
Memimpin Usaha

15 September 2017

Latar Belakang

Puji syukur atas kehadiran ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga kami sebagai salah satu kelompok dapat melaksanakan wawancara dengan sebagaimana mestinya.

Kegiatan wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi dari narasumber tentang betapa penting nya berwirausaha. Hasil diskusi kami memutuskan untuk mewawancarai seorang pengusaha atau wirausahawan lokal di Semarang dengan produk yaitu Tahu Bakso "Sehati" yang saat ini lokasi fisik rumah makan berada di Jogjakarta.

Topik: "Manfaat Berwirausaha"

Wirausaha adalah orang yang mampu menghancurkan keseimbangan pasar dan kemudian membentuk keseimbangan pasar yang baru dan mengambil keuntungan-keuntungan atas perubahan-perubahan tersebut, menurut # **JOSEPH C. SCHUMETTER**.

Waktu dan Tempat Kegiatan

1. Narasumber: Bp. Muhammad Dzikri Hanif Wibawa, sebagai seorang owner dari Tahu Bakso "Sehati".
2. Hari / Tanggal: Rabu, 13 September 2017.
3. Waktu: 18:00 - Selesai.
4. Tempat: Di rumah Bp. Muhammad Dzikri Hanif Wibara-

Dokumentasi

Rekap / dokumentasi melampirkan beberapa foto tentang produk dari wirausaha Tahu Bakso "Sehati" Semarang, Diskusi dengan narasumber, Testimonial, dan juga Proses Produksi.



CARI OLEH - OLEH
**SEMAKIN
MUDAH!**

Sehati
TAHU BAKSO

KINI TERSEDIA DI :



REST AREA UNGARAN
PANDANARAN SEMARANG
TIRTO AGUNG 71 BANYUMANIK SEMARANG
NGESREP 2 BANYUMANIK SEMARANG
NGESREP 1 BANYUMANIK SEMARANG
PASADENA NGALIYAN SEMARANG
STASIUN TAWANG SEMARANG
RS KARIADI SEMARANG
SULTAN AGUNG SEMARANG



www.tahubaksosehati.net 082222200311 sehati.id

Gambar 1.1 Produk Tahu Bakso Sehati



Gambara 1.2 Wawancara dengan narasumber

Sehati
TAHU BAKSO



Gambar 1.3 Proses Produksi

“kemasan bowl @10k, kemasan kardus / vacuum 30k”



Gambar 1.4 Tester produk Tahu Bakso “Sehati”

Detail Produk

- **Bahan Baku**

TAHU BAKSO SEHATI diproduksi dari bahan-bahan alami lokal Indonesia. Baksonya dibuat dari daging sapi pilihan kualitas baik yang diperoleh dari rumah pemotongan hewan (RPH) yang telah disertifikasi halal oleh majelis ulama Indonesia (MUI) Propinsi Jawa Tengah. Disamping itu, untuk memenuhi selera konsumen (khusus pesanan/permintaan) ada pula bakso yang dibuat dari ikan tuna segar yang masih utuh hasil tangkapan para nelayan Indonesia yang dijual belikan di tempat pelelangan ikan (TPI). Ikan-ikan ini dicuci hingga bersih dan diambil dagingnya (fillet ikan).

Bahan lainnya adalah tepung tapioka, bawang putih, mrica, garam, gula, telur dan bumbu-bumbu lain seperlunya termasuk karagenan (ekstrak rumput laut) dan kitosan (ekstrak cangkang udang/kepiting) yang bersifat optional. Perlu ditegaskan disini bahwa TAHU BAKSO SEHATI dibuat tanpa menggunakan penyedap rasa sintetis seperti monosodium glutamate (MSG) dan tidak pula menggunakan bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan. Sedangkan tahu dibuat dari kedelai yang berkualitas baik yang diproduksi oleh para pengrajin tahu di Semarang dan Ungaran.

- **Keunggulan**

TAHU BAKSO SEHATI ini merupakan tahu bakso dengan inovasi terbaru. Disamping tanpa MSG dan bahan kimia lain yang berbahaya, juga telah diperkaya dengan bahan alam yang telah mendapatkan persetujuan dari BPOM RI No.HK.00.05.52.6581

- **Penyajian**

TAHU BAKSO SEHATI dapat disajikan dalam bentuk kukus, goreng biasa (tanpa tepung), goreng dengan tepung dan telur, goreng dengan telur. Disamping itu, TAHU BAKSO SEHATI juga bisa dimasak dengan kuah sebagaimana bakso pada umumnya, bisa pula dibuat sup maupun steak. Kenikmatan makan TAHU BAKSO SEHATI akan mencapai maksimal jika dioleskan SAUS SPESIAL TAHU BAKSO SEHATI yang disertakan di dalam setiap kemasannya.

TAHU BAKSO SEHATI yang baru saja dikeluarkan dari dalam kulkas/freezer sebaiknya dikukus terlebih dahulu sebelum dimakan atau dimasak lebih lanjut menjadi berbagai aneka masakan sesuai selera konsumen.

- **Kemasan / Packing**

1. Kemasan Normal (Tidak Vakum)
2. Kemasan Vakum
3. Dos / Kotak Kemasan

- **Daya Tahan**

TAHU BAKSO SEHATI kemasan normal (tidak vakum) dapat bertahan hingga 30 jam pada suhu kamar (29oC), dan hingga 3 hari pada suhu sekitar 4oC atau di dalam kulkas (refrigerator), dan hingga berminggu-minggu pada suhu kurang dari 0oC (di dalam freezer).

TAHU BAKSO SEHATI kemasan vakum) dapat bertahan hingga 48 jam pada suhu kamar (29oC), dan hingga 7 hari pada suhu sekitar 4oC (di dalam kulkas), dan hingga berbulan-bulan pada suhu kurang dari 0oC (di dalam freezer).

Diskusi & Hasil Wawancara

- Q: “Alasan Berwirausaha ?”
- A: “Wirausaha merupakan salah satu dari sunnah rasul, 8 dari 9 pintu rezeki datang nya adalah dengan kita mau berwirausaha”.
- Q: “Kapan mulai berwirausaha ?”
- A: “Sejak SMA. Pada waktu itu saya menjajakan tahu bakso kepada orang lain dengan sistem reseller, ada tanggapan yang cukup baik di kalangan teman-teman saya sehingga saya terlintas pikiran kenapa tidak untuk membuat produk sendiri”.
- Q: “Produk dalam Usaha ?”
- A: “Merupakan oleh2 khas asal semarang yaitu Tahu Bakso”.
- Q: “Mengapa Tahu Bakso ?”
- A: “Mencoba untuk mem-brandingkan yang khas dari Semarang, maka itu lah saya pilih Tahu Bakso”.

-
- Q: “Perbedaan Produk Anda”
 - A: “Tahu nya pong, tahu tipis sehingga otomatis ketebalan berada di daging bakso nya. Dan saus nya di buat khusus serta kemasan desain yang menarik”.
 - Q: “Bagaimana Proses Produksi dalam pembuatan Tahu Bakso Sehati ?”
 - A: “Untuk tahu kita bermitra dengan mitra yang terpercaya untuk bakso adonan kita yang buat sendiri”.
 - Q: “Kendala dalam Berwirausaha ?”
 - A: “Proses Management nya memang sangat terbata-bata karena saya memulai dengan background adalah seorang teknik, namun seiring berjalan nya waktu saya gunakan untuk belajar dan menyesuaikan diri”