

MENGIKUTI PROGRAM MIKRO MANDIRI

Bangun 'Networking', Pertajam Insting Bisnis



Peserta dan panitia pendampingan offline program di Semarang.

SETELAH sekian tahun menekuni profesi sebagai fashion designer, masih banyak tantangan yang harus dihadapi Talitha Chandra Dewi. Terkait adanya perubahan gaya belanja masyarakat, terutama dengan cara belanja daring (online), perancang busana juga mesti menyesuaikan diri. Meski tidak meninggalkan cara pemasaran/penjualan sistem luring (offline).

Sebelumnya, Talitha Chandra Dewi memang lebih banyak mengandalkan layanan langsung. Mengundang dan melayani customer, baik yang ingin mendapatkan busana siap pakai maupun layanan rancang bikin. Tetapi dengan cara tersebut pemilik brand 'LITH' itu merasa perkembangan usahanya tidak

sepesat yang diharapkan. "Memang jalan sih, tetapi kurang sesuai ekspektasi. Karena itu saya mulai membuka layanan daring. Baik penjualan atau pemesanan," kata Talitha dalam perbincangan santai dengan KR di sebuah kedai kopi di Klaten, Minggu (20/10) siang.

Sebagai pendatang baru di pasar e-commerce, tentu masih banyak hal perlu dipelajari. Talitha menyadari betul hal itu. Karenanya, dalam setahun terakhir ini dirinya fokus mengikuti pelatihan. Tidak hanya mengenai tata cara berniaga di pasar online, namun juga memantapkan diri dalam pengelolaan usaha secara luas. "Ya, saya memutuskan, tahun ini untuk fokus latihan. Mengikuti program Mikro Mandiri," katanya.



Menerima hadiah lima besar video terbaik.

Mula-mula mendaftar dan mengikuti seleksi program Mikro Mandiri. Dari 2.500 pendaftar, tersaring 1.200. Talitha salah satu di antaranya yang lolos. Setelah mengikuti pelatihan online, diseleksi lagi tinggal 515 peserta. "Di tingkat provinsi Jawa Tengah, setelah ada pendampingan diseleksi lagi, untuk diambil 40 orang. Alhamdulillah saya salah satu yang berhasil lolos," cerita Talitha.

Dalam pelatihan yang berlangsung di Semarang, Agustus 2024, Talitha mendapat banyak sekali ilmu dan informasi terkait pengembangan bisnis. Fokusnya memang di situ, pengembangan bisnis. Talitha dipertemukan dengan mitra, baik mitra pembiayaan maupun mitra pemasaran produk.

"Di Semarang, kami mendapatkan tawaran kerja sama dengan pusat oleh-oleh. Di Dusun Semilir dan Kota Lama Semarang. Juga dengan Hotel Harris Sentral Semarang," papar desainer muda yang banyak mengangkat produk wastra lurik khas Klaten tersebut.

Setelah mengikuti program Mikro Mandiri, tampaknya semakin terbuka jalan bagi Talitha untuk bersiap 'lepas landas'. Setelah mendapatkan

kepercayaan untuk mendisplay karya di pusat oleh-oleh dan hotel di Semarang, dirinya juga mendapat kesempatan mendisplay produk di pusat rekreasi Makutarama Gondang, Klaten. "Kebanyakan masih baju-baju harian atau cendera mata, seperti daster dan kaos, karena untuk busana muslim yang semi resmi belum masuk," katanya.

Yang pasti, melalui program Mikro Mandiri yang diikuti, Talitha mendapatkan banyak sekali pengalaman bernilai. Terutama bagaimana membangun jaringan (networking), serta mempertajam insting bisnis.

"Di Mikro Mandiri diajarkan bagaimana agar fleksibel. Memperluas jejaring. Memfasilitasi networking dengan sesama pelaku UMKM se Jawa Tengah," terangnya. Selain mengikuti program Mikro Mandiri, Talitha juga ikut seminar Entrepreneur Hub yang diselenggarakan Kemenkop di Yogyakarta.

Diakui Talitha, banyak tantangan yang mesti diatasi. Menurutnya, harus intens. "Karena programnya bersifat grow, harus dicermati sampai di mana pertumbuhannya," ujar desainer yang telah mengikuti Jogja Fashion Week pada 2015. Kala itu ia berkolaborasi dengan ibundanya yang juga seorang fashion designer, yakni Astrid Ediat.

Di kelompok fashion seperti dirinya, diakui agak sulit bersaing di e-commerce. Karena itu disarankan untuk banyak ikut pameran offline. Tantangan utamanya jelas, mencari pangsa pasar. "Kita harus benar-benar menyeleksi pasar. Kalau belum ketemu, pasti ada yang salah. Itu yang harus dicari dan diperbaiki," tegasnya. (Linggar Sumukti)



Sesi tanya jawab pada Entrepreneur Hub di Solo.



Talitha (kanan) saat survei dari pendampingan lokal Mikro Mandiri.

KULINER

Bebek Rica Pedas 'Ndorogiri Resto'



Halaman 'Ndorogiri Resto'

KR-Khocil Birawa

KONSEP inovatif dan kreatif perlu dilakukan pengusaha kuliner untuk menarik pelanggan. Lokasi dan bangunan yang nyaman, serta layanan cepat dan ramah. Jangan lupa, area parkir kendaraan juga harus memadai. Keluarga pasangan Dipo Issasongko-Dikari Ratnawati (akrab dipanggil Ary Ratnawati), pemilik usaha kuliner Ndorogiri Resto, di Karanganyar, Wonokromo Pleret, Bantul, menyadari betul hal tersebut. Ndorogiri Resto menempati bangunan berarsitektur Jawa yang artistik, dengan area parkir luas. Selain menyajikan aneka menu masakan khas, juga pemandangan pedesaan dan perbukitan yang menawan.

Salah satu sajian yang banyak diminati pelanggan adalah bebek rica-rica yang dagingnya empuk, rasanya lezat dengan bumbu meresap dan pedas. Daging bebek empuk dipresto. Untuk meniadakan aroma amis, selesai merebus airnya dibuang, baru kemudian dimasak dengan bumbu rica-rica.

Ary Ratnawati menjelaskan, selain bebek rica-rica spesial rasa pedas dan bebek bakar, juga diajarkan beragam menu alternatif. Pelanggan bisa pesan hidangan sesuai selera, meliputi ayam kampung goreng/bakar daging empuk, dengan cita rasa bumbu rempah meresap. Kemudian menu ikan lela goreng/bakar, ikan nila dan sate klatak, tongsseng daging kambing muda. Disediakan pula bakmi Jawa, nasi goreng/Magelangan dan sop ala Ndorogiri. Bisa pula merasakan empuknya potongan buntut, daging iga sapi. Bahkan tersedia pula capcay ayam, capcay bakso, capcay seafood

dan menu lainnya. "Selama ini, banyak pembeli langganan suka jajan karena menu lengkap, banyak alternatif bisa pesan hidangan sesuai selera," papar Ary yang dibenarkan suaminya, Dipo Issasongko.

Dikatakan Ary, selama ini banyak pembeli rombongan dan keluarga, usai santap juga pesan camilan pisang goreng, singkong goreng, jamur crispy, tempe mendoan, roti bakar dan gorengan lainnya. Kemudian aneka minuman wedang tape

Selama ini, pembeli ramai baik rombongan karyawan dan keluarga ketika waktunya santap siang dan santap malam. Terlebih saat weekend, Jumat, Sabtu dan Minggu, pembeli ramai waktu makan siang, dan makan malam. "Seminggu sekali setiap Jumat malam, pembeli dihibur musik elekon. Pelanggan yang suka nyanyi dapat ikut bernyanyi diiringi elekon," kata Ary.

Ary menyebutkan, selama ini banyak juga pelanggan komunitas, instansi, karyawan



Proses menyeduh minuman kopi.

KR-Khocil Birawa

hijau, jahe geprek hangat dan rasanya manis, wedang seruni (minuman penghangat berbahan rempah serih, cengkeh, kapulaga, jahe, jeruk nipis).

"Selain itu, disediakan minuman ala Ndorogiri, di antaranya sirsak sunkist tape hijau, es cincau, es nanas, es cendol perpaduan es dengan buah segar rasanya manis, minuman teh panas, jeruk panas, susu chocolate dan berbagai minuman kopi," tutur Ary.

Pelayanan yang ramah dan cepat saji, salah satu kiat membuat pelanggan senang. Di Ndorogiri Resto, layanan dibagi sesuai bidangnya. Juru masak dan yang membuat minuman berbeda, sesuai keahlian. Bagian yang melayani pelanggan juga sudah berpengalaman.

swasta, terutama ketika sedang mengadakan rapat. "Mereka mengadakan rapat di rumah pendapa. Di Ndorogiri Resto ini ada fasilitas tiga rumah pendapa berarsitektur Jawa," pungkas Ary.

Pembeli pelanggan keluarga Rika Anggita mengungkapkan, ketika jajan di Ndorogiri Resto suka pesan bebek rica-rica. Katanya, dagingnya empuk, rasanya lezat, spesial pedas dan nasinya hangat. Minumnya sirsak tape hijau manis.

"Kebetulan saya sekeluarga punya selera sama, penyuka rasa pedas. Karena itu kami suka pesan hidangan bebek rica-rica spesial rasa pedas. Kadangkala diselingi tongsseng kambing muda," papar Rika Anggita, warga Panggunharjo, Bantul. (Khocil Birawa)



Es sirsak tape hijau menarik dicoba.



Bebek rica-rica rasa pedas.

Labu Kuning Pengganti Nasi

LABU kuning atau kabocha, ada juga yang menyebut waluh kenthi, memiliki banyak manfaat. Kini banyak yang mengonsumsi sebagai pengganti nasi dengan cara dikukus. Rasanya lezat dengan tekstur khas, membuat labu kuning bisa diolah menjadi aneka makanan. Mulai dari sayur, kolak hingga dibuat cake.

Laman Klikdokter menyebut, labu kuning bagus sebagai makanan pendamping ASI (MPASI). Juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan karena kandungan nutrisinya.

Rendah Kalori
Penderita diabetes, baik mengonsumsi labu kuning. Ini karena kalorinya sangat rendah. Bisa mempertahankan kadar gula darah tidak melonjak.

Kandungan potasium dan serat dalam labu kuning membantu menjaga kadar natrium dan menurunkan tekanan darah.

Apalagi, labu kabocha juga tidak mengandung lemak, sehingga dapat menjaga kadar kolesterol dalam tubuh. Dengan begitu, makan labu kuning bisa membantu menurunkan tekanan darah, mengurangi penumpukan kolesterol, dan mencegah munculnya masalah jantung. Kandungan serat dalam sayuran ini juga bisa membuat kenyang lebih lama.

Labu kuning mengandung vitamin C yang tinggi, mendukung sintesis kolagen dalam tubuh.

Selain kulit, kolagen memiliki peran untuk kesehatan tulang, tulang, tulang rawan, otot dan pembuluh darah. Seiring usia, produksi kolagen dalam tubuh akan berkurang. Sangat berguna untuk meningkatkan sintesis kolagen.

Bagi yang mengalami masalah pencernaan, konsumsi labu kuning yang mengandung serat, membantu mencegah sembelit dan melancarkan sistem pencernaan.

Salah satu menu masakan dari labu kuning yang populer adalah dimasak lodeh dengan berbagai varian. Salah satunya dengan sawi putih dan taburan teri goreng.

Lodeh Labu Sawi Putih

Bahan:
-labu kuning potong sesuai selera
-tahu potong sesuai selera, goreng setengah matang
-cabe, sesuai selera
-bawang merah dan bawang putih
-kemiri, merica bubuk, kunyit, gula
-garam dan penyedap secukupnya
-sawi putih, potong potong
-teri goreng, bila suka
-santan secukupnya

Cara Membuatnya:

-haluskan bumbu bumbu
-tumis sampai layu
-masukkan potongan labu dan tahu
-beri santan
-masukkan irisan sawi putih
-masukkan gula, garam
-koreksi rasa
-masukkan teri goreng, bila suka. (Fia)



Labu kuning dibelah setengah.

KR-Hanik Affati