

LAPORAN UTAMA



Foto oleh M. Rizal Purnawan

Menemukan Jalan Hidup Lewat Masakan

Oleh: Firda Mahdanisa

2018 | KOGNISIA | 13

Ada beberapa konsekuensi sosial ketika seseorang memutuskan untuk menjadi waria. Di samping harus bertahan dari stigma masyarakat, juga harus merasakan kesulitan saat mencari pekerjaan. Hal inilah yang dirasakan oleh Nur Ayu, seorang waria yang membuka usaha katering di Pondok Pesantren Waria Kotagede Yogyakarta.

Nur sempat mengalami kesusahan saat mencari pekerjaan. "Boleh bekerja asal tidak berpenampilan seperti itu (perempuan) karena kamu laki-laki, jadi penampilan kamu harus laki-laki, makanya aku pikir, ternyata kalau aku tidak menciptakan pekerjaan sendiri aku mau makan apa, tidak bisa bergantung dengan orang lain," ujar Nur.

Sampai pada tahun 2002, Nur memilih untuk membuka angkringan di Agrowisata Jalan Brigjen Katamso. Awalnya, makanan yang dijual berupa barang titipan, sehingga buka atau tidaknya angkringan sangat bergantung pada penitip.

"Kalau orang itu enggak nitip, aku enggak jualan," kata Nur. "Akhirnya aku masak sendiri, terus banyak orang yang bilang 'ini kok beda dengan yang kemarin? Beda dari yang biasanya, lebih enak' akhirnya aku bilang sama orang yang nitip, aku mau masak sendiri, karena kami juga (maunya) konsekuen dan orangnya sering libur, akhirnya aku mau masak sendiri," lanjutnya.

Setelah itu, makin ramai orang datang dan banyak pula yang memesan nasi bungkus sambal terinya, bahkan ada yang memesan hingga 200 bungkus untuk acara mahasiswa. Sampai kemudian seorang teman ingin merayakan ulang tahun dan meminta Nur untuk memasak. Nur langsung menyanggupinya.

Masakan Nur mendapatkan banyak pujian, hingga pada 2003 ia ditawari untuk memasak nasi kotak. Sekali lagi Nur menyanggupi. Walaupun katanya belum pernah, ia tidak ingin melewatkan kesempatan untuk mengembangkan diri. Lambat laun masakan Nur dipromosikan dari mulut ke mulut. Banyaknya pesanan membuatnya memberanikan diri memasak

sampai dengan taraf prasmanan.

Nur sendiri tidak menggunakan sistem membayar separuh di awal, ia lebih suka jika pelanggan langsung membayar uang secara penuh. Hal ini tentunya untuk menjaga kepercayaan pada pelanggan. Ia tidak ingin jika nanti uang sisanya menyusul tapi berujung lupa. Pernah ia mengalami kejadian itu. Temannya memesan 200 nasi kotak dengan membayar uang awal 10%, sisanya dijanjikan menyusul. Namun, hari demi hari berlalu dan temannya itu lupa untuk melunasi. Hal itulah salah satu penyebab kebangkrutan bagi usaha katering.

Pada proses pemesanannya, Nur selalu berusaha untuk menyanggupi setiap permintaan menu masakan dari pelanggan, walaupun ia mengaku belum terlalu handal. Ia menyanggupi masakan Jawa sampai dengan masakan Cina. Pelanggannya tidak hanya datang dari masyarakat biasa, tapi juga dari kalangan mahasiswa. Omzetnya pun beragam, tergantung dari anggaran yang disepakati tiap porsi. Kebanyakan dari pelanggan memilih menu seharga 25 ribu rupiah, sehingga jika dihitung untuk 500 kotak bisa mendapatkan penghasilan kurang lebih 12 juta. Tapi prosesnya dibantu oleh rekan-rekannya, sehingga Nur akan membagi omzet tersebut dengan mereka.

Angkringan Nur di Agrowisata bertahan hingga tahun 2007, setelah itu ia memilih untuk melanjutkan usahanya di rumah. Selama berjualan angkringan, Nur mengakui sempat beberapa kali dicolek oleh pembeli. "Aku berupaya menghindari supaya tidak mengecewakan pelanggan. Ya asal di batas kewajaran sih enggak masalah kalau aku." kata Nur.

Tahun 2008, Nur memilih untuk berjualan angkringan di rumah. Ia juga mengaku sempat bekerja di tempat lain saat itu, tepatnya di Rumah Makan Sinar Terang. Beberapa teman Nur yang bekerja di tempat lain terpaksa harus melepaskan 'baju' mereka sebagai seorang waria untuk berpenampilan layaknya laki-laki secara umum, karena tuntutan pekerjaan. Berbeda dengan Rumah Makan Sinar Terang yang tidak terlalu mem-permasalahkan waria. Namun tetap saja, Nur hanya bertahan 6 bulan di sana.

Tahun 2010, Nur kemudian mengenal Shinta yang mengajaknya untuk ikut tinggal di Pondok Pesantren Waria Al-Fatah. Di situlah ia aktif dalam kegiatan memasak, terutama pada hari Minggu dimana Pondok Pesantren mengadakan acara yang terdapat kegiatan makan bersama. Lewat itu pula

kegiatan memasak, terutama pada hari Minggu dimana Pondok Pesantren mengadakan acara yang terdapat kegiatan makan bersama. Lewat itu pula masakan Nur dikenal oleh banyak orang.

Di kala senggang, saat tidak ada kegiatan dan pesanan, Nur mengamen. Ia melakukannya jika ingin, kadang ia merasa jenuh dengan suasana dan kesibukannya. Sehingga jika ada teman yang turun ke jalan, ia turut serta. Di jalanan juga ia menemukan banyak teman waria. Ada niat dari Nur untuk mengajak mereka ke Pondok Pesantren Waria, tapi karena tidak enak untuk langsung mengajak, Nur berbaur dengan mereka terlebih dahulu.

Nur mengakui bahwa mengamen lebih menguntungkan dibanding usaha katering, dengan turun ke jalanan di siang hari, ia bisa mendapatkan uang 100 -150 ribu sehari. "Tapi karena mengamen itu bukan kesukaanku ya, enggak nyaman, enggak sreg, jadi aku ya ada perasaan malu, aku lebih memilih dapat penghasilan sedikit di katering, karena lebih halal."

Keputusan menjadi seorang waria telah Nur ambil sejak kelas 2 SMP. Waktu itu, ia nekat memakai seragam adik perempuannya karena ia pikir lelaki akan menyukai seseorang yang cantik. Namun, penampilan Nur dilarang dalam aturan

sekolah. Akhirnya ia memilih untuk tidak melanjutkan sekolah.

"Awalnya aku dimarahi juga (oleh orangtua) karena 'kamu laki-laki kok pakai seragam perempuan'. Ya kalau sekolah bolehin pakai seragam perempuan ya enggak papa, tapi kalau enggak ya aku enggak mau sekolah," tegasnya.

Beruntung, orang tua Nur tetap bersikap bijaksana. Mereka masih memikirkan masa depan Nur dengan mengarahkannya untuk memiliki suatu ketrampilan tertentu melalui kursus. Maka setelah putus sekolah, Nur disibukkan dengan kegiatan kursus memasak dan membantu ibunya di warung.

Terkait belajar memasak, Nur juga sempat dua kali mengikuti program yang diadakan oleh Dinas Sosial tentang pelatihan keterampilan waria di Yogyakarta.

Pelatihan tersebut diadakan setiap hari selama sebulan, mulai pukul 9 sampai pukul 11 siang. Tempatnya di Lembaga Pendidikan Keterampilan (LPK). Bagi Nur, pelatihan itu tidak dapat menunjang ketrampilan seseorang dalam memasak.

"Karena selama satu bulan cuma 2 jam dan yang memberi pelatihan juga asal-asalan,



Foto oleh M. Rizal Purnawan

▼
Nur sedang membersihkan peralatan memasak

bagi para waria.

"Kebetulan aku juga ditunjuk sebagai penanggungjawab dan yang mengajak teman waria sekaligus mengkoordinir mereka, awal Desember 2017, aku akan mengajak teman-temen waria dan menjadi wirausaha," kata Nur sambil menyiapkan makan siang di Pondok Pesantren.

Dalam kehidupannya sebagai waria, Nur tidak pernah menjajakan diri sebagai Pekerja Seks Komersial (PSK). Orang tua Nur memang acap kali mengingatkan mereka untuk berganti-ganti pasangan dan tidak boleh juga untuk keluar malam. Hal itu dikarenakan orang tua Nur tidak menginginkan anaknya menjadi PSK. Mereka paham bahwa seorang waria yang kerap berganti pasangan akan rawan terserang penyakit kelamin.

Nur sempat berpikir ingin mengadopsi anak untuk menemaninya, namun beberapa pertimbangan membuatnya urung. "Kalau aku, masalah ngasih makan mungkin mudah ya, tapi kalau untuk masalah pendidikan, psikisnya, enggak berani," Nur menjelaskan sambil tersenyum getir. ●

Reporter : Farra A, Satya Rizky, Mirza Iqbal, M. Rizal Purnawan



Apa beberapa konsekuensi sosial ketika seorang memutuskan untuk menjadi waria. Di samping harus bertahan dari stigma masyarakat, juga harus merasakan kesulitan saat mencari pekerjaan. Hal inilah yang membuka usaha katering di Pondok Pesantren Waria Kolageda Yogyakarta.

Nur sempat mengalami keusahan saat mencari pekerjaan. "Boleh bekerja asal tidak berpemilihan seperti itu (penerimaan) karena kamu laki-laki, jadi kepelap sendiri aku mau makan apa, tidak bisa bergantung dengan orang lain," ujar Nur.

Sampai pada tahun 2002, Nur memilih untuk membuka angkringan di Agrowisata Jalan Brigjen Katmiso. Awalnya, makanan yang dijual berupa burung hitup, sehingga buka atau tidaknya angkringan sangat bergantung pada penitip.

"Kalau orang itu enggak nitip, aku enggak jualin," kata Nur. "Akhirnya aku masak sendiri, terus banyak orang yang bilang 'ini kok beda dengan yang kemarin?' Beda dari yang biasanya, lebih enak" akhirnya aku bilang sama orang yang nitip, aku mau masak sendiri, karena kami juga (maunya) konsekuen dan orangnya sering libur, akhirnya aku mau masak sendiri," lanjutnya.

Setelah itu, makin ramai orang datang dan banyak pula yang memesan nasi bungkus sambal. Nur sendiri, bahkan ada yang memesan hingga 200 bungkus untuk acara mahasiswa. Sampai kemudian seorang teman ingin merayakan ulang tahun dan meminta Nur untuk memasak, Nur langsung menanggapi.

Masakan Nur mendapatkan banyak pujian, dan pada 2003 ia ditawarkan untuk memasak nasi bungkus. Sekali lagi Nur menyanggupi. Walaupun katanya dia tidak ingin melewatkan kesempatan dari mulut ke mulut. Banyaknya permintaan memberanikan diri memasak

Pada proses pemesanannya, Nur selalu berusaha untuk menyanggupi setiap permintaan menu masakan dari pelanggan, walaupun ia mengaku belum terlalu handal. Ia menyanggupi masakan Jawa hanya datang dari masyarakat Cina. Pelanggannya tidak kalangan mahasiswa. Omzetnya pun beragam, tergantung dari pesanan yang disepakati tiap porsi. Kebanyakan jika masyarakat kurang lebih 12 juta, bisa mendapatkan penghasilan kurang lebih 500 kotak. Tapi prosesnya dibantu oleh rekan-rekan dengan mereka. Nur akan membagi omzet tersebut dengan mereka.

Angkringan Nur di Agrowisata bertahan hingga tahun 2007, setelah itu ia memilih untuk melanjutkan usahanya di rumah. Selama berjualan angkringan, Nur mengaku sempat beberapa kali dicolek oleh pembeli. "Aku berupaya menghindari supaya tidak mengecewakan pelanggan. Ya asal di batas kewajaran sih enggak masalah kalau aku," kata Nur.

Tahun 2008, Nur memilih untuk berjualan angkringan di rumah. Ia juga mengaku sempat bekerja di tempat lain saat itu, tepatnya di Rumah Makan Sinar Terang. Beberapa teman Nur yang bekerja di tempat lain terpaksa harus melepaskan pekerjaannya sebagai seorang waria untuk berpenampilan laki-laki secara umum, karena tuntutan pekerjaan. Berbeda dengan Rumah Makan Sinar Terang yang tidak terlalu mem-permasalahkan waria. Namun tetap saja, Nur hanya bertahan 6 bulan disana.

Tahun 2010, Nur kemudian mengenal Shinta yang mengajaknya untuk ikut tinggal di Pondok Pesantren Waria Al-Fatah. Di situlah ia aktif dalam kegiatan memasak, terutama mengadakan acara yang dimana Pondok Pesantren mengadakan acara yang terdapat kegiatan makan bersama. Lewat itu pula

sampai dengan taraf prastamanan. Nur sendiri tidak menggunakan sistem membayar terpisah di awal, ia lebih suka jika pelanggan langsung membayar uang secara penuh. Hal ini tentunya untuk menjaga kepercayaan pada pelanggan. Ia tidak ingin jika nanti uang sisanya menyusul tapi berujung lupa. Pernah ia mengalami dengan membayar uang awal 10%, sisanya dijanjikan temannya. Namun, hari demi hari bertalu dan menyusul. Namun, hari demi hari bertalu dan menyusul. Namun, hari demi hari bertalu dan menyusul. Namun, hari demi hari bertalu dan menyusul.

kegiatan memasak, terutama di Pondok Pesantren Waria Al-Fatah yang terdapat kegiatan makan bersama. Di kala senggang, saat tidak ada pesanan, Nur mengemang. Ia jika ingin, kadang ia merasa jenuh dan turun ke jalan, ia turut serta. Di jalan menemukan banyak teman waria. Ada Nur untuk mengajak mereka ke Pondok Waria, tapi karena tidak enak untuk mengajak, Nur berbaur dengan mereka dahulu.

Nur mengakui bahwa mengemang menguntungkan dibanding usaha katering dengan turun ke jalanan di siang hari, ia mendapatkan uang 100-150 ribu sehari. "karena mengemang itu bukan kesukaanku enggak nyaman, enggak sreg, jadi aku ya ambil perasaan malu, aku lebih memilih dapat penghasilan sedikit di katering, karena lebih halal."

Keputusan menjadi seorang waria telah Nur ambil sejak kelas 2 SMP. Waktu itu, ia nekat memakai seragam adik perempuannya karena ia pikir lelaki akan menyukai seseorang yang cantik. Namun, penampilan Nur dilarang dalam aturan



Nur sedang membersihkan peralatan memasak