Entrepreneurship

Mohamad Samsulsairi bina empayar Engineer Tako

Wed, 01/24/2024 - 16:33

GAMBANG, 24 Januari 2024 - Graduan holistik, berciri keusahawanan dan seimbang merupakan merupakan salah satu elemen lonjakan Pelan Pembangunan Pendidikan Malaysia 2015-2025 (Pendidikan Tinggi).

Ia telah menggariskan strategi dan inisiatif Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT) untuk menyediakan pendidikan yang seimbang antara ilmu dengan akhlak serta menggalakkan pelajar untuk memupuk minda keusahawanan.

Laporan Pemantauan Keusahawanan Global (GEM) pada tahun 2013 menunjukkan hanya 41.8 peratus masyarakat Malaysia menganggap keusahawanan sebagai pilihan kerjaya yang baik dan kadar keusahawanan di Malaysia masih lagi rendah pada tahap 11.8 peratus berbanding 11 negera di Asia Pasifik dan Asia Selatan.

Menyedari keadaan ini, Pusat Pembangunan Usahawan Kreatif (PUPUK), Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA) telah merangka strategi bagi meningkatkan kesedaran awal berkenaan keusahawanan dalam kalangan siswa dengan menyediakan pelbagai infrastuktur seperti kiosk perniagaan, pinjaman dana perniagaan dan latihan pembangunan serta kemahiran perniagaan.

Perkhidmatan yang ditawarkan ini telah menarik minat salah seorang graduan Sarjana Muda (Kepujian) Kejuruteraan Elektrik dan Elektronik, Fakulti Teknologi Kejuruteraan Elektrik dan Elektronik (FTKEE) untuk melibatkan diri dalam perniagaan bagi memulakan langkah sebagai usahawan Tokoyaki.



Samsul yang berasal dari Bachok Kelantan itu merupakan anak pertama dari dua orang adik-beradik.

Beliau telah memulakan perniagaan sejak tahun 2016 iaitu semasa di tahun pertama pengajian diplomanya di UMPSA Pekan.

Ketika di semester kedua, beliau melihat beberapa pelajar senior berniaga dan ini telah menyuntik semangatnya untuk memulakan perniagaan dengan menjual makanan segera dari negara Jepun iaitu Takoyaki.

Tercetusnya idea menjual makanan segera Jepun ini kerana pengalamannya bekerja di salah sebuah restoren makanan Jepun selepas tamat peperiksaan Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) kerana perniagaan makanan segera Jepun ketika itu tidak ramai yang menjualnya kerana harganya mahal akan tetapi masih mendapat sambutan oleh para pelajar.

Kini, beliau juga turut membuka cawangan Engineer Tako di Kelantan mulai tahun 2021.

Walaupun bergelar pelajar ketika itu dan yang paling muda berniaga di situ, ia tidak menghalang Samsul untuk membuka kedai jualannya setiap malam walaupun pada mulanya malu-malu kerana tiada pengalaman dalam bidang perniagaan.

Pada awalnya, beliau sendiri tidak berminat dalam bidang perniagaan kerana lebih berminat dengan bidang elektrik tetapi didorong oleh ibunya yang sebelum ini merupakan seorang peniaga minyak petrol secara kecil-kecilan.

Di samping itu, minatnya dalam bidang perniagaan ini juga turut didorong dengan membuat kerja sambilan selepas setelah tamat SPM di beberapa kedai makan dan restoran.

Bermula dari situ secara tidak langsung telah memupuk minat dengan perniagaan setelah melihat dan mempelajari teknik berniaga makanan.

Menurutnya, walaupun penat tetapi hasil pulangan adalah sangat lumayan terutamanya jika bekerja sendiri.

“Kejayaan awal saya sebagai usahawan adalah didorong oleh ibu yang sentiasa menyokong dan membantu dalam bab memasak serta mencipta resipi resepi baharu untuk dijual kepada pelanggan.

“Semua menu makanan dan minuman adalah ciptaan sendiri.

“Selain menjual Takoyaki di gerai, saya juga menjual tepung bancuhan segera Takoyaki ciptaan sendiri secara dalam talian menggunakan platform Shopee,” ujarnya.

Kiosk jualan yang beroperasi pada pukul 8.00 malam sehingga 11.00 malam, di Amphiteater UMPSA Kampus Gambang itu dikendalikan oleh lima orang pekerja termasuk dirinya dan memperoleh hasil jualan dalam linkungan RM4,000 sehingga RM6,000 sebulan dengan kadar keuntungan bersih RM2,500 ke RM3,000 sebulan.

Beliau juga berpendapat ekosistem keusahawanan di UMPSA boleh diwujudkan dengan memberi peluang kepada pelajar-pelajar sebagai peniaga dalam semua program yang diadakan di universiti untuk melahirkan ramai usahawan serta memupuk minat awal sebagai usahawan.

Samsul juga turut menitipkan nasihat kepada bakal para usahawan siswa agar pandai membahagikan masa antara belajar dan berniaga.

Katanya, tempoh untuk menjadi usahawan yang berjaya mengambil masa yang agak lama dan perlu bersabar menghadapi risiko berniaga serta jangan mudah mengaku kalah.

“Setelah kita berjaya banyak perkara yang boleh dilakukan dan memperoleh apa sahaja kita mahu.

“Semua usahawan bermula daripada bawah dan pengalaman yang akan membuatkan kita semakin kuat dan akan menjadi panduan menjalankan perniagaan kita menjadi lebih baik dari dulu.

“Jangan risau tiada duit sekarang tetapi risaulah kalau tiada duit tapi tidak berbuat apa-apa,” katanya.

Tambah beliau lagi, jangan takut untuk bermula berniaga sekarang tetapi takutlah bekerja sepanjang 30 hingga 40 tahun untuk seseorang nanti.

Ketika mengikuti pengajian di UMPSA, beliau telah pun melatih beberapa orang pelajar lain bagi tujuan meneruskan perniagaan Takoyaki tersebut.

Kini, beliau pula membantu menguruskan perniagaan keluarga iaitu pengeluaran sosej pelbagai perisa yang diberi nama Sosej Nadi.

Beliau juga mengucapkan ribuan terima kasih kepada PUPUK yang memberi peluang kepada para pelajar untuk berniaga dan menyediakan kemudahan perniagaan seperti kiosk serta tapak perniagaan dengan kadar sewaan yang amat berpatutan.

Disediakan Oleh: Halizan Mohmood, Pusat Pembangunan Usahawan Kreatif (PUPUK)

TAGS / KEYWORDS

Engineer Tako

PUPUK

FTKEE

- 224 views

View PDF