

MERCU KEJAYAAN USAHAWAN ROTI

Nurul Fardila Binti Abd Razak¹, Abdullah Bin Mohamed Yusoff¹
¹Fakulti Hospitaliti, Pelancongan dan Kesejahteraan,
Universiti Malaysia Kelantan

Koresponden: fardila.ar@umk.edu.my

“Usaha itu tangga kejayaan”. Sebuah peribahasa yang bertepatan menggambarkan kegigihan yang tak pernah padam untuk pasangan muda ini melakar kejayaan membina empayar mereka sendiri dalam cetusan idea pembuatan roti dan bakeri. Noor Salwa binti Mohamad Razali and Mohd Faez Hafizie bin Mohd Nizam merupakan pasangan muda yang mengambil keputusan untuk berkahwin sejeurus selepas mereka bergraduat dari universiti. Pasangan ini merupakan graduan Ijazah Sarjana Muda Keusahawanan (Hospitaliti) dengan Kepujian dari Fakulti Hospitaliti, Pelancongan dan Kesejahteraan (FHPK) dan merupakan pasangan alumni Universiti Malaysia Kelantan (UMK). Mengatur dan mengorak langkah sebagai usahawan roti pada usia muda telah memberi cetusan inspirasi penubuhan Wafa Bakeri yang terletak di Bukit Mertajam Pulau Pinang.

Wafa Bakeri (WB) secara rasminya telah beroperasi pada tahun 2020. Langkah pertama Wafa Bakeri bermula dengan aktiviti mengisi masa terluang ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) bagi mengekang penularan wabak Covid-19 pada awal Mac 2020. Kesukaran mencari pekerjaan tetap juga turut mencetus idea kepada pasangan ini untuk mengatur strategi dengan mempraktikkan ilmu yang dipelajari semasa di universiti. Bermula dengan berkongsi produk roti dan bakeri yang dihasilkan dari rumah bersama kenalan dan jiran tetangga, pasangan usahawan muda ini tidak menyangka ianya telah menjadi titik permulaan untuk menceburi perniagaan roti dan bakeri secara lebih serius. Mereka mendapati ramai pelanggan memberikan respon positif dan mendapat permintaan yang menggalakkan. Rentetan dari itu, pasangan usahawan ini telah mencabar diri dengan membuka perniagaan di sebuah premis kekal yang lebih selesa dan lengkap bagi memenuhi permintaan pelanggan. Akhirnya, produk Wafa Bakeri ini semakin dikenali di kalangan kawasan setempat.

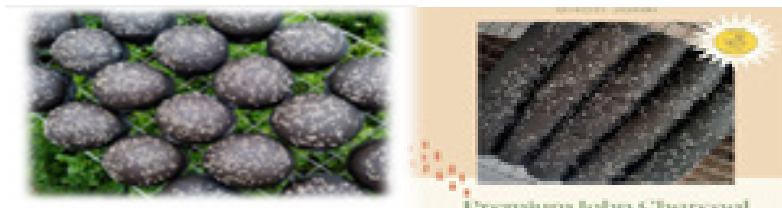
Kejayaan tidak pernah datang bergolek. Ternyata dalam usaha mengorak langkah membina empayar penghasilan roti jenama sendiri bukanlah satu perkara yang mudah. Sebagai permulaan, pasangan ini hanya membeli mesin dan peralatan terpakai untuk memenuhi permintaan yang tinggi dari pelanggan. Namun ianya tidak melunturkan semangat mereka untuk menghasilkan produk yang lebih berkualiti dan bervariasi bagi memenuhi citarasa lapisan pelanggan. Sehingga kini, Wafa Bakeri berkajay mengeluarkan variasi roti buku dengan lima pilihan perisa iaitu asli, pandan, strawberi, coklat dan yang paling mendapat permintaan tinggi dari pelanggan adalah perasa pelangi.



Salwa dan Faez yang merupakan graduan dan alumni dari FHPK,UMK



Artikelyang diterbitkan mengenai Wafa Bakeri dalam akhbar.



Antara produk yang dihasilkan oleh Wafa Bakeri
 Sumber: <https://www.instagram.com/wafa.bakery/?hl=en>
<https://www.facebook.com/wafabakery20/>

Rujukan

- [1] Noor Salwa binti Mohamad Razali & Mohd Faez Hafizie bin Mohd Nizam. (2021, November 13). Wafa.bakeri. Retrived from <https://www.instagram.com/wafa.bakery/?hl=en>
- [2] Noor Salwa binti Mohamad Razali & Mohd Faez Hafizie bin Mohd Nizam. (2021, November 13). Wafa Bakeri. Retrived from <https://www.facebook.com/wafabakery20/>

Tidak mahu selesa dengan produk sedia ada, variasi roti seperti roti burger, roti Arab dan roti John juga turut dihasilkan. Produk ini mendapat permintaan yang tinggi dari pelanggan serata negeri. Wafa Bakeri juga turut menghasilkan roti yang unik seperti burger arang dan Roti John arang dengan memfokuskan kepada produk vegan seperti roti arab berbijirin. Walaupun masih muda dan masih lagi bertatih di dalam dunia roti dan bakeri, Salwa dan Faez terus mengembangkan sayap perniagaan mereka. Ternyata ilmu dan pengetahuan semasa di universiti digunakan sepenuhnya dalam perniagaan mereka, bukan hanya ilmu penghasilan, tetapi termasuklah ilmu pemasaran produk. Demi meningkatkan ilmu dan kemahiran, pasangan ini sentiasa mencari ilmu baharu bagi meningkatkan kualiti produk pengeluaran mereka. Terbaharu, mereka sedang dalam proses mendapatkan pengiktirafan sijil Halal dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) termasuk memenuhi semua garis panduan yang ditetapkan sebagai pengeluar makanan yang suci dan selamat. Bak kata pepatah, 'kalau tidak dipecahkan ruyung, manakan dapat sagunya'.

Bermula dengan aktiviti suka-suka dengan menghasilkan produk dari rumah sahaja, kini Salwa dan Faez mampu tersenyum melihat kepuasan dan penerimaan pelanggan terhadap produk mereka. Ternyata usia muda bukanlah penghalang untuk mereka mengorak langkah kejayaan serta merealisasikan impian dan harapan mereka. Bagi yang berminat untuk mendapatkan produk Wafa Bakeri ini, bolehlah melayari laman rasmi Instagram dan Facebook mereka.



Salwa dan Faez,
 Pasangan Usahawan muda berjaya