

# Tawarkan Aneka Jajanan Untuk Segala Acara

Friday, 22 July 2016

Apa yang ada dalam benak Anda ketika melihat bentuk dan penampilan aneka jajanan yang menarik? Tentu ingin mencicipinya, bukan.

Dibalik tangan dingin dari seorang Ibu dan anak, hampir semua jajanan mampu disulapnya menjadi jajanan yang berkkelas dan bercita rasa tinggi.

Kreatif dan jeli dalam membidik peluang. Itulah kata kunci yang tepat bagi Ny. Hariani (50th) dan Yoanita Pamelasari (30th) atau yang akrab disapa Yoyo dalam mengawali kesuksesannya menjadi pebisnis kue rumahan. Tak pernah terpikir oleh Yoyo untuk duet bareng dengan sang mama dalam menekuni bisnis menerima pesanan aneka jajanan. Padahal sebelumnya ia tidak tertarik sama sekali dengan dunia baking maupun dunia masak memasak. Hanya untuk membantu usaha sang mama, Yoyo rela meninggalkan kariernya sebagai pekerja kantoran, dan memilih menjadi pebisnis kue rumahan di kawasan Wonorejo Surabaya dengan lebel &lsquo;Dapur Kue&rsquo;.

Berkecimpung membuat jajanan dengan banyak macamnya bukanlah hal yang mudah. Bagi Yoyo pun ia tak pernah menyangka bisa menekuni bisnis ini. Namun entah mengapa, saat masih kecil hingga remaja dan bekerja, Yoyo kurang begitu suka dengan dunia baking. Ironisnya, sang mama dulunya juga pernah berkecimpung menjadi seorang pebisnis katering yang cukup sukses.

Lambat laun, naluri bisnisnya mulai muncul dan kini Yoyo lebih dikenal sebagai pebisnis kue rumahan dengan aneka jajanan yang variasi bentuk dan harganya sangatlah terjangkau. Yang pastinya, koleksi aneka jajanan &lsquo;Dapur Kue&rsquo; cocok dinikmati untuk segala acara.

## Aneka Jajanan yang Menggoda

Usaha kue yang dirintis sejak awal Februari 2011 ini, koleksi jajanannya cukup menggoda. Jajanan &lsquo;Dapur Kue&rsquo; memiliki banyak variasi, sehingga bisa disajikan lebih bergengsi. Ada lebih dari 50 macam jajanan yang bisa dipesan, seperti risoles mayo, martabak, siomay, lumpia, sus vla, sus buah, dan masih banyak lagi.

Agar tidak bosan menikmati jajanan, lagi-lagi ide kreatif sangat diperlukan. Penyajian jajanan yang cantik, rasa yang nikmat dan pelayanan yang memuaskan selalu menjadi daya tarik konsumen untuk memesan jajanan tersebut. Itu yang selalu diterapkan oleh Yoyo dan mamanya.

Identiknya &lsquo;Dapur Kue&rsquo; ini penampilannya tidak hanya itu-itu saja. Agar beda, bentuk jajanan harus harus menarik. Sehingga perlu dibuat cantik mungkin, agar mudah diingat oleh konsumen.

&lsquo;Agar semua kalangan bisa menikmati jajanan produksi Dapur Kue, nah untuk harganya, cukup terjangkau lho antara Rp 3.500 hingga Rp 6.000 rupiah per kue. Cukup murah kan&rsquo; terang Yoyo.

## Suka Duka Produksi Jajanan

Ketenaran aneka jajanan &lsquo;Dapur Kue&rsquo; yang promosinya cuma dari mulut ke mulut ini makin menarik perhatian, sehingga banyak orang memesan berbagai jajanan untuk berbagai acara, seperti meeting, coffee break, arisan, hantaran, dll.

Begitu ditanya suka duka dalam memproduksi jajanan, secara blak-blakan Yoyo berbagi bahwa dirinya menjalankan usaha ini secara enjoy.

&lsquo;Kalau dipikir senang ya senang, untuk sedihnya ya dibuat seminim mungkin. Tapi kalau sudah ada pesanan yang jumlahnya banyak, paling-paling waktu tidur kita yang akan berkurang. Ohh ya, sukanya jika kue-kue yang kita buat disukai konsumen dan laris itu juga hal yang sangat menyenangkan bagi kami.&rsquo; ucap lajang yang hobi fotografi ini. Perlu diketahui, membuat aneka jajanan khususnya yang kue basah itu banyak sekali cara penanganan bahan baku yang musti diperhatikan. Seperti membuat lumpia ataupun risoles, walaupun sepintas sangat gampang untuk membuat kulitnya hanya dengan adonan tepung, lalu dibuat dadar hingga matang. Jika kurang perhatian dalam proses pembuatannya, maka kue tersebut hasilnya kurang maksimal.

Nah, khusus pembaca LeZAT Wirausaha, Yoyo dengan senang hati berbagi resep salah satu jajanan andalan dari &lsquo;Dapur Kue&rsquo; yaitu Pandan Cheese Roll yang teksturnya lembut dengan aroma pandan yang harum dan khas. Hasilnya pun cukup memuaskan.

&ldquo;Yang penting untuk membuat cake gulung seperti ini ialah cermat saat mengukur bahan-bahannya. Lalu, oven harus dalam keadaan dipanaskan terlebih dulu sebelum memanggang adonan. Jangan mengaduk terlalu lama yang penting tercampur rata. Kunci sukses lainnya adalah kerjakan dengan hati senang.&rdquo; begitu pesan Yoyo dan Ny. Hariani buat pembaca setia LeZAT.