LAPORAN PERTANGGUNGJAWABAN
TALKSHOW BISNIS BERSAMA IWAPI
(*Success Story* : Menggapai Karir Impian Sebagai Pengusaha)



Dibuat Oleh:

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER

2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga Talkshow Bisnis Bersama DPC IWAPI Yogyakarta ini dapat terlaksana dengan lancar. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, keluarga, sahabat, dan seluruh umatnya.

Laporan Pertanggungjawaban ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan Talkshow Bisnis Bersama DPC IWAPI Yogyakarta yang dilaksanakan pada tanggal 20 September 2024. Laporan ini memuat gambaran umum kegiatan, mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi.

Penyusunan laporan ini tidak terlepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Jajaran Civitas Akademika STIE Widya Wiwaha Yogyakarta.

Semoga laporan ini dapat memberikan informasi yang jelas dan bermanfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, 25 September 2024

Widya Wiwaha Training Center

SAMBUTAN DIREKTUR WWTC

Assalamualaikum Wr.Wb.

Selamat Pagi, Salam sehat, salam sukses dan Bahagia

Puji syukur senantiasa kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat Karunia dan HidayahNya kepada kita semua sehingga pada hari ini kita diberikan kesempatan untuk bisa bertemu di ruang ini secara Luring dan Daring melalui Zoom dan streaming Youtube STIE Widya Wiwaha dalam majelis yang luar biasa untuk sama-sama belajar berbagi dan menggali ilmu dari para pakar dan pengusaha sukses saudara-saudara wanita hebat dari DPC Ikatan Wanita Pengusaha Indonesia (IWAPI) Kota Yogyakarta dalam Acara Talkshow Bisnis Success Story "Menggapai Karir Impian Sebagai Pengusaha"

Yang Terhormat Ketua Yayasan Widya Wiwaha ibu Rosmah Alawiyah S.E. beserta Tim jajarannya

Yang kami hormati Ketua STIE Widya Wiwaha ibu Dr. Nur Widiastuti, SE, MSi dan seluruh Tim manajemen STIE Widya Wiwaha

Yang kami Hormati Ketua DPC IWAPI Kota Yogyakarta Ibu Indah Kurniawati, SE, MSi dan seluruh pengurus serta anggota DPC Iwapi kota Yogyakarta

Yang kami hormati Indah Kurniawati, SE, MSi , Ibu Ir. Yessi Kendranita dan Ibu Nur Herwiyati sebagai pembicara talkshow hari ini

Yang kami hormati Bpk Arya Sena sebagai moderator

Yang kami hormati pula bapak ibu dosen STIE Widya Wiwaha yang ikut mendukung dan memeriahkan acara ini

Yang kami cintai bapak ibu mas mbak Tim WWTC semua

Dan yang kami sayangi seluruh peserta dari mahasiswa STIE Widya Wiwaha dan dari DPC IWAPI Kota Yogyakarta di ruangan ini serta seluruh peserta dari ruang daring baik Zoom maupun Live streaming youtube.

Hari ini kami merasa bangga bisa melaksanakan acara yang insya Allah luar biasa memberikan ilmu, motivasi dan inspirasi kepada kita semua untuk menyambut haridepan yang penuh dengan segala kemungkinan, dengan belajar dan berbagi ilmu, akan mampu

menggali potensi diri lebih dalam sehingga menemukan Mutiara terbaiknya yang barangkali tersimpan pada diri mahasiswa STIE Widya Wiwaha sehingga suatu saat akan muncul ke permukaan menjadi luar biasa guna menyiapkan hari depan yang lebih cerah

Hari ini adalah sekaligus launching WWTC untuk mulai berkiprah terbang lebih tinggi setelah sebelumnya kami mengawali beberapa kegiatan secara online sejak bulan Juli 2024 yaitu content creator, Pajak di era teknologi, Public speaking dan personal branding. Bersama para pembicara nasional yang luar biasa. Acara dengan DPC IWAPI Kota Yogyakarta sebelumnya sudah lebih dulu diagendakan namun karena STIE WW sedang menghadapi proses akreditasi, maka acara ini terlaksana saat ini

Dengan Bismillahirrahmanirrahim Widya Wiwaha Training Center kami Launching untuk mendukung program-program Manajemen STIE Widya Wiwaha dalam menggapai Impian mahasiswa lebih cemerlang

Dengan Tagline DEVELOPING YOU Widya Wiwaha Training Center memiliki tujuan memberikan value added bagi mahasiswa dan masyarakat luas

Ada sebuah quotes dari Imam Malik Bin Anas

“Bukan Ilmu yang harus datang kepadamu, tetapi kamulah yang seharusnya datang menjemput Ilmu”

Maka mari kita terus mencari Ilmu

Terima Kasih

Selamat menyimak acara ini hingga akhir

Wassalamualaikum Wr.Wb.

Hormat Kami
Direktur Widya Wiwaha Training Center

(Evi Rosalina Widyayanti, S.E., M.M.)

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

TOR (TERMS OF REFERENCE)

1. Latar Belakang

Menjadi pengusaha adalah pilihan karir yang menarik dengan potensi keuntungan yang besar. Namun, ini juga merupakan pilihan yang penuh tantangan. Jika Anda memiliki minat yang kuat, keterampilan yang relevan, dan kesediaan untuk mengambil resiko, maka menjadi pengusaha bisa menjadi pilihan yang tepat untuk berkarir. Terutama untuk para wanita yang memiliki kewajiban lain selain berkarir, pengusaha sukses bisa dijadikan solusi untuk berkarir dan berkembang.

2. Tujuan

- Menjembatani pengusaha yang menjadi narasumber dapat berbagi pengalaman dan pengetahuan mereka tentang bagaimana membangun bisnis yang sukses.
- Menjadi wadah Pengusaha dari berbagai industri dapat saling mengenal dan menjalin kerjasama.
- Membantu masyarakat memahami peran penting pengusaha dalam perekonomian.

3. Sasaran

- Masyarakat umum dengan berbagai profesi
- Mahasiswa S1, S2, dan S3
- Bisnis yang bergerak diberbagai bidang industri maupun non industri

4. Waktu dan Tempat

- Waktu : Jum'at , 20 September 2024
- Tempat : 1. Ruang Sidang Utara STIE Widya Wiwaha
  2. Ruang Zoom Meeting (online)
  3. Live Streaming Youtube

5. Narasumber :

- Indah Kurniawati, S.E., M.Si.
- Ir. Yessi Kendranita
- Nur Herwiyati

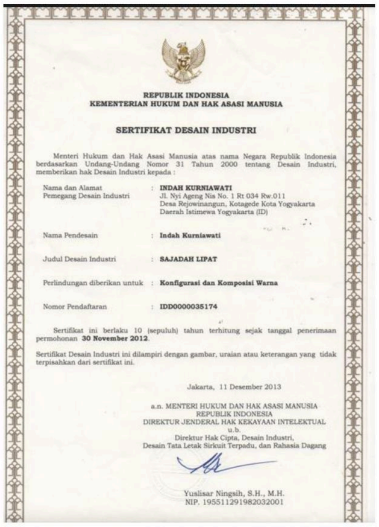
6. Materi

- Indah Kurniawati, S.E., M.Si.



LEGALITAS SANI'04







WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id










Sani'04
Mukena inovatif
Rayon Motif


Sani'04
RAYON
PREMIUM


Maroon
Mukena Maxmara


MUKENA KATUN MOTIF
SALE
SALE

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id









WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id













WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id



CHC '20
Cheese Hot Chicken
Cheese Hot Chicke
Crispy Chicken
Geprek Chicken



BUSINESS PROFILE
CHEESE HOT CHICKEN JOGJA

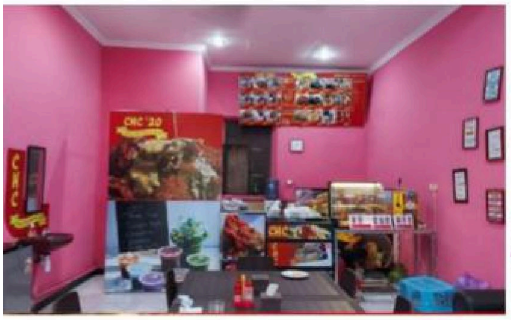
BUSINESS OWNER
INDAH KURNIAWATI SE.,MSI

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER

Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162

www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

JL KEMASAN NO 70 KOTAGEDE YOGYAKARTA



CHC '20

Cheese Hot Chicken

Cheese Hot Chicken
Crispy Chicken
Geprek Chicken

imooji

3 DESEMBER 2020

CHC '20

Cheese Hot Chicken

Visi :

Tahun 2025 , memiliki sebanyak 25 kemitraan di 25 titik wilayah nasional

Misi :

1. Pengembangan Produk & Brand
2. Identifikasi Lokasi & Strategi
3. Membuat business plan Franchise
4. Pertajam Strategi Pemasaran
5. Perkuat Manajemen SDM, Keuangan dll
6. Perkuat Kolaborasi



WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

CHC '20
Cheese Hot Chicken



Produk CHC'20

Menyediakan produk unggulan berupa Cheese Hot Chicken dan Crispy Chicken dengan varian saos seperti Saos Blackpepper, Barbeque,Teriyaki & Saos Keju, serta Geprek Chicken dan Boneless

Sejarah CHC'20

Pesatnya pertumbuhan bisnis kuliner di saat pandemi Covid 19, mendorong pemilik membuka outlet Cheese Hot Chicken dengan menu unggulan terinspirasi dari Brand Korean Chicken dengan mempertimbangkan harga produk supaya bisa terjangkau oleh masyarakat luas disertai minat masyarakat yang menyukai varian rasa yang unik & cepat saji

CHC '20
Cheese Hot Chicken

Our Team



Indah Kurniawati
Owner



Alif
Partner kerja

Emi
Partner kerja

Ismiyati
Partner Kerja

Tri
Partner kerja

Sahrini
Partner kerja

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER

Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162

www.wwtc.stieww.ac.id | 0817-4125-874 | wwtc@stieww.ac.id

Legalitas CHC'20


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 9120004221255


REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SERTIFIKAT MEREK

CHC '20


REPUBLIK INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)

شهادة الحلال

Nomor Sertifikat ID3411000015717021

MITRA KERJASAMA

Universitas Islam Indonesia

SMA Muhammadiyah 2 Yogyakarta

Universitas Ahmad Dahlan

SMK 6 Yogyakarta

YAPENDIKOPYO SMK Koperasi Yogyakarta

Abu Bakar

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER

Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162

www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

Rencana Pengembangan CHC '20

Jangka Pendek

- Pembuatan Tagline
- Perkuat diferensiasi
- Perkuat pengelolaan Marketplace
- Perluas link bisnis untuk kemitraan
- Perkuat Digital Marketing
- Kelola Feedback Pelanggan
- Perkuat layanan pengiriman
- Perkuat tehnologi digital untuk operasional

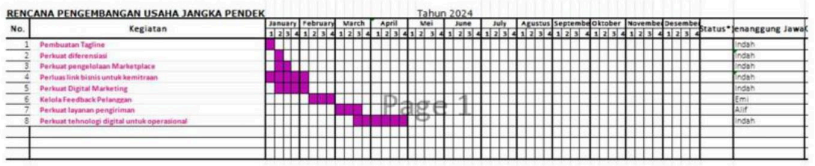
Jangka Menengah

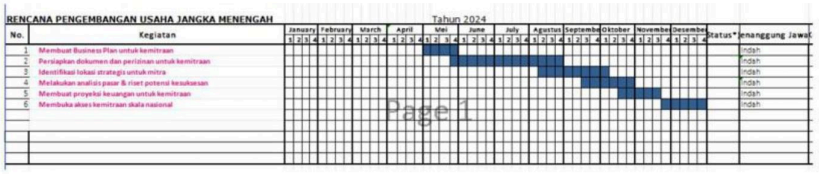
- Membuat Business Plan untuk kemitraan
- Persiapkan dokumen dan perizinan untuk kemitraan
- Identifikasi lokasi strategis untuk mitra
- Melakukan analisis pasar & riset potensi kesuksesan
- Membuat proyeksi keuangan untuk kemitraan
- Membuka akses kemitraan skala nasional

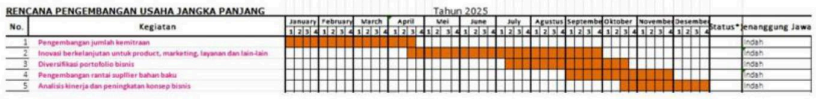
Jangka Panjang

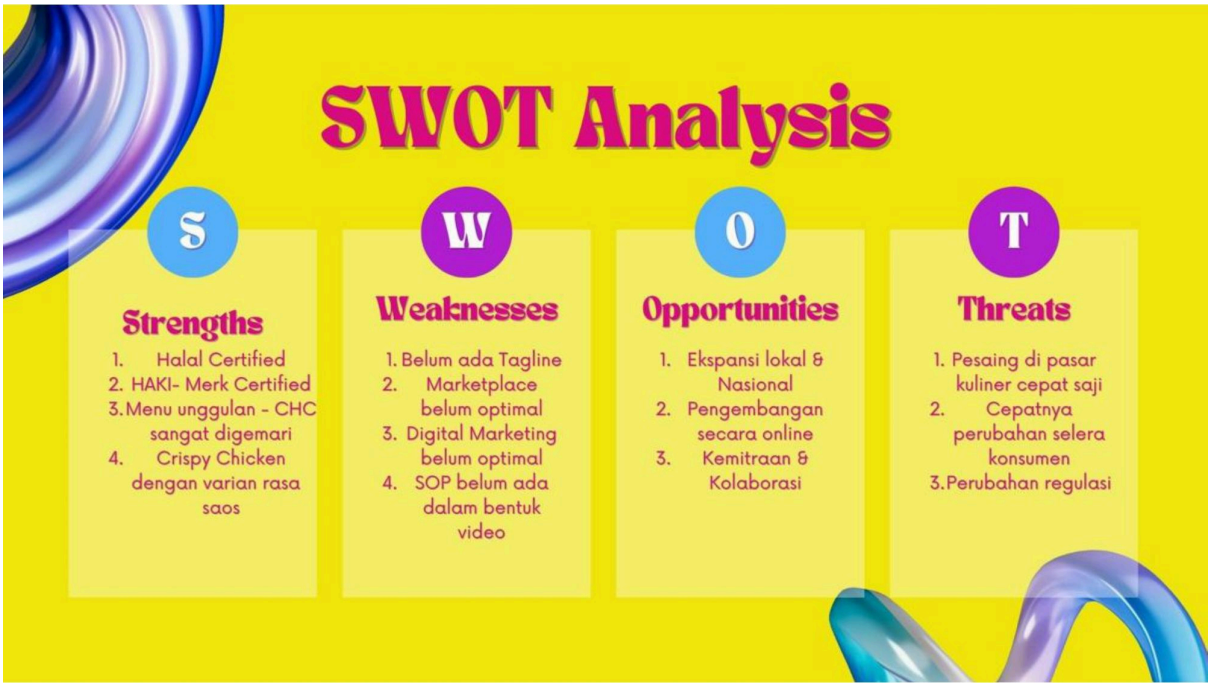
- Pengembangan jumlah kemitraan
- Inovasi berkelanjutan untuk product, marketing, layanan dan lain-lain
- Diversifikasi portofolio bisnis
- Pengembangan rantai supllier bahan baku
- Analisis kinerja dan peningkatan konsep bisnis

RENCANA PENGEMBANGAN









SEGMENTATION

Segmentation potential

- **Usia dan Demografi:**
  - **Pelajar dan Mahasiswa:** Menyediakan pilihan makanan yang terjangkau dan cepat saji
  - **Pekerja Kantor:** Menyediakan opsi paket makan siang yang cepat dan lezat
- **Preferensi Rasa:**
  - **Pecinta Pedas:** Menonjolkan kepedasan dalam variasi saos
  - **Pecinta Keju:** Menghadirkan pilihan dengan keju melimpah

SEGMENTATION

Segmentation potential

- **Harga dan Penawaran Khusus:**
  - **Pelanggan Menengah :** Menawarkan paket hemat atau diskon khusus
  - **Pelanggan Menengah ke atas :** Menyediakan opsi premium dengan variasi dan kualitas yang lebih tinggi
- **Lokasi dan Aktivitas:**
  - **Di Kampus atau Sekolah:** Menempatkan outlet di dekat institusi pendidikan
  - **Area Pusat Perbelanjaan atau Bisnis:** Menyasar pekerja kantoran atau pengunjung pusat perbelanjaan

SEGMENTATION

Segmentation potential

- **Gaya Hidup dan Kebiasaan Konsumsi:**
  - **Konsumen yang Suka Delivery:** Menawarkan layanan pengantaran
  - **Konsumen yang Aktif Sosial Media:** Mengadakan promosi atau konten menarik di media sosial
- **Event dan Keramaian Lokal:**
  - **Menyasar Event atau Festival Lokal**
  - **Mengikuti Trend Kuliner Lokal**

TARGETING

- **Usia dan Gaya Hidup:**
  - **Pecinta Keju Muda:** Memiliki minat khusus pada keju dan mencari pengalaman kuliner yang unik
  - **Generasi Z dan Milenial:** Lebih terbuka terhadap tren makanan baru dan eksperimental
- **Penggemar Rasa Pedas:**
  - Individu yang menyukai makanan pedas dengan menonjolkan kepedasan pada menu CHC

TARGETING

- **Pasar Mahasiswa dan Pekerja Kantor:**
  - Mahasiswa dan pekerja kantor yang mencari opsi makan siang cepat dan lezat
- **Makan Malam dan Snack:**
  - Fokus pada konsumen yang mencari pilihan makan malam cepat saji atau camilan yang dapat dinikmati di berbagai waktu

TARGETING

- **Pengguna Media Sosial:**
  - Konsumen yang aktif di media sosial dengan kampanye pemasaran yang menarik dan berbagi konten yang dapat beredar di platform tersebut
- **Pasar Kuliner Lokal:**
  - Menarik pelanggan lokal yang mencari pengalaman kuliner yang sesuai dengan preferensi budaya setempat

TARGETING

- **Pasar Keluarga:**
  - Menawarkan opsi menu yang dapat dinikmati oleh anggota keluarga dari berbagai usia
- **Event dan Catering:**
  - Menawarkan layanan catering atau paket khusus untuk acara dan peristiwa tertentu
- **Pasar Pecinta Ayam Goreng:**
  - Menyasar konsumen yang mencari variasi ayam goreng dengan menekankan keunikannya dalam menu Crispy Chicken dan Boneless

TARGETING

- **Pengguna Media Sosial:**
  - Konsumen yang aktif di media sosial dengan kampanye pemasaran yang menarik dan berbagi konten yang dapat beredar di platform tersebut
- **Pasar Kuliner Lokal:**
  - Menarik pelanggan lokal yang mencari pengalaman kuliner yang sesuai dengan preferensi budaya setempat

POSITIONING

- **Unik dan Inovatif:**
  - Mempunyai keunikan dan inovasi dalam menu dgn varian Cheese Hot Chicken dan variasi saos yang kreatif.
- **Pengalaman Pedas dan Keju:**
  - Sebagi destinasi bagi pecinta rasa pedas dan keju

POSITIONING

- **Kualitas dan Kesegaran:**
  - Fokus pada kualitas bahan baku dan kesegaran produk
- **Aksesibilitas Harga:**
  - Menekankan aksesibilitas harga untuk menarik berbagai lapisan masyarakat
- **Pilihan Alternatif Makanan Cepat Saji:**
  - Sebagai alternatif yang menarik dan lezat dalam kategori makanan cepat saji, dengan variasi menu yang berbeda

POSITIONING

- **Pasar Lokal:**
  - Menekankan identitas lokal atau pengaruh lokal dalam rasa dan menu
- **Kreativitas dalam Pemasaran:**
  - Menggunakan pemasaran kreatif dan kampanye yang menarik
- **Kemitraan dan Kolaborasi:**
  - Membangun kemitraan atau kolaborasi dengan tempat-tempat seperti sekolah & universitas

THANK YOU

For Your Attention

- Nur Herwiyati





WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

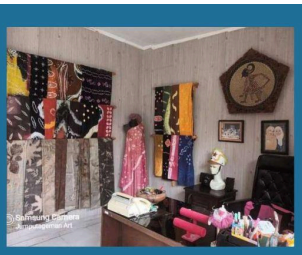
MARCHINGPOSE JOGJA
















WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

POSE HEALTH













SEBAGAI MENTOR PADA PELATIHAN BATIK, JUMPUTAN DAN SIBORI









WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER

Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162

www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

MENJADI PEMATERI











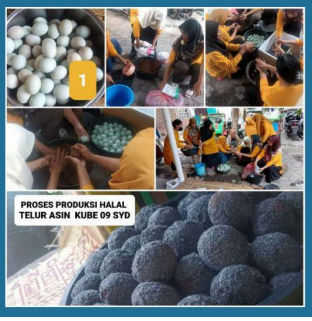


PENDAMPING DAN PENYELIA HALAL

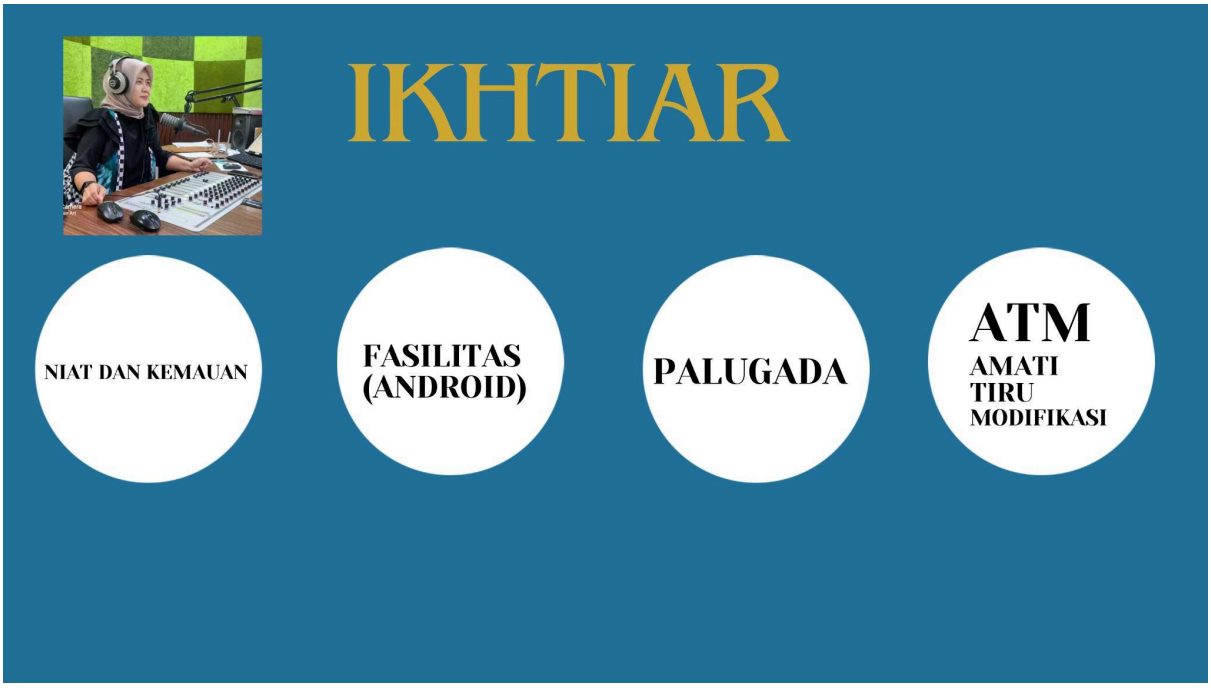














7. Peserta

- Jumlah peserta: 100 orang yang menghadiri secara offline
- Cara pendaftaran: Online dan Offline

8. Panitia

- **Ketua pelaksana:** Insiatiningsih
- **Moderator:** Arya Sena
- **Operator :** Khotibul Umam

9. Anggaran

- Sumber dana : Institusi
- Rincian anggaran :

NO	KEBUTUHAN	HARGA	QTY	SATUAN	JUMLAH
1.	Fee Pemateri 1 Indah Kurniawati	Rp 250.000,00	1	orang	Rp250.000,00
2.	Fee Pemateri 2 Ir. Yessi Kendranita	Rp 250.000,00	1	Orang	Rp250.000,00
3.	Fee Pemateri 3 Nur Herwiyati	Rp 250.000,00	1	Orang	Rp250.000,00
4.	Moderator	Rp 100.000,00	1	Orang	Rp 100.000,00
5.	Konsumsi (Snack)	Rp 10.000,00	110	bks	Rp1.100.000,00
6.	Bagian Umum	Rp 50.000,00	2	Orang	Rp 100.000,00
7.	Panitia Pelaksana	Rp 100.000,00	7	Orang	Rp 700.000,00
8.	Fee Mahasiswa & Admin	Rp 50.000,00	4	Orang	Rp 200.000,00
9.	Backdrop dan Spanduk	Rp 161.000,00	1	Orang	Rp 161.000,00
10	Plakat	Rp 50.000,00	1	Buah	Rp 50.000,00
11.	Wartawan	Rp 100.000,00	1	Orang	Rp 100.000,00
12.	Print Poster	Rp 5.000,00	3	Lembar	Rp 15.000,00
TOTAL					Rp.3.276.000,00

WIDYA WIWAHA TRAINING CENTER
Alamat: Jl. Lowanu Sorosutan UH VI / 20, Sorosutan, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55162
www.wwtc.stieww.ac.id 0817-4125-874 wwtc@stieww.ac.id

RUNDOWN ACARA

NO	WAKTU	AGENDA	PELAKSANA
1.	12.30 – 13.00	Presensi Kehadiran	Panitia
2.	13.00 – 13.10	Pembukaan oleh MC	Nawang MK
3.	13.10 – 13.15	Menyanyikan Lagu Kebangsaan "Indonesia Raya"	Panitia dan peserta
4.	13.15 – 13.25	Sambutan Ketua STIE Widya Wiwaha	Ibu Dr. Nur Widiastuti, S.E., M.Si.
5.	13.25 – 13.35	Sambutan Ketua DPC IWAPI Kota Yogyakarta	Ibu Indah Kurniawati, S.E., M.Si
6.	13.35 – 13.45	Sambutan Direktur WWTC	Evi Rosalina Widyayanti, S.E., M.M.
7.	13.45 – 13.55	Penandatanganan MoU STIE Widya Wiwaha dengan DPC IWAPI Kota Yogyakarta	Ketua STIE WW, Direktur WWTC, Ketua DPC IWAPI Kota Yogyakarta
8.	13.55 – 14.00	Persiapan Talkshow	Panitia
9.	14.10- 14.15	Moderator membuka Sesi Talkshow	Bapak Arya Sena
10.	14.15 – 14.30	Pembicara I	Indah Kurniawati, SE., M.Si. Owner CHC'20 (Cheese Hot Chicken), Industri Kuliner
11.	14.30 – 14.45	Pembicara II	Ir. Yessi Kendranita Owner Java Land Property (Jasa Arsitek dan Bangunan)
12.	14.45 – 15.00	Pembicara III	Nur Herwiyanti Fashion Stylist dan Owner Jumputanageman
13.	15.00 – 15.15	Sesi tanya jawab	Moderator dan Peserta
14.	15.15 – 15.30	Penyerahan Plakat, Penutup dan Foto Bersama	Seluruh Peserta, panitia, pembicara dan Manajemen STIE Widya Wiwaha

KESIMPULAN

A. Kesimpulan Materi Ibu Indah Kurniawati, S.E., M.Si.

Menerangkan tentang apa saja usaha yang dimiliki oleh beliau sebagai penginspirasi audiens untuk memulai menjadi pengusaha. Adapun tips dan trik dari Ibu Indah yaitu :

1. Carilah pembeda usaha kita dari usaha yang lainnya.
2. Tidak berpikir bikin usaha tetapi memunculkan keinginan positif dan mengubah mindset seperti; Membiayai haji orang tua, membahagiakan orang tua, dan lain-lain.
3. Contoh penerapan pembeda dari usaha beliau :
   - Mukena = Packagingnya
   - CHC = Ayam Pedas Saus Keju
4. Entrepreneur lebih leluasa dan fleksibel dibanding karyawan yang sistem gajinya monoton tiap bulannya.

B. Kesimpulan Materi Ibu Ir. Yessi kendranita

Seorang pengusaha harus memiliki usaha/effort yang lebih dan tekad yang kuat, serta mengesampingkan kendala modal awal. Selain itu, pengusaha juga memerlukan attitude dan sikap yang komunikatif. Pengusaha juga harus adaptive dengan pasar agar bisa menyesuaikan pola trend yang berkembang di masyarakat. Mental yang kuat juga sangat diperlukan ketika kita ingin menjadi pengusaha, dan jangan menerapkan atau sering menyalahkan pihak lain atau mencari-cari alasan yang tidak sesuai dengan janji dan komitmen yang harus ditepati ketika akad jual-beli. Mindset Keuntungan yang sedikit anggap saja infak kita kepada orang banyak agar mampu menghadapi problem surutnya atau menurunnya omset.

C. Kesimpulan Materi Ibu Nur Herwiyati

Usaha yang besar pun pasti diawali dari yang kecil terlebih dahulu, berawal dari mimpi yang besar kemuadia tingkatkan dalam aksi seta usahakan untuk konsisten. Ikhtiar, niat, dan kemauan harus berjalan beririrngan bersama agar dapat menjadi salah satu faktor berhasil kita menjadi pengusaha yang sukses. Tidak harus menjual produk yang besarb dan bermerk, tetapi palugada juga bisa

LAMPIRAN-LAMPIRAN

1. Dokumentasi















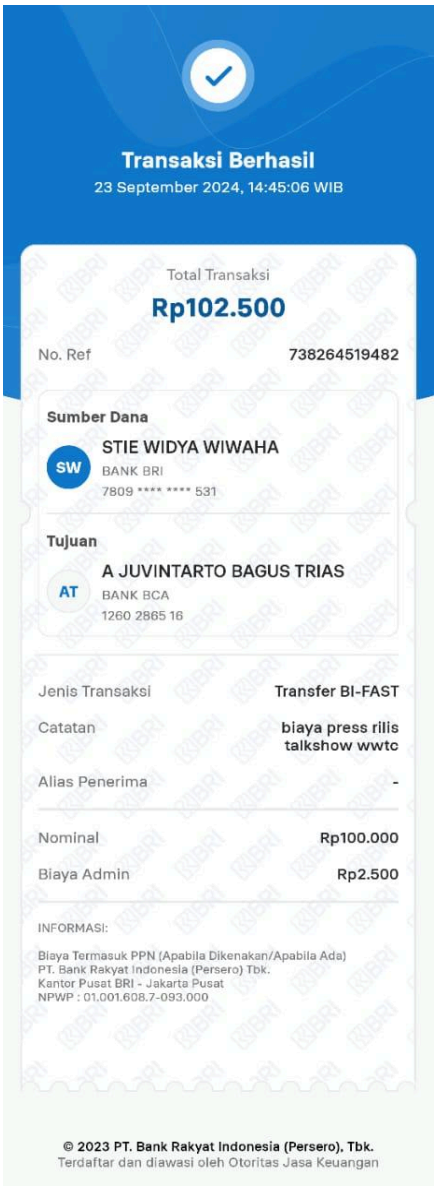


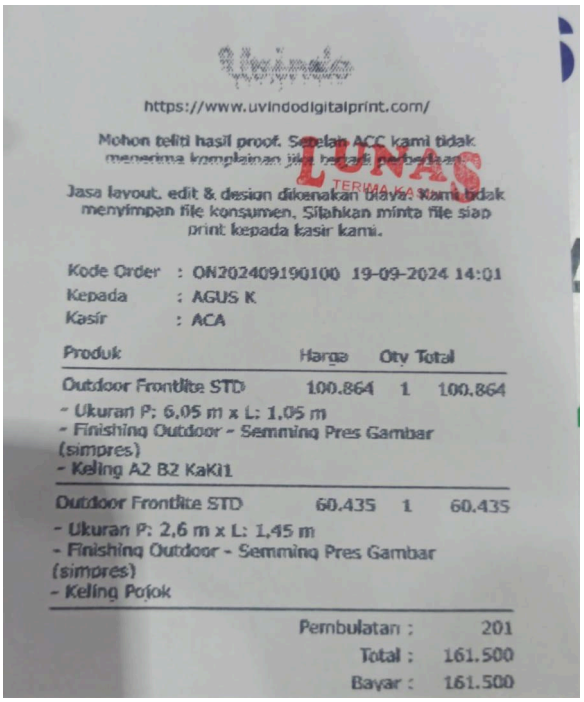


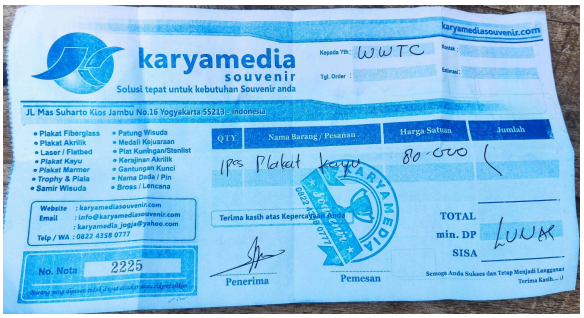


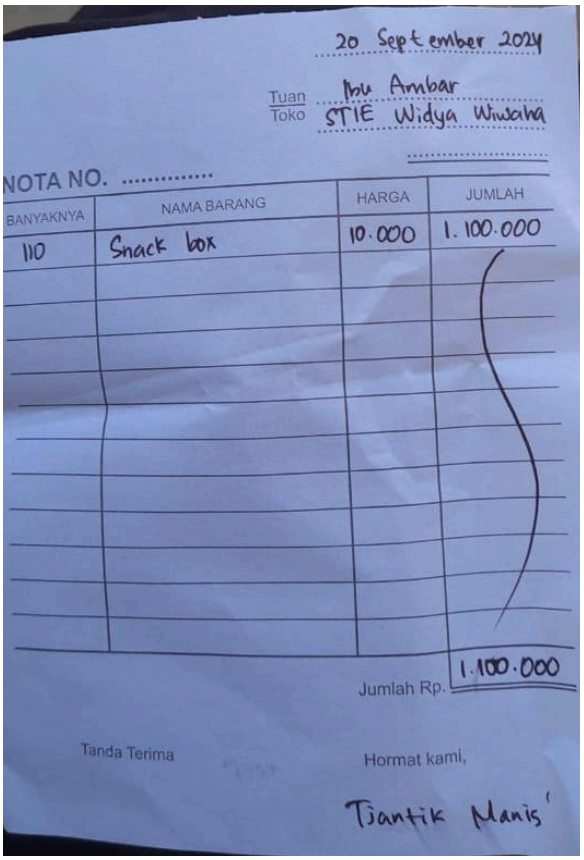


2. Bukti Pembayaran









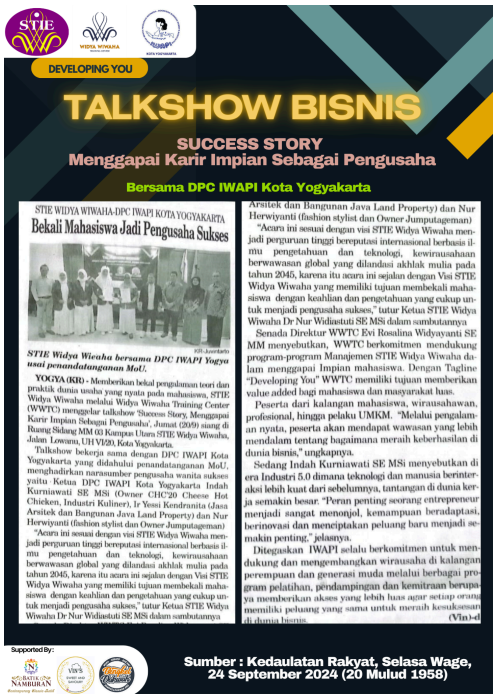
3. Backdrop dan sponsor Bisnis to Talkshow bisnis



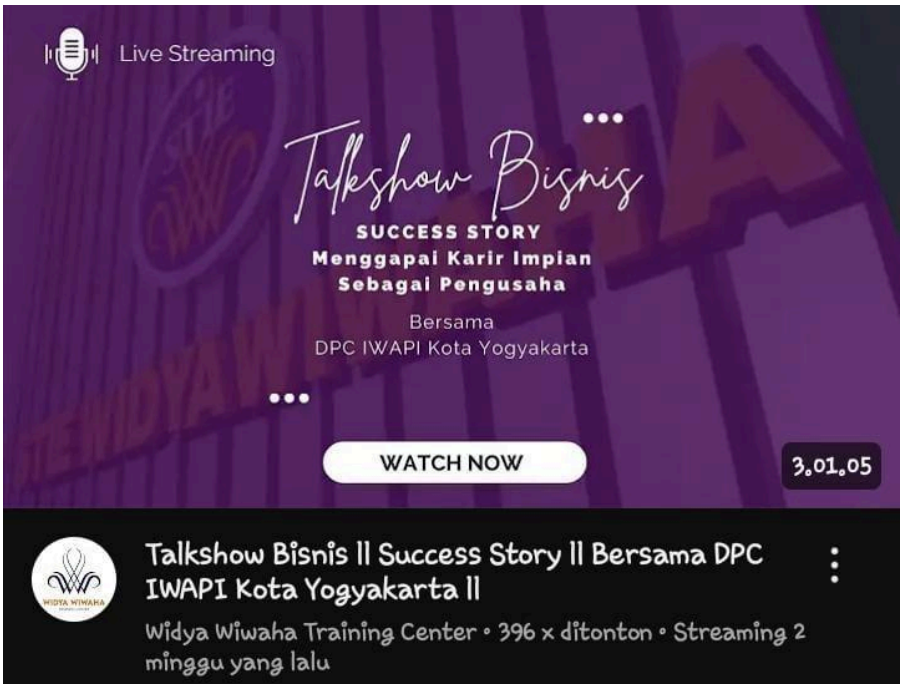
4. Dokumentasi Pemberian Plakat Kepada DPC IWAPI KOTA YOGYAKARTA



5. Bukti Media
   https://www.vartadiy.com/v-jogja/44013590649/stie-widya-wiwaha-gelar-talkshow-gapai-karier-impian-sebagai-pengusaha



6. Konsep Acara Hybrid (zoom dan live streaming)
   a. Live streaming youtube :
      https://www.youtube.com/live/YQ24ELkFCMQ?si=MWSuGtlDdXTRVEYs



b. Online Zoom Meeting :

