



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan



BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UiTM CAWANGAN TERENGGANU



LAPIS by Seri

RAYA 2023 CATALOGUE

Cetusan Kreativiti dan Inovasi Resepi Kejayaan Usahawan Kek Lapis Premium

Nur Aliah Mansor¹, Nur Farihin Abd Hadi Khan², Naziatul Aziah Mohd Radzi³

¹Faculty of Business and Finance, UNIVERSITI TUNKU ABDUL RAHMAN, Kampar, Perak, Malaysia

²Faculty of Hospitality, Tourism and Wellness, UNIVERSITI MALAYSIA KELANTAN, Pengkalan Chepa, Kelantan, Malaysia.

³Faculty of Economy and Management, UNIVERSITI KEBANGSAAN MALAYSIA, Bangi, Selangor, Malaysia.

*Email Penulis: aliah@utar.edu.my

Usahawan muda kelahiran Bintulu, Sarawak yang diketengahkan kali, Seri, menghayati kreativiti dan inovasi sebagai elemen penting dalam kejayaan usahawan kek lapis premium geometri. Seri telah menapak sebagai usahawan kek lapis premium Sarawak bermula 2018. Seri memulakan perniagaan ini kerana rindu terhadap manisan Sarawak ini setelah berhijrah ke Semenanjung Malaysia.

Kek lapis adalah hidangan utama semasa hari perayaan di Sarawak. Bagi seseorang anak kelahiran Sarawak, kek lapis sudah menjadi sebahagian daripada tradisi keluarga mereka. Seri sering melihat bagaimana nenek, ibu, dan ahli keluarganya yang lain menghasilkan kek lapis semasa membesar di Bintulu. Namun minatnya untuk mencuba pembuatan kek lapis Sarawak hanya tercetus pada 5 tahun lepas.

Pada awalnya, Seri mempelajari resipi asas kek lapis Sarawak tradisional seperti Lapis Horlick dan Lapis Holiday Inn daripada YouTube. Walaubagaimanapun, untuk mengembangkan lagi perniagaan kek lapisnya, Seri telah mengikuti kelas eksklusif yang dikendalikan oleh figura usahawan kek lapis Sarawak bagi meningkatkan kemahiran teknik penghasilan kek lapis moden. Maka, dari situlah tercetus barisan produk (product line) kek lapis geometri sentuhan @lapisbyseri.

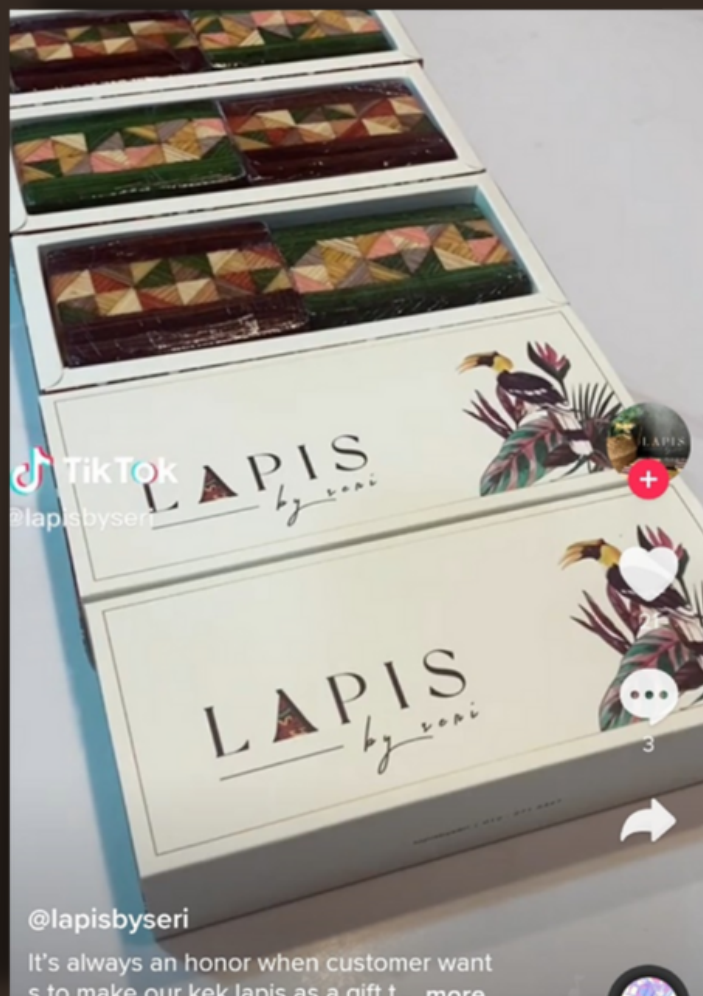
Seni pembuatan kek lapis geometri bersifat seni halus. Satu-satu kek memakan masa di antara 4-10 jam untuk dihasilkan kerana proses penghasilannya yang lebih kompleks berbanding kek lapis yang dihasilkan secara komersial. Seri berkata, seseorang usahawan kek lapis Sarawak perlu bijak membahagikan masa bagi penyediaan bahan, membakar, "menganyam" corak, membungkus, dan mempromosikan produk mereka. Bagi Seri, perancangan adalah sangat penting dalam menjaga kualiti produk dan membina hubungan dengan pelanggan supaya sentiasa berada di tahap terbaik.

Paparan Instagram @lapisbyseri dihiasi dengan pelbagai desain moden kek lapis Sarawak premium yang Instagrammable. Kek lapis Sarawak sentuhannya dianyam dengan corak dan palet warna pastel yang unik. Sentuhan kontemporari kek lapis geometri yang juga dihiasi dengan hiasan sugarcraft sebagai hantaran majlis pertunangan atau perkahwinan menambahkan tampilan visual estetika media sosial.

Kreativiti Seri juga dapat dilihat melalui penjenamaan kek Lapis by Seri. Seri telah merekabentuk sendiri logo dan pembungkusan eksklusif Lapis by Seri. Ia dihiasi dengan motif kek lapis, flora, dan fauna Bumi Kenyalang. Oleh kerana ketelitian daripada segi kualiti dan pembungkusan, pelanggan @lapisbyseri sering menjadikan kek lapis sentuhannya sebagai buah tangan dari Malaysia apabila mereka ke luar negara.



Rajah 1 Kek lapis geometri
Sumber: Akaun Instagram @lapisbyseri



Rajah 2 Pembungkusan jenama Lapis by Seri
Sumber: Akaun TikTok @lapisbyseri

Walaupun Seri telah mula popular di media sosial kerana konten kek lapisnya, dia masih percaya kepada prinsip kejayaan seseorang usahawan terletak kepada hasilan produk teras yang berkualiti dan kreatif. Sebagai kesimpulan, usaha adalah tangga kejayaan.

