

Headline	Tiga prinsip lonjak perniagaan keropok lekor		
MediaTitle	Berita Harian		
Date	11 Mar 2020	Color	Full Color
Section	Nasional	Circulation	82,252
Page No	47	Readership	246,756
Language	Malay	ArticleSize	830 cm ²
Journalist	Noor Hidayah Tanzizi	AdValue	RM 27,589
Frequency	Daily	PR Value	RM 82,768

Tiga prinsip lonjak perniagaan keropok lekor

Pengalaman bermotosikal jual produk sekitar Manjung berbaloi, kini mampu bina jenama sendiri

Oleh Noor Hidayah Tanzizi
bhnews@bh.com.my

Sitiawan: Menjual keropok lekor dengan motosikal dari rumah ke rumah dan produknya pernah dikatakan keras seperti kayu, pengalaman getir serta sukar dilupakan pemilik Industri Keropok Lekor Lekir, Yah Mahmud, 55.

Namun, jerih-perih wanita ini mencari rezeki demi membantu menambah pendapatan keluarga menyuntik semangat membuktikan tenaga empat kerat bukan usaha sia-sia.

Ibu kepada empat anak itu, berkata sebelum produknya dikenali beliau menunggang motosikal menjual keropok lekor di sekitar Manjung selama dua tahun.

"Anak yang masih kecil ketika itu terpaksa ditinggalkan di rumah sementara saya berniaga. Tidak pernah ada perasaan mahu menjual dari rumah ke rumah dengan motosikal kerana niat saya untuk mencari rezeki halal.

"Saya juga mahu membantu meringankan beban dan meningkatkan taraf hidup keluarga kami kerana ketika itu arwah suami pertama bekerja sebagai nelayan," katanya ditemui di bengkel pemrosesan di Kampung Pasir Pandak di Sitiawan, Perak, baru-baru ini.

Yah berkata, sebelum ini ada yang tidak mahu mengambil keropok lekor buatannya dan mengatakan keropok dihasilkan keras seperti kayu.

Bagaimanapun, beliau tidak berkecil hati walaupun komen itu perit didengari, namun ia tidak mematahkan semangatnya sebaliknya menjadi pemangkin untuk terus menghasilkan produk yang lebih baik.

"Komen seperti ini sangat bagus sebagai motivasi dan menjadi cabaran untuk kita berusaha memperbaiki kekurangan produk sedia ada," katanya.

Lantas, berbekalkan semangat dan minat mendalam wanita ceka itu yang dimulakan sejak 24 tahun lalu secara kecil-kecilan di rumah sambil dibantu anak, kini boleh dibanggakan sambil dibantu tujuh pekerja, selain anak, Mo-



Yah menunjukkan produk keropok lekor dan sos pencicah dihasilkannya. (Gambar kanan) keropok lekor yang belum dibungkus.

hd Aidil Shahimi, 26, dan suami, Mokhtar Taharin, 61.

Mengimbas pembabitannya dalam dunia keusahawanan ini, beliau berkata walaupun tanpa pengalaman dan pengetahuan asas dalam pembuatan produk itu pada awalnya, beliau nekad meneruskan bidang berkenaan.

Yah mendapat bimbingan dan bantuan daripada Jabatan Perikanan, Jabatan Pertanian, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).
Katanya, pada mulanya beliau mengikuti kursus jangka pendek anjuran Jabatan Perikanan dengan modul keropok udang, namun idea menghasilkan keropok lekor tercetus selepas menyedari kesukaran mendapatkan bekalan udang.

"Saya mula menghasilkan keropok lekor selepas diberi sekeping kertas resipi daripada seorang pegawai Jabatan Perikanan,



Yah bersama pekerja menjalankan perusahaan keropok lekor dan sos pencicah sejak 24 tahun lalu di bengkel pemrosesan di Kampung Pasir Pandak, Sitiawan, Perak. (Foto Noor Hidayah Tanzizi/BH)



namun pelbagai halangan terpaksa ditempuhi.

"Saya mengambil masa kira-kira empat tahun sebelum keropok lekor ini menerima sambutan dan ia juga hasil daripada inovasi dan pelanggan yang sentiasa memberi komen membina," katanya.

Beliau menghasilkan dua jenis keropok lekor; iaitu batang, caki dan sos pencicah yang dipasarkan di sekitar Perak, selain pelanggan juga boleh membeli secara terus di bengkelnya.

"Sebelum ini, keropok dihasilkan juga cepat rosak dan liat, malah pernah melalui dugaan daripada 100 kilogram (kg) hanya 40 kg saja terjual, manakala selebihnya rosak.

"Alhamdulillah, kini produk yang dihasilkan mendapat sambutan dan kami boleh menghasilkan lebih 250kg keropok lekor dengan menggunakan lebih 126kg ikan sardin setiap hari," katanya.

Beliau memegang kepada tiga

sebaliknya atasi dan semuanya akan menjadi mudah.

"Saya bersyukur kerana dapat membuktikan walaupun tiada pendidikan tinggi tetap boleh berjaya dan berdikari.

"Melihat perjalanan usaha yang dikecapi sekarang saya rasa sangat berbaloi dengan apa yang dilalui dahulu, tetapi itu bukan alasan untuk mendabik dada kerana dalam perniagaan perlu sentiasa berusaha untuk mengukuhkan jenama walaupun sudah dikenali.

"Kita juga perlu sentiasa positif, kreatif dan jangan cepat berkecil hati dengan komen pelanggan kerana maklum balas itu sangat penting untuk mendapatkan produk yang lebih baik," katanya.

Sementara itu, anak ketiga Yah, Mohamad Aidil Shahimi, 26, berkata, beliau akan meneruskan legasi perniagaan keropok lekor ibunya dan mahu mengembangkannya lagi pasaran di luar Perak.

Katanya, sejak kecil beliau sudah membantu ibunya menghasilkan keropok lekor dan mengakui ibu seorang yang cekal dan gigih menghasilkan keropok lekor sehingga produk dikenali hari ini.

"Usaha dilakukan mak berjaya membantu mengubah kehidupan kami sekeluarga dan tidak pernah mengalah menjadikan saya lebih bersemangat meneruskan perniagaan ini.

"Jenama kami sudah ada pelanggan, jadi saya mahu fokus untuk mengembangkannya lagi usaha ini supaya ia boleh menembusi pasaran global," katanya yang sepenuh masa membantu ibunya sejak tamat persekolahan.

Mohamad Aidil mengagumi pada mulanya beliau malu untuk berniaga dan berhadapan dengan orang, tetapi selepas diberi tunjuk ajar mendapati bidang menarik untuk diteroka.

"Sebenarnya, saya tidak minat berniaga, tetapi bila mak nasihat dan bimbing menjadikan saya mula menyukai bidang ini, selain banyak yang dipelajari terutama berkomunikasi dengan pelanggan serta menyimpan wang," katanya.

Saya ambil masa kira-kira empat tahun sebelum keropok lekor ini menerima sambutan dan ia juga hasil daripada inovasi dan pelanggan yang sentiasa memberi komen membina.

Yah Mahmud,
Pemilik Industri Keropok Lekor Lekir

prinsip iaitu jujur, kualiti dan bersangka baik untuk terus melangkah dalam bidang perniagaan.

"Saya juga berpegang kepada kata motivasi dalam perniagaan jangan anggap sebagai masalah,