

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan



EDISI

26

ISSN 1823-6421



'Foodtruck' Trend Terkini Usahawan Malaysia

Siti Maziah Ab Rahman¹, dan Mariam Setapa¹

¹Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi Mara, Kampus Machang, Kelantan

Koresponden: maria135@uitm.edu.my

Trend perniagaan foodtruck Malaysia ini diadaptasi daripada negara-negara maju seperti USA, UK dan Canada. Di sana, perniagaan berasaskan foodtruck ini mendapat sambutan menggalakkan. Mereka mempunyai komuniti foodtruck yang berkumpul di suatu tempat yang luas serta ramai pelanggan. Di Malaysia, perniagaan foodtruck sudah mula mengikut jejak langkah negara-negara maju ini apabila komuniti foodtruck telah berjaya dalam beberapa siri program yang dijalankan.

Perniagaan foodtruck bukanlah sesuatu yang baru di negara ini. Ianya secara asas hanyalah penjenamaan semula dengan mengambil kira susun atur dan koordinasi jenis perniagaan ini supaya lebih mudah dipantau oleh pihak berkuasa di samping menaikkan taraf perniagaan foodtruck yang sedia ada. Sebenarnya, perniagaan foodtruck telah lama bertapak di negara kita. Namun, baru-baru ini, Malaysia dilanda trend baru iaitu perniagaan foodtruck yang lebih sistematik. Perniagaan foodtruck ini telah berwujud baru dengan penyertaan golongan usahawan-usahawan muda yang lebih kreatif dalam memasarkan perniagaan masing-masing. Dianggarkan perniagaan foodtruck mampu menjana pendapatan sehingga RM20,000 sebulan bergantung kepada produk yang ditawarkan.

Perniagaan foodtruck Malaysia adalah perniagaan yang berasaskan makanan walaupun terdapat juga yang menjual produk selain makanan. Jenis-jenis makanan yang dijual di atas foodtruck ada had-had yang tertentu kerana keadaan fizikal trak yang diubahsuai ini mempunyai ruang yang terhad. Kebiasaannya, usahawan menjual makanan yang mudah disediakan seperti makanan segera, nasi lemak dan steamboat.

Apakah syarat-syarat yang diperlukan dalam perniagaan foodtruck? Sebenarnya asas kepada syarat-syarat perniagaan foodtruck sama sahaja seperti syarat perniagaan makanan konvensional yang lain. Pertama, usahawan perlu mempunyai lesen perniagaan yang didaftarkan di Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM). Kedua, usahawan perlu memiliki lesen kenderaan lori (GDL) kerana foodtruck yang akan digunakan nanti mewajibkan mereka mempunyai lesen ini. Ketiga, usahawan perlu menghadiri kursus pengendalian makanan dan juga mendapatkan suntikan pengendali makanan yang boleh didapati dari mana-mana klinik kesihatan awam ataupun swasta yang tertentu. Sementara itu, usahawan juga digalakkan untuk mendapatkan pensijilan halal bagi produk jualan mereka.

Apakah kelebihan foodtruck Malaysia? Kelebihan utama apabila para usahawan foodtruck ini berhimpun di suatu kawasan, para pelanggan dan juga pelancong mula terarah kepada mereka. Buka setakat itu, penduduk tempatan juga gemar untuk menikmati makanan di tempat himpunan pelbagai jenis foodtruck kerana mereka akan mempunyai banyak pilihan di dalam satu kawasan. Suasana di tempat himpunan foodtruck juga dapat menarik golongan muda terutamanya di kawasan bandar untuk bersantai sambil makan dan minum. Sedar atau tidak, inilah yang menjadi kelebihan secara tidak langsung kepada foodtruck di Malaysia. Ramai usahawan foodtruck telah mula menggunakan foodtruck mereka sebagai medium pemasaran yang amat berkesan. Setiap iklan atau kempen yang diadakan di kenderaan foodtruck akan mencecah ribuan audiens apabila ia dipandu setiap hari. Bentuk grafik yang menarik dan tagline yang catchy pastinya akan diingati oleh setiap pemandu yang 'terpaksa' melihat dan membaca iklan mereka setiap kali berlakunya kesesakan jalan raya.

Umum mengetahui bahawa setiap perniagaan yang dijalankan pastinya akan melibatkan kos-kos tetap dan kos-kos luar jangka. Perniagaan konvensional dengan kaedah lama seperti lot kedai ataupun gerai, biasanya akan menanggung kos-kos tetap yang sangat membebankan terutamanya yang berniaga di sekitar kawasan bandar yang pesat membangun. Kelebihan perniagaan foodtruck Malaysia antaranya adalah tiada bayaran sewa premis yang pastinya akan memakan kos yang tinggi. Usahawan hanya perlu membayar kos sewa beli truck yang digunakan (sekiranya pinjaman) dan boleh menjimatkan banyak wang yang boleh disalurkan kepada kegunaan lain. Bayangkan kadar sewa premis di kawasan Selangor dan Kuala Lumpur biasanya bermula dari RM3000 sehingga ada yang mencecah RM50000 sebulan dan selalunya terma yang sering digunakan untuk permulaan sewa adalah 3 + 1 (3 bulan kadar sewa + sebulan kadar sewa untuk bulan pertama). Ini adalah kelebihan utama yang ada dalam perniagaan foodtruck Malaysia. Para usahawan tidak perlu lagi berniaga di tempat yang statik dan membina gerai yang tidak boleh di ubah ataupun dengan kata lain "mobiliti".

Dengan adanya foodtruck, mereka boleh mengubah lokasi perniagaan dengan mudah. Ini akan memberikan usahawan kelebihan mengubah lokasi perniagaan mereka dan bergerak ke lokasi yang lebih ramai pelanggan. Selain itu, mereka juga tidak lagi perlu risau dengan kes-kes kecurian dan pecah masuk yang sering berlaku terhadap gerai-gerai konvensional kerana foodtruck boleh dibawa pulang ke rumah masing-masing. Kalau dilihat dari aspek susun atur dalam foodtruck Malaysia adalah cukup kemas dan teratur. Ini memudahkan usahawan untuk menyusun barang-barang keperluan perniagaan di dalam foodtruck mereka dan yang paling penting tempoh penyediaan makanan untuk pelanggan juga dapat dikurangkan secara total. Sistem yang efisien dan sistematik ini sebenarnya diasaskan daripada dapur restoran. Jadi kalau diikutkan untuk permulaan berniaga makanan, usahawan perlu menyediakan modal sekurang-kurangnya RM20000-RM30000 untuk penyedia premis sahaja. Itu belum termasuk kos-kos pengubahsuaian yang perlu dilakukan mengikut kesesuaian jenis produk/makanan yang dijual.

Selain itu, kos overhead yang selalu menjerut para usahawan tanpa sedar seperti kos elektrik, air dan telefon dapat dikurangkan dalam jumlah yang besar kerana semua elemen tersebut biasanya sangat minima penggunaannya di atas foodtruck. Proses untuk membuka gerai juga dapat dijitakan kerana semuanya dalam bentuk kompak dan boleh dilipat-lipat. Antara dilema yang selalu dilalui oleh para usahawan gerai atau payung adalah masalah cuaca. Seringkali mereka mengalami kerugian apabila keadaan cuaca yang buruk melanda seperti hujan lebat dan angin kencang. Walaupun khemah-khemah perniagaan yang digunakan boleh dilipat dan disimpan, tetapi selalunya mereka tidak sempat untuk berbuat demikian kerana cuaca yang menyerang secara tiba-tiba. Selalunya yang paling terkesan adalah para usahawan yang menjual makanan bermasak. Masalah ini dapat diselesaikan dengan mudah sekiranya usahawan berniaga menggunakan foodtruck kerana rekabentuknya yang sememang dicipta untuk memudahkan proses menutup gerai. Hanya perlu lipat, tutup dan tunggu sahaja hujan lebat reda untuk menyambung semula perniagaan.

Pada masa ini terdapat banyak bantuan daripada pihak kerajaan, institusi kewangan dan sebagainya yang boleh memberikan bantuan untuk memulakan perniagaan foodtruck. Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani melalui Program Unit Agropreneur Muda (UAM) adalah salah satu program yang memberikan bantuan untuk memulakan perniagaan ini. Permohonan yang diluluskan kepada pemohon diberikan bantuan maksima RM20000 untuk membeli kenderaan foodtruck mengikut kesesuaian. Mereka yang berminat boleh memohon melalui laman web atau jabatan agensi berkaitan untuk diproses.

Rujukan

[1]<https://www.freemalaysiatoday.com/category/leisure/food/2021/12/08/food-truck-festival-a-boost-for-small-businesses/>

