



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO

USAHAWAN

Edisi 31 (Jan - Jun 2024)

Usahawan Pemacu Ekonomi Mapan

ISSN 1823-6421



BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED
UiTM CAWANGAN TERENGGANU

Warong Ikat Tepi: Simbol Kecekalan Usahawan

*Siti Fatimah Mardiah Hamzah¹, Suzila Mat Salleh¹, Noor Malinjasari Ali¹, Raslina Mohamed Nor¹, Ruzaidah Sulong@A. Rashid¹, Hasmda Mohd Noor¹, Noor Hafiza Mohammed¹

Fakulti Pengurusan & Perniagaan, UiTM Cawangan Terengganu, Malaysia.

*Emel koresponden: sfatimah@uitm.edu.my

Bagi pengunjung yang biasa ke tanah tinggi Cameron Highland, nama kampung Taman Sedia bukan lagi asing kerana tempat ini tersenarai di antara lokasi wajib dilawati apabila berkunjung ke kawasan peranginan ini. Namun, artikel ini bukanlah untuk bercerita mengenai lokasi pelancongan, tetapi untuk berkenalan dengan pasangan usahawan muda Warong Ikat Tepi, yang menyediakan makanan pagi dan tengahari kepada pengunjung di kampung tradisional melayu ini. Terletak di nombor 21, kampung Taman Sedia, warung ini tidak sukar dicari, beroperasi betul-betul di tepi jalan. Bagi yang menginap di chalet atau inap desa di taman ini, mereka boleh ke warung dengan hanya berjalan kaki sahaja.

Warong Ikat Tepi, mula beroperasi secara kecil-kecilan dengan rasminya pada 2018. Perniagaan ini di usahakan oleh sepasang suami isteri, encik Iskandar Arshad dan isteri, puan Aszarinawati Alias. Puan Aszarinawati merupakan anak jati Cameron Highland manakala encik Iskandar pula berasal dari Melaka. Kedua-duanya pernah merantau ke negeri orang sebelum akhirnya mengambil keputusan untuk menetap di Cameron Highland. Pengalaman lebih 20 tahun dalam industri perhotelan, serba sedikit membantu pasangan ini memulakan perniagaan langkah demi langkah, sehinggalah pada hari ini, warung ini berada sebaris dengan kedai-kedai lain yang dikenali di Cameron Highland, khususnya di kampung Taman Sedia.

Apabila ditanya kenapa meninggalkan bidang perhotelan, sedangkan pengalaman sudah lama, jawatan disandang juga sudah bagus, kedua-duanya bersetuju faktor masa adalah punca utama. Bidang pekerjaan di hotel menuntut waktu bekerja yang panjang, dan akhirnya puan Aszarinawati mengambil keputusan berhenti kerja bagi menumpukan perhatian kepada keluarga dan anak-anak yang masih kecil. Pada masa itu, encik Iskandar masih lagi meneruskan kerjaya di bidang perhotelan, namun beliau juga akhirnya mengambil keputusan mengikut jejak isterinya meninggalkan bidang perhotelan dan bermulalah perancangan bersama untuk membuka perniagaan keluarga secara kecil-kecilan.

Bermula dengan jualan nasi lemak dan kuih-muih, Warong Ikat Tepi beroperasi cuma dengan menjual makanan dalam bungkusan kepada pelanggan. Dari sini jugalah warung ini mendapat nama kerana jualannya dibungkus dan diikat tepi, selain dari frasa "ikat tepi" ini selalu digunakan apabila pelanggan membungkus makanan dan minuman, juga ianya mudah diingat.

Semasa fasa awal perniagaan, waktu perniagaan bermula pukul 8.00 pagi sehingga pukul 12.00 tengahari sahaja kerana kekangan tenaga kerja dan ruang. Pada masa ini, khidmat tempahan makanan untuk majlis dan penghantaran makanan ke pejabat-pejabat di sekitar Cameron Highland juga disediakan. Namun ini tidak mematahkan semangat pasangan ini untuk terus mengembangkan perniagaan. Hasil perniagaan ini membolehkan mereka mendapat modal tambahan bagi membesarkan lagi perniagaan dan seterusnya melanjutkan lagi waktu operasi hingga pukul 5 petang dengan menyediakan menu makan tengahari dan masakan panas pula. Warung dibesarkan untuk memberi lebih ruang dan keselesaan kepada pelanggan. Pada masa ini, warung mula menyediakan perkhidmatan *dine-in*, dan boleh memuatkan pelanggan sehingga 50 orang pada satu-satu masa. Menu yang disediakan juga ditambah dari masa ke semasa bagi menambah variasi makanan kepada pelanggan. Antara menu utama ialah makanan selera tempatan seperti nasi lemak dengan pebagai lauk-pauk dan sambal strawberi istimewa Cameron Highland. Turut mendapat permintaan ramai ialah roti canai, mee kari, asam pedas dan berbagai lagi menu masakan panas. Bagi memenuhi permintaan pelanggan, waktu perniagaan akan dipanjangkan ke 5 petang pada musim cuti sekolah dan cuti umum. Antara menu yang mendapat permintaan ramai ialah kari kambing, dengan garapan resepi istimewa, roti canai kuah banjir, dan asam pedas bebola daging.

Semasa bulan ramadan pula, pasangan usahawan ini tetap meneruskan perniagaan dengan menyewa tapak di bazar ramadan. Antara menu yang mendapat permintaan ramai ialah kueh keria viral dan minuman. Tempahan makanan juga diambil secara *pre-order* atau tempahan awal dari pelanggan bagi

mengelakkan pembaziran dan kerugian.

Dunia perniagaan tidak sentiasa menjanjikan keuntungan dan keindahan, malah sentiasa berhadapan dengan cabaran setiap hari. Ketika perniagaan yang diusahakan mula berkembang, negara dilanda wabak COVID 19, memberikan cabaran besar kepada peniaga terutama peniaga kecil yang baru memulakan perniagaan seperti pasangan ini. Sungguhpun begitu, masa ini digunakan oleh pasangan ini untuk melakukan sedikit penyelidikan dan inovasi resepi menu yang dijual, menyediakan produk sejuk beku, dan menyediakan makanan sarapan seperti nasi lemak bungkus secara pre order kepada penduduk setempat. Masa berkurung semasa pandemik, tidak berlalu begitu sahaja, malah digunakan untuk membuat perancangan perniagaan lebih baik.

Cabaran dari segi tenaga kerja juga antara yang perlu dihadapi. Tidak mudah mencari pekerja yang betul-betul komited untuk bekerja. Jadi kekurangan ini diisi sendiri oleh pasangan ini dimana mereka sendiri menyediakan makanan dan menyiapkan tempahan. Selain cabaran perniagaan, membahagikan masa antara keluarga dan perniagaan juga satu kesukaran yang dihadapi. Semasa baru memulakan perniagaan, anak-anak masih kecil dan memerlukan perhatian, terutama apabila anak bongsunya berhadapan dengan masalah kesihatan, iaitu masalah eczema yang memerlukan penjagaan rapi.

Usaha dan kecekalan berbalas apabila kini, nama Warong Ikat Tepi berada sebaris dengan kedai-kedai lain yang terkenal di Cameron Highland.

Saban hari mendapat kunjungan pelanggan, terutama di waktu cuti sekolah dan cuti am, menambahkan lagi rezeki pasangan usahawan ini.

Terkini, perniagaan lebih lancar dengan adanya pekerja yang berdedikasi dan menu-menu yang baru diperkenalkan. Semasa cuti umum atau cuti sekolah yang panjang, Warong Ikat Tepi menyediakan menu promosi istimewa kepada pelanggannya. Semasa kunjungan kami ke Cameron Highland pada cuti sekolah baru-baru ini, menu promosi Nasi Gurih dari Acheh diperkenalkan. Ingin merasai sendiri keenakan dan keunikan menu ini, kunjungi lah Warong Ikat Tepi. InsyaAllah tidak mengecewakan anda. Semoga kisah usahawan muda encik Iskandar dan puan Aszarinawati ini menjadi inspirasi kepada yang ingin menceburi bidang keusahawanan. Benarlah kata peribahasa, "Kalau tidak dipecahkan ruyong, manakan dapat sagunya". Kalau tidak mahu berusaha, dan bersusah payah, manakan dapat merasa senangnya.

Rujukan

[1] Aszarinawati Alias, "Temubual oleh Penulis", Cameron Highland, Pahang, 27 Mei 2024.

[2] Warong Ikat Tepi by IA Services, foto (n.d), https://www.facebook.com/warongikattepi/?locale=ms_MY

Ruang bergambar untuk pengunjung mengabadikan memori di Warong Ikat Tepi, Cameron Highland.



Pasangan usahawan, encik Iskandar Arshad dan puan Aszarinawati.

