



FOTO-FOTO:REPRO

RENI EFITA HENDRY
Bisnis Indonesia



Bukan sembarang **singkong**

Perjalanan usahanya diawali dari keprihatinan terhadap bahan baku makanan masyarakat Indonesia yang kebanyakan dari luar negeri seperti kedelai, beras, serta gandum. Padahal Indonesia adalah negara agraris.

Indonesia memiliki potensi hasil pertanian yang dijadikan bahan baku pangan. Salah satunya singkong (*manihot utilisima*). Sayangnya, kata Firmansyah Budi Prasetyo, masyarakat masih memandangnya kurang berkelas.

Atas keprihatinan itu, muncul idenya untuk mengolah sumber daya alam yang banyak terdapat di daerahnya. Yogyakarta, merupakan penghasil singkong nomor 1 di Pulau Jawa, sehingga mudah untuk mendapatkan bahan bakunya. Namun, masyarakat menganggapnya makanan murahan.

Tidak banyak orang yang bisa mengolah tepung singkong menjadi kue yang bergengsi dan digemari oleh kalangan menengah atas. Dia mengembangkan usaha kue dari tepung singkong (tela) yang merupakan pilihan baru sebagai oleh-oleh dari Kota Gudeg.

Pada 2006, Firmansyah mulai usaha dari sebuah gerobak hasil pinjaman dengan menggunakan perlengkapan dapur milik ibunya memakai nama Homy Tela. Kemudian berkembang dengan nama Tela KreZZ dengan modal Rp200.000.

Dari situ, timbul keyakinannya bahwa bisnis makanan olahan dari singkong akan dapat dikembangkan dengan baik.

Dia melakukan uji coba untuk mendapatkan komposisi tela cake yang terbaik penampilan

dan enak rasanya. Firmansyah melakukan proses pengulangan sampai puluhan kali.

Pertama kali membuat Cokro Tela Cake, kenangannya, bentuk produknya bagus, tetapi rasanya seret. Kali ini lain rasanya enak tetapi bentuknya hancur. "Proses itu saya lakukan berulang-ulang untuk mendapatkan hasil yang maksimal," katanya.

Pada 2009, alumnus Fakultas Hukum UGM ini mendirikan usaha Cokro Tela Cake dengan mengusung konsep Toko Oleh-Oleh Khas Jogja dengan produk utama Tela Cake yang menggunakan bahan 100% tepung singkong.

Awal 2011, dia mengembangkan konsep kemitraan untuk memenuhi keinginan masyarakat akan kue berbahan baku singkong dengan merek Kassafa Brownies Tela.

Kandungan gizi singkong, katanya, baik untuk kesehatan karena singkong memiliki karbohidrat kompleks dan bebas gluten, sehingga makanan dari singkong yang diolah oleh pria kelahiran Semarang, Desember 1981, ini bagus untuk penderita diabetes dan autis.

Pemasaran produknya sekarang masih di daerah Yogyakarta. Bahkan obsesinya produk olahan dari singkong ini bisa diterima di seluruh daerah di Tanah Air bahkan di luar negeri.

Usahanya terus berkembang. Pada 2009, nilai omzetnya mencapai Rp3 juta per bulan dan kini sudah mengalami kenaikan berlipat. Tak kurang dari 1.000 kue dibuat tiap hari untuk memenuhi kebutuhan pasar. Jumlah karyawannya pun bertambah dari lima orang kini menjadi 55 orang.

Menurut dia, keunggulan produk dari bahan

Dia mulai usaha dari sebuah gerobak hasil pinjaman menggunakan perlengkapan dapur milik ibunya.

tepung tela mempunyai kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang baik untuk pencernaan.

Singkong baik untuk penderita autis karena tidak mengandung gluten dan kandungan gizi beserta vitaminnya baik untuk kebutuhan tubuh. Namun, katanya, ketersediaan bahan bakunya masih terbatas, karena belum banyak orang yang mengolah singkong yang dibutuhkannya, karena tidak semua jenis singkong dapat diolah menjadi kue tela.

Pemasarannya sekarang terdapat di tujuh toko di Yogyakarta. Dia terus mengembangkan usahanya dengan memperbanyak jaringan pemasaran. "Besarnya keinginan kami untuk lebih memperkenalkan potensi dan pemberdayaan pangan lokal yang memiliki rasa enak, lezat, dan bergizi," kata pengusaha muda yang telah mengantongi berbagai prestasi ini.

Pada 2007 dia mendapatkan penghargaan Indonesia Small Medium Business and Entrepreneur Award. Lalu pada 2008, dia meraih penghargaan Wirausaha Muda Mandiri. Setiap tahun pria berbadan tinggi ini meraih penghargaan. Pada 2009, dia dinobatkan sebagai Wirausaha Muda Berprestasi dan Asia Pacific Entrepreneur Award. (reni.efita@bisnis.co.id)

