

INFO US\$AHAWAN

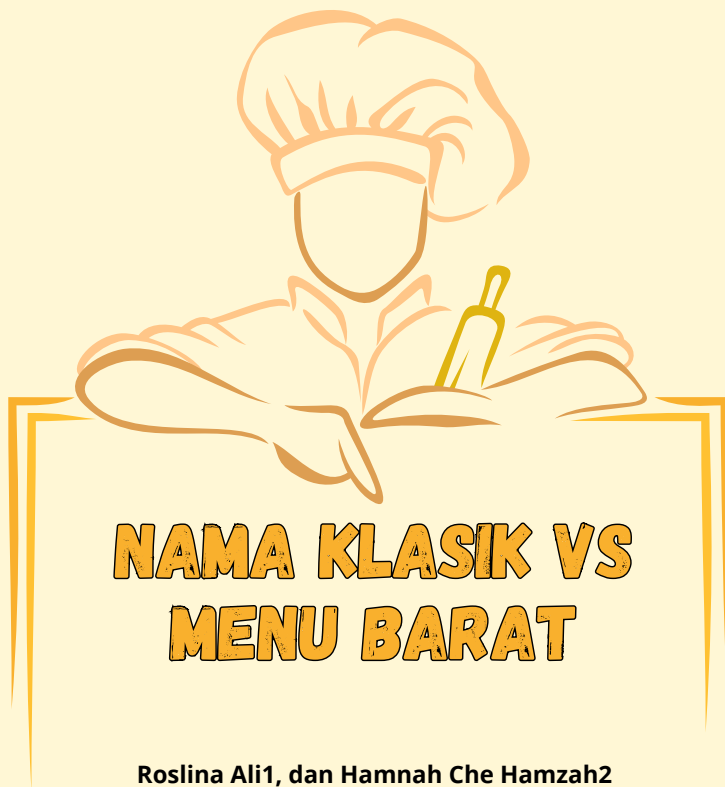
usahawan pemacu ekonomi mapan



EDISI

26

ISSN 1823-6421



Roslina Ali1, dan Hamnah Che Hamzah2

12Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA, Raub, Pahang.

*Koresponden: roslinaali@uitm.edu.my

Pandangan pertama apabila melihat papan tanda nama restoran yang dipasang diluar bangunan pasti ramai yang beranggapan sajian masakan ala-ala kampung ada disediakan di sini. Namun jangkaan pelanggan yang pertama kali masuk ke restoran dan kafe ini meleset sama sekali termasuk penulis sendiri. Uniknyanya menu yang ditawarkan adalah rata-rata bertentangan dengan nama restoran atau kafe ini. Pemilik restoran atau kafe unik ini adalah Encik Zainal Abidin bin Basri. Pemilik berasal dari Perak dan berusia lewat 30-an. Beliau berkahwin dengan isterinya yang berasal dari Raub dan memiliki sepasang cahaya mata.

Menurutnya, selari dengan idea asal penetapan nama kedainya yang unik, beliau inginkan kelainan dan keunikan pada menu-menu yang disaji di restoren beliau iaitu nama-nama makanan dan minuman dari filem-filem terkenal lakonan P. Ramlee seperti Kopi Pak Belalang, Isketambola dan lain-lain. Namun dek kerana kesuntukkan masa memikirkan segala aspek yang diperlukan untuk membuka dan meneruskan perniagaan tersebut, beliau terus sahaja nekad menyajikan menu minuman dan makanan ala Barat yang rata-rata dikenali dan diminati penggemarnya yang tersendiri. Antara minuman dan makanan yang disediakan adalah minuman seperti coffee/chocolate, milkshake, makanan ringan seperti - fries, wedges, pelbagai aneka sup, aneka salad seperti garden salad, mushroom soup Garlic bread, Smoked ribs Combo - beef ribs, lamb ribs, beef ribs, grill chicken chop, beef ribs dan striploin).



Beliau memilih nama Labu Labi Restaurant & Cafe kerana percaya nyanyian dan lakonan Allahyarham Tan Sri P. Ramlee sentiasa diingati masyarakat tanpa mengira kaum dan peringkat usia. Konsep moden dan ringkas diterapkan di dalam persekitaran perniagaan beliau. Selain dari itu, Dendinger alunan lagu-lagu koleksi lama dan baru mengikut usia pelanggan yang memasuki premis akan diperdengarkan. Encik Zainal berhasrat memperkenalkan masakan dan minuman di restoran dan kafe beliau dengan hidangan yang enak selain harga yang berpatutan, dan dijamin berkualiti kepada setiap pelanggan. Memang tidak dinafikan bahawa Encik Zainal cukup mengambil berat tentang mutu dan kualiti setiap hidangan yang disajikan kepada pelanggannya. Sebelum kami menemu ramah beliau, salah seorang dari penulis sememangnya pelanggan setia yang kerap ke mari dan sudah lali dengan persoalan dari Encik Zainal. Beliau kerap meminta pandangan dari pelanggan kerana ingin memberikan perkhidmatan dan sajian yang terbaik disamping memperbaiki segala kekurangan.

Sejujurnya kami berasa agak terkejut dan kagum dengan semangat pemilik restoran ini apabila beliau memulakan cerita tentang latar belakang pendidikan beliau. Pemilik perniagaan ini tidak pernah mendapat pendidikan formal dari mana-mana universiti atau mengambil sijil profesional dalam bidang masakan mahupun kulinari. Kami diberitahu yang beliau berhijrah ke ibu kota selepas menduduki peperiksaan Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) ketika remaja lagi. Bagi meneruskan kelangsungan hidup beliau tidak segan silu menimba pengalaman dengan bekerja di merata-rata restoran dan kafe terkemuka di ibu kota antaranya adalah Tony Roma's, Pizza Hut dan lain-lain. Anak muda bertubuh kecil dan berkulit sawo matang ini tidak menafikan memegang hasrat dan keazaman yang kuat untuk membuka dan menguruskan perniagaan milik sendiri suatu hari nanti. Ternyata impiannya menjadi kenyataan apabila ada seorang rakan rapat yang dikenalnya menawarkan modal untuk beliau membuka perniagaan. Berbekalkan ilmu dan pengalaman yang ditimba selama berbelas-belas tahun dalam bidang pengurusan restoran dan serba sedikit ilmu dalam bidang penyediaan makanan dan minuman impiannya diteruskan.

Berdasarkan pemerhatian, kami melihat dengan dekat perkembangan positif kepada perniagaan yang diusahakannya bermula dari awal operasi sekitar bulan Ogos 2020. Perniagaan beliau mendapat permintaan tinggi walaupun ketika musim pandemik COVID-19 melanda. Apa yang dapat dilihat adalah bilangan pekerja sepenuh masa dan sambilan telah bertambah dari masa ke semasa. Encik Zainal juga memberitahu yang beliau juga berupaya meraih pendapatan yang agak lumayan dalam tempoh jangka masa yang singkat. Encik Zainal sentiasa menganggap pekerjaanya merupakan tulang belakang yang banyak menyokong dan membantu menaikkan nama restoran perniagaannya terutama dikalangan penduduk setempat. Hubungan silaturahim antara beliau dan pekerja amat erat dan menganggap mereka seperti adik beradiknya sendiri. Encik Zainal sentiasa memberi sokongan dan sentiasa menasihati para pekerjaanya untuk mencari peluang dan pengalaman yang ada di restoran. Beliau juga sangat mengalu-alukan mereka membuka perniagaan restoran sendiri suatu hari nanti.

Sebagai penulis, kami berasa amat bangga dengan semangat, keazaman dan komitmen yang beliau miliki. Zainal bercita-cita ingin memperbesarkan ruang makan sedia ada dan menambahbaik suasana restoran agar pelanggan berasa lebih selesa disamping menjana lebih lagi pendapatan. Kami sentiasa mendoakan kejayaan dan kecekalan beliau mengemudi perniagaan Labu Labi Restoran & Cafe.



Susana di dalam premis perniagaan Labu Labi Restaurant & Café

<i>Snacks</i>	
Fries	6.00
Wedges	7.00
Chili Cheese fries	8.00
Nachos	9.00
Cheesy chicken Strips	9.00
Salted Egg Chicken Strips	10.00
Chicken Nugget	6.00
Garlic Bread	6.00
Beef Meatballs & Mashed Potato	13.00
<i>Soup & Salads</i>	
Mushroom Soup & Garlic Bread	RM8.00
Garden Salad	RM8.00
Casser Salad	RM9.00
Add topping Grilled Chicken @ RM 6.00	
Add topping Egg @ RM 1.00	
<i>All Day Breakfast</i>	
FRENCH TOAST	RM8.00
PANCAKES	RM8.00
OMLETTE	RM4.00
Add Beef Bacon @ RM 1.00	
Add Cheese @ RM 1.00	
Add Mushroom @ RM 2.00	

		<i>Beverages</i>	
<i>Coffee/Chocolate</i>		<i>Hot Special</i>	
	Hot Cold		RM
Espresso	5.00 -	Hot Beer	4.00
Americano	6.00 7.00	Hot Beer Float	5.00
Flat White	7.00 -	Lemonade	5.00
Latte	7.00 8.00	Peach Tea	5.00
Cappuccino	7.00 8.00	Peach Lemonade	6.00
Flavoured Latte	8.00 9.00	Honey Lemonade	6.00
Chocolate	6.00 7.00	Mocha	7.00
Mocha	8.00 9.00	Pina Colada	7.00
Affogato	- 9.00	Fizzy Lemon	7.00
<i>Milkshakes</i>		<i>Local Favourite</i>	
	RM		RM
Vanilla	7.00	Tea 'O'	3.00
Chocolate	7.00	Lemon	3.00
Strawberry	7.00	Lemon	4.00
Vanilla & Mint	8.00	Hot Chocolate	4.00
Strawberry & Mint	8.00	Thai Tea	4.00
Orzo	8.00	Thai Green Tea	4.00
Peanut Butter	8.00	Milo	5.00
Chocolate Banana	8.00	Barley	3.00
Peanut Butter & Strawberry Jelly	8.00	Barley	4.00
<i>Fresh Juice RM7.00</i>			
Orange, Apple, Celery ,Carrot, Watermelon, Pineapple			

Antara menu yang disajikan kepada pelanggan