

PANTANG MENYERAH: LISA SANJAYA

Berbisnis dengan Ide Kreatif

SALAH satu kunci keberhasilan berbisnis adalah menciptakan ide-ide kreatif dan kemudian mengeksekusinya. Ide kreatif bisa menyelamatkan pelaku usaha dari situasi sulit.

Soal ide kreatif, Lisa Sanjaya telah terbukti mencatatkan namanya di museum rekor. Ide 'gila' perempuan pebisnis kuliner ini mencatatkan 6 rekor Museum Rekor Indonesia (MURI) yang dia persembahkan untuk Yogya dan 2 sertifikat Lembah Prestasi Indonesia Dunia (Lemprid). Sebelum itu, perjalanan usahanya memang sarat dengan ide-ide kreatif.

Sebelum dikenal sebagai pengusaha kolam pemancingan dan resto Lembah Desa, Lisa menjadi guru kursus privat kue, serta menerima pesanan kue tart ulang tahun dan pernikahan. Membuka kursus roti dengan bendera Lisa Cake & Decoration dia rintis di Banjarmasin. Di sana usahanya berkembang dan punya banyak murid. Salah satu yang istimewa dan membuat nama Lisa terkenal di dunia jasa boga adalah keahliannya membuat dekorasi unik kue tart ulang tahun dan pernikahan.

Dari Banjarmasin, lantas pindah ke Yogya. Dulu, awal tahun 2000-an, Lisa membuka kursus di Jalan Urip Sumoharjo.

Saban hari di tempat kursusnya itu belasan orang mengikuti privat membuat berbagai macam roti. Mereka dibagi dalam kelas dan proses kursusnya dijadwal bergilir. Ratusan bahkan mungkin lebih dari seribu orang mengikuti kursus di Lisa Cake & Decoration. Banyak di antara mereka, kini menjadi pengusaha roti.

Ide segar terus mengalir. Lisa juga acap menggelar acara Demo Masak yang dikemas entertainment dengan menghadirkan artis nasional sebagai bintang tamu. Acara demo masak yang dulu dia selenggarakan, diminati banyak peserta dan sponsor. Tak sedikit peserta demo masak berasal dari luar Yogya.

Ketika hobi mancing *booming*, idenya pun meluncur. Membuat kolam pemancingan yang dikelola secara profesional. Lisa melakukan studi tentang kolam pemancingan sampai ke luar negeri. Terutama ke Thailand. "Mancing menjadi ajang memuasi hobi sekaligus rekreasi. Maka bagaimana agar para mancing mania merasa betah dan enjoy di kolam. Lingkungan harus ditata indah dan menarik dengan berbagai fasilitas pendukung," katanya.

Lisa menuangkan konsep tersebut di atas lahan di Jl Imogiri Timur Botokenceng Banguntapan Bantul. Lahan yang semula kurang produktif tersebut disulap menjadi kompleks pemancingan terbesar di DIY. Empat kali digelar lomba mancing berhadiah mobil dan uang puluhan juta rupiah. Acara sukses, peserta yang berasal dari berbagai kota tersebut sangat antusias.

Seiring perjalanan waktu, Lembah Desa semakin dikenal dan disebut 'surganya' para mancing mania. Adrenalin mereka terpuasi ketika berhasil *strike* ikan-ikan berukuran jumbo. Lisa sangat lemahahi psikologis para mancing mania. Mereka memancing bukan semata-mata ingin membawa pulang ikan. Namun lebih pada kepuasan saat *strike*, umpannya digondol ikan besar. Maka di Lembah Desa disediakan ikan-ikan berukuran jumbo.

Saat lomba mancing, untuk lebih memeriahkan suasana kolam, tak jarang Lisa mengundang artis penyanyi terkenal. Didi Kempot juga pernah diundang manggung di Lembah Desa.

Lisa juga membangun banyak gasebo untuk tamu resto. Agar lingkungan menjadi teduh dan hijau, Lisa membuat ratusan

tanaman buah dalam pot. Berbagai tanaman buah kualitas super tertata rapih di sana. "Tabulampot, selain untuk penehuh dan menghijaukan lingkungan, ini merupakan dagangan. Saya kembangkan Lembah Desa, bukan saja sebagai tempat mancing dan kuliner, namun menjadi semacam pusat agrobisnis. Di sini kami kembangkan tabulampot dan penangkaran lovebird," jelasnya.

Lisa tak mau berhenti dengan apa yang sudah dicapai. Menghadapi masa *new normal* dan *recovery* pasca pandemi, dia sudah menyiapkan terobosan untuk membangkitkan kembali bisnisnya. Bentuknya masih tak jauh dari dunia kuliner.

Di luar bisnis, Lisa aktif di beberapa organisasi sosial. Antara lain di PMI Bantul. Di kepengurusan PMI Bantul, perempuan yang hobi main golf ini menjabat bendahara.

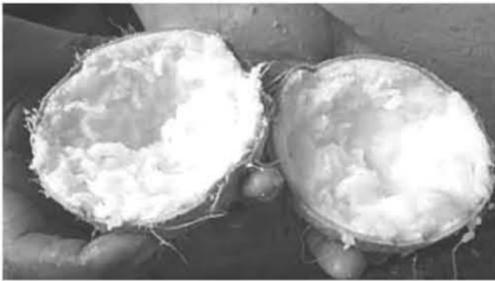
Dalam bidang bisnis, perjalanan panjang telah dia lalui. Lisa mengenal dan menjadi pelaku bisnis makanan sejak masih duduk di bangku SMP. Ketika itu dia sudah jualan bakmi bungkus dititipkan di kantin sekolah. Dia menjual bakmi bungkus masakan



mamanya, salah satu sebabnya karena sat itu keluarganya tertimpa musibah. Toko milik orangtuanya di Lempuyangan terbakar habis. Sehingga Lisa

yang menjadi anak sulung, harus ikut membantu mencari rezeki sambil belajar dagang dengan jualan bakmi bungkus di kantin sekolah. ■ Dar

Manfaat Kelapa Kopyor



SELAIN mempunyai nilai ekonomis yang tinggi, kelapa kopyor punya beberapa manfaat untuk kesehatan. Antara lain mengatasi gatal-gatal. selain itu kelapa kopyor juga berkhasiat membantu penyembuhan penderita demam berdarah.

Penyakit ini sangat berbahaya karena bisa membahayakan nyawa. Penyakit yang disebabkan virus dengue ini disebarkan oleh gigitan nyamuk aedes albopictus dan aedes aegypti. Meskipun dapat dibantu dengan konsumsi kelapa kopyor dan makanan lain seperti manfaat angkak namun tetap harus dilakukan pemeriksaan dan konsultasi ke dokter untuk mendapat penanganan lebih lanjut.

Kelapa kopyor juga dapat dimanfaatkan sebagai obat luar untuk mengatasi luka bakar. Kelapa biasanya dicampurkan dengan bahan lain seperti kunyit dan air kapur sirih hingga menjadi pasta kemudian dibalurkan pada bagian tubuh yang mengalami luka bakar.

Konsumsi kelapa kopyor secara rutin sesuai porsi juga dapat membantu meningkatkan stamina sehingga anda dapat beraktivitas sehari-hari penuh secara maksimal. Tentu saja hal ini harus dibarengi dengan konsumsi makanan sehat lainnya seperti manfaat remayung dan rajin berolahraga seperti manfaat olahraga skipping, manfaat prisioner, dan manfaat bersepeda.

Manfaat kelapa kopyor ini tidak hanya dirasakan oleh orang yang mengonsumsinya namun juga para petani yang mengelola perkebunan kelapa karena harga jualnya yang cukup tinggi. Dengan mempelajari teknik kultur jaringan pada petani dapat menghasilkan lebih banyak kelapa kopyor. Pendapatan petani meningkat sehingga kesejahteraannya juga semakin baik. ■ Dar

Gadung Cegah Virus Pada Peternakan Ayam Buras

KESEHATAN ayam piaraan menjadi kunci utama keberhasilan beternak ayam buras. Selain menjaga kebersihan kandang dan ketersediaan asupan yang sehat, upaya pencegahan penyebaran virus dan bakteri juga menjadi faktor penting.

Pada peternakan ayam buras, hama tetelo menjadi hantu menakutkan bagi peternak. Tetelo adalah sebutan lain dari nama penyakit newcastle disease (ND).

Penyakit ini juga belum ditemukan obatnya seperti pada penyakit gumboro. Gejala yang timbul pada ayam buras yang terjangkiti penyakit ini antara lain ayam akan ngorok dan batuk-batuk. Selain itu, tubuh ayam juga akan gemeteran. Kepala ayam akan berputar-putar, sayap dan kaki ayam menjadi lumpuh, dan kotoran berwarna putih kehijauan. Penyakit ini disebabkan oleh paramyxovirus.

Untuk dapat mencegah ayam dari penyakit ini, perlu dilakukan vaksinasi secara teratur dan terus menjaga sanitasi kandang baik. Namun, jika telah ada salah satu ayam yang menderita penyakit tetelo ini, maka tindakan yang tepat terhadap ayam yang sakit tersebut adalah dengan membakarnya.

Penyebaran tetelo melalui virus, sehingga apabila dalam satu kandang ada seekor ayam yang sudah terjangkiti ND, maka penyebarannya akan cepat dan sulit terkendalikan. Nenek moyang kita punya cara unik menjaga kandang dari masuknya virus mematikan. Yaitu dengan memanfaatkan umbi gadung.

Umbi gadung diiris atau dicacah, lantas dicampur kapur. Selanjutnya dimasukkan dalam kantong kain yang diberi lubang kecil-kecil. Gantungkan ramuan gadung dan kapur di sudut-sudut kandang. Udara yang menguar hasil fermentasi gadung dan kapur, akan bekerja membersihkan udara lingkungan kandang dari virus yang membahayakan. ■ Dar

Redam Sifat Kanibal Ikan Lele

PEMBERIAN pakan daun pepaya pada kolam lele merupakan salah satu cara untuk menstabilkan pH air. Sebab ketika pH air turun, tingkat stress ikan lele akan semakin naik, ditandai dengan sering naiknya ikan ke atas permukaan kolam dalam keadaan mengambang atau mati.

Daun pepaya beserta tangkainya ditumbuk halus dicampur air, juga bagus untuk membantu adaptasi lele di kolam baru. Beri tumbukan daun pepaya pada kolam, termasuk kolam terpal, yang akan ditebar bibit lele. Tujuannya untuk memperkecil kemungkinan terjadinya kerugian akibat banyak lele yang mati saat penebaran benih atau saat pembesaran dan pemeliharaan.

Dalam sebuah penelitian, daun pepaya terbukti ampuh memiliki ragam manfaat.



Ekstrak daun pepaya memiliki kandungan enzim papain yang memiliki aktivitas proteolitik dan antimikroba, dan alkaloid carpain yang berfungsi sebagai antibakteri. Selain itu, ada juga kandungan *tocopherol* dan *flavonoid* yang memiliki daya

antimikroba.

Ekstrak daun pepaya terbukti sangat ampuh sebagai antibakteri serta *immunostimulan*, yang keduanya berfungsi sebagai pencegah dan obat bagi ikan lele yang terinfeksi bakteri *aeromonas hydrophila*.

Ikan lele adalah salah satu ikan yang memiliki sifat kanibalisme. Untuk menghilangkannya yaitu dengan memberikan daun pepaya yang telah dicincang halus dengan campuran sedikit tetesan molase atau tetes tebu, aduk hingga ramuan merata dan diamkan selama 15 menit kemudian ramuan siap diberikan kepada lele.

Tidak hanya dapat digunakan untuk menstabilkan pH kolam, daun pepaya juga bermanfaat sebagai pakan alami ikan lele. Daun pepaya yang dimasukkan ke dalam kolam ikan lele akan ditumbuhi lumut dimana lumut tersebut akan dimakan oleh ikan lele yang sudah pasti makanan tersebut baik dan mengandung kandungan yang menyehatkan ikan lele. ■ Dar

Pawon

Serba Tela



Singkong Krispi

Bahan: 400 gr singkong rebus potong memanjang, 50 gr tepung terigu, 50 gr tepung beras, garam dan gula secukupnya, 150 ml air, minyak secukupnya.

Proses: Campurkan tepung, garam, gula, lalu masukkan sedikit demi sedikit air. Aduk sampai adonan mengental. Panaskan minyak, kemudian masukkan singkong ke dalam adonan tepung. Jika sudah, goreng sampai matang dan coklat keemasan.



Combrow Istimewa

Bahan: 1 kg singkong (parut hingga halus), 1 batang daun bawang (iris-iris kecil), 100 gr kelapa, sdm tepung sagu, garam secukupnya, minyak goreng secukupnya

Bumbu: 2 siung bawang putih, 2 siung bawang merah, 250 gr oncom (ditumbuk halus), batang daun bawang (dirajang kecil), 1 sdt merica bubuk, 4 buah cabe merah, gula pasir sedikit, garam secukupnya

Proses: Kupas singkong, lalu cuci hingga bersih. Parut singkong yang telah dibersihkan, kemudian peras airnya. Ambil singkong dan buang airnya. Parut juga kelapa tua, lalu campurkan dan uleni. Tambahkan tepung sagu, iris daun bawang dan garam secukupnya. Kemudian aduk adonan hingga merata, lalu tiriskan kembali dan buang airnya.

Di wadah lain, haluskan bumbu isi combrow seperti cabai merah, bawang merah dan bawang putih. Setelah halus, tumis hingga wangi dengan minyak sedikit saja. Lalu, campurkan merica, oncom, garam, gula pasir dan daun bawang. Kemudian, tumis lagi hingga tercampur merata. Setelah matang, angkat dan sisihkan.

Untuk membuat combrow, ambil adonan singkong yang dicampur dengan kelapa tadi sebanyak sekepal tangan. Lalu, pipihkan dan tambahkan bumbu isi combrow tadi. Gulung adonan hingga tertutup rapat dan bentuk adonan hingga berbentuk lonjong. Jika sudah, goreng seluruh adonan dengan minyak panas dalam wajan.



Singkong Tabur Mutiara

Bahan: 500 gram singkong, 6 sendok makan sagu mutiara, 2 sendok makan tepung maizena, 100 ml air, 1/4 sendok teh garam untuk bahan saus, 1 sendok teh garam untuk rebusan singkong, santan instan 1 kotak, 2 sendok makan gula pasir, 200 ml air untuk saus, dan air lainnya secukupnya untuk merebus singkong dan mutiara, terakhir 1 lembar daun pandan.

Proses: Rebus singkong yang sudah dikupas dan dicuci bersih, lalu masukkan gula dan garam dalam rebusan. Rebus selama 45 menit, sehingga singkong benar-benar empuk. Angkat, lalu sisihkan. Siapkan air lagi untuk merebus mutiara yang sudah direndam sebelumnya. Rebus selama 10 menit. Angkat lalu sisihkan. Campurkan tepung maizena dengan air, juga siapkan bahan lainnya, seperti air, gula, garam, pandan, santan dan sebagainya. Didihkan sambil diaduk merata, agar santan tidak pecah. Terakhir, masukkan singkong dan mutiara ke dalam satu wadah, lalu tuangkan sausnya. Sajikan selagi hangat.

