



**WISMILAK**

Press Release

## **Puncak Diplomat Success Challenge 2013**

Ide Bisnis '***Spirulina sebagai Suplemen Makanan***' menjadi Pemenang DSC 2013

**Jakarta, 14 November 2013** – Telah lahir juara Diplomat Success Challenge 2013 (DSC 2013) dengan ide bisnis kreatif dan inovatif. Setelah 6 challenger dengan masing masing ide bisnis melalui babak grand final DSC 2013 pada tanggal 13-14 November 2013, akhirnya ide bisnis '***Spirulina sebagai Suplemen Makanan***' yang diinisiasi oleh **Machmud Lutfi Huzain (Sukoharjo, Jawa Tengah)** terpilih sebagai pemenang DSC 2013. Malam penobatan pemenang dilaksanakan sebagai puncak acara rangkaian kegiatan DSC 2013, malam ini (14/11) di Intercon Mid Plaza, Jakarta.

Machmud Lutfi Huzain merupakan kontestan yang berasal dari central region yang berhasil menyisihkan sekitar 1.500 ide bisnis yang terdaftar di ajang DSC 2013 tahun ini. Pemuda berusia 23 tahun tersebut sudah memulai usahanya sejak 8 bulan yang lalu melalui riset yang telah dilakukannya selama 3 tahun. Berawal dari kepekaan Machmud melihat kebutuhan masyarakat akan makanan yang benar-benar menyehatkan membuatnya berkeinginan untuk mengembangkan usaha produksi spirulina. "Saya bersyukur sekali atas kemenangan yang saya peroleh melalui DSC 2013 ini, karena saya dapat langsung melakukan realisasi pengembangan usaha dari hadiah modal usaha yang saya dapatkan. Dan tidak hanya itu, di DSC 2013 saya juga telah memperoleh banyak ilmu bagaimana cara mengembangkan bisnis yang saya dapatkan selama saya menjalani kegiatan DSC ini" kata Machmud Lutfi Huzain yang ditemui sesuai pengumuman pemenang DSC 2013 (14/11).

Sebagai pemenang pertama, Machmud Lutfi Huzain berhak memperoleh hadiah berupa modal usaha sebesar 500 juta rupiah dari DSC 2013. Selain pemenang pertama, DSC 2013 juga menobatkan 2 proposal bisnis dengan judul '***Peningkatan Kandungan Lokal pada Industri Alat Berat***' milik Mansur, peserta dari Jakarta dan proposal '***Pelet Aquative***' yang diinisiasi oleh Priyandaru Agung Eko Trapsilo, peserta dari Malang, sebagai pemenang runner up DSC 2013 dan masing masing memperoleh modal usaha sebesar 200 juta rupiah.

"Kami bangga sekali dengan pencapaian DSC 2013 tahun ini. Dilihat dari proposal bisnis yang masuk dan terdaftar menunjukkan peningkatan secara kualitas dan kuantitas ide bisnisnya. Belum lagi animo yang tinggi peserta dari luar negeri. Hal ini makin meyakinkan kami untuk terus berkomitmen pada penyelenggaraan DSC' jelas **Surjanto Yasaputera**, Corporate Secretary PT Wismilak Inti Makmur Tbk, yang juga bertindak sebagai Chief Board of Commisioner penjurian DSC 2013 ini.





**WISMILAK**

Press Release

Selain mengadakan kompetisi wirausaha, DSC 2013 juga mengapresiasi dan mendukung para jurnalis untuk terus menghasilkan tulisan-tulisan berkualitas mengenai peran dan potensi wirausaha di Indonesia lewat Media Writing Contest DSC 2013. Pemenang Media Writting Contest DSC 2013 adalah Lona Olivia dari Suara Pembaruan (kategori Pemenang Utama), Iis Zatinika dari Media Indonesia (kategori Pemenang Harian), Imam Dzulkifli dari Fajar.co.id (kategori Media Online) dan Kormensius Barus dari Business Review (kategori Majalah dan Tabloid).

DSC 1, 2, dan 3 yang diadakan berturut-turut sejak tiga tahun terakhir telah menghasilkan berbagai wirausahawan muda dengan ide yang unik dan inovatif. Yuri Pratama, pemenang DSC 1 merupakan pebisnis yang mengembangkan budidaya bulu babi (*sea urchin*) untuk bahan masakan restoran Jepang. Lailatus Sa'dah, pemenang DSC 2, membawa gagasan Krawu Burger dalam memperkaya kuliner Indonesia. Pemenang DSC 3 tahun lalu adalah Andi Restu Wibowo dengan ide bisnis Asap Limbah Cair. Memasuki tahun keempat di 2013 ini, DSC 2013 dengan tema 'Success for All Indonesian' menjangkau Warga Negara Indonesia yang bermukim di luar negeri dengan ditambahkan nya Singapura sebagai area region/outer region, dan mendapatkan sambutan yang luar biasa dengan banyaknya proposal bisnis dari luar negeri yang masuk.

---

---

### **Tentang Diplomat Success Challenge**

Diplomat Success Challenge (DSC) merupakan kompetisi pencarian wirausaha dengan ide bisnis unik dan inovatif yang diinisiasi oleh Wismilak Diplomat. DSC sudah mulai diselenggarakan sejak tahun 2010, dan tahun ini memasuki tahun keempat dengan tema 'Success for All Indonesian' dengan total hadiah Rp 1 miliar sebagai modal usaha. Bertindak sebagai dewan juri adalah Surjanto Yasaputera (Manajemen Wismilak Group), Helmy Yahya (Presenter, Akademisi dan Entrepreneur sukses) dan Antarina S.F Amir ( Akademisi, Dosen dan Managing Director sekaligus pendiri High/Scope Indonesia).

Informasi lengkap mengenai DSC dapat dilihat melalui: [www.wismilak-diplomat.com](http://www.wismilak-diplomat.com)

### **Tentang Perseroan**

PT Gelora Djaja didirikan pada tahun 1962 dengan produk Hand-rolled Cigarette (produk rokok lintingan tangan). Pada tahun 1994, didirikan PT Wismilak Inti Makmur sebagai induk perusahaan yang memiliki entitas anak perusahaan PT Gelora Djaja (sebagai produsen rokok) dan PT Gawih Jaya (sebagai distributor).

Kapasitas produksi perusahaan ini mencapai 3 miliar batang rokok per tahun untuk Sigaret Kretek Tangan (SKT) dan Sigaret Kretek Mesin (SKM).

Produk Perseroan saat ini mencakup SKT Galan Kretek, Galan Kretek Slim, Wismilak Special dan Wismilak Slim. Produk yang lain yaitu SKM Wismilak Diplomat, Galan Mild dan Diplomat Mild.

Kini, PT Wismilak Inti Makmur Tbk. memiliki 18 kantor cabang, 4 stock point dan 29 agen, yang berlokasi di berbagai provinsi di seluruh wilayah Indonesia, mencakup pulau-pulau besar di Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Bali, Nusa Tenggara, Maluku dan Papua.



**WISMILAK**

Press Release

**Informasi Lebih Lanjut:**

**PT Wismilak Inti Makmur Tbk.**

**Anastesya Ftaraya**

Public Relation Manager  
anastesya@wismilak.com

Head Office:

Grha Wismilak  
Jl. Dr Sutomo No 27  
Surabaya, Indonesia

P: +62 31 295 2899

F: +62 31 295 2800

**[www.wismilak.com](http://www.wismilak.com)**

Rep Office:

Gedung Menara Jamsostek  
Menara Utara, 10th Floor Suite 1003  
Jl. Gatot Subroto Kav 38  
Jakarta, Indonesia

P: +62 21 529 63901/02

F: +62 21 529 63909