

Penjaja mi soto ikuti program Halal Masterclass

- ▶ Pemilik gerai Warong Sapari kini lebih bersemangat mahu luaskan lagi niaga
- ▶ Program kendalian cabang pembangunan eksekutif SIM, firma runding cara halal swasta

▶ **NORHAIZA HASHIM**
norhaiza@sph.com.sg

DATUKNYA merupakan antara penjaja terdahulu yang menjual di Pusat Penjaja Adam Road.

Tradisi turun temurun mi soto dijual Yai Wak Temon diteruskan hingga hari ini oleh cucunya Encik Sumadi Sapari yang memiliki dan mengendalikan gerai Warong Sapari di No 9 di pusat penjaja itu.

Dengan iltizam kuat untuk mengembangkan perniagaan itu, Encik Sumadi, 52 tahun, telah menyertai program Halal Masterclass yang menguatkan lagi keinginannya untuk meluaskan perniagaannya itu.

Beliau sudah pun menghasilkan pes kuah soto siap segera untuk diedarkan bagi pasaran setempat dan antarabangsa, serta menyertai beberapa acara luar negara bagi memasarkan jenama syarikat.

Program sehari *Halal Masterclass: Membangunkan, Meluaskan dan Memanfaatkan Sektor Halal Yang Berkembang* diadakan akhir bulan lalu oleh cabang pembangunan eksekutif Institut Pengurusan Singapura (SIM), Pembangunan Profesional SIM (SIM PD) dengan kerjasama sebuah syarikat runding cara halal swasta, Pure & Good Management (P&G) Pte Ltd.

Menurut Encik Sumadi, beliau terdorong menyertai program itu bagi menimba pengetahuan serta menjalin rangkaian dengan peniaga-peniaga lain.

“Saya amat tertarik untuk mengedarkan pes kuah soto saya ke luar negara dan program itu meningkatkan

pengetahuan saya mengenai peraturan luar negara dan FTA (perjanjian dagangan bebas) yang boleh dimanfaatkan,” ujarnya.

“Paling menarik, bagi saya, ialah topik mengenai pemikiran rekaan. Ia mendorong saya untuk fikirkan perniagaan ini secara holistik meliputi aspek pemasaran dan sebagainya.

“Oleh kerana program ini menarik peserta antarabangsa, saya juga dapat berinteraksi dengan mereka dari luar negara seperti Korea Selatan dan Jepun,” tambah Encik Sumadi.

Menyingskap ketika datuknya memulakan perniagaan itu, beliau berkata semasa pusat penjaja itu dibuka sekitar 1973, datuknya merupakan antara penyewa pertama pusat penjaja itu yang menjual mi soto, mi rebus dan tahu goreng.

“Saya masih ingat keadaan pusat penjaja itu terutama masa banjir apabila air sampai ke lutut. Sukar dilupakan masa itu. Setelah yai tiada, bapa saya yang ambil alih.

“Pada 2012, bapa saya meminta saya mengambil alih jika tidak dia ingin menutup sahaja gerai itu. Kini apabila bapa saya sudah meninggal dunia, saya merasakan ia merupakan satu amanah untuk saya meneruskan perniagaan dan mengembangkannya lagi,” kata Encik Sumadi, yang meninggalkan pekerjaannya dalam bidang kejuruteraan bagi meneruskan perniagaan itu.

Berbeza dengan kebanyakan gerai mi soto lain, Warong Pak Sapari menjual mi soto seperti mi soto tetelan dan kaki ayam.

Beliau dan Allahyarham bapanya juga pernah melawat Indonesia selama se-



KEMBANGKAN NIAGA: Encik Sumadi telah mengeluarkan pes kuah soto yang dijual di gerainya di Warong Pak Sapari di Pusat Penjaja Adam Road. – Foto BH oleh ZHANG XUAN

bulan pada 1998 untuk mempelajari pelbagai jenis soto di sana dari Yogyakarta, Surabaya dan Pulau Bawean.

Hasil lawatan itu, mereka mengubah sedikit resipi soto keluarga dengan menambah rempah bagi menyedapkan lagi kuahnya itu.

Tahun lalu, beliau menjalankan penyelidikan dan pengembangan (R&D) bagi mengeluarkan pes kuah mi soto yang telah mula dijual selepas Februari lalu. Pes kuah mi rebus juga sedang dalam rancangan penghasilan.

Ketika ini, pes kuah mi soto telah dijual di gerainya tetapi beliau sedang dalam rancangan membekalkan pes itu kepada syarikat lain.

Semasa menyertai Hari Singapura anjuran Kementerian Kebudayaan, Masyarakat dan Belia (MCCY) di Shanghai, China, bulan lalu, beliau telah menyediakan mi soto untuk sekitar 2,000 orang.

“Semasa tinggal di Hotel Amara di Shanghai, tukang masak di hotel meminta saya menyiapkan mi soto. Menggunakan pes siap segera, saya dapat menyediakan mereka mi soto di China. Hotel itu berminat mendapatkan pes itu dan saya sedang mencari syarikat pengedar yang dapat membekalkan produk saya di China,” tambahnya.

APA ITU ‘HALAL MASTERCLASS’

▶ Anjuran cabang pembangunan eksekutif Institut Pengurusan Singapura (SIM), Pembangunan Profesional SIM (SIM PD) dan syarikat runding cara halal swasta Singapura, Pure & Good Management (P&G) Pte Ltd

▶ Program pertama diadakan pada 23 April. Program kedua dirancangan November ini

▶ Matlamat:

– Menjadi wadah pembelajaran bagi peniaga di dalam dan luar sektor halal mendapat maklumat industri halal terkini dan kemahiran untuk kekal berdaya saing;

– Menyedia peluang bagi wakil industri dan bukan industri halal berinteraksi dan bertukar pandangan; dan

– Topik yang dibincangkan dalam program pertama termasuk perlunya mempunyai niaga yang inovatif melalui kaedah pemikiran rekaan (design thinking) dan mengeksport ke dalam pasaran halal Asean

“Paling menarik, bagi saya, ialah topik mengenai pemikiran rekaan. Ia mendorong saya untuk fikirkan perniagaan ini secara holistik meliputi aspek pemasaran dan sebagainya. Oleh kerana program ini menarik peserta antarabangsa, saya juga dapat berinteraksi dengan mereka dari luar negara seperti Korea Selatan dan Jepun.”

– Encik Sumadi Sapari yang mengendalikan gerai di Pusat Penjaja Adam Road.