

info

usahawan

NOTA MINDA MASMED

EDISI
23

OCT 2021

GENERASI
MILENIUM
USAHAWAN ATAS
TALIAN

OMOTENASHI

merungkai perkhidmatan pelanggan terbaik jepun

PUBLISHED BY MASMED



INFOUSAHAWAN EDISI

ISI
KANDUNGAN

23.

01 OVERVIEW

Mengungguli Generasi Milenium

03

Corat coret Ketua Pengarang

07

Catatan Editor Urusan

08

02 KEUSAHAWAN

Rekaan Logo Buletin Usahawan	09
Penjanaan Pendapatan melalui Penanaman Vanilla	12
Adam Usahawan Muda Kelulut	16
Aplikasi Penghantaran Makanan	20
Belajar dari 'Influencer'?	24
Webrooming or Showrooming?	29
Sinergi Perniagaan Alumni Usahawan	33
Bekerja Sambilan @ Usahawan Muda?	37
Liquidity in SMEs	41
Dasar Keusahawanan Negara	44
e-Dompot	49
Berbudi kepada Tanah	52
Mikrokredit	57
Kisah Megadeth dan Metallica	60
Trend Tukang Roti	64
Menggilap Potensi Diri dalam Takaful	68
Mesin Layan Diri	72
Dari Kapal Berlubuh di Dapur	76
Bintang Media Sosial	81
Omotenashi	86
Sebuah Kesiapsiagaan	91
Sri Muara Resort	92
Usahawan Berorientasikan Sosial & Tanggungjawab	94
Usahawan atas Talian (bahagian 2)	98
Usahawan Ibu Tunggal	103
Usahawan Jujur Amanah bersama Nabi Allah	107
Berniaga secara 'Live'	111
Logistik - Kepentingan kepada Perniagaan	113
ENT300 - Guideline for Financial Plan	117
ENT300 - Guideline for Marketing Plan	120
Usahawan & Rantaian Bekalan II	124
Impak Covid 19 kepada Perniagaan	128
Youtube sebagai Pendapatan	131

Editorial

Ketua Editor

Nik Fazlin Hiryati Nik Jaafar

Editor Urusan

Noor Malinjasari binti Ali

Editor Bahasa Inggeris

Nor Hayati Husin

Editor Bahasa Melayu

Wan Ahmad Khusairi Wan Chek

Suzila Mat Salleh

Nasiba Abdullah

Design

Izhar Hafifi Zainal Abidin



"community" baker



Tren Tukang Roti Komuniti sebagai Kerjaya Alternatif

MAZNE BINTI IBRAHIM¹

¹Fakulti Hospitaliti, Pelancongan dan Kesejahteraan, Universiti Malaysia Kelantan, Kota Bharu, Kelantan.

Koresponden: mazne@umk.edu.my

Minat di dalam bidang pembuatan roti, kek dan pastri pastinya menjanjikan suatu peluang yang cerah kepada individu yang ingin mencuba nasib sebagai seorang usahawan bakeri. Ekoran dari kecenderungan ini, maka kita dapat lihat, lahirnya ramai usahawan kecil yang berupaya meraih pendapatan yang lumayan hasil daripada minat yang tersemat dalam diri mereka. Ianya merupakan suatu bidang yang

menyeronokkan bagi mereka yang mempunyai minat yang mendalam malahan ada di antara usahawan ini yang menjadikannya sebagai kerjaya sampingan seiring dengan hobi dan minat mereka. Tidak kurang juga ada yang menjadikannya sebagai kerjaya utama (Syde, 2020). Tidak dapat dinafikan, dunia bakeri ini merupakan suatu bidang yang indah dan penuh dengan warna-warni. Pelbagai idea yang kreatif dapat

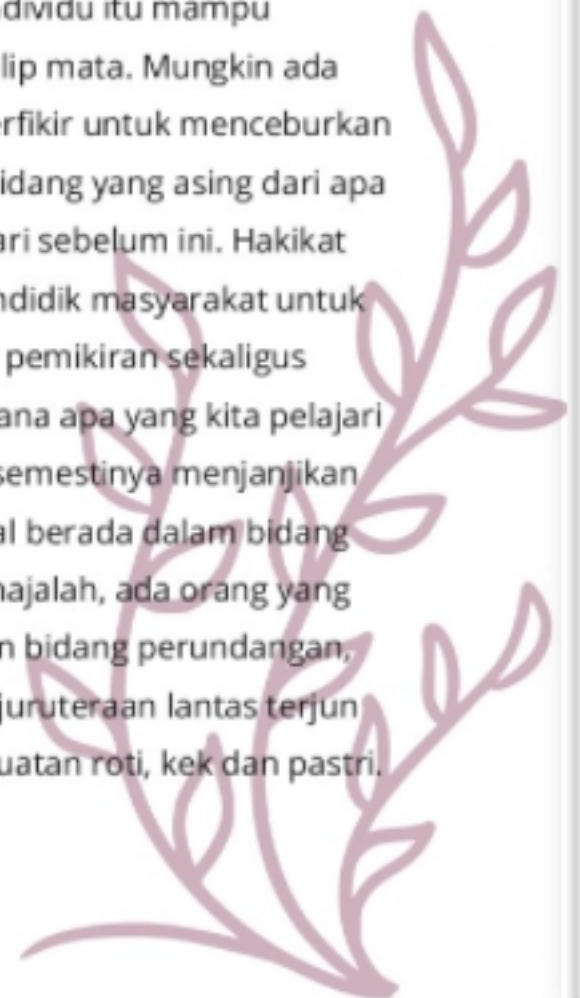
diterjemahkan melalui resepi, reka corak produk, pembungkusan, nama menu dan sebagainya.

Apa yang menariknya, kerjaya alternatif sebagai tukang roti komuniti ini atau mungkin lebih dikenali sebagai "ocmmunity baker" bukan sahaja tertumpu kepada penghasilan produk bakeri seperti roti, kek dan pastri malah kuih-muih melayu juga turut diketengahkan agar tersedia pelbagai koleksi hidangan yang dapat ditawarkan kepada pencinta makanan yang pada kebiasaannya terdiri daripada komuniti setempat. Tren tukang roti komuniti ini begitu mendapat tempat di hati masyarakat sekitar kerana mereka ini sangat kreatif dalam mempromosikan menu-menu yang bukan hanya berkisarkan kepada produk bakeri yang biasa terdapat dalam pasaran, malah mereka juga giat menghasilkan menu-menu yang viral seperti Puding Pavlova, Kek Lapis Moden, Tauhu Sumbat mahupun hidangan tradisi seperti kuih-muih melayu antaranya kuih Tepung Pelita, Seri Muka, Kasui, Talam Keladi, Pulut Kuning dan banyak lagi.

Pada zaman yang penuh mencabar ini, lebih-lebih lagi dengan kemunculan pandemik COVID-19, ia telah banyak merubah rutin kehidupan seseorang individu. Malah lebih tragis lagi bagi mereka yang kurang bernasib baik yang telah hilang punca pendapatan. Bagaikan telur di hujung tanduk nasib seseorang boleh berubah dalam sekelip

mata. Cuba kita fikir sejenak, apa perasaan tuan empunya badan yang menanggung bebanan perasaan yang dahsyat ini. Bak kata pepatah Melayu, berat mata memandang, berat lagi bahu yang memikul. Pastinya, golongan ini tidak hanya berdiam diri tatkala badai melanda malah mereka tegar bangkit berusaha demi meneruskan kelangsungan hidup. Pelbagai kerja diusahakan tanpa alasan agar rezeki berpihak kepada mereka. Ada yang mencuba nasib sebagai pemandu Grab, Food Panda, tukang mesin rumput dan sebagainya. Tidak kurang hebatnya juga ada di antara mereka yang mula berjinak-jinak sebagai tukang roti komuniti dengan memulakan bisnes bakeri dari rumah secara kecil-kecilan.

Namun, semangat tidak pernah pudar walau pelbagai cabaran yang mendatang. Fenomena ini telah membuktikan bahawa kerjaya seseorang individu itu mampu berubah dalam sekelip mata. Mungkin ada yang tidak pernah terfikir untuk menceburkan diri dalam sesuatu bidang yang asing dari apa yang pernah dipelajari sebelum ini. Hakikat yang berlaku ini mendidik masyarakat untuk berfikir di luar kotak pemikiran sekaligus menjadi kreatif di mana apa yang kita pelajari secara formal tidak semestinya menjanjikan kita untuk terus kekal berada dalam bidang yang sama. Lihat sahajalah, ada orang yang pernah belajar dalam bidang perundangan, perubatan malah kejuruteraan lantas terjun dalam bidang pembuatan roti, kek dan pastri.

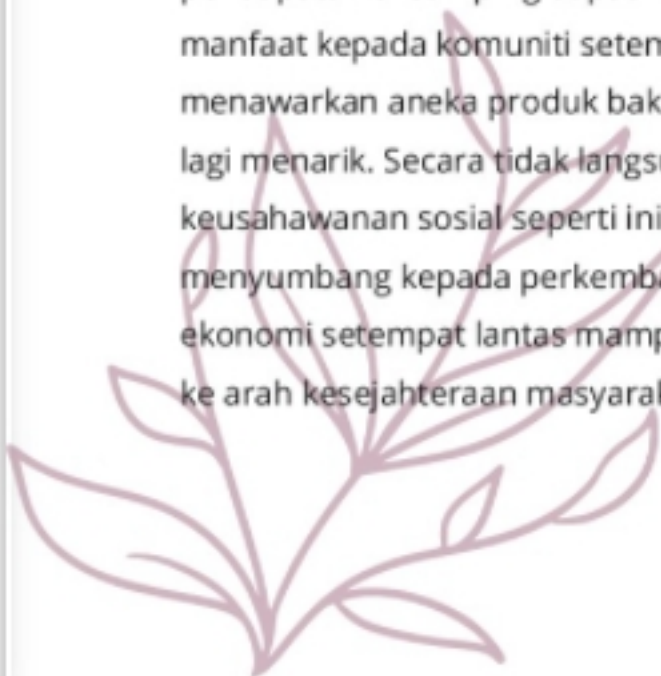


Itu semua tidak mustahil untuk berlaku asalkan individu tersebut punya semangat yang kental untuk mencuba sesuatu bidang yang baru. Tidak lain dan tidak bukan, usaha murni ini harus dipandang tinggi oleh masyarakat amnya. Semangat keusahawanan seperti inilah yang mencerminkan keperibadian seorang insan yang tidak mudah mengaku kalah dan berserah kepada takdir semata-mata.

Enaknya produk bakeri yang dihasilkan oleh seorang tukang roti komuniti yang disulami dengan penuh rasa kasih sayang tidak pernah jemu mendapat sambutan dari penduduk sekitar yang menggemari pelbagai seleksi kek, roti, pastri mahupun kuih-muih Melayu (Kaur, 2020). Hakikatnya, tren tukang roti komuniti ini semakin berkembang dan mendapat tempat di hati usahawan di luar sana tidak kiralah dalam kalangan surirumah mahupun anak muda yang baru sahaja bergraduasi. Kerjaya alternatif sebagai tukang roti komuniti atau "community baker" ini mampu menggalakkan keusahawanan sosial di negara kita bila mana ia dapat membantu sesetengah individu dalam menjana pendapatan di samping dapat memberikan manfaat kepada komuniti setempat dengan menawarkan aneka produk bakeri yang enak lagi menarik. Secara tidak langsung, semangat keusahawanan sosial seperti ini dapat menyumbang kepada perkembangan ekonomi setempat lantas mampu mendorong ke arah kesejahteraan masyarakat amnya.

Rujukan

- [1] Kaur, P. (2020). Innopreneurship: A Case on 'Baking through home makers'. *Psychology and Education Journal*, 57(9), 7157-7162.
- [2] Rashid, S., & Ratten, V. (2021). Spirituality and entrepreneurship: integration of spiritual beliefs in an entrepreneurial journey. *Journal of Enterprising Communities: People and Places in the Global Economy*.
- [3] Syde, R. (2020, Disember 31). 12 Idea Bisnes Bakery 2021 yang trending.
- [4] <https://ritzthebaker.com/12-idea-bisnes-bakery-2021-yang-trending/>



INFOUSAHAWAN

EDISI

23.



MASMED

Malaysian Academy of SME and
Entrepreneurship Development