

opusdei.org

Alumni Anihan: Kegigihan, Rahmat dan Rasa Syukur

Marisol Manjares memberi kesaksian bagaimana iman, dukungan keluarga dan tekad telah membawanya dari latar belakang sederhana hingga menjadi seorang chef eksekutif di salah satu grup restoran terkemuka di Metro Manila.

29-08-2025

DUA BELAS TAHUN YANG LALU,
seorang wanita muda dari Barangay

Punta, Kota Calamba, masuk ke Sekolah Kejuruan Anihan hanya dengan sebuah impian yang besar.

Marisol Manjares adalah salah satu dari delapan bersaudara. Dia dibesarkan dengan orang tua yang tidak memiliki pekerjaan tetap. Ada hari-hari tanpa listrik atau air bersih, dan makanan pun seringkali terbatas. Namun, bahkan pada saat itu, dia percaya, “*Panandalian lang ito... makaka-ahon din kami.*” (Ini hanya sementara... kita akan mengatasinya.)

Marisol kini menjabat sebagai Executive Area Chef di *Wild Flour Hospitality Group*, salah satu merek restoran terkemuka di Manila. Ia meniti karier dari tahap *trainee*, *line cook*, *junior sous chef*, *sous chef*, *chef de cuisine*, hingga akhirnya menjadi area chef. “Tidak ada yang mudah,” Marisol mengakui, “tetapi dengan

penuh iman, kerja keras, dan rasa syukur, semua dapat terjadi.”

Merayakan tonggak sejarah 10 tahun di *Wild Flour*, satu dekade setelah lulus dari Anihan pada tahun 2015, dia melihat kembali perjalanan hidupnya, dan merangkum **lima pokok** yang membentuk hidupnya:

1 - Keluarga sebagai inspirasi.

“Lahat para sa kanila” (Semuanya demi keluarga), katanya. Hidup dalam kemiskinan membuat mereka lebih dekat satu sama lain dan lebih bertekad. “Kung hindi namin naranasan ang mga hirap noong nakaraan, hindi kami magsusumikap na magkakapatid.” (Jika kami tidak mengalami kesulitan-kesulitan itu di masa lalu, kami, bersaudara, tidak akan bekerja keras.) Kini, mereka memiliki empat rumah kecil, beberapa kendaraan dan 3 saudara yang bekerja di luar negeri. “Kesuksesan terasa lebih manis

ketika mengangkat semua orang bersamamu,” renung Marisol.

2 - Temukan kekuatan Anda.

Akademik memang bukan bidang terbaiknya, tapi ia menemukan kelebihanannya di dapur. *“Alam kong masipag ako” (Saya tahu saya pekerja keras)*, katanya sambil tertawa. Di Anihan (2013–2015), dia mengasah keterampilan kulinernya, mendapatkan Sertifikat Nasional dalam bidang Kuliner, Produksi Roti dan Kue, dan Layanan Makanan & Minuman. *“After graduation, pitong araw lang ako nagpahinga at nag-umpisa na akong magtrabaho sa Wild Flour Restaurant, sa Bonifacio Global City (BGC).” (Setelah wisuda, saya hanya beristirahat selama tujuh hari, lalu saya mulai bekerja di Wild Flour Restaurant, di Bonifacio Global City (BGC).”*

3 - Ubahlah pekerjaanmu menjadi doa.

Marisol percaya bahwa rahasia makanan yang lezat itu sederhana: *lutong may puso* (memasak dengan sepenuh hati). Terinspirasi oleh St. Josemaría Escrivá dan semangat Opus Dei, ia belajar bahwa semua pekerjaan, apa pun itu, dapat menjadi suci jika dipersembahkan kepada Tuhan. Setiap tahun Marisol merayakan ulang tahun dan hari peringatan St. Josemaría dan mencari kesempatan untuk menyebarkan kepada teman-teman dan kolega, pesan Santo Josemaria tentang menguduskan pekerjaan sehari-hari.

4 - Banggalah pada Anihan.

“Basta Anihan graduate, pasok agad sa trabaho!” (Jika Anda lulusan Anihan, Anda langsung akan mendapatkan pekerjaan), dia menegaskan dalam pidatonya kepada angkatan lulusan 2023 di Anihan. Dalam wawancara kerja

pertamanya di *Wild Flour*, chef kepala hanya menanyakan satu pertanyaan: “Kapan Anda bisa mulai?” Lulusan Anihan begitu dipercaya—karena ketrampilan, karakter baik dan dapat diandalkan. “Anihan terasa seperti keluarga,” kenangnya. “*Naalala ko noong ako’y baguhan pa lamang, ang mga nakasama ko na graduates din ng Anihan ay nagsilbing pamilya ko doon sa restaurant.*” (*I remember that when I was still a newbie, my fellow Anihan graduates in the restaurant treated me as family.*) Sekarang, dia berusaha memberi dukungan yang sama kepada para lulusan baru yang bergabung dengan tim di *Wild Flour*.

5 - Utamakan Tuhan.

Bagi Marisol, ini adalah fondasi segalanya: “*Gawing sentro ng buhay ang Panginoong Maykapal, at tiyak ang inyong tagumpay.*” (*Jadikanlah Tuhan sebagai pusat kehidupanmu,*

maka kemenangan akan terjamin.)
she says.

Marisol dapat menikmati hidup bersama orang tuanya dan menantikan impian berikutnya: membuka toko roti atau kafe sendiri, menikah dan memulai hidup baru, berkeluarga.

Baginya, Anihan adalah tempat di mana ia belajar bahwa kegigihan, iman dan rasa syukur dapat mengubah hidup yang paling sederhana sekalipun menjadi suatu kehidupan yang penuh arti dan penuh sukses.

Anihan, sebuah sekolah kejuruan yang didirikan pada tahun 1986 oleh para wanita Opus Dei, terus melanjutkan misinya memberi kesempatan bagi para wanita muda dari keluarga dengan sumber daya terbatas untuk menjadi profesional yang sukses di industri perhotelan, restoran, dan makanan.

Michelle C. Salon

pdf | dokumen dibuat secara otomatis
dari [https://opusdei.org/id-id/article/
alumni-anihan-kegigihan-rahmat-dan-
rasa-syukur/](https://opusdei.org/id-id/article/alumni-anihan-kegigihan-rahmat-dan-rasa-syukur/) (18-02-2026)