



BISNIS/ANDRY T. KURNIADY

untuk memiliki tempat makan yang murah, nyaman, sejuk dan diminati para mahasiswa untuk sekadar *ngobrol* atau menyelesaikan tugas kuliah.

Berbekal modal yang dipinjamkan teman kampusnya, Ari pun memberanikan diri membuka usaha. Ari menawarkan konsep tempat makan selera mahasiswa yang akrab dengan makanan rumahan, suasana nyaman, ber-AC, dilengkapi WiFi.

Pembeli tidak perlu membayar mahal untuk semua fasilitas yang disediakan tersebut, karena harga makanan tak jauh berbeda dengan warung tegal (*warteg*). Dengan konsepnya itu Ari sukses dan kini telah memiliki enam buah *outlet*, dan mempekerjakan 24 karyawan.

“Setelah memenangkan Shell Live Wire BSA ini, saya merasa makin mantap dalam berbisnis. Saya ingin mengembangkan bisnis Restdoor ini, setidaknya mencapai 1.000 lokasi di seluruh kampus di Indonesia. Caranya dengan sistem waralaba,” ungkapnya.

Lain lagi dengan Mu’arif, pemilik Kedai Rakyat di Yogyakarta. Pemuda kreatif usia 26 tahun ini, berhasil masuk ke jajaran finalis Shell Live Wire BSABSA 2010.

Warung makan Kedai Rakyat tersebut yang berorientasi pada mahasiswa sebagai target konsumen tersebut, mampu meraup omzet hingga Rp30 juta per bulan. Saat ini dia memiliki 11 karyawan tetap dan enam orang pegawai yang bekerja paruh waktu.

“Alhamdulillah, kami bisa memberikan kesempatan kerja kepada lebih banyak orang tahun ini. Ada kenaikan 50% dibandingkan dengan tahun lalu,” kata Mu’arif.

Mirza Akbar, wirausaha muda usia 23 tahun, berhasil meningkatkan jumlah gerai *ice cream*-nya dari lima pada 2009 menjadi 15 gerai pada akhir 2010. Saat memulai usahanya, dia hanya memiliki dua pekerja. Kini ia berhasil mempekerjakan 10 karyawan yang bertugas mengurus gerai-gerainya.

Keikutsertaan mereka mengikuti Shell Live Wire Business BSA 2010, telah mengantarkan mereka menjadi pemenang ajang tersebut. Ada 28 wirausaha muda pemula yang tergabung dalam jajaran finalis Shell Live Wire BSA 2009–2010.

Secara berkala mereka mendapatkan bimbingan bisnis (*business coaching*) intensif dari konsultan Shell Live Wire Internasional Sandy Ogilvie, dan pengusaha muda sukses Sandiaga Uno.

Sandy Ogilvie yang telah berhasil membidani lahirnya Shell Live Wire di lebih dari 25 negara. Dia berbicara mengenai pentingnya membangun jejaring antarwirausaha guna mengembangkan bisnis, termasuk memanfaatkan jaringan internasional yang telah disediakan oleh Shell Live Wire melalui berbagai sosial media.

Topik-topik yang dibahas secara interaktif dalam bimbingan bisnis tersebut, berkisar pada isu-isu yang dibutuhkan oleh para wirausaha muda pemula, seperti masalah hak atas kekayaan intelektual, pengelolaan keuangan dasar, pemasaran, pemanfaatan sosial media, manajemen kualitas produk, akses ke pasar ritel, pengelolaan SDM, manajemen konflik, dan sebagainya.

Dapat pelatihan

Tririan Arianto punya pengalaman lain. Alumnus Sekolah Tinggi Telkom Bandung ini merupakan salah seorang pemenang Wirausaha Muda Mandiri 2009 untuk kategori Boga dengan usaha Mushroom Factory.

Dia berhasil menyisihkan 1.700 peserta. Kemenangan itu diraihnya setelah menyisihkan peserta dari tingkat kanwil, lalu tingkat regional, dan kemudian tingkat nasional. Dia berhasil meraih hadiah berupa uang senilai Rp25 juta yang digunakan untuk mengembangkan usahanya.

Awalnya, kenang Rian panggilan akrabnya, dia bersama temannya di Bandung menjual cemilan dari jamur. Namun setelah tamat

dari perguruan tinggi, dia tidak langsung terjun berwiraswasta, tetapi sempat bekerja di perusahaan telekomunikasi di Jakarta dan juga pernah bekerja di Arab Saudi.

Pada 2008 kembali ke Tanah Air dan tertarik untuk berbisnis di kota kelahirannya, Surabaya. Rian mengembangkan usaha camilan dari bahan jamur yang berbumbu balur tepung yang digoreng garing, lengkap dengan sambal dan mayones sebagai pelengkap. Dia membuka *outlet* di pusat perbelanjaan. Peminatnya banyak.

Semua gerai Mushroom Factory, katanya, baru beroperasi di Surabaya dan sekitarnya. Usahanya tidak hanya di mal, tetapi juga berkembang dengan membuka restoran. Mulai 2010, dia membuka Restoran Saung Jamur yang menyediakan makanan dan camilan serbajamur. Belum lama ini, katanya, dia membuka satu lagi Restoran Saung Jamur yang juga menyediakan oleh-oleh dari jamur.

Usaha yang bermodalkan Rp10 juta kini sudah berkembang. Jumlah karyawannya juga bertambah dari lima orang kini menjadi lebih dari 20 orang. Usahanya tidak hanya mengolah jamur, juga mengembangkan usaha budi daya jamur sebagai bahan baku untuk pengolahan makanan dari jamur.

Omzetnya kini mencapai sekitar Rp50 juta per bulan. “Saya punya obsesi agar produk saya [Mushroom Factory] diterima di pasar internasional,” kata Rian yang pernah diajak pameran oleh Bank Mandiri di Belanda dan Prancis itu.

Dia merasakan banyak manfaat yang didapatkan dari kemenangan dalam lomba Wirausaha Muda Mandiri itu. Dia mendapatkan berbagai pelatihan untuk mengembangkan usaha, motivasi, inspirasi, dan promosi yang ikut pameran di dalam negeri dan luar negeri. “Saya juga rajin memasarkan produk ini melalui Facebook, milis, dan *website*,” katanya. (fita.maulani@bisnis.co.id)(yuli.saleh@bisnis.co.id) (RENI EFITA HENDRY)