General

Perniagaan Makanan Oden Mahasiswa UMP jadi tumpuan

Thu, 02/28/2019 - 14:35

Kuantan, 27 Februari- Tuah ayam nampak di kaki, tuah manusia siapa yang tahu. Begitulah perumpamaan yang sesuai dikaitkan dengan kehidupan mahasiswa Sarjana Kejuruteraan Kimia Universiti Malaysia Pahang (UMP) , Mohd Nazarni Che Isa,30, yang kini popular dengan perniagaan makanan viral Oden.

Menurut Mohd Nazarni, beliau tidak menyangka perniagaan makanan viral itu menjadikan sumber pendapatan buatnya. Makanan ala steamboat iaitu Oden mula menjadi tumpuan ramai sehingga ianya menjadi viral di media sosial. Ianya berlaku selepas sebuah kedai serbaneka dari Jepun mula beroperasi di negara ini dengan memperkenalkan makanan ala Steamboat iaitu Oden yang mula menjadi tumpuan ramai sehingga ianya menjadi viral.

“Apabila melihat orang mula mencari makanan viral ini membuatkan saya mencuba sendiri di beberapa restoren yang membuat Oden. Dari situlah saya cuba menghasilkan sendiri kuah Oden tersebut. Selepas itu, saya mula membuka peniagaan di kiosk yang disediakan oleh Unit Keusahawanan di Amphitheater UMP Gambang dengan nama Oden Bamsis UMP.

Menurutnya, pada hari pertama berniaga, beliau memberanikan diri untuk menjual 600 cucuk bebola dan bersyukur apabila mendapat sambutan. Maklumbalas pelanggan yang amat positif terus memberikan motivasi buatnya untuk meneruskan peniagaan ini.

“Rata-rata pelanggan mengatakan rasa kuah yang pedas, masam dan pekat boleh membuatkan penggemar Oden bermandi peluh! Aromanya juga pasti membuatkan sesiapa sahaja kecur air liur,” katanya sambil ketawa.

Tambahnya lagi pelanggan juga boleh bersantai dengan duduk dan makan di sini kerana kerusi dan meja juga ada disediakan. Ianya dijual dengan hanya RM 1.00 secucuk dengan pelbagai jenis bebola. Malahan harganya sangat murah jika dibandingkan di tempat-tempat lain. Oden Bamsis UMP kini dibuka setiap hari Isnin hingga Khamis bermula pukul 9.30 pagi hinga 5.15 petang.

Bagi menarik hati pelanggan beliau turut mempelbagaikan barang jualan antaranya susu segar Farm Fresh, vendor pelbagai makanan 'ready to eat' seperti buah potong, dadih, kek batik donat dan macam-macam lagi.

Kini, sungguh tidak menyangka yang dahulunya dengan menggunakan modal sebanyak RM300 sahaja untuk membeli bahan mentah dan peralatan, kini pendapatan beliau mencapai antara RM 1300 hingga RM1500 sehari.

Beliau turut berkongsi cabaran yang dihadapi iaitu membahagikan masa antara perniagaan dan pengajian. Ujarnya, dalam perniagaan kita perlu ada sikap sabar dan tidak mudah berputus asa dan sentiasa mementingkan kualiti rasa. Kini beliau turut melantik dua pekerja sambilan yang terdiri

daripada mahasiswa UMP bekerja sambil dapat membantu mereka dari segi kewangan.

Selain itu, Mohd Nazarni juga ingin merakamkan penghargaan terima kasih kepada UMP yang banyak memberi peluang dan galakan kepada mahasiswa untuk menjadi usahawan. Selain Itu mengharapkan mahasiswa UMP dapat mengambil peluang ini sebagai pengalaman atau kerjaya pada suatu hari nanti.

Disediakan oleh or Salwana Mohd. Idris dari Bahagian Komunikasi Korporat

- 6062 views

View PDF