

Dek minat, siswa mulakan niaga makanan ala Jepun di gerai

► FARID HAMZAH
farid@sph.com.sg

SUASANA dapur yang berasap dan berbahang sehingga meninggalkan bau pada pakaian boleh membuat sesetengah individu, terutama anak muda, kurang minat kepada bidang makanan dan minuman (F&B).

Ada juga berpendapat bahawa anak muda hari ini menganggap gerai-gerai di pusat penjaja kurang glamor. Tidak seperti kafe di pusat beli-belah.

Pandangan sedemikian ternyata silap.

Seperti yang dibuktikan Cik Habibah Mustafa, 24 tahun, yang memilih memulakan perniagaan F&B di sebuah gerai di Pusat Makanan Amoy Street.

Menariknya, makanan ala Jepun yang dijualnya mendapat perhatian para pelanggan – kebanyakannya pekerja di bangunan-bangunan komersial berdekatan.

“Memang saya sudah lama terbayang mahu memulakan perniagaan makanan.

“Hanya risiko yang saya bimbangkan ialah kos yang tinggi.

“Sudah tentu kos perniagaan lebih tinggi kalau di pusat beli-belah.

“Begitu juga dengan bazar-bazar musiman. Kos sewanya juga tidak menentu.

“Isu tempat, seperti suasana yang panas, tidak membimbangkan saya kerana ia bukan masalah buat anak muda seperti saya,” kata lulusan Politeknik Ngee Ann (NP) jurusan Pengajian Perniagaan itu lagi.

Menurutnya, beliau telah memikirkan akan perniagaan itu sejak Ogos lalu dengan konsep makanan Jepun yang menyihatkan.

Hasil daripada beberapa percubaan resipinya sendiri, Cik Habibah kemudian mula mencari sebuah gerai di pusat makanan setempat.

Beliau yang menonjolkan sikap tenang tapi bersemangat kental bernasib baik.

Hasil ‘pencariannya’, Cik Habibah akhirnya berjaya ‘dijodohkan’ dengan sebuah gerai di pusat komersial.

Berbekalkan modal sebanyak \$25,000, beliau memulakan perniagaannya itu sekitar tiga minggu lalu.

Menamakan gerainya Big Bowls Project, terdapat empat hidangan Jepun berharga antara \$7.90 dengan \$8.90 semangkuk.

Menariknya hidangan yang dijual disaji-



TIDAK ENDAHKAN GLAMOR: Dengan modal sebanyak \$25,000, Cik Habibah memulakan perniagaannya di sebuah gerai di Pusat Makanan Amoy Street. Beliau menamakan gerainya itu Big Bowls Project, dan menawarkan empat hidangan Jepun berharga antara \$7.90 dengan \$8.90 semangkuk. – Foto BH oleh LEE JIA WEN

kan dalam mangkuk khas biodegradabel.

“Ada yang kata hidangan saya ini bak sajian di sebuah kafe, tapi yang membezakan nya ialah harganya.

“Sudah pasti saya boleh letak harga ini kerana ia terletak di pusat makanan, bukan di kafe atau restoran berhawa dingin,” katanya sambil mengelap peluh di dahi.

Satu lagi tarikan berniaga di gerai itu ialah masa perniagaan yang singkat.

Dibuka Isnin hingga Jumaat, dari 11.30 pagi hingga 2.30 petang, gerai tersebut yang mendapat respons menggalakkan, ditutup pada Sabtu dan Ahad.

Namun, Cik Habibah yang perlu membuat persiapan seawal 8 pagi, tidak menolak kemungkinan melanjutkan perniagaannya sehingga lebih lewat pada hari biasa atau membukanya pada Sabtu, apabila permintaan bertambah.

Pada masa ini beliau menganggarkan menjual sehingga 100 mangkuk sehari.

“Buat masa ini, pada sebelah malam, saya berpeluang melakukan kegiatan lain yang menjadi minat saya sejak dahulu – menari,” kata beliau lagi yang menghadiri kelas-kelas tarian pada sebelah malam.

Anak bongsu dua beradik itu, yang masih menuntut di tahun akhir bagi ijazah Sarjana Muda dalam Perakaunan dan Kewangan di

SIM Global Education, juga seorang penari sambilan di Universal Studios Singapore.

Ditanya tentang rancangan jangka panjangnya, Cik Habibah tidak menolak kemungkinan menubuhkan kios kecil sebagai meluaskan perniagaannya.

Namun buat masa ini, gadis yang masih solo itu akan terus menumpukan perhatiannya kepada perniagaan tersebut yang dijangka balik modal sekitar lima bulan lagi.