



Dedikasi & Pelayanan

SIANG itu matahari bersinar dengan teriknya, panas menyengat begitu terasa bagi kami yang sedang melangkah di deretan rumah-rumah di daerah Turen, Kabupaten Malang. Pelayanan seminggu sekali ini tampaknya memang sangat ditunggu oleh penduduk sekitar. Begitu kami mengucapkan salam di depan pintu, setumpuk buku tabungan sudah disiapkan beserta isinya, ditambahkan senyum dan keramahan si pemilik rumah, sungguh panas matahari tadi berubah menjadi kesejukan di hati.

Berjarak 26 km dari TP Kepanjen, daerah Turen memang tidak bisa dilayani setiap hari, jarak yang cukup jauh dan keterbatasan jumlah staff menjadi kendala. Namun kami ingin tetap melayani, menerima anggota yang menabung, mengangsur pinjaman, dan berkonsultasi tentang kebutuhan keuangan mereka. Pembicaraan seputar perkembangan usaha dan kehidupan sehari-hari pun mengalir bagai air. Di beberapa tempat ibu-ibu sambil menggendong anak, berkumpul untuk menunggu kedatangan kami.

Orang bijak mengatakan : dedikasi adalah kunci menuju kesuksesan. Dedikasi melibatkan kesabaran, keuletan, dan kerja keras. Sejarah mencatat, orang-orang yang berdedikasi pada suatu hal merupakan orang-orang yang berhasil menorehkan tinta emas dalam sejarah. Warga Turen memang tidak tercatat dalam sejarah, namun dedikasi dalam keseharian yang dilakukan sangat nyata terlihat. Pemilik usaha yang ada, merangkul tetangga, saudara, dan warga sekitar untuk ikut serta menjalankan usahanya. Lihatlah

usaha yang ada, pengrajin tahu, peternak sapi, pengrajin sangkar burung, pengrajin mebel, pandai besi, petani tebu dan banyak lagi yang belum disebutkan. Masing-masing dengan keuletan dan kerja kerasnya membangun ekonomi lokal. Tidak ada keinginan bersaing secara tidak sehat atau meraih peluang yang ada sendirian. Semuanya dilakukan secara bersama sama demi kesejahteraan bersama pula. Bertahun-tahun sedikit demi sedikit hasil yang diperoleh dikumpulkan untuk membangun masa depan. Membeli peralatan untuk usaha, membeli tanah, membangun rumah, membeli kendaraan, serta mempersiapkan biaya pendidikan anak-anak mereka.

Kepercayaan dan kedekatan yang tumbuh dari pelayanan bertahun-tahun memang tidak diperoleh dengan mudah. Seperti masyarakat Kepanjen, kami harus menjunjung tinggi dedikasi dalam pelayanan. Kesabaran menempuh jarak yang jauh, cuaca yang tidak bersahabat, keuletan melayani ratusan orang dengan ratusan latar belakang, konsisten melayani dari waktu kewaktu dengan memberikan yang terbaik. Dan yang penting : menumbuhkan kedekatan dan kepercayaan.

Tidak mudah, namun menghasilkan sesuatu yang indah. Senyum dan tawa anggota yang menyambut kami menjadi pelepas dahaga di siang yang terik itu. Masih banyak yang menanti kami untuk menjalin mimpi masa depan keluarga mereka bersama Sawiran, jadi kami harus melangkah lagi. Salam Credit Union.

Bersama Saling Menjaga



MENGIKUTI pelayanan anggota teman-teman TP Kepanjen sungguh memberikan kesan tersendiri bagi Sr. Agnes, tamu kami dari Sidoarjo. Namun bagi kami kepercayaan yang diberikan bapak/ibu anggota Kepanjenlah yang sungguh sangat membanggakan. Sebagai tempat pelayanan yang hadir di Kepanjen sejak tahun 2002, kedekatan dengan anggota sungguh

sangat terasa. Kantor terasa bagai rumah, bertemu anggota bagaikan bertemu keluarga sendiri. Begitu hangat, begitu akrab, begitu dekat.

Sebagai anggota keluarga, begitu para anggota menyebut diri mereka, banyak masukan-masukan dan usulan yang diberikan untuk kemajuan Sawiran. Kekurangan-kekurangan kami juga mendapatkan kritik yang membangun untuk sama-sama dibawa ke arah yang lebih baik. Bergandengan tangan untuk bersama dalam satu tujuan : Visi CU Sawiran menjadi lembaga keuangan profesional yang berbasis pada nilai-nilai pemberdayaan masyarakat.

penasehat
Pengurus CU Sawiran
penanggung jawab
Daniel Dwi Sudaryanto
redaktur pelaksana
Vivi Damayanti
Indah Susanti
alamat
Ruko Sawojajar
Jl. Danau Toba A2
Sawojajar - Malang
Telp 0341 716316,
Fax. 0341 716317
pemasangan iklan
0341 716316
e-mail
metro@cusawiran.org
rekening
BCA an. Kopdit Sawiran
No. 316 310 2214
layout cetak
AXA Creative Design,
0341 7712324 | 08155520124
isi di luar tanggung jawab percetakan



Fasilitas Transfer dan Setor Tarik

SATU lagi jasa yang disediakan CU Sawiran adalah menyediakan fasilitas transfer dari dan ke rekening bank atau rekening CU Sawiran milik anggota atau rekanan anggota:

1. Penyetoran dan penarikan rekening Anda di TP manapun. Tunjukkan buku anggota/buku sibuhar dan KTP Asli kepada staff Sawiran.
2. Melakukan transfer dari rekening Anda ke rekening

anggota lain (sibuhar) tanpa dikenakan biaya.

3. Transfer dari rekening bank Anda ke rekening di Sawiran tidak dikenakan biaya.
4. Transfer dari rekening di Sawiran ke rekening Bank manapun untuk keperluan keluarga, maupun keperluan usaha (untuk saat ini melayani transfer ke BCA, Bank Mandiri dan BNI).



**Ronce melati segar untuk pernikahan/
pengantin, sanggul, siraman, dll.**
Harga Rp. 75. 000/set (nego)
hub: Tri 0341-8197704 / 0818 0877 1847

Pelayanan TP Kapanjen, Bagaimana Membangun Sebuah Keluarga Besar



KEPANJEN, yang berjarak sekitar 25 km arah selatan kota Malang, merupakan jalur utama Surabaya-Malang-Blitar. Menyebut Kapanjen, orang langsung teringat dengan pertandingan sepakbola di Stadion Kanjuruhan. Ajang pertandingan besar kerap kali diadakan bersama dengan klub sepakbola asal kota Malang, Arema Indonesia dan Persema, hal ini membuat Kapanjen dikunjungi puluhan ribu orang saat pertandingan berlangsung. Terutama sejak Arema menjadi juara ISL, antusiasme untuk bergabung dengan sekolah sepakbola sangatlah tinggi. Hal ini diungkapkan oleh **Darurda**, mantan pelatih Persema yang juga anggota CU Sawiran "Dalam sepakbola penting mengasah mental, kerja keras, teknik, dan kerjasama" tutur nya. "Saya melihat Sawiran sudah memiliki semua itu dengan memberikan pelayanan dengan mental yang kuat, sistem manajemen yang tertata, produk yang berkualitas, serta kerjasama yang baik antara staff manajemen dengan anggota"

CU Sawiran hadir di Kapanjen sejak tahun 2002. Delapan tahun berlalu, pelayanan yang diberikan mencakup daerah yang cukup luas. Sebut saja pelayanan harian yang meliputi Pasar Kapanjen, Pasar Sumedang, Desa Kalipare, Desa Ngebrug, dan Gunung Kawi.

Benar, Gunung Kawi memang sangat dikenal dengan mitosnya sebagai tempat untuk mencari berkah. Konon, barang siapa melakukan ritual dengan rasa kepasrahan dan pengharapan yang tinggi maka akan terkabul permintaannya, terutama menyangkut tentang kekayaan. Mitos ini diyakini banyak orang, terutama oleh mereka yang sudah merasakan "berkah" berziarah ke Gunung Kawi.

"Namun sekarang tidak seramai dulu lagi," ungkap **Dina**

Purwanto, yang mempunyai usaha bersama keluarga di sana. Menekuni profesi sebagai petani tebu, Dina mengenal Sawiran sejak tahun 2005. "Tidak terasa sudah lima tahun berlalu, bagi saya kedekatan dengan Sawiran sama dengan keluarga," tuturnya. "Dengan Sawiran saya bisa mendiskusikan keinginan dan kebutuhan dalam memperluas usaha."

Pelayanan TP Kapanjen tidak hanya di wilayah kota, namun juga sudah mencakup wilayah Kecamatan Wonosari, Wagir, Sumber Pucung, Kromengan, Ngajum, Kalipare, dan Kecamatan Turen. Khusus untuk Turen, pelayanan anggota melingkupi sentra industri tahu, pandai besi, mebel, dan sangkar burung. "Tidak mudah memperoleh kepercayaan masyarakat disini," cerita **Sasmito**, pegusaha tahu di Turen "Namun Sawiran sudah membuktikan dan menjaga kepercayaan yang diberikan selama bertahun-tahun, dengan sangat baik."

Hal ini menumbuhkan loyalitas yang tinggi diantara anggota, dan perkembangan pelayanan sebagian besar merupakan promosi dari mulut ke mulut yang dilakukan oleh para anggota. Mereka merekomendasikan Sawiran kepada saudara, tetangga, dan rekan kerja. Mereka juga menjaga agar setiap anggota yang diajaknya melaksanakan kewajibannya dengan rutin dan teratur. "Demi kemajuan Sawiran yang menjadi milik bersama," tutur mereka.

Maka, TP Kapanjen yang saat ini memiliki 700 lebih anggota dan calon anggota hampir mencapai 1.800 orang ini terus berkembang dengan pesat karena rasa kekeluargaan yang dipupuk bersama anggota. Terima kasih kepada Anda anggota Sawiran, karena telah merengkuh kami dalam satu keluarga besar.

Kantor Pusat

Km 6, Nongkojajar Pasuruan
Tel. (0343) 7735535
Fax. (0343) 499303

Pasuruan

Nongkojajar Km 6,
Nongkojajar Pasuruan
Tel. (0343) 7735535
Fax. (0343) 499303

Tosari

Pasar Tosari - Pasuruan
Tel. (0343) 571060

Malang Raya Lawang

Ruko Diponegoro
Blok B - Lawang
Tel. (0341) 422010
Fax. (0341) 422009

Kapanjen

Jl. Raya Sumedang 1
Tel. (0341) 393062

Blimbing

Jl. L. A. Sucipto 46
Tel. (0341) 474768

Dinoyo

Jl. MT. Haryono 167
Kav. 1 - Dinoyo
Tel. (0341) 577639
Fax. (0341) 558764

Sawojajar

Ruko Sawojajar
Jl. Danau Toba A2
Tel. (0341) 711375
Fax. (0341) 716317

Batu

Jl. A. Yani - Batu
Tel. (0341) 5025649
Fax. (0341) 5025651

Probolinggo Sukapura

Jl. Raya Ngadisari - Sukapura
Tel. (0335) 541178

Blitar

Wlingi

Jl. Urip Sumoharjo 119
Beru - Wlingi
Tel. (0342) 695617

website

www.cusawiran.org

email

cusawiran@cusawiran.org

hotline

(0341) **716316**

Ingin mendapatkan **metrosawiran** setiap edisi di email Anda? Kirimkan email dengan subject: **metrosawiran-online** ke metro@cusawiran.org

Tahu Goreng Renyah

Membuatnya Sungguh Tidak Mudah

APAKAH Anda suka mengonsumsi tahu? Biasanya tahu goreng dinikmati dengan ditaburi garam dan disajikan dengan cabai rawit. Pedagang gorengan juga sering menyediakan tahu brontak, tahu dengan isi wortel dan taoge. Belum lagi kalau kita membeli semangkuk bakso, sering kali tahu goreng ada di dalamnya. Tahu memang nikmat, murah, dan sehat dan yang menarik perhatian adalah pembuatan tahu ternyata tidak mudah. Udara yang panas, beraroma asam, butuh tenaga yang besar, dan memerlukan ketepatan dan ketelitian dalam pembuatannya.

Metro mengunjungi sentra industri tahu milik anggota dan mengamati proses pembuatannya yang sangat rumit dan memakan waktu. Namun kerja keras pengrajin tahu membuahkan banyak hasil bagi masyarakat sekitar. Kami akan membagikannya untuk Anda.

Bahan Baku

Bahan baku untuk membuat tahu kualitas tinggi adalah kedelai putih berbiji besar-besar. Kemudian perlu juga asam cuka (kadar 90 %) yang dipakai sebagai campuran sari kedelai agar dapat menggumpal menjadi tahu. Selain asam cuka dapat juga di pakai batu tahu (CaSo4) atau sulfat kapur yang telah di bakar dan ditumbuk dibuat tepung. Dalam seluruh proses produksi tahu air bersih amat penting, baik untuk mencuci, merendam maupun untuk membuat sari kedelai.

Proses Produksi

1. Kedelai dipilih dengan penampi untuk memilih biji kedelai besar. Kemudian di cuci serta direndam dalam air selama 6 jam.
2. Setelah di rendam di cuci kembali sekitar 1/2 jam
3. Setelah di cuci bersih kedelai di bagi-bagi diletakkan dalam tampah yang terbuat dari bambu
4. Selanjutnya kedelai giling sampai halus, dan butir kedelai mengalir dengan sendirinya kedalam tong penampung, lalu direbus selama 15 - 20 menit

5. Setelah masak, bubur kedelai diangkat dari wajan ke bak untuk disaring menggunakan kain belacu atau mori kasar yang telah di letakkan pada sangkar bambu. Agar bubur dapat di saring sekuat-kuatnya diletakkan sebuah papan kayu dan digoyang-goyang, supaya terperas semua air yang masih ada pada bubur kedelai. Limbah dari penyaringan berupa ampas tahu. Kalau perlu ampas tahu diperas lagi dengan menyiram air panas sampai tidak mengandung sari lagi. Pekerjaan penyaringan di lakukan berkali-kali hingga bubur kedelai habis.
6. Air sampingan yang tertampung adalah bahan yang akan menjadi tahu. Air saringan di campur dengan asam cuka untuk menggumpalkan. Sebagai tambahan asam cuka dapat juga air kelapa atau cairan *whey* (air sari tahu bila tahu telah menggumpal) yang telah di eramkan maupun bubuk batu tahu (sulfat kapur).
7. Gumpalan atau *jonjot* putih yang mulai mengendap itulah yang nanti sesudah di cetak menjadi tahu. Air asam yang masih ada dipisahkan dari *jonjot-jonjot* tahu dan disimpan, sebab air asam cuka masih dapat digunakan lagi. Endapan tahu dituangkan dalam kotak ukuran misalnya 50 x 60 cm² dan sebagai alasnya di hamparkan kain belacu. Adonan tahu kotak dikempa, sehingga air yang masih tercampur dalam adonan tahu itu terperas



menggunakan tungku sehingga panasnya terjaga dan kering merata

Pemasaran

Sebagian besar tahu produksi Turen ini sudah merupakan pesanan para pedagang di pasar sekitar Kepanjen maupun di Malang, para penjual tahu petis dan pedagang bakso. Namun ada juga yang menjualnya secara langsung ke pasar. Dalam satu hari, rata-rata tahu yang diproduksi oleh para pengrajin tahu adalah 20-24 kali masak, masing-masing menghasilkan kurang lebih 500 buah tahu. Jadi jumlah tahu yang dihasilkan dalam sehari mencapai 10-12 ribu buah tahu. Wah, luar biasa.

Keuntungan

Meski membuat tahu sungguh merupakan proses yang panjang dan tidak mudah, keuntungan lebih diperoleh para pengrajin tahu, karena ampas tahu yang dihasilkan sebagai limbah tidak terbuang begitu saja. Ampas tersebut dipergunakan sebagai makanan sapi, sehingga lebih sehat dan cepat bertumbuh. Karena itu sebagian besar pengrajin tahu juga memiliki beberapa ekor sapi. Bagaimana, tertarik untuk menjadi pengusaha tahu goreng?

8. Tahu yang sudah dipotong tadi langsung digoreng sampai kering

RUMAH DIJUAL

Rp. 130. 000. 000 (nego)

Desa Cengkarukwatu RT1/RW. 1

Capang-Purwodadi-Pasuruan

Luas 265m², SHM, full bangunan,

3 kamar tidur, 1 Kamar Mandi

Hubungi : 0856 355 3716

Menjadi Karyawan, atau Wirausahawan?

Dear Mila

SETIAP orang berusaha memenuhi kebutuhannya dengan bekerja. Bekerja dalam arti bisa menjadi karyawan, maupun menjadi wirausahawan. Bagaimana bisa memilih yang terbaik? Semuanya tergantung bakat, kemampuan, maupun keahlian yang dimiliki. Namun tidak bisa dilupakan keinginan, impian dan cita-cita yang mungkin sudah dimiliki sejak kecil. Yang terpenting adalah melihat kelebihan dan kekurangan masing-masing sehingga bisa menentukan kita sebaiknya berada dimana

Sebagai karyawan : banyak orang beranggapan bahwa sebagai karyawan dijamin bakal memiliki kenyamanan dalam hidup. Setiap bulan menerima gaji, insentif, tunjangan, dan lain-lai. Belum lagi THR dan fasilitas lain. Namun banyak orang juga lupa bahwa semua itu harus dibayar dengan mentaati peraturan perusahaan, ada kemungkinan budaya dan lingkungan pekerjaan yang tidak sesuai, bahkan adanya beban kerja dan target yang harus dicapai. Sebagai karyawan juga harus loyal terhadap atasan dan perusahaan karena produktivitas perusahaan sangat tergantung kepada produktivitas dan kinerja karyawan. Resiko terbesar adalah bisa diberhentikan sewaktu-waktu (PHK) dengan berbagai alasan seperti efisiensi karyawan atau perusahaan tutup

Sebagai wirausahawan : profesi ini mengharuskan kita mengelola sendiri bisnis kita. Bila kita tidak mengelolanya, kita tidak mendapatkan penghasilan. Bila usaha kita bangkrut kita pasti akan



Dear metro,

Saya sebentar lagi lulus kuliah, selama ini saya berbisnis kecil-kecilan (jualan pulsa + kaos) dan menabung hasilnya. Saya agak bingung, setelah lulus, haruskah saya melamar pekerjaan, atau menjadi wirausahawan? Sebagai modal awal, rasanya tabungan saya mencukupi, namun orang tua saya menginginkan saya bekerja saja. Tolong sarannya. .

(Mila-Malang)

menghadapi kesulitan keuangan, bahkan bisa menanggung hutang. Di lain pihak, bekerja sebagai wirausahawan bebas mengatur waktu, tidak terikat jam kerja, serta besar kecilnya penghasilan tergantung dengan jerih payah kita sendiri. Apabila karyawan memperoleh bonus dan fasilitas lainnya dari tempatnya bekerja, seorang wirausahawan bisa "membuat" sendiri fasilitas itu buat dirinya dengan *work smart* untuk menghasilkan keuntungan maksimal.

Pada intinya menjadi karyawan = mendapatkan penghasilan dengan cara bekerja pada orang lain, sedangkan menjadi wirausahawan = mendapatkan penghasilan dengan menciptakan pekerjaan.

Anda dapat memilih yang paling sesuai dengan hobi, bakat, keinginan dan kemampuan Anda. Anda dapat memilih salah satu (karyawan atau wirausahawan), atau bahkan dua-duanya (karyawan namun mempunyai usaha sendiri). Selamat menatap masa depan, semoga membantu.

Keuangan

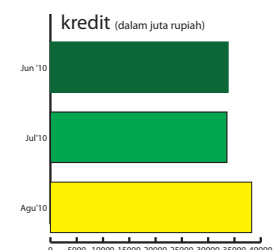
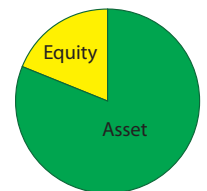
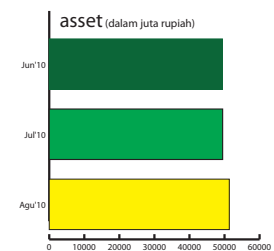
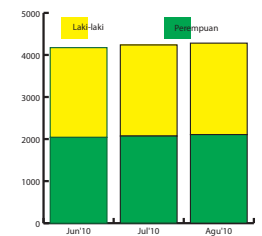
Asset	Rp 51.361.391.271
Equity	Rp 11.899.865.756
Liability	Rp 39.461.525.515
Volume Kredit	Rp 38.276.184.761

Ratio

CAR	23,17%
LDR	97,00%
Pertumbuhan kredit	4,45%
Pertumbuhan anggota	8,99%
Pertumbuhan aset	2,40%

Statistik

Anggota Perempuan	2.107
Anggota Laki-Laki	2.174
Jumlah Anggota	4.281
Calon Anggota	6.926
Penyertaan Modal	12.014
Total yang dilayani	23.221



Era Globalisasi & Informasi Telah Datang....
 Semua Informasi Dengan Mudah Di Dapat Hanya Dengan Hitungan Detik
 Menggunakan Ponsel Atau Internet Secara Online
 Saatnya Pasang Profil Usaha Anda di Portal

info ngalam.com
 lengkap dan akurat

Akan Mengantarkan Profil Usaha Anda di Kenal Masyarakat Ins Secara Online 24 Jam

Hubungi Kami Call Centre / SMS
 0341 - 288 55 88

Merayakan Hidup

oleh: Ratna Susanti



KONON ada seseorang perempuan amat kaya. Untuk hidup layak dengan kekayaan yang dimilikinya, ia tidak perlu lagi bekerja keras setiap hari. Apa yang telah dibangunnya kini sudah mampu menghasilkan dengan sendirinya. Tetapi tidak berarti ia kemudian setiap hari diantar kemana-mana dengan mobil mulus mengkilap, berpakaian serba berkualitas dan wangi, bersantap di restoran nomor satu, bertempat tinggal di sebuah rumah megah ataupun berlibur kemanapun di belahan dunia ini. Hidupnya justru jauh dari gambaran itu, dia hidup sangat sederhana, pakaiannya bisa dihitung dengan jari, penampilannya biasa saja, dan ia hanya mau makan di restoran

sangat murah dengan kombinasi menu paling murah. Mengapa dia memilih cara hidup seperti itu hanya dia sendiri yang tahu.

Ketakutan untuk tidak mampu hidup dengan layak - makan kenyang dengan kecukupan sandang papan dan syukur-syukur masih tersisa untuk kebutuhan yang lain membuat sebagian besar dari kita hidup dikendalikan detik-detik waktu. Hidup kita terpolo sedemikian rupa sehingga kadang kita kesulitan untuk melakukan apa yang kita suka. Setiap hari, jarum jam mendikte kita, kapan bangun, kapan pergi ke tempat kerja, kapan pulang, kapan tidur, sungguh terorganisir.

Bagi mereka yang hidup di kota-kota besar, keruwetan itu masih ditambah dengan kemacetan lalu-lintas, sistem transportasi yang tidak memadai, kota yang sudah tidak nyaman lagi dihirup udaranya. Kalau sudah begitu, masihkah ada hidup yang berkualitas?

Barangkali jawabannya adalah pintar-pintarlah menyiasati hidup. Kerja tanpa jeda itu jangan sampai menelan kita bulat-bulat, menjadikan kita hanya sebagai sebuah sekrup kecil dari sebuah mesin maha besar. Badan dan jiwa kita juga perlu dipelihara dan diperhatikan.

Membeli hadiah untuk diri sendiri boleh menjadi salah satu alternatif. Setelah seharian bekerja hingga rasanya tidak sempat melakukan apapun bahkan untuk meneguk teh hangat, mengapa tidak menghadiahi diri sendiri secangkir cappuccino dan seporci pancake hangat berlumur saus strawberry di penghujung hari?

Tentu jenis hadiah itu harus disesuaikan dengan selera dan kemampuan. Menyenangkan diri bahkan mungkin dilakukan tanpa mengeluarkan sepeser uangpun. Jika keadaan keuangan sedang mepet, maka saya suka pergi ke toko buku, melihat buku-buku terbitan. Kalau sedang ada sedikit uang, hadiah bisa meningkat nilainya menjadi sebuah buku atau baju baru. Jika uang yang ada cuma sedikit, saya cukup bahagia menyantap seporci mie pangsit kuah di depot yang sederhana.

Anda tentu punya banyak cara untuk menyenangkan diri sendiri. Tapi yang perlu diperhatikan adalah frekuensinya. Jika terlalu sering, bukan hadiah namanya dan maknanya tidak akan lagi terasa nikmat.

Maka, Selamat merayakan hidup. Hidup di jaman sekarang yang melelahkan jangan sampai membuat Anda menjadi seorang pribadi yang masam. Cintailah diri Anda, bersikaplah baik pada diri sendiri. Anda berhak kok mewarnai hidup Anda dengan cat yang berwarna-warni.

Aji Santoso Titik Balik Seorang Buruh Pikul

Aji Santoso lahir di Kepanjen, Malang, Jawa Timur, 6 April 1970. Pengalamannya menjadi pemain sepakbola tak pernah terlupakan, ia tak pernah duduk sebagai pemain cadangan, baik saat di tim nasional maupun di klub profesional. Ia selalu menjadi pemain utama. Ia adalah mantan pemain Arema Malang, Persebaya Surabaya, PSM Makassar, Persema Malang, dan timnas sepak bola Indonesia. Aji Santoso juga bermain untuk Indonesia untuk berbagai ajang kejuaraan internasional. Di tim nasional, prestasi Aji sungguh sensasional. Namanya kian kondang setelah ikut mempersembahkan medali emas SEA Games 1991. Masa keemasan sebagai pemain nasional ia bukukan dalam kurun waktu 1990-1999.

Besar dalam lingkungan keluarga dengan ekonomi pas-pasan, sejak kelas 2 SD, ia mulai suka bermain sepak bola antarkampung. Setiap hari sepulang sekolah, Aji harus bekerja membungkus kerupuk di sebuah pabrik demi membantu orang tuanya. Dari pabrik

kerupuk, Aji kecil jadi tukang pikul di pasar. Ia biasa mengangkut terasi dan ikan asin. Upah yang didapat dipakai buat menambah biaya sekolah. Ia bersyukur pengalaman masa kecilnya ini turut membentuk dirinya seperti sekarang.

Aji bersyukur pernah diajar oleh sejumlah pelatih terbaik di negeri ini. Dari sekian banyak pelatih, Aji mengaku paling banyak menyerap ilmu dan wawasan kepelatihan dari Andi M. Teguh (almarhum), bekas pelatih tim nasional yang juga pernah melatih Arema (1989-1991). Pelatih asing di luar Indonesia yang disukai Aji adalah Jose Mourinho, manajer-pelatih Chelsea.

Sepak bola memang pilihan hidup seorang Aji Santoso, maka ia selalu berusaha menyempatkan diri ke Stadion Gajayana di Kota Malang dan Stadion Kanjuruhan di Kepanjen untuk melihat pertandingan Persema dan Arema.

**dari berbagai sumber*



Credit Union Cikalmas, Jawa Tengah Buah Hati Anggota adalah "Bayi CU"

DIDIRIKAN pada bulan November 2006, tetapi baru menjalankan operasional sejak Maret 2007. CU Cikalmas saat ini telah memiliki 8 tempat pelayanan di Kota Banyumas, Cilacap, Purbalingga, Purworejo dan Pemalang dengan anggota berjumlah 1.993 orang

Pertumbuhan anggota yang relatif cepat ini didukung oleh adanya Kelompok Inti di tiap-tiap Tempat Pelayanan. Kelompok Inti berada di desa-desa yang berbeda berfungsi sebagai perpanjangan tangan lembaga dan sebagai tempat bagi masyarakat untuk mendapatkan informasi mengenai CU Cikalmas. Kelompok Inti juga berfungsi dan sebagai tempat bagi anggota menanyakan perkembangan pelayanan CU

Dengan produk simpanan saham dan produk non saham seperti Sibuhar (Simpanan Bunga Harian), TAS (Tabungan Anak Sekolah), SIRAYA (Simpanan Hari Raya), SISUKA (Simpanan Sukarela Berjangka), TAKANA (Tabungan Pendidikan Anggota), SIPEKA (Simpanan Persiapan Pernikahan) dan TAHATA (Tabungan Hari Tua) CU Cikalmas berusaha memenuhi kebutuhan anggota yang sangat beragam dan didukung pula oleh berbagai Produk Pinjaman

Yang menarik, Cikalmas memiliki program "Bayi CU", sebagai bentuk perhatian, bahwa setiap anak yang lahir dari pasangan anggota CU Cikalmas akan menerima hadiah "Bayi CU" berupa



tabungan ALB senilai Rp. 370.000, dan selanjutnya orang tua berkewajiban menambah simpanan bayi CU setiap bulan.

Selain itu diberikan pula pendampingan usaha anggota seperti Usaha Pembuatan Bata Merah, Lumbung Paceklik, dan Peternakan Ayam Arab

Harapan kedepannya bahwa CU Cikalmas dapat memberikan pelayanan kepada semua lapisan masyarakat setiap kecamatan di Wilayah Jawa Tengah.

Langkah Pertama

Datang ke TP terdekat, mengisi formulir dan melampirkan fotokopi KTP, setoran awal minimal Rp. 35.000,00

Langkah Kedua

Menjalani proses calon anggota selama 2 bulan dengan menabung rutin minimal Rp. 50.000/bulan.

Langkah Ketiga

Penuhi saham minimal satu juta (Rp. 1.000.000,00) selama proses calon anggota.

Langkah Keempat

Setelah semua persyaratan terpenuhi, atas persetujuan Anda, proses keanggotaan akan dilakukan oleh staff CU Sawiran.

kelebihan jadi anggota

shu

Surplus Hasil Usaha diberikan sebagai balas jasa simpanan saham, deviden merupakan bentuk kepemilikan CU Sawiran.

simpanan

Berbagai macam simpanan didesain untuk kebutuhan keuangan dan investasi anggota.
SIBUHAR CALON ANGGOTA
SIBUHAR ANGGOTA
SIBUHAR UMUM
CEMERLANG
SIMASTER
SIPINTAR

pinjaman

Pinjaman hanya diberikan pada Anggota, untuk memenuhi kebutuhan dari anggota.
UMUM
MUSIMAN
KENDARAAN BERMOTOR
PEMILIKAN RUMAH/TANAH
KAPITALISASI
PRODUKTIF
DARURAT
KOMPUTER
MULTIGUNA

dana perindungan

Simpanan dan pinjaman anggota diasuransikan tanpa harus membayar premi.

dana sosial

Setiap Anggota dan keluarga intinya berhak atas:
DANA SOSIAL SUKA
DANA SOSIAL DUKA
DANA SOSIAL PENDIDIKAN
DANA SOSIAL RAWAT INAP

metro kronika



Sosialisasi CU di Surabaya 9 Agustus 2010

MEMENUHI undangan dari Paroki Aloysius Gonzaga Surabaya, Tim Manajemen CU Sawiran beserta Rm. Willy memberikan informasi tentang CU disana. Keinginan Bapak/Ibu warga paroki untuk berbuat sesuatu dalam mengembangkan dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat di sekitar paroki melalui credit union patut dihargai dan didukung.

Sosialisasi Sibuhar Siswa 23 Agustus 2010

MENINGKATKAN semangat menabung sejak dini memang diperlukan, karena itu siswa-siswi TKK Santa Maria Blitar antusias menabung di Sibuhar Siswa dan dilayani setiap hari Jumat di sekolah

SMART Training, Manajemen Operasional 24 Agustus - 2 September 2010

SR. Agnes sebagai pelaksana operasional CU Cipta Mandiri bersama sama dengan manajemen CU Sawiran mempelajari seluk beluk pelayanan dan operasional CU. Selain program keuangan, service excellent, pengetahuan tentang manajemen kredit, dan pengembangan CU, dilakukan pula kunjungan ke beberapa anggota CU Sawiran untuk mengetahui dampak positif pelayanan credit union secara langsung kepada masyarakat

Training Microfinance 27 Agustus 2010

SEBAGAI generasi muda yang berpotensi, mahasiswa baru Universitas Dharma Cendika Surabaya diharapkan memahami pelayanan kepada masyarakat melalui microfinance. Pemahaman yang disampaikan berkaitan dengan kemampuan mahasiswa membangun *Community Development*, yang diharapkan dapat menjadi karya nyata dalam mengentaskan kemiskinan di Indonesia. Credit Union sebagai salah satu wadah, mampu memberikan pelayanan kepada masyarakat yang didukung oleh pendidikan keuangan, peningkatan kemandirian finansial, dan memberikan perubahan mindset tentang persiapan keuangan untuk masa depan keluarga Indonesia.



Arifin

Bagi Saya, Sawiran adalah Sebuah Keluarga

BAPAK Arifin, anggota CU Sawiran TP Kepanjen, benar-benar memulai usahanya dari nol. Baginya belajar adalah hal mutlak dengan tidak memandang usia dan kondisi seseorang. Pembelajaran hidup yang bermula dari kesehariannya sebagai buruh pabrik tahu itulah, yang kemudian mengubah hidupnya.

Sebagai buruh pabrik tahu, ia bertugas mengolah ampas tahu yang dihasilkan dan dianggap sebagai limbah. Dari situlah ia belajar bahwa di, limbah tahu ternyata juga menghasilkan uang. Ampas tahu diproduksi ulang menjadi bahan baku tempe gembos, dan juga bisa dijual sebagai panganan yang disebut "tahu jegug". Ampas tahu juga dipergunakan sebagai tambahan makanan bagi sapi.

Berbekal pengalaman itulah ia nekat membuka pabrik tahu kecil-kecilan. Namun karena kurang persiapan dan perhitungan yang matang, usahanya ambruk. "Saya waktu itu sempat bingung mengembalikan pinjaman dari sebuah bank swasta," ceritanya. "Ketika saya menyampaikan permasalahan saya dan meminta solusi, saya memperoleh kekecewaan."

Pengalaman pahit itu tidak membuatnya menyerah. Berbekal

dari tabungan istrinya, iapun mulai memproduksi tahu kembali. "Saya hanya memegang uang sebesar tiga juta rupiah," kenangnya. Padahal modal untuk peralatan mencapai lebih dari dua puluh juta, belum termasuk bahan baku utama seperti kedelai.

Saat itulah ia mengenal Sawiran dari pembicaraan rekan-rekannya bahwa ada lembaga keuangan yang concern mendukung gerakan ekonomi masyarakat di sekitar Gedog Wetan. "Begitu menjadi anggota saya sangat terkesan karena Sawiran menerima saya sebagai suatu keluarga. Kesulitan permodalan saya dibantu, pengelolaan usaha saya memperoleh dukungan dan konsultasi, serta

hubungan baik yang tetap terjaga sampai saat ini.

Maka Pak Arifin pun mulai bangkit, tanpa kenal lelah ia bersama istri menjalankan semuanya sendiri. Mencari bahan baku, mengolahnya menjadi tahu, menggoreng, kemudian menjual ke pasar.

Pukul satu dini hari ia sudah mulai berjualan di pasar sampai pukul tujuh pagi. Setelah beristirahat sejenak, ia memproduksi tahu sampai pukul delapan malam, sementara istrinya menggoreng tahu yang sudah jadi sehingga siap dipasarkan. Setelah semua siap, ia mengulangi rutinitasnya sebagai pedagang tahu di pasar. Saat ini semua itu tidak perlu ia lakukan sendiri, empat orang karyawan sudah siap membantunya membuat dan mengolah tahu sehingga siap jual. Namun berjualan di Pasar Besar masih dilakukannya sendiri.

Kerja kerasnya bukan tanpa pemikiran keras dan proses pembelajaran terus menerus. Lima ekor sapi yang dimilikinya sekarang bukan hasil seketika. Ketekunannya belajar tentang cara merawat sapi membuatnya mengetahui seluk-beluk pemeliharaan sapi, bagaimana sistem pemasarannya, dan yang penting bagaimana cara menggunakan limbah tahu sebagai makanan sapi.

"Sawiran selalu hadir ketika saya membutuhkan," tuturnya, "kepercayaan yang diberikan Sawiran sangat saya hargai, dan saya ingin sekali mengajak sebanyak mungkin orang untuk menjadi anggota."

Kemauan dan keinginan belajar dari pengalaman hidup, memang tidak pernah berhenti bagi Pak Arifin. Bapak yang sedang menunggu kelahiran anak keduanya ini berencana untuk menjadi menjadi pewaralaba satu minimarket terkenal, karena melihat peluang yang cukup besar di daerah tepat tinggalnya.

Semoga lancar ya, Pak Arifin. Kami dukung selalu langkah Anda menuju masa depan, dan terima kasih telah menjadi bagian dan keluarga besar kami, keluarga CU Sawiran.



Photography & Videography
noniestudio
Jl. Raya Thamrin no. 6A Lawang-Malang
0341-428778 / 7781580 / 8693210 / 08125270623