EDISI 09 | TH.III | APRIL 2016

WM Blogz

wealth



BINCANG UMKM

MERAJUT KEKUATAN MEREK BAGI UMKM

SMART PLAN

Tips Sukses Kelola Keuangan Ala Milyarder

PASSION

MENDULANG RIZKI DARI HOBI

INSPIRASI

DOKTER GIGI ALIH PROFESI JADI AKUPUNKTURIS

MITRA WM

SUKSES JALANKAN BISNIS SESERAHAN MANTEN

JADIKAN KASIH FILOSOFI BISNIS

didukung oleh :

BPR WM

PROMOTE
YOUR BUSINESS WITH US
call 0882 1523 0989



wealth magazine

EDITORIAL

WMagz
wealth magazine

OUR CREW

PELINDUNG
Kerry Thamrim

PEMIMPIN REDAKSI
Gatot Teguh Hermawan

REDAKTUR PELAKSANA
Muhammad S Tulus

FOTOGRAFER
Adkha Widiastanto

DESAIN
Agung Fahri Husaeni
Ariswanto

PROMOSI
Muhammad S Tulus

DISTRIBUSI & SIRKULASI
Biz Dev BPR WM

KONTRIBUTOR
Munif
Laurence

ALAMAT REDAKSI :
Gedung PT. BPR Weleri Makmur
Lt. 3
Ruko Gayamsari No.17-20
Jl. Majapahit, Semarang

KRITIK DAN SARAN KE :
bizdev@bprwm.co.id

Ada banyak hal yang menentukan sukses atau tidaknya bisnis untuk terus bertahan bahkan berkembang. Dan beradaptasi dengan teknologi informasi menjadi salah satu penentu utamanya. Membangun filosofi bisnis juga penting sehingga bisnis menjadi lebih terarah dan dapat menjadi passion terhadap pelaku bisnisnya.

Dalam artikel-artikel perjalanan bisnis yang tersaji dalam WMagz edisi ini, dapat kita ambil inspirasi dari pelaku usaha yang sukses menjalankan bisnisnya dengan mengikuti perkembangan teknologi informasi saat ini dan juga bagaimana filosofi bisnis yang mendasarinya. Semoga dapat kita petik semua manfaatnya.

Kami juga menyajikan beberapa artikel ringan yang informatif dan juga inspiratif. Akhirnya dari tim redaksi mengucapkan selamat membaca.

4 **Highlights** *Maxim Mulyadi*
Jadikan Kasih Sebagai Filosofi Bisnis

11 **Passion** *Diah Didi*
Mendulang Rizki dari Hobi

16 **Smart Plan**
Tips Mengelola Uang ala Milyarder

20 **Inspirasi**
Dokter Gigi yang Beralih Profesi Jadi Akupunkturis

25 **Bincang UMKM**
Merajut Kekuatan Merek Bagi UMKM

31 **Mitra WM**
Bersama BPR WM
Yanti Sukses Jalankan Bisnis Seserahan Manten

35 Layar Lebar

40 Home Living

42 Fit Life

44 Style

46 Future is Now

48 Jelajah

52 Produk



Who?

Usianya belum genap 26 tahun ketika menerima tanggung jawab sebagai General Manager di perusahaan air minum Pelangi. Namun, tak butuh waktu lama bagi Maxim Mulyadi untuk membuktikan kemampuannya mengelola bisnis warisan keluarga ini.

Jadikan Kasih Sebagai FILOSOFI BISNIS

Tahun 2016 merupakan tahun ketiga Maxim bekerja sebagai GM Perusahaan Air Minum Pelangi. Pelangi merupakan satu dari beberapa usaha keluarga yang dirintis oleh sang ayah. Tiga tahun ikut menemani papanya mengelola perusahaan ini, akhirnya Maxim dipercaya untuk meneruskan bisnis ini.



"Saat saya ambil posisi ini, saya minta Papa untuk tidak ikut campur pada cara saya. Jadi semua saya kelola sendiri, dibantu karyawan yang sudah ikut lama di perusahaan ini," kata pemuda kelahiran 6 Desember 1988 ini.

Mengelola bisnis yang sudah mapan bukan berarti Maxim tak bekerja keras. Sekalipun dia sudah menyandang gelar sarjana dari Singapore Institute of Management - RMIT University, Singapura, Maxim masih merasa 'kekurangan ilmu'. Dia pun memperkaya pengetahuannya dengan mengikuti seminar-seminar bisnis yang diadakan di berbagai daerah di Indonesia.

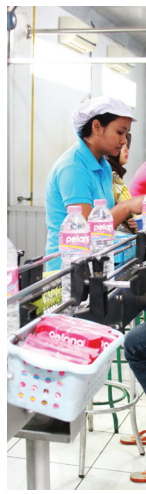
Kerja keras Maxim makin berlipat ganda ketika dia harus merombak seluruh pengelolaan manajemen perusahaan. Struktur organisasi diperbaikinya, dan visi misi perusahaan yang selama ini tidak ada, dirumuskannya. Yang paling kentara adalah tampilan kemasan air minum Pelangi yang selama ini berwarna biru, diubahnya menjadi merah muda. Perubahan ini tak sekedar perubahan warna, namun disertai berbagai strategi bisnis dan rebranding air minum Pelangi.

"Selama ini Pelangi kemasannya warna biru, *just another blue face on the market*. Lalu saya ganti jadi pink. Kenapa pink? Karena pink itu representasi kasih sayang, sesuai dengan visi misi Pelangi yakni *live to love and live to bless*. Pelangi bukan lagi air minum biasa, tapi air kehidupan sejati untuk komunitas," terangnya.

Transformasi warna kemasan dan strategi rebranding tampaknya berhasil membawa Pelangi dikenal di tengah masyarakat, khususnya anak muda. Ditambah dengan strategi promosi yang memanfaatkan digital marketing melalui website dan media sosial seperti Facebook dan Instagram, membuat pasar air minum Pelangi makin bertumbuh.

"Berkat promosi lewat sosmed, setidaknya ada 3-5 persen pelanggan baru yang kami dapatkan," kata pemuda yang mengaku penganut anti-mainstream ini.







Pertumbuhan bisnis ini dilihat pula oleh sang ayah, yang awalnya sempat menentang perubahan warna Pelangi. Melihat reaksi pasar yang makin menerima kehadiran air minum Pelangi, sang ayah pun makin percaya pada kemampuan Maxim mengelola perusahaan. "Papa saya yang dulunya *enggak* setuju dengan perubahan warna ini, sekarang malah ingin ekspor Pelangi ke Singapura. Ya nanti dulu lah, garap pasar Jateng dulu," ceritanya sambil terkekeh.

Meski demikian, tak berarti Maxim tak punya harapan yang tinggi untuk Pelangi. Di bawah kepemimpinannya, dia berharap bisa membawa brand air minum Pelangi menjadi *local hero* di Jateng. "Daripada menjadi *local champion*, saya lebih suka Pelangi menjadi *local hero*. Kenapa? Karena seorang *champion* tidak akan selalu disukai, tapi seorang *hero* akan selalu dicintai masyarakat," tandasnya.

Pelayanan

Jabatan sebagai GM tak membuat











kehidupan Maxim berorientasi pada bisnis seluruhnya. Pemuda yang mengganti jabatan GM menjadi Chief Shepherd ini lebih tertarik untuk mengelola bisnis sambil beribadah, baik beribadah kepada Tuhan maupun beribadah lewat karya pelayanan pada sesama.

"Saya ingin menjadikan pelayanan sebagai pekerjaan saya dan menjadi gembala yang baik untuk para karyawan. Mengasihi dan memperlakukan mereka sebagaimana adanya manusia dan memberikan hak-hak yang seharusnya diterima," terangnya.

Maxim tak sekedar berkata-kata. Selama kepemimpinannya, gaji karyawan yang dulunya di bawah standar kini disetarakan dengan UMK. Para karyawan pun difasilitasinya dengan jaminan sosial tenaga kerja, dan THR dibayarkan tepat pada waktunya. Keuntungan yang didapatkan perusahaan tak serta merta diambil dan dinikmatinya, namun dikembalikan ke perusahaan demi kesejahteraan karyawan.



Maxim juga konsisten berpartisipasi dalam berbagai kegiatan amal maupun komunitas. Tak jarang, dia menyumbang berpuluh-puluh karton air minum untuk mensponsori sebuah kegiatan amal. Ini tak lepas dari cita-citanya membentuk Pelangi bukan hanya sekedar air minum, melainkan air kehidupan sejati untuk komunitas. "Apapun asal positif, akan saya dukung," katanya.

Meski mewarisi bisnis keluarga, Maxim membuktikan dia tak sekedar menerima "durian runtuh". Perjuangannya mengelola Pelangi tak ubahnya seperti seorang pengusaha mula yang tengah "babat alas". Namun dengan kegigihannya, dalam waktu singkat, perjuangannya



Maxim Mulyadi

6 Desember 1988
Chief Shepherd (General Manager)
Air Minum Pelangi

Alumni :
Bachelor of Business Entrepreneurship, Singapore Institute of Management, RMIT University, Singapore

mulai menampakkan hasil positif.

Kepada para pengusaha yang tengah merintis bisnisnya, Maxim berkenan berbagi rahasia kesuksesannya menjalani peran sebagai general manager. Kuncinya adalah kemauan untuk mencoba dan belajar hal-hal baru.

"Rejeki itu dari Tuhan, tapi besar kecilnya yang kita terima itu bergantung pada usaha kita. Yang penting harus mau berani mencoba dan tidak takut gagal. Jangan takut jatuh, apalagi kita masih muda, masih punya energi untuk bangun kalau terjatuh.

Don't self pity yourself, get up and always get up," pesannya. [LAU]

BPR WM

Senantiasa Terpercaya Melayani Anda

KREDIT INSTAN

bunga mulai **0,05%** per hari



plafon s/d **6** Milyar

OJK OTORITAS JASA KEUANGAN

08156770 6655

www.bprwm.co.id

klikwm.com

@BPR_WM

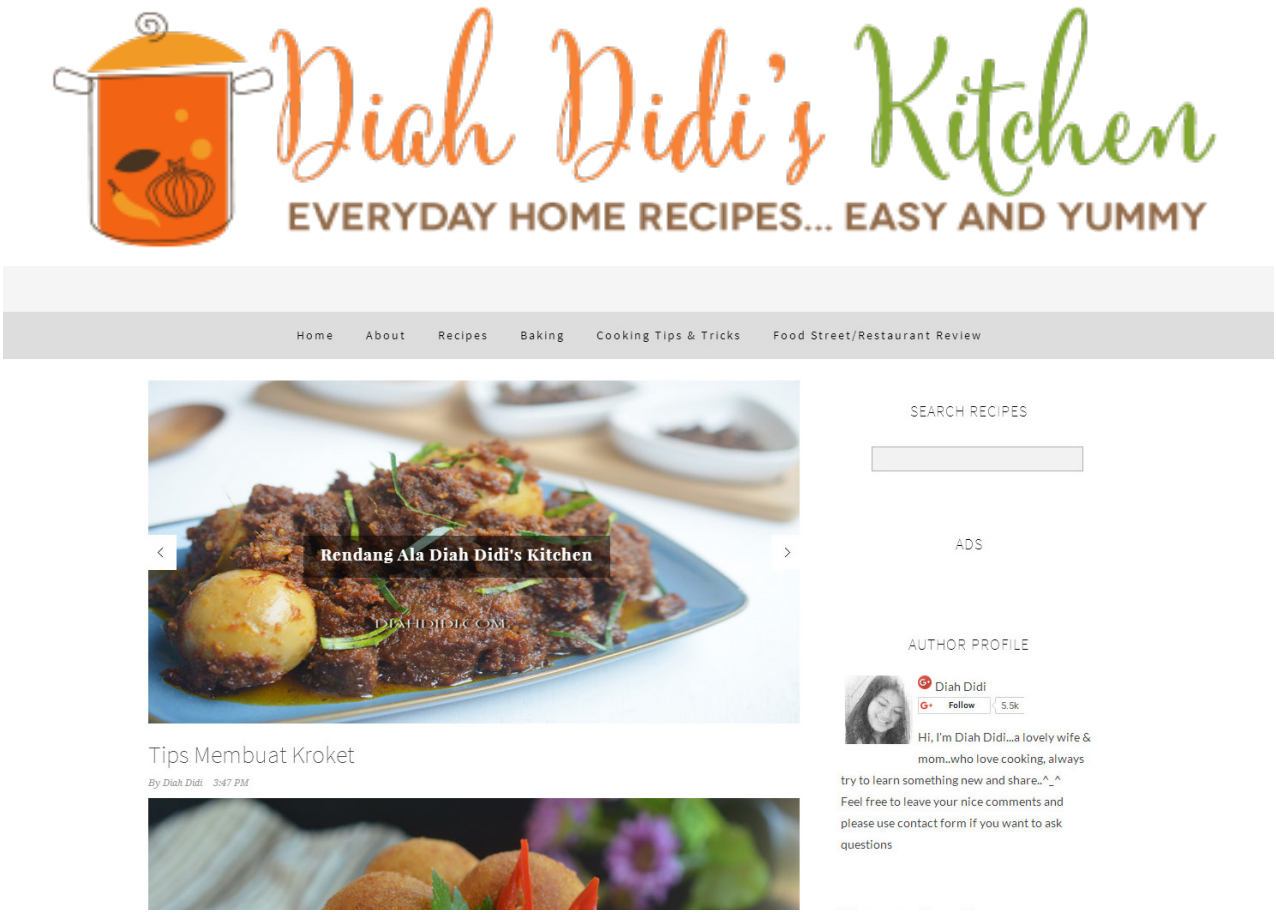
BPR WM



Fact.

Rezeki selalu datang dengan cara yang tak pernah diduga. Begitupun yang dialami Diah Didi. Ibu rumah tangga yang juga terkenal sebagai food blogger ini tak pernah menyangka, kegemarannya memasak dan menulis blog bisa menghasilkan omzet hingga Rp 40 juta per bulan.

Mendulang Rizki dari Hobi



Diah mulai menulis blog pertamanya pada 2004. Ketika itu, ia baru saja menikah dan pindah ke Semarang. Karena tak bekerja dan berada di lingkungan baru, sebagian besar waktunya dihabiskan dengan memasak, dan menulis blog.

Blog tersebut tak ubahnya buku harian bagi Diah. Namun bukan sekadar cerita pribadi yang diunggahnya, melainkan aneka resep, tips, foto masakan dan pengalaman yang dialami saat memasak hidangan sehari-hari.

Tak dinyana, blognya dibanjiri pengunjung yang mencari referensi resep masakan keluarga sehari-hari. Melihat peluang penghasilan dari internet, Diah pun bermigrasi dari blog gratisan ke situs berbayar. Bertajuk Diah Didi Kitchen, kini seluruh resep Diah dapat diakses di situs www.diahdidi.com.

"Memang tujuan saya bikin situs berbayar agar Diah Didi Kitchen bisa dikelola dengan lebih profesional. Lagipula, dengan situs berbayar, masyarakat jadi lebih mudah menemukan Diah Didi Kitchen. Jadi peluang keuntungan semakin besar," kata wanita kelahiran Yogyakarta, 20 Juli 1976 ini.

Dan benar saja. Setelah menghuni situs berbayar, traffic pembaca Diah Didi Kitchen terus meroket. Saat ini, Diah Didi Kitchen dibaca lebih dari

40 ribu view per hari. Tingginya traffic pembaca mengundang minat para pengiklan untuk memasang iklan di halaman Diah Didi Kitchen. Satu per satu iklan muncul di teras Diah Didi Kitchen dan menjadi pemasukan pertama Diah.

Selain menyediakan ruang beriklan, Diah juga mempromosikan produk buatan UMKM melalui postingan resepnya. Biasanya, Diah akan mencoba menggunakan produk buatan UMKM untuk dijadikan aneka makanan, lalu mengunggah resep dan fotonya. Dari postingan itu, mulai banyak pembaca yang tertarik membeli produk UMKM yang dijual Diah, seperti terasi juwana, petis udang, bumbu rempah, kaldu ayam dan sapi non-MSG, tepung panir, tangmien, dan lain sebagainya.





Diah juga menyediakan tepung premiks seperti tepung krispi, leker, cireng, dan premiks aneka cake, pizza, muffin, brownies, juga banana cake. Sebagian premiks ini diolah sendiri oleh Diah, menggunakan bahan yang dicampur dengan produk UMKM.











Ini pun membawa keuntungan tersendiri bagi Diah. Andalannya adalah tepung krispi dan leker. Setiap bulannya, ratusan kilo premiks tepung lekker terjual ke Jakarta dan Semarang.

"Yang menjadi keunikan produk UMKM yang saya jual karena produk ini tidak mudah ditemukan di pasaran. Juga, yang saya tekankan karena saya tidak pernah menggunakan MSG dalam masakan, sehingga produk-produk UMKM itu jadi banyak diburu ibu-ibu yang ingin menyediakan masakan sehat untuk keluarganya," katanya.

Diah menghitung, dalam sehari minimal terjadi transaksi pembelian senilai Rp 2 juta. Jika dihitung per bulan, omzetnya mencapai Rp 40 juta, dengan keuntungan bersih yang didapat Diah separuh dari omzet.

Kepopuleran Diah sebagai food blogger membuat alumnus D3 Pariwisata UGM ini kerap diundang ke berbagai resto untuk icip-icip. Diah juga sering mendapat produk peralatan masak gratis dari toko dan supermarket online yang ingin produknya diulas oleh Diah. Tak sekadar icip-icip atau dapat produk gratis, Diah juga mendapat penghasilan dari ulasannya ini.

Royalti

Selain memasak, Diah juga ahli soal food photography. Keahlian Diah ini membuatnya kerap diminta mengisi berbagai pelatihan fotografi untuk UMKM yang diselenggarakan produsen terigu, Sriboga Fluormill.

Diah kini juga sedang menyusun buku ketiganya, yang akan berisi 250 resep masakan di Indonesia. Buku pertama Diah, 62 Resep Lezat untuk Menu Sehari-hari, sudah terjual habis. Adapun buku keduanya, Bikin Kue Kering Yuk!, masih beredar di pasaran.

Dari buku pertamanya saja, Diah sudah meraup royalti lebih dari Rp 10 juta. "Itu belum termasuk pemasukan saya dari jual buku. Karena saya jual juga bukunya, langsung dapat keuntungan 30 persen dari harga buku," ujarnya.

Diah meyakini, apa yang didapatnya sekarang merupakan

buah dari ketekunannya menjalankan passionnya. Dulu, Diah pernah mengikuti kursus tata busana dan membuka butik. Namun, Diah tak menjalankan bisnis butik ini dengan semangat yang sama seperti ketika dia memasak dan menulis blog.

“Saya lebih semangat jika memasak, karena memang ini hobi dan passion saya. Saya selalu gak sabar selalu ingin masak dan posting. Biar sakit atau malam-malam pun saya bela-belain posting. Karena kalau sehari gak posting, rasanya gela, kayak ada sesuatu yang kurang lengkap,” ujarnya.

Lantaran hobi, Diah mengaku tak pernah bosan untuk memasak, meskipun saat ini sudah sekitar 2 ribu resep masakan yang ditulisnya.

“Karena masakan Nusantara itu sangat luas dan sangat bisa dikreasikan. Sebagian besar resep yang saya posting berasal dari Jawa. Itu saja masih banyak resep dari Jawa yang belum pernah saya coba masak. Belum lagi resep masakan dari luar Jawa. Jadi ya tidak akan pernah bosan,” ujarnya.

Diah telah mematahkan stigma tentang ketidakberdayaan wanita yang berkutat dalam ranah domestik. Karena nyatanya, sekalipun tak berkarir di kantor, ibu rumah tangga mampu mendulang rezeki hingga puluhan juta rupiah dari rumah. “Selama kita mau mengikuti passion kita, rezeki akan datang dengan sendirinya,” pungkasnya. [Lau]





Tips Sukses Mengelola Keuangan ala Milyarder

Banyak orang cenderung melihat milyarder sebagai orang yang punya kekayaan tak terbatas sehingga mudah menghamburkan uang. Namun banyak dari mereka yang tak pernah tahu, orang-orang yang kini menjadi milyarder tidak hanya kaya karena usahanya, melainkan juga karena menggunakan uangnya dengan tepat.

Ketika Anda mengalami kesulitan finansial, akan sangat sulit bagi Anda untuk mendengarkan saran dari para milyarder. Tapi yakinlah, beberapa orang yang sangat kaya berasal dari latar belakang yang sederhana.

Seperti apapun kondisi keuangan Anda saat ini, Anda dapat memperbaikinya. Dan tips pengelolaan keuangan pribadi yang ditawarkan oleh para jutawan di bawah ini cukup masuk akal untuk diterapkan di segala situasi keuangan.



Memulai Sedini Mungkin

Carlos Slim Helú adalah pebisnis berkebangsaan Mexico yang dinobatkan sebagai orang terkaya di dunia untuk beberapa tahun belakangan, sebelum peringkatnya digeser oleh Bill Gates.

Carlos pernah menyampaikan beberapa tips mengatur keuangan pribadi yang diamini para pakar keuangan, yakni mengatur keuangan sedini mungkin. Semakin cepat Anda memulai mengelola, menabung dan menginvestasikan uang, betapapun terbatasnya keuangan Anda, semakin dini pula keuangan Anda akan membaik.



Sederhanakan Hidup Anda

Seorang milyarder seperti Warren Buffett pastinya mampu untuk membeli sebuah mansion mewah seharga ratusan ribu bahkan jutaan dollar. Tapi dia memilih tinggal di sebuah rumah yang dia beli pada 1957 seharga $31,500.

Hal sama dilakukan Carlos Slim, yang memilih tinggal di rumah yang sama selama lebih dari 40 tahun. Rutin membeli benda-benda yang tidak Anda butuhkan akan membuat keuangan Anda serasa berjalan di tempat, dan bukannya naik dan terus meningkat.



Temukan Passion Anda

Percayalah sepenuhnya pada diri Anda bahwa Anda bisa. Seperti yang dikatakan milyarder Oprah Winfrey, "Anda adalah perwujudan dari apa yang Anda percayai. Di mana Anda berada saat ini merupakan hasil dari segala sesuatu yang telah Anda percayai."

Perubahan dapat terjadi dalam situasi apapun, selama Anda mempercayai diri sendiri. Temukan minat yang Anda yakin Anda mampu melakukannya, entah itu menjahit, memasak, maupun menulis, lalu kerjakanlah dengan penuh cinta.

Teladan soal mencintai yang kita kerjakan datang dari Christopher Paul Gardner.

Christopher dulunya adalah seorang ayah tunggal yang tak memiliki rumah untuk beberapa saat. Namun saat ini dia adalah seorang milyuner.

Saat ditanya apa rahasia kesuksesannya, Gardner menjawab, "Temukan sesuatu yang Anda cintai untuk dikerjakan, sampai-sampai Anda tak sanggup menunggu matahari terbit untuk mengerjakannya lagi," katanya.

Jika Anda tidak bisa memulai bisnis desain, Anda dapat berselancar di internet atau pergi ke perpustakaan untuk memulai belajar tentang desain. Dan sesegera Anda melakukannya, semakin bagus hasil yang didapatkan.



Berjalan Kaki dan Naik Transportasi Umum, Kenapa Harus Malu?

John Caudwell, David Cheriton, dan Chuck Feeney adalah milyarder yang mungkin tak pernah Anda dengar namanya. Meskipun mereka adalah milyarder, namun mereka tidak malu untuk berjalan kaki, mengendarai sepeda, atau menumpang transportasi umum untuk mengerjakan aktivitas sehari-hari. Selain sehat untuk rekening tabungan, cara ini juga lebih baik bagi kesehatan lingkungan. Jika milyarder saja tak malu untuk naik bus umum, masa Anda malu?



Mobil Adalah Barang Konsumsi

Ingvar Kamprad, bos Ikea, mengendarai sebuah mobil Volvo yang sudah dikendarainya selama 10 tahun terakhir. Begitupun pendiri Walmart, Jim Walton, yang juga masih setia pada truk pikap berusia 15 tahun. Yang dapat dipetik dari kedua milyarder di atas adalah, pisahkan dan buatlah batas yang jelas antara keinginan dan kebutuhan.

Jangan habiskan waktu Anda untuk memikirkan bahwa mobil adalah simbol dari sebuah status. Jika Anda seorang pecinta otomotif, tentu tak ada yang salah dengan membeli mobil impian yang sudah Anda idamkan selama ini. Namun untuk sebagian besar masyarakat, termasuk orang-orang kaya, lebih penting untuk berangkat dari suatu titik dan tiba di titik lainnya dengan selamat dan nyaman.

- Semua tips yang diberikan para milyarder dunia cukup sederhana: beli saat harga rendah, jual saat harga tinggi, dan jangan habiskan uang untuk hal yang tak Anda perlukan. Temukan passion Anda dan wujudkanlah minat Anda, sekalipun Anda harus bekerja seperti buruh.











bunga spesial
1,3 % p.m

KREDIT UMKM

USAHA MIKRO KECIL MENENGAH

BPR WM

Untuk informasi lebih lanjut, hubungi :

0815 6770 6655

www.bprwm.co.id

info@bprwm.co.id

Semarang : **(024) 6733325-26-27**
Weleri : **(0294) 641474**
Kudus : **(0291) 446141**
Surakarta : **(0271) 632106**
Klaten : **(0272) 327144**
Sragen : **(0271) 895141**
Tegal : **(0283) 353399**

Dokter Gigi yang Beralih Profesi Jadi Akupunkturis

Anugerah kesembuhan yang dialami drg Arini Jannata, MM, menjadi inspirasi dan menumbuhkan rasa terpanggil untuk mempelajari dan memperdalam ilmu akupunktur.



Dua setengah bulan Arini mengalami pendarahan rahim hebat yang oleh dokter spesialis didiagnosa sebagai hormonal imbalance yang tidak diketahui penyebabnya. Konsumsi obat – obat hormonal tidak memberikan hasil untuk menghentikan perdarahan, walau juga tidak ditemukan adanya suatu keganasan ataupun penebalan dinding rahim yg bisa membuat terjadi perdarahan hebat. Sementara kondisi tensi dalam keadaan tinggi disertai perdarahan adalah kondisi yg sangat mengkhawatirkan.

Suatu hari, rekannya sesama dokter gigi yang juga berprofesi sebagai akupunkturis menyarankannya untuk terapi akupunktur. Arini pun menurutinya dan setelah beberapa kali terapi akupunkunktur oleh rekan sejawatnya , pendarahannya berangsur-angsur berhenti.

"Saat terapi, saya hanya ditusuk di bebrapa titik dan perdarahan berhenti seperti mujizat buat saya," ujar alumnus Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Indonesia ini.

Menurut terapis yang menanganinya, pendarahan yang dialami Arini disebabkan ketidakseimbangan Yin dan Yang dalam tubuhnya. Rahim merupakan unsur air atau Yin dalam tubuh, adapun unsur api atau Yang diwakili oleh jantung. Saat pendarahan, tekanan darah Arini (titik api) memang cukup tinggi. Ini yang menyebabkan titik air menjadi rendah hingga mengalami perdarahan rahim. Terapi akuuntuk mengembalikan keseimbangan Yin dan Yang dalam tubuh Arini, dengan menusukkan jarum di titik jantung dan titik rahim.

Kesembuhannya yang serasa mujizat membuat wanita kelahiran Jakarta, 10 September 1970 ini tertarik mendalami dunia akupunktur. Buku-buku tentang terapi akupunktur dilahapnya, berbagai seminar diikuti, dan pendidikan akupuntur dijalaninya. Bahkan, pekerjaannya di sebuah perusahaan swasta ditinggalkannya. Setelah menempuh pendidikan selama dua tahun, Arini pun resmi menjadi seorang akupunkturis di bawah organisasi Persatuan Akupunkturis Seluruh Indonesia (Paksi).

Akupunktur juga yang menjadi jalan baginya untuk menetap di Semarang. Semula, dia enggan menuruti permintaan mertua untuk tinggal di Semarang. Namun, pada November 2014, Arini pun tergerak untuk menetap di Semarang dan membuka klinik akupunktur di Jalan Pamularsih Raya no 90/100 Semarang

Di klinik yang dinamainya Lotus



Acupuncture, Arini menangani sendiri semua pasiennya dibantu perawat dan staf untuk mengelola klinik akupunkturnya.

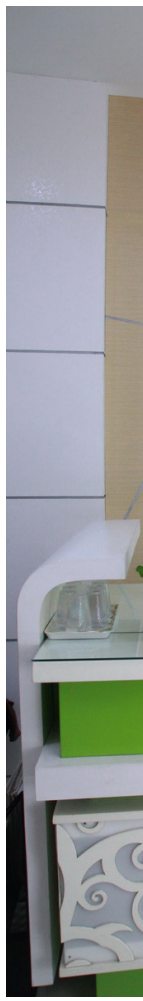
Lalu, apakah yang datang ke klinik Arini adalah orang-orang yang memiliki masalah kesehatan? Tidak juga, kata Arini. Ini karena akupunktur tidak hanya bersifat kuratif namun juga preventif.

"Tapi harus diketahui, ada juga penyakit yang membutuhkan tindakan medis sehingga dilakukan rawat bersama dengan sejawat dokterumum atau dokter spesialis yang sesuai dengan kebutuhan kasus pasien. Akupunktur sifatnya memperbaiki fungsional organ atau kelainan pada meridien tubuh, sedang untuk kasus akibat kelainan morfologi organ tubuh tetap harus ditangani dengan tindakan medis baik berupa operasi atau tindakan lain oleh dokter spesialis " kata istri dari Ir Trianggono Darodjat Pambagyo , MM ini.

Lotus Acupuncture Cnter memberikan pelayanan akupuntur untuk kasus kesehatan, akupunktur untuk kasus estetika pada pria atau wanita, akupunktur untuk lansia, akupunktur untuk anak, akupunktur untuk kasus reproduksi dan akupunktur untuk kasus psikiatri.

Akupunktur kesehatan dapat mengatasi keluhan kesehatan seperti migren, vertigo, asma , batuk yang tidak kunjung sembuh, diare, maag, sering masuk angin, tubuh mudah lelah dan mudah sakit.





Akupunktur untuk estetika digunakan pada kasus jerawat yang tidak kunjung sembuh, kantong mata, hiperpigmentasi , meniruskan wajah , untuk peremajaan / mencerahkan wajah, juga untuk pelangsingan tubuh serta kerontokan rambut dan kebotakan

Akupunktur pada lansia bermanfaat antara lain untuk mengatasi keluhan hipertensi, hiperkolesterol, dibetes mellitus, osteo arthritis atau sakit pada lutut, nyeri pada pinggang panggul , kaku bahu , rasa baal pada ujung kaki dan tangan.

Akupunktur pada anak – anak merupakan produk pelayanan unggulan di Lotus Acupuncture Center, dimana tidak semua akupunkturis mau dan bisa mendalami dunia anak hingga dapat memberikan layanan akupunktur untuk anak. Akupunktur dilakukan untuk gangguan kesehatan seperti batuk, influensa, asma, alergi, susah makan, susah BAB , gangguan konsentrasi, hiperaktif dsb.

Bahkan, Arini juga menyediakan terapi persiapan ujian nasional (UN) bagi anak. Terapi ini merupakan bentuk keprihatinannya melihat anak-anak yang seharusnya lebih banyak memiliki waktu bermain namun malah terbeban, bahkan terkekang oleh kewajiban belajar, baik di sekolah maupun di rumah.

"Apalagi anak-anak yang akan menghadapi ujian baik uian sekolah atau ujian nasional bahkan ujian masuk perguruan tinggi. . Sudah pulang sekolah diatas jam 3, nanti di rumah masih ikut les atau pergi mengikuti bimbel. Kasihan mereka, otaknya tidak diberi kesempatan untuk relaksasi," kata ibu dua anak ini.

Pada terapi persiapan ujian, Arini akan memberikan terapi berupa stimulasi pada titik intelegensia anak dan titik spirit yang kan membuat anak lebih konsentrasi













belajar, mudah menerima pelajaran, tidak mudah lupa. Serta melakukan stimulasi pada titik imunitas tubuh, titik energi dan titik relaxing agar anak dapat tidur lelap pada malam hari dan bangun dalam kondisi segar penuh semangat.

"Sebenarnya bila anak merasa rileks dan stamina tubuh serta energinya baik mereka bisa lebih mudah menerima materi pelajaran. Kalau anak terus-terusan dijejali pelajaran, dia malah akan capek dan sulit konsentrasi," tuturnya.

Arini menjamin terapinya aman untuk anak-anak. Terapi bisa dengan jarum akupunktur atau dengan tekhnik laserpunktur yaitu suatu alat yang menggantian jarum. Baik akupunktur dengan jarum atau dengan alat laserpuncture aman dilakukan pada anak dan tidak menimbulkan rasa sakit. Anak akan dapat langsung merasakan manfaatnya dan meminta diantar kembali ke klinik untuk melanjutkan terapi akupunkturnya.

Akupunktur pada kasus reproduksi digunakan untuk mengatasi keluhan gangguan haid , rasa sakit saat haid, keputihan bahkan gangguan kesuburan pada wanita maupun pria.

Akupunktur untuk kasus psikiatri dilakukan untuk keluhan insomia, gangguan emosi berupa kecemasan atau ketegangan berlebihan, juga kasus adiksi rokok.

Biaya Terjangkau

Untuk menikmati layanan akupunktur di Lotus Acupuncture Center , biaya yang harus dikeluarkan cukup terjangkau. Untuk akupunktur kesehatan, tarifnya Rp 90.000 hingga Rp 125.000 per terapi. Untuk terapi estetika wajah, meliputi akupunktur, facial akupresure dan pemberian masker nutrisi, tarifnya berkisar Rp 115.000 hingga Rp 130.000 per terapi.

Bagi pasien yang ingin menghilangkan kerutan di wajah maupun meniruskan wajah, dapat memilih terapi Galvanic Wajah dengan biaya Rp 130.000 per terapi atau paket akupunktur wajah dan galvanic wajah senilai Rp 200.000.

Adapun akupuntur untuk estetika tubuh, tarif per terapi mulai Rp 115.000 hingga Rp 130.000. Tarif ini sudah termasuk akupunktur dan penggunaan alat elektrostimulator.

"Untuk anak-anak, terapi laserpuncture (akupunktur tanpa jarum) maupun kombinasi antara laserpuncture dengan akupunktur tarifnya hanya Rp 80.000 hingga Rp 100.000," terangnya.

Dalam satu kali pengobatan, minimal dilakukan 6 kali hingga 12 kali terapi dengan interval per terapi selama 3-5 hari. "Tapi interval terapi dan jumlah terapi tergantung kondisi kesehatan pasien itu sendiri," kata penyandang gelar Master Management dari Universitas Pancasila ini.

Bagi pasien yang sudah merasakan terapi di kliniknya, Arini tetap menyarankan untuk menjaga pola hidup yang sehat, seperti rutin berolahraga sekurang-kurangnya 30 menit per hari dan mengkonsumsi aneka buah.

Melepaskan Gelar

Meski memiliki ijazah sebagai dokter gigi dari Fakultas Kedokteran Gigi Universitas indonesia, namun Arini lebih memilih berkiprah sebagai akupunkturis.

Ibu dari Bintang dan Desya ini mengaku sangat menikmati profesinya sebagai seorang akupunkturis.

Ke depan, Arini lebih ingin fokus dalam mengembangkan terapi untuk anak-anak. "Karena anak-anak seharusnya diminimalkan dari konsumsi obat-obatan. Kalau mereka mengalami masalah kesehatan, alangkah baiknya jika pengobatannya tidak selalu menggunakan obatn obat," katanya. [Lau]

Info

Akupunktur adalah teknik memasukkan atau memanipulasi jarum ke dalam "titik akupunktur" tubuh. Menurut ajaran ilmu akupunktur, ini akan memulihkan kesehatan dan kebugaran, dan khususnya sangat baik untuk mengobati rasa sakit. Definisi serta karakterisasi titik-titik ini di-standardisasi-kan oleh Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) -wikipedia-





MERAJUT KEKUATAN MEREK BAGI UMKM

Eksistensi UMKM memang tidak dapat diragukan lagi karena terbukti mampu bertahan dan menjadi roda penggerak ekonomi. Di sisi lain, UMKM saat ini masih menghadapi banyak sekali permasalahan, yaitu terbatasnya modal kerja, Sumber Daya Manusia yang rendah dan minimnya penguasaan baik terhadap teknologi ataupun manajerial. Belum lagi bila menyingung etos kerja pelaku UMKM yang terkadang masih kurang komitmen terhadap produk yang dihasilkan. Komitmen untuk tepat waktu, memproduksi dengan standar kualitas yang telah ditetapkan terkadang masih rendah.

Pemberdayaan UMKM di tengah arus globalisasi dan tingginya persaingan akan membuat UMKM harus mampu menghadapi tantangan global, seperti meningkatkan inovasi produk dan jasa, pengembangan sumber daya manusia dan teknologi, serta perluasan area pemasaran. Hal ini perlu dilakukan untuk menambah nilai jual UMKM itu sendiri sehingga memiliki nilai jual di dunia persaingan.

Ditengah maraknya sosial media, persaingan produk menjadi semakin ketat. *The world is flat,* dunia saat ini seakan menjadi datar sehingga memudahkan informasi dengan cepat menyebar luas tanpa mengenal batas wilayah dan waktu. Perkembangan informasi di sosial media menjadi arus yang berjalan sangat kencang.



Sehingga tiru meniru produk dengan cepat dilakukan. Tidak ada lagi ide original, konsep ATM (Amati Tiru dan Modifikasi) menjadi pedoman setiap UMKM dalam memproduksi suatu produk.

Sebagai langkah awal untuk memulai usaha, hal tersebut tidak menjadi masalah. Dibutuhkan upaya untuk menarik ketertarikan konsumen terhadap produk yang kita hasilkan. Kembali lagi, prinsip ATM dijalankan. Namun bila produk sudah menjadi sangat banyak dipasaran dengan tanpa adanya suatu identitas khusus pada produk kita, maka perlu disusun strategi agar usaha kita memiliki *differensiasi* dibandingkan pelaku UMKM lainnya. Prosesnya berawal dari komoditi suatu produk, sehingga berkembang menjadi barang yang ter-upgrade hingga menyajikan pengalaman bagi konsumen. Itulah proses yang seharusnya dijalankan. Pengalaman positif dan memori yang ada di benak konsumen secara terus menerus dan menumpuk menjadikan suatu branding yang kuat.

Branding adalah bagaimana kita dikenal orang. Sementara itu suatu brand tentunya juga perlu diketahui apa identitas produk. Untuk mengetahui identitas, harus dikenali apa kelebihan dan kekurangan dari produk tersebut. Analisa SWOT (Strenght, Weakness, Opportunity dan Threat) perlu terus dilakukan, agar mengetahui identitas usaha. Inilah salah satu strategi kita melakukan positioning produk kita di benak konsumen.

Dengan mengenali apa kelebihan dan kekurangan produk, mengarahkan pelaku UMKM agar mampu memberikan identitas produk yang memiliki nilai-nilai kepribadian, identitas dan positioning yang unik. Sehingga dibutuhkan karakteristik, visi dan kepercayaan dalam membangun suatu brand. Karakteristik yang tentunya diambil dari potensi dan keunikan dari produk tersebut. Visi dan kepercayaan menjadi penentu akan menjadi seperti apa brand kita, roh dari produk tersebut.

Oleh karena itu, UMKM perlu menyadari arti dari sebuah reputasi yang dibangun melalui merek untuk memenangkan persaingan di benak konsumen. Merek adalah nama, istilah, simbol, desain atau kombinasi dari semua yang dapat digunakan untuk mengenali produk dan layanan dari pelaku UMKM. Merek juga mampu berfungsi untuk menciptakan loyal konsumen dan merek juga dapat berfungsi untuk melakukan segmentasi pasar.

Bila brand adalah suatu merek, branding adalah citra yang terbentuk yang pada akhirnya membentuk identitas suatu produk. Identitas suatu produk yang terus menerus terjaga itulah akan membentuk reputasi. Membangun merek yang kuat merupakan hal yang penting bagi pelaku usaha apapun, tidak

hanya pengusaha besar tapi juga pelaku UMKM.

Namun demikian, masih ada pula UMKM yang tidak memperdulikan merek yang dimiliki. Apalah arti sebuah merek, yang penting produk laku. Mungkin itu yang ada dibenak pelaku UMKM. Padahal manfaat merek sebagai identitas untuk melacak produk agar konsumen dapat mencirikan suatu produk yang dimiliki.

Ada beberapa tips yang perlu untuk dilakukan bagi UMKM untuk dapat menguatkan merek, antara lain :

1. Nama suatu produk (baca:merek) melambangkan pengharapan, ekspektasi serta kesesuaian antara nama dengan produk. Pastikan merek tidak berpotensi menimbulkan persepsi yang negatif, menyingung SARA ataupun hal negatif lainnya yang ditujukan agar menarik minat konsumen. Sebaiknya juga tidak menggunakan nama yang sedang trend saat itu, karena akan berpengaruh terhadap eksistensi produk seiring dengan trend yang berlaku.

2. Sekali memberi nama pada produk, langsung dilakukan dengan perencanaan yang matang. Jangan asal, karena siapa tahu produk akan menjadi *booming* dan dikenal banyak masyarakat.

3. Mengingat saat ini banyaknya produk produk UMKM, pastikan nama produk tidak "pasaran", artinya nama yang spesifik, khusus, dari inisial pemilik, misalnya. Hal ini akan bermasalah dengan hak cipta merek bila sudah ada yang pernah memiliki.

4. pastikan merek untuk produk tersebut terdengar simple, mudah diingat dan sesuai antara ejaan dengan lafal.

5. komunikasikan merek anda dengan aktif, beri sentuhan personal dan jangan malu untuk tampil dengan produk anda di mana pun dan kapanpun anda punya kesempatan. Karena kalau bukan kita yang mulai gencar melakukan promosi, siapa lagi?

Demikian beberapa tips tersebut merupakan salah satu strategi membangun reputasi produk sejak dini melalui merek. Memilih merek memang bukan sekedar asal mencantumkan merek, karena merek adalah investasi. Bila tidak cermat dalam menentukan suatu merek, harus melakukan penentuan merek dan hal tersebut sangat membutuhkan banyak biaya. Khususnya bila kita sudah melakukan cukup banyak investasi dengan material promo. Saat merek kita bermasalah atau tidak sesuai maka kita harus memulai ulang untuk pembuatan material promo dengan merek yang baru.

B. Natalia Sari Pujiastuti, S.Psi, M.Si (Naneth)
Coach for Entrepreneurs
Naneth.ekopriyono2@gmail.com




The best way out
is always through.
Robert Frost


QUOTES
WMagz
wealth magazine

BPR WM



Deposito BPR WM

bunga **9,25%*** pa

Jangka Waktu 12 bulan

* bunga sewaktu-waktu dapat berubah

Dijamin Oleh

LEMBAGA PENJAMIN SIMPANAN



hotline : 0815 6770 6524 | website : www.bprwm.co.id | email : info@bprwm.co.id BPR WM

Semarang : (024) 6733325-26-27 | Weleri : (0294) 641474 | Kudus : (0291) 446141
Surakarta : (0271) 632106 | Klaten : (0272) 327144 | Sragen : (0271) 895141 | Tegal (0283)353399



Bersama BPR WM,

Yanti Sukses Jalankan Bisnis Seserahan Manten

Meninggalkan zona nyaman sebagai karyawan demi menjajal peruntungan di dunia usaha bukanlah pilihan yang mudah bagi Tri Meiyanti. Tak heran, ibu satu anak ini butuh waktu dua tahun untuk memantapkan keputusannya meninggalkan karir yang sudah 15 tahun dijalaninya.











Setelah resmi mengundurkan diri dari sebuah bank asing ternama, Yanti, demikian Tri Meiyanti akrab disapa, didukung sang suami untuk memulai bisnis merangkai seserahan dan suvenir pernikahan.

Awalnya, bisnis ini dipilih agar Yanti memiliki kesibukan di rumah. Lagipula, Yanti menyukai kegiatan rangkai-merangkai mahar dan seserahan.

Memanfaatkan garasi rumahnya, Yanti mulai membuat contoh seserahan. Foto seserahan buatannya dipromosikan di website miliknya, www.omahmanten.com.

Banyumanik, Semarang. Selain sebagai ruang pamer dan tempat berproduksi, ruko ini juga digunakan Yanti untuk melihat respon masyarakat terhadap bisnisnya. "Ternyata responnya

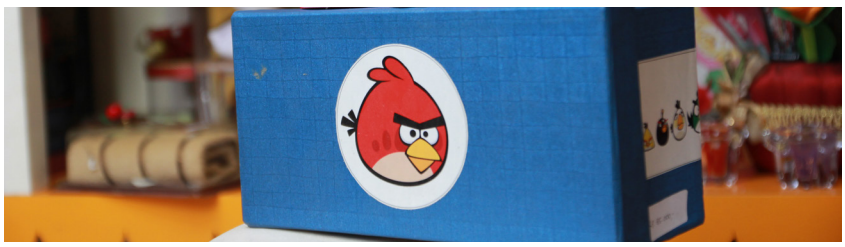












Dari pemasaran secara online, pesanan mulai berdatangan. Sembari mengerjakan pesanan, Yanti berinisiatif untuk menyewa sebuah ruko di kawasan

bagus dan membuat saya makin yakin, bisnis ini ada prospeknya," kata wanita kelahiran Semarang, 29 Mei 1970 ini.

Meski bisnisnya cukup menjanjikan, tak berarti perjalanan usaha Omah Manten terus mulus. Tiga tahun pertama adalah masa terberat bagi Yanti. Tak sekali Yanti merasakan jatuh bangun dalam menjalankan usahanya. Saat sedang putus asa, ia kerap berpikir untuk kembali menjadi karyawan.

"Saat itu saya merasa sendiri. Jatuh bangun dan segala hal yang menguras pikiran saya rasakan sendiri. Tapi setelah bergabung dalam sebuah komunitas dan bertemu pengusaha lainnya, ada banyak hal yang bisa kami bagi bersama. Sharing pengalaman teman lain itu sangat membantu saya dalam memompa motivasi dan meyakini langkah yang saya pilih," tuturnya.

Dan benar saja. Memasuki tahun keempat, Yanti mulai terbiasa pada goncangan dan menikmati usahanya ini.

"Sekarang saya menyesal, kenapa enggak resign dari dulu dan menekuni bisnis ini lebih awal. Ternyata bekerja di kantor itu mengungkung kita. Sedangkan dengan wirausaha, membuat kita belajar banyak hal dan menjadikan kita orang yang lebih berkembang," ujarnya.

Tak ingin terus-terusan terbeban biaya sewa ruko, Yanti dibantu BPR WM, membeli sebuah rumah di Jalan Waru Raya nomor 86. Di rumah ini, Yanti memproduksi sekaligus memajang aneka hantaran, seserahan dan suvenir pernikahan buatannya.











Agar bisnisnya makin kondang, Yanti kerap mengikuti berbagai eksibisi, seperti pameran UKM maupun pernikahan, yang diadakan di Semarang dan sekitarnya. "Memang saya paksakan untuk selalu ikut pameran, meskipun biayanya cukup tinggi. Saya bukan siapa-siapa. Kalau tidak dari pameran, bagaimana orang bisa tahu usaha saya?"

Berkat pameran, bisnis Yanti pun makin dikenal. Makin banyak calon pengantin yang mempercayakan aneka barang seserahan pernikahan untuk dirangkai Yanti.

Bisnis seserahan pernikahannya pun merambah produksi parcel. Setiap menjelang Lebaran dan Natal, Yanti dan empat karyawannya dipastikan akan sibuk merangkai ratusan parcel yang akan didistribusikan ke jaringan dua swalayan besar, ADA dan Carrefour, di Jateng. Ini belum termasuk parcel pesanan instansi yang dipercayakan padanya.

Demi memenuhi kebutuhan modal saat pesanan membludak, Yanti mengandalkan fasilitas pinjaman dari BPR WM. "Saya sangat terbantu oleh BPR WM dalam mengembangkan usaha. BPR WM tidak hanya menyediakan dana pinjaman, tapi juga berperan sebagai *financial advisor*. Karena kebutuhan modal saya biasanya bersifat periodik, jadi setiap ada rencana pinjaman, saya selalu diarahkan memilih pinjaman yang sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan bayar saya," terangnya.

Menilik segala perjuangannya dari awal hingga Omah Manten telah berkembang seperti sekarang, menurut Yanti itu tak lepas dari kegigihan dan semangatnya untuk terus bertahan. Kepada para pengusaha yang tengah merintis bisnisnya atau yang tengah dilanda kesulitan dalam mengembangkan bisnis, Yanti berkenan berbagi kunci kesuksesannya. Kunci pertama, adalah membangun usaha yang berawal dari hobi.

"Kedua, harus langsung berdiri ketika jatuh. Apalagi di tahun-tahun awal pasti banyak jatuhnya. Jatuh itu biasa, tapi kita harus langsung berdiri. Agar lebih semangat, ikutlah komunitas yang bisa saling sharing pengalaman dan memotivasi. Itu sangat berguna supaya tidak merasa berjuang sendiri," sarannya. ***[Lau]***

LAYAR LEBAR



Jenis Film : Drama, Comedy, Romantis
Produser : Argalaras
Sutradara : Teezar Sjamsuddin
Penulis : Bagus Bramanti
Produksi : KG Studio
Pemeran: Babe Cabita, Acha Sinaga, Adriel Joshua, Rahman, Dicky Difi

Apa yang tampak di hadapan bisa jadi berbeda dengan kenyataaan. Jika Anda pernah menonton Stand Up Comedy tentu akan selalu melihat wajah-wajah ceria nan humoris para komika di atas panggung. Namun, benarkah apa yang tampak itu sesuai dengan keseharian mereka? Film layar lebar berjudul Get Up Stand Up mencoba mengangkat cerita di balik kehidupan para komika.



Sang produser, Argalaras mengemukakan, jika latar belakang dirinya menggarap film tersebut dikarenakan Stand Up Comedy saat ini tidak hanya sekadar menjadi fenomena biasa, tetapi telah menjadi budaya di tengah masyarakat. Bahkan, hampir setiap kota besar di Indonesia, ada komunitas Stand Up Comedy.

Tentu komedi menjadi tawaran utama film ini, namun tidak kalah menarik adalah melihat bagaimana proses para komika membuat karyanya menjadi lucu. Serta bagaimana perjuangan hidup mereka meraih posisi seperti sekarang, kehidupan pribadinya dan masih banyak lagi. Ini merupakan film pertama yang mengupas sisi lain dari para komika.

Agar nuansa drama hadir lebih kental, romantis dan mendalam, Bagus Bramanti ditunjuk sebagai penulis skenarionya. Seperti diketahui, Bagus merupakan penulis film yang hingga saat ini berpredikat sebagai film dengan penonton terbanyak tahun ini, yaitu Surga yang Tak Dirindukan (2015). Selain itu, untuk memberikan unsur komedi yang lebih matang, pihak studio juga menyertakan komedian senior Indro Warkop sebagai pemainnya.









Cerita film ini seperti dirilis 21 Cineplex, dimulai dari kisah Babe Cabiita (Babe Cabiita). Saat itu dia adalah seorang penyiar radio di Medan. Meskipun hanya seorang penyiar radio, ternyata Babe mempunyai banyak sekali penggemar. Namun sayangnya, Babe bekerja pada sebuah radio kecil sehingga karir Babe tidak bisa berkembang. Hal ini yang membuat FATIYA (Acha Sinaga), pacar Babe, berpikir kalau sebaiknya Babe berhenti bekerja pada radio tersebut lalu memulai hidup baru sebagai pegawai biasa di kantor milik Pamannya.

Meski berat hati, Babe akhirnya menerima keinginan Fatiya untuk datang wawancara ke kantor Paman Fatiya. Tapi sayang, lagi-lagi Babe mengingkari janjinya pada Fatiya untuk datang pada wawancara itu. Fatiya marah dan kecewa lalu memutuskan pergi meninggalkan Babe ke Jakarta karena Fatiya diterima kerja di sebuah kantor hukum.

Babe yang tidak bisa lepas dari Fatiya lalu menyusul Fatiya ke Jakarta dan mencarinya. Dalam masa pencarian itu, Babe bertemu dengan ABDUR (Abdur Arsyad), teman seperantauan yang sedang mengadu nasib untuk menjadi seorang Komika pada ajang Stand Up Comedy.

Babe dan Abdur akhirnya bersahabat, bahkan keduanya masuk di dalam Kompetisi bergengsi Stand Up Comedy Indonesia. Materi-materi Abdur ternyata membuat Fatiya jatuh hati padanya. Dan tanpa diduga, Abdur pun juga jatuh hati pada Fatiya dan keduanya akhirnya berpacaran.

Babe yang mengetahui hal itu sangat terluka hatinya. Babe mengatakan bahwa Abdur adalah pengkhianat dan teman makan teman. Keduanya pun berkelahi dan memutuskan tali persahabatan. Hal ini membuat Fatiya putus asa. Dalam keputus asaan ini, Fatiya, Babe dan Abdur tetap harus memilih agar hidup dan tujuan terus berjalan. Namun apakah keputusan ketiganya bisa berjalan baik? Dan dapatkah ketiga mencapai tujuan?

Sudah terbayangkan bagaimana serunya film ini. Bagi Anda penyuka film bergenre drama, komedi dan romantis, film produksi KG Studio ini sayang untuk dilewatkan. (n)

COMING UP



THE JUNGLE BOOK

Jenis Film : Adventure, Drama, Family
Produser : Jon Favreau, Brigham Taylor
Sutradara : Jon Favreau
Penulis : Justin Marks
Produksi : Walt Disney Pictures
Pemeran: Bill Murray, Christopher Walken, Ben Kingsley, Lupita Nyong'o, Scarlett Johansson, Idris Elba Idris Elba

The Jungle Book berkisah tentang Mowgli (Neel Sethi), bocah yatim piatu yang dibesarkan di hutan di bawah asuhan Bagheera (Ben Kingsley) si macan kumbang dan Rakcha (Lupita Nyong'o) ibu sang serigala. Walaupun dia mencoba untuk hidup sebagai salah satu satwa liar, namun justru menjadi semakin jelas bahwa Mowgli selayaknya tinggal bersama manusia.



BATMAN V SUPERMAN: DAWN OF JUSTICE

Jenis Film : Action, Adventure, Fantasy
Produser : Charles Roven, Deborah Snyder
Sutradara : Zack Snyder
Penulis : Chris Terrio
Produksi : Warner Bros. Pictures
Pemeran: Ben Affleck, Henry Cavill, Amy Adams, Gal Gadot, Diane Lane, Jesse Eisenberg
Durasi: 151 menit

Pasca Metropolis hancur karena pertarungan Superman dan General Zod, dunia terbelah menjadi dua. Satu yang mendukung Superman sebagai harapan dan satu lagi yang menyebutnya sebagai sebuah ancaman. Dunia berdebat jenis pahlawan apa yang dibutuhkan oleh masyarakat.

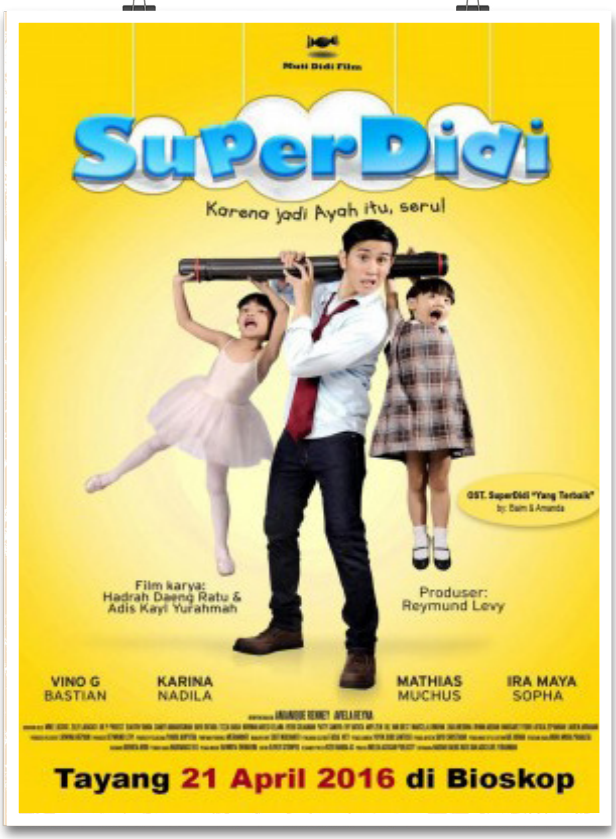
LAYAR LEBAR



ADA APA DENGAN CINTA 2

Jenis Film : Drama
Produser : Mira Lesmana
Sutradara : Riri Riza
Penulis : Mira Lesmana, Prima Rusdi
Produksi : Miles Films, Legacy Pictures
Pemeran: Dian Sastrowardoyo, Nicholas Saputra, Adinia Wirasti, Titi Kamal, Sissy Prescillia, Dennis Adishwara

Cinta dan Rangga, dua orang remaja yang saling mencintai terpisahkan 14 tahun yang lalu. Kini, setelah bertahun-tahun, Rangga dan Cinta mendapatkan kesempatan untuk kembali bertemu. Akankah ini menjadi kesempatan kedua untuk mereka kembali bersama? Apalagi hidup mereka tidak lagi sesederhana dulu. Ada apa lagi dengan Cinta, dan Rangga? Bagaimana kelanjutan kisah mereka?



SUPER DIDI

Jenis Film : Drama, Family, Comedy
Produser : Reymund Levy
Sutradara : Hadrah Daeng Ratu, Adis Kayl Yurahmah
Penulis : Budhita Arini
Produksi : Muti Didi Film
Pemeran: Vino G Bastian, Karina Nadila, Mathias Muchus, Ira Maya Sopha

Siapa bilang mengurus anak itu mudah? Apalagi untuk seorang ayah seperti Arka (Vino G Bastian), arsitek muda yang harus mengurus kedua putri kecilnya sendirian karena istrinya Wina (Karina Nadila), terpaksa ke luar negeri selama dua minggu. Kacau balau? Sudah pasti. Ditambah lagi, di saat yang sama Arka mendapat tanggungjawab besar untuk menyelesaikan sebuah project yang sangat penting dalam karirnya.

PEMANFAATAN RUANG PADA DAPUR MUNGIL
DENGAN MEMAKSIMALKAN RUANG PENYIMPANAN

Ukuran besar kecilnya suatu ruang tidak akan menjadi masalah, selama furniture dan perlengkapan lainnya ditata dengan tepat sesuai fungsi dan kebutuhan Anda. Oleh karena itu, dapur mungil pun dapat mengakomodasi semua kebutuhan dan aktivitas memasak Anda apabila menggunakan desain yang sesuai.







Beberapa desain dapur mungil yang dapat Anda terapkan pada ruang terbatas dalam hunian Anda.

Sumber : Tim Desain Archy 04

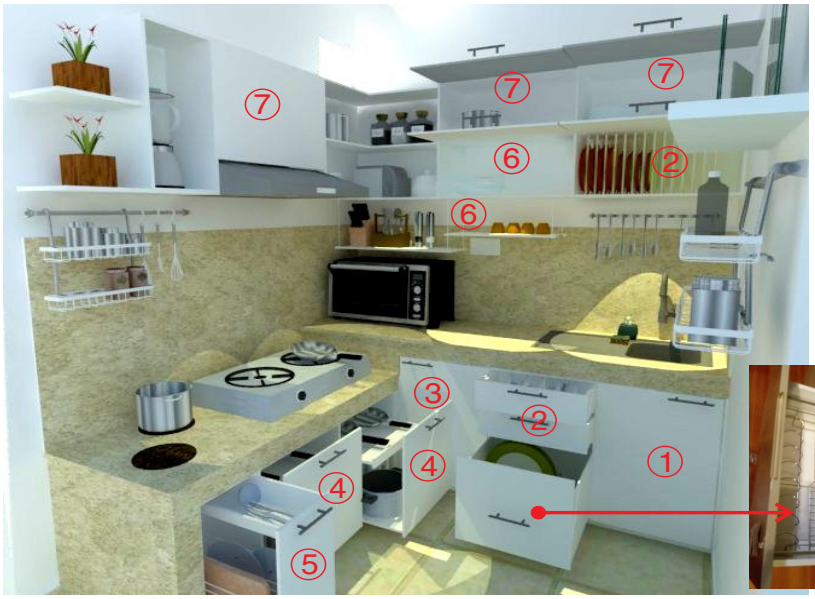
Sebelum membahas lebih lanjut mengenai pemanfaatan ruang pada dapur mungil, akan lebih baik apabila kita mengetahui apa arti dapur secara harafiah. Dapur merupakan sebuah tempat di mana seseorang melakukan aktivitas memasak dan menyiapkan atau mengolah bahan makanan. Berdasarkan aktivitasnya, dapur pada umumnya dibagi menjadi dua bagian yakni dapur kotor dan dapur bersih. Dapur kotor berfungsi untuk meracik dan mengolah makanan (karena rumit dan menyebabkan kotor biasanya terletak di bagian belakang), sedangkan dapur bersih digunakan untuk menyajikan makanan ataupun minuman.

Desain dapur dengan pemisahan antara dapur kotor dan dapur bersih tentu saja mungkin untuk dilakukan jika Anda memiliki lahan yang cukup luas. Namun apabila ruang yang Anda miliki terbatas, desain dapur dengan merangkap dapur kotor dan dapur bersih akan lebih efektif. Yang terpenting pada saat mendesain dapur, Anda harus memperhatikan 3 bagian utama, yaitu bagian untuk menyimpan makanan & peralatan memasak, bagian untuk mempersiapkan bahan makanan, dan yang terakhir adalah bagian untuk memasak makanan. Akan lebih baik apabila sirkulasi pergerakan Anda pada ketiga bagian ini membentuk pola segi tiga, sehingga tidak akan terjadi tabrakan atau penumpukan aktivitas pada saat proses memasak dilakukan.

Pada dapur mungil akan lebih baik apabila Anda memesan kitchen set sesuai dengan ukuran ruangan daripada membeli furniture yang sudah jadi. Dengan demikian ruang penyimpanan seperti lemari kabinet ataupun rak gantung yang ada dapat dimaksimalkan sesuai dengan ukuran ruangan dapur dan juga kebutuhan Anda. Ukuran kabinet dan rak juga harus disesuaikan dengan kondisi fisik dan kebutuhan pengguna. Misal tinggi meja dapur sebaiknya setinggi pinggul pengguna, dan tinggi kabinet atas sesuai dengan jangkauan tangan pengguna namun juga tidak terlalu rendah karena dapat beresiko kepala terbentur.

Berikut beberapa tips pemanfaatan ruang pada dapur mungil dengan memaksimalkan ruang penyimpanan, namun tetap terkesan rapi dan luas :

1. **Temukan tempat untuk semua barang supaya dapur terlihat rapi.**
   Secara keseluruhan, tempat penyimpanan pada lemari kabinet dapur terbagi menjadi tempat penyimpanan bahan makanan, peralatan makan, peralatan memasak serta penyimpanan serba guna.
   - Bahan makanan, sebaiknya disimpan pada lemari bagian atas dan dikelompokkan berdasarkan jenisnya misal : bumbu & rempah, makanan instan, dll untuk mempermudah pengambilan.
   - Peralatan makan. Simpan peralatan makan yang sering digunakan pada lemari bagian bawah di dekat area racik, sedangkan peralatan makan yang jarang digunakan dapat disimpan pada lemari bagian paling atas.
   - Peralatan memasak seperti panci, penggorengan, dll sebaiknya disimpan pada lemari kabinet bagian bawah di dekat area memasak. Akan lebih baik apabila lemari penyimpanan didesain menyerupai laci karena barang yang disimpan dapat lebih tertata rapi.
   - Pada dapur mungil, akan lebih efisien apabila menggunakan kompor elektrik, namun apabila Anda masih menggunakan kompor gas, tabung gas sebaiknya disimpan di dalam lemari dapur supaya dapur terlihat lebih rapi & terkesan luas.
   - Penggunaan cooker hood elektrik juga dapat membuat ruang dapur menjadi lebih efektif, karena pada bagian atas kompor jg dapat dimanfaatkan menjadi lemari penyimpanan.
   - Pada dapur mungil, sebaiknya tidak semua sisi dinding diberi lemari karena akan terkesan sumpek. Apabila masih dibutuhkan tempat untuk penyimpanan, dapat juga digunakan rak gantung ataupun ambalan pada satu sisi dinding.









1. Penyimpanan serba guna (sekaligus untuk maintenance saluran pembuangan zink)
2. Penyimpanan peralatan makan
3. Penyimpanan tabung gas
4. Penyimpanan peralatan masak besar (panci, penggorengan)
5. Penyimpanan peralatan masak kecil (sotil, talenan, dll)
6. Penyimpanan bahan makanan & bumbu
7. Penyimpanan peralatan masak / makan yang jarang digunakan

Sumber : Tim Desain Archy 04

2. **Pilih warna yang senada**
   Untuk membuat ruang terkesan lebih luas, pilih warna yang senada antara dinding dapur, furniture dan peralatan makan.

3. **Sesuaikan ukuran antara ruang dapur dan isinya**
   Pemilihan furniture dan juga peralatan memasak, makan ataupun minum harus disesuaikan dengan luas dapur & kebutuhan Anda.

4. **Pastikan dapur memperoleh pencahayaan yang cukup**
   Ruang dapur harus mendapatkan pencahayaan yang cukup, baik pencahayaan alami maupun buatan, sehingga dapur terlihat terang dan bersih.

5. **Perhatikan sirkulasi udara pada ruang dapur**
   Supaya tidak lembab, akan lebih baik apabila dapur memperoleh penghawaan alami langsung dari luar, dan pastikan lemari yang ada terutama lemari pada bagian bawah meja dapur jg memperoleh sirkulasi udara yang cukup.

Itulah beberapa tips pemanfaatan ruang pada dapur mungil, semoga bermanfaat.

carine archstudio | carine studio interior & arsitektur
jl.ganeshamukti299,smg50192
cp.024-6732733/085640019385
pinbb:7CC861D2

Petik Manfaat Makanan Sehat, Perhatikan Jam Makan

Memiliki gaya hidup sehat tidak lepas dari pola makan dan aneka makanan yang juga sehat. Agar dapat memetik manfaat kesehatan saat mengonsumsi makanan sehat, sebaiknya kita memperhatikan waktu konsumsi yang tepat sesuai dengan kondisi dan jam kerja tubuh kita. Berikut ini enam makanan sehat beserta waktu terbaik untuk menyantapnya.



Susu

Malam hari adalah waktu terbaik untuk meminum susu. Sebab, susu dapat membantu menenangkan tubuh dan memberikan tidur yang nyenyak. Adapun waktu yang tidak disarankan untuk minum susu adalah saat pagi hari. Ini karena meskipun berbentuk cair, namun susu termasuk sulit dicerna oleh tubuh. Jika ingin mengonsumsi susu pada pagi hari, sebaiknya diimbangi dengan aktivitas fisik yang dapat membantu sistem pencernaan mengolah susu yang kita minum.

Nasi

Sudah bukan rahasia bahwa memakan nasi pada malam hari akan meningkatkan berat badan. Untuk itu, waktu terbaik untuk mengonsumsi nasi adalah siang hari. Pada siang hari, metabolisme tubuh meningkat akibat aktivitas sehingga dibutuhkan asupan karbohidrat dari nasi. Karbohidrat ini nantinya akan diolah menjadi energi oleh tubuh.





Apel

Sebagai buah yang tinggi serat, mengonsumsi apel baik untuk membantu pergerakan usus dan mencegah sembelit. Apel juga mengandung zat antioksidan yang sangat tinggi sehingga dapat mengurangi karsinogen, atau zat pemicu kanker, dalam tubuh.



Pisang

Meski kaya akan kandungan gizi, namun tidak disarankan mengonsumsi pisang pada malam hari. Ini karena pisang dapat mendorong terjadinya pembentukan jamur dalam tubuh. Selain itu, memakan pisang ketika perut kosong dapat mengacaukan perut karena kandungan magnesium dalam pisang dapat memicu naiknya asam lambung.

Jika ingin mengonsumsi pisang, disarankan pada pagi hari. Pada saat ini, pisang dapat membantu melancarkan kerja pencernaan. Selain itu, pisang juga dapat bermanfaat maksimal sebagai antasida alami dan mengurangi mulas pada perut.

Keju

Untuk vegetarjan, keju adalah pengganti terbaik untuk daging. Jika dimakan dalam porsi kecil, keju dapat mencegah kenaikan berat badan dan kembung.
Namun tidak disarankan untuk mengonsumsi keju di malam hari. Karena, tekstur keju sulit dicerna oleh tubuh sehingga dapat mengganggu sistem pencernaan, dan yang paling ditakuti wanita : membuat gemuk.



Daging Merah

Daging termasuk jenis makanan yang berprotein tinggi. Protein sangat dibutuhkan tubuh untuk meningkatkan aktivitas fisik. Protein juga bermanfaat dalam mengasah ketajaman otak dan meningkatkan level konsentrasi. Untuk itu, waktu ideal mengonsumsi daging merah adalah pada siang hari.
Sebaliknya, jangan mengonsunsi daging pada malam hari. Ini karena daging dapat memenuhi usus sehingga proses pencernaan terganggu dan Anda akan merasa tidak nyaman semalaman. [Lau]



Namun disarankan menyantap apel pada pagi hari, bukan malam hari. Ini karena pada malam hari, kandungan asam alami yang terdapat pada apel akan mengatrol jumlah asam lambung di perut, sehingga dapat membuat kita merasa tidak nyaman semalaman.

STYLE

TREN BUSANA PRIA SAMBUT MUSIM PANAS 2016

Fesyen acap diidentikkan dengan gaya hidup wanita. Padahal, fesyen tak semata diciptakan untuk kaum hawa. Tren fesyen pun bergema di antara kaum adam, biasanya dipopulerkan oleh selebritis dunia.

Dalam WMagz edisi kali ini, tim menyajikan rangkuman tren fesyen pria yang diprediksi akan booming di Eropa-Amerika, dan sebentar lagi getarannya akan merambat ke Tanah Air.



NUANSA ABU-ABU

Abu-abu merupakan warna pakaian yang pasti dimiliki para lelaki di lemarinya. Pada musim panas ini, para desainer dari berbagai rumah mode dunia memilih menghadirkan pakaian bernuansa abu-abu dalam busana ciptaan mereka. Namun, tren kali ini akan berbicara tentang bagaimana para lelaki mengenakannya. Entah dengan memadukannya dengan warna berbeda, dan pola abu-abu

KONTRAS HIJAU

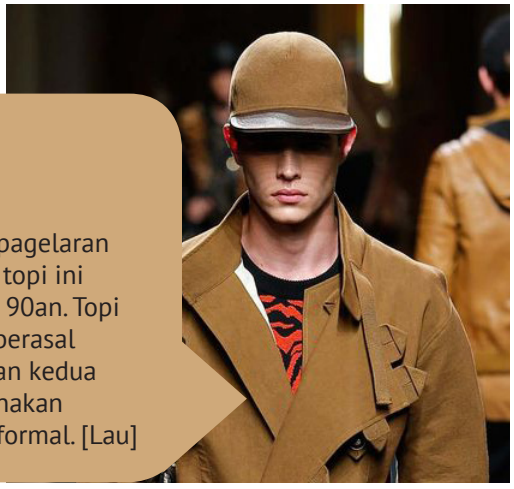
Warna hijau menjadi warna yang paling digemari para lelaki saat ini. Namun pada musim panas nanti, trennya adalah memadukan berbagai varian warna hijau dalam satu penampilan. Tidak nyambung? Tak masalah, karena memang yang ditonjolkan adalah kontrasnya varian warna yang dikenakan bersamaan.





JEANS

Penampilan jeans dipastikan bakal makin tak karuan di musim panas nanti. Entah itu sobek-sobek, bertambalan, maupun dikelantang. Namun, semakin "parah" penampilannya, jeans tampak makin nyaman dikenakan.



TOPI BASEBALL

Topi baseball dipastikan akan ambil bagian dalam pagelaran busana tren musim panas. Namun jangan samakan topi ini dengan yang digunakan para boyband di era tahun 90an. Topi baseball yang akan ngetren di musim panas nanti berasal dari material mewah seperti kulit dan suede. Dengan kedua material tersebut, topi akan sangat match jika dikenakan bersama pakaian weekend kasual maupun busana formal. [Lau]

Meja Jadi Layar Sentuh dengan Proyektor Ini

Teknologi layar sentuh ke depan tidak hanya didominasi produk yang memiliki layar saja, seperti smartphone, tablet, atau komputer. Saat ini, Sony salah satu raksasa teknologi dari Jepang, sedang mengembangkan sebuah teknologi purwarupa proyektor yang mampu menyulap semua permukaan datar menjadi layar sentuh.

Teknologi purwarupa tersebut bahkan telah dipamerkan di ajang SXSW, yang berlangsung di Austin, Texas, Amerika Serikat, beberapa waktu yang lalu. Seperti dilaporkan The Verge, teknologi yang dikembangkan tim R&D ini dilengkapi dengan sensor kedalaman dan pelacak gerakan. Keduanya akan berperan untuk mengenali objek apa saja yang ada di atas benda datar, seperti meja.

Ilustrasinya cara kerjanya kira-kira seperti ini. Saat meletakkan cangkir di atas meja, proyektor bisa mengetahui bahwa objek yang ditaruh di atas meja itu adalah sebuah cangkir. Dengan sensor kedalaman, proyektor juga bisa mengetahui kedalaman atau volume dari cangkir tersebut.

Sebuah buku juga bisa dikenali dan disulap oleh proyektor tersebut menjadi versi interaktif yang disertai gambar dan animasi. Saat pengguna membuka buku, proyektor akan langsung memindai halaman buku dan mengubahnya menjadi lebih menarik dengan animasi tersebut.

Namun karena masih dalam tahap pengembangan dan proyektor tersebut masih dipegang oleh Future Lab milik Sony, tentu berbagai kemungkinan masih bisa terjadi. Jika perkembanganya menggembirakan tentu akan diproduksi secara massal, sebaliknya bisa juga tidak diproduksi secara massal. (*)





Mobile Payment Bisa dengan Jaket Keren Ini

Berbagai inovasi untuk menarik minat pasar memang perlu untuk terus dilakukan. Di Inggris, salah satu brand menawarkan cara keren untuk melakukan mobile payment. Konsumen bisa melakukan pembayaran mobile dengan memakai alat yang menyatu di jaket yang keren. Bukan dengan smartphone, seperti yang biasa digunakan.

Terobosan ini dilakukan oleh sebuah brand pakaian asal Skotlandia Lyle & Scott. Perusahaan ini mengembangkan jaket yang



dibenamkan teknologi bPay dari Barclays. Dibandrol dengan harga 150 poundsterling jaket ini dilengkapi chip khusus di bagian manset lengannnya.
Seperti dilaporkan Huffington Post, dengan jaket ini, penggunanya hanya perlu melambaikan lengan di atas perangkat pembaca untuk pembayaran mobile. Barclays memang sudah dikenal berkecimpung di bidang pembayaran mobile. Berkat kerjasama dengan Lyle & Scott, perangkat yang dihasilkan Barclays tampil fashionable.

Namun jika konsumen ingin menjajal mobile payment dan merasa jaket tersebut terlalu mahal, bisa membeli chip bPay secara terpisah dan menjahitnya sendiri di pakaian yang sudah ada. Tentu sebuah pilihan yang menarik, karena kebutuhan dan gaya hidup orang pasti berbeda. Semoga inovasi-inovasi yang menarik seperti ini juga banyak hadir di negeri ini. (*)

Samsung Gear S2 Canggih dan Mewah Bertabur Berlian



Memadukan kecanggihan dan kemewahan memang sering dilakukan brand kelas dunia untuk masuk ke segmen tertentu. Kali ini jam tangan pintar Samsung Gear S2 mengeluarkan versi khusus yang menjadikan produk ini terasa mewah dan berkelas. Bekerjasama dengan de Grisogono asal Swiss, yang memang merupakan ahli perhiasan, Samsung menanam berlian yang jumlahnya mencapai ratusan pada Gear S2 edisi mewah tersebut

Seperti dilansir Android Central, Samsung mengemukakan, smartwatch ini berubah menjadi perangkat fesyen pintar dengan rose gold, lebih dari 100 berlian hitam dan putih dan gelang bertakhtakan galuchat (bahan kulit, biasanya dari ikan hiu atau pari) de Grisogono.

Yang menarik, bingkai emas dengan kumpulan berlian bisa diputar secara bebas, mengizinkan pengguna untuk mengakses perpustakaan aplikasi dan fitur Gear S2, termasuk notifikasi dan log aktivitas. Arloji pintar yang dinamai "Gear S2 by de Grisogono" itu bakal dijual dalam jumlah terbatas supaya makin eksklusif.

Tidak hanya tampilan luarnya saja yang serba gemerlap, Gear S2 by de Grisogono juga mengusung kemampuan yang setara dengan Gear S2 "reguler". Spesifikasinya terdiri dari memori internal 4 GB, RAM 512 MB, dan koneksi 3G untuk menjalankan sistem operasi Tizen.

Pihak Samsung belum mengumumkan harga resminya. Namun, melihat lapisan berlian serta aneka macam bahan mewah lainnya, jam tangan pintar ini bisa jadi harganya akan bersaing dengan jam tangan mewah lainnya. (n)



Eling Bening

Titik Terbaik Memandangi Kilau Rawa Pening

Meski belum resmi dibuka untuk umum, namun obyek wisata Eling Bening di Jalan Sarjono, Bawen, Kabupaten Semarang, selalu dijubeli pengunjung setiap harinya.

Pantauan WMagz, tak kurang dari 100 orang menyambangi wisata bernuansa perbukitan ini. Pengunjung didominasi anak muda dari Ambarawa dan sekitarnya.

Meski obyek wisata ini belum rampung dibangun, namun pengunjung seolah tak terganggu dengan kondisi ini. Fokus mereka tertuju pada panorama Gunung Merbabu, Andong, Telomoyo, dan Rawa Pening, yang memang tampak menakjubkan dari atas. Berlatar belakang panorama alam yang indah ini, para pengunjung pun tak lupa mengabadikan kehadiran mereka di tempat ini melalui jepretan foto.

Di saat yang lain asyik berfoto, tak sedikit pula pengunjung yang menikmati pemandangan dengan bersantap di resto. Berbagai menu lezat tersedia di resto ini. Soal harga, dijamin sangat terjangkau.

Menyadari banyaknya pengunjung yang akan menikmati pemandangan alam dari lokasi ini, pihak pengelola sengaja menempatkan beberapa gazebo dan sofa khusus di area luar restoran. Di tempat ini, pengunjung bisa sekedar duduk-duduk, berswafoto, hingga melakukan pemotretan prewedding.

Beberapa ratus meter di bawah restoran, terdapat area taman yang cukup lapang berisi beberapa wahana permainan anak. Melihat dari sisi penataan taman, tampaknya area ini akan dimanfaatkan untuk lokasi outbound dan camping ground.

Menurut seorang pengelola yang enggan disebutkan namanya,







fasilitas untuk pengunjung obyek wisata Eling Bening masih akan terus dikembangkan. Terlebih, dari luas lahan sekitar 10 hektar, area yang telah dibangun baru 3 hektar saja.

Nantinya, pengelola akan melengkapi Eling Bening dengan ruang pertemuan, hotel budget dan hotel bintang 4. Namun untuk penyempurnaan pembangunan, dibutuhkan sekurang-kurangnya waktu selama 2 tahun.

"Tapi sebelum pembangunan dimulai, kami masih menunggu perijinan untuk wisata ini diterbitkan Pemkab Semarang," ujarnya.

Untuk menuju ke Eling Bening, sebaiknya pengunjung mengandalkan GPS. Ini karena masih minimnya papan penunjuk jalan menuju lokasi wisata. Namun, sekadar informasi, lokasi ini dapat dicapai melalui Jalan Raya Bawen-Ambarawa, tepatnya dari Terminal Bawen menuju ke Ambarawa. Sekira 400 meter dari lampu merah Jalan Lingkar Ambarawa, belok kiri dan ikuti jalan hingga sampai di lokasi. [Lau]



Santosa Stable

Bekas Galian C yang Disulap Jadi Arena Wisata Berkuda

Sebelum dimiliki Ana Santosa, Santosa Stable di Desa Pasigitan dan Desa Leban, Kecamatan Boja, Kabupaten Kendal, hanyalah tanah bekas tambang galian C. Namun berkat sentuhan tangan dingin Ana, lokasi yang hampir terbengkalai ini berubah menjadi obyek wisata berkuda yang patut dikunjungi wisatawan saat berlabuh di Semarang maupun Kendal.

Dibangun di atas lahan seluas 2 hektar, Santosa Stable awalnya difungsikan Ana sebagai kandang kuda dan tempat berlatih olahraga berkuda. Ana dan putri bungsunya sudah sejak lima tahun lalu menggeluti olahraga berkuda.

"Dulu sebelum tempat ini dibangun, Bu Ana kalau mau latihan berkuda harus ke Salatiga, padahal domisilinya di Semarang. Kudanya juga dititipkan di sana. Karena dirasa tidak efisien, Bu Ana lalu membeli tanah ini dan membangun kandang serta arena berkuda di sini. Ternyata malah banyak teman Bu Ana yang berlatih di tempat ini," terang Humas Santosa Stable, Asep.

Melihat potensi Santosa Stable yang menjanjikan, Ana pun berinisiatif untuk mendirikan sekolah berkuda pertama dj Kendal. Dia pun mendatangkan empat instruktur berkuda yang kompeten, profesional, telah mengantongi sertifikat instruktur dan memiliki pengalaman mengajar di sekolah berkuda. Adapun materi berkuda yang diajarkan adalah tunggang serasi atau equestrian, yang berkiblat pada standar sekolah berkuda di Belanda dan Jerman.

Untuk berlatih menunggang kuda di Santosa Stable, pengunjung harus membayar biaya keanggotaan sebesar Rp 2 juta per tahun. Untuk sekali latihan berdurasi 40 menit, biaya untuk member Rp 150 ribu. Untuk pengunjung non-member, biaya latihan berkuda jauh lebih mahal, yakni Rp 250 ribu per latihan.

Santosa Stable juga menyediakan jasa penitipan dan perawatan kuda. Setiap kuda akan ditempatkan di sebuah kandang khusus dan









dirawat sesuai standar perawatan internasional. Biaya penitipan kuda adalah Rp 3 juta per bulan.

Tak kurang dari 22 kuda yang dipelihara di kandang dekat arena berkuda. Beberapa kuda merupakan kuda impor, campuran, dan lima di antaranya adalah kuda poni. Kuda-kuda yang ditempatkan di kandang ini sebagian adalah milik Ana. Sebagian lainnya merupakan kuda yang sengaja dititipkan untuk dirawat di Santosa Stable.

"Untuk penunjung yang sekedar ingin berwisata naik kuda berkeliling stable, cukup membayar Rp 50 ribu saja," ujar Asep.

Santosa Stable dilengkapi berbagai fasilitas pendukung seperti villa dan resto. Di kawasan ini juga terdapat area outbound yang menawarkan permainan high ropes, seperti flying fox dan meniti. Tak jauh dari lokasi outbound, mengalir Sungai Kali Ndoro yang kini difungsikan untuk permainan tubing.

Dewi Sembrani

Di sekitar Santosa Stable juga terdapat desa wisata bernama Dewi Sembrani yang kaya akan potensi wisata alam, budaya dan sejarah. Asep menuturkan, masyarakat sekitar mempercayai bahwa lokasi tempat berdirinya Santosa Stable merupakan petilasan kuda Sembrani, tunggangan Nyi Sumirah dari Kerajaan Majapahit. Ini diperkuat dengan adanya banyak jejak tapal kuda di sekitar lokasi Santosa Stable.

Adanya cerita masyarakat yang berkembang turun temurun ini justru dianggap sebagai keuntungan untuk Santosa Stable. Ditambah, di Desa Leban dan Pasigitan juga masih kental akan seni budaya opak abang atau ketroprak yang diriingi musik rebana. Dua hal ini bisa menarik wisatawan datang ke Santosa Stable.

"Sejarah dan budaya masyarakat setempat bisa menjadi penambah daya tarik wisatawan untuk berkunjung ke Santosa Stable. Sehingga pengunjung tak hanya bisa berlatih berkuda di sini tapi juga menyelami budaya masyarakat setempat," terang Asep.

Untuk menuju ke Santosa Stable, pengunjung dari Semarang dapat menempuh dua rute. Rute pertama, melalui Jalan MR Wuryanto ke arah Boja, lalu belok kiri ke Jalan Siberi setelah mencapai Kelurahan Polaman atau Puskesmas Karangmalang.

Rute kedua, melalui Jalan Raya Semarang-Boja. Ikuti petunjuk arah menuju Gunungpati via Jalan Raya Cangkiran-Gunungpati lalu belok kanan mengikuti Jalan Karang Malang - Jalan Desa Leban - Siberi - Santosa Stable. [Lau]



Honda Brio dan Uang Ratusan Juta Menanti Peserta Tamasha Brio

Tidak pernah ada kata rugi dalam menabung. Dengan menabung, kita tidak semata menyimpan uang yang hasilnya bisa kita nikmati di kemudian hari, namun juga mengondisikan pola pikir kita untuk hidup lebih hemat. Keuntungan menabung akan sangat terasa di masa depan.



Memfasilitasi hal tersebut dan juga untuk mendukung program Literasi & Edukasi Perbankan kepada masyarakat, PT. BPR Weleri Makmur meluncurkan program Tabungan Masyarakat Berhadiah Brio yang kami sebut dengan TAMASHA BRIO. Melalui produk yang mulai berjalan pada bulan April ini, BPR WM ingin menyosialisasikan bahwa menabung dapat mendatangkan hadiah bagi si penabung.

TAMASHA BRIO adalah tabungan masyarakat berhadiah dengan setoran rutin setiap bulan selama jangka waktu 36 bulan dan pengundian dilakukan setiap bulan dengan sistem undi gugur. Setiap bulannya peserta wajib menabung Rp 300 ribu, dan BPR WM akan menarik satu nomor yang berhak mendapatkan Hadiah Tarikan setiap bulannya. Khusus di bulan terakhir, Hadiah Tarikan akan berupa satu unit mobil Honda Brio.

"Per bulan akan diambil satu nomor tarikan. Dan nasabah yang namanya keluar saat penarikan, akan mendapatkan akumulasi tabungan berikut hadiah tarikan yang besarannya makin besar per tahunnya," ungkap tim Pengembangan Bisnis BPR WM.

Di bulan pertama hingga bulan 12, Hadiah Tarikan masing-masing sebesar Rp 1 juta. Bulan 13 hingga 24 sebesar Rp 1,5 juta. Bulan 25 hingga 35 Rp 2 juta. Di bulan ke-36, Hadiah Tarikan berupa satu unit mobil Honda Brio.

Khusus di penarikan bulan pertama dan terakhir, BPR WM juga menyiapkan puluhan hadiah tambahan berupa uang ratusan juta Rupiah dan juga ratusan alat elektronik dan rumah tangga.

"Totalnya ada ratusan hadiah dengan nominal mencapai ratusan juta Rupiah. Sehingga kesempatan nasabah untuk mendapatkan Hadiah sangat besar," imbuh tim Pengembangan Bisnis.

Dan jika nomornya sudah ditarik, peserta dianggap sudah menyelesaikan program sehingga tidak perlu melanjutkan tabungan bulan berikutnya.

Di akhir periode, semua nasabah kecuali pemenang hadiah tarikan akan mendapatkan bonus sebesar Rp 400 ribu. Bonus ini akan diakumulasikan dengan saldo tabungan selama 36 bulan sebesar Rp 10.800.000. Sehingga total uang yang akan diterima nasabah di akhir periode sebesar Rp 11.200.000, tanpa dikenakan biaya administrasi.

Namun jika peserta tidak aktif menabung selama 3 bulan, dianggap sebagai penabung pasif. Penabung pasif tidak berkesempatan mendapatkan Hadiah Tarikan maupun bonus. Dan pada akhir program diwajibkan membayar biaya administrasi penutupan rekening sebesar Rp 30 ribu.

Jika saldo tidak dicairkan, peserta dapat menggunakan tabungan ini sebagai agunan kredit. Tamasha Brio dijamin akan menguntungkan nasabah. Hadiah yang disediakan pun sangat banyak jadi peluang mendapat hadiah sangat besar. Sayang sekali jika dilewatkan. ***[Lau]***





Kami siap melayani Anda

Kantor Pusat
Ruko Gayamsari no.17-20 Jl. Majapahit, Semarang
(024) 6733325 - 26 - 27

Kantor Kas Thamrin
Jl. MH. Thamrin No.11A Semarang
(024) 3554465

Kantor Kas Siliwangi
Jl. Jend. Sudirman 187 Semarang
(024) 7604215

Kantor Kas Banyumanik
Jl. Jati Raya No.D35 Banyumanik, Semarang
(024) 7471875

Kantor Kas Pecinan
Jl. Gang Besen No.28 Semarang
(024) 3514458

Kantor Kas Sampangan
Jl. Kelud Raya No.76E Semarang
(024) 8509430

Kantor Kas Ngaliyan
Jl. Prof. Dr. Hamka No.99A Ngaliyan, Semarang
(024) 76631953

Kantor Kas Kedungmundu
Jl. Kedungmundu Raya No.7A Semarang
(024) 76740105

Kantor Kas Wolter
Jl. Wolter Monginsidi No.100A Semarang
(024) 6706710

Kantor Kas Sriwijaya
Jl. Sriwijaya No.47B Semarang
(024) 8312134

Kantor Cabang Weleri
Jl. Utama Timur No.7 Weleri, Kendal
(0294) 641474

Kantor Kas Kendal
Jl. Raya Kendal No.297 Kendal
(0294) 384413

Kantor Kas Cepiring
Jl. Raya Cepiring No.4 Cepiring, Kendal
(0294) 381237

Kantor Kas Pegandon
Jl. Raya Pegandon No.57 Kendal
(0294) 3686362

Kantor Kas Kaliwungu
Jl. Raya Timur No.84 Kendal
(0294) 3681199

Kantor Cabang Kudus
Jl. A. Yani, Ruko Bitingan Indah No.5 Kudus
(0291) 446141

Kantor Kas Kaliwungu Kudus
Jl. Raya Kudus - Jepara KM 5 Kaliwungu
(0291) 4248198

Kantor Cabang Surakarta
Jl. Urip Sumoharjo No.85 Surakarta
(0271) 632106

Kantor Kas Pajang
Jl. Dr. Radjiman No.663 Pajang, Surakarta
(0271) 736883

Kantor Kas Nusukan
Jl. Kapten Tendean No.217 Nusukan, Surakarta
(0271) 715519

Kantor Cabang Klaten
Jl. Pemuda Utara No.80 Bareng, Klaten
(0272) 327144

Kantor Cabang Sragen
Jl. Sukowati No. 386C Sragen
(0271) 895141

Kantor Cabang Tegal
Jl. Sultan Agung No.23, Tegal Timur
(0283) 353399

BPR WM

"Apakah ada pertanyaan kepada kami? Dengan senang hati kami akan membantu Anda."

0815 6770 6655 | BPR WM | @BPR_WM | info@bprwm.co.id

KREDIT PEDULI KARYAWAN

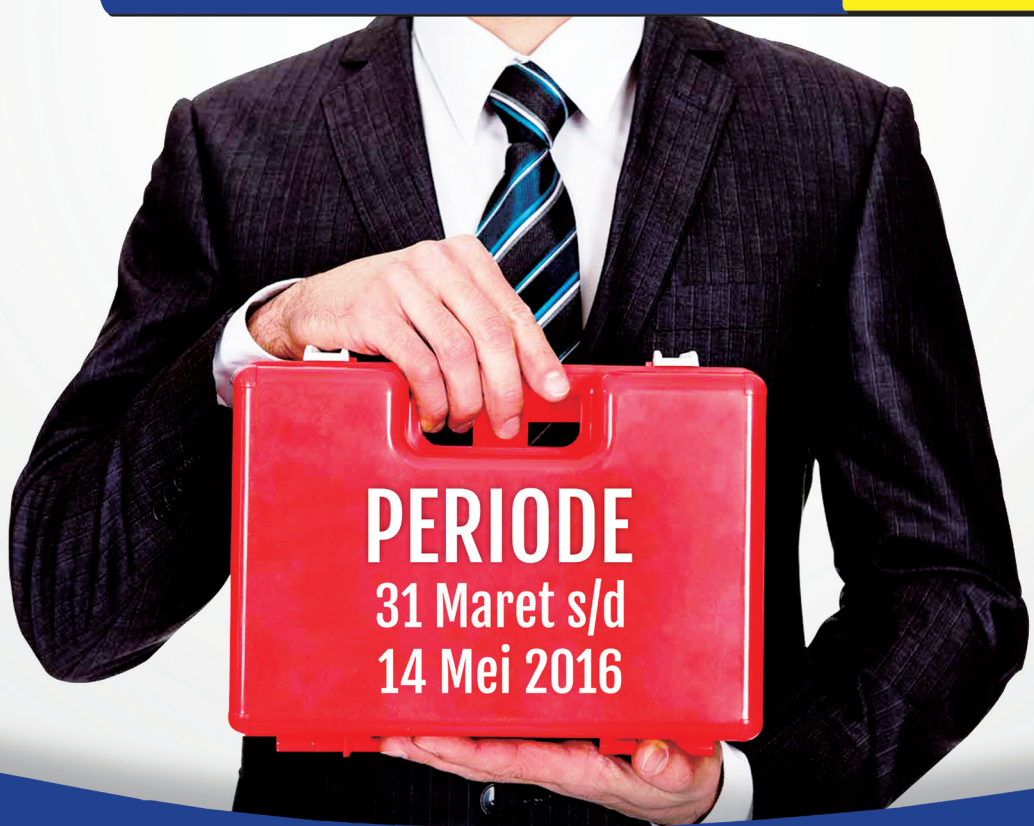
BPR WM
Senantiasa Terpercaya Melayani Anda

PROMO

bunga mulai

0,88%

/ bulan



PT. BPR Weleri Makmur
Terdaftar dan diawasi oleh :
OJK | OTORITAS JASA KEUANGAN

www.bprwm.co.id
klikwm.com

@BPR_WM
BPR WM

halo WM 1500157