hingga terakhir pernah bekerja di rumah makan padang.

Namun pada tahun 2020, pendapatan rumah makan padang tempatnya bekerja mengalami penurunan drastis dan ia pun terpaksa dirumahkan. Ibu Endi menuturkan kisahnya ketika ia diberhentikan dari rumah makan padang tempatnya bekerja. Ia mengatakan ***"Padahal saya sudah bilang agar tidak apa-apa digaji dibawah UMR, yang penting dapat uang untuk makan anak sehari-hari. Tetapi akibat pandemi, saya terpaksa tidak bekerja lagi"***.

Setelah tidak bekerja, Ibu Endi kemudian menyibukkan diri dengan aktif mengikuti organisasi dan kegiatan sosial lingkungan selama pandemi, seperti melakukan penyemprotan cairan *disinfectant* untuk mencegah virus Corona ke rumah-rumah penduduk sekitar bersama kelompok organisasinya.

Dari grup WhatsApp lingkungan yang ia ikuti, ia mendapatkan informasi mengenai pelatihan memasak frozen food yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM. Awalnya, ibu Endi ragu terkait efektivitas





pelatihan tersebut, karena akan dilaksanakan dengan menggabungkan metode pelatihan online dan offline (tatap muka). Akan tetapi dengan tekad yang kuat dan keinginan untuk merubah nasib, ia tetap mengikuti pelatihan memasak karena merupakan kesempatan yang baik untuk mengisi kegiatan dan menambah ilmu baru yang sesuai dengan minatnya di bidang kuliner.

Setelah mengikuti seluruh sesi pelatihan online dan mendapatkan materi serta penjelasan utuh mengenai bahan dan cara penyajian frozen food dari pelatih, ia pun kemudian terpilih menjadi salah satu perwakilan peserta pelatihan offline tatap muka di kantor YIIM yang bertempat di Komplek Ruko Grand Wijaya Jakarta Selatan. Terpilih untuk mengikuti pelatihan offline tatap muka tidak disia-siakan oleh ibu Endi dan benar saja pelatihan offline merupakan pendalaman materi dari semua materi yang disampaikan dalam kelas online

Sebelumnya.

Ibu Endi merasakan banyak manfaat dari Pelatihan Kewirausahaan Sosial Memasak Frozen Food, diantaranya kemampuan untuk membuat dimsum, ayam krispi, sosis solo, dan pisang nugget, mendapatkan sertifikat, serta bantuan beberapa alat masak berupa *freezer*, kompor, dan lain-lain yang dapat menunjang usahanya di bidang penjualan makanan.

Ia Mengatakan ***"Saya mendapat banyak bantuan dari program pelatihan ini, mulai dari sertifikat hingga sampai alat-alat , dan yang paling saya syukuri adalah bisa mendapat ilmu baru, karena ilmu akan selalu bermanfaat dan tidak habis apabila dibagi."*** Ibu Endi juga menyampaikan harapannya kepada YIIM agar dapat terus berbagi kebaikan yang seluas-luasnya untuk sesama masyarakat.

Saat ini, ibu Endi memulai usaha rumahan berjualan makanan siap saji dan makanan beku frozen food di Kampung Pisangan RT 008/RW 005 No. 37 Gg. 6, Kel. Penggilingan, Kec. Cakung, Jakarta Timur.



AMBAR ARNILLA SARI

ALUMNI PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN MEMASAK YANG BERHASIL BANGKIT DI TENGAH KONDISI PANDEMI COVID-19

Ibu Ambar Arnilla Sari (50 tahun) atau biasa dipanggil Ibu Ambar adalah orang tua tunggal yang harus menanggung dua orang anak yang masih sekolah. Sebelum mengikuti pelatihan kewirausahaan, Ibu Ambar berjualan Sop Konro, mengurus rumah dan anak-anak. Sebelum adanya Covid-19 penghasilan dari berjualan Sop Konro tersebut mampu menghidupi Ia dan kedua anaknya. Namun, ketika adanya Pandemi covid-19 pemasukan yang didapatkan menurun drastis. Kondisi tersebut memotivasi Ibu Ambar untuk bekerja keras ditengah kondisi pandemi Covid-19.

Ibu Ambar terus berusaha mencari alternatif dan juga kegiatan untuk memvariasikan usahanya, salah satunya dengan mengikuti pelatihan memasak. Berawal dari informasi dari seorang teman yang menginfokan terkait pelatihan kewirausahaan sosial memasak YIIM dan PTC, Ibu Ambar mencoba untuk mendaftar dan terpilih menjadi peserta Pelatihan Memasak Frozen Food Batch 2.

Selama mengikuti pelatihan memasak frozen food, Ibu Ambar sangat aktif bertanya kepada para trainer tentang memproses masakan untuk usaha frozen food hingga cara pengemasan. Selain itu, setelah pelatihan selesai dilakukan, ia juga mencoba mempraktikkan menu-menu yang diajarkan oleh para trainer.

Berbekal keinginan untuk merubah nasib demii keluarganya dan untuk mencari ilmu, saat ini Ibu Ambar juga mengembangkan usahanya berjualan Sosis Solo Frozen Food dan mulai menerima pesanan. Ia juga aktif kembali membuka usahanya yaitu **"Sop Konro Andi"** di Jl. Pinang Raya No. 25, Rawabadak, Tanjung Priok, Jakarta Utara. Usaha berjualan baik dilakukan secara offline dan online (melalui via Whatsapp).

Ibu Ambar menyampaikan ucapan terima kasihnya

kepada YIIM dan PTC. Ia menyampaikan ***"Terima kasih atas pelatihan memasak frozen food yang telah diadakan oleh YIIM bersama PTC. Dengan adanya pelatihan tersebut saya dapat menambah skill memasak saya selain membuat sop namun saat ini juga bervariasi dengan menu lainnya. Bukan hanya diajarkan teknik masak namun saya juga diajarkan bagaimana menghitung biaya bahan dan itu tentunya sangat membantu untuk usaha saya kedepannya. Semoga YIIM dan PTC dapat mengadakan kembali pelatihan kewirausahaan sosial untuk membantu masyarakat lainnya yang membutuhkan."***

Ibu Ambar berharap dapat mengembangkan usahanya dengan usaha online, karena ia melihat hal tersebut sebagai peluang untuk mengenalkan usahanya ke masyarakat luas.



TERKENA PHK TIDAK PUTUS ASA UNTUK BANGKIT BERWIRAUSAHA

Salah satu peserta pelatihan Frozen Food yang cukup inspiratif adalah Herbowo. Saat Covid-19 melanda Indonesia, banyak kantor yang melakukan pemutusan hubungan kerja. Herbowo adalah salah satu pekerja yang terkena Pemutusan Hubungan Kerja (PHK). Setelah terkena PHK, ia dan istri hanya mengandalkan bisnis kecil berjualan kue. Merasa adanya kepentingan yang mendesak dalam kehidupan keluarganya, terutama tiga anaknya yang masih bersekolah, Herbowo mulai memikirkan bagaimana memperkuat usaha kecil jualan kue bersama isteri.

Informasi pelatihan memasak Frozen Food yang diadakan oleh Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun dan PT Pertamina Training Consulting menjadi hal yang sangat menarik bagi Herbowo. Baginya, ilmu tersebut dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan bisnisnya dan istri. Tidak hanya berjualan kue tapi juga makanan-makanan Frozen Food.

Demi menjaga kualitas bisnis dan mempersiapkan diri untuk sertifikasi BPOM, Herbowo menyewa tempat yang khusus untuk memproduksi makanan-makanannya. Hal ini ia lakukan setelah mendapat bantuan peralatan usaha untuk membuat dan memasarkan frozen food . Program dan bantuan ini terwujud berkat dukungan dari PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) melalui Tanggungjawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) perusahaan yang pelaksanaannya menggandeng Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Kini, Herbowo memutuskan untuk menekuni bisnisnya dengan serius. Ia dan istri yakin, melalui bisnis tersebut, mereka dapat kehidupan keluarga di masa pandemi ini.



MEMBANGUN KEPERCAYAAN DIRI MERINTIS USAHA KULINER SETELAH MENGIKUTI PELATIHAN MEMASAK

Ibu Sainah (51 Tahun), ia merupakan salah satu alumni pelatihan memasak frozen food batch 1 yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) bekerjasama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Bu Sainah adalah ibu dengan tiga anak. Sebelumnya, bu Sainah merupakan seorang klien pemasyarakatan (mantan narapidana). Sang suami saat ini bekerja menjadi ojek online dan membantu bu Sainah berjualan pada sore hingga malam hari. Keseharian bu Sainah saat ini adalah membantu tetangga yang mempunyai usaha jualan online dari pagi hingga siang hari, kemudian ia lanjutkan dengan berjualan di pinggir jalan yang dekat dengan pangkalan ojek dan bajaj dari sore hingga malam hari.

Bu Sainah dan sang suami berjualan dengan meja etalase dan menjual mulai dari kopi, indomie, cemilan, dan lain-lain. Bu Sainah telah berjualan selama enam bulan terakhir. Bu Sainah berjualan untuk menambah penghasilan, karena pendapatan yang didapat oleh bu Sainah dan sang suami setiap harinya tidak menentu. Penghasilan bu Sainah saat ini hanya cukup untuk makan. Untuk saat ini butuh biaya lebih untuk anak terakhirnya yang saat ini menduduki bangku kelas 10 Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Maka dari itu, hasil pendapatan bu Sainah disatukan dengan pendapatan sang suami untuk membiayai anaknya bersekolah.

Bu Sainah ikut pelatihan memasak frozen food yang diselenggarakan oleh YIIM dan PTC berawal dari ajakan oleh Pembimbing Kemasyarakatan (PK) Balai Pemasyarakatan (BAPAS). Dari tiga jenis program pelatihan yang diselenggarakan YIIM dan PTC, bu Sainah memilih pelatihan memasak frozen food karena bu Sainah sudah mempunyai ilmu dasar dalam memasak.





Berbekal pengalaman dan keterampilan yang didapat dari kelas memasak frozen food, bu Sainah ingin membuka usaha warung online dengan menu aneka ikan goreng seperti ikan gurame goreng, ikan bawal goreng, dan ikan lele goreng beserta dengan lalapannya. Bu Sainah telah membuat menu beserta dengan gambar makanannya dan untuk mendongkrak penjualan, menu tersebut akan segera didaftarkan di gofood.

Selanjutnya, bu Sainah juga sedang menunggu proses grabfood dan shopee food. Harapan kedepannya untuk bisnis semoga usaha yang dijalankan oleh bu Sainah dapat berkembang maju, karena usaha ini sangat bermanfaat untuk hidup bu Sainah.

Pada saat di Bapas, kegiatan sehari hari bu Sainah adalah memasak. Selain itu, bu Sainah juga berfikir dengan mengikuti pelatihan dapat menambah keahlian dalam memasak. Dengan mengikuti pelatihan, bu Sainah berfikir akan mempunyai kegiatan baru setelah mengikuti pelatihan.

Pelatihan memasak dan menyajikan frozen food memberikan tambahan ilmu dan pengalaman untuknya. Ia sudah membuat rencana matang untuk segera membuka usaha mandiri berbekal ilmu dan ketrampilan hasil pelatihan yang diselenggarakan YIIM dan PTC. Ia juga merasa mendapat tambahan manfaat khususnya pengetahuan mengenai kuliner dan menambah masakan baru yang berbeda dari masakan yang biasanya sudah diketahui oleh bu Sainah.

Selain itu, pelatihan ini juga membuat bu Sainah mempunyai semangat untuk hidup dan merasakan percaya diri yang tinggi dari sebelumnya yang mempunyai rasa rendah diri karena masa lalunya sebagai warga binaan. Bu Sainah merasa jika orang lain bisa, maka beliau bisa juga.



FARIDA

ALUMNI PELATIHAN FROZEN FOOD MELIHAT PELUANG DALAM MEMBANGUN USAHA



Ibu Farida (57 tahun) merupakan salah satu alumni pelatihan memasak frozen food batch 3 yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) bekerjasama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Ibu Farida adalah seorang pensiunan dan juga orang tua tunggal. Sebelum mengikuti pelatihan memasak frozen food PTC dan YIIM, Ibu Farida sudah membuka usaha kue dan snack. Usaha kue dan snack milik Ibu Farida bernama **"Snack & Frozen Food Teh Idha"**. Usaha ini sudah berjalan kurang lebih 2 tahun, tepatnya semenjak Ibu Farida pensiun, ia langsung membuka usaha dengan menjual aneka kue dan snack. Walaupun saat ini anak-anak Ibu Farida sudah bekerja, tetapi sampai saat ini Ibu Farida masih memiliki semangat untuk menjalankan usaha miliknya.

Aneka kue dan snack yang dijual oleh Ibu Farida antara lain sosis solo, risol, pisang nugget dengan harga jual sekitar Rp. 2000 per buah dan bolu kukus isi 4 seharga Rp. 8000. Selain itu, Ibu Farida juga menjual snacknya dengan bentuk paket frozen. Tiap 1 pak paket frozen berisi 10 pcs. Saat ini Ibu Farida masih menjual dagangannya secara offline dengan menitipkannya setiap pagi ke kantor-kantor dan warung, salah satunya kantor tempat beliau bekerja dahulu dan kantor lain serta warung di sekitar rumahnya.

Untuk mengembangkan usaha dan meningkatkan pengetahuan bisnis kuliner khususnya frozen food, Ibu Farida pun mengikuti pelatihan memasak frozen food yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM. Ibu Farida mendapatkan informasi mengenai pelatihan ini melalui media sosial. Dengan mengikuti pelatihan ini Ibu Farida berharap mendapatkan variasi lain dari makanan yang sudah ia buat sebelumnya.

Setelah mengikuti pelatihan ternyata beberapa menu yang diajarkan di pelatihan sama dengan menu yang sudah ia jual tetapi terdapat perbedaan pada resep dan cara memasaknya. Kemudian setelah pelatihan Ibu Farida pun mulai mempraktikkan resep yang diberikan di pelatihan dan hasilnya frozen food yang ia masak mulai dipasarkan.

Ternyata banyak dari konsumen Ibu Farida yang suka dengan kue dan snack yang Ibu Farida buat dan akhirnya saat ini Ibu Farida pun menjual kue dan snack dengan resep yang ia dapat dari pelatihan memasak yang diselenggarakan oleh PTC & YIIM.



Selain itu, Ibu Farida juga mendapatkan ide untuk menambahkan menu baru dalam usahanya, yaitu pisang nugget. Sebelumnya Ibu Farida mengatakan bahwa ia belum pernah membuat dan menjual pisang nugget.

Ibu Farida juga mengatakan bahwa setelah mengikuti pelatihan, beliau merasa rezeki juga menjadi bertambah. Dalam sehari Ibu Farida bisa menjual hingga 200 pcs dengan masing-masing 100 pcs di tiap kantor. Penjualan ini pun sudah rutin dilakukan oleh Ibu Farida setiap hari. Ibu Farida bisa mendapat omset kurang lebih 30-40% dari modal. Di masa pandemi saat ini pun pesanan Ibu Farida tetap berjalan dengan baik.

Kedepannya Ibu Farida ingin kembali memberikan variasi pada menu yang ia jual dengan mempelajari menu lain seperti pastry. Selain itu, Ibu Farida juga ingin membuka usahanya secara online. Walaupun saat ini sesekali beliau sudah menawarkan dagangannya di WhatsApp grup RT sekitar rumahnya tetapi hal tersebut dilakukan ketika hanya ada acara atau arisan saja. Keterbatasan tenaga menjadi alasan beliau belum berani untuk membuka usahanya secara online dengan rutin.





AMBAR YULIASIWI

ALUMNI KEWIRAUSAHAAN MEMASAK FROZEN FOOD AKTIF USAHA MANDIRI RUMAHAN DI TENGAH KONDISI PANDEMI COVID-19

Ambar Yuliasiwi (52 tahun) atau biasa dipanggil Ibu Ambar merupakan sosok mandiri yang penuh semangat untuk terus belajar. Sejak suaminya meninggal dunia, Ibu Ambar menjadi orang tua tunggal yang harus berjuang untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari dirinya dan kedua anaknya.

Kondisi Pandemi Covid-19 sejak tahun 2020, menjadi tahun yang sulit bagi Ibu Ambar. Usaha makanan yang ia kelola di kantin sekolah harus tutup akibat adanya pembatasan serta diberlakukannya sekolah online dari pemerintah. Selain itu usaha catering yang biasanya menjadi tambahan pemasukan Ibu Ambar juga terdampak dengan menurunnya pesanan yang ia terima.

Meskipun kondisi yang sulit tersebut tidak membuat Ibu Ambar patah semangat untuk memperbaiki perekonomian keluarganya. Melalui informasi dari seorang teman, ia mendapatkan info tentang pelatihan memasak frozen food yang diadakan YIIM dan PTC.

Didorong oleh semangat dan kemauan untuk terus belajar dan juga untuk menambah variasi usahanya, Ibu Ambar pun akhirnya memberanikan diri mendaftar dan akhirnya lolos seleksi untuk mengikuti Pelatihan Kewirausahaan Sosial Frozen Food Batch 3. Selama training berlangsung, ia tercatat cukup aktif berpartisipasi bertanya kepada pelatih mengenai tips mengolah frozen food, pengemasan,

hingga pemasaran.

Setelah mengikuti seluruh sesi pelatihan online dan mendapatkan materi serta penjelasan utuh mengenai bahan dan cara penyajian frozen food dari pelatih, ia pun kemudian terpilih menjadi salah satu perwakilan peserta pelatihan offline tatap muka di kantor YIIM.

Ia pun akhirnya terpilih menjadi salah satu peserta yang mendapatkan bantuan alat usaha kuliner frozen food yang disediakan oleh PTC bersama YIIM. Setelah menyelesaikan seluruh rangkaian pelatihan dan mendapat bantuan alat usaha, Ibu



Ambar semakin percaya diri untuk bangkit kembali berwirausaha.

Saat ini ia aktif kembali berjualan aneka makanan secara offline dan online salah satunya adalah frozen food. Usaha yang ia rintis diberi nama **"R&D Catering"** beralamat di Jl. AMD V RT.001 / RW 007 No. 26, Kp. Sawah, Ciputat, Tangerang Selatan. Jenis makanan yang dijual antara lain ayam geprek, chicken katsu, chicken meldak dan pesanan nasi box serta snack box. Ia juga mulai menambah variasi usahanya dengan aneka makanan olahan frozen food. Ibu Ambar biasa menjual aneka makanan mulai dari harga Rp. 16.000 – Rp. 25.000

Saat ini Ibu Ambar juga telah mempunyai Izin Usaha Mikro Kecil Menengah (IUMKM). Usaha yang dimiliki Ibu Ambar juga sering diikutsertakan pada sosialisai kegiatan dari Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Kota Tangerang Selatan. Brand UMKM yang dimiliki Ibu Ambar juga masuk dalam nominasi peserta produk terbaik Tangerang Selatan DIGIFEST 2021 kategori kuliner.

Ibu Ambar menyampaikan, ***"Terima kasih kepada YIIM dan PTC atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk mengikuti pelatihan frozen food. Banyak sekali manfaat yang saya dapatkan setelah ikut pelatihan mulai dari materi pelatihan yang dimana dapat menambah variasi usaha saya dan meningkatkan pemasukan. Saya merasa seperti mendapatkan dukungan ditengah kondisi saya yang sedang kesulitan. Saya berharap dengan adanya pelatihan kewirausahaan sosial ini dapat membantu masyarakat khususnya Ibu Rumah Tangga seperti saya. Semoga tuhan membalas kebaikan dan rejeki kepada para staf YIIM dan juga PTC"***

PTC dan YIIM berharap adanya pelatihan kewirausahaan sosial ini dapat melahirkan sosok-sosok Ibu Ambar lainnya dan meningkatkan produktifitas masyarakat untuk menjadi pelaku usaha UMKM di wilayah para peserta. Hal tersebut tentunya dapat membantu perekonomian negara, melalui perekonomian mikro dan juga nantinya diharapkan dapat berkontribusi untuk menurunkan angka kemiskinan.



MARSI ASTUTI

ALUMNI KELAS FROZEN FOOD MERINTIS USAHA AYAM CRISPY

Ibu Marsi Astuti (43 tahun) adalah seorang ibu rumah tangga memiliki empat orang anak. Sebagai seorang ibu dengan empat anak yang masih memerlukan biaya sekolah, Ibu Marsih Astuti atau yang biasa dipanggil dengan Ibu Marsi berusaha keras untuk membantu perekonomian keluarga. Terlebih di masa Pandemi Covid-19 sang suami mengalami dampaknya yaitu usaha milih suami yang berjualan nasi padang sepi pembeli.

Ibu Marsi merupakan satu dari banyak alumni pelatihan memasak frozen food 2021 yang berhasil membuka usaha di tengah Pandemi Covid-19 setelah mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) melalui skema Tanggung jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) perusahaan bekerjasama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Sebelum mengikuti pelatihan kewirausahaan, Ibu Marsih membantu sang suami dalam berjualan nasi padang, mengurus rumah dan anak-anak. Sebelum adanya Covid-19 penghasilan dari berjualan nasi padang milik suami sebulan mendapatkan Rp 1.500.000. Namun,

selama Pandemi covid-19 pemasukan yang didapatkan menurun menjadi kurang lebih Rp 1.000.000 per bulan.

Selama Pandemi Covid-19 Ibu Marsi berusaha terus mencari alternatif untuk memenuhi kehidupan keluarganya membantu meringankan beban suami. Di tengah keputusasaan, Ibu Marsi mendapatkan broadcast Whatsapp dari temannya tentang pelatihan memasak frozen food yang diadakan oleh YIIM dan PTC. Berbekal keinginan untuk merubah nasib demi keluarganya dan untuk mencari ilmu, Bu Marsih mulai mengikuti pelatihan memasak frozen food tersebut.

Selama mengikuti pelatihan memasak frozen food, Bu Marsi mengikuti arahan serta masukan yang diberikan oleh pelatih. Dan setelah selesai mengikuti pelatihan memasak frozen food, Bu Marsi memberanikan diri untuk membuka usaha mandiri dan mengajukan permohonan bantuan dan terpilih sebagai penerima manfaat bantuan peralatan usaha dari PTC dan YIIM. Bu Marsi selain mengikuti pelatihan, ia juga belajar melalui video yang ada di website youtube untuk mengasah ilmu masaknya.



pelatihan yang ia ikuti seperti rice bowl dengan harga terjangkau dan ingin merambah penjualannya melalui online seperti GoFood, GrabFood, Shopee Food, dan lain-lain. Dan juga usaha tersebut sedang dikembangkan menjadi usaha frozen food.

setelah pelatihan, ibu Marsi membuka usaha ayam crispy dengan nama usaha **"Ayam & Kulit Krispy Petukangan"** di Jalan Masjid Nurul Falah, Petukangan Utara, Pesanggrahan, Jakarta Selatan.

Usaha ayam crispy milik Bu Marsi bersebelahan dengan warung nasi padang milik suami. Lokasi usaha tersebut tidak jauh dari rumahnya kira-kira 100 meter. Dari usaha ayam crispy tersebut menjual beberapa menu seperti ayam crispy original, ayam geprek, dan kulit ayam. Dalam sehari ia berhasil menjual 4 sampai 5 ekor ayam yang sudah diolah menjadi kulit Krispy dan ayam Krispy.

Sembari menjalankan usaha ayam krispy, sesekali dibantu oleh anak-anaknya, Bu Marsih mempergunakan keuntungan yang didapatkan untuk membeli peralatan tambahan dan membiayai kehidupan keluarganya sehari-hari.

Rencana kedepannya untuk usaha ayam crispy Bu Marsi adalah ingin menambah menu baru dari hasil



ALUMNI KELAS MEMASAK MERINTIS USAHA BERJUALAN AYAM CRISPY DAN NUGGET

Zakaria atau biasa disapa pak Zakaria merupakan salah satu alumni pelatihan masak frozen food yang diadakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) bekerjasama dengan Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

saat ini ia tinggal bersama isteri dan beserta kedua anaknya yang berumur 7 tahun dan 11 tahun. Setelah menyelesaikan seluruh rangkaian pelatihan memasak frozen food, Pak Zakaria saat ini berjualan ayam crispy dan nugget di depan warung milik mertuanya. Pak Zakaria juga melayani pesanan yang datang.

Selain itu, Pak Zakaria juga bekerja menjadi ojek online. Pak Zakaria telah menjalankan kesehariannya ini selama empat bulan setelah ia diberhentikan dari pekerjaan sebelumnya. Lalu, sang istri saat ini bekerja di klinik gigi dari sore hari hingga malam hari.

Sebelumnya Pak Zakaria pernah memiliki pengalaman jualan keliling diantaranya berjualan cakwe, batagor, dan accessories. Setelah itu, Pak Zakaria mendapat tawaran untuk menjadi security. Akhirnya pada tahun 2018 Pak Zakaria bekerja menjadi security di Hotel Mercure melalui city

guard di daerah Kapuk. Namun pada tahun 2021 Pak Zakaria sudah tidak lagi bekerja sebagai *security* karena diberhentikan dari tempat kerjanya.

Walaupun Pak Zakaria terkena dampak dari Pandemi Covid-19, namun pak Zakaria tetap berusaha untuk meningkatkan perekonomian keluarganya. Hal ini dimulai dengan niat pak Zakaria untuk membuka usaha lagi.

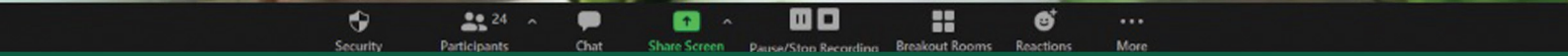
Ia ingin membuka usaha di rumahnya di daerah Tangerang. Kemudian Pak Zakaria mendapatkan informasi pelatihan masak frozen food yang diadakan oleh YIIM dan PTC dari sang adik yang saat ini sedang bekerja menjadi TKW di luar negeri. Sang adik mendapatkan informasi tersebut melalui pesan di whatsapp dan pesan tersebut dikirimkan kepada pak Zakaria.

Akhirnya pak Zakaria mencoba untuk mendaftar dan pada akhirnya terpilih dalam 15 besar. Sebelum mendapatkan informasi mengenai pelatihan memasak frozen food YIIM dan PTC, Pak Zakaria juga mendapatkan informasi mengenai pelatihan dari teman sesama ojek online.

Setelah mengikut pelatihan, Pak Zakaria mencoba mengajukan permohonan bantuan dan akhirnya terpilih untuk mendapat bantuan peralatan usaha dari PTC bersama YIIM. Bantuan usaha yang diberikan akan menjadi modal usaha pak Zakaria untuk membesarkan usahanya berjualan makanan siap saji dan frozen food.

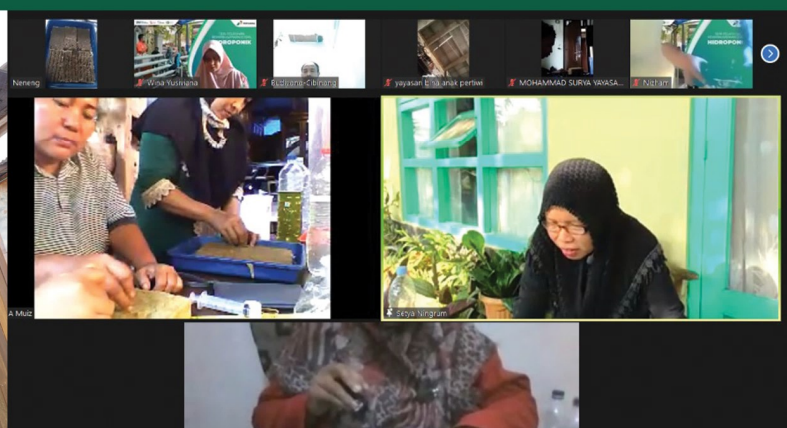
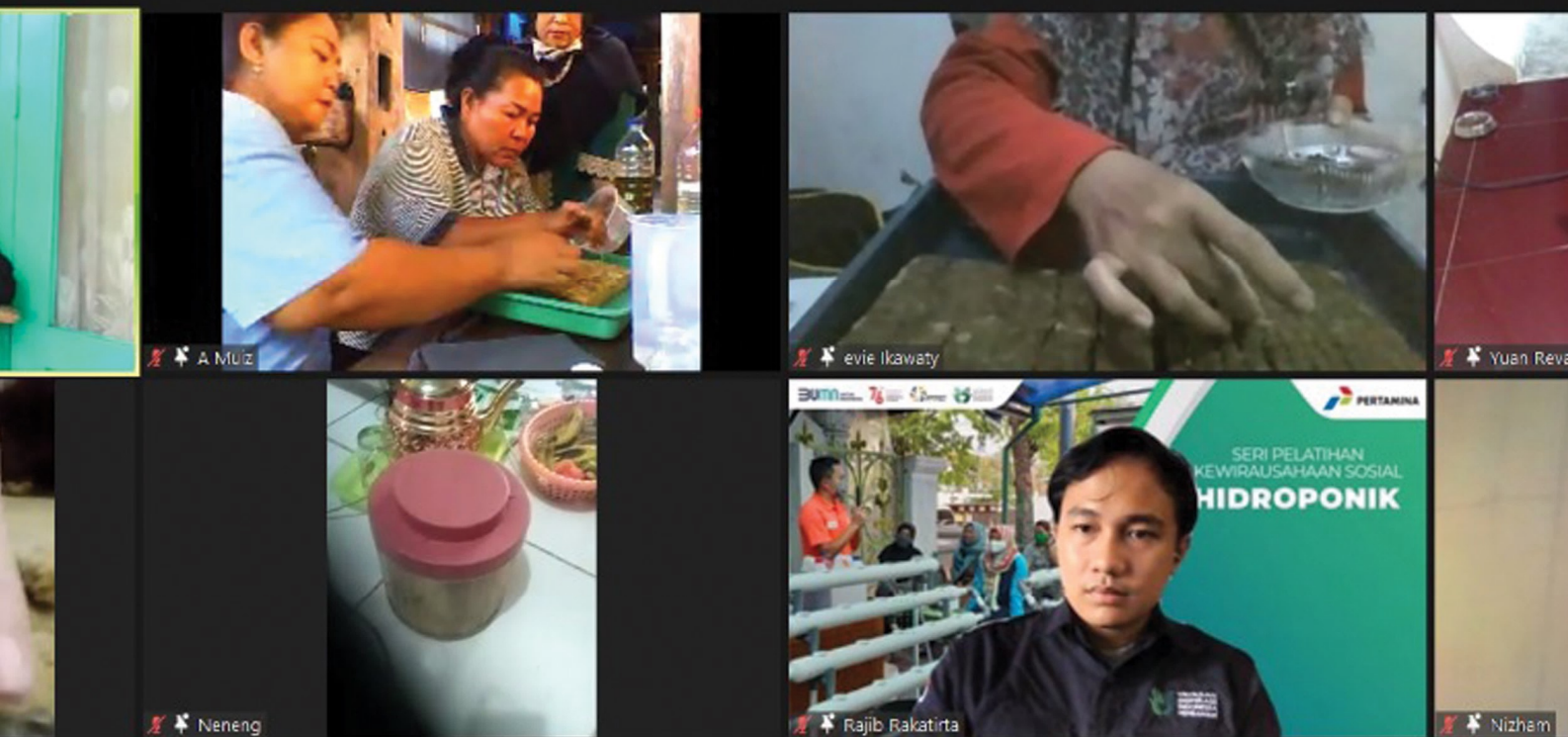
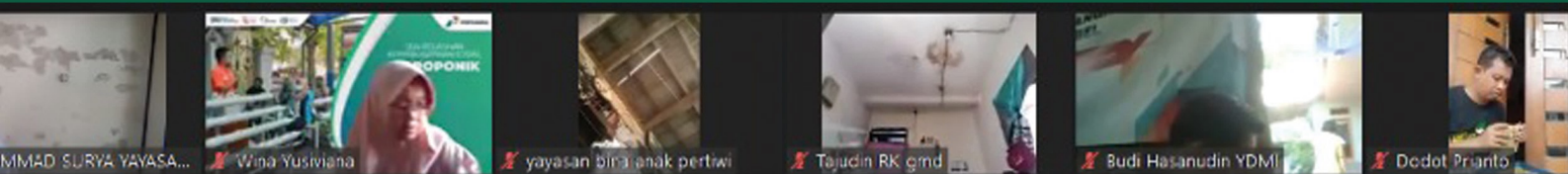


Laporan Perkembangan Alumni Kelas **HIDROPONIK**



YIIM bersama PT Pertamina Training & Consulting telah menyelenggarakan pelatihan kewirausahaan hidroponik yang dilakukan melalui via online. Berbeda dengan pelatihan sebelumnya, pelatihan hidroponik hanya dilakukan selama dua hari dan diikuti oleh 17 peserta. Namun, para peserta terlihat antusias dan serius dalam mengikuti pelatihan ini sehingga banyak di antara yang merasakan manfaatnya setelah mengenal hidroponik.

Hingga saat ini, ada beberapa peserta yang telah mempraktekkan hidroponik dan telah sukses menghasilkan aneka sayur mayur dari hasil panen mereka secara mandiri.



TETAP OPTIMIS DI TENGAH PANDEMI DENGAN MENANAM HIDROPONIK



Ibu Nurhalmi adalah salah satu peserta yang lolos mengikuti pelatihan menanam aneka sayuran secara hidroponik yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) bersama Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Ibu Nurhalmi atau yang biasa disapa Ibu Mimi adalah seorang ibu rumah tangga yang sekaligus berperan menjadi kepala keluarga dengan tiga orang anak dan tinggal di toko. Anak pertama Ibu Mimi baru memasuki jenjang perkuliahan sedangkan dua orang anaknya yang lain masih sekolah di tingkat Sekolah Dasar.

Untuk menghidupi anak-anaknya Ibu Mimi bekerja keras dengan membuka usaha laundry. Sebelum membuka usaha laundry, Ibu Mimi pernah bekerja sebagai karyawan di sebuah perusahaan. Perusahaan tersebut memberikan penawaran untuk pensiun dini dan Ibu Mimi pun mengambil penawaran tersebut. Uang dari hasil pensiun dini digunakan oleh Ibu Mimi untuk membuka usaha laundry. Usaha laundry Ibu Mimi bisa dibilang cukup sukses karena ia dapat bekerjasama dengan pondok pesantren dan menjadi pelanggan tetap dari usaha laundry Ibu Mimi.

Namun, pandemi Covid-19 menjadi tantangan yang berat bagi Ibu Mimi. Ibu Mimi dan keluarganya sempat positif Covid-19 yang akhirnya membuat pesanan laundry tetap dari pihak pesantren dibatalkan. Untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarganya, Ibu Mimi pun berusaha untuk mencari alternatif dengan membuka usaha lain yaitu dengan menjual baju dan kerupuk.



Keuntungan yang didapatkan Ibu Mimi dari berjualan baju dan rata-rata sebesar Rp. 1.000.000 (satu juta rupiah) per bulan. Tetapi karena pandemi Covid-19, usaha yang dijalankan Ibu Mimi pun sepi pelanggan.

Kondisi tersebut tidak membuat Ibu Mimi pantang menyerah. Berawal dari seorang teman yang mengirimkan flyer mengenai pelatihan kewirausahaan yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM, Ibu Mimi pun memilih untuk mengikuti pelatihan hidroponik. Awalnya, alasan Ibu Mimi memilih mengikuti pelatihan hidroponik agar ia bisa menanam sayuran sendiri karena ia ingin membuka usaha mie ayam dengan menggunakan sayur-sayuran organik hasil tanaman sendiri.

Selesai pelatihan hingga saat ini, Ibu Mimi dengan giat dan aktif terus belajar bercocok tanam dengan teknik hidroponik seperti yang diajarkan oleh pelatih Ir. Dwi Astuti Setyaningrum. Setiap pagi dan sore Ibu Mimi dengan

hidroponik miliknya. Ibu Mimi memanfaatkan lahan di belakang tokonya untuk bercocok tanam. Sampai saat ini, tanaman yang ditanam adalah kangkung dan caisin yang sudah 2 kali panen. Dengan adanya hasil panen tersebut, ia merasa sangat terbantu dalam memenuhi kebutuhan dapur. Ia pun juga memiliki rencana kedepan untuk berwirausaha dengan berbasis hidroponik.

Ibu Mimi menyampaikan ***"Banyak tanaman hidroponik yang ingin saya tanam. Saya ingin coba tanam cabe, tomat, atau apa saja. Nanti hasilnya saya jual di depan toko, karena kebetulan toko saya ada di pinggir jalan"***.

Setelah mengikuti pelatihan hidroponik, Ibu Nurhalmi memiliki keinginan untuk memasarkan hasil panen di lingkungan sekitar tempat tinggalnya. Walaupun saat ini hasil panen Ibu Nurhalmi belum

memungkinkan untuk dipasarkan, namun hasil panen tersebut sudah dapat membantu Ibu Nurhalmi dalam memenuhi kebutuhan konsumsi keluarganya.



DODOT PRIYANTO

SEMANGAT MERINTIS USAHA HIDROPONIK

Pak Dodot (45 tahun) merupakan salah satu alumni pelatihan kewirausahaan hidroponik yang diselenggarakan oleh PT. Pertamina Training and Consulting (PTC) melalui skema Tanggung jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) perusahaan dengan menggandeng Yayasan Inspirasi Indonesia Membangun (YIIM).

Dalam kesehariannya, Pak Dodot berjualan jamu untuk menghidupi istri dan kedua anaknya. Disamping berjualan jamu, Pak Dodot juga menekuni usaha pemasangan instalasi hidroponik dan tanaman hidroponik skala rumahan sejak tahun 2019. Tanaman hidroponik yang dijual oleh Pak Dodot adalah sawi dan pakcoy dengan harga jual 1 pot sebesar Rp. 3.000 dan 2 pot sebesar Rp. 5.000.

Keuntungan yang didapatkan oleh Pak Dodot dalam sebulan dari usaha tanaman hidroponik rumahan berkisar antara Rp. 600.000 - 700.000. Selain dipasarkan di lingkungan sekitar, tanaman hidroponik ini juga dikonsumsi oleh Pak Dodot dan keluarganya. Hingga pada tahun 2020 permintaan pun sempat tinggi karena

pandemi. Namun ketika memasuki tahun 2021, permintaan menjadi sepi.

Berbekal informasi dari seorang kenalan dari unit kegiatan RT tempat Pak Dodot tinggal mengenai pelatihan hidroponik yang diadakan oleh PTC dan YIIM, Pak Dodot kemudian berminat untuk mengikuti pelatihan tersebut. Berawal dari belajar hidroponik secara otodidak, Pak Dodot pun ingin mencari pengalaman yang lebih dengan mengikuti pelatihan hidroponik. Pak Dodot memiliki acuan tersendiri dalam mengikuti pelatihan hidroponik. Ia memiliki tujuan jangka panjang untuk bisa memproduksi tanaman hidroponik setiap hari. Dengan adanya tujuan tersebut Pak Dodot merasa perlu belajar kepada ahlinya melalui pelatihan hidroponik yang diselenggarakan oleh YIIM dan PTC. Setelah mengikuti pelatihan hidroponik Pak Dodot merasa terbantu dengan ilmu yang didapatkan dari ahlinya yaitu Ir. Dwi Astuti Setyaningrum, selaku fasilitator pelatihan hidroponik.

Kemudian setelah mengikuti pelatihan, terdapat program dari unit kegiatan RT Pak Dodot yang

menyediakan lahan untuk kolam lele. Berbekal pengetahuan yang sudah di dapat dari pelatihan hidroponik, Pak Dodot mengaplikasikan ilmu tersebut dengan memberikan ide untuk menanam tanaman hidroponik di atas kolam lele sehingga lahan tersebut digunakan untuk usaha **“Budidaya Lele dan Aquaponik”**. Saat ini ia dan warga ditempatnya tinggal memiliki 2 kolam lele dan tanaman yang ditanam saat ini adalah kangkung.

Pak Dodot juga memberikan pendampingan, edukasi dan ilmu yang ia peroleh dari hasil pelatihan menanam hidroponik yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM kepada warga sekitar setiap hari sabtu dan minggu. Saat ini aktivitas tersebut masih dilakukan secara berkelompok dengan warga di unit kegiatan RT.

Kedepannya Pak Dodot memiliki rencana untuk mencoba menanam sayuran lain seperti sawi atau tanaman lainnya tetapi masih dalam jumlah yang terbatas saja karena saat ini nutrisi yang didapatkan dari tanaman hidroponik masih mengandalkan kotoran dari budidaya lele. Apabila nantinya Pak Dodot memiliki lahan yang lebih memadai beliau juga ingin menjadikan hidroponik sebagai ladang bisnis dengan menjual tanaman hidroponiknya secara offline dan online serta memproduksi tanaman hidroponik dengan skala yang lebih besar agar bisa mendapatkan hasil panen setiap hari.



NENENG

ALUMNI PELATIHAN HIDROPONIK MENEBAR INSPIRASI MELALUI SEKOLAH KITA RUMPIN BOGOR

Biasa disapa bu Neneng oleh masyarakat sekitar. Bu Neneng adalah perempuan desa dari Rumpin Kabupaten Bogor yang memiliki ide besar mendirikan sekolah alternatif untuk anak-anak desa Rumpin agar dapat merasakan pendidikan dan akses informasi melalui buku bacaan hasil donasi dari beragam kalangan termasuk donasi buku dari YIIM. permintaan pun sempat tinggi karena pandemi.

Selaku pendiri Sekolah Kita Rumpin (SKR), kepesertaan bu Neneng dalam kelas hidropnik mampu menghadirkan inspirasi bagi peserta lainnya, ia cukup aktif di kelas online bertanya kepada pengajar dan tidak segan ia membagikan kisahnya mendirikan Sekolah Kita Rumpin (SKR) dan rencana pengembangan hidropnik di sekolah tersebut berbekal ilmu hasil pelatihan yang diselenggarakan oleh PTC dan YIIM.

Sekolah Kita Rumpin sendiri merupakan komunitas bagi anak-anak dari keluarga pra-sejahtera agar dapat merasakan pendidikan dan dapat belajar mengingat mereka rata-rata berasal dari keluarga kurang mampu. Para siswa SKR belajar pelajaran akademik maupun non-akademik. Siswa-siswi SKR rata-rata bertempat tinggal di Kecamatan Rumpin perkampungan Cibitung, kabupaten Bogor. Bu Neneng salah satu alumni kelas pelatihan Hidropnik yang berhasil memanfaatkan hasil pelatihan untuk memberdayakan anak-anak dalam Sekolah Kita Rumpin





Peran bu Neneng yang menebarkan inspirasi melalui berbagi ilmu hasil pelatihan hidroponik kepada murid SKR dan warga sekitar adalah merupakan indikator keberhasilan program pelatihan yang diselenggarakan oleh PTC bersama YIIM.

Berawal dari informasi seorang teman tentang adanya kelas pelatihan penanaman sayur organik melalui metode Hidroponik, Ibu Neneng dan Annisa salah satu siswa SKR, serta Bang Abras (selaku orang tua salah satu anak SKR) yang bernaung dibawah Sekolah Kita Rumpin mengikuti kelas pelatihan penanaman Hidroponik.

Pelatihan hidroponik ini terwujud berkat dukungan dari PTC melalui program tanggungjawab sosial perusahaan. PTC melalui YIIM memberikan dukungan berupa pelaksanaan program pelatihan, penyediaan instalasi hidroponik dan alat pendukung seperti alat ukur PH air dan nutrisi tanaman serta bibit sayur mayur.

Ibu Neneng bersama salah satu orang tua murid dan perwakilan murid telah mengikuti pelatihan penanaman sayur organik hidroponik dengan baik. Semua tahap pelatihan ia ikuti dan cukup aktif dalam sesi interaksi dan

tanya jawab dengan pengajar bersama Ir. Dwi Astuti Setyaningrum.

Karena keseriusan dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan hidroponik, SKR pun mendapatkan bantuan peralatan untuk penanaman tanaman Hidroponik, seperti paralon, mesin pemompa air dari tampungan air ke paralon, kabel, penampungan air, bibit, dan peralatan lainnya. Bantuan peralatan ini dimanfaatkan Ibu Neneng untuk kembali melatih seluruh siswa Sekolah Kita Rumpin mengenai kemampuan menanam tanaman Hidroponik. Dengan begitu, diharapkan nantinya SKR dapat memiliki usaha tanaman Hidroponik. Hasil usahanya akan dimanfaatkan demi keberlangsungan biaya sekolah siswa-siswa SKR.

Bu neneng mengucapkan terimakasih kepada YIIM dan PTC atas bantuan fasilitas penanaman tanaman Hidroponik yang diberikan kepada SKR, sehingga pengajar di SKR dapat mengembangkan kegiatan untuk memberdayakan anak-anak di SKR dan harapannya dapat menularkan manfaat menanam sayuran organik secara hidroponik kepada warga sekitar.



SANGGAR DAYA KEMANUSIAAN

PERWAKILAN SANGGAR DAYA KEMANUSIAAN INGIN MENJADIKAN HIDROPONIK UNTUK KESEJAHTERAAN MASYARAKAT SEKITAR

Perwakilan dari Sanggar Daya Kemanusiaan adalah salah satu alumni pelatihan hidroponik dari latar belakang komunitas. Komunitas ini mewadahi warga miskin kota di Kampung Sumur Klender yang sebagian besar berprofesi pemulung dan pedagang kaki lima. Diprakarsai oleh salah satu pegiat kemanusiaan yaitu bapak Sandyawan Sumardi sejak tahun 2018, yang didirikan dalam rangka mendorong warga "kampung pemulung" agar bisa berdaya mandiri secara sosial ekonomi.

Komunitas ini memiliki kurang lebih 100 anggota yang hampir semua adalah masyarakat pra sejahtera. Karena sebagian besar profesi mereka adalah pemulung dan pedagang kaki lima, masalah yang banyak muncul sangat beragam mulai dari kesulitan ekonomi, akses pendidikan yang kurang layak, hingga masalah lingkungan dimana pemukiman warga berada diantara tumpukan sampah dan bau menyengat.

Sanggar Daya Kemanusiaan sendiri, merupakan komunitas binaan YIIM sejak tahun 2020. Berkolaborasi dengan YIIM, komunitas ini banyak melakukan aktivitas kegiatan untuk membantu memberdayakan warga 'kampung pemulung' ini melalui program pendidikan, bantuan sosial, pemberdayaan ekonomi masyarakat, salah satunya program pelatihan kewirausahaan sosial bercocok tanam dengan teknik hidroponik yang diselenggarakan PTC dan YIIM yang diikuti oleh tiga warga binaan komunitas.

Setelah mengikuti pelatihan dan diberikan bantuan instalasi hidroponik oleh PTC dan YIIM, warga para anggota Sanggar mulai berani ber inovasi. Salah satu contohnya Ibu Siti Aminah, kini berjualan makanan kuliner keliling dengan memanfaatkan hasil panen sayuran dari bercocok tanam melalui hidroponik.

Selain itu, Sanggar juga mulai percaya diri memulai usaha



berbasis hidroponik lewat Koperasi Warga Berdaya Bersama. Saat ini Sanggar membuka unit usaha di koperasi menerima jasa pembuatan instalasi hidroponik. Dalam sebulan Koperasi Warga Berdaya Bersama pernah mendapatkan omzet 35 Juta dari unit usaha jasa ini.





MARI BERSAMA MEMBANGUN BANGSA!

