

20 FEB, 2021

Dulu suka-suka sekarang bergelar usahawan roti

Sinar Harian, Malaysia

Page 1 of 2

Dulu suka-suka sekarang bergelar usahawan roti

Roti diberi kepada jiran ketika PKP menjadi titik permulaan berjaya buka Wafa Bakery

Oleh MOHD ISKANDAR OTHMAN

JURU

Bermula hanya suka-suka kerana ingin mengisi waktu terluang ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) membuka peluang kepada pasangan suami isteri bergelar usahawan roti.

Mohd Faez Hafizie Mohd Nizam dan isterinya, Noor Salwa M Razali tidak menyangka pemberian roti yang dihasilkan mereka kepada jiran menjadi titik permulaan sebelum menjejakkan kaki dalam perniagaan bakeri di negeri ini pada Mac tahun lalu.

Menurut pasangan suami isteri masing-masing berusia 26 tahun itu, ketika itu bekalan roti di pasaran berkurangan hingga mencetuskan idea buat mereka untuk menghasilkan roti sendiri.

Berbekalkan kemahiran asas yang diperoleh ketika menuntut dalam jurusan keusahawanan dan hospitaliti di Universiti Malaysia Kelantan (UMK) sebelum ini, pasangan itu kemudiannya mendedarkan roti yang dihasilkan kepada penduduk berhampiran bagi berkongsi makanan.

“Mereka (jiran) pada mulanya menyangka kami jual roti terabit dan Alhamdulillah dengan pemberian bungkusan roti itu kami menerima pelbagai reaksi positif daripada mereka,

malah ada yang mencadangkan supaya kami hasilkan lebih banyak roti untuk dipasarkan di sini.

“Melihat pengeluaran roti boleh menjana pendapatan selain mendapat permintaan ramai, timbul semangat kami untuk mengusahakan perniagaan ini secara serius dengan menggunakan jenama Wafa Bakery,” katanya ketika ditemui *Sinar Harian* di sini baru-baru ini.

Variasi

Berbekalkan wang simpanan dan bantuan daripada ahli keluarga, aktiviti menguli tepung dan membakar roti yang sebelum ini dilakukan di dapur rumah mereka di Taman Sentul Jaya akhirnya berpindah ke sebuah premis lebih selesa serta lengkap di kawasan berhampiran.

Selain itu, mereka turut membeli beberapa peralatan dan mesin terpakai untuk mempercepatkan lagi proses penghasilan roti yang semakin mendapat permintaan tinggi.

Tidak mahu terlalu selesa dengan produk roti buku yang dikeluarkan Wafa Bakery, Mohd Faez Hafizie berkata, beliau dan isteri mahu menghasilkan lebih banyak produk makanan berkualiti dan bervariasi dalam memenuhi cita rasa ramai termasuk sesuai dinikmati semua lapisan umur.

Katanya, sehingga kini Wafa Bakeri telah mengeluarkan roti buku dengan lima pilihan perisa antaranya asli, pandan, strawberi, coklat dan paling mendapat permintaan ketika ini ialah roti pelangi.

“Selain roti, kami turut menghasilkan produk roti Arab dan donat sejuk beku selain pelbagai biskut dan snek termasuk aneka kuih raya yang akan mula



Mohd Faez Hafizie sedang membungkus roti ban yang dihasilkan.



Mohd Faez Hafizie dan Noor Salwa menunjukkan proses membakar biskut yang dilakukan di premis perniagaan mereka di Juru.

dipasarkan tidak lama lagi,” katanya.

Sementara itu, Noor Salwa mengakui bukan mudah untuk mereka menguruskan perniagaan itu berdua tambahan pula dalam keadaan negara berdepan dengan PKP sehingga menimbulkan banyak kesukaran terutamanya dalam memasarkan produk dan mendapatkan bekalan bahan mentah.

Cabaran

Bagaimanapun, ibu kepada seorang cahaya mata itu berpendapat usahawan baharu seperti mereka perlu lebih kreatif dalam mendepani apa jua cabaran termasuk memanfaatkan teknologi yang ada bagi membuat promosi dan pemasaran produk.

“Disebabkan PKP kami tidak boleh menghantar produk ke pasaran luar Pulau Pinang, banyak tempat seperti kantin sekolah dan tadika menghentikan pesanan berikutan mereka tidak beroperasi dalam tempoh ini selain terpaksa mendapat bekalan bahan mentah dengan harga yang tinggi ketika ini.

“Bukan itu sahaja pelanggan yang datang ke kedai juga berkurangan dan kami tidak mempunyai tenaga kerja mencukupi antara cabaran yang terpaksa dihadapi, namun ia tidak mematahkan

semangat sebaliknya mengajar kami untuk lebih kuat bagi mengembangkan perniagaan ini sekali gus memperkenalkan jenama Wafa Bakery ke seluruh negara tidak lama lagi,” katanya.

Beliau berkata, walaupun baru setahun jagung terlibat dalam dunia perniagaan dan masih banyak perkara yang perlu dipelajari, namun mereka berhasrat memastikan produk keluaran Wafa Bakery menembusi semua kedai serta premis perniagaan di negeri ini.

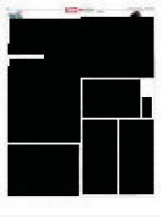
Selain itu katanya, dalam memastikan kualiti dan kebersihan produk dikeluarkan, pihaknya juga sedang berusaha memperoleh pengiktirafan halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) termasuk memenuhi semua garis panduan ditetapkan sebagai pengeluar makanan suci dan selamat.

“Setakat ini kami hanya mendapat bantuan serta bimbingan daripada Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan pastinya kami mengharapkan lagi perhatian daripada agensi lain untuk membantu kami dalam mengembangkan perniagaan,” katanya.

Orang ramai yang ingin mendapatkan roti keluaran Wafa Bakery atau mempunyai sebarang pertanyaan boleh menghubungi Mohd Faez Hafizie di talian 019-450 1233.



Roti Arab dan donat sejuk beku antara produk yang dihasilkan Wafa Bakery.



20 FEB, 2021

Dulu suka-suka sekarang bergelar usahawan roti

Sinar Harian, Malaysia

Page 2 of 2

SUMMARIES

Roti diberi kepada jiran ketika PKP menjadi titik permulaan berjaya buka Wafa Bakery

Bermula hanya suka-suka kerana ingin mengisi waktu terluang ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) membuka peluang kepada pasangan suami isteri bergelar usahawan roti. Mohd Faez Hafizie Mohd Nizam dan isterinya, Noor Salwa M Razali tidak menyangka pemberian roti yang dihasilkan mereka kepada jiran menjadi titik permulaan sebelum menjejakkan kaki dalam perniagaan bakeri di negeri ini pada Mac tahun lalu.