

Keluarga Inspirasi Untuk Berniaga

Oleh: Muhammad Iqmal Abd Rahman, 1180312



Gambar menunjukkan premis perniagaan Chicken Dinner yang telah bertapak di Setia Alam sejak dua bulan lalu.

SHAH ALAM: Seorang anak muda memulakan perniagaan Chicken Dinner selepas mendapat inspirasi daripada ibu bapanya yang juga berniaga sejak hampir tiga tahun lalu.

Pemilik perniagaan yang dikenali sebagai Awang Syahnun Naim Awang Sebeki menjalankan operasi perniagaan tersebut di Tanjung Malim sebagai cawangan utama manakala cawangan di Setia Alam merupakan cawangan kedua sejak perniagaan tersebut beroperasi.

“Di sini (Setia Alam) kami baru menjalankan perniagaan ini lebih kurang dua bulan manakala di Tanjung Malim sudah pun beroperasi hampir tiga tahun,” katanya.

Berbekalkan modal kurang daripada RM400 sehari, stok ayam dibeli daripada tiga pembekal di tiga buah tempat iaitu Bukit Raja, Damansara dan Kapar.

Pemuda berusia 23 tahun itu berkata, dia menjadikan perniagaan Chicken Dinner ini sebagai kerja sambilan kerana dia juga mempunyai kerjaya tetap iaitu sebagai seorang operator sistem gudang di Setia Alam.

“Gerai kami beroperasi dari jam 5 petang hingga jam 10 malam itu mendapat sambutan hangat daripada penduduk sekitar.

“Saya memilih Setia Alam sebagai cawangan kedua kerana ia merupakan kawasan yang strategik. Tambahan pula, saya sudah menetap di sini selama hampir tiga tahun dan saya juga bekerja di sini,” ujarnya.

Dia menambah bahawa pemilihan Setia Alam sebagai cawangan kedua juga adalah untuk meluaskan lagi pasaran perniagaannya selain di tempat asalnya di Tanjung Malim.

Meskipun mendapat sambutan yang baik, terdapat juga beberapa halangan yang dihadapi seperti cuaca yang mana sangat memberi kesan kepada keuntungan yang diperolehi setiap hari.



Gambar menunjukkan seorang pekerja sedang menyiapkan pesanan untuk pelanggan.

Awang berkata, perniagaan Chicken Dinner dipilih kerana produk itu merupakan makanan yang menjadi kegemaran setiap lapisan masyarakat.

Dia menambah bahawa produknya itu memiliki keistimewaan yang tersendiri kerana resepi yang digunakan amat berbeza dengan yang lain.

Dengan pendapatan harian melebihi RM400 serta sokongan daripada rakan-rakannya, Awang berhasrat untuk meluaskan lagi perniagaannya dengan membuka cawangan di seluruh Malaysia pada masa akan datang.