

Majalah Digital

Bisnis **UKM**

Andapun Bisa Sukses Berbisnis!

BISNIS OLAHAN TALAS

Menikmati Aneka
Kue Lezat
di Rumah Talas

PROFIL PENGUSAHA

Kue Lapis Talas,
Santapan Legit
Khas Bogor

TIPS & STRATEGY

Strategi Promosi
Yang Disukai
Konsumen Wanita



**Bisnis
Olahan Talas
Omzetnya
Terus Menetas**

Komisaris

Rehardeni

Pemimpin Umum

S. Jabat Kaban

Redaktur Pelaksana

R. Niwa

Desain / Layout

Rachmat Imam S.
Nanang R.

Staf Redaksi

Adi W.
Aflahul K.
Anto
Arif Rakhmat
Didhik Setiabudi
Dwi Susanti
Lintang Puspandalu
Heru Hermawan
Heri
Rachmat Imam S.
Retno Putri A.
Sulastris
Yunita Ispitasari

Pemasaran

Agus Sunarto
Heru Widodo

Keuangan

Ida R.

Alamat

PT. Lantabura Media
Jl. Baru Mulungan No. 15
Gondanganpenen, Sendangadi,
Mlati, Sleman, Yogyakarta
Indonesia

Kontak

Telepon 0274 3000 422
HP/SMS 0813 2961 2111
Email support@bisnisukm.com

Rekening

BCA No. Rek. 1911327276
a/n Sri Jabat Kaban
Mandiri No. Rek. 1480005074771
a/n Sri Jabat Kaban
BNI No. Rek. 0143474070
a/n Sri Jabat Kaban

Website

www.bisnisUKM.com

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Salam Sukses!

Talas merupakan salah satu hasil bumi Indonesia yang sudah cukup dikenal masyarakat. Di Indonesia sendiri talas dapat di jumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan diatas 1000m dpl. Beberapa jenis talas yang umbinya cukup enak berada di kota Bogor. Berada di wilayah dengan kondisi tanah dan cuaca yang mendukung untuk pertumbuhan talas, Bogor seolah telah di cap sebagai surganya talas,

Kondisi tersebut jelas membuka peluang bagi para pengusaha untuk berinovasi dengan bahan baku yang melimpah ruah ini. Terbukti saat ini talas telah mampu bertransformasi menjadi aneka olahan yang cukup mengundang selera. Mulai dari keripik talas aneka rasa, talas cake, brownies talas, sampai es krim talas pun kini seolah menjadi buruan para pecinta kuliner.

Melihat tingginya respon pasar akan variasi olahan talas ini, otomatis memaksa para pengusaha ataupun calon pengusaha untuk lebih kreatif dalam menciptakan aneka olahan talas dengan sentuhan berbeda dan memiliki daya tarik yang tinggi.

Untuk itulah edisi bulan ini Majalah Digital BisnisUKM akan mengangkat berbagai peluang usaha olahan talas yang mungkin dapat Anda coba untuk memulai bisnis Anda. Ingin segera merasakan cipratan untung dari bisnis talas? Ayo Berbisnis!!

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Salam Sukses



S. Jabat Kaban
BisnisUKM.com



SentraBisnisUKM



TVBisnis



@bisnisUKM



September 2013

Contents

Laporan Utama



06

Peluang Bisnis Olahan Talas Omzetnya Terus Menetas

Redaksi

- 02** Dari Redaksi
- 03** Contents
- 71** Direktori Bisnis
- 72** Member Premium BisnisUKM

Bisnis Olahan Talas

- 10** Menikmati Aneka Kue Lezat di Rumah Talas
- 12** Usaha Es Krim Mochi Makin Digemari
- 14** Usaha Keripik Kimpul, Labanya Ikut Ngumpul
- 17** Usaha Kue Donat Talas, Untungnya Mengalir Deras
- 21** Usaha Mie Ayam Talas, Unik Rasanya Lezat Omzetnya
- 24** Bisnis Camilan Stik Talas
- 26** Umbi Talas, Sumber Karbohidrat Pengganti Nasi

Profil Pengusaha

- Sukses Menjadi Pengusaha Dengan Membuat Tepung Talas **29**
Kue Lapis Talas, Santapan Legit Khas Bogor **31**

Peluang Usaha

- Bumbu Instan Sehat Raja Koki **35**
Emping Melinjo Aneka Macam Rasa **38**
Aneka Olahan Bandeng, Bergizi Dan Berkalsium Tinggi **41**
Keripik Kacang Kedelai Jepang (Edamame) **45**

Kabar Online

- Ayo Berbisnis Dengan Toko Online **50**
Membuat Toko Online Sendiri Itu Susah? **52**



Tips & Strategy

- 55** Strategi Promosi Yang Disukai Konsumen Wanita
57 Mobile Marketing Sarana Pendongkrak Penjualan Produk

Motivasi Bisnis

- 60** 5 Keterampilan Yang Harus Dimiliki
Calon Pengusaha Sukses
62 Penyebab Kegagalan Entrepreneur Muda
Dalam Mengelola Keuangan

Potensi Bisnis Daerah

- 66** Provinsi Banten Jadikan Talas Beneng Sebagai Potensi Lokal
68 Potensi Bisnis Talas Di Indonesia Masih Terbuka

Ingin Bisnis Anda **SUKSES?**

Gabung di Jaringan Bisnis UMKM Terbesar di **INDONESIA**, dengan **>300.000** Member!



10 KEUNTUNGAN GABUNG SEBAGAI MEMBER :

- | | |
|---|--|
| 01 Jaringan Bisnis UMKM Lokal dan Nasional | 06 Info Training Bisnis |
| 02 Promosi di Direktori Bisnis Online | 07 Info Program Dinas atau Instansi Terkait |
| 03 Info Produk Promo Antar Member | 08 Info Program CSR |
| 04 Info Bisnis UMKM Terbaru | 09 Info Pameran |
| 05 Akses Informasi Permodalan | 10 Peluang Diliput TVBisnis.com |

DAFTAR SEKARANG JUGA!!



BisnisUKM.com

Jaringan Bisnis UMKM Indonesia

Informasi Pendaftaran: 0274 3000 422 | support@bisnisUKM.com
Jl. Baru Mulungan No. 15 Sendangadi, Mlati, Sleman, Yogyakarta

Peluang Bisnis Olahan Talas Omzetnya Terus Menetas

“Merupakan salah satu tanaman penghasil umbi, talas belakangan mulai dimanfaatkan sebagian besar masyarakat sebagai alternatif bahan pengganti nasi, sekarang umbi talas mulai diinovasikan menjadi beragam jenis makanan ringan. Mulai dari keripik talas, camilan stik talas, cake talas, talas roll, brownies talas, donat talas, dodol talas, sawut talas, mochi talas, es krim talas, mie talas, dan lain sebagainya.”



Konsumen

Saat ini bisa dibilang beragam jenis produk olahan talas digemari hampir seluruh kalangan masyarakat. Citarasanya yang tak kalah lezat dengan hasil olahan tanaman umbi yang lain, menjadikan aneka macam olahan talas banyak dicari para konsumen. Bahkan melihat tingginya kreativitas para pelaku usaha makanan berbahan baku talas, sekarang ini sebagian besar penggemar kudapan talas ini berasal dari kalangan menengah ke atas. Sebab, selain inovasinya terbilang unik, aneka makanan olahan talas juga bermanfaat bagi kesehatan para konsumen.

Info Bisnis

Seiring dengan digencarkannya program pemerintah untuk mulai mengenalkan tanaman pangan pengganti nasi, popularitas umbi talas pun juga semakin meroket di kalangan masyarakat luas. Bila awalnya hanya kalangan masyarakat pinggiran saja yang mengonsumsi umbi talas, sekarang ini banyak masyarakat perkotaan yang mulai penasaran dengan olahan umbi talas sehingga tidak heran bila peluang bisnis ini menjanjikan keuntungan yang cukup besar bagi para pelakunya.

Nah, bagi Anda yang ingin merintis bisnis olahan

talas. Berikut ini kami informasikan beberapa poin penting yang perlu dipersiapkan.

1 Poin pertama yang perlu Anda persiapkan adalah menentukan terlebih dahulu produk apa yang akan Anda produksi. Mengingat produk olahan talas cukup beragam, ada baiknya bila Anda menentukan terlebih dahulu produk apa saja yang hendak Anda pasarkan. Sebut saja seperti bisnis keripik talas, camilan stik talas, cake talas, talas roll, brownies talas, donat talas, es krim talas, mie talas, dan lain-lain.

2 Mempersiapkan konsep bisnis yang ingin dijalankan. Setelah menentukan produk olahan talas yang akan dipasarkan, poin kedua yang harus Anda perhatikan adalah menentukan konsep bisnis yang akan dijalankan. Dalam hal ini Anda bisa memilih memproduksi sendiri produk olahan talas yang akan dipasarkan, atau menjalin kerjasama dengan produsen olahan talas yang membuka peluang kerjasama bagi para reseller yang ingin mendapatkan tambahan penghasilan.

3 Lengkapi produk Anda dengan kemasan yang menarik. Untuk meningkatkan nilai jual produk Anda, pastikan bila Anda mendukung aneka olahan talas dengan kemasan produk yang relatif cantik, unik, dan menarik. Dengan begitu, konsumen akan melirik produk Anda dibandingkan produk serupa milik para kompetitor.

4 Selain dilengkapi dengan kemasan produk yang menarik, tambahkan pula produk Anda dengan tanggal kadaluarsa serta izin legal dari BPOM, MUI, ataupun izin PIRT dari Dinas Kesehatan setempat untuk meyakinkan calon konsumen Anda. Poin ini penting agar produk olahan talas yang Anda produksi bisa diterima pasar dengan baik dan bisa menembus pasar modern seperti misalnya supermarket, toko oleh-oleh, swalayan, dan pusat perbelanjaan lainnya.

5 Dukung dengan strategi pemasaran yang kreatif. Untuk mendatangkan omzet besar setiap bulannya, tentunya

Anda harus mulai menyusun strategi pemasaran sekreatif mungkin. Anda bisa memulainya baik dengan strategi pemasaran online maupun offline. Contohnya saja dengan membuka lapak toko online, aktif di sosial media, atau membuka toko oleh-oleh serba talas yang bisa menarik minat para konsumen.

Kelebihan Bisnis

Tanaman talas mempunyai keterkaitan dengan pemanfaatan lingkungan dan penghijauan karena mampu tumbuh di lahan yang agak berair sampai lahan kering. Di Indonesia sendiri daerah penghasil talas dengan kualitas umbi yang cukup unggul, berpusat di Kota Bogor dan juga Daerah Malang. Dengan kapasitas produksi mencapai 30 ton/hektar, persediaan bahan baku talas di sekitar kita tentunya cukup melimpah, sehingga para pelaku usaha olahan talas tidak kesulitan untuk memenuhi kebutuhan produksi setiap bulannya. Disamping persediaan bahan bakunya cukup mudah di dapat, umbi talas mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin yang cukup tinggi sehingga cocok dikonsumsi masyarakat sebagai makanan pokok ataupun panganan tambahan. Tidak hanya umbinya saja yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan makanan, pelepah daunnya banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan, obat herbal maupun pembungkus makanan. Bahkan daun, sisa umbi dan kulit umbi dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan ikan secara langsung maupun setelah difermentasikan.



Kekurangan Bisnis

Ketatnya persaingan pasar di bisnis kuliner, menjadi salah satu tantangan yang perlu Anda perhatikan dengan baik. Mengingat sekarang ini kreativitas para pelaku usaha sudah sangat beragam, Anda harus berani menawarkan sebuah pembeda agar produk Anda bisa diterima dengan baik oleh para konsumen. Contohnya saja dengan membuat inovasi es krim talas, mie talas, atau membuat aneka macam cake talas yang menawarkan citarasa dan tampilan yang menawan.

Meskipun citarasa umbi talas tak jauh berbeda dengan ketela pohon, namun ketika diolah terkadang umbi talas menimbulkan rasa gatal di lidah para konsumen. Karena itu untuk menghindari resiko buruk tersebut muncul, sebaiknya pastikan talas sudah tercuci dengan bersih dan dikupas terlebih dahulu agar lender pada umbi talas bisa ikut terbuang.

Strategi Pemasaran

Untuk mendongkrak pemasaran bisnis olahan talas, Anda bisa memulainya dengan memberikan nilai tambah pada produk untuk mempromosikan keberadaan bisnis Anda ke khalayak ramai. Dalam hal ini Anda bisa memberikan nilai tambah berupa varian rasa yang beragam, pilihan topping yang beraneka macam, bentuk produk yang menarik, kemasan produk yang unik, atau bisa juga dari segi pemasaran yang terbilang nyentrik. Dari poin plus tersebut, Anda bisa meningkatkan rasa penasaran para pelanggan dan mendatangkan banyak transaksi pembelian setiap bulannya.

Selanjutnya untuk memperluas jaringan distribusi produk, Anda juga bisa memanfaatkan peran sosial media untuk mempublikasikan keberadaan produk Anda. Manfaatkan website toko online untuk membuka lapak dagang di dunia maya, dan promosikan bisnis toko online Anda di sosial media agar semakin banyak masyarakat umum yang mengetahui keberadaan produk Anda. Semakin aktif Anda mempromosikan produk olahan talas di dunia maya, maka semakin besar pula peluang Anda untuk menjangkau pangsa pasar yang lebih lebar.

Kiat Sukses

Dalam menjalankan peluang bisnis ini, yang terpenting adalah kreativitas Anda untuk mengolah umbi talas menjadi beragam jenis sajian kuliner. Mengingat sifat talas yang hampir mirip dengan ketela pohon, umbi ini bisa Anda olah menjadi beragam jenis kudapan lezat bila dimasak dengan cara dan ramuan resep yang tepat.

Analisa Ekonomi

Asumsi

Membuat talas roll cake skala rumah tangga

Modal Awal

Oven	Rp 1.500.000,00
Blender	Rp 200.000,00
Peralatan (mangkok, loyang, baskom, dll)	Rp 500.000,00
Total modal	Rp 2.200.000,00
Peralatan mengalami penyusutan setelah pemakaian 3 th :	
$1/36 \times \text{Rp } 2.200.000,00$	$= \text{Rp } 61.100,00$
Biaya operasional per bulan	
Bahan baku (@ Rp 300.000,00/ hari x 25 hari)	Rp 7.500.000,00
Kemasan produk	Rp 1.000.000,00
Biaya listrik, telepon, dan air	Rp 800.000,00
Biaya penyusutan alat	Rp 61.100,00
Biaya transportasi	Rp 500.000,00
Total pengeluaran per bulan	Rp 9.861.100,00

Omzet per bulan

Penjualan per bulan :		
@ Rp 20.000,00 x 25 kotak x 25 hari	=	Rp 12.500.000,00
Laba bersih per bulan		
$\text{Rp } 12.500.000,00 - \text{Rp } 9.861.100,00$	=	Rp 2.638.900,00
ROI (Return of Investment)		
(Modal awal : laba bersih per bulan)	=	< 1 bulan

Resep Talas Roll

Bahan:

- 100 gram tepung terigu protein rendah
- 50 gram gula pasir
- 60 gram minyak goreng
- 50 gram talas, haluskan
- 25 gram santan kental instan
- 35 ml air
- 4 tetes pewarna merah muda
- 1/4 sendok teh pewarna ungu
- 4 kuning telur
- 4 putih telur
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh cream of tartar
- 60 gram gula pasir
- 100 gram keju cheedar, parut kasar untuk isi
- 100 gram buttercream

Cara membuat:

1. Langkah pertama buat pasta talas dengan cara menghancurkan talas hingga halus (gunakan blender), tambahkan santan kental instan, air, pewarna merah muda, dan pewarna ungu. Sisihkan.
2. Lalu, aduk rata minyak goreng dan adonan pasta talas. Sisihkan.
3. Ketiga, ayak tepung terigu dan tambahkan gula pasir. Aduk hingga rata.
4. Tuang sedikit demi sedikit adonan pasta talas ke campuran tepung terigu dan gula pasir. Aduk rata dan tambahkan kuning telur hingga semuanya tercampur rata. Sisihkan.
5. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang hasil kocokan telur tersebut ke tepung terigu dan pasta, sambil diaduk terus secara perlahan.
7. Tuang ke loyang 30x25x3 cm yang dialas kertas roti tanpa dioles margarin.
8. Oven 20 menit dengan suhu 180 derajat Celsius sampai matang.
9. Oles cake dengan buttercream, letakkan keju di salah satu sisinya. Gulung dan padatkan.
10. Hias roti dan potong untuk 14 orang.

Menikmati Aneka Kue Lezat di **RUMAH TALAS**

“Berwisata ke Kota Bogor tentunya belum terasa lengkap bila Anda tak mencicipi aneka hidangan kue lezat dari umbi talas. Dikenal sebagai daerah dengan potensi talas yang cukup melimpah, wajar adanya bila sekarang ini beragam jenis produk olahan talas mulai ditawarkan masyarakat setempat sebagai buah tangan khas Kota Bogor. Salah satunya saja seperti Rumah Talas yang terletak di Jalan Pajajaran No.102, Bogor.”

Mengusung keunikan olahan talas sebagai menu andalan yang mereka tawarkan, Rumah Talas mencoba menarik minat wisatawan untuk berbelanja aneka macam kue lezat yang terbuat dari umbi talas. Bila dulunya umbi talas hanya dijadikan sebagai oleh-oleh mentah khas Kota Bogor dan hanya diolah masyarakat dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Sekarang ini umbi talas mulai naik kelas dan diolah para pelaku bisnis kuliner menjadi beragam jenis kue lezat. Sebut saja seperti talas roll cake (bolu gulung), talas cake, brownies talas, donat talas, dan talas geulis yang menjadi menu andalan dari Rumah Talas. Menjadi bagian dari Restoran Gurih 7 yang merupakan induk usaha dari Rumah Talas, ide kreatif untuk membuka Rumah Talas sendiri mulai diwujudkan sang pengelola pada bulan November 2009 silam. Ide bisnis tersebut sengaja mereka wujudkan agar konsumen dapat merasakan pelayanan yang berbeda, tak hanya menikmati makanan khas Sunda dan suasana tatar Parahyangan di restoran Gurih 7, namun juga dapat membeli oleh-oleh panganan khas Bogor di Rumah Talas.

Menikmati Aneka Kue Lezat di Rumah Talas Dengan mengusung konsep one stop shopping yang dikembangkan oleh Restoran Gurih 7 ini, tentunya tidak hanya omzet besar yang meraka dapatkan. Namun sang pengelola Rumah Talas sekaligus ingin mempromosikan wisata kuliner dan budi daya tanaman talas dalam kemasan berbeda, dan berusaha mengangkat umbi talas sebagai ikon panganan asli Daerah Bogor.



Dibandrol dengan harga yang cukup terjangkau, yakni sekitar Rp 39.000,00 untuk satu loyang talas roll cake. Saat ini Rumah Talas telah memproduksi sedikitnya tujuh macam rasa berbeda untuk produk talas roll cake. Diantaranya ada rasa blueberry, mocca, cokelat, keju, nanas, peanut butter, strawberry, original, dan lain sebagainya. Bahkan tak hanya itu saja keunggulan yang ditawarkan Rumah Talas, setiap memasuki weekend (Sabtu dan Minggu) sang pengelola sengaja menambahkan menu talas geulis dan donat talas untuk memanjakan lidah para konsumennya. Kondisi inilah yang membuat Rumah Talas mendapatkan ruang khusus di hati para konsumennya, sehingga setiap akhir pekan sedikitnya 60 loyal talas roll cake ludes terjual dan pada hari biasa setidaknya bisa menghabiskan 30 loyang talas roll cake setiap harinya.

Semoga informasi berita bisnis yang berjudul menikmati aneka kue lezat di rumah talas ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis bagi para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Usaha Es Krim Mochi Makin Digemari

*“Es Krim Mochi???
Mungkin sebagian
besar dari kita
masih bertanya-
tanya, sebenarnya
ini produk es krim
atau kue mochi?”*



Jika dulunya kue bulat bertekstur kenyal dari Negara Jepang ini berisi remukan kacang tanah, sekarang ini kue mochi mulai diinovasikan para pelaku usaha menjadi beragam jenis varian rasa. Salah satunya saja kue mochi berisikan es krim aneka rasa yang memberikan sensasi keunikan tersendiri bagi para penikmatnya.

Perpaduan citarasa unik kulit mochi yang kenyal dan sensasi dingin dari isian es krim di dalamnya, tentunya memberikan sensasi rasa baru bagi para konsumen di Indonesia. Wajar adanya bila keunggulan tersebut kemudian menjadikan produk es krim mochi ini digemari banyak kalangan masyarakat, sehingga tidak heran bila usaha es krim mochi ini kemudian menjanjikan keuntungan cukup besar bagi para pelakunya.

Dari sekian banyak bisnis es krim mochi yang bermunculan di Indonesia, Raff House merupakan salah satu pelaku usaha es krim mochi yang menawarkan nilai lebih bagi para konsumennya. Terbuat dari bahan-bahan pilihan, produk es krim mochi buatan Raff House memberikan cita rasa segar dan nikmat dalam setiap gigitannya.



Bahkan tak hanya itu saja nilai tambah yang mereka tawarkan, untuk memenuhi kebutuhan konsumennya yang penasaran dengan citarasa es krim mochi, Raff House mencoba menciptakan sembilan varian rasa yang berbeda. Sebut saja seperti es krim mochi tiramisu, rasa rainbow talas (taro), durian, mango-berry, green tea, cokelat, strawberry, ogaru (red bean), dan rum raisin (beralkohol). Dibandrol dengan harga jual Rp 120.000,00 per paketnya (isi 10 butir es krim mochi), setiap harinya kedai Raff House ramai dikunjungi para konsumen yang penasaran dengan citarasa es krim mochi yang ditawarkan. Tak hanya melayani konsumen yang datang ke kedai langsung, Raff House juga melayani pesanan partai besar seperti misalnya untuk snack seminar dan meeting, atau sebagai bingkisan parcel di hari Raya Idul Fitri, Natal, imlek dan tahun baru.

Dengan melihat keunikan bentuknya yang mungil, kenyal, dan dingin, siapa pun tentu takkan puas melahap sebutir es krim mochi ini. Semoga informasi berita bisnis yang mengangakatusaha es krim mochi makin digemari ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis bagi para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Usaha Keripik Kimpul Labanya Ikut Ngumpul



“Melimpahnya beragam jenis umbi di Indonesia, ternyata bisa mendatangkan untung besar bagi mereka yang bisa kreatif dalam mengolahnya. Salah satunya saja seperti Mohammad Tholabudin bersama rekan-rekannya di Universitas Gadjah Mada yang terdorong untuk mengolah umbi talas kimpul menjadi camilan keripik dengan berbagai macam pilihan rasa.”

Mengawali penelitiannya pada Januari 2009 silam, pengusaha muda yang lahir pada tahun 1983 ini tertarik memanfaatkan bahan baku talas kimpul yang ada di sekitarnya untuk diangkat sebagai bahan baku utama pembuatan keripik. Talas kimpul sengaja Ia pilih karena umbi tersebut cukup mudah ditemukan, memiliki harga yang relatif murah, kaya gizi dan rendah lemak.

Mengusung Blue Taro sebagai brand produk keripik talas kimpul yang Ia usung, Mohammad Tholabudin bersama rekannya yang bernama Arini Kusumaningtyas berhasil memenangkan kompetisi “Shell Livewire Business Start Up Award 2009” dengan menyisihkan sekitar 300 peserta wirausaha muda. Kreativitasnya dalam mengolah umbi kimpul (*Xanthosoma Sp*) yang selama ini hanya menjadi pakan ternak, mendapatkan apresiasi yang cukup bagus dari seluruh kalangan masyarakat. Sehingga tidak heran bila

sekarang ini Blue Taro Chips alias keripik talas Belitung ini memiliki nilai jual yang cukup tinggi di pasaran.

Dipasarkan dalam kemasan 100 gram, Blue Taro dijual Tholabudin dengan kisaran harga Rp 5.000,00 per bungkus di sejumlah kota besar di Pulau Jawa. Proses produksinya yang tidak menimbulkan pencemaran lingkungan serta produ keripiknya yang aman dikonsumsi penderita diabetes (karena kandungan gulanya sangat rendah)

menjadikan Blue Taro Chips ini mudah diterima oleh semua lapisan masyarakat.

Melihat perkembangan pasarnya cukup bagus, dua mahasiswa UGM ini sepakat membentuk perusahaan dengan nama Karisma Food yang berlokasi di Kota Magelang, Jawa Tengah. Menawarkan empat macam rasa yang istimewa yaitu keripik talas kimpul rasa barbeque, keju, jagung manis dan original, saat ini perusahaan keripik



Karisma Food ini sudah menyerap sekitar 40 orang tenaga kerja dengan kapasitas produksi mencapai 1 sampai 3 ton setiap bulannya.

Dari bisnis keripik talas kimpul yang mereka jalankan, Tholabudin dan Arini bisa mengantongi omzet hingga Rp 50 juta per bulan dengan keuntungan bersih sekitar Rp 20 juta. Untuk masalah pemasaran produk, sampai saat ini Blue Taro Chips telah diterima baik di pasaran Bandung, Solo, Jakarta, Semarang, dan Medan. Kedepannya, dua pengusaha muda ini berharap agar bisnisnya bisa diterima pasar dengan baik dan bisa merambah pasar yang lebih luas baik di kancan nasional maupun internasional.

Semoga informasi berita bisnis yang mengangkat usaha keripik kimpul labanya ikut ngumpul ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis yang bisa dijalankan para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Apakah Anda benar-benar sudah siap memasuki masa pensiun?

Sudahkan Anda mempersiapkan mental dan menyusun persiapan pensiun Anda?

Lalu bagaimana mempersiapkan pensiun Anda ?

*Pensiun bukanlah akhir masa produktif,
serta menggantungkan diri pada anak-anak Anda.*

*Anda masih bisa berkarya di bisnis pensiunan
dan menghasilkan uang TANPA kehilangan waktu
bersama keluarga.*

SEGERA bergabung bersama kami di:

UsahaPensiun.com



Usaha Kue Donat Talas Untungnya Mengalir Deras

“*Sejak dulu hingga sekarang, kue donat terkenal sebagai makanan ringan yang murah dan mengenyangkan. Meskipun begitu, panganan yang dijual dengan harga terjangkau ini ternyata bisa mendatangkan omzet hingga puluhan juta bila dikembangkan dengan optimal.*”



Bila sebelumnya ada kreasi donat kentang yang sekarang ini keberadaannya mulai mewabah di berbagai penjuru daerah, sekarang ini ada inovasi donat talas yang mulai diangkat masyarakat lokal untuk memanfaatkan potensi umbi talas yang cukup melimpah di berbagai pelosok negeri. Citarasanya yang tak kalah lezat dari donat kentang maupun donat umumnya yang terbuat dari tepung terigu, menjadikan usaha kue donat talas sebagai salah satu peluang bisnis yang patut diperhitungkan keuntungannya. Penasaran ingin mendatangkan omzet besar dari usaha kue donat talas? **Berikut kami informasikan beberapa persiapan bisnis yang perlu Anda perhatikan, beserta resep kue donat talas yang bisa Anda coba dari dapur rumah Anda.**

✱ Donat yang enak dan disukai konsumen adalah donat yang empuk bila digigit, tidak alot atau keras, tidak menyerap banyak minyak, bertekstur lembut dan halus, serta memiliki tampilan yang menarik. Karena itu poin pertama yang perlu Anda persiapkan adalah mencari resep kue donat yang pas, dan meminta masukan dan kritik dari keluarga terdekat yang mencicipi kue donat buatan Anda.

✱ Perhatikan kualitas bahan baku dan kebersihan peralatan yang Anda gunakan. Untuk memenuhi kebutuhan umbi talas yang digunakan, Anda bisa menggandeng para petani lokal di sekitar Anda untuk memenuhi pasokan umbi talas setiap bulannya. Pastikan pula seluruh peralatan yang Anda gunakan terjaga kebersihannya, sehingga

citarasa kue donat yang Anda hasilkan bisa terjaga kualitasnya.

✱ Untuk mendukung daya saing produk kue donat talas, perhatikan pula kemasan produk yang Anda gunakan. Untuk kemasan donat ecer, Anda bisa menggunakan plastik mika (seperti mika untuk burger) atau menggunakan kemasan plastik bening berlabel. Sedangkan untuk kemasan paket lusinan, Anda bisa menggunakan box cantik bergambarkan label dan gambar produk yang bisa mempercantik penampilan donat Anda.

✱ Bangunlah jaringan pemasaran seluas-luasnya. Untuk tahap awal, Anda bisa memasarkan produk donat talas di sekitar kampus atau lingkungan kost-kostan. Selain itu, Anda juga bisa memanfaatkan orang-orang terdekat Anda, seperti misalnya keluarga, teman kerja, kerabat dekat, teman sekolah, dan lain sebagainya. Bila kue donat talas Anda telah diterima pasar dengan baik, tak ada salahnya bila Anda membuka gerai donat talas dan memperluas jangkauan pemasaran dengan sistem waralaba.



Keuntungan dan Kekurangan Usaha

Citarasa kue donat yang sudah sangat familiar dengan seluruh lapisan masyarakat, memberikan keuntungan tersendiri bagi para pelaku bisnis kue donat talas. Dengan pilihan topping yang beraneka macam, produk kue donat talas tak kalah bersaing dengan produk kue lainnya. Kelebihan inilah yang bisa Anda manfaatkan dengan baik sehingga mendatangkan keuntungan cukup besar bagi para pelakunya.

Bahkan mengingat tambahan bahan umbi talas masih sangat jarang digunakan para pelaku bisnis donat lainnya, tidak menutup kemungkinan bila nilai tambah tersebut menjadi salah satu daya tarik bagi para konsumen. Sehingga mereka penasaran dengan citarasa kue donat talas, dan tertarik memborong produk donat yang Anda pasarkan. Untuk itu, pastikan bila produk kue donat talas yang Anda pasarkan memiliki kualitas yang terjaga agar konsumen Anda tidak hanya penasaran dengan citarasa talas yang Anda tambahkan, namun juga mulai ketagihan dengan citarasa kue donat talas yang Anda produksi.

Usaha kue donat talas disamping menjanjikan keuntungan yang cukup besar dan pangsa pasarnya yang masih sangat luas, peluang bisnis ini memiliki resiko bisnis yang terbilang tidak kecil. Kendala usaha yang paling sering ditemui para pengusaha donat adalah masa kadaluarsa yang terbilang singkat.

Rata-rata donat hanya bisa bertahan selama 4 hari, setelah itu donat akan basi (teksturnya keras dan berjamur) sehingga tidak layak konsumsi. Untuk menghindari resiko tersebut, ada baiknya bila Anda memperkirakan kapasitas produksi setiap harinya sesuai dengan besarnya permintaan di pasaran. Bila perlu untuk mengawali bisnis ini Anda bisa membuat patokan minimal produksi 100 buah donat per hari untuk menjajaki pasar, baru kemudian meningkatkan kapasitas produksi sesuai dengan banyaknya permintaan dari konsumen.

Setelah membahas informasi bisnis donat talas, selanjutnya giliran Anda untuk mulai mempraktekannya langsung di kehidupan nyata guna mendatangkan untung besar setiap bulannya. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



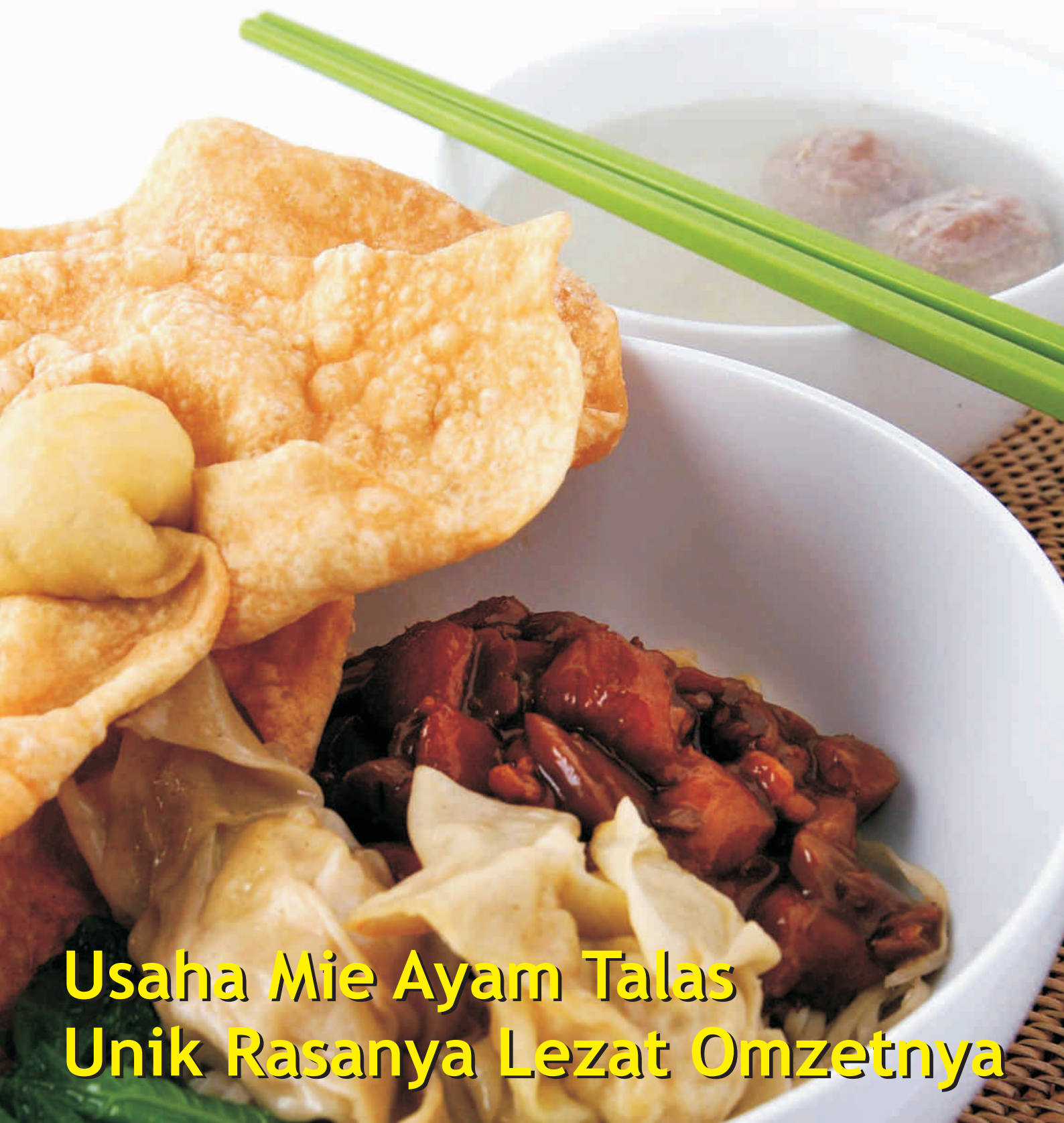
Resep Kue Donat Talas

Bahan :

- 400 gram tepung terigu
- 150 gram talas kukus, haluskan
- 1 bungkus ragi instan
- 75 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 100 ml air
- 100 gram margarin
- 1/8 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya
- Topping donat (coklat dilelehkan, meses, kacang almon, keju, cocochip, dll)

Cara membuat :

1. Aduk tepung, talas (yang telah dihaluskan), ragi instan, gula, telur, dan air. Uleni sampai adonan kalis.
2. Tambahkan margarin dan garam. Kemudian uleni lagi hingga adonan elastis. Diamkan adonan 30 menit sambil ditutup dengan kain bersih yang telah dibasahi.
3. Kempiskan adonan lalu timbang masing-masing 30 gram. Bulatkan masing-masing adonan 30 gram tersebut, lalu lubangi tengahnya. Diamkan selama 15 menit.
4. Panaskan minyak secukupnya untuk menggoreng donat. Setelah itu goreng adonan donat dalam minyak padat panas sampai kedua sisinya kecokelatan.
5. Setelah dingin, celupkan donat kedalam coklat yang telah dilelehkan. Biarkan dingin, bila suka bisa ditambahkan dengan topping diatasnya seperti misalnya almon, keju, cocochip, meses, dan lain sebagainya.
6. Kemas donat dalam plastik mika atau box yang berlabel merek produk Anda, dan kue donat talas pun siap untuk di pasarkan.



Usaha Mie Ayam Talas Unik Rasanya Lezat Omzetnya

“Kecintaan masyarakat Indonesia terhadap aneka macam hidangan mie, menjadikan peluang bisnis mie ayam masih sangat menjanjikan. Tak hanya citarasanya saja yang sudah sangat lekat dengan lidah orang Indonesia, namun omzet penjualan dari usaha mie ayam juga memberikan keuntungan yang cukup besar bagi para pelakunya.”

Melihat besarnya keuntungan yang dijanjikan, tentunya tidak heran bila sekarang ini banyak pelaku usaha yang tertarik menekuni bisnis kuliner tersebut. Bahkan, bisa dikatakan sekarang ini bisnis mie ayam sangat mudah ditemui hampir di setiap sudut kota. Sehingga wajar adanya bila persaingan pasarnya pun semakin hari semakin meningkat pesat.

Nah, bagi Anda para pemula yang dalam waktu dekat ingin terjun menekuni usaha mie ayam. Pastikan bila Anda telah merencanakan konsep bisnisnya dengan matang dan berikan

nilai tambah yang belum pernah ditawarkan para pemain lainnya. Salah satunya saja seperti mengangkat mie ayam talas sebagai menu andalan warung Anda untuk memancing rasa penasaran para konsumen.

Tak jauh berbeda dengan mie ayam pada umumnya, mie ayam talas juga bisa Anda lengkapi dengan topping ayam suwir dan tambahan sawi sebagai sayurannya. Hanya saja untuk memberikan sensasi unik pada calon konsumen, Anda bisa menggunakan mie khusus yang terbuat dari campuran talas sehingga citarasa dan penampilan mie ayam Anda bisa lebih berwarna.



Resep Mie Ayam Talas

Bahan mie talas :

100 gram talas kukus, dihaluskan
200 gram tepung terigu protein tinggi
20 gram tepung maizena
2 butir telur, dikocok lepas
1/2 sendok teh garam
1 sendok makan minyak goreng
1/4 sendok teh esen talas
1/8 sendok teh pewarna ungu
2 tetes pewarna merah muda
25 gram tepung maizena untuk taburan

Bahan Kuah:

1.500 ml kaldu ayam
3 siung bawang putih memarkan, ditumis
1 sendok makan garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh gula pasir

Bahan Tumisan:

1/2 sendok makan minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, dicincang
150 gram ayam, dipotong kotak kecil
100 gram jamur merang, diiris
2 sendok teh kecap asin
2 sendok teh kecap manis
1/4 sendok teh merica bubuk
1/4 sendok teh gula pasir
200 ml air
1 sendok teh minyak wijen
1 batang daun bawang

Bumbu Tambahan Per Porsi:

1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh kecap ikan
1/4 sendok teh minyak wijen
2 batang daun bawang untuk taburan

Untuk Merebus Mi:

2.000 ml air
1 sendok makan minyak goreng
1 sendok teh garam

Cara Pengolahan :

1. Campur semua bahan mie. Uleni hingga rata, kemudian giling tipis menggunakan alat gilingan mie. Taburi hasilnya dengan tepung maizena.
2. Rebus air, garam, dan minyak sampai mendidih. Masukkan mie dan rebus sampai matang. Sisihkan.
3. Topping Mie ayam : panaskan minyak lalu tumis bawang putih sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna dan tambahkan jamur. Tumis sampai layu. Tambahkan pula kecap asin, kecap manis, merica, dan gula pasir. Tambahkan air dan masak sampai meresap. Tambahkan pula minyak wijen dan daun bawang. Aduk rata.
4. Kuah : rebus kaldu ayam sampai mendidih, lalu masukkan bawang putih, garam, merica, dan gula. Rebus lagi sampai mendidih.
5. Penyajian : letakkan bumbu tambahan dan mie di mangkuk. Aduk-aduk kemudian tambahkan tumisan (toping ayam) dan taburi dengan daun bawang.
6. Sajikan dengan kuah untuk 4 porsi

(Resep diambil dari www.sajiansedap.com)

Semoga informasi berita bisnis yang mengangkat usaha mie ayam talas, unik rasanya lezat omzetnya ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis yang bisa Anda jadikan sebagai peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Bisnis Camilan Stik Talas

“Di Indonesia tanaman talas bisa dijumpai paling banyak di Bogor, Malang, dan Bali walaupun talas bisa dijumpai hampir di seluruh kepulauan dan tersebar dari tepi pantai sampai pegunungan di atas 1000 m diatas permukaan laut, baik liar maupun di tanam.”



Biasanya Umbi talas (*Colocasia esculenta*) atau nama jawanya lebih dikenal dengan sebutan *Entik* ini, dapat dinikmati dengan cara direbus atau digoreng. Namun, sesungguhnya kegunaan talas tidak hanya sebatas itu. Tumbuhan talas ternyata memiliki berbagai khasiat obat. Menurut Prof. Hembing Wijayakusuma, umbi talas memiliki efek farmakologis anti pembengkakan (*antisswelling*). Kandungan kimia yang ada dalam tumbuhan ini adalah zat besi, kalsium, garam fosfat, protein, vitamin A dan B. Bagian yang bisa dipakai adalah daun, umbi, dan seluruh bagian tumbuhan. Talas juga berfungsi mengatasi diare.

Seringkali talas menyebabkan gatal ketika kita memakannya. Untuk mengatasinya, cuci talas sebelum dikupas. Apabila talas dicuci setelah dikupas, maka lendir akan keluar dan menimbulkan gatal.

Dari berbagai uraian diatas, dapat kita lihat begitu banyak manfaat dari umbi talas tersebut. Hal itulah yang dapat kita jadikan peluang usaha untuk dapat membuat olahan talas yang memiliki nilai jual lebih. Seperti memulai dengan berbisnis camilan stik talas, dengan bentuk yang panjang dan pipih, dan ketika dikunyah berbunyi “kress” ini, sangat menggugah selera bagi sebagian masyarakat yang memiliki hoby menikmati camilan. Camilan jenis stik ini layak untuk diperhitungkan, tampilan yang menarik berbentuk kotak kecil memanjang dan biasanya stik talas ini berwarna kuning. Camilan stik talas ini biasa kita jumpai dalam kemasan plastik.

Modal yang Dibutuhkan

Modal Tetap

1. Mesin sealer (perekat plastik)
2. Tas motor (untuk membawa produk di motor)

Modal Operasional

1. Plastik 0,5 Ons
2. Platik ukuran 2 kg
3. Kertas label

Potensi Pasar

Binis camilan berbentuk stik ini memang sudah banyak pemainnya, namun celah pasar masih terbuka lebar. ini ada pada rasa dan kemasan. Jika Anda berhasil mengolah lebih variatif baik rasa ataupun kemasan, maka dapat dipastikan bahwa usaha Anda akan segera menuai keuntungan. Untuk penjualannya, ada banyak cara yang dapat dilakukan, mulai dari toko oleh-oleh (kemasan 500 gr-1000 gr), swalayan, toko kelontong, maupun kantin sekolah (kemasan 100 gr-300gr).

Keunggulan Camilan Stik

1. Target pasar yang dituju adalah anak-anak. Anda perlu tahu, pasar anak-anak tidak pernah mengalami penurunan asalkan Anda pintar mempertahankan kualitas.
2. Tidak memerlukan strategi khusus. Pada masa-masa awal merintis usaha ini, siapkan mental baja untuk menawarkan dagangan dari satu toko ke toko lain.
3. Modal di luar dagangan cukup sepeda motor milik sendiri dan tas kanvas untuk membawa dagangan.
4. Tak perlu repot untuk membuat camilan stik sendiri. Cari supplier bahan jadi di toko grosir camilan, Anda tinggal mengemasnya kembali.





UMBI TALAS

Sumber Karbohidrat Pengganti Nasi

“Umbi talas atau yang memiliki nama ilmiah *Colocasia esculenta* L. ini memang sangat potensial jika dijadikan sebagai salah satu sumber karbohidrat murah pengganti nasi.”

Isu krisis pangan yang menerpa beberapa negara berkembang, ternyata belakangan ini juga santer beredar di negara kita. Tingginya laju impor beras yang dilakukan pemerintah untuk memenuhi pasokan bahan pangan di Indonesia, tentunya memicu protes keras dari berbagai kalangan masyarakat. Tidaklah heran bila berkaca dari protes tersebut pemerintah mulai mencanangkan program diversifikasi pangan, agar tidak selamanya bergantung pada beras.

Dengan konsep menggali keaneekaragam pangan lokal sebagai pengganti beras, secara ilmu gizi tidak ada perbedaan dan pengaruh buruknya jika mengganti beras dengan sumber bahan makanan pokok lain. Salah satunya saja seperti umbi talas yang mulai digadang-gadang masyarakat sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi yang harga jualnya relatif cukup murah jika dikonsumsi sebagai makanan pokok setiap harinya.

Umbi talas atau yang memiliki nama ilmiah *Colocasia esculenta L.* ini memang sangat potensial jika dijadikan sebagai salah satu sumber karbohidrat murah pengganti nasi. Kandungan proteinnya yang lebih tinggi dari ubi jalar dan singkong, serta kandungan karbohidratnya yang mencapai 77,9 %, mendorong masyarakat kita untuk mulai mengolah umbi talas menjadi beragam jenis olahan makanan. Baik itu diolah menjadi makanan pokok pengganti nasi, maupun diolah menjadi beragam jenis makanan ringan.

Saat ini, di pasaran banyak dijual beragam jenis umbi talas, seperti misalnya talas bogor, talas pandan, talas mentega, talas ketan dan talas loma. Masing-masing talas ini memiliki bentuk dan cita rasa yang berbeda-beda. Bagi Anda yang sampai saat ini masih enggan mengonsumsi talas karena disinyalir menimbulkan rasa gatal-gatal di tenggorokan. Anda bisa mereduksi kalsium oksalat yang menimbulkan rasa gatal tersebut dengan melakukan pemasakan hingga benar-benar matang serta merendam talas di dalam larutan asam klorida sebelum dimasak menjadi beragam jenis makanan olahan talas.

Nah, untuk membantu mewujudkan program diversifikasi pangan non-beras, berikut ini kami informasikan salah satu resep nasi rebon talas Bogor yang bisa Anda coba dari dapur rumah Anda untuk mengurangi penggunaan beras setiap harinya.

Semoga informasi berita bisnis yang mengangkat seputar potensi **umbi talas, sumber karbohidrat pengganti nasi** bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis bagi para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Resep Nasi Rebon Talas Bogor



Bahan:

- 300-400 cc kaldu ayam
- 2 siung bawang putih, parut
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok teh garam
- 250 gram beras, cuci dan tiriskan
- 200 gram talas Bogor, potong dadu
- 2 sendok makan rebon yang utuh, rendam air hangat hingga mengembang dan tiriskan
- 50 gram sawi hijau, potong kecil

Cara membuat :

- Didihkan kaldu dengan bawang putih, merica dan garam.
- Masukkan beras, umbi talas dan ebi. Kemudian aduk hingga kaldu habis terhisap oleh beras. Angkat.
- Masukkan hasil masakan ke dalam kukusan panas. Beri daun sawi dan aduk hingga rata.
- Angkat nasi rebon talas Bogor. Sajikan hangat-hangat untuk 4 orang.

Kesempatan Terbatas!
1 KECAMATAN = 1 AGENT

Ingin Menjadi Bagian dari Portal Bisnis UMKM Terbesar di INDONESIA?

**Pertama di *Indonesia* Peluang Bisnis Kemitraan
dengan Garansi **100%** Uang Kembali**

**Didukung Oleh Jaringan BisnisUKM.com
>300.000 Member dan >9000 UMKM Indonesia**

**Potensi Pasar Besar
>50 *Juta* UMKM Indonesia**

**Kesempatan Terbatas!
Gabung Bersama kami di
Mitra.BisnisUKM.com**





Sukses Menjadi Pengusaha Dengan Membuat Tepung Talas

“Dibawah naungan CV. Agro Lawu International, Paulus Andi Christianto mencoba menginovasikan talas satoimo atau talas bithek menjadi produk tepung yang bisa diolah menjadi beragam jenis makanan ringan.”

Melimpahnya potensi umbi-umbian di Indonesia, ternyata tidak hanya memperkaya keanekaragaman tanaman pangan di negara kita namun juga mendatangkan peluang bisnis yang menguntungkan bagi para pelakunya. Selain ubi rambat dan ubi kayu yang cukup populer di kalangan masyarakat luas, umbi talas merupakan salah satu produk komoditas pangan yang belakangan ini mulai diolah menjadi beragam jenis panganan siap konsumsi maupun bahan baku industri. Salah satunya saja seperti diolah menjadi tepung talas yang menjanjikan omzet hingga miliaran rupiah setiap bulannya.

Dibawah naungan CV. Agro Lawu International, Paulus Andi Christianto mencoba menginovasikan talas satoimo atau talas *bithek* menjadi produk tepung yang bisa diolah menjadi beragam jenis makanan ringan. Misalnya saja diolah menjadi kue basah, roti kering, mie talas, kulit pizza, es krim talas, dan lain

sebagainya.

Berbeda dengan tanaman pangan lainnya, tanaman talas memiliki banyak manfaat seperti untuk kebutuhan industri farmasi ataupun kosmetik. Melihat banyaknya potensi talas di Indonesia dan besarnya manfaat yang terkandung dalam umbi talas, Paulus mencoba memproduksi tepung talas yang belum pernah ada sebelumnya di pasaran.

Dengan merintis bisnis budidaya talas Jepang sejak tahun 2005 silam, sekarang ini sedikitnya ada sekitar 70 hektar (ha) kebun talas yang tersebar di daerah Magetan (Pulau Jawa), Bali, Sulawesi, Sumatera, dan Kalimantan. Dengan menjalin kerjasama dengan para petani setempat, setiap bulannya kebutuhan bahan baku tepung talas bisa dipenuhi Paulus dengan baik dan bisa memproduksi sebanyak 100 ton tepung talas yang dipasarkan dengan harga jual sekitar Rp 30.000,00/ kg. Sedangkan untuk harga ekspor,

Paulus mematok harga tepung sebesar ¥300 per kg.

Mengingat sampai saat ini permintaan tepung talas masih sangat besar. Paulus mendapatkan pesanan rutin dari industri kue di Daerah Jawa, Pulau Sumatera, serta beberapa perusahaan di Negara Jepang. Selain menjual tepung talas, Paulus juga menjual talas satoimo beku dengan omzet hingga Rp 6 miliar setiap bulannya. Sedangkan dari penjualan tepung talas, Paulus bisa mendulang omzet sebesar Rp 4 miliar. Alhasil setiap bulannya, Paulus bisa menikmati omzet hingga Rp 10 miliar dari bisnis olahan talas yang ia jalankan.

Semoga informasi kisah sukses menjadi pengusaha dengan membuat tepung talas ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menginspirasi seluruh masyarakat Indonesia untuk segera terjun mengikuti jejak kesuksesan Paulus. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



Kue Lapis Talas Santapan Legit Khas Bogor

“Memanfaatkan tepung talas sebagai bahan baku utamanya, bolu lapis yang diproduksi Rizka ini memiliki dua lapis warna cantik, yaitu kuning dan ungu terang yang dikombinasikan dengan beragam jenis topping yang tak kalah unik.”

Melimpahnya potensi talas di Kabupaten Bogor, ternyata bisa mendatangkan untung jutaan rupiah bila dikembangkan dengan optimal. Contohnya saja seperti Rizka Wahyu Romadhona yang sukses menjadi pengusaha muda dengan mengolah potensi talas Bogor yang produksinya bisa mencapai 200.000 ton per hari menjadi kue lapis talas yang tak hanya legit rasanya namun juga selangit keuntungannya.

Dikenal sebagai kota penghasil talas, rasanya tak berlebihan bila Rizka mencoba mengembangkan kue lapis talas sebagai salah satu kudapan legit khas Kabupaten Bogor. Mengusung **Lapis Bogor Sangkuriang** sebagai brand produknya, Rizka mencoba mengkreasikan warna-warni cerah dalam seloyang kue lapisnya dan menciptakan inovasi baru yang belum pernah ada sebelumnya di pasaran.

Memanfaatkan tepung talas sebagai bahan baku utamanya, bolu lapis yang diproduksi Rizka ini memiliki dua lapis warna cantik, yaitu kuning dan ungu terang yang dikombinasikan dengan beragam jenis topping yang tak kalah unik. Beberapa topping yang digunakan Rizka antara lain topping keju, coklat, strawberi, capucino, tiramisu, blueberi, green tea dan brownies talas original serta keju.

Berbeda dari jenis kue umumnya, kue lapis ini menggunakan umbi khas daerah Bogor untuk proses produksinya. Rizka sempat mencoba membuat kue dari talas langsung dan pasta talas, namun citarasanya kurang legit sehingga pengusaha wanita ini akhirnya menggunakan tepung talas yang tersedia di pasaran. Sementara untuk warna ungu pada kue dibuat didapat dari saripati talas, sehingga citarasa talas begitu terasa dalam setiap gigitan kue lapis Bogor Sangkuriang tersebut.

Meskipun awalnya lapis ini dirintis dari bisnis rumahan bermodalkan uang Rp 500.000,00, namun citarasa lezatnya mampu bersaing dengan jenis kue lainnya sehingga perkembangan bisnis tersebut sangatlah pesat. Dirintis sejak tahun 2011 yang lalu, sekarang ini Rizka telah mengembangkan bisnisnya menjadi dua outlet toko kue dan menghabiskan sedikitnya 3.400 boks kue per hari. Dalam dua minggu sekitar 100 kilogram tepung talas dibutuhkan Rizka untuk membuat berbagai varian kue talas, termasuk lapis, brownies dan pie talas.

Mengingat permintaan konsumen yang semakin pesat, Rizka terpaksa membatasi pembelian yaitu satu orang konsumen hanya boleh membeli 2 boks roti agar konsumen lainnya tidak kehabisan. Dibandrol dengan harga jual Rp 25.000,00 per kotaknya, stok kue



lapis bogor yang baru matang biasanya dikeluarkan Rizka pada pukul 07.00 dan 15.00 WIB. Itupun biasanya pukul 14.00 WIB toko kue lapis Bogor sudah dipenuhi pengunjung, bahkan mereka harus mengambil nomor antrian untuk bisa menikmati seloyang kue lapis talas dengan panjang sekitar 30 cm tersebut.

Tak hanya itu saja inovasi yang dihadirkan Rizka dalam sekotak kue lapis, Ia juga menarik perhatian konsumennya dengan mencantumkan informasi aneka destinasi wisata di Bogor dalam setiap kemasan kue lapis yang mereka beli. Jadi, kotak kue tidak hanya digunakan sebagai kemasan pendukung namun juga sekaligus sebagai informasi wisata bagi para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Bogor.

Semoga informasi berita bisnis yang mengangkat **kue lapis talas, santapan legit khas Bogor** ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menjadi salah satu inspirasi bisnis bagi para pemula yang sedang bingung mencari peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



USAHA ANDA INGIN DILIPUT ?

4 Manfaat Liputan Bisnis bersama bisnisUKM.com

1

Usaha Anda akan dipromosikan kepada seluruh pengunjung dan member bisnisUKM.com

3

Hasil liputan akan di tampilkan di www.bisnisUKM.com dan www.TVBisnis.com

2

Peluang Usaha bagi Anda yang ingin melebarkan jangkauan pasar lebih luas ke seluruh Indonesia

4

Profil Usaha Anda juga akan kami muat dalam majalah digital bisnisUKM yang terbit setiap bulan

Syarat dan Ketentuan Liputan:

- 1 Produk unik, menarik, dan inspiratif
- 2 Produsen produk, bukan pemasar
- 3 Umur usaha minimal sudah berjalan 1 Th
- 4 Liputan akan dilakukan jika sudah terpenuhi minimal 3 pengusaha yang akan diliput dalam 1 kota. Waktu liputan akan disesuaikan berdasarkan kesepakatan kedua belah pihak
- 5 Hak cipta dan publikasi liputan berada pada PT. Lantabura Media



Lebih dari **1 Juta** orang menonton **TvBisnis.com**

Ingin Produk Anda di lihat oleh mereka?
Daftarkan produk Anda agar bisa diliput TVBisnis.com

GRATIS !!!

Hubungi Kami di:

0274 3000 422

**Jl. Baru Mulungan No. 15
Sendangadi, Mlati, Sleman
Yogyakarta**

*Bukan cuma direktori biasa,
Kami berikan direktori bisnis terbaik demi kemajuan bisnis Anda.*

*Promosikan produk Anda, tingkatkan kredibilitas perusahaan,
bangun jaringan bisnis dengan menggunakan direktori kami.
Temukan rekanan terbaik dan terpercaya di direktori bisnis kami
sekarang juga.*

*Berkembang bersama komunitas terpercaya,
hanya di direktori kami*

*Untuk pendaftaran direktori
hubungi hotline berikut :*

0274 3000 422

Bumbu Instan Sehat

RAJA KOKI

“

Bumbu masakan instan yang sama sekali tidak mengandung bahan pengawet, MSG, maupun pewarna buatan

”



Bumbu merupakan komponen penting dalam sebuah hidangan masakan. Tanpa bumbu, masakan yang kita olah dipastikan memiliki rasa yang hambar. Istilah 'bagai sayur tanpa garam (bumbu)' mungkin bisa menggambarkan betapa pentingnya bumbu dalam sebuah olahan masakan. Adapun fungsi bumbu disini adalah sebagai perasa yang kuat serta pemberi aroma masakan. Sehingga diperoleh sebuah hidangan yang lezat serta aroma yang 'menggoda'. Umumnya, bumbu berasal dari tumbuh-tumbuhan, bisa berupa daun, biji, akar, batang, kulit kayu, maupun buah. Namun, tidak sedikit pula bumbu yang diproduksi dari bahan baku hewani.

Indonesia selama ini dikenal sebagai salah satu negara penghasil bumbu yang memiliki kualitas terbaik. Terlebih kondisi sumber daya alam yang ada membuat beragam bumbu bisa didapatkan dengan mudah di sekitar kita. Bagi sebagian besar masyarakat khususnya yang tinggal di pedesaan, pengolahan bumbu tradisional masih menjadi prioritas dalam pengolahan masakan sehari-hari, kendati waktu yang diperlukan cukup lama. Berbeda halnya dengan masyarakat perkotaan yang secara umum mengkonsumsi bumbu dalam bentuk kemasan (instan) yang dijual bebas di pasaran.

Dewasa ini, perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, ternyata ikut berdampak pula merubah pola konsumsi masyarakat yang menginginkan segala sesuatunya dalam bentuk instan, termasuk juga dengan kebutuhan bumbu yang menyebabkan perubahan pada bentuk produk bumbu dan rempah dalam

bentuk instan. Bumbu instan sendiri merupakan campuran dari berbagai macam bumbu dan rempah-rempah yang diolah dan diproses dengan komposisi tertentu.

Dari sekian banyak bumbu instan yang beredar di pasaran, seluruhnya memproklamasikan diri sebagai bumbu sehat. Namun, tidak sedikit di dalamnya yang mengandung bahan pengawet, MSG, maupun pewarna buatan, yang sangat berbahaya bagi kesehatan manusia. Salah satu bumbu masakan instan yang sama sekali tidak mengandung bahan pengawet, MSG, maupun pewarna buatan adalah **Bumbu Instan Sehat RAJA KOKI**.

Didukung bahan baku rempah-rempah alami berkualitas, Bumbu Instan Sehat RAJA KOKI memiliki 10 varian bumbu, yaitu *nasi goreng original*, *nasi goreng sea food*, *nasi goreng ekstra pedas*, *soto*, *gulai*, *rendang*, *rica-rica*, *opor*, *ayam kremes*, *dan garden soup*. Karena terbuat dari bahan baku rempah-rempah alami, maka bumbu-bumbu tersebut memiliki kandungan gizi serta aman bagi kesehatan manusia.

Ingin mengolah masakan dengan bumbu instan rempah alami, tanpa khawatir adanya gangguan kesehatan, segera pesan sekarang juga **Bumbu Instan Sehat RAJA KOKI!**



SPESIFIKASI PRODUK

1. Bahan Baku

Rempah-rempah alami, garam, minyak wijen, dan gula.

2. Jenis Produk

Bumbu kemasan (instan) dalam bentuk bubuk.

3. Kapasitas

Kapasitas menyesuaikan, mengikuti permintaan (dengan minimal order tertentu).

4. Keunggulan

Tanpa bahan pengawet, karena komposisi garam dan gula adalah pengawet alami. Menggunakan *double pack plastic* ukuran 0,5 mili di dalam dan *plastic vacuum* di luar, sehingga udara luar tidak bisa masuk. Paduan yang tepat antara gula dan garam memunculkan rasa gurih, ditambah dengan bubuk tulang ikan tuna, bubuk tulang ikan kepiting, bubuk ebi dan bubuk ikan pari, menambah cita rasa gurih alami pada bumbu.

5. Netto

35 gram

6. Peluang Usaha

Peluang usaha bagi Anda yang berminat untuk menjadi Agen/*Reseller* Bumbu Instan Nusantara 'RAJA KOKI' di seluruh Indonesia. Ingin tahu lebih lanjut mengenai peluang usahanya, berikut kami informasikan analisa ekonominya.

Analisa Ekonomi

Asumsi

Menjadi reseller produk bumbu instan sehat Raja Koki

Minimal pembelian awal Rp 450.000,00 (150 pcs)

Modal Awal

Minimal pembelian awal :	@ Rp 3.000,00 x 150 pcs	=	Rp 450.000,00
Biaya operasional per bulan			
Kulakan produk setiap bulan :	@ Rp 2.500,00 x 1.000 pcs	=	Rp 2.500.000,00
Biaya promosi dan transportasi			<u>Rp 500.000,00+</u>
Total biaya per bulan			Rp 3.000.000,00

Omset per bulan

Penjualan bumbu instan sehat per bulan :

Raja Koki Nasi Goreng	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Nasi Goreng Seafood	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Nasi Goreng Pedas	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Soto	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Gulai	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Rendang	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Rica-Rica	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Opor	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Ayam Kremes	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	Rp 400.000,00
Raja Koki Garden Soup	(@ Rp 4.000,00 x 100 bungkus)	=	<u>Rp 400.000,00+</u>
Total omzet			Rp 4.000.000,00

Laba bersih per bulan Rp 4.000.000,00 - Rp 3.000.000,00 = **Rp 1.000.000,00**

ROI (Return of Investment) (Modal awal : laba bersih/bln) = **<1 bulan**



Emping Melinjo Aneka Macam Rasa

“Cita rasa renyah dan gurih membuat emping melinjo menjadi salah satu camilan yang banyak disukai masyarakat Indonesia.”

Siapa yang belum tahu/ kenal dengan tanaman melinjo? Tanaman yang memiliki nama ilmiah *Gnetum gnemon* Linn. tersebut banyak tersebar di sebagian wilayah di Indonesia, khususnya Pulau Jawa dan Sumatera. Hampir seluruh bagian dari tanaman yang disebut juga dengan istilah Tangkil oleh orang Sunda tersebut bisa diberdayagunakan dalam kehidupan sehari-hari, baik kayu, daun mudanya, bunga, biji, dan kulit melinjonya.

Kayunya bisa dipakai sebagai bahan papan dan alat rumah tangga sederhana. Daun mudanya (disebut *so* dalam bahasa Jawa) digunakan sebagai bahan sayuran (misalnya pada sayur asem). Bunga/ *uceng* dalam bahasa Jawa (jantan maupun betina) dan bijinya yang masih kecil-kecil maupun yang sudah masak dijadikan juga sebagai sayuran. Biji melinjo bisa menjadi bahan baku emping. Kulitnya bisa dijadikan abon kulit melinjo.

Dari keseluruhan tanaman tersebut, daun dan biji melinjo menjadi dua bagian yang paling populer di tengah-tengah masyarakat kita. Daun melinjo identik dengan sayur asem, sementara biji melinjo sangat identik dengan emping. Namun untuk urusan tingkat kepopuleran, emping melinjo masih di atas 'saudara kandungnya (sayur asem)' tersebut. Setiap menyebut kata emping, sebagian orang langsung merujuk ke melinjo sebagai 'kata pengikutnya'. Hal tersebut menandakan bahwa melinjo lebih identik dengan emping jika dibandingkan dengan sayur asem.

Cita rasa renyah dan gurih membuat emping melinjo menjadi salah satu camilan yang banyak disukai masyarakat Indonesia. Hal tersebut membuat emping melinjo banyak dikembangkan dengan berbagai inovasi, baik dari segi rasa, bentuk, maupun ukurannya. Untuk rasa, emping melinjo saat ini bisa diolah menjadi beragam pilihan menarik, diantaranya emping melinjo rasa manis, rasa pedas manis, rasa gurih asin, rasa pedas asin, dan rasa udang. Masing-masing memiliki cita rasa yang unik serta sensasi tersendiri bagi orang yang menikmatinya.



Spesifikasi Produk

Bahan Baku

Biji melinjo pilihan

Jenis Produk

Emping melinjo mentah, dan emping melinjo kluthuk (matang)

Kapasitas

Kapasitas menyesuaikan, mengikuti permintaan (dengan minimal order tertentu).

Keunggulan

Terbuat dari biji melinjo murni pilihan. Emping melinjo ini memiliki ukuran yang besar/ jumbo (tidak seperti emping melinjo pada umumnya). Renyah dan siap dihidangkan untuk beragam hajatan acara maupun camilan ketika santai.

Peluang Usaha

Peluang usaha bagi Anda yang berminat untuk menjadi Agen/ Reseller produk emping melinjo aneka rasa di seluruh Indonesia. Ingin tahu lebih lanjut mengenai peluang usahanya, berikut kami informasikan analisa ekonominya.

Analisa Ekonomi

Asumsi

Menjadi reseller produk emping melinjo

Minimal pembelian 25 bungkus

Modal Awal

Pembelian stok awal emping melinjo :

Emping melinjo rasa manis	(@ Rp 14.300,00 x 25 bungkus)	=	Rp 357.500,00
Emping melinjo rasa pedas manis	(@ Rp 14.300,00 x 25 bungkus)	=	Rp 357.500,00
Emping melinjo rasa gurih asin	(@ Rp 14.300,00 x 25 bungkus)	=	Rp 357.500,00
Emping melinjo rasa pedas asin	(@ Rp 14.300 x 25 buah)	=	Rp 357.500,00
Emping melinjo rasa udang	(@ Rp 14.300 x 25 buah)	=	Rp 357.500,00
Emping melinjo kutuk rasa manis	(@ Rp 9.100 x 25 buah)	=	Rp 227.500,00
Emping melinjo kutuk pedas manis	(@ Rp 9.100 x 25 buah)	=	Rp 227.500,00+
Total modal			Rp 2.242.500,00

Biaya operasional per bulan

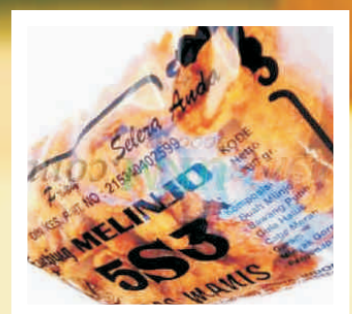
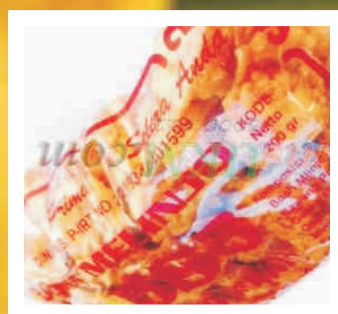
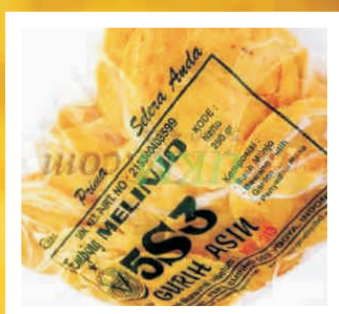
Kulakan produk setiap bulan	Rp 3.000.000,00
Kemasan plastik	Rp 150.000,00
Biaya promosi dan transportasi	Rp 600.000,00+
Total biaya per bulan	Rp 3.750.000,00

Omset per bulan

Penjualan emping melinjo per bulan :

Emping melinjo rasa manis	(@ Rp 18.000,00 x 50 bungkus)	=	Rp 900.000,00
Emping melinjo rasa pedas manis	(@ Rp 18.000,00 x 50 bungkus)	=	Rp 900.000,00
Emping melinjo rasa gurih asin	(@ Rp 18.000,00 x 50 bungkus)	=	Rp 900.000,00
Emping melinjo rasa pedas asin	(@ Rp 18.000 x 50 buah)	=	Rp 900.000,00
Emping melinjo rasa udang	(@ Rp 18.000 x 50 buah)	=	Rp 900.000,00
Emping melinjo kutuk rasa manis	(@ Rp 12.000 x 50 buah)	=	Rp 600.000,00
Emping melinjo kutuk rasa pedas manis	(@ Rp 12.000 x 50 buah)	=	Rp 600.000,00+
Total omzet			Rp 5.700.000,00

Laba bersih per bulan	Rp 5.700.000,00 - Rp 3.750.000,00	=	Rp 1.950.000,00
ROI (Return of Investment)	(Modal awal : laba bersih per bulan)	=	± 1,2 bulan



“Bandeng merupakan salah satu ikan pangan yang sangat populer di Indonesia. Rasanya yang gurih dan netral (tidak asin seperti ikan laut), membuat bandeng bisa diolah menjadi aneka masakan yang lezat dan bernilai gizi tinggi.”

Aneka Olahan Bandeng Bergizi dan Berkalsium Tinggi



Bandeng merupakan salah satu ikan pangan yang sangat populer di Indonesia. Rasanya yang gurih dan netral (tidak asin seperti ikan laut), membuat bandeng bisa diolah menjadi aneka masakan yang lezat dan bernilai gizi tinggi. Selain usaha bandeng presto yang sudah familiar di mata masyarakat, kini muncul beragam inovasi masakan bandeng lain yang tidak kalah lezatnya, diantaranya abon duri bandeng, otak-otak bandeng, sosis bandeng, bandeng presto, dan nugget bandeng. Aneka masakan olahan tersebut memiliki rasa istimewa dan berkalsium tinggi.

Salah satu inovasi yang banyak disukai karena memiliki keunikan cita rasa adalah abon duri

bandeng. Duri yang selama ini menjadi 'kelemahan' bandeng, ternyata bisa diolah juga menjadi masakan yang mengandung kalsium serta baik untuk pertumbuhan tulang. Keunggulan lain dari abon duri bandeng adalah ketika kita menyantapnya, maka akan merasakan sesuatu yang kriuk/ krispi, sehingga membuat lidah semakin penasaran untuk melahapnya.

Seluruh masakan olahan bandeng di atas dimasak dengan bumbu rempah special, tanpa menggunakan bahan pengawet maupun penyedap rasa. Jadi secara umum tidak ada kekhawatiran dalam menikmati lezatnya aneka olahan bandeng tersebut berapapun jumlahnya.

Spesifikasi Produk

1. Bahan Baku

Terbuat dari bahan baku bandeng pilihan.

2. Jenis Produk

Abon duri bandeng, otak-otak bandeng, sosis bandeng, bandeng presto, dan nugget bandeng

3. Kapasitas

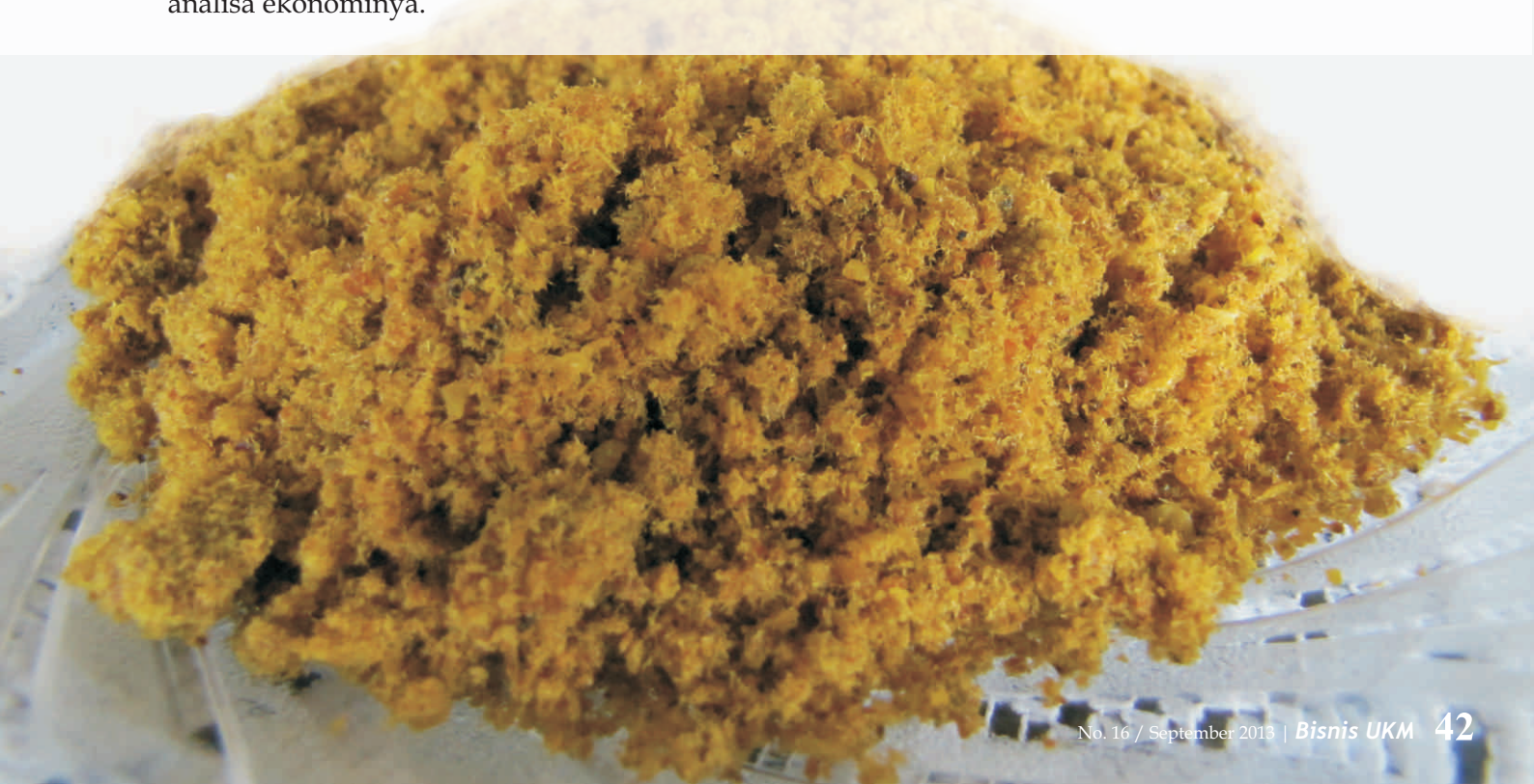
Kapasitas menyesuaikan, mengikuti permintaan.

4. Keunggulan

Lezat, bergizi, diolah tanpa menggunakan bahan pengawet dan penyedap rasa.

5. Peluang Usaha

Peluang usaha bagi Anda yang berminat untuk menjadi Agen/ *Reseller* produk aneka olahan bandeng di seluruh Indonesia. Ingin tahu lebih lanjut mengenai peluang usahanya, berikut kami informasikan analisa ekonominya.



Analisa Ekonomi

Asumsi

Menjadi reseller produk aneka olahan ikan bandeng

Minimal pembelian 25 bungkus dengan harga yang beragam

Modal Awal

Pembelian stok awal aneka olahan ikan bandeng :

Abon duri bandeng 100 gram	(@ Rp 14.500,00 x 25 bungkus)	=	Rp 362.500,00
Bandeng presto	(@ Rp 13.300,00 x 25 bungkus)	=	Rp 332.500,00
Nugget bandeng	(@ Rp 14.500,00 x 25 bungkus)	=	Rp 362.500,00
Otak-otak bandeng	(@ Rp 14.500 x 25 buah)	=	Rp 300.000,00
Sosis bandeng	(@ Rp 14.500 x 25 buah)	=	Rp 300.000,00
Kemasan dan label			<u>Rp 100.000,00 +</u>
Total modal			Rp 1.457.500,00

Biaya operasional per bulan

Kulakan produk 50 bungkus per item	Rp 2.915.000,00
Biaya promosi dan pengiriman	<u>Rp 100.000,00+</u>
Total biaya per bulan	Rp 3.015.000,00

Omset per bulan

Penjualan aneka olahan ikan bandeng per bulan :

Abon duri bandeng 100 gram	(@ Rp 16.000,00 x 50 bungkus)	Rp 800.000,00
Bandeng presto	(@ Rp 15.000,00 x 50 bungkus)	Rp 750.000,00
Nugget bandeng	(@ Rp 16.000,00 x 50 bungkus)	Rp 800.000,00
Otak-otak bandeng	(@ Rp 16.000 x 50 buah)	Rp 800.000,00
Sosis bandeng	(@ Rp 16.000 x 50 buah)	<u>Rp 800.000,00+</u>
Total modal		Rp 3.950.000,00

Laba bersih per bulan	Rp 3.950.000,00 - Rp 3.015.000,00	=	Rp 935.000,00
ROI (Return of Investment)	(Modal awal : laba bersih/bln)	=	< 1,6 bulan



Ingin Hasilkan Uang Dari Internet?

- Anda seorang karyawan, ingin punya bisnis sampingan?
- Atau anda seorang karyawan yang sedang persiapan masa pensiun?
- Anda seorang ibu rumah tangga, ingin dapat penghasilan tambahan untuk keluarga?
- Anda seorang mahasiswa, ingin bisa bayar biaya kuliah secara mandiri?
- Atau anda seorang pengusaha, ingin penjualan produk anda meningkat pesat?

Bisnis TOKO ONLINE Solusinya!

5 KEUNGGULAN BISNIS TOKO ONLINE

- ✓ Tidak Butuh Modal Besar
- ✓ Mudah Dijalankan
- ✓ Jangkauan Pasar Luas
- ✓ Bisnis Berjalan 24 Jam Otomatis
- ✓ Biaya Promosi Murah



APA MANFAAT YANG ANDA PEROLEH DENGAN MENGIKUTI KELAS **TrainingTokoOnline.COM** ?

- ✓ Belajar Bisnis Secara Private
- ✓ Mentor merupakan praktisi yang berpengalaman lebih dari 5 th menjalankan bisnis online,
- ✓ Materi disusun berdasarkan pengalaman mentor mengelola bisnis online beromzet milyaran rupiah,
- ✓ Model pembelajaran kelas bisnis toko online 70% merupakan praktek langsung,
- ✓ Gratis konsultasi selama 1 tahun,
- ✓ Fokus kami adalah menjadikan seorang "Pengusaha Toko Online", bukan Developer Web
- ✓ Meningkatkan penjualan bisnis toko online Anda,
- ✓ Peluang mendapatkan income tambahan dengan menjadi Affiliate Produk TrainingTokoOnline.com



www.trainingtokoonline.com



BUAT TOKO ONLINE ANDA SEKARANG JUGA, ATAU
BISNIS ANDA KETINGGALAN JAMAN SELAMANYA!

DAFTAR !
SEKARANG JUGA

Keripik Kacang Kedelai Jepang (*edamame*)

"Seperti halnya kacang kedelai biasa yang bisa diolah menjadi beragam olahan, edamame juga bisa dikreasi menjadi beberapa produk makanan unik yang bernilai jual tinggi, salah satunya keripik."



Sebagian besar masyarakat Indonesia mungkin belum begitu *familiar* dengan edamame atau kacang kedelai dari Jepang. Kendati secara visual terlihat seperti kacang biasa (lokal), namun edamame memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan kacang biasa, terutama dari segi kandungan proteinnya. Menurut penelitian yang ada, satu mangkuk edamame memiliki kandungan protein 16,86 gram. Kondisi tersebut membuat edamame bisa menggantikan telur dan daging dalam hal asupan protein. Disamping itu, edamame juga merupakan satu-satunya jenis sayuran di dunia yang memiliki 9 jenis asam amino esensial.

Seperti halnya kacang kedelai biasa yang bisa diolah menjadi beragam olahan, edamame juga bisa dikreasikan menjadi beberapa produk makanan unik yang bernilai jual tinggi, salah satunya keripik. Keripik edamame dibuat dari kedelai edamame berkualitas tinggi yang diolah secara higienis, sehingga menghasilkan produk yang renyah, lezat, dan sehat. Kerenyahan serta kelezatan keripik edamame sangat cocok untuk hidangan (camilan) bagi keluarga.

Ada beberapa varian jenis serta rasa dari keripik edamame. Untuk mendapatkan sensasi rasa asli dari edamame, maka bisa mencicipi **keripik edamame original**. Sementara bagi yang menyukai rasa pedas, bisa mencoba menikmati pilihan rasa **keripik edamame pedas standar dan pedas banget, dan Hot Mame**. Disamping itu, juga terdapat varian lain rasa lain yakni **edamame crackers** dengan dua pilihan ukuran kemasan.

Keseluruhan pilihan produk olahan edamame tersebut diolah secara higienis tanpa menggunakan bahan pengawet dan tanpa MSG, praktis aman untuk dikonsumsi. Penasaran dengan kerenyahan dan kelezatan olahan edamame tersebut? Anda bisa mendapatkannya di **bisnisUKM.com** sekarang juga.

SPESIFIKASI PRODUK

Bahan Baku

Edamame (kacang kedelai Jepang) kualitas terbaik

Jenis Produk

Keripik

Kapasitas

Kapasitas menyesuaikan, mengikuti permintaan (dengan minimal order tertentu).

Keunggulan

Merupakan camilan sehat, yang menggunakan bahan baku kacang kedelai Jepang (edamame) pilihan dengan kualitas super. Diproduksi secara higienis, tanpa menggunakan bahan pengawet dan MSG. Memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan kacang kedelai biasa. Serta memiliki rasa yang renyah.

Kemasan

Dikemas secara apik dengan menggunakan kertas yang aman untuk makanan.

Harga

Untuk mengetahui harga Keripik Kacang Kedelai Jepang (Edamame) tersebut, silahkan hubungi CS kami.

Peluang Usaha

Peluang usaha bagi Anda yang berminat untuk menjadi Agen/ Reseller Keripik Kacang Kedelai Jepang (EDAMAME) di seluruh Indonesia. Ingin tahu lebih lanjut mengenai peluang usahanya, berikut kami informasi analisa ekonominya.



Asumsi

Menjadi reseller produk keripik kacang kedelai Jepang (Edamame)

Minimal pembelian 25 bungkus

Modal Awal

Pembelian stok sampel keripik kacang kedelai Jepang (Edamame)

Hot Mame 105 gram	(@ Rp13.500,00 x 25 bungkus)	Rp 337.500,00
Hot Mame 180 gram	(@ Rp19.750,00 x 25 bungkus)	Rp 493.750,00
Edamame Crackers 105 gram	(@ Rp13.500,00 x 25 bungkus)	Rp 337.500,00
Edamame Crackers 180 gram	(@ Rp19.750,00 x 25 bungkus)	Rp 493.750,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Golput (Original)	(@ Rp19.750,00 x 25 bungkus)	Rp 493.750,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Pilpedes 1	(@ Rp19.750,00 x 25 bungkus)	Rp 493.750,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Pilpedes 2	(@ Rp19.750,00 x 25 bungkus)	<u>Rp 493.750,00+</u>
Total modal		Rp 3.143.750,00

Biaya operasional per bulan

Kulakan produk setiap bulan	Rp 6.000.000,00
Kemasan plastik	Rp 250.000,00
Biaya promosi dan transportasi	<u>Rp 1.000.000,00+</u>
Total biaya per bulan	Rp 7.250.000,00

Omzet per bulan

Penjualan rata-rata per bulan :

Hot Mame 105 gram	(@ Rp 15.000,00 x 100 bungkus)	Rp 1.500.000,00
Hot Mame 180 gram	(@ Rp 22.500,00 x 70 bungkus)	Rp 1.575.000,00
Edamame Crackers 105 gram	(@ Rp 15.000,00 x 80 bungkus)	Rp 1.200.000,00
Edamame Crackers 180 gram	(@ Rp 22.500,00 x 75 bungkus)	Rp 1.687.500,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Golput	(@ Rp 22.500,00 x 50 bungkus)	Rp 1.125.000,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Pilpedes 1	(@ Rp 22.500 x 75 bungkus)	Rp 1.687.500,00
Edamame Tjap Lidah Politikus Pilpedes 2	(@ Rp 22.500 x 50 bungkus)	<u>Rp 1.125.000,00+</u>
Total penjualan		Rp 9.900.000,00

Laba bersih per bulan

Rp 9.900.000,00 - Rp 7.250.000,00

Rp 2.650.000,00

ROI (Return of Investment)

(Modal awal : laba bersih per bulan)

± 1,2 bulan



ANEKA OLAHAN PISANG

**DICARI AGEN/ RESELLER PRODUK
ANEKA OLAHAN PISANG
DI SELURUH INDONESIA!
DAPATKAN HARGA SPESIAL DARI KAMI
UNTUK SETIAP PEMBELIAN
PRODUK KAMI!**

Info lengkap
hubungi kami di

Email : support@bisnisUKM.com

Telp : 0274 3000 422 - SMS : 081 329 612 111



**DICARI AGEN/ RESELLER PRODUK
ANEKA KRIPIK SAYUR
DI SELURUH INDONESIA!
DAPATKAN HARGA SPESIAL
DARI KAMI UNTUK
SETIAP PEMBELIAN
PRODUK INI!**

Info lengkap
hubungi kami di

Email : support@bisnisUKM.com

Telp : (0274) 3000 422 - SMS : 081 329 612 111





www.bisnisUKM.com

**Dicari Agen/ Reseller produk
Bumbu Instan Raja Koki
di seluruh Indonesia,
dapatkan harga spesial dari kami
untuk setiap pembelian
produk ini.**

Info & Kontak Hub :
Telp : 0274 3000 422
Fax : 0274 4360 789
SMS : 0813 2961 2111
Email : support@bisnisukm.com

Alamat :
Jl. Baru Mulungan No. 15
Gondanganpenen, Sendangadi,
Mlati, Sleman, Yogyakarta
Yogyakarta



**DICARI AGEN/
RESELLER PRODUK
KERIPIK KACANG KEDELAI JEPANG (EDAMAME)
DI SELURUH INDONESIA,
DAPATKAN HARGA SPESIAL
DARI KAMI UNTUK
SETIAP PEMBELIAN
PRODUK INI.**

Info lengkap
hubungi kami di
Email : support@bisnisUKM.com
Telp : (0274) 3000 422 - SMS : 081 329 612 111



Ayo Berbisnis dengan **TOKO ONLINE**



Kemunculan beberapa situs marketplace di Indonesia memang memberikan kemudahan bagi para pemula yang menekuni bisnis toko online.



Melihat perkembangan pasar digital yang kian semarak, saat ini ada banyak cara yang bisa Anda jalankan untuk mendapatkan tambahan penghasilan dari internet. Salah satunya yaitu dengan cara membuat toko online.

Bisnis toko online banyak dipilih para pelaku usaha, karena peluang bisnis ini cukup mudah untuk dijalankan setiap orang dan tidak membutuhkan modal usaha yang terlalu besar. Dengan konsep digital yang bisa menjangkau seluruh penjuru daerah, para pelaku bisnis toko online bisa berjualan dengan mudah tanpa perlu mendirikan bangunan toko yang tentunya menghabiskan dana hingga puluhan juta. Bahkan melalui jaringan internet, sekarang ini para pelaku bisnis bisa membuat toko online murah untuk mendatangkan untung jutaan rupiah.

Sebagai seorang pemula, tentunya untuk membuat toko online Anda tidak harus menggunakan domain dan hosting berbayar. Bila Anda tidak memiliki cukup modal, Anda bisa membuat toko online murah dengan cara bergabung di sebuah *marketplace* yang menawarkan lapak gratisan maupun berbayar.

Kemunculan beberapa situs *marketplace* di Indonesia memang memberikan kemudahan bagi para pemula yang menekuni bisnis toko online. Sebab, Anda tidak perlu repot memikirkan desain web, domain, hosting, CMS, atau hal-hal teknis lainnya yang sangat dibutuhkan ketika Anda membuat toko online sendiri. Tidak hanya itu saja, bila *marketplace* yang Anda pilih telah memiliki jutaan member dan traffic kunjungan konsumen

hingga ribuan orang setiap harinya, maka tidak menutup kemungkinan bila toko online Anda juga bakal ikut ramai dikunjungi calon pelanggan.

Bisa diibaratkan, *marketplace* merupakan sebuah mall di ranah maya yang jual toko online secara gratis maupun berbayar dengan kisaran harga sangat terjangkau. Di dalamnya terdapat banyak toko online dengan beragam nama dan setiap unit usahanya dipisahkan sesuai dengan kategori produk yang ditawarkan pedagang. Biasanya, alamat toko *online* yang dibuat adalah subdomain dari situs *marketplace* tersebut. Contohnya saja bila Anda membuat toko online dengan nama “Maika Toko Online” di situs *marketplace* bisnisUKM.com, maka Anda bisa mendapat toko *online* gratis dengan alamat “bisnisukm.com/+maikatokoonline”.

Biasanya layanan di situs *marketplace* ini diberikan secara gratis kepada setiap pelaku bisnis online. Namun pengelola mall online biasanya juga memberikan kesempatan bagi para pemilik toko online yang ingin mengoptimalkan lapak dagangnya dengan menawarkan paket berbayar untuk mendapatkan tambahan fasilitas yang mendukung pemasaran bisnis Anda di ranah maya.

Nah, setelah mengetahui bagaimana mudahnya cara membuat toko online. Kini giliran Anda untuk segera bergerak dan mendatangkan untung besar setiap bulannya. Ayo berbisnis dengan toko online dan buktikan sendiri seberapa besar keuntungan yang dijanjikan. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Membuat Toko Online Sendiri Itu **SUSAH?**



“Seperti halnya bisnis toko konvensional yang membutuhkan bangunan fisik untuk memajang produk-produk dagangan yang dipasarkan, para pelaku bisnis di dunia maya juga membutuhkan website toko online untuk memasarkan produk dan jasanya di ranah maya”



Dari sekian banyak peluang usaha yang mulai bermunculan di ranah maya, toko online menjadi salah satu lahan uang yang menjanjikan keuntungan cukup besar. Modal usahanya yang tak terlalu besar, dan cara pengelolaannya yang tidak terlalu rumit, menjadikan para pemula maupun pelaku usaha mulai tertarik untuk menekuni bisnis toko online.

Seperti halnya bisnis toko konvensional yang membutuhkan bangunan fisik untuk memajang produk-produk dagangan yang dipasarkan, para pelaku bisnis di dunia maya juga membutuhkan website toko online untuk memasarkan produk dan jasanya di ranah maya. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, biasanya para pemula maupun pelaku usaha mengandalkan penyedia jasa pembuatan toko online untuk mendapatkan kios toko yang cukup menjual di ranah digital.

Akan tetapi, sebagai pelaku bisnis toko online tentunya Anda harus jeli dalam memilih jasa pembuatan toko online. Sebab, apabila Anda salah dalam memilih jasa toko online, dikhawatirkan kedepannya akan menghambat perkembangan bisnis Anda di internet.

Kendati untuk memilih jasa pembuatan toko online terbilang gampang-gampang susah, namun agar Anda tak salah pilih. Pada kesempatan kali ini akan kami informasikan kepada para pembaca mengenai beberapa **tips memilih jasa pembuatan toko online**.

Pertama, pastikan bahwa harga yang ditawarkan cukup masuk akal. Tentunya dalam hal ini bukan berarti Anda harus memilih jasa toko online yang menawarkan harga paling murah. Namun, sebaiknya Anda harus memilih harga yang sesuai dengan kualitas jasa yang mereka tawarkan. Tentu tidak menjadi masalah, bila Anda harus membayar harga yang mahal, tetapi, Anda mendapatkan website toko online dengan kualitas terbaik.

Kedua, pastikan bila jasa pembuatan toko online yang anda gunakan adalah legal. Seperti yang kita ketahui bersama, sekarang ini banyak jasa pembuatan toko online yang menggunakan mesin

untuk membuat toko online Anda terkenal. Hal ini sangatlah buruk, karena tidak menutup kemungkinan turut membuat toko online Anda di *black list* oleh mesin pencari. Untuk itu, ketika hendak membuat toko online, pastikan terlebih dahulu bila jasa yang Anda gunakan telah dipercaya banyak klien.

Ketiga, pilih jasa toko online yang menggunakan *web hosting* terbaik. Dengan menggunakan *web hosting* yang terbaik, maka toko online Anda akan lebih mudah untuk dikontrol. Dan apabila dikemudian hari ada masalah yang muncul di website tersebut, Anda dapat mengatasinya dengan mudah dan konsumen Anda akan lebih mudah untuk bernavigasi saat berbelanja di toko online yang Anda miliki.

Keempat, perhatikan keamanan data Anda dan kenyamanan Anda dalam mengelola website toko online. Hal ini sangatlah penting mengingat keamanan dan kenyamanan adalah yang utama. Apabila poin ini Anda abaikan, tidak menutup kemungkinan bila dikemudian hari akan muncul masalah seperti bandwidth yang terlalu kecil, security website anda yang terlalu lemah (mudah di *hack* orang), lambat dalam support, dan lain sebagainya.

Untuk menjawab masalah diatas, bisnisUKM.com mencoba memberikan alternatif bagi para pemula maupun pelaku usaha untuk bisa membuat toko online dengan cara yang relatif mudah dan juga murah. Anda bisa membuat toko online sendiri dengan hanya sekali klik "**Daftar**" dan mengisi data pribadi, profil perusahaan, serta produk unggulan yang hendak dipasarkan, kemudian dalam beberapa menit toko online Anda sudah siap untuk dioperasikan.

Dalam hal ini tentunya Anda tidak perlu mengkhawatirkan masalah-masalah di atas, sebab bisnisUKM.com telah dikelola secara profesional dan selalu menomorsatukan keamanan data dan kenyamanan konsumennya. Lalu, tunggu apalagi? Gabung sekarang juga dengan bisnisUKM.com dan jadilah pelaku bisnis toko online yang tak kian bersinar di dunia maya. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

DAPATKAN VIDEO BISNIS TENTANG BAGAIMANA MEMULAI BISNIS ANEKA KUE KERING DAN ROTI MANIS.

MATERI :

- Peralatan dan bahan baku utama untuk membuat aneka kue kering dan roti manis.
- Tahapan-tahapan membuat berbagai jenis kue kering dan roti manis.
- Tips untuk membuat kue kering dan roti manis yang baik.
- Analisa usaha aneka kue kering dan roti manis.



Info lengkap hubungi kami di
Email : support@bisnisUKM.com
SMS : 081 329 612 111

ANEKA KERIPIK IKAN



**Dicari Agen/ Reseller
produk Aneka Kripik Ikan di seluruh Indonesia,
dapatkan harga spesial dari kami untuk
setiap pembelian produk ini.**



Info lengkap hubungi kami di :
Email : support@bisnisUKM.com
Telp : (0274) 3000 422 | SMS : 081 329 612 111

Strategi Promosi yang Disukai Konsumen Wanita

Naluri seorang wanita yang rata-rata hobi belanja, ternyata menjadi sasaran empuk bagi para pelaku usaha





Naluri seorang wanita yang rata-rata hobi belanja, ternyata menjadi sasaran empuk bagi para pelaku usaha. Berbagai macam strategi promosi bahkan dipersiapkan para pelaku usaha untuk membidik kaum hawa sebagai target pasar yang potensial.

Karakternya yang cenderung lebih mengandalkan perasaan, membuat mereka lebih konsumtif dalam berbelanja. Karena itu, bagi Anda para pemula yang hendak terjun di dunia usaha. Tidak ada salahnya bila Anda membidik konsumen wanita sebagai target pasar yang cukup potensial.

Berikut kami informasikan lima **strategi promosi yang disukai konsumen wanita**.

- **Promo Gratisan.** Hampir setiap orang pasti senang bila diberi promo gratisan, strategi ini biasanya berhasil menarik minat konsumen terutama dari kalangan kaum hawa. apalagi perempuan. Karenanya, untuk meningkatkan penjualan tidak ada salahnya bila Anda menggunakan strategi promosi tersebut untuk meningkatkan daya jual produk Anda. Contohnya saja seperti memberikan gratis toples untuk pembelian produk susu bayi 500 gram.
- **Promo Diskon.** Kebanyakan konsumen wanita bakal *gelap mata* ketika mereka melihat besarnya diskon yang ditawarkan para pelaku usaha. Oleh sebab itu, untuk memancing minat beli para konsumen, Anda bisa mengadakan promo diskon pada moment-moment tertentu. Misalnya saja seperti memberikan diskon all item hingga 50% pada moment hari ibu, peringatan Hari Kartini, atau menjelang hari lebaran. Dengan promo tersebut, diharapkan konsumen dari kalangan remaja putri maupun ibu rumah tangga bisa melakukan pembelian lebih banyak lagi dan mendatangkan untung besar bagi para pelaku usaha.
- **Promo Voucher.** Selain promo diskon, tawaran lain yang cukup menarik bagi para konsumen wanita adalah promo voucher. Biasanya promosi tersebut diberikan setelah

konsumen membeli produk dengan nilai tertentu dan mendapatkan promo voucher potongan harga untuk pembelian berikutnya. Contohnya saja dengan membeli produk senilai Rp 100.000,00, kemudian pelaku usaha akan memberikan voucher senilai Rp 25.000,00 kepada para konsumen yang bisa digunakan untuk transaksi pembelian berikutnya.

- **Promo trial.** Disamping menarik minat konsumen dengan berbagai macam hadiah, Anda juga bisa memberikan pengalaman baru kepada para konsumen agar mereka percaya dengan kualitas pelayanan yang Anda tawarkan. Misalnya saja Anda menjalankan bisnis jasa kursus memasak, Anda bisa membuka free trial untuk kelas mahasiswi, karyawati, ataupun ibu rumah tangga. Ketika mereka telah mendapatkan pengalaman selama mengikuti kursus gratis, maka selanjutnya mereka akan tergerak untuk menginformasikannya kepada teman-teman lainnya dan akhirnya mencoba lagi bersama temannya untuk bergabung menjadi peserta didik di tempat kursus Anda.
- **Promo package.** Meskipun pada dasarnya hampir setiap wanita suka berbelanja, namun biasanya kalangan ibu rumah tangga sering berpikir ulang ketika hendak membeli sesuatu. Biasanya mereka lebih tertarik membeli produk-produk yang ditawarkan dalam promo paket hemat. Contohnya saja seperti bila membeli satu sachet deterjen biasanya seharga Rp 1.000,00, namun bila membeli selusin (isi 12 sachet) harganya jadi Rp 10.000,00. Dengan begitu dia calon konsumen mendapat 12 sachet deterjen dengan harga yang lebih murah, dibandingkan harga satuan.

Nah, setelah mempelajari beberapa strategi promosi yang digemari para konsumen wanita, semoga para pemula dan pelaku usaha bisa mengaplikasikan langsung ilmu tersebut di bidang usahanya dan mendatangkan penjualan yang optimal setiap bulannya. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!

Mobile Marketing

Rasanya tak berlebihan bila sekarang ini banyak orang mengatakan bahwa strategi pemasaran merupakan kunci kesuksesan sebuah usaha. Tanpa strategi pemasaran yang matang, sulit bagi para pelaku usaha untuk bisa mencapai pertumbuhan bisnisnya dengan optimal.

Tak mengherankan bila berbagai macam metode pemasaran mulai dijalankan para pelaku usaha untuk mendongkrak penjualan produknya. Salah satunya saja seperti strategi *mobile marketing* yang belakangan ini dipilih para pelaku usaha untuk bisa mendongkrak penjualan produk setiap bulannya.

Lalu, mengapa para pelaku usaha di Indonesia mulai memilih strategi pemasaran menggunakan perangkat *mobile*? Menurut data yang diperoleh dari Redwing, sekarang ini hampir 20% masyarakat Indonesia telah menggunakan ponsel pintar (*smartphone*), 74% menggunakan ponsel fitur dan 6% sisanya menggunakan *basic phones*. Bahkan diprediksikan angka tersebut akan mengalami peningkatan hingga mencapai 52% pada tahun 2017.

Melihat data tersebut, tentunya para pelaku usaha mulai melihat peluang pasar yang begitu besar sehingga mereka tertarik untuk mulai memasarkan produk atau jasa secara langsung melalui *mobile marketing*. Nah, bagi Anda para pemula maupun pelaku usaha yang tertarik mempromosikan produk unggulan dengan menggunakan perangkat *mobile*. Berikut adalah beberapa cara *mobile marketing* yang bisa Anda jalankan untuk mendongkrak penjualan produk Anda.

SMS marketing

Walaupun belakangan ini layanan *chat* kian menjamur, namun kebiasaan masyarakat untuk menggunakan SMS (*short message service*) dalam berkomunikasi ternyata masih tetap bertahan. Berdasarkan hasil data yang diperoleh dari Lembaga riset Informa, sedikitnya jumlah pesan yang dikirim melalui aplikasi *chat* mencapai 50 miliar pesan per hari, sedangkan pesan melalui SMS masih bertahan hingga 21 miliar pesan per hari. Karenanya, sangat penting bagi para pelaku usaha untuk menyadari bahwa SMS bisa menjadi salah satu sarana pemasaran langsung yang bisa digunakan untuk mengirimkan pesan promosi guna mendongkrak penjualan produk setiap bulannya.

Manfaatkan aplikasi *mobile*

Munculnya aplikasi *mobile* ternyata memberikan kemudahan bagi para pengguna *handphone* dibandingkan dengan layanan *mobile browser*. Dengan menggunakan aplikasi *mobile*, akses ke sebuah situs menjadi lebih cepat

dan memudahkan konsumen dalam menjalankan aktivitas pengunduhan. Bahkan menurut hasil survei Google menunjukkan bahwa 67% pengguna cenderung akan membeli produk atau layanan jika situs memberikan kemudahan. Oleh sebab itu bagi para pengusaha, aplikasi *mobile* merupakan salah satu peluang yang tak hanya bisa digunakan untuk meningkatkan *brand awareness* melalui iklan, namun juga untuk mengumpulkan data-data penting tentang pelanggan untuk kepentingan komunikasi.

Membuat toko online yang *mobile friendly*

Seiring dengan meningkatnya penggunaan *smartphone* di Indonesia, para pelanggan pun mulai aktif mengakses internet melalui perangkat *mobile*-nya untuk mencari informasi dan membandingkan harga barang dari satu toko online ke toko online lainnya untuk mencari penawaran harga yang terbaik. Karena itu, penting bagi Anda para pelaku usaha untuk mulai mengoptimalkan situs toko onlinenya agar mudah diakses melalui perangkat *mobile*. Meskipun hal ini belum terlalu diperhatikan para pelaku usaha, namun hasil survey mengatakan bahwa sebanyak 40% pengguna perangkat *mobile* mulai beralih ke toko milik para kompetitor karena mereka memiliki pengalaman buruk mengenai akses *mobile*.

Dengan mempraktekkan langsung ketiga cara tersebut, diharapkan kedepannya penjualan produk Anda bisa meningkat pesat dan mendatangkan keuntungan besar setiap bulannya. Semoga informasi tips pemasaran yang mengangkat *mobile marketing* sarana pendongkrak penjualan produk ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan membantu para pelaku usaha untuk mempromosikan produk-produknya. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!





Kapsul Herbal Gemuk Badan

Dapatkan Hanya di:
Pondok Ibu
Pusat Informasi dan Inspirasi Keluarga Sehat dan Bahagia
Telp. 0857.0111.1070 / 0813.2887.3888 BB 24EB6D64
www.pondokibu.com

Kapsul Binasifya Gemuk badan efektif membantu mengoptimalkan penyerapan gizi ke tubuh, menghilangkan letih, menambah nafsu makan dan menambah berat badan Anda hingga ideal.

Komposisi:

- Temulawak
- Daun Sirih
- Kunyit
- Adas Pulosari
- Lada Hitam

Kegunaan:

Kapsul Binasifya Gemuk badan efektif membantu mengoptimalkan penyerapan gizi ke tubuh, menghilangkan letih, menambah nafsu makan dan menambah berat badan Anda hingga ideal.

Aturan minum:

3 x 1-3 kapsul sehari, diminum sebelum makan.
Catatan : Berdoalah sebelum minum

Diproduksi oleh:

Bina Syifa Mandiri, Yogyakarta
Depkes RI: IKOT 442/00060/V.2

Cangkang kapsul halal
Reg LP POM MUI 00140016360701

5 Keterampilan Yang Harus Dimiliki Calon Pengusaha Sukses

Mengingat dunia usaha terus bergerak sesuai dengan jamannya, maka penting bagi Anda untuk terus meningkatkan kemampuan dan pengetahuan dalam berbagai hal untuk menjawab kebutuhan para konsumen.

Sukses menjadi seorang pengusaha tentunya menjadi impian hampir setiap orang. Namun sayangnya, impian tersebut tidak selamanya dibarengi dengan usaha nyata dari setiap individu. Sehingga tidak heran bila banyak diantara kita yang hanya sekedar “*ngimpi*” menjadi seorang pengusaha tanpa bisa mewujudkannya di dunia nyata.

Karenanya, agar Anda tak termasuk salah satu orang yang selamanya hanya bisa “*ngimpi*” menjadi calon pengusaha sukses. Berikut ini kami informasikan 5 keterampilan yang wajib Anda miliki untuk bisa mengantarkan diri Anda menjadi seorang pengusaha sukses.

1. Keterampilan mengatur skala prioritas

Ketika menjadi seorang pengusaha sukses, tentunya Anda harus siap dengan segudang rutinitas dan pekerjaan yang menunggu uluran tangan Anda untuk bisa diselesaikan dengan segera. Meskipun cukup berat, namun tugas-tugas tersebut harus segera diselesaikan para pelaku usaha agar tidak menumpuk dan menghambat jalannya roda usaha. Untuk itu, sebagai seorang pengusaha Anda dituntut untuk bisa mengatur skala prioritas agar semua urusan bisnis Anda bisa berjalan dengan lancar tanpa mengabaikan urusan di luar pekerjaan Anda. Dalam hal ini, Anda bisa mengatur dan memilah tugas sesuai dengan tingkat kepentingannya, dan membagi waktu dengan proporsional antara urusan bisnis, mitra kerja, maupun waktu Anda bersama keluarga.

2. Keterampilan dalam hal manajemen waktu

Meskipun sebagai seorang pelaku usaha Anda tidak memiliki batasan waktu kerja seperti halnya yang dialami para karyawan, namun penting bagi Anda untuk tetap memperhatikan manajemen waktu dengan bijak. Sebab, ketidakmampuan seseorang dalam

mengatur waktunya, menjadi salah satu sumber kehancuran bagi karirnya. Untuk itu, Anda harus tetap disiplin dalam menjalankan usaha dan memiliki keterampilan dalam hal mengatur waktu agar semua pekerjaan bisa terselesaikan sesuai dengan target yang Anda tentukan.

3. Pengetahuan dan keterampilan yang selalu di *upgrade*

Untuk memiliki pengetahuan dan keterampilan lebih, tentunya Anda tidak harus menghabiskan waktu ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi dan memiliki berlembar-lembar ijazah akademis dari perguruan tinggi di luar negeri. Sebab, pengetahuan dan keterampilan berbisnis bisa Anda dapatkan dari orang-orang sukses di sekitar Anda, bisa juga dengan mengikuti seminar atau pelatihan bisnis yang bisa meningkatkan kemampuan Anda dalam membangun usaha, atau bisa juga dengan membaca buku atau melihat video tutorial bisnis yang belakangan ini bisa kita temukan dengan mudah di pasaran bebas. Informasi-informasi tersebut pastinya bisa menjadi sumber pengetahuan yang cukup potensial untuk membantu meng-*upgrade* pengetahuan maupun keterampilan di dunia usaha.

4. Keterampilan *multitasking*

Mengingat dunia usaha terus bergerak sesuai dengan jamannya, maka penting bagi Anda untuk terus meningkatkan kemampuan dan pengetahuan

dalam berbagai hal untuk menjawab kebutuhan para konsumen. Hal ini penting, karena tak jarang para pelaku usaha dituntut untuk bisa *multitasking* untuk memenuhi semua kebutuhan konsumennya. Keterampilan, pengetahuan, dan keahlian Anda dalam menjalankan usaha, menjadi bekal utama Anda untuk bisa menyelesaikan beberapa pekerjaan dalam satu waktu. Karenanya, mulailah untuk bisa menjadi pribadi yang *multitasking* tanpa mengesampingkan fokus utama Anda dalam menjalankan roda usaha.

5. Keterampilan Anda dalam berkomunikasi

Sebagai calon pengusaha, tentunya Anda juga dituntut untuk bisa menjadi seorang pelaku pasar yang handal. Berkomunikasilah dengan baik agar Anda bisa menjadi lawan bicara yang diperhitungkan mitra bisnis Anda. Meskipun poin ini sering disepelekan para pelaku usaha, namun sebaiknya belajarlah untuk menjadi pembicara yang handal agar bisa menaklukan setiap keraguan yang dimiliki lawan bicara Anda.

Semoga informasi tips bisnis yang mengangkat 5 keterampilan yang harus dimiliki calon pengusaha sukses ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan membantu para pemula yang ingin terjun di dunia usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



Penyebab Kegagalan Entrepreneur Muda Dalam Mengelola Keuangan



"Munculnya para entrepreneur muda belakangan ini turut meramaikan persaingan pasar di Indonesia. Kreativitas dan inovasi yang diciptakan para entrepreneur muda, bahkan tak jarang mengundang decak kagum dari para konsumennya."

Kendati demikian, dalam menjalankan bisnisnya terkadang para pengusaha muda masih sering melupakan pentingnya mengelola keuangan usaha. Mereka menghilangkan garis pemisah antara keuangan pribadi dan keuangan bisnis, sehingga tak jarang mengacaukan kondisi perusahaannya. Kesalahan seperti ini memang sering terjadi di kalangan para entrepreneur. Bahkan, tidak sedikit pula entrepreneur sukses yang salah dalam mengelola keuangannya karena menurunkan prioritas keuangan pribadi dan terus memberikan tambahan dana ke bisnis mereka.

Melihat kasus tersebut, pada kesempatan kali ini sengaja akan kami informasikan kepada para pembaca mengenai penyebab kegagalan entrepreneur muda dalam mengelola keuangan beserta cara mengatasinya.

1. Mudah tergiur investasi yang berlebihan

Sebagian besar entrepreneur muda lebih mudah menghabiskan tabungan mereka untuk kepentingan pribadi maupun untuk menyewa peralatan kantor yang sebenarnya tidak terlalu dibutuhkan oleh perusahaannya. Padahal, aktivitas seperti ini hanya akan menghabiskan tabungan Anda sebelum Anda menjual produk atau jasa. Untuk itu, sebaiknya gunakan uang seperlunya saja untuk membangun produk atau pelayanan yang terbaik untuk para pengguna.

2. Lebih senang mengambil jalan pintas

Para entrepreneur muda terlalu sering mengambil jalan pintas dan menginginkan segala sesuatunya serba instan. Padahal untuk memudahkan tugas utama mereka, para entrepreneur muda harus

mengeluarkan uang lebih untuk menggaji para ahli maupun tenaga kerja yang bisa memudahkan pekerjaan mereka. Keputusan ini tentunya kurang bijak, karena omzet bisnis yang Anda dapatkan belum cukup untuk menutupi besarnya gaji tenaga ahli dan tenaga produksi yang Anda pekerjakan.

3. Tidak menggaji diri sendiri

Kebanyakan entrepreneur muda lebih memilih hidup susah lalu menanamkan seluruh sumber daya yang mereka dapatkan ke dalam bisnisnya tanpa menyisakan sepeser uang pun untuk menggaji mereka. Ketika keputusan ini bisa tetap membantu dalam mempertahankan arus kas perusahaan, tentu tidak menjadi masalah bagi keuangan bisnis Anda. Namun apabila nantinya keuangan usaha Anda hanya habis untuk menghidupi kebutuhan hidup Anda, tentu ini sangat berbahaya. Sebaiknya bayarkan gaji Anda sendiri sesuai dengan gaji standar yang ada, dan pisahkan keuangan pribadi Anda dari keuangan usaha.

4. Mencampur aset bisnis dan personal

Sebagai seorang pemula, sebaiknya pisahkan aset perusahaan dengan harta pribadi Anda. Hal ini penting, agar ketika bisnis Anda sedang turun, maka aset pribadi Anda tidak ikut terganggu. Apabila Anda membutuhkan dana tambahan, sebaiknya

gunakan aset perusahaan untuk mendapatkan suntikan dana dari investor.

5. Merampok kas perusahaan tanpa sisa

Kaum muda cenderung menjadi pribadi yang terlalu percaya diri dan merasa berpengalaman, sehingga ketika memperoleh pendapatan yang meningkat dalam dua atau tiga bulan, mereka mulai menghabiskan arus kas bisnis tanpa memikirkan rencana jangka panjang. Ketika mereka membutuhkan mobil, mereka membeli yang terbaik lalu beberapa bulan yang akan datang ternyata bisnisnya tidak sesukses sekarang mereka akan menjualnya. Kondisi ini tentunya tidak ingin Anda alami bukan? Untuk itu, bijaklah dalam menggunakan kas perusahaan dan jagalah kas perusahaan agar jangan sampai kosong.

Semoga informasi manajemen keuangan yang membahas penyebab kegagalan entrepreneur muda dalam mengelola keuangan ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan membantu para pemula yang hendak merintis sebuah usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



Fakta!

Dunia Telah Berubah...

Saat ini merupakan Era Digital, dimana segala sesuatu dapat diakses dengan mudah, cepat, dan murah, karena adanya **INTERNET!**

Bisnis pun Telah Berubah...

Internet telah merubah segalanya!

Berbagai INFORMASI dari belahan dunia dapat kita raih sekarang juga, apapun yang kita cari, kapanpun kita mau, internet telah membantu menyediakan segalanya.

Begitu pula dalam hal bisnis. Keberhasilan bisnis bukan lagi hanya karena faktor modal, kekuasaan, atau pun keturunan. Kini untuk mencapai sukses, salah satu kunci utamanya adalah bagaimana Anda mampu menguasai informasi dan internet untuk memenuhi kebutuhan pasar (konsumen).

APA YANG SUDAH ANDA PERSIAPKAN ?

DAFTAR SEKARANG JUGA!!

KELAS BISNIS TOKO ONLINE

CARA TEPAT EFEK DAHSYAT, BERBISNIS DENGAN TOKO ONLINE!



Materi Kelas:

1. Ide Tokcer, Bisnis Moncer
2. Kebutuhan + Peluang = BISNIS
3. Riset ON – OFF = SALES
4. Bisnis Aman Dengan Rekanan
5. Tampil Manis Dengan Web Dinamis
6. 3 Rahasia Tembus Omzet Milyaran Dengan Toko Online
7. Sinergi Online – Offline Bisnis
8. Value x Promotion = BRAND
9. Manajemen Usaha
10. Mengelola Resiko Bisnis



Fasilitas:

1. Private Mentoring
2. Modul berupa Ebook
3. Diskusi via Private Group
4. Worksheet
5. Mentor akan menelpon Anda untuk memantau kemajuan belajar Anda
6. Konsultasi Bisnis

Kelas Terbatas!
untuk

10
Orang

Pemateri :

S. Jabat Kaban

Founder bisnisUKM.com & anekamesin.com

Pendaftaran:

ANTO

Telp : 0274 3000 422 / 0852 9000 7054

Email : support@bisnisukm.com

JL Baru Mulungan No 15, Mlati, Sleman 55285



TrainingTokoOnline.com

PELATIHAN PANEN UNTUNG BUDIDAYA JAMUR

Angkatan ke-24

Biaya : Rp 1.800.000,- | Pembayaran paling lambat tanggal 30 September 2013

Fasilitas :

- Modul Training -
- Snack 4x -
- Makan Siang 2x -
- Transportasi selama -
training (Kantor – Lokasi)

Materi Kelas :

- Mengenal jenis-jenis jamur -
- Mengetahui kondisi ideal -
tumbuhnya jamur
- Cara perawatan jamur -
- Membuat kumbung yang ideal -
- Praktik pembuatan baglog -
- Mengenal penyakit pada budidaya jamur -
- Pemasaran hasil panen jamur -
- Analisa Usaha jamur -
- Kunjungan ke petani jamur -
- Kunjungan ke Aneka mesin -
- Kelas Online Jamur senilai 500.000 rupiah, -
selama setahun (forum, materi dan video jamur)

4-5 Oktober 2013

Jl. Baru Mulungan 15, Gondanganpenen,
Sendangadi, Mlati, Sleman, DI. Yogyakarta

Dapatkan Potongan
Harga
Sebesar **300** ribu*

*Pembayaran 14 Hari Sebelum Pelaksanaan

Informasi Pendaftaran:
ANTO: 0823 2839 0909

Provinsi Banten

Jadikan Talas Beneng Sebagai Potensi Lokal



"Maraknya isu krisis pangan yang melanda Indonesia, menjadi salah satu pendorong bagi masyarakat Banten untuk mulai mengembangkan program budidaya tanaman umbi talas beneng sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi."

Setelah resmi berpisah dari Provinsi Jawa Barat sejak tahun 2000 silam, laju pertumbuhan ekonomi di Provinsi Banten berangsur-angsur mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Memiliki beragam jenis potensi kekayaan alam yang bernilai jual cukup tinggi di pasaran, menjadikan perekonomian Banten tak kalah bersaing dengan provinsi lain di sekitarnya. Salah satunya saja seperti potensi budidaya talas beneng yang belakangan ini mulai digadang-dagang masyarakat Banten sebagai produk komoditas lokal yang siap menggantikan peran utama beras.

Maraknya isu krisis pangan yang melanda Indonesia, menjadi salah satu pendorong bagi masyarakat Banten untuk mulai mengembangkan program budidaya tanaman umbi talas beneng sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Berpusat di Kelurahan Juhut, Kabupaten Pandeglang, Banten, program ini didukung penuh oleh Pemerintah Provinsi Banten yang melibatkan langsung peran masyarakat setempat.

Tanaman talas Beneng atau yang lebih sering disebut sebagai talas besar dan talas koneng ini memiliki umbi yang bisa mencapai berat hingga 20 kg dalam kurun

waktu 2 tahun penanaman. Dengan nama latin *Xantoshoma undipes* K. Koch, umbi talas ini mempunyai kandungan nutrisi yang cukup bagus. Meliputi kandungan protein 2,01 %, karbohidrat 18,30 %, Lemak 0,27 %, pati 15, 21 % dan kalori sebesar 83, 7% kkal. Tak heran bila bahan pangan dari umbi-umbian ini memiliki potensi yang cukup besar untuk diangkat sebagai bahan lokal substitusi beras dan tepung terigu.

Melihat kandungan nutrisinya yang cukup besar, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Banten telah mengkaji pemanfaatan talas beneng untuk diolah menjadi berbagai macam produk makanan. Umbi talas beneng yang digunakan dalam bentuk beneng segar dilunakkan terlebih dahulu dengan cara direbus kemudian diinovasikan menjadi kue donat talas, chiffon cake, marmer cake, bubur beneng manis, kroket talas beneng, kering/sambal goreng beneng, talam beneng dan klapertaart beneng.

Bekerjasama dengan Badan Ketahanan Pangan Daerah (BKPD) Provinsi Banten, kedua lembaga tersebut membina Kelompok Tani Bina Mandiri untuk memproduksi produk-produk olahan talas beneng. Dengan memberikan bantuan berupa alat dan mesin pengolah talas beneng yang terdiri dari mesin pengiris otomatis, timbangan, oven, mixer, blender dan alat-alat pendukung lainnya, BPTP Banten memperkenalkan berbagai jenis produk olahan berbahan baku talas beneng yang berpotensi dijadikan sebagai peluang usaha. Dan untuk tahap pertama produk yang akan dikembangkan sebagai industri rumah tangga adalah keripik talas beneng.

Selama ini masyarakat Banten telah memproduksi keripik talas beneng, namun untuk meningkatkan daya jual produk keripik Talas. Perbaikan mutu mulai dikembangkan, terutama untuk mengurangi



rasa gatal pada talas atau *oksalat* dalam produk keripik talas dan pengemasan produk yang lebih menarik. Untuk mengurangi rasa gatal pada produk keripik, petani dikenalkan dengan proses pencucian yang alami dengan perendaman dalam larutan garam. Sedangkan perbaikan kemasan produk dilakukan dengan menghindari penggunaan plastik biasa yang tipis, tetapi menggunakan kemasan plastik PP 0.8 atau kemasan aluminium foil yang telah dilengkapi dengan label produk.

Peningkatan citra talas beneng melalui sentuhan teknologi tidak hanya bertujuan untuk melaksanakan diversifikasi produk dan konsumsi pangan tetapi juga menjadi sarana peningkatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan, pendampingan, pemberian bantuan peralatan dan pemasaran produk olahan talas, yang pada akhirnya turut meningkatkan taraf hidup kesejahteraan masyarakat Banten.

Semoga informasi potensi bisnis daerah yang mengangkat judul Provinsi Banten jadikan talas beneng sebagai potensi lokal ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menginspirasi seluruh masyarakat Indonesia untuk mulai mengangkat potensi di sekitarnya sebagai peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



Potensi Bisnis Talas di Indonesia Masih Terbuka

"Tanaman talas atau yang dikenal dengan nama latin Colocasia esculenta L. Schoott ini merupakan jenis tumbuhan yang cukup digemari oleh masyarakat di berbagai belahan negara"

Menjadi negara yang sangat kaya akan keanekaragaman hayati, Indonesia tentunya menyimpan beragam jenis potensi bisnis yang memiliki nilai jual cukup tinggi di pasaran. Banyak jenis tumbuhan atau tanaman asal Indonesia yang kaya akan sumber gula atau jenis zat gizi lainnya. Salah satunya saja seperti tanaman talas, yang belakangan ini tidak hanya berperan penting terhadap ketahanan pangan nasional namun juga berfungsi sebagai bahan tanaman obat yang mendukung peningkatan kualitas kesehatan masyarakat di berbagai penjuru nusantara.

Tanaman talas atau yang dikenal dengan nama latin *Colocasia esculenta L. Schoott* ini merupakan jenis tumbuhan yang cukup digemari oleh masyarakat di berbagai belahan negara. Tak hanya masyarakat Indonesia saja yang menjadikan talas sebagai alternatif bahan pangan pengganti nasi, namun di Negara Jepang, Philippina, Columbia, Brazil dan Hawaii Amerika Serikat, talas dijadikan sebagai bahan dasar untuk memenuhi kebutuhan pangan dan non pangan yang dipercaya memberikan banyak keunggulan bagi para konsumennya.

Di Indonesia sendiri, tanaman talas bisa dibudidayakan dengan mudah di berbagai penjuru daerah. Daya tahan tanaman talas yang relatif lebih bandel dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya (seperti misalnya padi dan jagung), menjadikan tumbuhan keladi ini bisa hidup dengan subur meskipun dengan karakter musim yang



berbeda dari sebelumnya. Saat ini potensi bisnis budidaya talas bisa kita temukan dengan mudah di daerah Bogor, Malang, Makassar, Sumatera Selatan, Sulawesi Utara, Bengkulu, Kalimantan Timur, Nusa Tenggara Barat, Kalimantan Barat, Aceh, dan lain sebagainya.

Meskipun tanaman pangan ini banyak digemari para konsumen, namun sampai saat ini penanaman talas masih kurang optimal. Bahkan sampai saat ini banyak petani yang menganggap tanaman talas sebagai tumbuhan liar yang sering biasanya tumbuh di pekarangan rumah dan ladang dekat rumah mereka. Padahal, jika dibudidayakan dengan tepat, tanaman talas Indonesia diprediksikan bisa bersaing dengan China sebagai negara

pengekspor talas satoimo ke Kawasan Jepang.

Tingginya permintaan dari Jepang membuka peluang bisnis yang cukup menguntungkan bagi para petani talas khususnya jenis talas satoimo. Maklum saja, tanaman sejenis umbi-umbian yang kerap disebut talas Jepang ini merupakan alternatif makanan pokok masyarakat di Negeri Sakura tersebut, sehingga tidak heran bila beberapa tahun yang lalu tercatat permintaan Jepang terhadap komoditas talas ini bisa mencapai 480.000 ton per tahun. Dan sampai saat ini, China merupakan salah satu negara pengekspor talas satoimo terbesar dan belum mampu memenuhi seluruh permintaan dari negara Jepang.

Melihat kondisi tersebut, tentunya terbuka peluang cukup besar bagi para petani talas di Indonesia untuk ikut mengekspor tanaman talas satoimo ke Negara Jepang. Selain berpeluang menjadi komoditas ekspor, satoimo juga bisa menjadi alternatif produk pertanian untuk mengatasi masalah ketahanan pangan nasional.

Semoga informasi potensi bisnis talas di Indonesia masih terbuka ini bisa memberikan manfaat bagi para pembaca dan menginspirasi seluruh masyarakat Indonesia untuk mulai mengoptimalkan potensi disekitarnya menjadi peluang usaha. Maju terus UKM Indonesia dan salam sukses!



Beli Produk UMKM
INDONESIA
BERKUALITAS!

Direktori Olahan Talas



Talas satoimo / Talas Jepang

Andi Christianto

Telepon : 081386742828

081386742828

E-mail : cv.ali96@yahoo.com



Lapis Bogor Sangkuriang

Telepon : 081808983322

Alamat : Jl. Raya Sholeh Iskandar
Depan YOGYA Dept Store
Bogor



Gurih 7 Restoran & Rumah Halal

Telepon : 0251 - 8317 889

Alamat : Jalan Pajajaran
No. 102, Bogor



Gudang Cemilan

Telepon : 0878 252 60 538

Alamat : Jl. Villa Asri Selatan 2
C120, Bandung



CV. Lautan Mas

Manggara Chandra

Telepon : 62-21-5883358

081802470779

Alamat : Pantai Indah Kapuk



Tepung Talas & Umbi-umbian

Ade Hidayat

Telepon : 081807131516

Alamat : Kp. Ciek Masjid 1
RT: 01 / 01 Kel. Karaton
Kecamatan Majasari
Pandeglang, Banten



Keripik Kimpul

Telepon : 0813 9353 9088

Pin BB : 316fe303



Gerai BisnisUKM Surabaya

Promosi Mudah - Untung Berlimpah

- **ANEKA PRODUK UMKM**
- **JASA PROMOSI**
- **PELATIHAN BISNIS**
- **LIPUTAN BISNIS**



Rungkut Mejoyo Selatan I/26 atau K-13
Kec. Rungkut, Surabaya, Jawa Timur
Telp. 0899 345 8213
<http://bisnisukm.com/+geraisurabaya>



Nozh Cwie Mie

Cara Sehat Makan Mie

Pertama di Indonesia, cwie mie dalam kemasan frozen / beku siap saji. Dengan cita rasa lezat dan terbuat dari bahan baku pilihan, tanpa penyedap, tanpa pengawet dan tanpa pengemulsi sehingga sangat aman bila dikonsumsi setiap hari.

Bendul Merisi Utara 1/5
Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur
Telp. 081 5515 4000
www.nozhcwiemie.blogspot.com



De Djoeraganz Corp

Bukan "sekedat" Manusia Biasa

De Djoeraganz Corp adalah sebuah PERSONAL BRAND yang sangat KUAT, sebuah MIMPI BESAR dan sebuah bentuk ikhtiar (BIG ACTION) dari seorang manusia bernama Wahyu Utama Dewaputra yang kerap dipanggil TOMMY FUNZ....

Gang Globe, Getas Pejaten RT 04/04
Kecamatan Jati, Kudus, Jawa Tengah
Telp. 0815 1444 4444
www.tommyfunz.blogspot.com



Homy Food

Always Fresh at Home & Give Best Service

Memproduksi olahan berkualitas dan berbeda dengan citarasa yang luar biasa. Menawarkan sistem franchise dengan harga terjangkau dan konsep resto atau café yang berbeda.

Komplek Ciledug Indah 1 Blok a3 No. 49 Jl. Tirta 4
Rt 02 Rw 06 Ciledug, Tangerang, Banten
Telp. 0856 9796 8579
<http://bisnisukm.com/+homyfood>



Lestari collection

Toko Online Terpercaya

Pusat belanja online produk cream pemutih wajah, cream perawatan wajah, perawatan tubuh, kosmetik, pelangsing, fasion, tas, blazer busana kerja dan lain-lain.

Depok Kec. Pancoran Mas
Kab. Depok (Kota), Jawa Barat
Telp. 0812 536 8726
www.lestari-collection.com



Tigadis

Produk Bagus Rasa Maknys

Menjual produk makanan oleh-oleh dari Bandung, juga menjual berbagai produk kebutuhan rumah tangga, perabotan rumah tangga juga alat-alat dapur yang di dominasi berbahan dasar plastik berkualitas dari TwinTulipware.

Kp. Kebon kalapa No.3 RT.02/02 Tanimulya
Ngamprah, Bandung Barat, Jawa Barat
Telp. 085 220 177 905, 0878 2585 1554
www.KeripikMaicih.com



Jempiring Bali

Bali Handmade Product

Aneka Produk Handmade Bali seperti Sandal, Tas, Baju Muslim (Mukenah), Kain Ndek Bali dan lainnya. Tersedia juga produk makanan ringan / camilan Khas Bali seperti Pie Susu, Kacang Kapri Bali

Dalung, Kecamatan Mengwi
Kabupaten Badung, Bali
Telp. 081 835 7072
www.sekarbalikoleksi.blogspot.com



Produk Kecantikan Kulit

Rawat Ramah Kulitmu

Dewi Pramono's Shop hadir menemani Anda untuk berbelanja yg Simple, Cepat, Praktis dan tentunya Dapat Dipercaya.

Jl. Dr. Suparno j12
Purwokerto Utara, Banyumas, Jawa Tengah
Telp. 081 567 20 322
www.dewipramono.com



Galeri Kaos Lukis

Membangun Dunia Dengan Seni

Perusahaan Galeri Kaos Lukis, bergerak dibidang seni dan kerajinan. memberikan hasil seni yang berkualitas

Jl. Papandayan No. 21 Rt 03 / 08
Gajah Mungkur, Semarang, Jawa Tengah
Telp. 0856 4005 0755
www.jualkaoslukis.com



Percetakan ANTICO

The Art of Printing

UKM yang bergerak di bidang digital printing, cetak offset, konveksi dan agrobisnis. Menerima desain dan cetak berbagai produk digital printing dan offset

Jl. Pos Pengumben RT 010 RW 04 No.30C
Kel Sukabumi Utara, Kebon Jeruk, Jakarta Barat
Telp. 0852 8555 1268
<http://bisnisukm.com/+cetakantico/profil>



Rumah Nugget Nay

Tempatnya Nugget Home Made

Rumah yang memproduksi Nugget Salmon dan Nugget Ikan lainnya secara Home made, dengan citarasa Ikan atau udang Asli tanpa penambahan bahan pengawet, NON MSG, boraks, zat pemutih, pengenyal, perisa dan bahan kimia lainnya, yang memang terbukti berbahaya bagi tubuh.

Jl. Raya Parpostel Gg. H. Abih No. 131 Rt 03/07
Pedurenan, Jati Asih, Bekasi, Jawa Barat
Telp. 0856 9166 9301
www.rumahnugget.com



Distro Monarky

Kaos Nasionalisme Indonesia

Monarky memberikan warna dan pilihan baru bagi konsumen dan pemakai kaos dalam memilih kaos yang sesuai dengan karakter kepribadiannya atau hanya penyuka dari sebuah bentuk desain atau tema kaos Monarky.

Jl. Duta Lestari 2 Blok A9/6 Komp. Pondok Hijau
Legoso, Ciputat, Tangerang Selatan, Banten
Telp. 081318174011
www.distro-monarky.com



The Natural Story Soap

From Nature Goes To Your Body

The Natural Story merupakan produsen sabun natural yang menggunakan bahan natural antara lain olive oil (minyak zaitun), coconut oil (minyak kelapa), palm oil (minyak kelapa sawit).

Vpt U-94
Kec. Blimbing, Kab. Malang, Jawa Timur
Telp. 0878 5949 9300
www.sabunthenaturalstory.blogspot.com



DixtShop

Tumbuh dan berkembang

Dixt Shop bergerak di bidang perdagangan, meliputi perdagangan pada produk pakaian bayi, produk sulam pita pada tas dan kerudung, serta beberapa produk lainnya untuk kebutuhan rumah tangga, dengan harga yang relatif terjangkau.

Workshop Kasihan Bantul
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 08213 555 8080
<http://bisnisukm.com/+dixtshop>



Rifa Sport

Produsen Alat Olahraga Terbaik Untuk Anda

Menerima pesanan berbagai macam alat olahraga dan seni diantaranya, tenis meja, matras, ring papan basket, start blok, estafet, lempar lembing, body protektor, baju karate, stick drum,

Jln. Cijalingan Kp. Cisande RT 06 RW 02
Desa Cijalingan, Cicantayan, Sukabumi, Jawa Barat
Telp. 0815 6319 6013
<http://bisnisukm.com/+rifasports>



Toko Herbal Aamanna

Cara Sehat Ala Herbal

Kami Agen Berbagai Macam Produk Herbal: Herbal untuk kesehatan, Madu murni dan madu formula, Propolis, Sari Kurma, The Herbal, Minyak Zaitun, Kulit Manggis, dan obat herbal lainnya.

Jln. Maguwo Blok O, Wonocatur
Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 0856 4704 1091

<http://bisnisukm.com/+tokoherbalaamanna>



Dragon Noni

Minuman Kesehatan DragonNoni

Minuman Kesehatan DragonNoni adalah minuman kesehatan hasil campuran buah-buahan berkhasiat yaitu buah naga merah (super red dragon fruit) dan buah mengkudu (noni).

Jl. Taman Pemuda No. 2
Kec. Kesambi, Cirebon, Jawa Barat
Telp. 0821 2713 8546, 0857 2472 3385
www.dragonnoni.com



PT. Sentradaya Citra Lestari

Pelopop energi terbarukan

PT. Sentradaya Citra Lestari merupakan distributor resmi Solar panel, Lampu LED & Lampu LVD, Battery VRLA, UPS dan Penangkal Petir

Pergudangan Tritan, Jl. Sawunggaling
Kecamatan Taman, Sidoarjo, Jawa Timur
Telp. 031 - 713 23 262, 314 173 88
www.sentradaya.com



Madu Asli Sekeluarga

Madu asli murni spesialis multiflora pilihan keluarga kita

Madu sekeluarga adalah sebuah usaha yang bergerak dalam bidang penyedia/pengemas madu 100% murni organik, spesialis madu multiflora & bersertifikasi uji lab (SPESIAL untuk kebutuhan keluarga kita).

Maguwoharjo, Depok
Sleman, Yogyakarta
Telp. 0882 1619 2898
www.madusekeluarga.com



Dapur Sari

Sehat Menuju Keberkahan

Toko online yang menjual berbagai macam produk asli khas Yogyakarta seperti Wedang Uwuh, Tepung Beras, Aneka Tepung Lokal, Keripik Sehat, Sandal Spon, dll.

Jl Mawar I / 207 Perumnas Condong Catur
Depok, Sleman, Yogyakarta
Telp. 0857 0263 3008
<http://bisnisukm.com/+dapursari>



Sadonyo Com Net

Mitra Pendidikan Sahabat Wawasan

Melayani: Browsing Internet (Tidak Melayani Game Online), Pembuatan KRS Online Unmul, KHS, Wisuda Online + Tulis Nama Dosen dan Ketua Jurusan di KRS, dan lainnya.

Jl. Pramuka No. 17 Rt. 29
Kel. Gunung Kelua, Samarinda Utara, Kal Tim
Telp. 0813 6102 6012
<http://bisnisukm.com/+sadonyo-com-net>



1Store-Murah

KAMI ada karena ada ANDA

Menyajikan barang murah dan berkualitas. Kami bertekad untuk memberikan kepuasan kepada para pelanggan dengan menyediakan Jaket dan Polo Shirt BERKUALITAS namun tetap terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat.

JL Propinsi KALSELTIM
Kelumpang Barat, Kota Baru, Kalimantan Selatan
Telp. 0821 5533 8134
www.1store-murah.blogspot.com/



Djavas

Senyum Salam Sapa

Kami adalah perusahaan yang bergerak di bidang jasa dan perdagangan umum. Kami berusaha menyediakan segala yang menjadi kebutuhan Anda serta memberikan pelayanan yang terbaik.

Jl.Sersan M. Yunus No.35 Rt.23 Rw.12 Kel. Thehok
Kec. Jambi Selatan, Kabupaten Jambi, Jambi
Telp. 0852 6849 7983 - 0823 7140 8083
www.d-javas.com

YANG BARU...PAKET WHITENING SUSU DOMBA THAILAND..!



INFO & PEMESANAN HUBUNGI :



Pondok Ibu

Inspirasi Ibu Membentuk Keluarga Bahagia dan Berakhlak
Jl. Baru Mulungan No. 15 Gondangpenen,
Sendangandi Mlati Sleman Yogyakarta
Telp. 0857.0111.1070 / 0813.2887.3888
BB 24EB6D64
www.pondokibu.com

Krisis pede karena kulitmu kusam? Hitam? dan ada bekas luka susah hilang? Atau banyak jerawat di punggung? pengen putih dan halus ?

Klo kamu saat ini masih punya masalah diatas, berarti kamu belum pernah coba paket whitening Domba!!

Terdiri :

Lotion Pagi , Lotion Malam, Sabun Whitening, Lulus Susu Domba!

Mengandung

- Collagen
- Vitamin E
- Vitamin C
- Susu Domba, Dan....
- WOW....Mutiaraaaa!!!

Dimana Lagi Kamu Mendapatkan Paket Whitening dengan kandungan selengkap ini? Sudah Saatnya kamu coba HDB Domba ini

"Kulit yang Halus, Putih, dan bersinar adalah hak setiap orang....Termasuk Anda"

Kalau ada Paket yang bisa kasih kamu kesempatan untuk tampil lebih menarik....Kenapa harus menunda untuk mencobanya?

Yang Baru Dari paket Whitening Body: Paket Susu Domba Thailand:

- Lotion Pagi 250ml
- Lotion Malam 250 ml
- Lulus Susu Domba 150gr
- Sabun Whitening 100gr

Lulus uji POM dan aman dipakai siapa saja, bahkan ibu hamil, menyusui dan anak diatas 10th

PELANGSING HERBAL ALAMI RATU LANGSING HERBALINDO



INFO & PEMESANAN HUBUNGI :



Pondok Ibu

Inspirasi Ibu Membentuk Keluarga Bahagia dan Berakhlak

Jl. Baru Mulungan No. 15 Gondangpenen,
Sendangandi Mlati Sleman Yogyakarta
Telp. 0857.0111.1070 / 0813.2887.3888 / BB 24EB6D64
www.pondokibu.com

Manfaat dari Ratu Langsing Herbalindo :

- Membantu menghilangkan selulit
- Menghilangkan gelambir di perut bagi ibu-ibu yang baru melahirkan
- Mengurangi lemak di paha, pinggul, dan bagian yang berlemak lainnya
- Mengecilkan perut buncit akibat lemak/KB
- Detoksifikasi alami dari lemak dan racun penyebab kanker
- Melancarkan buang air besar
- Menurunkan berat badan sampai 3 kg seminggu, tanpa olahraga

Jika diikuti dengan olahraga, berat badan dapat turun hingga 5 kg dalam seminggu. Ramuan ini tidak menyebabkan badan loyo atau lemas, tidak berbahaya bagi jantung, mengurangi kolesterol dan asam urat, serta menjadikan wajah menjadi lebih segar. Anda tidak perlu melakukan diet menyiksa dengan banyak membatasi ini dan itu.

MADU PROPOLIS SOLUSI DASAR BAGI KESEHATAN ANDA



INFO & PEMESANAN HUBUNGI :



Pondok Ibu

Inspirasi Ibu Membentuk Keluarga Bahagia dan Berakhlak
Jl. Baru Mulungan No. 15 Gondangpenen,
Sendangandi Mlati Sleman Yogyakarta
Telp. 0857.0111.1070 / 0813.2887.3888 / BB 24EB6D64
www.pondokibu.com

Madu Propolis merupakan perpaduan antara madu pilihan dengan propolis yang berkualitas dalam komposisi yang tepat sehingga sangat efektif untuk menghambat kuman dan virus maupun mengobati berbagai penyakit dalam tubuh secara tuntas dengan cara membangkitkan dan menguatkan sistem immunity (kekebalan) di dalam tubuh.

BEBERAPA KHASIAT NYATA MADU PROPOLIS :

Bila dikonsumsi setiap hari dapat meningkatkan daya tahan tubuh dari serangan penyakit (anak-anak, dewasa dan orang tua)

Menormalkan tekanan darah

Mempunyai daya perlawanan terhadap penyebaran sel-sel kanker
Mengobati berbagai gangguan pencernaan untuk penderita maag
tambahkan 2-3 tetes minyak zaitun dalam tiap sendok makan madu propolis.

Mengobati gangguan saluran pernafasan (lebih cepat tambahkan 2-3 tetes minyak habbatussauda dalam tiap 1 sendok makan madu propolis).

Mengobati lembah jantung

Melancarkan peredaran darah

Mengobati pembengkakan jantung maupun pembengkakan organ-organ lain (dengan menambah 3-5 tetes minyak habbatussauda' pada tiap 1 sendok makan Madu Propolis)

Meningkatkan kesuburan pada pria dan wanita

Mengoptimalkan pertumbuhan dan perkembangan anak

Mengobati influenza

Memulihkan stamina setelah sakit

Menurunkan panas pada anak-anak

Menunda proses penuaan dini akibat radikal bebas

Mengobati luka-luka.

BIO XAMTHON PREMIUM QUALITY, SOLUSI UNTUK SEHAT SECARA ALAMI



Salah satu produk olahan kulit manggis yang memiliki kelebihan lain adalah Bio Xamthon. Bio Xamthon merupakan produk unggulan dengan formulasi super hebat dan lengkap, karena dibuat dari herbal-herbal pilihan dan berkualitas tinggi sehingga dapat memberikan berbagai nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh.

Komposisi:

- Kulit Manggis
- Daun Sirsak
- Spirulina
- Rosella
- Squalen
- Habbatussauda
- Buah Kurma

Kelebihan Bio Xamthon:

Lebih lengkap, ampuh khasiatnya, isi tahan lama tanpa pengawet dan segar
Standarisasi bahan baku ekstrak herbal bersertifikat jaminan mutu
Diformulasikan melalui riset sesuai dengan kebutuhan tubuh
Pengawasan di bawah ahli pangan dan farmasi
Standarisasi proses pembuatan obat tradisional bersertifikasi DINKES dan MUI

Khasiat:

Membantu proses penyembuhan berbagai penyakit akut, seperti:



Pondok Ibu

Inspirasi Ibu Membentuk Keluarga Bahagia dan Berakhlak
Jl. Baru Mulungan No. 15 Gondangpenen,
Sendangandi Mlati Sleman Yogyakarta
Telp. 0857.0111.1070 / 0813.2887.3888 / BB 24EB6D64
www.pondokibu.com

INFO & PEMESANAN HUBUNGI :



ANEKA MESIN

*Menjadikan
Mesin Teknologi Tepat Guna
Sebagai Solusi Usaha*



www.anekamesin.com

Jl. Magelang KM. 13 Triharjo
Sleman Jogjakarta

081 227 799 912 | 085 743 366 688
085 227 746 362 | 087 891 202 010
Telp:(0274) 6945 660 | Fax:(0274) 869 720
support@anekamesin.com