Entrepreneurship

Anang jurutera usahawan perkenal Shawarma cita rasa Malaysia

Thu, 02/22/2024 - 10:12

GAMBANG, 22 Februari 2024 - Gaya kehidupan harian rakyat Malaysia yang semakin sibuk dan mementingkan makanan sihat dan makanan boleh dimakan segera menyebabkan perkhidmatan makanan ini semakin mendapat sambutan.

Shawarma atau juga disebut Kebab Gulung merupakan kategori makanan segera dan sihat yang berasal dari negara Timur Tengah seperti Arab, Turki, Mesir, Jordan dan Iraq telah mula dipasarkan dan mendapat sambutan di Malaysia.

Shawarma disediakan menggunakan bahan-bahan yang ringkas seperti daging, roti pita, sayur-sayuran, perasa dan sos.

Ia berintikan daging lembu, daging ayam dan daging kambing serta diletakkan pada pencucuk menegak dan dipanggang sehingga masak.

Kemudian daging tersebut akan dipotong sedikit demi sedikit daripada blok daging untuk hidangan.

Baki daging yang digantung pula dibiarkan sambil dipanaskan pada pencucuknya.

Shawarma boleh dihidangkan sama ada di atas pinggan atau dibalut seperti sandwic.

Sambutan dan permintaan yang semakin meningkat terhadap makanan segera Timur Tengah ini juga telah menarik minat usahawan siswa Universiti Malaysia Pahang Al-Sultan Abdullah (UMPSA), Anang Rustanto Suwito untuk mengusahakan penjualan shawarma melalui perniagaannya ‘Shawarma & Chill’.



Pelajar yang berasal dari Johor ini telah memulakan pengajian diplomanya di UMPSA tujuh tahun yang lalu.

Beliau seterusnya menyambung pengajian Ijazah Sarjana Muda Kejuruteraan Awam dan kini sedang menyambung pelajaran di peringkat doktor falsafah secara fast-track.

Memulakan perniagaan di bawah pemantauan Pusat Pembangunan Usahawan Kreatif (PUPUK), kiosk Shawarma & Chill telah dibuka di Amphitheater UMPSA Kampus Gambang pada Mei 2023 dan aktif menjalankan perniagaan sehingga ke hari ini.

Walaupun beliau tiada pengalaman dalam bidang perniagaan, melihat wujudnya peluang perniagaan di UMPSA dengan bimbingan dan seliaan PUPUK, beliau telah memberanikan diri untuk mencabar diri dengan memulakan perniagaan.

Tidak datang dengan tangan kosong atau secara melulu, beliau telah membuat penyelidikan dan pembangunan (R&D) berkenaan operasi perniagaan dan melihat trend semasa dalam kalangan anak muda yang meminati makanan daripada Tanah Arab.

Keunikan shawarma jualannya adalah resepinya yang diolah mengikut cita rasa rakyat Malaysia yang sukakan makanan yang berperisa dan pedas.

Resepi ini telah mendapat sambutan hangat daripada warga UMPSA sehingga jumlah jualannya telah berjaya meningkat bermula dengan RM3,000 sebulan dan boleh mencapai ke RM10,000 sebulan pada suatu masa.

Peningkatan bekalan daging ayam yang digunakan semasa awal berniaga hanyalah 6 kilogram sehari dan kini boleh mencapai 20 kilogram sehari juga menunjukkan sambutan yang luar biasa terhadap shawarma jualannya.

Lebih membanggakan semasa Expokonvokesyen 2023, beliau turut membuka gerai menjual shawarma dan menjana jumlah jualan berlipat ganda dan ini amat membanggakan beliau kerana bukan sahaja dapat menyediakan pilihan makanan yang sedap dengan harga berpatutan malahan memberikan peluang kepada rakan pelajar untuk bekerja serta menjana pendapatan sampingan dan pengalaman berniaga.



Beliau mula mengumpul modal awal perniagaan dengan bekerja secara sambilan pada semester akhir pengajian ijazah sarjana muda.

Walaupun masih bergelar pelajar, beliau berjaya menyeimbangkan pelajaran dan menguruskan operasi perniagaan meskipun sangat sukar pada awalnya.

Antara cabaran lain yang beliau hadapi adalah dari segi kewangan ketika memulakan perniagaan ini.

Beliau amat berterima kasih kepada pihak PUPUK UMPSA kerana banyak menawarkan bantuan dana bagi usahawan-usahawan siswa yang ingin memulakan perniagaan.

Dengan bantuan dana ini, beliau dapat menaik taraf sedikit demi sedikit perniagaan Shawarma miliknya.

Bermula dengan dua orang pekerja sambilan dalam kalangan siswa, kini beliau telah mempunyai seramai sepuluh orang pekerja sambilan yang bekerja secara giliran di kiosk Shawarma & Chill.

Pendorong terbesar dalam kejayaan perniagaan beliau adalah ibu bapa yang tidak penah berhenti mendoakan kejayaan beliau.

Bantuan daripada rakan kongsi, Nur Al Hawiwi yang merupakan alumni UMPSA Ijazah Sarjana Muda Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan turut memberi kesan dalam perniagaan beliau.

Bantuan dan sokongan dari segi operasi dan pengurusan kewangan di awal perniagaan membantu untuk menstabilkan perniagaan beliau di peringkat awal.

Beliau berpendapat, usaha pihak PUPUK UMPSA untuk mewujudkan ekosistem keusahawanan di kampus telah berada di landasan yang betul.

Namun, beliau berharap UMPSA dapat memberi penekanan keusahawanan yang berkaitan dalam bidang pengajian siswa.

Bengkel-bengkel kemahiran berkaitan keusahawanan khusus kejuruteraan akan dapat membuka minat siswa agar mereka mendalami dunia keusahawanan dan dapat membuka peluang hubungan dua hala antara usahawan siswa UMPSA dan juga industri di luar sana.

Ikon Keusahawanan Siswa turut menekankan kepada siswa yang ingin terjun ke bidang perniagaan untuk fokus pada idea dan minat.

Sekiranya siswa mempunyai kedua-dua ini, insya-Allah mereka mampu melangkah jauh sebagai usahawan siswa di bawah bimbingan PUPUK UMPSA.

Siswa yang berminat untuk memulakan perniagaan perlu bergerak rapat dengan pihak PUPUK UMPSA bagi mendapatkan idea dan juga pelan perniagaan yang betul agar landasan perniagaan siswa berada di jalan yang tepat.

Disediakan Oleh: Amira Wayhida Izzati Mohamad Amin dan Halizan Mohmood, Pusat Pembangunan Usahawan Kreatif (PUPUK)

TAGS / KEYWORDS

Shawarma & Chill

PUPUK

keusahawanan

- 657 views

View PDF