



Mengikuti Filosofi Sumur

Meski usaha Abon Nabati yang digeluti Purbudi bersama kelompoknya semakin maju, tetapi hal tersebut tidak menghalanginya untuk menularkan ilmunya kepada kelompok ibu-ibu lainnya. Ibu paruh baya yang pernah studi di SMA Stelladuce Yogyakarta ini menganut filosofi sumur.

"Sumur itu semakin diambil airnya maka sumbernya akan semakin banyak. Bagi saya ilmu juga begitu. Semakin banyak kita tularkan, maka akan semakin bermanfaat," terang ibu berjilbab ini.

Baginya, rezeki sudah diatur oleh Allah SWT. Sehingga, dia tak khawatir jika banyak saingan dalam bisnis tersebut akan mematikan pangsa pasar produk kelompoknya. "Rezeki sudah ada yang mengatur, itu sudah dijanjikan. Jadi jangan khawatir," tegas nenek tiga cucu itu.

Dengan prinsip tersebut, dia rajin memberikan pelatihan pembuatan Abon Nabati dari Kluwih pada kelompok ibu-ibu lainnya. Bahkan beberapa kelompok ibu-ibu dari Bantul, Gunungkidul, dan Kulonprogo juga sudah dilatihnya untuk membuat abon dari daging buah bluwich ini.

Saat ini, di Kecamatan Umbulharjo, sudah tumbuh beberapa kelompok usaha Abon Nabati dari kluwih. Kelompok-kelompok tadi tersebar di Kelurahan, Mrican, Ponggalan, dan Pamukti.

Meski banyak kelompok yang muncul, namun Purbudi merasa tidak terasingi. Dia justru senang banyak ibu rumah tangga bisa menambah penghasilan keluarga dari kegiatan tersebut. "Ke depan saya ingin ada wisata kuliner di kelurahan ini, bagaimana wisatawan berkunjung untuk melihat pembuatan abon nabati sekaligus mengunjungi *show room* kami," kata dia.

Selain rajin memberikan pelatihan pada kelompok ibu-ibu, Purbudi Wahyuni juga tengah mencari solusi untuk pemanfaatan *beton* atau isi buah kluwih yang dibuang setelah daging buahnya dibuat abon. Dia berusaha bertanya dan mencari referensi ke mana-mana untuk memanfaatkan *beton* tersebut.

"Saat ini, *beton* yang banyak terkumpul dari pembuatan abon ini hanya dimanfaatkan untuk pakan ternak saja," rangnyanya.

Ke depan, dia ingin *beton-beton* tersebut juga bisa dipergunakan untuk produk makanan seperti halnya daging buahnya. "Belum ketemu caranya bagaimana, tetapi masih terus kita cari agar semua yang ada di buah kluwih bisa bermanfaat," tambahnyanya.



Kepada Yth. :
 Instansi
 Nilai Berita



Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Per 2. Kelurahan Giwangan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 07 Mei 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005