

FPP

June - November 2024

BizNewz

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

Permingaan Produk

TEBALOI

work-life BALANCE

The Power of PHYSIOTHERAPY

wanita dan MOTOSIKAL

sustainable
SKINCARE

Mental Toughness in Athletic Performance

eISSN 2600-9811



9 772600 981003

Publication Date
25 October 2024

TEBALOI

BY NURNAZIRAH JAMADIN

Tebaloi merupakan biskut tradisional masyarakat Melanau di Sarawak, telah lama menjadi salah satu lambang kekayaan budaya dan warisan kuliner yang unik di Malaysia. Ianya dibuat daripada campuran tepung sagu, kelapa parut, gula, dan bahan-bahan asas yang lain seperti mentega dan telur. Tebaloi mempunyai tekstur yang rangup dan rasa yang manis, menjadikannya kegemaran ramai terutama di kalangan pelancong tempatan mahupun luar negara yang mengunjungi Sarawak. Namun di sebalik popularitinya, perniagaan tebaloi menghadapi cabaran tersendiri dalam era moden ini. Artikel ini akan meneroka bagaimana perniagaan tebaloi berkembang, cabaran yang dihadapi, dan potensi besar yang boleh diterokai oleh para usahawan dalam usaha mengekalkan warisan ini, sambil memacu pertumbuhan ekonomi tempatan.

PERNIAGAAN PRODUK TEBALOI: USAHA MEMELIHARA TRADISI DAN WARISAN

Perniagaan tebaloi mula berkembang dari industri kecil-kecilan yang dijalankan oleh komuniti Melanau di kawasan Mukah, Dalat, dan beberapa bahagian lain di Sarawak. Pada peringkat awal, pembuatan tebaloi adalah hasil usaha kolektif keluarga atau komuniti tempatan yang berfokus untuk kegunaan sendiri dan sebagai sumber pendapatan tambahan. Penghasilan tebaloi yang pada asalnya menggunakan teknik pembuatan manual kini semakin berkembang dengan bantuan teknologi dan peralatan moden. Bagi sesetengah pengusaha, pembuatan tebaloi telah beralih dari sekadar industri rumah kepada perniagaan yang lebih teratur dengan penggunaan mesin pencampur, mesin pencetak, dan ketuhar elektrik yang lebih efisien

...IANYA DIBUAT
DARIPADA CAMPURAN
TEPUNG SAGU, KELAPA
PARUT, GULA, DAN
BAHAN-BAHAN ASAS
YANG LAIN...



Namun begitu, perkembangan ini datang seiring dengan cabaran. Para pengusaha tebaloi sering berhadapan dengan kekangan modal untuk membeli mesin moden bagi membesarkan skala pengeluaran. Kebanyakan pengusaha beroperasi dalam skala kecil dan menghadapi kesulitan dalam menembusi pasaran yang lebih luas, terutama ke luar Sarawak. Cabaran logistik, kos penghantaran yang tinggi, serta kekurangan kemahiran pemasaran digital juga menjadi faktor yang menghalang mereka daripada berkembang lebih jauh. Di samping itu, perubahan dalam cita rasa dan kecenderungan pengguna yang semakin memilih makanan yang lebih sihat dan organik telah menyebabkan permintaan untuk produk tradisional seperti tebaloi terjejas.

Walau bagaimanapun di sebalik segala cabaran ini, terdapat pelbagai peluang yang menanti untuk diterokai dalam perniagaan tebaloi. Dengan peningkatan minat terhadap produk makanan tradisional dan budaya, tebaloi memiliki potensi besar untuk dikomersialkan dan dipasarkan sebagai produk warisan yang unik. Usaha-usaha ini termasuklah mempromosikan tebaloi sebagai produk pelancongan, mengadakan bengkel pembuatan tebaloi untuk pelancong, dan memperkenalkan variasi baru seperti tebaloi berperisa pandan, coklat, atau madu yang boleh menarik minat generasi muda.

Selain itu, penggunaan strategi pemasaran digital melalui platform media sosial dan laman web e-dagang boleh membuka pasaran baru untuk tebaloi di luar Sarawak. Para usahawan juga boleh memanfaatkan inisiatif kerajaan dan badan bukan kerajaan (NGO) yang menawarkan bantuan dalam bentuk latihan, pemasaran, dan dana untuk memperkasa perniagaan kecil dan sederhana. Melalui inisiatif ini, pengusaha tebaloi boleh memperoleh akses kepada pasaran yang lebih luas dan meningkatkan jualan serta populariti produk mereka.

Tidak ketinggalan, perniagaan tebaloi juga berpotensi menyumbang kepada pembangunan ekonomi tempatan dengan menyediakan peluang pekerjaan kepada masyarakat setempat. Dengan peningkatan pengeluaran dan skala perniagaan, lebih banyak peluang pekerjaan dapat diwujudkan, terutama dalam bidang pembuatan, pembungkusan, dan pemasaran. Ini bukan sahaja dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat tempatan tetapi juga membantu mengekalkan warisan budaya dan identiti masyarakat Melanau di Sarawak.

Tambahan lagi, dengan menekankan aspek keberlanjutan, perniagaan tebaloi boleh diintegrasikan dengan inisiatif mesra alam seperti penggunaan bahan-bahan organik, pembungkusan biodegradasi, dan amalan perniagaan yang mampan. Ini akan menjadikan tebaloi bukan sahaja menarik kepada pengguna tempatan tetapi juga kepada pasaran antarabangsa yang semakin sadar tentang kepentingan produk yang lestari.

Pada masa yang sama, usaha memperkukuhkan jenama tebaloi sebagai produk asli Sarawak perlu dipergiatkan. Ini boleh dilakukan melalui kolaborasi dengan agensi kerajaan, seperti Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan Perbadanan Pembangunan Ekonomi Sarawak (SEDC), untuk memastikan tebaloi dipromosikan secara meluas di peringkat kebangsaan dan antarabangsa. Acara-acara seperti festival makanan, pameran pelancongan dan kempen media juga boleh memainkan peranan penting dalam meningkatkan kesedaran mengenai produk ini.

Kesimpulannya, perniagaan tebaloi menghadapi pelbagai cabaran di era moden, namun ia juga menawarkan peluang besar untuk pertumbuhan dan perkembangan ekonomi. Dengan strategi pemasaran yang inovatif, sokongan dari pihak berkuasa, serta kesedaran tentang kepentingan mengekalkan warisan budaya, perniagaan tebaloi boleh terus berkembang dan memberi manfaat kepada masyarakat tempatan. Ia bukan sahaja dapat memelihara warisan tradisi yang kaya, tetapi juga menjadi asas kepada pertumbuhan ekonomi yang mampan dan inklusif di Sarawak.

Nurnazirah Jamadin

Fakulti Pengurusan dan Perniagaan
Universiti Teknologi MARA
Cawangan Sarawak
Sarawak, Malaysia

Emel koresponden:

nurnazirah@uitm.edu.my, nurnazirah293@gmail.com



eISSN 2600-9811



9 772600 981003

BizNewz 2024

Faculty of Business and Management

Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun

Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA

Tel: +609-8400400

Fax: +609-8403777

Email: biznewzuitm@gmail.com