



► PELATIHAN DISABILITAS

Dua Hari Latihan, Sudah Percaya Diri Pengin Buka Usaha

Keterbatasan fisik tak membuat Heri Lardjito, 68, berhenti berusaha mandiri. Mimpinya berwirausaha bakpia kian menggebu sesuai mengikuti pelatihan pembuatan bakpia yang digelar Dinas Sosial Tenaga Kerja dan Transmigrasi (Disnakertrans) Kota Jogja. Berikut laporan wartawan Harian Jogja Ujang Hasanudin.

Dapur produksi Bakpia Soemadigdo, di Jalan Ireda, Jogja, Sabtu (31/10) siang, terasa panas dari hawa mesin oven yang sedang memanaskan bahan bakpia. Namun Lardjito beserta sejumlah penyandang disabilitas dan lansia seolah tidak menghiraukan panas itu. Mereka terus asyik membuat kue bakpia.

Ada yang membuat adonan dari kacang ijo dan tepung, ada yang mencetak adonan dalam wadah menjadi bulatan kecil-kecil membentuk ukuran bakpia, ada pula yang giliran memanggang, sampai bagian mengopak bakpia-bakpia jadi ke dalam kardus!

Proses pembuatan bakpia sekitar 1,5 jam yang diselingi canda tawa itu membuat waktu seolah tidak terasa. Adonan di atas wadah sudah habis dibikin. Mereka menambah adonan lagi. Keterbatasan fisik tidak membuat para penyandang disabilitas kesulitan membuat kue dari kacang hijau dan tepung tersebut. Hanya saat pencetakan bakpia, sempat beberapa kali peserta pelatihan mengulang karena bentuknya yang

belum halus. "Adonan pelapis tadi sempat agak kesulitan, tapi lama-lama lancar," ucap Lardjito sesuai pelatihan.

Selama dua hari pelatihan yang diikutinya sejak Jumat (30/10), ia mengaku sudah mahir membuat bakpia. Berbekal pelatihan dua hari itu, ia merasa percaya diri berwirausaha bakpia di rumahnya di Kampung Cerban, Tahunan, Umbulharjo, Jogja.

Selama ini ia hidup dibantu adiknya karena merasa sudah tidak mampu bekerja. Hal itu kerap membuatnya merasa canggung, terlebih adiknya saat ini sering sakit-sakitan, sehingga ia bertekad bekerja sendiri meski berjalan hanya dengan satu kaki dibantu tongkat. "Sebenarnya walau berjalan harus dibantu tongkat, dulu masih bisa kerja jadi peternak ayam," katanya. Selepas bisnis ayam, Lardjito sempat berjualan, namun karena keterbatasan modal membuat usahanya tidak berjalan lancar.

Pucuk dicinta ulam tiba. Saat ada tawaran pelatihan wirausaha pembuatan bakpia dari Disnakertrans Kota Jogja, ia langsung menyambut gembira. Setelah mengikuti pelatihan ini, semangatnya kian menggebu. Dia berharap ada bantuan modal atau alat untuk menjalankan usaha bakpia. "Minimal ada bantuan mesin untuk buat kue," harap Lardjito.

Harapan serupa diungkapkan Widi Haryanti, 59, warga Rotowijayan, Kecamatan Kraton. Peserta pelatihan dari golongan lanjut usia ini berharap

setelah pelatihan pemerintah masih mau membantu mencari modal usaha sehingga pelatihan yang ia ikuti itu tidak sia-sia.

Pengantar Kerja Madya Seksi Penempatan Tenaga Kerja Dinsosnakertrans Kota Jogja Siti Hartati berjanji pelatihan itu bukan akhir program yang dihelat oleh lembaganya. Dia berjanji membantu memberikan alat berwirausaha para penyandang disabilitas dan lansia yang telah menjalani pelatihan mandiri.

Program yang dibiayai Kementerian Sosial tersebut memang satu dari upaya pendampingan disabilitas dan lansia agar tidak minder menjalani hidup. "Kami ingin berdayakan supaya mereka percaya diri dengan berbagai keterampilan yang dimiliki," katanya.

Dalam pemberdayaan disabilitas dan lansia, ada 30 peserta yang dibimbing berwirausaha selama empat hari di hotel. Selama itu pula mereka diberikan motivasi, teori bisnis hingga praktik. "Kali ini kami kerja sama dengan bakpia Soemadigdo," ujar Siti Hartati.

Pengelola Bakpia Soemadigdo Aryanto mengapresiasi semangat para penyandang disabilitas dan lansia selama praktik pembuatan bakpia. Dia mengaku sudah memberikan semua ilmu termasuk resep rahasia membuat bakpia hingga cara pemasaran. "Tidak ada yang dirahasiakan, termasuk resep adonan bakpia," katanya.

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Sosial, Tenaga Kerja dan Transmigrasi	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 04 Juli 2026
 Kepala

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