

Hati



Mula niaga di kampus

**Pemegang ijazah buat
kuih sepenuh masa**

»14

Jual biskut raya sejak di kampus

Pemegang ijazah sarjana muda kini buat kuih dahlia dan semperit sepenuh masa

Aroma biskut dahlia dan semperit yang sedang dibakar dalam ketuhar memenuhi ruang tamu rumah dua tingkat yang dijadikan tempat memasak. Di satu sudut kelihatan seorang wanita tekun menyusun biskut ke dalam balang untuk diagih-agihkan kepada pelanggan. Turut membantu tiga wanita yang juga jiran tetangga - masing-masing pantas menyiapkan permintaan pelanggan agar dapat dihantar mengikut waktunya.

Ujar Shafawati Mohd Nor, 28, yang mesra dipanggil Shafa, tempahan diterima bukan hanya pada musim perayaan saja, sebaliknya pada hari biasa. Cuma pada Aidilfitri atau Aidiladha tempahan bertambah dua kali ganda sehinggakan dia tidak meneng tangan menyediakannya.

Mujur Shafa menjadikan perniagaan membuat biskut ini sepenuh masa. Malah pemegang Ijazah Sarjana Muda Ke-

sasteraan Bahasa Melayu, Universiti Putra Malaysia (UPM) ini memulakannya sejak menuntut dalam tahun pertama di kampus.

Semuanya bermula selepas menerima wang Pinjaman Tabung Pendidikan Tinggi Nasional (PTPTN) yang dirasakan terlalu banyak. Selepas ditolak keperluan belajar dan perbelanjaan harian masih ada baki. Oleh kerana meminati bidang masakan dan berhasrat menjadikan perniagaan menjual biskut sebagai kerjaya sambilan lantas dia mengambil kelas asas membuat biskut, kek cawan dan muffin.

"Dulu ketika menunggu keputusan Sijil Tinggi Persekolahan Malaysia (STPM), saya membuat biskut raya resipi daripada ibu. Dua jenis biskut saya hasilkan iaitu dahlia dan semperit menda-pat per-mintaan



ANTARA kek dan biskut tempahan pelanggan yang sudah disiapkan.

tinggi daripada jiran, saudara-mara dan rakan. Ibu pula menjual tart nanas sambil dibantu anak. Jadi kami sekeluarga sudah mula menjalankan perniagaan membuat biskut raya sejak dulu lagi," ujar anak kelahiran Kajang, Selangor ini.

Selepas mendapat sedikit pendedahan asas mengenai teknik memasak, Shafa memulakan operasimemasak di kampus.

Mem-bawa dapur serba guna elektrik di a-meng-goreng, membuat kek cawan dan kek coklat untuk diletakkan di kolej UPM. Apabila tiada kelas dia pulang ke rumah yang letaknya beberapa kilometer dari kampus untuk

menyudahkan tempahan kek dan biskut. Dalam erti kata lain, Shafa bijak menyusun masa agar tidak bertembung dengan jadual pembelajaran.

"Saya tidak sangka permintaan sangat menggalkkan. Apa saja yang saya letak semua habis dijual ini membuatkan saya lebih bersemangat untuk menambah jualan dengan membuat biskut dahlia, cip coklat dan semperit sehingga mampu memperoleh pendapatan RM200 seminggu," katanya yang cukup gembira kerana hasil jualan digunakan untuk menabung.

Selepas menamatkan pengajian pada 2010, tanpa berfikir panjang Shafa menetapkan matlamat meneruskan perniagaan membuat biskut. Lebih menggembirakan apabila suami dan keluarga memberikan galakan dan semangat untuk berniaga. Malah, walaupun memiliki ijazah sarjana muda dalam bidang berbeza dengan apa yang dilakukan sekarang, dia tidak pernah menyesal kerana yakin

jika bersungguh-sungguh setiap yang dilakukan akan berjaya.

"Saya bersyukur kerana sepanjang menjalankan perniagaan ini belum pernah lagi dapur saya tidak berasap atau tidak menerima tempahan. Ini kerana biskut yang saya hasilkan bukan saja untuk musim perayaan, malah dijual pada bila-bila masa. Pernah ketika Aidilfitri dua tahun lepas saya tidak meneng tangan menghasilkan biskut sehingga terpaksa mengambil tiga pekerja yang dibayar gaji hari," jelasnya.

Mengadakan kelas memasak

Terkenal dengan biskut yang enak, Shafa sering diajukan soalan mengenai bahan serta teknik digunakan sehinggakan biskut dahlia, cip coklat dan semperit tidak hancur dan kekal dalam bentuk asal selepas dibakar.

Ujar anak bongsu tiga beradik ini, dia tidak menggunakan telur dalam adunan semperit bagi memastikan biskut rangup dan tidak pecah. Melihat cara dia menekan adunan ke dalam acuan juga sedikit berbeza kerana jika orang lain melakukannya pasti tidak mendapat bentuk yang sama.

"Saya banyak belajar dengan ibu teknik membuat biskut. Resipi ini juga daripada ibu kemudian saya olah mengikut kesesuaian. Ibu sudah 37 tahun menjual tart nanas dan mampu membayar duit pendahuluan membeli rumah yang diduduki sekarang. Saya sangat kagum dengan kecekalan ibu berniaga walaupun ketika itu dia masih bertugas sebagai anggota polis," ujar Shafa yang mengambil aura berniaga daripada ibunya, Halimaton Ahmad.

Ketika fenomena durian crepe pada awal 2012, Shafa mengambil peluang mengadakan kelas membuat durian crepe diikuti kek dan biskut di rumah. Dia yang mempelajari membuat durian crepe menerusi Internet mula memasarkan menerusi laman Facebook dan dijual di kampus.

"Tidak sangka durian crepe saya mendapat sambutan sehingga saya menerima banyak permintaan untuk mengadakan kelas membuat durian crepe di rumah. Mulanya saya tidak yakin kemampuan diri, namun selepas kelas pertama dengan hanya dua peserta akhirnya semakin bertambah. Malah sekarang saya engkalkan kepada kelas membuat biskut dan kek yang diadakan hampir setiap minggu. Saya juga turut memenuhi permintaan di luar Kuala Lumpur seperti Ipoh dan negeri lain," katanya.

Dengan niat ingin berkongsi rezeki terutama dengan suri rumah yang menjadikan perniagaan membuat biskut sebagai mata pencarian, Shafa tidak lokek memperturunkan semua ilmu yang dipelajarinya. Malah, dia gembira sekiranya mereka mampu menghasilkan biskut lebih baik daripada apa yang dipelajari dalam kelas.

Walaupun sibuk menguruskan kelas memasak di rumah, Shafa masih lagi memenuhi tempahan membuat biskut. Ini kerana ramai yang inginkan biskut yang dihasilkan Shafa sendiri kerana lain daripada lain.

Menjelang Ramadan dan Syawal, ibu kepada seorang cahaya mata ini mengalu-alukan ejen menjual biskut dahlia, coklat chip dan semperit. Mereka boleh mendapatkannya daripada Shafa sendiri pada harga istimewa.

Selain itu, Shafa dan suami turut menjual cetakan gambar yang diletakkan di atas kek (edible image). Istimewanya pelanggan boleh memilih gambar yang mereka inginkan sama ada gambar sendiri, keluarga, watak kartun atau bola, kereta dan puteri.

"Selepas mengambil keputusan menjalankan perniagaan biskut dan kek saya mula terfikir untuk mencari kelainan dengan menjual gambar imej di atas kek. Biasanya tempahan untuk majlis hari jadi atau keraian lain. Imej yang kami sertakan ini berbentuk gula dan boleh dimakan jadi ia tidak berbahaya," katanya yang menerima banyak tempahan daripada pengusaha kek dan kek cawan. Bagi yang berminat membuat tempahan gambar boleh melayari www.sfedibleimageprint.blogspot.com manakala Facebook sf kek.

"Saya bersyukur kerana sepanjang menjalankan perniagaan ini belum pernah lagi dapur saya tidak berasap atau tidak menerima tempahan"

Shafawati

BERMULA dengan hobi kini membuat biskut menjadi kerjaya tetap Shafa.