

A. AKBAR ACHIYAT

“MEMBANGUN INDUSTRI KULINER BERBASIS KEBUDAYAAN”



A. Akbar Achiyat adalah seorang wirausaha dunia kuliner Indonesia yang merupakan lulusan Prodi Cina. Pak Akbar sudah malang melintang di industri kuliner Indonesia dengan usaha-usaha restoran dan kafe yang memiliki basis kebudayaan yang beradam dari Asia, Eropa, hingga Amerika Selatan. Kami berbincang-bincang dengan Pak Akbar yang dengan penuh antusiasme menyoroti perkembangan dunia kuliner Indonesia.

Kesibukan saat ini

Saat ini saya mengelola beberapa usaha restoran. Yang paling besar mungkin Ristorante Misticanza di Sahid. Misticanza saya buka dengan seorang rekanan saya yang adalah orang Jepang. Kami menyajikan hidangan dengan cita rasa fusion antara masakan Jepang dengan masakan Italia. Jadi kami menyajikan masakan Italia klasik seperti pizza, spaghetti, dan lainnya tapi dengan menintegrasikan bahan-bahan baku Jepang sehingga cita rasa yang dihasilkan menjadi unik. Selain itu saya juga mengelola beberapa kantin masakan Jepang, salah satunya di Kawasan Industri Cikarang karena kami menyasar para pekerja di daerah tersebut, serta kantin di Cibubur yang letaknya tak jauh dari sebuah sekolah swasta besar di sana. Selain mengembangkan bisnis kuliner saya, saya juga memiliki firma hukum yang saya jalankan bersama beberapa rekanan saya.

Membangun bisnis kuliner sarat akan budaya

Kisah perjalanan saya hingga bergerak di dunia kuliner sebenarnya cukup berliku. Tapi sejak saya lulus dari Prodi Cina, FIB UI, saya mendapat kesempatan untuk bekerja di Kamar Dagang Indonesia di Singapura.

KIPRAH ALUMNI

Pada saat itu, salah satu atasan saya memberi saran bahwa jika saya ingin memulai bisnis saya sendiri, saya harus bergerak di industri makanan karena semua orang selalu butuh makan. Jadi bisnis makanan, walau tetap ada risiko, merupakan bisnis yang selalu berpeluang besar menghasilkan keuntungan.

Nasihat itu selalu terngiang di kepala saya hingga kemudian setelah melakukan riset, saya berkenalan dengan seorang Indonesia yang tinggal di Brasil dan kami memutuskan membuka sebuah restoran churrascaria, restoran buffet khas Brasil di daerah Senayan. Kemudian saya memberanikan diri membuka restoran masakan Cina di tempat yang dulu adalah Taman Ria Senayan. Namun sayangnya kemudian Taman Ria Senayan dibongkar, jadi saya harus mulai dari awal lagi.

Kemudian ketika saya sedang berpikir mengenai rencana restoran berikutnya, saya tersadar bahwa saya menggemari masakan Jepang dan bahwa masakan Jepang sudah mulai disukai masyarakat Indonesia. Kemudian untuk membedakan restoran saya dengan restoran Jepang lainnya, saya serta rekanan saya memutuskan untuk menyajikan kombinasi masakan Jepang dan Italia.

Pada awalnya kami kesulitan mencari pelanggan, tapi kami mulai berkreasi dengan menu kami dan membangun relasi dengan beberapa perusahaan Jepang. Kami ingin menyajikan tidak hanya masakan dengan cita rasa kuliner Jepang, tapi juga pengalaman makan yang otentik dengan restoran di Jepang. Setelah enam bulan pertama kami kesulitan, perlahan tapi pasti kami berhasil menarik tamu-tamu lokal maupun asing. Saya pun mulai kembali berani membuka usaha masakan Jepang lainnya.



KIPRAH ALUMNI

Geliat industri kuliner Indonesia

Saat ini saya melihat bahwa dunia usaha kuliner Indonesia memiliki prospek yang sangat besar. Hal ini terutama karena anak-anak muda Indonesia sekarang mulai melirik dunia usaha kuliner sebagai lapangan bisnis yang menguntungkan. Keberanian mereka serta kreatifitas anak muda Indonesia untuk mengembangkan masakan khas Indonesia atau cita rasa internasional membuat saat ini hingga mungkin 5-10 tahun ke depan dunia usaha kuliner Indonesia akan terus berkembang.

Saya memandang bahwa pengusaha kuliner Indonesia mulai berani berkreasi dengan masakan-masakan khas Indonesia, seperti soto, martabak, bahkan mi bakso, dan juga pecel ayam. Kita bisa melihat dimana-mana menjamur restoran atau kafe baru dengan kreasi masakan yang luar biasa. Namun, penting juga untuk diingat bahwa kualitas masakan juga harus sangat diperhatikan. Kita tidak bisa dengan mudah menambahkan bahan baku atau berkreasi dengan metode penyajiannya yang tidak biasa, tanpa memikirkan atau mempertimbangkan rasa masakan itu sendiri. Perlu terus diingat yang terpenting dari sebuah masakan adalah rasanya, tidak hanya penampilannya saja.

Saya kagum dengan keberanian para pengusaha muda kuliner Indonesia. Kini mereka mulai bersama-sama mengumpulkan modal untuk membuka restoran-restoran-restoran kecil tapi selalu laku. Kita bisa melihat bagaimana ekspo-ekspo makanan saat ini selalu dipenuhi oleh anak-anak muda yang ingin mempromosikan kreasi usaha mereka.



Pesan-pesan untuk Calon Alumni FIB-UI

Saya selalu melihat bahwa alumni FIB-UI memiliki potensi dan keunggulan yang besar untuk memulai usaha kuliner. Setiap budaya yang dipelajari di FIB pasti memiliki budaya makanan yang selalu dapat dikembangkan. Jadi saya ingin mendorong para calon alumni FIB UI untuk terus mendalami budaya makanan yang mereka dapat pelajari. Memang banyak orang yang merasa bahwa dunia kuliner sangatlah ketat saat ini dan selalu terintimidasi dengan tekanan memiliki modal yang besar. Bagi saya yang terpenting adalah membangun relasi yang baik dengan orang-orang yang memiliki visi dan misi yang sama. Risiko selalu ada dalam semua jenis usaha, jadi sejak awal sudah harus dijelaskan bahwa anything can happen. Tak kalah pentingnya adalah kemampuan untuk mengenal kemampuan diri sendiri. Sebagai contoh, saya selalu diajak untuk memulai usaha kuliner Korea, Thailand, dan banyak jenis masakan lainnya, tapi saya kurang menyukai dan kurang mengerti cita rasa tersebut, jadi saya tidak memaksakan diri. Semuanya harus dimulai dari hal yang kalian kenal dan paling penting, kalian sukai.

**BAGI SAYA YANG TERPENTING ADALAH MEMBANGUN
RELASI YANG BAIK DENGAN ORANG-ORANG YANG
MEMILIKI VISI DAN MISI YANG SAMA. RISIKO SELALU
ADA DALAM SEMUA JENIS USAHA, JADI SEJAK AWAL
SUDAH HARUS DIJELASKAN BAHWA ANYTHING CAN
HAPPEN.."**

A. Akbar Achiyat

Sumber gambar: Dokumentasi pribadi A. Akbar Achiyat