

Maju perniagaan tradisional keluarga

Oleh Rosniza Mohd Taha
yoniza@mediaprima.com.my

I Serdang

Setelah tamat menjalani program Inkubasi Usahawan Tani Universiti Putra Malaysia (UPM) bulan lalu, Noraiza Samawi, 22, kini memberi sepenuh tumpuan untuk memajukan perniagaan kuih dan snek tradisional diusahakan keluarganya.

Anak kedua daripada lima beradik itu bakal mewarisi Industri Sazi yang sudah lebih 20 tahun beroperasi dan memasarkan produk hingga ke Singapura.

Pengetahuan diperoleh daripada program Diploma Pengurusan Perniagaan Kolej RISDA - UPM serta latihan Pengurusan Perkhidmatan Makanan selama enam bulan menerusi Inkubasi Usahawan Tani, memberi beliau keyakinan untuk menunaikan tanggungjawab itu.

"Kemahiran membuat kek dan snek tradisional, termasuk tat nanas, kuih bangkit, kacang bawang putih, suji, rempeyek dan kek cawan, saya pelajari sejak kecil ketika ibu memulakan perniagaan secara kecil-kecilan di rumah.



Noraiza Samawi

INFO

Industri Sazi

- Facebook: <https://www.facebook.com/industrysazi>
- Blog: <http://industrysazi.blogspot.com>
- Emel: industrysazi@yahoo.com
- Nombor telefon: 019-7775849



Noraiza turut membantu menghasilkannya pelbagai jenis kuih dan snek tradisional di kilang Industri Sazi.

Memiliki kilang

"Kini, operasi lebih mudah kerana kami memiliki kilang sendiri di Kompleks Perindustrian Industri Kecil & Sederhana (IKS) Simpang Renggam yang dilengkapi empat mesin memproses makanan dan dua ketuhar serta mempunyai tiga pekerja tetap," katanya ketika ditemui di UPM, baru-baru ini.

Pendedahan diperoleh menerusi program Inkubasi Usahawan Tani juga membolehkan Noraiza memperkenalkan produk makanan baharu, termasuk kek, roti dan biskut.

Setiap Isnin hingga Jumaat, beliau meluangkan masa kira-kira 11 jam membantu ibunya memproses dan membungkus makanan di kilang sebelum produk itu dijual di Pasar

penyediaan nyata kira-kira syarikat serta pemasaran produk menerusi internet, termasuk blog dan Facebook Industri Sazi serta laman web mudah.my.

"Saya membantu ibu dan pekerja memproses makanan mulai jam 8 pagi hingga 5 petang, sebelum kembali semula ke kilang untuk proses pembungkusan dari jam 8 hingga 11 malam.

"Pengeluaran paling banyak pernah dihasilkan dalam sehari ialah 4,000 kek cawan dalam tempoh dua hari bagi memenuhi tempahan kenduri perkahwinan. Lazimnya, dua hingga tiga jenis kuih dihasilkan sehari dalam kuantiti lima hingga 10 kilogram bagi setiap jenis kuih.

Rancang buka kedai

"Walaupun letih, kepuasan dapat membantu ibu, Amnal Noranik, 50 dan ayah, Samawi Dayat, 80, amat bermakna. Mereka sangat mengharapkan saya dapat meneruskan perniagaan keluarga ini kerana adik-beradik lain mementingkan bidang kerjaya berbeza," katanya.

Usaha Noraiza mempromosikan produk menerusi internet berjaya memperluas pasaran syarikat ke seluruh negara berbanding sebelum ini tertumpu di Johor dan Melaka saja.

"Saya juga dalam perancangan membuka kedai bagi memudahkan pelanggan mendapatkan produk kami," katanya.

Tani Larkin pada hujung minggu, selain dibekalkan kepada agensi dan persatuan berkaitan seperti PUSPANITA dan MARDI.

Beliau turut menguruskan



Noraiza bersama-sama ibu dan bapanya di hadapan Industri Sazi.