

Media



Tanggal

SABTU, 5 MEI 2018

Halaman

19



MERIAH - Suasana kemeriahan kegiatan Business Expo FEB Entrepreneurship Day 2018 mahasiswa Telkom University, dengan tema "Youngpreneur Go To Market" di lapangan parkir Transmart Buah Batu Bandung Jumat (4/5).

## Ratusan Mahasiswa Beranian Diri Jual Hasil Karyanya

RATUSAN mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Telkom University (Tel-U) memberanikan diri menajakan hasil karya produk mereka langsung kepada konsumen di tempat parkir Transmart Buah Batu Square, Kota Bandung, Jumat (4/5).

Kegiatan itu juga dalam rangka Business Expo FEB Entrepreneurship Day 2018 dengan tema "Youngpreneur Go To Market".

Produk yang mereka jual adalah olahan makanan tradisional dengan konsep kekinian, fesyen, seni dan kerajinan dengan memanfaatkan limbah, serta bidang jasa yang ditawarkan sebagai media promosi.

Layaknya sebuah bazaar besar tahunan, setiap booth mahasiswa didesain semeriah mungkin, menggunakan permak-permak warna-warni yang menyesuaikan dengan produk yang ditawarkan, seperti papan nama toko, hingga daftar menu yang tidak luput dari kreativitas yang khas generasi milenial guna menarik minat para konsumen.

Dalam kegiatan yang merupakan pengaplikasian dari mata kuliah pengaplikasian kurikulum Program Studi Manajemen Bisnis Telekomunikasi dan Informatika (MBTI) tersebut, setiap mahasiswa dituntut untuk dapat menarik konsumen sebanyak mungkin dan mendapatkan tanggapan langsung dari para konsumen terkait produk yang ditawarkan.

Hal ini menjadi dasar penilaian tim juri, selain mampu menghasilkan profit. Satu produk yang cukup menarik dan unik ditawarkan dalam kegiatan ini adalah Bacu, akronim dari Baso Cilok Keju, yang merupakan karya dari Wahyuni Nur Syahril dan empat orang rekannya.

Sepintas, penganan tersebut tampak

seperti cilok biasa pada umumnya. Yang berbeda adalah bumbu yang ditawarkan, yakni saus keju dan sambal taichan yang disajikan dalam mangkuk kertas tebal.

Harga yang ditawarkan pun relatif murah yakni Rp 10 ribu per porsi dengan isi delapan cilok.

Wahyuni mengaku bisnisnya telah berlangsung selama enam bulan, dengan latar belakang ide melihat banyaknya pencinta cilok, dan bumbu yang sedang hits saat ini.

"Awalnya di Tel-U itu banyak mahasiswa yang jualan cilok, karena bahan bakunya mudah, yaitu aci. Terus kita mikir apa yang bisa membedakan cilok biasa dengan rencana cilok kita, melihat tren saat ini, saus keju dan sambal taichan lagi booming makannya kita coba buat. Dan hasilnya enak," ujarnya.

Berdasarkan pengalamannya merintis usaha, hampir selama tiga bulan dia dan teman-temannya mencoba memasarkan produknya tersebut, baik di lingkungan kampus maupun masyarakat umum.

Namun, hasilnya justru nihil, karena Bacu dinilai tidak familiar dari identitas produk cilok pada umumnya.

Wahyuni dan teman-temannya tidak kenal menyerah. Berbagai usaha terus dilakukan, termasuk melalui berbagai media promosi, hingga akhirnya di bulan keempat hingga saat ini produk tersebut bisa diterima dan menjadi salah satu produk yang ditunggu kehadirannya oleh para mahasiswa Tel-U.

Ketua Pelaksana FEB Entrepreneurship Day 2018, Sisca Eka Fitria, mengatakan kegiatan Business Expo FEB Entrepreneurship Day 2018 ini merupakan event perdana yang dilakukan pihaknya bersama para

mahasiswa di luar lingkungan kampus.

Hal tersebut untuk mengukur seberapa besar pemahaman dan keberanian mahasiswa menghadapi penilaian konsumen akan produknya, sebagai bagian dari pengalaman untuk menjadi seorang pengusaha.

"Kami sengaja melakukannya di luar kampus dan bekerja sama dengan Transmart, agar para mahasiswa atau calon entrepreneur ini dapat memahami kondisi *real market* sebelum menjadi seorang pengusaha. Selama ini mereka melakukannya di lingkungan kampus dengan target konsumen teman-teman mereka sendiri, sehingga penilaian yang diberikan tidak objektif," katanya.

Menurut Sisca, beberapa aspek penilaian yang dilakukan para mahasiswa dalam kegiatan ini di antaranya interaksi dengan konsumen, kekompakan tim, serta kreativitas produk dan desain booth.

Para mahasiswa juga harus mampu mengantisipasi kendala yang kerap ditemui dalam mengolah kewirausahaan, seperti kapasitas produksi, juga perubahan selera konsumen setiap minggunya.

Wakil Dekan I Bidang Akademik, Ratri Wahyuningtyas, mengatakan kegiatan ini memiliki misi untuk mengembangkan *entrepreneurial mindset* bagi mahasiswa yang diwujudkan dalam pendidikan kewirausahaan.

"Kami ingin setelah mahasiswa lulus, mereka mendapat pengalaman dan wawasan mengenai pasar yang lebih luas. Artinya selain tau teori mereka juga harus memiliki pengalaman menjadi entrepreneur," katanya. (cipta permana)