

Kliping Berita UM



um
The Learning
University



Surya 22 Februari 2018
Hal 12



BERBAGI TIPS - Chef Agus Sasirangan berbagi pengalaman berbisnis kuliner lewat "Kreatif Kuliner" dengan para mahasiswa Fakultas Sastra, Universitas Negeri Malang (UM), Rabu (21/2).

Chef Agus: Fokuslah Pada Mimpimu

MALANG, SURYA - Chef Agus Sasirangan berbagi pengalaman berbisnis kuliner lewat "Kreatif Kuliner" dengan para mahasiswa Fakultas Sastra, Universitas Negeri Malang (UM), Rabu (21/2).

Ia memiliki usaha mie khas Banjar, Mie Bancir. Ini adalah mie berkuah dengan daging ayam kampung, telur bebek dan diberi limau dan dimasak di atas arang.

"Saya memutuskan fokus masakan Banjar," kata pria yang juga asli Banjar ini.

Alumnus Tata Boga UM ini mengatakan memilih masakan daerah karena mencintai produk daerahnya. Ia juga berbagi tips, jika memilih berbisnis kuliner harus fokus.

"Misalkan jika fokus kuliner jamur, maka jangan mengubah produk. Jika belum terwujud impianmu jangan mengubah dulu mimpinya. Namun ubah strateginya," saran dia.

Ia juga menyarankan menggunakan media sosial, seperti di Instagram untuk branding kuliner.

Misalkan setahun di online sambil melihat respons pasar. Jika dalam proses itu berhasil, ketika buka offline, tidak akan kesulitan karena sudah memiliki branding. Namun menurut dia, bisnis kuliner online juga sudah berkembang. Berbisnis cukup di rumah. Apalagi sekarang ada aplikasi Go Food dari Gojek. **(vie)**



um
The Learning
University

Humas Universitas Negeri Malang (UM)