

BAB IV

KESIMPULAN

Kesimpulan yang saya dapat bahwa hampir beberapa narasumber yang beberapa purna PMI yang mengikuti pelatihan kuliner di segala bidang kuliner yang diselenggarakan BP2MI dalam pemberdayaan purna PMI. Beberapa pelatihan kuliner untuk beberapa narasumber tidak semua berpengaruh untuk usaha mereka saat ini, seperti usaha Pak Yana Jempool Food yang mengikuti pelatihan hanya diminta BP2MI untuk mengisi seminar dan diajak teman - teman sesama Purna PMI saja. Untuk usaha sendiri memang dia sudah tekuni sendiri sejak dulu. Seperti usaha Salak Mas Tri milik Ibu Siti bagi Ibu Siti untuk mendapatkan pelatihan kuliner sebenarnya suaminya yang sering mengikuti pelatihan, tetapi Ibu justru yang menjalankan usaha kuliner Salak Mas Tri bukan suaminya yang justru mengikuti usaha kuliner. Keberhasilan dan proses yang dijalankan para narasumber sangat berbeda - beda, tetapi BP2MI selaku instansi yang bertugas untuk mensejahterakan Purna PMI memberikan pemberdayaan pelatihan kuliner, memberikan pelatihan kuliner seperti pelatihan kuliner ayam goreng, pelatihan gurame bakar, pelatihan pengolahan ayam, pengolahan olahan ikan dan pelatihan pengolahan berbahan dasar daging ayam.

Walaupun kuliner yang diikuti ada yang tidak sesuai dengan usaha yang dijalankan dengan usaha mereka sekarang, tetapi dari pelatihan tersebut mereka bisa mengetahui proses bagaimana mengembangkan usaha kuliner sebagai apa dari mengelola keuangan, memanfaatkan bantuan dari BP2MI dan pihak terkait dalam bantuan berupa proposal dan untuk menjalankan usaha yang mereka rintis sekarang ini. Proses pelatihan dalam bidang kuliner sebagian disambut dengan antusias beberapa Purna PMI yang menjadi narasumber saya.

BP2MI tidak sepenuhnya memang membantu dari segi keuangan maupun menyediakan tempat usaha yang akan dijalankan dari segi seperti modal usaha untuk mereka tetapi ilmu yang mereka dapatkan bisa digunakan untuk mengembangkan usaha mereka yang mereka jalani saat ini sehingga mereka memiliki usaha yang berkaitan dengan pelatihan kuliner tersebut tersebut seperti seafood kak rose, angkringan dan kue pancong, jempool food dan manisan salam mas.

Bagi beberapa narasumber pelatihan kuliner yang diikuti tidak sesuai dengan keinginan untuk membuka usaha mereka saat ini, tetapi bisa mendapatkan ilmu tata cara mengembangkan sebuah usaha tidak hanya harus sesuai dengan pelatihan kuliner yang diikuti, seperti mengikuti pelatihan mereka bisa mendapatkan cara mengelola usaha seperti apa bisa mendapatkan bantuan usaha proposal berupa uang maupun barang dan proses yang ditunjukan sangat menarik, Para mantan pekerja migran memiliki cerita yang menarik tentang bagaimana mereka mengembangkan usaha kuliner mereka setelah pulang dari bekerja di luar negeri.

Meskipun mereka mengikuti cara-cara mereka sendiri, namun banyak di antara mereka masih aktif berpartisipasi dalam pelatihan yang diselenggarakan oleh Badan Perlindungan Pekerja Migran Indonesia (BP2MI), terutama dalam bidang kuliner. Dalam proses ini, BP2MI memberikan bantuan dalam mengelola uang yang mereka peroleh dari hasil bekerja di luar negeri, serta menyelenggarakan berbagai macam pelatihan kuliner untuk membantu mereka mengembangkan usaha mereka.

Salah satu contoh yang menarik adalah pengalaman Pak Yana, pemilik Warung Seafood Kak Rose. Pak Yana menceritakan bahwa meskipun sudah memiliki usaha kuliner yang sukses, ia tetap aktif mengikuti pelatihan kuliner yang diselenggarakan oleh BP2MI. Baginya, pelatihan tersebut memberikan kesempatan untuk meningkatkan kualitas dan variasi menu di warungnya, serta memperluas jaringan dan pengetahuan dalam dunia kuliner.

Selain pelatihan kuliner, BP2MI juga memberikan bantuan dan pelatihan dalam berbagai bidang lain untuk mengembangkan keterampilan setiap mantan pekerja migran. Ini mencakup pelatihan manajemen usaha, keuangan, pemasaran, dan keterampilan lain yang diperlukan untuk menjalankan bisnis dengan sukses. Dengan bantuan dan dukungan ini, para mantan pekerja migran dapat mengoptimalkan potensi mereka dan mengembangkan usaha mereka dengan lebih baik.

Partisipasi dalam pelatihan yang diselenggarakan oleh BP2MI tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam pengembangan usaha, tetapi juga memberikan dorongan moral dan motivasi bagi para mantan pekerja migran. Mereka merasa didukung dan dihargai oleh pemerintah dan masyarakat, sehingga semangat untuk berkembang dan berhasil dalam usaha mereka semakin kuat.

Pemberian Pelatihan kuliner oleh BP2MI

Pemberlatihan merupakan sebuah proses yang fundamental dalam mempersiapkan sumberdaya, kesempatan, pengetahuan, dan keahlian bagi masyarakat agar dapat meningkatkan kualitas hidup mereka. Badan Perlindungan Pekerja Migran Indonesia (BP2MI) memiliki peran yang penting dalam melakukan pemberdayaan, khususnya terhadap mantan pekerja migran Indonesia (PMI) yang telah kembali ke tanah air. Salah satu pendekatan yang dilakukan BP2MI adalah dengan menyelenggarakan berbagai jenis pelatihan, seperti pelatihan kuliner dan pelatihan digital printing. Tahap awal dalam proses pemberdayaan masyarakat adalah tahap penyadaran. Tahap ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat akan potensi dan kemampuan yang dimiliki oleh diri mereka sendiri. Penyadaran ini dilakukan dengan pendekatan yang bersifat pengetahuan, dengan melibatkan pihak-pihak yang terkait dan ahli di bidangnya. BP2MI memberikan pendampingan kepada mantan pekerja migran, salah satunya dengan memberikan fasilitas berupa pelatihan atau keterampilan tertentu, seperti pelatihan dalam bidang kuliner. Pelatihan juga biasa dilakukan purna PMI untuk mengajak Purna Pmi lainnya untuk bisa mengikuti pelatihan kuliner

Bantuan Proposal dari BP2MI Yogyakarta dan Disnaker

Saat merintis usahanya setelah menjadi Mantan Pekerja Migran, Ibu Siti mengungkapkan bahwa bimbingan dan pelatihan yang diberikan oleh Badan Perlindungan Pekerja Migran Indonesia (BP2MI) Yogyakarta dan Dinas Ketenagakerjaan sangat membantunya. Ibu Siti mengapresiasi upaya dari kedua lembaga ini dalam memberikan dukungan kepada mantan pekerja migran seperti dirinya.

Usaha yang dilakukan

Usaha dilakukan juga hasil uang luar negeri yang banyak, mendapatkan uang hingga ratusan juta bisa membuat mereka membuat usaha kuliner tersebut. Mengikuti pelatihan kuliner BP2MI membuat mereka bisa untuk mengembangkan uang yang mereka dapat untuk membuka usaha. Dari sisi keberlanjutan, program pelatihan dan bantuan yang diselenggarakan oleh BP2MI memberikan dampak positif yang jangka panjang bagi para mantan pekerja migran. Mereka tidak hanya menjadi lebih mandiri secara ekonomi, tetapi juga memiliki keterampilan dan pengetahuan yang dapat mereka manfaatkan untuk masa depan yang lebih baik. Dengan demikian, upaya pemberdayaan yang dilakukan oleh BP2MI tidak hanya memberikan solusi jangka pendek terhadap masalah pengangguran dan kemiskinan, tetapi juga berkontribusi secara signifikan terhadap pembangunan ekonomi dan sosial masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Hamid, Hendrawati. 2018. Manajemen Pemberdayaan Masyarakat. Makassar : De La Macca (Anggota IKAPI Sulsel).
- Handiri, Siti. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Desa. Dalam Pengembangan UMKM di Wilayah Pesisir. Surabaya : Universitas Dr. Soetomo Surabaya.
- Yunus, Saifuddin, dkk. 2017. Manajemen Model Pemberdayaan Masyarakat Terpadu. Aceh : Bandar Publishing.
- Zubaedi. 2013. Pengembangan Masyarakat Wacana dan Praktik. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Dr. J. R. Raco, M. M. 2010. Metode Penelitian Kualitatif. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia .
- Gunawan, I. 2017. Metode Penelitian kualitatif Teori & Praktek. Jakarta : PT Bumi Aksara .
- Martono, N. 2015. Metode Penelitian Sosial Konsep Konsep Kunci. Depok : PT Rajagrafindo Persada.
- Stiawan, A. A. 2018. Metodologi Penelitian Kualitatif. Sukabumi : CV Jejak .

Jurnal atau Skripsi

- Arifiartingsih. 2016. Pemberdayaan Mantan Buruh Migran Perempuan (BMP) di Desa Lipursari, Kecamatan Leksono, Kabupaten Wonosobo. Malang : Universitas Brawijaya Malang.
- Lely Indah Mindarti dan Putri Nabil. 2019. Pemberdayaan Mantan Pekerja Migran Indonesia Melalui Program Desmigratif (Studi di Desa Arjowilangun Kecamatan Kalipare Kabupaten Malang). Malang : Universitas Brawijaya Malang.
- Yuyun Yunena. 2019. Pemberdayaan Ekonomi pekerja Buruh Migran melalui Program Community Development (CED) di Desa Bondan Kecamatan Sukagumiwang Kabupaten Indramayu. Jakarta : UIN Jakarta.

TRANSKRIP WAWANCARA I

Lampiran

Manisan Salak Mas Siti

Saya : selamat malam bu,

Bu siti : selamat malam mas,perkenalkan nama saya siti barokah njeh.

Saya : saya ada skripsi yang berkaitan dengan purna pmi, ini saya sedikit wawancara njeh. Yang pertama usaha ini berdiri sejak kapan ya bu?

Bu siti: kalo usaha ini berdiri sejak 2013, dulu dikelola oleh kelompok sampai 2017, tapi ya sebuah usaha kalo dikelola oleh kelompokan berjalanya gak semudah kalo dikelola sendiri ya jadi seolah jalan ditempat karena kami itu hanya membuat berdasarkan pesanan jadi jalan di tempat karena apa kita harus meluangkan waktu tempat dan lainnya terus ada kecemburuan sosial, terus kalo ada yang rajin ada yang males ada yang gak mau dateng itu akan memicu kecemburuan sosial akhirnya jadi males malesan kan julukan usaha ini dipelopori suami saya karena ku tau pak subadi terus kemudian pada tahun 2017 itu suami saya ada pekerjaan atau dinas di papua selama 6 bulan sehingga usaha kelompok ini harus berjalan akhirnya pada saat itu saya bekerja suami saya tidak dirumah terus usaha inikan nyawanya kelompok kalo tidak saya teruskan saya tidak enak dengan dinas yang membimbing membina jadi mau gak maukan saya berhenti bekerja, berusaha mendalami usaha ini. Sebenarnya saya tentang usaha manisan salak karena dulu yang ikut pelatihan dulu bukan saya, suami saya dan teman – teman 7 orang kalo gak salah pelatihan di rumah ketela Borobudur sana yang memfasilitasi ugm mbak ratih, jadi terciptalah manisan salak. Saya karna bentuk tanggung jawab saya terhadap suami usaha kelompok ini harus berjalan karena kelompok ini tidak ada nyawanya Ketika usahanya tidak berjalan kan gitu. Terus akhirnya saya belajar untuk meneruskan usaha suami, kebetulan saya aktif di kegiatan sosial mulai dari kelurahan, sampai kabupaten sehingga peminat saya banyak, dan Ketika saya mempunyai usaha saya lebih mudah mempromosikan lebih mudah bagi saya dan alhamdulillah dalam satu tahun itu omsetnya cukup signifikan mas, apa lagi berbenturan lebaran, nah Ketika lebaran itukan saya berfikir begini kenapa tidak membuat minuman sari salak

karnakan kalo lebaran itu banyak orang gituin membutuhkan minuman kemasan saat ini kan kemasan yang aman karna buatan industri rumahan lebih aman daripada pabrik gitu. Terus akhirnya terciptalah sari salak karna sari salak kan bermacam – macam salak bisa dibuat, sedangkan minuman salak hanya salak dengan kualitas tertentu bisa dibuat manisan salak terciptalah manisan salak pada lebaran itu omsetnya cukup tinggi mas, kalo gak salah tembus 15 juta selama satu bulan. Itu apa ya istilahnya awal mulanya kami kaget dengan omset segitu selama inikan hanya membuat kemudian uang itu dibelanjakan lagi jadi tidak begitu banyak omset bersihnya itulah yang memicu saya untuk terus melanjutkan usaha ini. Akhirnya saya urus perizinannya saya modifikasi lagi saya update lagi kemasannya, stikernya dan semua saya urus akhirnya di tahun itu banyak sekali progres kita dapatkan kami mulai dikenal oleh dinas dan mendapatkan beberapa fasilitas pameran di luar kota seperti di purwokerto sampai batam bahkan dapat fasilitas jalan – jalan ke singapura jadi berkahnya mas merintis usaha kelompok buat saya pribadi seperti itu. Meskipun waktu sudah saya tawarkan ke teman – teman monggo yang sudah pandai untuk memproduksi silahkan di teruskan saya kasih waktu beberapa bulan tidak ada menjalankan, akhirnya saya jalankan sendiri. Tapi paham bahwa mereka itu ingin bekerja Ketika ada hasilnya sedangkan kalo merintis usaha kelompok memang belum ada hasilnya mas, mereka itu maunya Ketika bekerja di kelompok pulangny ada hasilnya terus saya bayar tapi kan gak mungkin saat merintis belum bisa seperti itu jadinya saya rilis sendiri dengan modal uang saya sendiri dan saya tidak lagi perlu berpikir rugi aku ora kepenak nek iki balek modal rak penak iki kalo begini temen gak setuju saya tidak enak jadi usaha itu saya tawarkan tidak ada yang merespon akhirnya saya jalan sendiri dan Ketika saya jalankan sendiri ya sudah resiko saya tanggung sendiri sehingga saya jalankan dan akhirnya manfaatnya seperti tadi itu.

Saya : ibu ada pegawai bu?

Ibu siti : ada yang membantu itu masih bekerja lembur karena saya enggak bayar bulanan mas jadi saya sesuaikan dengan kebutuhan mas, jadi di akita panggil Ketika butuhkan. Saya membutuhkan mereka Ketika pesanan banyak dan stok sudah habis.

Saya : jadi kalo kayak ini sampai luar kota bu? Kalau pesanan

Bu siti : saya mengirim sampai kalimantan barat mas, jawa barat juga ada di cilegon di sukabumi juga ada pelanggan kemudian di Bekasi juga ada serang banten juga ada terus yang paling jauh sampai kalimantan barat Pontianak kemudian kita juga sudah pernah mengirim ke luar negeri

sampai ke hongkong tapi masih belum lancer produk saya itukan air jadi resikonya tinggi mas kalo dikirim ke luar negri rentan pecah soalnya karena kalo dia di suhu panas akan berubah warna.

Saya : berate ibu fokus aja di sini ya bu?

Bu siti : iya saya focus manisan salak keripik salak dan sari buah salak

Saya : yang kedua, yang jadi alasan ibu merintis usaha ini karena pelatihan bp2mi ?

Bu siti : ya karena salah satunya ya karena ada tuntutan ketika diberikan fasilitas pelatihan dan sebagainya kita kepengen ilmu yang diberikan BP2MI itu tidak sia – sia karena tujuan mereka memberikan pelatihan atau skil itukan untuk meningkatkan perekonomian ya terutama kami yang bekerja diluar negeri dan uangnya habis untuk konsumtif jadi itu salah satu motivasinya adalah BP2MI karna mereka memberikan pelatihan yang karena tujuan untuk meningkatkan ekonomi atau kesejahteraan mantan purna PMI

Saya : awal ibu memutuskan mengikuti pelatihan setelah pulang dari luar negri ?

Bu siti : jadi saya tidak langsung mas karna masih terlena masih punya uang hahahah jadi belum terpikir merintis punya usaha jadi merintis punya usaha itu setelah gak punya uang dan bingung mau cari uang darimana ya, kan saya sempat kerja jg kan jadi justru timbul ide untuk merintis usaha itu setelah gak punya uang jadi memang betul sekali Ketika BP2MI memberikan pembekalan kepada calon pmi tentang persiapan Ketika mereka pulang nanti saya sangat setuju itu karena membuka wacana mereka jangan terlena dengan punya uang karena kalo punya uang itu akan habis kalo tidak ada usaha seperti itu.

Saya : diberikan memutar uang

Bu siti : ya seperti itu jadi tujuannya kalo uang dibuat usaha tidak akan ada habisnya karena berputar terus seperti itu

Saya : itu ibu ikut pelatihan tahun ?

Bu siti : 2013, saya pulang dari luar negri 2001. Setelah gak punya uang karenakan saya pulang suami saya berangkat saya pulang punya anak terus suami saya berangkat ke korea saya di rumah

Saya : berate ibu sebelumnya dimana bu?

Bu siti : saya di Saudi arabia terus yang kedua di taiwan.

Saya : dua negara ya bu

Bu siti : saya di Saudi arabia itu tahun 99 3 tahun disana 2006 sampai 2009 kalo tidak salah

Saya : berate di arab 3 tahun terus ke Taiwan ya bu?

Bu siti : pulan di rumah sekitar 1 tahun, terus berangkat lagi tahun ditahun yang sama 99 terus kemudian saya bslik 2000.

Saya : kerjaan di sana apa bu?

Bu siti : kalo di Saudi saya sebagai dirumah tangga kerajaan, saya disana sebagai tata graha, tata graha itu saya sebagai menata ruangan karena disana banyak pertemuan saya menata ruangan untuk azima itu pesta makan makan jadi saya gak selesai selesai digunakan laki – laki sama perempuan berbeda jadi saya menata ruangan untuk pesta perempuan makanya saya pindah nanti pagi siang nanta lagi yang malam jadi saya bagian penataan ruangan.

Saya : kalo di Taiwan ?

Bu siti : kalo di taiwan saya di panti jompo perawat jompo saya

Saya : untuk modal usaha berate dari bekerja di luar negri bu ?

Bu siti : enggak, duit nya sudah habis, kit yaitu timbul keinginan bikin usaha memang sudah tidak ada uang dari modal sendiri sedikit sedikitkan awalnya paling satu sampai 1 sampai 10 juta lah untuk modal itu pertama kalinya lama – lama kan jadi besarkan mas tambah terus tentang produknya tambah jadi alatnya – alatnya tambah kalo sekarang kalo di kalkulasi modal usahanya termasuk alat – alatnya sudah sekitar 40 jutaan. Kalo awal usaha pasti tertatih tatih nanti kalo sudah berjalan ada pasang surutnya juga stabil nggak juga jadi harus ulet.

Saya : jadi ibu pernya nyoba usaha lain?

Bu siti : enggak sih saya emang pertama emang manisan salak terus ada, terus ada produk sari salak membaca movement atau moment pentingkan.kemarin terakhir itu kita dapat tambahan modal alat dari disnaker, disnaker itukan tidak terlepas dari bp2mi karna mereka berkaitan pada

program kita diundang di nglanggeran dalam rangka wira yudha awards untuk kelompok PMI purna yang ada di Yogyakarta sendiri. Kemudian disana kita bertemu dengan acaranya yang memang difasilitasi bp2mi tapi yang atur disana disnaker karnakan mereka satu kesatuan, kemudian kita ngobrol dengan orang dinas disnaker DIY dinya ingin mengajukan alat tidak, ada contoh proposal gak? Nanti tak kasih contoh karna saya masih pake alat manual jadi akhirnya kami buat proposal cumin proposal itu berkelompok cumin 5 orang jadi satu paguyuban kami kita mengajukan 5 kelompok dan yang lolos hanya 2 kelompok.

Akhirnya kita pelatihan di hotel cakra Kusuma,

Saya : berapa lama latihannya bu ?

Bu siti : 6 hari kayaknya, terus abis itu kita dapat alat sekelompok itu ada kompor 4, oven 4, kulkas 4 pokoknya semua serba 4, jadi kita bagi semua kebutuhan kita masing masing nah dari situlah modal usaha itu bertambah jadi lebih banyak lagi jadi mungkin untuk saat ini modal usaha selain uang jadi sekitar 100 jutaan.

Saya : mungkin yang terakhir bu, untuk perekonomian lebih enak sebagai usaha atau bekerja di luar ?

Bu siti : sebenarnya enak di luar mas hahaha, karena diluar tidak perlu bekerja sekeras ini di indonesia memang cukup harus bener – bener berjuang ya kalo untuk mencukupi kebutuhan keluarga penghasilan dan pengeluaran belum imbang bedang dengan luar negeri pendapatan dan pengeluaran itu lebih banyak pendapatan jadi bisa menyisihkan uang untuk asuransi keluarga kendaraan semua bisa diasuransikan mereka kesejahteraan lebih terjamin apalagi kita buka pegawai jadi wirausaha itu kan kalo gak bekerja keras gak bisa mencukupi kebutuhan keluarga seperti itu kalo masih ada kesempatan bekerja di luar negeri masih melirik mas. Kalo disinikan bersaa keluarga ya mas, tapi kalo untuk patokanya ekonomi memang lebih mudah di luar negeri.

Saya : mungkin itu saja bu, terima kasih.



TRANSKRIP II

Warung Seafood Kak Rose

Saya : halo selamat malam pak, ada 6 pertanyaan mungkin yang pertama yang ingin saya tanyakan sejak kapan usaha ini berdiri pak ?

Pak Yana : usaha ini berdiri sejak tahun 2015 sampai sekarang

Saya : bapak sudah berapa lama menjadi purna PMI ?

Pak yana : sudah 15 tahun mas, saya 15 tahun di malaysia dan istri saya di hongkong, habis itu sebelum memulai kuliner ini kita bikin tambak udang baru beberapa bulan bangkrut ratusan juta habis bergerak gerak di kuliner. tahun 2015 lah awal - awal gitu usaha di sunmor UGM, habis itu kita event kuliner JEC dan sebagainya dengan menu lobster ini bawa untuk mengisi stand di mall, itu yang kita ambil Jwall depan Atma jaya apanya karenakan murah sepi heheh jadi dari itulah dimulai kuliner.

Saya : latar belakang bapak memilih usaha ini apa ya pak?

Pak Yana : memilih usaha ini ya untuk lobster, kami bergerak dibidang kuliner seafood. khususnya lobster ini melatarbelakangi kami melihat kami ingin sesuatu yang berbeda, merelakan biasanya seafood ini identik dengan kerang,kepiting,udang dan bebakaran. padahal diluar sana potensi yang paspandak ya lobster. terlihat mahal tapi sebetulnya waktu itu kita dapat lobster sangat murah bahkan gratis karna lobster yang kita ambil adalah lobster yang kecil mas under size yang kecil ini gak laku mas sekali karena waktu itu bu Susi jadi menteri itu merencanakan kalo lobster harus yang gede 2 ons ke atas, nah disitu ada jeda disitu dimana lobster 2 ons ke bawah tidak laku sama sekali. waktu itu kita langsung memanfaatkan untuk membikin sesuatu yang berbeda jadi kita menghadirkan sesuatu makanan yang mewah tapi harga yang merakyat.makanya tekline kamikan hidangan ningrat harga merakyat. jadi keduanya kalo pengen makan lobster biasanya wisatawan itu naik ke atas wonosari dan sebagainya, nah kita ambil opsi gimana kamu gak usah jauh - jauh makan lobster di tengah kota pun bisa.

Saya : berarti yang paling laku lobster ya?

Pak Yana : lobster ya itu kan tergantung kita mau viralkan yang mana itu kan marketing jadinya kita cari perairan dimana kita mau cari perairan lobster yang kita lobster.

Saya : untuk memilih usaha ini ditentukan BP2MI atau bapak sendiri pengen ?

Narasumber : saya sendiri

Saya : bapak sendiri ?

Pak Yana : BP2MI menaungi perlindungan dan apa namanya penempatan, disamping itu mereka juga punya badan usaha untuk mendampingi PMI purna yang belum punya usaha diberikan keterampilan dan diberi pendampingan untuk usaha, yang punya usaha seperti kami juga diberi kesempatan dan pendampingan juga untuk lebih bermanfaat dan kita mesti juga ada kurang dan lebihnya bukan njuk pinter usahakan endak jadi dari BP2MI memfasilitasi kami kita diberi pelatihan management diberikan pelatihan keuangan dan sebagainya.

Saya : mungkin yang ketiga kalo bapak sendiri untuk kepelatihan BP2MI sendiri gimana pak? akhirnya memutuskan untuk ikut kepelatihannya awalnya

Pak Yana : ya itu tadi karena kan hidup kita ini mesti ada kurang dan lebihnya sebaik - baiknya manusia yang mengetahui letak baik dan buruknya diri kita kan gitu jadi kami sendiri sadar itu dan ada beberapa pelatihan di luar sana termasuk juga dinas bisport ataupun UMKM Jogja dan kenapa memutuskan ikut pelatihan BP2MI, BP2MI tentu saja satu leting maksudnya tuh satu lingkaran yang sama dan lebih enak untuk kita melebur di situ ketika kita sama sama ex PMI purna asik nih apalagi diberi kesempatan untuk ayo ikut bareng - bareng gitu.

Saya : bapak mendapatkan info pelatihan dari mana pak ? cari sendiri atau ?

Pak Yana : kita dari grup WA, ada grup WA biasanya mereka pertama dari teman - temannya, teman - teman menganjurkan eh ayo gabung WA grup ada dari BP2MI jadi naungan untuk kita gabung bareng - bareng. dari WA grup sih mas biasanya.

Saya : untuk modal sendiri dapet darimana ya pak ?

Pak Yana : waduh modal iki hahaha tidak rahasia kok, kalo ngomongin keseluruhan ya modal dari PMI keseluruhan of course dari luar negri, tapi biasanya modal utama untuk usaha yang

berkembang yang berkepanjangan akhirnya itu adalah modal yang didapat dari rumah, biasanya modal yang di dapat dari luar negeri itu habis gitu aja.

Saya : tapi untuk gaji gede ya pak ?

Pak Yana : gede mas betul, cuman di awal - awal jenengan tanya ke semua PMI pasti sama ketika kita pulang dari luar negeri kita pengen usah a,b,c,d tapi ilmu gak ada. akhirnya apa ? kita bikin usaha sembarangan a,b,c,d habis gitu aja modalnya, nah disinilah peran BP2MI peran pelatihan - pelatihan yang diadakan gitu untuk memberi ilmu memberi pondasi dasar bahwasanya nanti kalo kamu pulang nih duit kamu harus dipegang betulan nih supaya ini bisa bermanfaat betul - betul supaya nanti kamu nggak usah balik lagi ke luar negeri kan gitu. kalo saya sendiri modal habis tambak udang 350 juta habis gitu aja dalam sekian bulan 350 juta hasil dari luar negri habis begitu saja, menyisakan duit paling cuman 500ribu dari sekian itukan gak ada apa - apanya ibarat kembali ke nol lagi dan mengembangkan usaha ini dari mana modalnya ? ya dari sedikit itu mas dari nol lagi dari jualan dipinggir jalan sedikit ngumpulin sampai kaya gini ini juga lama ini warung ada disini itukan kalo ngomongin kita buka usaha di mall itukan mesti jutaanlah ya puluhan ratusan juga ya hilang begitu saja karena pandemik dan kita usaha di sini mulai dari nol lagi. itu lumrah di dunia usaha makanya itu kita bergabung di BP2MI kita pelatihan a,b,c,d,e dan sebagainya karna kita perlu ilmu dan kita perlu berilmu

saya : menjalankan usaha dengan benar ya pak.

Pak Yana : benar

Saya : mungkin bapak pernah coba usaha lain?

Pak Yana : ada ada kita lagi merintis itu usaha untuk pembenihan lele dan pakan ternak sesuatu usaha yang dua duanya itu sangat diperlukan sebenarnya kalo kita bikin usahakan yang diperlukan orang. saya rasa ngomongke bab lele iki kan bermula dari pembenihan lele mau gak mau kita harus pembenihan lele kan nanti kita ambil di park pembenihan lele semua perternakan ini semua usaha ternak mereka itu terkompak di masalah pakan yang mahal panen yang murah hasilnya tanya yang disitu ketika kami perna bertambak itu ratusan juta habis dan itu masalah utama di peternakan yang lain mas. di ayam, ikan, domba dan sebagainya itu habisnya di situ. makanya kita usahakan paka itu sendiri kita bisa menghadirkan satu solusi dimana kita dapat lebih murah. kuncinya dapet pakan

murah dan kita bisa save uang untuk menuju ke pendapatan yang lebih tinggi. mungkin ini konsepnya sama kaya lobster ya, lobster ini di harga yang tinggi komoditas yang tinggi harganya tapi kita turunkan tapi bungan turun drastis di nilai di tengah - tengah gitu kalo secara pakan harganya 12rb per kilo ya kita bisakah jual ke 10rb.

Saya : mungkin yang terakhir ya pak, tanggapan keluarga bagaimana pak setelah berhenti bekerja di luar negeri ?

Pak Yana : saya rasa begini berkerja diluar negri diluar kota diluar pulau merantau ketika memutuskan untuk pulang memang tujuannya kita pergi untuk kembali kan gitu ya apa adanya bukan berarti kita menjadi mesin ATM untuk keluargakan kita pergi untuk kembali kita pergi untuk meraih kehidupan yang lebih baik kan gitu, kan kita kalo lama pergi diluar 15 tahun kan bukan waktunya sedikit melalui berbagai macam cobaan keadaan jadi sebaik baiknya kita harus balek. di luar negri itu keinginan teman - teman di luar negeri sana bukanya lama - lama disana mereka pengen balik ke Indonesia, rumah dan sesuatu yang lebih bagus kan gitu.

Saya : kalo bapak sendiri senangnya dengan usaha ini atau menjadi PMI diluar sana ?

Pak Yana : saya senang disini mas hahaha, keinginan seorang lo mas lebih dekat dengan keluarga. dulu pernah ada tawaran - tawaran luar negeri untuk ganti warga negara untuk hidup di Inggris dan Kanada waktu itu. jadi ditawarkan restoran di sana tapi ngapain mending balik ke Indonesia aja. itu semua seluruh PMI ditanya pengen di indonesia atau di sana pada pengen balik Indonesia pasti. kalo ditanya nyaman dimana pasti nyaman di Indonesia. mah nyaman dimana mah? di Hongkong apa di sini mah ?

Ibu Rose (istri Pak Yana) : kalo dulu ya jelas nyaman di Hongkong karena belum tau disini tapi setelah sekarang disini lebih tertantang disini gitu, jadi kaya gimana sih kita bener - bener disini tuh memulai mencari dari yang sedikit demi sedikit itu kalo misalnya kita kumpulkan ya pembukuannya dengan baik sirkulasi dagangannya baik itu pendapatan akan jauh lebih besar di Indonesia daripada di sana seperti itu menurut saya lebih nyaman disini. misalkan ini kemarin kita ada masalah pandemic itu kan bener - bener terguncang semuanya ya, itu saya mending bertahan disini gimana caranya saya itu bisa mengatasi kesulitan ini sampai bisa mentas kelakny harus cari solusi di situ bukan ketika kita ada masalah kita harus terbang lari lagi sampai kapan kita gak akan naik kelas, tapi kalo bisa mengatasi sedikit demi sedikit nanti naik lagi artinya kita itu naik kelas

gitu. kalo disana jelas jelas mudah kita hanya menunggu gaji tiap bulan gajian ya normalnya disitu terus ada hari libur yang kita bisa enjoy sama temen - temen yang lain nyaman disana segala fasilitas terpenuhi gitu, hanya saja ya tadi itu yang paling utama jangan dilupakan ini jauh dari keluarga.

Saya : Ibu kerjanya di sana sebagai apa ?

Ibu Rose : saya TKW, jadi kerja dirumah jadi pembantu rumah tangga gitu. cuman bedangan pembantu rumah tangga disana sama diIndonesia jelas benda jauh karena disana fasilitas kita kasih terus ada waktu waktu yang benar - benar hak milik kita diberi kalo disini kan beda. standar gaji di sana lebih dari PNS disini sedangkan gaji disana perbulan tuh bisa sampai 8jt itu 8 juta hanya sekedar kerja libur kerja libur sedangkan saya orangnya gak bisa diem jadi saya disana ikut pendidikan mandiri. saya juga jualan walaupun itu ilegal ya hahaha.

Pak Yana : jadi mas pendidik di luar negeri ada mas, beberapa tempat jepang,korea hongkong dan malaysia itu memang pendidikan entrepreneur dari beberapa akuntansi, jadi kalo yang melek literasi yang melek pendidikan ya mereka ikut, tapi banyak juga yang gak mau ikut karena ngapain ikut kaya gitu kan tapi itu norman.

Ibu Rose: jadi mereka beberapa berpikir dapat uang aja terus jalan - jalan sudah, tapi mereka yang kayak gitu ya udah di tabung di kirim gak ada efek gimana sih biar aku cepet pulang untuk efek masa depan di Indonesia. itu biasanya yang sudah tua - tua yang 50 lebih umurnya.

Saya : tapi mereka yang tua - tua itu gak mikir kalo misalkan sakit, disana tidak ada keluarga ? terkadang BP2MI juga bingung apalagi keluarga tidak ada biaya kesana.

Pak yana : orang - orang merantau ini kan berbagai macam alasan ya, alasan untuk mencari kehidupan lebih baik alasan untuk mencari pengalaman atau lari dari masalah bermacam macemlah.



TRANSKRIP III

Jempol Food

Saya : selamat pagi pak, nama saya Rinov Fawwaz pak dari Atma jaya.

Pak Bamabang : aslinya mana ?

Saya : saya Yogyakarta Tajem Sleman Pak. ini berkaitan dengan skripsi saya mungkin saya ingin mengajukan beberapa pertanyaan ya pak. mungkin yang pertama usaha ini sudah berapa lama berdiri ?

Pak Bambang : 2013

Saya : bapak sendiri sudah berapa lama bekerja di luar negri ?

Pak Bambang : saya sekitar 10 tahunan

saya : dibidang apa ?

Pak bambang ? manufaktur di Korea pabrik las

Saya : yang melatarbelakangi usaha bapak ini apa pak?

pak bambang : awalnya gak sengaja menolong orang kesulitan keuangan kita bantu setelahnya berjalan kayak gini

Saya : ini usaha milik bapak sendiri ya ?

Pak Bambang : iya saya sendiri ya

saya : berarti ini memilih usaha ini dari bapak sendiri bukan BP2MI pak ?

Pak Bambang : bukan

Saya : berarti BP2MI yang memberikan pelatihan saja ya ?

Pak Bambang : BP2MI itu mitra kalo untuk kaitanya sama usaha kita gak ada, jadi dalam hal kebutuhan ini kami justru yang membantu BP2MI untuk menjalankan program - program mereka

Saya : mungkin BP2MI membantu mengelolah secara keuangan gitu ?

Pak Bambang : ya gak ada bantuan BP2MI untuk saya pribadi itu tidak ada

Saya : maaf pak bukan dari uang kalo ilmu pak ?

Pak bambang : ilmu juga enggak, justru kita yang ngasih ilmu justru kita yang sering diundang untuk pelatihan - pelatihan teman - teman purna PMI

Saya : bapak yang ikut atau yang mengisi acara ?

Pak Bambang : yang mengisi, tapi kadang - kadang BP2MI yang mengklaim usaha teman - teman yang sudah jadi di klaim oleh binaannya, kalo ini suksesnya karna saya dulu kalo sekarang udah enggak. dulu kayak gitu terus kita koreksi itu sebenarnya tidak seperti itu jadi kita itu sudah berdiri sejak lama gak ada kaitanya dengan BP2MI tiba - tiba BP2MI mengklaim kayak gitu.

Saya : tapi bapak pernah ikut pelatihan pak ?

Pak Bambang : ikut tapi ya hanya untuk itu gak ada kaitanya mereka yang membantu itu mereka adakan pelatihan kita ya ngisi ikut kita datang ikut mensukseskan. Definisi suksesnya BP2MI itu kan kalo pelatihan - pelatihan berjalan dengan baik ada pesertanya rampung selesai ada laporanya berarti udah sukses itu, soal evaluasinya kan enggak gak ada

saya : awalnya bapak ikut pelatihan itu walaupun tidak ada hasil seperti katak bapak tapi awalnya bapak ikut ?

Pak Bambang : karena diundang

Saya : dari BP2MI atau teman - teman purna PMI ?

Pak Bambang : BP2MI

Saya : terus kalo untuk maaf ya pak modalnya sendiri dapet dari mana pak?

Pak bambang : modal sendiri dulkan di korea, hasil di Koreakan tapi itukan anu tidak sebenarnya paling cuman menyimbang 10% selebihnya nabung sendiri bantuan dari per Bank ngasih utang pinjaman. Rata - rata teman purna PMI duitnya sudah habis untuk usaha mereka hasilnya dapat duitnya dari pinjaman bukan dari BP2MI

Saya : tapi dapet gajingan gede pak

Pak Bambang : tapi habis untuk usaha yang bangkrut

Saya : mungkin maaf belum ada yang bisa mengelolah keuangan beberapa mungkin makanya BP2MI ngasing kepelatihan

Pak Bambang : tujuannya untuk itu jadi kita sependapat dengan BP2MI ketika kita berhasil usaha ini ingin memberikan bantuan ke BP2MI dan teman - teman dengan pemberdayaan PMI. jangan sampai teman - teman mengalami kegagalan dan bangkrut kan kasian karena kita perna ngalami.

Saya : mungkin bapak sendiri ada kengina balik lagi ?

Pak Bambang : gak ada, keinginan kesana untuk rekreasi saja

Saya : sudah pasti stay disini aja kerjaan disini, ini bapak pernah usaha lain selain usaha ini pak ?

Pak Bambang : macem - macem, sebelum ke korea itu saya usaha warteg, klontong, jualan donat, pembenihan gurame dan laundry

Saya : itu di Jogja semua pak ?

Pak bambang : iya

Saya : itu dari tahun berapa pak ?

Pak Bambang : ya sejak saya Tk mas hahaha saya sudah kerja sendiri cari linjau di kebun - kebun di kumpulin terus di jual itu kan dapet duit hahaha.

Saya : mungkin terakhir pak di keluarga sendiri istri bapak saat tahu bapak memutuskan pulang ke Indonesia ?

Pak Bambang : seneng karna udah lama diluar negri ternyata kebahagiaan itu bukan soal duit. duitnya banyak tapi gak bahagia mending pulang aja lah kerjaan seadanya sedapatnya disyukuri apa yang didapat

Saya : berarti bapak pulang ke sini udah tau tujuan mau bikin ini ?

Pak Bambang : gak ada yang penting pulang usaha apa itu.

Saya : berarti bapak usaha cuman ini aja ya ?

Pak Bambang : udah ini aja ini kita tuh makin kesini harus semakin fokus

Saya : ini dikirim kemana saja pak ?

Pak Bambang : ke super supermarket

Saya : sekitar sini ?

Pak bambang : ke jawa barat, jawa tengah, DIY seluruh super market sejawa.



TRANSKRIP IV

Kue Pancong Dan Angkringan

Saya : Saya rinov fawwaz raihan marzuqiansyah mahasiswa sosiologi. Disini saya ingin melakukan wawancara terkait untuk skripsi saya yang berjudul pemberdayaan purna pmi bidang kuliner setelah purna tugas Yang pertama sejak kapan usaha bapak berdiri ya?

Pak ari : Tahun 2020, awal covid,

Saya : awal memulai usaha ini berdiri bagaimana ya pak? Dan usaha kulinernya apa saja ngeh ?

Pak ari : pulang dari korea saya nge grab mas imbas covid sepi, akhirnya saya buka angkringan dekat rumah karena waktu itu juga kalo mau pergi jauh jadi takut juga kan. Untuk usaha angkringan ada 1 kue pancong lumer ada 3 cabang.

Saya : oh berate bapak punya 2 usaha njeh kue pancong dan angkringan ? untuk kue pancong cabang ada dimana saja pak?

Pak ari : pancong baru 1 tahun ini, di dekat angkringan ke 2 di wates ke 3 di temon mas.

Saya : Berati usaha kuliner yang pertama bapak jalankan yang angkringan dulu njeh pak? Berati usaha kuliner yang pertama bapak jalankan yang angkringan dulu njeh pak?

Pak ari : Iyaa betul angkringan terlebih dahulu.

Saya ; baik pak, Apa yang membuat anda memilih usaha kuliner mas? Apa mungkin berdasarkan pilihan dari pas ikut pelatihan kuliner bp2mi ?

Pak ari : itu salah satunya, karena ada pelatihan bp2mi membuat saya membuat usaha dan juga orang tua juga sudah di kuliner mas

Saya : Berarti karna pelatihan kuliner bp2mi dan juga orang tua ada usaha kuliner juga ya yang membuat bapak bikin usaha kuliner ?

Pak ari : iya betul sekali mas.

Saya : untuk yang pekatihan bp2mi itu selama pelatihan dapet apa saja njeh pak? Untuk pemberdayaanya ?

Pak ari : alat2 nya waktu itu wajan , kompor, alat2 masak dll, serta uang transport sekitar 150 per hari.

Saya : Berapa hari pak pelatihanya dan dimana njeh ?

Pak ari : di tempat mas indra purna pmi juga.

Saya : ke baik pak di tempat purna pmi tapi yang memfasilitasi semua bp2mi ngeh?

Pak ari : iya mas betul.

Saya : baik pak, pertanyaaan selanjutnya mas, pak untuk usahanya awal mula berdiri tahun berapa njeh pak?

Pak ari : sekitar tahun 2020 mas

Saya : Bagaimana akhirnya anda memutuskan untuk mengikuti palatihan yang di berika bp2mi?

Pak ari : saya dapat tawaran dari bp2mi langsung mas

Saya : ditawarkan akhirnya ikut njeh pak?

Pak Ari : iya mas betul sekali

Pak ari : untuk modal dapat dari mana njih pak?

Saya : dari tabungan selama kerja di korea mas.

Saya : Dulu dikorea kerja sebagai apa pak?

Pak ari : operator pabrik PCB handphone mas

Saya : Kalo untuk penghasilan lebih mending mana pak punya usaha atau bekerja di luar negri ?

Pak ari : kalau taraf omset sekarang mending di luar negeri di korea selatan. Secara uang lebih banyak tapi, tapi di Indonesia lebih dekat keluarga.

Saya : baik pak, Kalo bapak sendiri akhirnya memutuskan untuk pulang ke indo bagaimana pak ?

Dan memutuskan bekerja di Indonesia ?

Pak ari : karna visa Habis. Jadi memutuskan buka usaha kuliner Indonesia.

Saya : Sekarang ini berarti lebih mending kerja punya usaha ya pak, atau kerja di luar ?

Pak ari : kalau sekarang iyaaa umur tidak bisa dibohongi mas.

Saya : baik pak terima kasih njeh, kalau besok saya masih butuh pertanyaan saya tanyakan njeh
maaf sebelumnya, terima kasih pak sukses terus untuk usahanya njeh

Pak ari : siap sama – sama.





