

FPP BizNewz

eISSN 2600-9811

June - November 2021

INVESTMENT MANAGEMENT ECONOMICS MARKETING TECHNOLOGY

MERDEKA

EKONOMI 2021

ANXIETY DISORDER

Jangan Ambil Mudah

Do We Look Older Or Younger Than We Really Are?

SOLAH

A Testimony of Success

MUSLIM FRIENDLY TOURISM

The Promising Tourism Segments For Malaysia

To Online Or Not?

JEBAT Si Maine Coon

Photo by Polina Kuzovkova on Unsplash





USAHAWAN ROTI PAUNG TERENGGANU

¹Nor Jana Salim & ²Ngo Kea Leng

¹Fakulti Pengurusan Perniagaan, UiTM Cawangan Terengganu

²Akademi Pengajian Bahasa, UiTM Cawangan Terengganu

Roti paung Terengganu merupakan sejenis roti bun kecil tanpa inti dimasak dalam loyang dan sangat sedap dimakan begitu sahaja atau dicicah air teh atau kopi. Namun tiada siapa yang tahu asal usul roti paung ini. Ada yang mengatakan suatu ketika dahulu terdapat sejenis roti tawar bulat yang dijual seberat 1 paun (sukatan imperial bersamaan 0.45kg). Oleh kerana masyarakat Terengganu yang menyebutnya maka jadilah “roti paung”.

Pernah di akhir tahun 1990-an roti paung ini dijual di Shell Batu Buruk (sudah ditutup sekarang ini) dengan label roti paung Ngoh. Jualannya sangat laris bukan sahaja dari masyarakat tempatan malahan pelancong yang adakalanya mengulangi pembelian apabila berkesempatan ke Kuala Terengganu. Penulis sendiri biasa membelinya dengan anggapan ia dibuat oleh penjual Melayu bernama Ngah atau mungkin mak Ngah, dalam loghat Terengganu jadilah ‘Ngoh’. Sehingga apabila seorang sahabat berbangsa cina memberitahu ‘Ngoh’ tu seorang lelaki cina. Namun tidak lama selepas itu roti paung Ngoh sudah tiada dijual kerana pembuatnya telah meninggal pada usia yang agak muda. Perniagaan itu diteruskan oleh isterinya tetapi mampu bertahan selama 2 tahun sahaja kerana mengikuti anaknya berhijrah ke Kuala Lumpur.

Dalam pencarian informasi, rakan penulis berjaya memperolehnya dari seorang guru pencen berbangsa cina, Madam Seah Lee Hoy. Menurut beliau roti ini sudah mula dijual sejak tahun 60-an lagi di Kampung Cina oleh Mendiang Madam Chan Chi Hor, ibu mertua kepada Madam Seah. Menurut Madam Seah, paung itu bermaksud balut di mana inti ikan atau kelapa dibalut dengan adonan roti yang dibuat kecil-kecil sebelum dibakar menggunakan arang. Roti paung Mek (Mendiang Madam Chan) sangat disukai bukan saja di kalangan pembeli cina tetapi juga pembeli melayu. Roti paung Mek sangat popular pada masa itu dengan kelembutan, kegebuhan dan rupanya yang comel. Diceritakan

mendiang Ngoh pernah berguru dengan mendiang Chan apabila berkali-kali percubaannya membuat roti paung tidak berjaya, sehinggalah dia akhirnya pandai dan berjaya menjualnya dengan nama roti paung Ngoh. Sehingga sekarang roti paung yang dijual di kedai-kedai kuih di Kampung Cina adalah dalam versi yang sama berinti kelapa atau ikan. Kalau di Kopitiam pula, roti paung kosong disajikan untuk dimakan bersama-sama kaya atau planta. Mendiang Madam Chan boleh dianggap sifu dalam membuat roti paung ini. Selama lebih dari 30 tahun berniaga, beliau mengalami lumpuh sekitar tahun 80an. Namun ada di kalangan penjual cina terutama generasi muda yang berniaga atas talian tidak tahu cerita asal roti paung Mek kerana ramai yang tidak tahu kecuali di kalangan keluarga.

Seiring dengan masa yang beredar digabungkan dengan kreativiti, inovasi dan teknologi, perniagaan roti paung telah berkembang di kalangan usahawan melayu tempatan dan menjadi popular kerana ramai yang menggemarnya. Menurut Madam Seah, roti paung orang melayu tidak sama dengan roti paung Mek. Mungkin juga asal usulnya berbeza. Sekiranya tempasnya datang dari roti paung Mek, bagi penulis ini adalah satu penambahbaikan dalam perniagaan. Yang penting produk mampu memenuhi permintaan dan menembusi pasaran. Sudah semestinya menghasilkan produk dengan mengekalkan identiti asal bukanlah sesuatu yang mudah.

Di kalangan usahawan roti paung melayu antaranya yang mudah dicari dalam google seperti roti paung Che’ Wan, roti paung special, roti paung hiliran, my mom roti paung, roti paung sedap dan banyak lagi yang tiada dalam google. Citarasanya juga telah dipelbagaikan seperti perasa mentega, inti kacang merah, sekaya dan tidak kurang berperisa keju yang ditabur di atasnya.

Melihat dari kacamata kejayaan, perniagaan roti paung Che’ Wan boleh

diangkat sebagai ikon dalam perniagaan ini. Wan Mohd Ridhwan bin Wan Khalid telah memulakan perniagaan roti paung ini bersama isterinya Roslili Ayu bin Ramli di Kampung Manir sejak dari tahun 2007 lagi. Di awal penubuhan perniagaan roti paung ini, Che Wan hanya memiliki 3 orang pekerja sahaja yang membantunya menghasilkan roti secara manual sebanyak sekitar 40 biji sehari. Usahanya yang tidak pernah mengenal penat lelah membolehkan beliau membuka 11 cawangan di Kuala Terengganu, Kuala Nerus, Hulu Terengganu, Besut, Setiu, Marang dan Kemaman dengan penghasilan sebanyak 5400 biji sehari untuk diedarkan ke seluruh cawangan.



Suatu ketika, Che Wan pernah menanam cita-cita membuka perniagaannya keluar dari negeri Terengganu apabila makanan tradisional ini seringkali menjadi kerinduan kepada perantau dan pengunjung yang pernah ke Terengganu. Pada peringkat awal, Che Wan menghantar roti paung kepada pelanggannya di luar Terengganu menggunakan kurier. Berkat usaha yang gigih pada tahun 2019, Che Wan telah berjaya merealisasikan cita-citanya apabila beliau berjaya membuka 3 francais iaitu di Nilai, Negeri Sembilan, Bangi, Selangor dan Johor. Hendak seribu daya, kejayaan tidak datang bergolek. Kesungguhan yang ditunjukkan oleh Che Wan adalah bukti kejayaannya sekarang dengan perniagaan roti paungnya. Tidak mustahil suatu hari nanti beliau mampu

menguasai lebih banyak lagi pasaran tanah air.

Hari ini dengan berkembangnya era digitalisasi, maklumat sesuatu perniagaan akan mudah sampai kepada pengguna dengan cepatnya dan ini dilihat dapat membantu berkembangnya satu-satu perniagaan itu. Dengan kuasa digitalisasi, terlalu ramai pengguna media sosial yang berkongsi kesedapan roti paung Terengganu. Ada yang membantu menjadi 'food reviewer' dan ada juga yang membuat promosi perniagaan mereka. Malahan tidak kurang juga yang berkongsi cara membuatnya. Dengan harga jualan yang sangat berpatutan, penulis lebih suka membeli demi menikmati keaslian citarasanya. Tambahan pula untuk membuatnya sendiri kita perlu melihat kepada kewajarannya dari segi masa, kos, bilangan yang ingin dijamu dan yang pentingnya kemahiran. Walau bagaimanapun mencuba resipi masakan yang dikongsi pun merupakan satu perkara yang menyenangkan.

Masa berlalu, zaman beredar, asal usul satu-satu produk sepertinya menjadi memori dalam lipatan sejarah. Tiada siapa yang mampu mengakui hak milik kecuali dengan bukti-bukti yang sah. Kita rakyat Malaysia yang berbilang bangsa amat bertuah kerana kepelbagaian budaya, seni dan masakan yang ada sebenarnya sangat menyumbang kepada berkembangnya dunia keusahawanan merentas bangsa, terutamanya keusahawanan berasaskan makanan.

Rujukan

1. Saree, W. (2019). Roti Paung Popular Kini di Nilai <https://www.bernama.com/bm/rencana/news>.
2. Rahayu, M. (2020) Roti Paung Che Wan Berkembang Pesat. <https://www.sinarharian.com.my/article/98487/BISNES/Roti-Paung-Che-Wan->



Photo by Polina Kuzovkova on Unsplash