



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan

EDISI
24
MAY 2021 APRIL 2022

NO ISSN: ISSN: ISSN 1823-6421

BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UITM CAWANGAN TERENGGANU

PKP Bukan Halangan: Menjejaki Satay Kajang Sampan Ori di Bumi Kenyalang

Saifulrizan Norizan¹, Susana Narawi¹, Tina Stephen Enggongg¹,
Dayangku Ruhayah Awang Bolhan¹, Afaf Izzati Nazhah Radzi¹,

¹Fakulti Perakaunan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Sarawak, Samarahan, Sarawak.

Koresponden: saifulrizan@uitm.edu.my

PENGAYUH sayang dibasahkan, sampan takkan sampai ke seberang. Begitulah perumpamaan untuk golongan usahawan yang tidak mahu mencuba atau berani menempuh cabaran maka belum pasti kejayaan akan dikecapi. Kewujudan usahawan bukan sahaja memberi peluang pekerjaan tetapi turut menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi negara. Dalam Islam penglibatan usahawan di dalam perniagaan dianggap sebagai punca rezeki yang utama dan merupakan 9/10 sumber rezeki.



Nazirul Ikhwan Bin Mohd Ali Shaiffuddin, 28, yang berasal dari Bangi, Selangor (graduan Diploma Perniagaan, UiTM Samarahan, Sarawak) adalah pemilik Restoran Satay Kajang Sampan Ori yang dijalankan bersama seorang rakan kongsi semenjak tahun 2014. Bermula dengan minat yang mendalam terhadap perniagaan semasa di universiti, beliau mengorak langkah dengan menubuhkan perniagaan sate yang terletak di Samarahan, Sarawak dan kini berkembang sehingga beberapa cawangan termasuklah Dulang Kampung dan Airis Thai dibawah pengurusan syarikat Atmosphere Sky Resouces. Ketika ini, jumlah kakitangan restoran terdiri daripada 15 orang.

Mahu tambat hati, selera masyarakat

Menurut Nazirul, lebih kurang 8 jenis sate yang dijual di restoran ini iaitu sate arnab, sate ayam, sate ikan, sate daging, sate kambing, sate perut dan sate itik dan sate rusa. Tiada halangan dihadapi oleh mereka walaupun terdapat persaingan semasa Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) kerana sambutan yang hangat telah diperolehi dari pesanan secara atas talian. Selain itu, restoran ini juga menawarkan makanan lain seperti lempang, ketupat, nasi impit dan menu istimewa seperti Nasi Lemak Buluh. Sebagai usaha menambat hati dan selera masyarakat sekitar, Restoran Satay Kajang Sampan Ori kini giat



mempromosikan pelbagai jenis sate dan nasi lemak di pelbagai platform seperti Facebook, Instagram dan sebagainya. Menurut beliau lagi, seseorang peniaga perlu bijak dan peka mengambil pelbagai inisiatif bagi menawarkan produk yang berbeza iaitu dengan memasukkan nilai tambah, kepelbagaian kegunaan, pengiktirafan dan sebagainya yang menjamin kualiti dan keselamatan makanan. Restoran ini telah memulakan perniagaan dengan menggunakan simpanan sendiri dan pernah mendapat bantuan kewangan daripada pihak RISDA dan juga syarikat induk, iaitu Atmosphere Sky Resources.

Konsep A.S.K dalam perniagaan

Apa yang menariknya tentang restoran ini, pengusaha tersebut iaitu Nazirul dan rakan kongsi berpegang kepada konsep A.S.K iaitu Attitude (Sifat), Skill (Kemahiran) dan Knowledge (Pengetahuan) dalam menjalankan perniagaan restoran sate mereka agar restoran nombor 1 kepada pelanggan dan mampu membuka lebih banyak cawangan di seluruh Malaysia pada masa hadapan. Selain itu, mereka sentiasa komited turun padang untuk memantau operasi restoran tersebut. Pelbagai tips dan tunjuk ajar diberikan oleh mereka kepada pekerja dalam menjalankan skop kerja masing-masing terutamanya pekerja baharu. Beliau dan rakan kongsi sangat mementingkan semangat bekerja dalam satu pasukan antara majikan dan kakitangan agar mereka dapat menawarkan perkhidmatan makanan sate yang terbaik kepada para pelanggan yang berkunjung ke restoran mereka. Ini adalah penting kepada mereka untuk menjaga hubungan dengan pelanggan yang baharu berkunjung ke restoran mereka agar dapat mewujudkan pelanggan yang setia.

Jatuh hari ini esok bangkit

Prinsip yang didukung oleh Nazirul adalah jatuh hari ini dalam perniagaan kita mesti bangkit esok untuk meneruskan sehingga mencapai kejayaan. Jangan sesekali berputus asa dalam mencari rezeki Allah yang luas. Itulah kata azimat yang menjadi pegangan beliau di awal penubuhan restoran sehingga ke hari ini. Benarlah firman Allah SWT menyatakan “Barang siapa yang bertakwa kepada Allah nescaya Dia akan mengadakan baginya jalan keluar. Dan memberinya rezeki dan arah yang tidak disangka-sangkanya. Dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah nescaya Allah akan mencukupkan (keperluan) nya. Sesungguhnya, Allah melaksanakan urusan (yang dikehendaki-Nya). *Sesungguhnya, Allah telah mengadakan ketentuan bagi tiap-tiap sesuatu.*” (Surah at-Talaq, ayat 2-3).

Slogan mereka adalah “Kalau nak bangkit selera, pilihlah Restoran Satay Kajang Sampan Ori . Pasti bertambah sate lagi”

Rujukan

- [1] <http://e-muamalat.islam.gov.my/ms/bahan-ilmiah/artikel/154-perkara-haram-dalam-perniagaan>
- [2] <https://www.bharian.com.my/taxonomy/term/61/2015/09/81476/konsep-perniagaan-islam-utamakan-keberkatan>
- [3] <https://www.bharian.com.my/bisnes/usahawan/2021/02/787929/10-tip-penting-bina-bisnes-berjaya>
- [4] <https://www.bharian.com.my/bisnes/lain-lain/2021/08/858069/rakyat-diminta-bantu-peniaga-usahawan>

