Experts

Program Inkubator Keusahawanan Asnaf Bakeri: Melahirkan usahawan siswa dalam industri bakeri

13 March 2025

Bidang bakeri di Malaysia telah menunjukkan perkembangan yang ketara dalam beberapa tahun kebelakangan ini, mencerminkan minat yang semakin meningkat dalam kalangan usahawan

tempatan. Statistik terkini menunjukkan bahawa sektor ini bukan sahaja menyediakan peluang pekerjaan, tetapi juga menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi negara.

Menurut laporan Jabatan Perangkaan Malaysia, sektor bakeri mengalami peningkatan dalam bilangan usahawan. Terdapat lebih daripada 10,000 usahawan bakeri yang beroperasi di seluruh negara, dengan majoriti berada di kawasan urban. Usahawan ini bukan sahaja terdiri daripada pemilik kedai bakeri besar, tetapi juga peniaga kecil yang menyediakan produk mereka secara dalam talian dan di pasar-pasar tempatan.

Salah satu faktor yang mempengaruhi pertumbuhan ini adalah perubahan gaya hidup masyarakat Malaysia yang semakin menghargai kualiti makanan dan keunikan produk bakeri. Dengan peningkatan kesedaran terhadap pemakanan sihat, usahawan dalam bidang ini mula mengembangkan inovasi produk yang lebih berkhasiat dan menarik perhatian pelanggan. Statistik menunjukkan bahawa terdapat peningkatan permintaan untuk produk seperti roti gandum penuh dan kek menggunakan bahan organik. Dalam usaha untuk menyokong perkembangan ini, Program Inkubator Keusahawanan Bakeri telah dibangunkan bagi memupuk usahawan muda dalam bidang ini. Program ini bertujuan untuk menyediakan latihan, bimbingan dan sumber yang diperlukan untuk memastikan kejayaan usahawan siswa dalam bidang bakeri.

Program Inkubator Keusahawanan Bakeri adalah inisiatif penting dalam memperkasakan sektor perniagaan tempatan, khususnya dalam bidang pemprosesan makanan dan produk bakeri. Dengan pertumbuhan permintaan terhadap produk makanan yang berkualiti dan inovatif, program ini menawarkan platform sokongan yang diperlukan oleh usahawan muda untuk membangunkan idea perniagaan mereka.

Fasa Program Inkubator Keusahawanan Bakeri

Program ini merangkumi empat fasa iaitu fasa latihan dan induksi, fasa latihan praktikal dan simulasi perniagaan, fasa syarikat pemula perniagaan dan fasa pengukuhan. Semua fasa ini yang dirancang dengan teliti, merangkumi latihan asas keusahawanan hingga kepada pendedahan praktikal dalam operasi perniagaan.

Bermula pada fasa satu, peserta diberikan latihan kursus praktikal yang merangkumi enam modul iaitu pembuatan kek, roti, pencuci mulut, biskut, barista, dan gubahan bouquet. Peserta juga diberikan bimbingan asas perniagaan dari aspek pengurusan, pemasaran, dan pengeluaran produk, yang semuanya adalah elemen kritikal bagi kejayaan sesebuah perniagaan. Fasa ini berlangsung

selama dua bulan. Selain itu, program ini juga menyediakan kemudahan lot kedai bakeri sebagai pusat latihan praktikal yang lengkap dengan ruang dapur, kaunter pameran produk makanan dan minuman serta ruang makan pelanggan.

Peringkat fasa dua, berlangsung selama enam bulan dengan menerapkan elemen pemindahan pengetahuan dan simulasi perniagaan secara praktikal. Melalui sesi latihan yang dipimpin oleh pakar industri, peserta dapat mempelajari pelbagai aspek penting dalam keusahawanan bakeri, termasuk teknik pembuatan, pengurusan kewangan, strategi pemasaran, dan penyelidikan pasaran. Dengan pemahaman yang mendalam tentang selok-belok industri, usahawan muda akan lebih bersedia menghadapi cabaran yang mungkin timbul.

Selain daripada latihan, program ini juga menyediakan platform untuk rangkaian. Peserta diberi peluang untuk berinteraksi dengan usahawan lain, mentor dan pelabur dalam sektor bakeri melalui karnival jualan, perkongsian pengalaman, lawatan pembelajaran, pertandingan usahawan dan sesi pitching bersama industri. Jaringan ini bukan sahaja memperluaskan hubungan mereka tetapi juga membuka peluang untuk kolaborasi yang bermanfaat. Pertukaran idea dan pengalaman antara peserta dan mentor akan menggalakkan pertumbuhan inovasi dan kreativiti dalam produk yang ditawarkan.

GiGET
BAKERY

Salah satu aspek unik program ini adalah penekanan kepada inovasi dalam produk bakeri. Dengan perubahan selera pengguna yang semakin bervariasi, usahawan digalakkan untuk mencipta produk baharu yang tidak hanya memenuhi piawaian keselamatan makanan tetapi juga menawarkan nilai tambah. Melalui sesi pemantauan dan maklum balas, peserta dapat meningkatkan kualiti produk mereka sebelum melangkah ke pasaran. Selain daripada itu, program ini juga menjadi platform rangkaian yang berharga, di mana peserta dapat berinteraksi dengan penceramah jemputan yang mahir dalam industri berkaitan. Diskusi dan perkongsian pengalaman daripada mereka yang telah berjaya dalam bidang ini memberikan inspirasi dan motivasi untuk terus berusaha.

Pada peringkat fasa tiga, para peserta akan memulakan syarikat pemula pelajar secara berkumpulan. Peserta akan mendaftarkan perniagaan mereka dan membuka akaun syarikat. Peserta akan diberikan produk khusus untuk mereka bangunkan dan pasarkan. Peringkat fasa tiga juga diadakan Program Mentor Mentee, peserta akan memulakan tugas sebagai trainer kepada peserta baharu yang ditempatkan dalam setiap syarikat.

Fasa empat lebih menumpukan kepada pengukuhan latihan di peringkat akhir dalam program ini. Peringkat ini juga lebih memfokuskan kepada mendapatkan pensijilan halal bagi produk mereka. Penilaian prestasi setiap peserta akan dibuat pada setiap fasa dan pada penghujung program peserta terbaik keseluruhan dan syarikat terbaik akan dipilih serta akan menerima geran perniagaan serta sijil kompetensi.

Impak pelaksanaan program inkubator keusahawanan bakeri di universiti

Program inkubator keusahawanan bakeri di universiti telah menjadi salah satu inisiatif strategik dalam memperkasa bakat dan kemahiran pelajar dalam bidang keusahawanan. Pelaksanaan program ini memberikan pelbagai impak positif kepada para pelajar, industri, dan ekonomi negara secara keseluruhan.

Pertama sekali, program ini membolehkan pelajar mendapatkan pengetahuan dan kemahiran praktikal dalam pengurusan perniagaan, khususnya dalam sektor bakeri. Melalui latihan dan bimbingan daripada pakar industri, pelajar dapat memahami selok-belok penghasilan produk, pengurusan kewangan, serta strategi pemasaran. Ini secara tidak langsung meningkatkan daya saing pelajar dalam pasaran kerja.

Seterusnya, pelaksanaan program inkubator ini mendorong inovasi dan kreativiti dalam menghasilkan produk bakeri yang unik dan berkualiti. Pelajar diberi peluang untuk eksperimen dengan resipi dan teknik baharu, yang boleh membawa kepada penghasilan produk yang memenuhi kehendak dan cita rasa pengguna. Inovasi ini penting dalam membina identiti produk tempatan yang berdaya saing di peringkat domestik dan antarabangsa.

Selain itu, program ini juga memainkan peranan dalam membina jaringan perhubungan antara pelajar, pensyarah, dan pemain industri. Melalui kolaborasi ini, pelajar bukan sahaja menerima sokongan moral tetapi juga peluang untuk menjalinkan kerjasama yang boleh membawa kepada peluang perniagaan yang lebih luas selepas mereka tamat pengajian.

Akhir sekali, impak jangka panjang program inkubator keusahawanan bakeri ini adalah dalam menyumbang kepada pembangunan ekonomi negara. Dengan melahirkan usahawan-usahawan muda yang berinovasi dan berdaya saing, program ini membantu dalam menjana pekerjaan dan meningkatkan daya tahan ekonomi. Secara keseluruhannya, pelaksanaan program inkubator keusahawanan bakeri di universiti memberikan manfaat yang besar bukan sahaja kepada pelajar tetapi juga kepada masyarakat dan ekonomi negara. Inisiatif ini sewajarnya diteruskan dan diperluas bagi memastikan kelangsungan dan pembangunan industri bakeri tempatan.

Halizan Mohmood

Penulis adalah Ketua Projek Program Inkubator Keusahawanan Asnaf Bakeri, Pusat Pembangunan Usahawan Kreatif dan Pegawai Tadbir Kanan, Jabatan Hal Ehwal Pelajar dan Alumni (JHEPA), Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA).

E-mel: izan@umpsa.edu.my

TAGS / KEYWORDS

Program Inkubator Keusahawanan Asnaf Bakeri

- 205 views

View PDF