

PANTANG MENYERAH: HJ RIFZIKA LIVIA

Pernah Salah Strategi, Terlalu Semangat Ekspansi

BERMULA dari usaha mengisi waktu luang, akhirnya tumbuh menjadi bisnis besar. Itulah yang dialami Hj Rifzika Livia. Tahun 1990 silam, dia bekerja di sebuah kantor NGO asing yang punya proyek di Yogya. Jam kerjanya hanya sampai pukul 14.00. Hari Sabtu dan Minggu libur. Jika ada libur nasional jatuh pada Sabtu atau Minggu, maka jatah liburinya diganti saat hari kerja.

"Saat itu punya banyak waktu luang. Lalu kepikiran punya usaha untuk mengisi waktu luang. Kata orang tua zaman dulu, sandang dan pangan merupakan usaha yang tak akan pernah ada matinya. Sampai kapan pun dibutuhkan orang," kenang Livia.

Mengikuti saran para orang tua, usaha yang dipilih Livia terkait dua bidang tersebut. Pertama, dia buka jasa jahit, Livia Modiste di Gerjen Yogya. Untuk mencari pelanggan, dia punya strategi pelayanan yang saat itu belum banyak digunakan orang. Livia Modiste memberi servis jahit 3 hari selesai.

Ternyata strateginya berjalan dengan baik. Dengan cepat Livia Modiste berkembang. Bahkan cukup terkenal dan banyak pelanggan. Mesin dan tukang jahit terus bertambah. Puncaknya punya 26 penjahit.

Eloknya, modiste tersebut berkembang hampir bersamaan dengan usaha catering.



"Modiste jalan 3 bulan, saya buka usaha baru, catering. Kebetulan saya hobi masak dan sering ikut kursus masak," ujarnya.

Livia Catering berkembang pesat. Bahkan saat itu termasuk salah satu perusahaan catering laris. Apalagi setelah melayani paket pernikahan. Hampir setiap Sabtu dan Minggu selalu ada acara pernikahan yang Livia kerjakan. Perempuan pengusaha satu ini tak pernah mau berhenti dengan satu macam usaha. Maka ketika modiste dan

katering sudah berjalan, dia kembangkan membuka mini market. "Jauh sebelum ada jejaring minimarket seperti sekarang, saya sudah pernah punya usaha minimarket yang konsepnya seperti itu," kenangnya.

Bukan hanya minimarket. Kemudian merambah bisnis rental mobil dengan jumlah mobil lebih dari dua puluh unit. Juga, mengembangkan salon dan spa. Bahkan kemudian berkembang ke furnitur dan galeri seni.

Usahanya berkembang dan

jumlah usahanya pun beragam. Livia terlena dengan situasi tersebut. Dia terus ekspansi membuka galeri barang seni dan workshop furnitur di Jakarta. Urusan bisnisnya di Yogya dipercayakan kepada karyawan. Akibatnya, terjadi masalah yang sangat pelik pada 2010.

"Saya introspeksi. Semua terjadi karena salah saya yang kurang cermat mengendalikan usaha. Saya terlalu berpikir ke depan dan ingin perusahaan cepat berkembang. Akibatnya saya terjerat dengan masalah

keuangan yang berat," ungkapnya sambil menambahkan, dia punya kebiasaan, setiap punya masalah dia introspeksi. Apa salah dan kekurangannya sampai hal tersebut terjadi masalah.

Masalah yang dihadapi Livia saat itu sangat kompleks dan berat. Tiga putrinya masih kuliah dan sedang membutuhkan biaya banyak. "Saya katakan kepada mereka, biar mama saja yang menghadapi dan menyelesaikan. Kalian tak usah ikut memikirkan," katanya serius.

Livia berjuang keras menyelesaikan masalah yang menghimpit. Dia tetap tegar, karena ada keyakinan, pasti akan ada jalan keluar dengan pertolongan Allah. "Saya dapat pelajaran dari orang tua. Setiap ada masalah, harus dihadapi. Jangan dihindari. Itu yang saya pegang. Saya hadapi dan selesaikan masalah satu persatu. Alhamdulillah semua bisa terselesaikan dengan baik," ungkapnya.

Livia berkisah, bagaimana cara dia merampungkan masalah. Jika kebanyakan orang jika punya masalah berat sulit tidur, Livia tidak seperti itu. Justru dia saat punya masalah, tidur tepat waktu Usai salat Isya, pukul 20.00 harus sudah tidur. Bangun tengah malam,

salat tahajud dan mengaji. Lalu memanjatkan doa, meminta pertolongan Allah.

Dilanjut salat Subuh. Setelah itu kerja ringan, menyiram tanaman. Lalu mandi, sarapan dan keluar mencari konsumen. Dan eloknya, saat itu dia merasakan sangat mudah mencari konsumen catering. Rutinitas tersebut dijalani setiap hari. Dia tak pernah mengeluh, meski punya masalah besar. Bahkan masih tetap menerber senyum. "Ternyata Allah *niteni*. Karena tidak mengeluh ketika diuji, maka jalan keluarnya dimudahkan," syukurnya.

Setelah masalah selesai, anak-anak bertanya, bagaimana dia menyelesaikan masalah sampai tuntas. Livia ceritakan semua dengan gamblang. Intinya saat punya masalah, saya tak ingin membebani pikiran mereka.

Salah satu penolong dalam merampungkan masalah adalah kebiasaan Livia menabung. Saat bisnis berjalan lancar, dia sisihkan keuntungan ditabung dalam bentuk emas dan tanah. Saat punya masalah keuangan, tabungan itulah yang menyelamatkan. Meski untuk merampungkan butuh waktu.

Livia punya prinsip, hidup merupakan tantangan yang harus dihadapi dan dilewati dengan selamat. "Kuncinya semangat pantang menyerah," ujarnya. ■ Dar

Langkah Bisnis Sayuran Organik



MASA pandemi virus korona masih berlangsung. Tak ada yang bisa memastikan, kapan wabah tersebut akan berakhir. Salah satu hal positif yang bisa dilakukan untuk mengisi waktu pada masa pandemi adalah berkebun sayuran. Khususnya sayuran organik.

Selain untuk mencukupi kebutuhan sendiri, berkebun sayuran organik juga bisa menjadi ajang mendulang penghasilan. Sayuran organik memiliki beberapa keunggulan dibanding sayuran yang ditanam dengan menggunakan pestisida dan pupuk kimia. Perbedaan sayuran organik dan non organik yang pertama tentunya terletak pada penggunaan pestisida. Selain pestisida, faktor lainnya yang juga menjadi perbedaan adalah rasa dari sayur organik yang lebih fresh dan lezat.

Dengan kelebihan-kelebihan yang dimiliki sayuran organik tersebut, tak heran bila pada akhirnya penunjang menu empat sehat lima sempurna ini semakin menarik banyak minat. Apalagi jumlah vegetarian dan vegan yang kian bertambah.

Jika melihat kelebihan sayuran organik, peluang bisnisnya cukup menjanjikan. Nah, mumpung sedang punya banyak waktu luang, tak ada salahnya jika memanfaatkan untuk berkebun sayuran organik.

Langkah pertama, siapkan media tanam. Media untuk mulai menanam sayuran organik sebenarnya tak memerlukan lahan khusus. Bahkan, Anda bisa memanfaatkan lahan sempit yang ada di sekitar rumah. Pastikan tanah pada media tanam subur. Tanah yang subur biasanya selalu mengandung hara, yaitu zat berisi macam-macam mineral untuk membantu fotosintesis tanaman.

Cara lain untuk memperoleh kesuburan itu, gunakan media pendukung seperti sekam padi, kotoran hewan yang sudah kering, atau pupuk kompos. Jika ingin media yang lebih sederhana, pot hidroponik dapat menjadi alternatif.

Ada 2 cara penanaman sayuran organik. Pertama cara langsung dan yang kedua cara penyemaian terlebih dahulu. Cara langsung biasanya digunakan untuk tanaman atau sayuran yang berdaun atau merambat, seperti sayuran sawi, selada, bayam, dan sebagainya. Dengan cara langsung, benih sayuran bisa ditanam dengan kedalaman 2-3 cm pada media tanah. Sedangkan cara penyemaian khusus digunakan untuk tanaman yang berbuah seperti tomat atau terong.

Cara penyemaian memiliki tujuan agar tanaman bisa tumbuh lebih optimal. Caranya, benih disemai terlebih dahulu setelah itu bisa dipindahkan di tempat pembesaran tanaman tersebut.

Bibit sayuran organik yang sudah ditanam butuh perawatan ekstra. Sebab tantangan dari berbisnis ini adalah serangan hama ulat yang sewaktu-waktu bisa merusak tanaman. Sayuran organik memang lebih rentan terhadap masalah tersebut, mengingat tidak adanya penggunaan obat kimia sama sekali.

Tapi, ada trik untuk melindungi tanaman yang sedang dipanen. Buatlah obat anti hama dari beberapa bahan alami seperti jahe dan cabe yang dihaluskan. Setelah itu semprotkan pada seluruh bakal sayuran organik tadi.

Kiat sukses berbisnis sayur organik selanjutnya, lakukan panen seminggu dua kali atau lebih. Pun, tergantung seberapa lama sayuran tersebut bisa tumbuh. Biasanya tanaman yang cepat dipanen atau memiliki umur yang singkat adalah sayuran hijau atau sayuran berdaun. Tanamlah sayuran yang punya nilai ekonomis tinggi, seperti selada, bayam merah dan daun basil.

Selanjutnya, tentukan metode pemasaran. Metode pemasaran paling tepat untuk jualan sayuran organik adalah memanfaatkan sisal media. Kurang pas jika sayuran organik dijual di pasar tradisional. ■ Dar

Merencanakan Ekspansi Usaha

MENGEMBANGKAN sayap bisnis tentu menjadi impian semua pelaku usaha. Namun jika salah perhitungan, langkah ekspansi justru bisa menjadi petaka. Maka sebelum mengambil keputusan melakukan ekspansi bisnis, perlu mempelajari beberapa hal agar tidak salah langkah. Melakukan ekspansi, bisa dengan menambah item produk, membuka cabang toko atau tempat usaha di lokasi lain, atau bahkan membuka usaha yang benar-benar baru

ditekuni, setelah usaha lama berjalan. Semua harus dilakukan dengan pertimbangan matang.

Bisnis tanpa perencanaan yang baik adalah bisnis yang tidak siap untuk berkembang. Bandingkan kondisi usaha lampau dengan saat ini, sekarang cobalah menyusun rencana untuk melakukan ekspansi. Inventaris produk perlu ditingkatkan agar mampu melayani permintaan pasar yang besar jumlahnya. Variasi produk diperlukan agar

pelanggan memiliki banyak pilihan produk untuk dibeli. Gudang baru dibutuhkan untuk menampung produk.

Karyawan dibutuhkan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi. Target wilayah pemasaran harus diperluas, misalnya dari yang selama ini hanya fokus di Kota Yogya, nantinya akan mencakup seluruh DIY.

Setelah menyusun perencanaan tersebut, sekarang tentu saja Anda harus menyusun strategi yang tepat

untuk melakukan ekspansi bisnis, paling tidak mewujudkan ekspansi bisnis seperti yang tertulis pada poin-poin di atas.

Selama melakukan ekspansi, tentukan dan persiapkan modal usaha untuk menggaji karyawan, menyewa atau membangun gudang baru, membangun toko fisik, membeli toko online, hingga membangun pabrik produksi sendiri pastinya akan membutuhkan modal yang tidak sedikit. ■ Dar



Lele Spesial

Lele Masak Tomat Hijau

Bahan: 4 ekor ikan lele, 1 sendok teh garam, 1 sendok teh air jeruk nipis, 2 lembar daun salam, 4 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya, 2 batang serai dimemarkan, 5 buah tomat hijau dipotong-potong, 1 sendok teh garam, 1/2 sendok teh gula merah, 100 ml air, 3 sendok makan minyak untuk menumis, 500 ml minyak untuk menggoreng,

Bumbu tumbuk kasar: 6 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 6 buah cabai hijau keriting, 1 sendok makan ebi diseduh lalu disangrai.

Proses: Lumuri ikan lele dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan 15 menit. Goreng ikan lele sampai berkulit, sisihkan. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun salam, daun jeruk, jahe, dan serai sampai harum. Tambahkan tomat hijau, aduk rata. Masukkan ikan lele, garam, dan merica, aduk rata. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap. ■



Abon Lele

Bahan: 100 ml santan, 40 gram lengkuas yang sudah diparut, 2 lembar daun salam, 2 lembar daun jeruk, 1 kilogram ikan lele, gula merah secukupnya, garam secukupnya, kaldu bubuk secukupnya, minyak goreng secukupnya (untuk menumis).

Bumbu halus: 10 butir bawang merah, 7 buah cabai keriting/cabai besar, 5 buah cabai merah, 5 siung bawang putih, 1/2 sendok teh ketumbar bubuk.

Proses: Bersihkan lele dari kotoran-kotorannya. Kemudian kukus hingga matang. Setelah itu tunggu hingga dingin, lalu kupas kulitnya. Buang duri-duri ikan, kemudian suwir-suwir atau cincang halus. Panaskan minyak dan tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan lengkuas, daun jeruk, daun salam. Kemudian tambahkan santan, gula, garam, dan kaldu bubuk. Tunggu hingga mendidih, kemudian baru masukkan daging ikan lele. Masak abon dengan api kecil sampai kering. Aduk terus agar tidak hangus. Angkat dari kompor jika dagingnya sudah benar-benar kering dan berwarna cokelat tua. Simpan abon lele di dalam toples kedap udara. Sajikan sebagai lauk pelengkap nasi atau taburan untuk masakan lainnya. ■



Lele Goreng Sambal Matah

Bahan: 5 ekor ikan lele ukuran sedang, 1 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air panas, 3 sendok teh garam, 700 ml minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus: 5 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 4 butir kemiri bakar, 4 cm kunyit (dibakar), 2 sendok teh ketumbar, 1/4 sendok teh jinten.

Bahan Sambal Matah: 8 butir bawang merah diiris, 5 siung bawang putih diiris, 2 buah cabai merah besar dibuang biji diiris halus, 6 buah cabai rawit merah diiris, 2 batang serai diambil putihnya, diiris halus, 4 lembar daun jeruk dibuang

tulang daunnya diiris halus, 1 sendok teh terasi dibakar (dihaluskan), 1 1/2 sendok teh garam, 1/4 sendok teh merica bubuk, 2 sendok teh gula pasir, 1 1/2 sendok makan air jeruk lemon, 75 ml minyak panas.

Proses: Lumuri ikan lele dengan air asam jawa, garam, dan bumbu halus. Diamkan 30 menit. Panaskan minyak, goreng ikan hingga matang dan kering.

Siapkan sambal. Campur bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, cabai rawit merah,

serai, daun jeruk, terasi bakar, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Siramkan minyak panas. Aduk rata. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. ■

