



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

20
EDISI

No issn:1823-6421

info

USAHAAN

Fatin Amalina

– Konvokesyen Pencetus Motivasi

Azfahane Zakaria¹, Syed Mohammed Alhady², Sarah Sabir Ahmad³

^{1&3}*Faculty of Business Management, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA, Kampus Kedah, Malaysia*

²*Faculty Of Information Management, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA, Kampus Kedah, Malaysia*

**Email Penulis: azfa292@uitm.edu.my*

Minat yang mendalam dalam pembuatan kuih pamanis mulut telah mendorong anak gadis kelahiran Kampung Hilir, Merbok, Kedah menjadikan minat tersebut kepada sesuatu yang boleh menjanakan pendapatan yang lumayan.

Cik Fatin Amalina telah didedahkan kepada perniagaan sejak kecil dimana ibunya adalah seorang pengusaha kuih tradisional dengan mengambil tempahan untuk kenduri kendara dikampung dan juga majlis kecil-kecilan di masjid sekitar Merbok, Kedah. Di musim perayaan, si ibu, Puan Zainah Ahmad, mengambil tempahan kuih dan biskut untuk dipasarkan di kilang-kilang sekitar Sungai Petani dan Bakar Arang dan juga untuk orang perseorangan.

Melihat kegigihan ibu membuat dan menjual kuih telah menyemai minat mendalam untuk menyambung pelajaran ke Diploma Seni Kulinari di Kolej Insaniah yang sekarang dikenali sebagai Unisham. Beliau mengakui, tempoh pengajian selama tiga tahun di Kolej Insaniah telah memberi peluang untuk beliau mendalami bidang masakan dengan lebih terperinci.

Ditanya apakah yang menjadi titik mula pembabitan secara serious terhadap pendapatan melalui penjualan kuih-muih ini, beliau menegaskan ia bermula bila beliau ingin mencari duit poket untuk membayar perbelanjaan bagi menghadiri majlis konvokesyen. Sesungguhnya majlis konvokesyen yang menyemai perasaan bangga dan terharu itu menjadi motivasi yang kuat untuk beliau berniaga.

Semenjak tu, Fatin agresif dan tidak lagi menoleh belakang. Berbekalkan pengalaman membuat kuih sedari kecil dibawah seliaan ibunya dan juga ilmu yang diperolehi semasa di kolej, beliau membolehkan diri untuk memasarkan produk kuih jualan nya kepada orang ramai. Semua aktiviti pembuatan dan penjualan dibuat dan diselenggarakan sendiri tanpa mengambil pekerja kerana waktu pembuatan kuih adalah samada diawal pagi atau lewat malam. Walaubagaimanapun, Fatin dibantu oleh ibu dan adik-adiknya terutama pada musim cuti sekolah. Bagi mengurangkan kos pemasaran, beliau hanya memasarkan produk jualannya melalui platform social media iaitu facebook dan whatsapp. Disamping itu, ulasan mulut ke mulut (word of mouth marketing) menjadi platform untuk beliau mengenalkan produknya kepada pelanggan.

Tahun 2022 adalah tahun ke 5 dimana Fatin berkecimpung di dalam perniagaan kuih muih ini dan beliau selesai untuk terus beroperasi dari dapur rumah keluarganya. Walaubagaimanapun, Fatin sedang berkira-kira untuk membuka mini café atau kiosk dan menjadikan gabungan kuih muih tradisional, pastri dan kopi kampung sebagai menu utama. Fatin juga sedang ligat menambah ilmu dalam pembuatan kuih dan pastri melalui kelas online dan juga melalui bengkel



Fatin dan ibu.

bengkel yang di usahakan oleh guru pastri yang sekitar Pulau Pinang dan Kedah. Semua kuih yang dibuat akan diuji rasa oleh ibu dan kenalan rapat sebelum dibuka untuk jualan. Beliau menegaskan bahawa semua produk hasil jualan perlu di uji rasa untuk memastikan kualitinya adalah setara dan terbaik dari dapurnya.

Diantara kuih-muih yang diusahakan oleh Fatin ada pelbagai Kuih Talam, Apam Beras, Apam Gula Hangus, Popia Crunchy, Bengka Ubi, Kek Sarang Semut, Koleh Kacang, Pudding Cocktail, Lopes Pandan, Seri Muka, Kuih Cara Berlauk, Talam Kanda, Kuih Bakar Pandan, Peach Pastry, Chees Biscoff Tart, Congo Bars, Mini Lasagna, Bread Pudding dan pelbagai kuih lagi. Dan antara kuih dan pastri yang menjadi “top selling” kuih adalah, Koleh Kacang, Talam Kanda, Popia Sira Dan Kuih Bakar Pandan.

Bila ditanya samada beliau gentar dengan persaingan dalam perniagaan, usahawan muda ini dengan tenang menegaskan, “Kita kawal apa yg kita boleh kawal. Luar dari tu kita tawakkal je kerana dalam perniagaan ini kita akan meghadapi risiko setiap hari tak kira produk apa yang dijual. Jadi setiap produk yang dibuat untuk jualan, perlu selalu dijaga kualitinya.” Beliau juga mengingatkan, selain sentiasa menjaga kualiti produk, setiap pengusaha juga perlu menjaga adab dan sentiasa bersikap terbuka seandainya ada teguran diterima dari pembeli. Penulis mendoakan setiap impian anak muda ini dapat direalisasikan dengan sukses.



Kuih Talam kanda, popia sira dan talam ubi



Seri muka



Bako – manisan yg enak dimakan sejuk



Cheese tarts