



LAI CHI KOK - "Sukses itu dimulai dari diri kita sendiri, bukan jatuh dari langit. Ada yang orangtuanya kaya raya, kalau tidak dipelihara akan habis. Tapi kalau kita merintisnya (usaha) dari kecil, lama-lama kita akan menjadi orang sukses." Hal tersebut disampaikan oleh Ani Syafaatun, instruktur Budi Mulia Dua Culinary School Yogyakarta di Kitchen Dynamic, Lai Chi Kok.

Untuk meraihnya, lanjut Ani, selain mimpi, sukses juga dimulai dari tindakan nyata dan dilakukan terus menerus hingga pada titik yang kita tuju dengan memegang kunci. Yakni, bekerja keras, menjaga kualitas, dan menjaga kepercayaan.

Lebih lanjut, Ani juga memberikan cara termudah untuk meraih sukses di bidang bisnis kuliner. Yakni, memberikan ATM kepada ratusan pekerja migran Indonesia (PMI) yang terbagi menjadi dua kelas, yakni kelas hari Sabtu (13/7) dan Minggu (14/7). "Bagaimana memulai usaha kuliner? Kita bisa memulai dengan cara ATM, yaitu Amati, Tiru, dan Modifikasi," ungkapnya.

Menurut Ani, tentu saja boleh memulai usaha yang berbeda dengan orang lain. Tetapi hal itu butuh waktu lama dan biaya yang lumayan sebagai modal, karena kita harus uji

KJRI - BUDI MULIA DUA CULINARY SCHOOL

PELAR PELATIHAN Bisnis Kuliner dan Bagikan "ATM" untuk Modal Usaha



FOTO: FOTO: Apakabar+ (WJ)

coba dulu. "Misalnya, kita mau membuka usaha yang belum ada, maka kita harus melakukan *research and development*. Harus ada resep atau formula yang betul-betul bagus. Jadi, butuh banyak waktu dan biaya untuk *trial and error*," ujarnya.

Ani menambahkan pentingnya menguji kelayakan, kecocokan dengan lidah orang Indonesia. Terkait itu, Ani menyarankan cara

yang paling mudah yakni dengan mengamati, meniru dan memodifikasi. "Cara pertama adalah amati. Amati peluang yang ada di luar. Tentu saja kita melihat di mana kita tinggal, dan di mana kita akan membuka usaha tersebut. Amati produk yang ada di sekitar kita."

Setelah mengamati produk di sekitar, langkah berikut adalah meniru. Contoh, di sekitar kita ada yang menjual kue-kue hantaran, itu bisa

ditiru. Tetapi kalau di sana kuenya isi coklat, kita bisa ganti dengan isi yang lain. "Modifikasi itu jangan meniru persis. Selain dari rasa, juga bentuknya. Kalau di sana bundar, kita kotak atau segitiga. Kemudian kemasannya. Misal, mereka diplastik, kita di-wrap, dikasih mika, atau didesain dengan gambar *njenengan*," tambah Ani.

Seorang pebisnis juga harus mampu memberikan layanan yang prima kepada pelanggan. Walaupun rasa dan harganya bagus, tetapi kalau pelayanan tidak bagus, pelanggan bisa tidak kembali. "Harus senyum, ramah, sopan, sabar, dan disiplin waktu sesuai pesanan. Juga harus bersih. Kalau semua hal tadi sudah dilakukan, kita tentu harus menghitung harga jual supaya tidak rugi," tegasnya.

Sementara itu, kepada Apakabar Plus, Konsul Penerangan Sosial dan Budaya KJRI Hong Kong Yuni Suryati menyampaikan pentingnya menggelar seminar tersebut sebagai upaya untuk membuka wawasan dan memberikan pengetahuan kepada PMI, sekaligus sebagai bekal untuk membuka usaha ketika kelak pulang ke Indonesia.

"Wawasan tentang kuliner itu perlu dan apa yang didapat di sini bisa dikembangkan lagi. Namun, karena kelasnya kecil, sehari hanya muat seratus atau dua hari dua ratus, mohon maaf kalau banyak yang kecewa karena belum tertampung," tuturnya.

Yuni pun berpesan kepada PMI untuk jangan lama-lama di Hong Kong. Kasihan keluarga. "Di Indonesia juga banyak peluang kok, tinggal bagaimana kita mencari peluang itu. Tentunya yang sesuai dengan minat teman-teman," tambahnya. +

(WJ)



+ Hatis ikut seminar, berpose dulu dengan Ibu Yuni Suryati. (WJ)



+ 694 Remittance Hong Kong, memudahkan segala urusan, mengurus segala kesulitan. (WJ)