

Angkirngan Maju Lancar Pak Bendol Milik Mahasiswa Asal Parung Bogor Yang Sedang Hits

Tony Rosyid - [INDONESIASATU.CO.ID](https://www.indonesiasatu.co.id)

Apr 20, 2021 - 20:25



BOGOR - Angkringan adalah sebuah gerobak dorong untuk menjual berbagai macam makanan dan minuman di pinggir jalan, Diwilyah Jawa angkirngan dikenal sebagai warung hik atau wedangan. Biasanya angkringan ini sangat ngetop di Wilayah Jawa Tengah, Yogyakarta, Jawa Timur, Solo dan Klaten.

Belakangan ini, selain di Solo dan Yogyakarta keberadaan usaha angkringan mulai menjamur di berbagai daerah, contohnya di Bogor Jawa Barat, angkringan sekarang mudah ditemui, selain menyediakan beberapa menu sederhana, angkringan dikenal menjual makanan dengan harga miring / murah.

Disalah satu daerah dibogor tepatnya di Parung Kab Bogor "Maju Lancar Pak Bendol" nama angkringan yang saat ini sedang hits diwilayah tersebut.

Angkringan ini berada di dekat pasar hias parung, tepatnya Di jln H Mawi (jalan Parung-Ciseeng) samping pasar Tohaga parung dan mulai setiap hari merah (Senin-Minggu) dari pukul 19.00 - 01.00 WIB.

Angkringan "Maju Lancar pak Bendol" ini menyediakan beberapa menu ringan dengan harga terjangkau dan menunya sama seperti pada menu angkringan yang pada umumnya dijual di daerah Solo - Yogyakarta, Nasi kucing dan lauk di bandrol dari harga 2.000 Rupiah sampai 4.000 Rupiah.

Ditengah pandemi Covid 19 yang tak pasti ini ,kita di tuntut untuk kreatif dalam berwirausaha, Reyhan Ardiyanto selaku Owner angkringan "Maju Lancar Pak Bendol" ini menceritakan beberapa kisahnya, nekat buka angkringan ditengah ketatnya PSBB di kota bogor dan Tak abai dengan Protokol kesehatan yang sudah ditetapkan pemerintah, maka dari itu setiap pembeli di angkringan wajib menggunakan masker ,menggunakan handsanitizer yang sudah disediakan sebelum memilih menu makan tak juga untuk menjaga jarak saat memesan makanan yang di makan di tempat.

Penting ketika membuka usaha berkaitan dengan kuliner untuk menjaga kebersihan, baik itu pada makanan yang disajikan hingga perangkat makan yang digunakan. Begitu pula dengan angkringan. Justru karena membuka usaha angkringan yang dikenal sebagai kuliner murah meriah, masalah kebersihan menjadi sangat penting.

Bagi masyarakat modern saat ini, makanan yang bersih menjadi jaminan sajian yang disiapkan sehat dan aman untuk dikonsumsi. Jangan sampai konsumen merasa "jijik" untuk kembali mampir ke angkringan kamu.

Saat diajak ngobrol dengan salah satu team media yang langsung turun ke lokasi angkringan tersebut, Reyhan Ardiyanto selaku owner memberi penjelasan tujuannya nekat berwirausaha ditengah padatnya jadwal mata kuliah yang dilaksanakan dirumah dan ganasnya wabah Covid 19.

"Tujuan saya nekat berwira usaha di usia muda yaitu karena saya ingin hidup mandiri untuk mencukupi kebutuhan sendiri tanpa meminta ke orang tua. Semakin beranjak dewasa saya sadar bahwa kebutuhan seseorang akan bertambah. Selain itu saya ingin selangkah lebih maju dari teman-teman saya yang masih berada di zona nyaman tanpa memikirkan masa depannya. Dengan memiliki usaha sendiri, saya lebih merasa puas menggunakan uang hasil jeri payah saya sendiri tanpa membebani kedua orang tua saya ,juga saya bangga,selama saya berwirusaha.saya bisa membantu menyediakan lapangan pekerjaan untuk kedua teman saya dan Ponakan saya yang bernama sella" Imbuhnya Reyhan.

Intinya sebagai kaum muda kita dituntut untuk lebih kreatif dan pantang menyerah dalam menjalankan sesuatu, di Era milenial ini persaingan semakin ketat kalo kita ga ulet dan kreatif maka Kita sebagai kaum muda akan mundur, jangan malu dan ragu untuk memulai sesuatu, asal ada kemauan pasti juga ada jalan "tutup Ryhan (Frk- Jum)