



Sisca,  
semua  
BERAWAL  
dari HOBI  
MEMASAK

Jangan pernah menyepikan hobi, karena siapa tahu Anda bisa menjadikan hobi tersebut sebagai sumber mata pencaharian.

TEKS: Aedhini Hapsari

FOTO: Faizal Rachman @ R photography

## WOMEN DOING THEIR OWN THING SPECIAL



Kemantulan adonan pancake harus pas



Suasana restoran yang tak pernah sesak pengunjung



Salah satu pilihan menu



'Bahan' pesanan

menilih untuk menciptakan suasana seperti sebuah coffee shop, yang akan membuat setiap konsumen merasa nyaman, dan tidak perlu merasa terburu-buru menghabiskan makanan.

### BAGAIMANA JIKA ADA YANG MENIRU' KONSEP ANDA DENGAN MEMBUKA PANCAKE HOUSE?

Tidak apa-apa. Tidak ada yang perlu dikhawatirkan, sebab saya menganggap semua sebagai sebuah kompetisi yang sehat. Selain itu, ancaman peniruan ini akan membuat kami selalu tertantang meningkatkan kualitas dan membuat inovasi baru.

### CARA ANDA MENGHADAPI PENIRUAN RESEP?

Saya tidak pernah memberikan 100% resep pada sang koki atau pegawai dapur. Jadi, selalu ada rahasia yang hanya diketahui oleh kami bertiga. Itulah sebabnya ada beberapa bagian menu, misalnya saus, adonan pancake, dan essence minuman – yang kami buat sendiri, sehingga sang juru masak hanya perlu meracik yang telah jadi.

### REPUTASIKAH MEMBUAT ADONANNYA SENDIRI?

Ah enggak. Karena toh saya memang suka masak untuk orang lain. Dan selain untuk meminimalisasi peniruan resep, hal ini juga membuat para konsumen tidak akan

menemukan rasa yang sama di tempat lain.

### APA MENU ANDALAN DI PANCIOUS?

Sudah pasti pancake dan waffle. Namun banyak konsumen yang juga memuji pasta kami. Menurut mereka, pasta hasil racikan Pancious memiliki rasa yang spesial.

### APA PANCAKE FAVORIT ANDA?

Blueberry cheese. Karena kombinasinya terasa pas di lidah.

### YANG MENCIPTAKAN MENU INI?

Saya dan Veronica.

### DI LUAR PANCAKE, APA LAGI MAKANAN FAVORIT ANDA?

Pempék dan durian. Bahkan kalau perlu, saya bisa mengonsumsi pempék secara terus menerus sepanjang minggu, baik untuk makan pagi, makan siang ataupun makan malam. Bagi saya pempék tidak akan pernah membosankan.

### PERNAH TERPIKIR UNTUK MEMBUKA RESTORAN YANG MENJUAL MAKANAN SELAIN PANCAKE?

Ahm, pernah juga sih. Sekarang saya sedang memiliki keinginan untuk membuka restoran yang menjual makanan Asia. Memang sih di Jakarta banyak restoran yang menjual Asian

Food dengan cita rasa kuat, namun menurut saya, secara konsep masih banyak yang

### BAGAIMANA TINGKAT KEPuasan DIBANDING DENGAN SAAT BERKERJA DI PERUSAHAAN MENYAN?

Jauh lebih baik. Karena pada dasarnya saya memang memiliki passion tersendiri terhadap makanan, baik dalam hal memasak atau mencoba makanan. Ditambah lagi dengan kepuasan pribadi di saat saya berhasil menciptakan lapangan pekerjaan bagi orang lain.

### BENCANA KE DEPAN?

Selain memantapkan sistem operasi dan rencananya tahun ini kami juga akan membuka cabang ketiga Pancious di Plaza Indonesia. Tempat ini kami pilih karena sudah merupakan pasar yang pasti. Jadi, doakan kami ya!

### Tiga hal terpenting dalam memanjakan konsumen:

- 1 Cepat dalam menghadirkan makanan kepada konsumen yang mengeluhkan pelayanan yang terlalu lambat, coba tawarkan diri sebagai pengganti.
- 2 Selalu berusaha meningkatkan kualitas makanan, dengan cara membeli bahan dari supplier yang memang terpercaya.
- 3 Service at the highest level. Karena konsumen adalah raja.

## WOMEN DOING THEIR OWN THING SPECIAL



Berbagai bahan yang siap-membuat pancake semakin variatif



Semakin banyak pesanan semakin penuh 'wajan'nya

**S**ajak dulu saya memang sangat menyukai kegiatan memasak, dan tentunya, mencoba makanan baru," ungkap Fransisca Tjong, pemilik Pancious. "Tulah kami memutuskan untuk membuka Pancious pancake house," lanjutnya. Pancious pancake house didirikan Sisca bersama kedua sisinya, Veronica Tjong dan Sisca Tan, juga memiliki hobi sama dengan Sisca. Sisca mengaku bahwa saat mereka sibuk, topik utama pembicaraan selalu tentang makanan.

Di hobi itu sendiri, Sisca juga mengaku pekerjaannya pertamanya di sebuah perusahaan minyak dalam divisi branding & komunikasi sangat membantunya dalam awal membuat konsep restoran. "Bagi konsep awal restoran itu sangat penting, konseplah yang akan menentukan di pasar, dan setiap keputusan kami ambil," paper Sisca yang pernah ambil jurusan Marketing & Business di saat kuliah.

Di pada akhirnya, kedua faktor tersebut, ditambah dengan dukungan keluarga, serta usaha yang mumpuni telah membuat bisnis berkembang dengan cukup pesat. Dibuktikan dengan bertambahnya cabang hanya dalam jangka waktu setahun. Mendirikan Pancious cabang pertama berlokasi Permata Hijau pada tanggal 1 Desember 2007. Dan tepat setahun kemudian, 1 Desember 2008, kami berhasil membuka cabang di Pacific Place. Harapan kami, semoga banyak Pancious Pancious lain yang segera berdiri," tambah Sisca sambil tersenyum. Berikut hasil wawancara eksklusif Sisca tentang bisnis barunya:

### APA ALASAN ANDA BERHENTI BEKERJA?

Saat itu saya memang sudah sempat ditawari menjadi pegawai tetap - awalnya saya hanya dikontrak selama enam bulan. Namun setelah beberapa kali membicarakan ide untuk membuka Pancious, saya ikut merasa lebih berat ke arah situ. Apalagi setelah kami memiliki tempat untuk membuka usaha (Pancious Permata Hijau) dan konsep yang cukup matang.

### KENAPA HARUS PANCAKE?

Saat kuliah di Melbourne, Australia, ada sebuah pancake house yang buka 24 jam di dekat rumah kami (saya dan Veronica). Di tempat itulah kami suka menghabiskan waktu untuk nongkrong, dan membuat saya jadi ketagihan dengan rasa pancake. Lalu, pada saat kami kembali ke Indonesia, saya tidak bisa menemukan restoran yang khusus menjual pancake. Jadi, kami lalu memutuskan untuk membuka sebuah pancake house.

### TIDAKKAH AGAK ANEH MEMBUKA PANCAKE HOUSE DI SINI?

Iya. Memang orang Indonesia belum terbiasa dengan mengonsumsi pancake di luar makan pagi. Tapi itulah yang ingin kami ciptakan, sesuatu yang berbeda. Dan ternyata tanggapan yang kami terima cukup positif kok. Banyak juga yang menikmati pancake di Pancious pada saat siang atau malam hari.

### BERAPA MODAL AWAL ANDA?

2 milyar.

### DARI MANA ASAL MODAL TERSEBUT?

Pinjaman lunak dari orang tua.

### JOB DESCRIPTION ANDA?

Apa ya? Kami bertiga tidak pernah membagi-bagi pekerjaan. Jadi, kami mengerjakan semua hal yang bisa dikerjakan. Tapi biasanya sih tugas saya lebih pada mencoba menciptakan menu baru.

### YANG MENCoba HASIL MANAKAN ITU?

Semua orang di sekitar saya. Keluarga, teman, semua jadi kelinci percobaan, ha-ha-ha....

### APA TANTANGAN YANG HABIS ANDA HADAPI PADA AWAL MEMBUKA USAHA?

*To be confident that our concept is good*, karena kami sama-sama masih belum punya pengalaman dalam berbisnis. Selain itu, minimnya pengetahuan kami atas urusan teknis - seperti standar gaji UMR - dan sistem operasional restoran juga turut menjadi tantangan tersendiri.

### ARTI NAMA PANCIOUS SENDIRI?

PANcake is deliCIOUS.

### BERAPA LAMA MENCIPTAKAN NAMA INI?

Semalaman kami tidak tidur hanya untuk menciptakannya. Nama ini sendiri dipilih oleh kami bertiga setelah melalui brainstorming yang melelahkan. Namun kelelahan kami terbayar dengan rasa puas di saat telah berhasil menciptakan nama ini. Karena menurut saya, nama ini sederhana dan memiliki makna mendalam, namun mudah diingat.

### SEBUTLUNYA APA YANG DIDAKSUD PANCAKE HOUSE?

Sebuah restoran yang memiliki menu utama pancake. Untuk suasana, kami lebih