

Headline	Dulu di pasar malam sekarang ada kilan		
MediaTitle	Utusan Malaysia		
Date	19 Aug 2019	Color	Full Color
Section	Mega	Circulation	107,609
Page No	24	Readership	322,827
Language	Malay	ArticleSize	1003 cm ²
Journalist	SAFINA RAMLI	AdValue	RM 19,824
Frequency	Daily	PR Value	RM 59,471



Oleh SAFINA RAMLI
sakinam@utusan.com.my

SEBELUM bergelar usahawan berjaya sehingga mampu memiliki kilang sendiri, Rahayu Usop, 36, menjadi peniaga pasar malam dengan menjual pelbagai jenis murtabak.

Selama setahun, Rahayu gigih menjalankan perniagaan murtabak di pasar malam dan bazar Ramadan bagi mendapatkan maklum balas pelanggan mengenai produk yang dihasilkannya itu.

Sehinggalah pada 2017, Rahayu bersama suaminya, Megat Ardy Megat Aziz, memberanikan diri untuk melangkah lebih jauh dalam bidang perniagaan dengan memasarkan produk murtabak mereka secara sejuk beku.

Rahayu yang merupakan graduan dalam bidang seni bina berkata, dia mula belajar cara-cara membuat murtabak daripada ibu mentuanya, Fatimah Hashim, 65, yang merupakan peniaga murtabak terkenal di sekitar Seberang Perai selepas mengambil keputusan untuk berhenti kerja dan menjadi suri rumah sepenuh masa.

"Resipi ibu mentua saya mempunyai ramai peminat, jadi saya berusaha untuk berkongsi keenakan murtabak ini dengan lebih ramai penggemar murtabak."

"Pada mulanya saya hanya mampu menjual 200



MURTABAK dimasukkan ke dalam mesin untuk dimasak.

RAHAYU USOP dan Megat Ardy Megat Aziz menunjukkan produk keluaran syarikat mereka.



Dulu di pasar malam sekarang ada kilang

biji murtabak di pasar malam pada 2016.

"Namun kini sekitar 35,000 pek murtabak sejuk beku berjaya dihasilkan di kilang kami," katanya ketika ditemui di kilang I-On Enterprise di Entrepreneur Park, Pongsu Seribu, Kepala Batas, Pulau Pinang.

Rahayu berkata, dia turut membuat inovasi dengan menambah keju di dalam produk keluaran syarikatnya bagi mempelbagaikan rasa murtabak berkenaan.

"Terdapat enam produk

murtabak sejuk beku yang dikeluarkan iaitu murtabak keju lava ayam, murtabak keju lava daging, murtabak ayam, murtabak daging, murtabak kambing serta murtabak asli ayam dan daging.

"Setiap murtabak ini mempunyai resipi istimewa yang diwarisi turun-temurun daripada ibu mertua saya yang merupakan peniaga murtabak sejak 1985.

"Saya mula mempelajari resipi murtabak ini pada 2016 kemudiannya memperkenalkan kelainan pada produk ini

dengan menambah keju di dalamnya dan produk ini terus mendapat sambutan daripada pelanggan," katanya.

Rahayu yang merupakan ibu kepada empat orang anak berkata, produk murtabak sejuk beku berkenaan yang pernah dipromosikan ke karnival makanan di Singapura oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), mendapat sambutan yang menggalakkan daripada pelanggan.

"Kita ada perancangan untuk menembusi pasaran Singapura dan Brunei sekitar hujung

tahun ini kerana melihat kepada sambutan yang menggalakkan daripada pelanggan di sana."

"Setakat ini kita mampu mengeluarkan 35,000 pek setiap bulan dan kini dalam usaha untuk meningkatkan kapasiti pengeluaran dengan beberapa penambahbaikan," katanya.

Tambahnya, syarikatnya juga menerima geran *change upgrade product (CUP)*, mesin dan peralatan daripada FAMA pada 2017 untuk memajukan perniagaan mereka.

Katanya, menerusi geran

itu juga produk keluaran syarikat berkenaan berjaya mendapatkan sijil halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim).

Rahayu berkata, produk murtabak sejuk beku keluarannya kini boleh didapati di pasar raya terkemuka seperti Kshope dan pasar raya terkemuka antararaya Halal Mart dan Agrobazar.

"Kami juga membuka peluang kepada usahawan yang berminat untuk menjadi ejen jualan produk kami."

"Bagi mereka yang berminat boleh berhubung dengan suami saya, Megat Ardy di talian 018-7748060," katanya.



MURTABAK diproses dalam persekitaran bersih di kilang.



MURTABAK yang telah dibungkus perlu dilabel sebelum dipasarkan.