

Kue Cupcake Warna-Warni Yang Lezat

Monday, 01 August 2016

Saat ini orang pasti mengenal kue satu ini, ya Cupcake adalah cake atau kue mungil didalam berbagai mangkuk berlapis kertas dengan berbagai hiasan yang menggoda selera. Kue yang dikenal sebaga bolu yang berbahan dasar mentega, gula, telur, dan terigu, yang kemudian diberikan topping dengan berbagai variasi dan bentuk mulai dari berbahan Butter Cream, Whipp Cream, Frosting, Cooking Chocolate, Fondan, dan Edible Image ini cukup membuat dua ibu muda meraup sukses dengan hidangan kue mungil ini. Mereka adalah Wynda dan Medina dua Sahabat yang bekerjasama untuk membangun bisnis yang mereka beri nama Cupcakes Company hingga sukses seperti sekarang.

Bersahabat Sejak SMP

Persahabatan yang terjalin sejak SMP membuahkan hasil manis untuk Wynda Mardio dan Medina Aprilia. Selain tetap berteman akrab Wynda dan Medina kini menjadi partner bisnis, dua ibu muda ini yang berada dibalik kue-kue lezat Cupcakes Company.

Wynda menceritakan awal berdirinya usaha kue ini berawal ketika sahabatnya yaitu Medina Aprilia berhenti bekerja karena ingin mengurus anak dan untuk menghilangkan kebosanan di rumah, Medina belajar membuat kue dengan mengikuti kursus baking cake dessert dan lain-lain

“Saat dia bikin cupcake, dia cobakan ke saya dan ternyata hasilnya enak. Sebenarnya saya kurang suka dengan makanan manis apalagi cupcake, tapi setelah coba bikinan Medina, ternyata enak banget dan saya saranin untuk bisnis aja, dia malah minta saya yang urus, karena dia belum punya pengalaman, sementara saat itu saya sudah buka Steak Hotel by Holycow! dari situ kami setuju untuk berpartner”, jelas Wynda.

Modal Awal

Untuk modal awal Wynda mengaku tidak mengeluarkan uang banyak karena konsep awalnya online shopping dan untuk peralatan mereka masih memakai peralatan pribadi yang ada di rumah. Setelah berjalan beberapa bulan barulah mereka menambah peralatan yang baru yang dikhususkan untuk berjualan serta membuat website professional.

Setiap usaha pasti ditemukan pengalaman paling menarik untuk dikenang, sama halnya dengan dua ibu cantik satu ini, mereka menceritakan pengalamannya ketika menjalankan bisnis “Hal yang paling menarik ketika kami diterpa masalah dalam menjalankan bisnis ini mulai dari masalah kesulitan bahan baku (karena 60% bahan baku yg kita pakai adalah bahan impor), masalah SDM yang tidak Companykonsisten, tapi alhamdulillah semua bisa dilalui. Kita pernah loh di saat order menggunung, karyawan justru pada resign. Ya akhirnya kita berdua deh baking banyak banget cupcakes dan mengurus pengirimannya sendiri, ribet tapi seru”, ungkap Wynda.

Omzet Produksi yang Dicapai

Selama menjalankan bisnis ini mereka tidak memungkir bahwa bisnis ini sangat menarik hingga mereka kebanjiran order. Dalam sebulan saja ia bisa menjual hingga 10.000-25.000 cupcake di bulan biasa sedangkan untuk peak season seperti Lebaran dan Natal mereka bisa produksi hingga 50.000 cupcakes dan masih ditambah desserts lainnya.

“Menurut saya, saya beruntung sekali bisa bisnis dengan sahabat sendiri. Selisih pasti ada, enakanya karena sudah tau sama tau jadi kami tau banget gimana harus menangani kalau yg satu lagi panas atau bete atau sebel. Jadi alhamdulillah, selama ini semua masalah bisa diatasi dan kita tetap kompak”, ujar Wynda.

Tips Sukses Ala Cupcakes Company

Yang paling penting kalau mau bisnis adalah mulai dulu. Percuma kalo cuma wacana terus tapi gak diwujudkan. Mulai dulu dan fight terus, jangan gampang menyerah. Kesulitan pasti selalu ada, tapi harus melihat kesulitan itu sebagai challenge yang harus dilewati dan bukan dihindari.