



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

PENAUNG:

DR ROSMAN MAHMOOD

CHIEF EDITOR/KETUA EDITOR:

PUAN NIK FAZLIN HIRYATI NIK JAAFAR

MANAGING EDITOR/EDITOR URUSAN:

CIK NOOR MALINJASARI BINTI ALI

EDITOR

PUAN SUZILA MAT SALLEH
PUAN NASIHA ABDULLAH
PUAN NORHAYATI HUSIN
PUAN ROSEZIAHAZNI ABD GHANI
PUAN 'ATIQA RASHIDAH ABU SAMAH
PUAN HASMIDA MOHD NOOR
PUAN RASLINA MOHAMED NOR
PUAN SITI FATIMAH MARDIAH HAMZAH
ENCIK WAN AHMAD KHUSAIRI WAN CHEK

DESIGNER/PEREKABENTUK

ENCIK ABDUL RANI JUSOH
PUAN NOOR HAFIZA MOHAMMED

EDISI
27

No issn:1823-6421

Usahawan Muda Seni Pastrri

Noorsa Riza Johari^{1*}, Khairil Anuar Bahari¹,
Mohd Zoofadli Ibrahim¹, Sperico Michael Alden¹

¹Fakulti Pengurusan Hotel & Pelancongan,
UiTM Cawangan Pulau Pinang

Koresponden: noorsariza829@uitm.edu.my



Pengusaha kek dan pastri, Cik Nurul Huda binti Mat Not

Tuah ayam nampak di kaki, tuah manusia siapa yang tahu. Itulah peribahasa yang menggambarkan usahawan muda yang akan diperkenalkan dalam penulisan ini. Usahawan muda produk pastrri dan kek, iaitu Cik Nurul Huda Binti Mat Not merupakan seorang alumni program Diploma Seni Kulinari (*Diploma In Pastry Art*), Fakulti pengurusan Hotel dan Pelancongan, UiTM Pulau Pinang, yang telah menamatkan pengajian pada tahun 2019.

Berbakat besar di dalam penyediaan produk pastrri dan kek, beliau gigih mengusahakan perniagaannya secara sepenuh masa setelah menamatkan pengajian di UiTM. Peniagaan ini diusahakan di rumah beliau sendiri di Jitra, Kedah, dan mendapat sokongan padu daripada keluarga serta saudara mara. Berbekalkan minat yang mendalam dan kemahiran yang ditunjukkan di dalam seni penyediaan pastrri dan kek, usahanya kini telah berjaya menarik perhatian ramai penduduk sekitar untuk membuat tempahan produk pastrri seperti biskut, kek dan roti. Penghasilan produk dengan reka bentuk moden dan terkini, telah menyebabkan beliau tidak menang tangan untuk memenuhi permintaan pelanggan.

Kini usia perniagaan Cik Nurul Huda mencecah satu tahun. Alhamdulillah berkat ilmu dan dorongan daripada keluarga, menjadi pembakar semangat untuk beliau terus maju ke hadapan dalam bidang perniagaan yang diminatinya.



Antara produk yang mendapat tempahan yang tinggi daripada pelanggan.

Gambar produk di atas merupakan antara contoh reka bentuk kek tempahan pelanggan yang dihasilkan oleh Cik Nurul Huda. Reka bentuk moden dan terkini menjadi faktor tarikan kepada tempahan yang menggalakkan daripada pelanggan. Begitu juga dengan produk roti dan biskut, tetap tidak kurang permintaan sehingga beliau tidak menang tangan menyiapkan tempahan. Kreativiti, idea variasi reka bentuk, pembungkusan menarik, rasa yang sedap dan harga yang berpatutan merupakan antara faktor lain yang membawa kepada peningkatan tempahan pelanggan.

Kalau tidak dipecahkan ruyung, manakan dapat sagunya. Cita-cita tanpa usaha tidak akan tercapai. Berkat minat dan keberanian mencapai cita-cita, beliau kini menjadi seorang usahawan muda yang berjaya. Berbekalkan ilmu yang dipelajari, semoga Cik Nurul Huda akan terus melangkah maju dalam perniagaannya yang diceburinya. Sama-sama kita doakan agar perniagaan pastrri dan kek beliau terus berkembang dan dikenali ramai.

Rujukan

[1] Sumber peribadi penulis.

**Produk pastrri seperti kek dan biskut juga
mendapat permintaan yang tinggi daripada
pelanggan.**

