

# Rezeki makanan sejuk beku

» Alima Mohamad **mampu jana** RM3,000 sebulan

Oleh Norhidayah  
Che Din  
norhidayah@  
bhanian.com.my

**K**esusahan yang ditempuh dalam membesarkan empat anak yang masih bersekolah sementara suami pula sudah bersara mendorong wanita

“Sejak itu, perniagaan mula berkembang apabila dapat membekalkan makanan secara kontrak di sebuah agensi kerajaan selain produk yang dikeluarkan juga mendapat permintaan tinggi sehingga mampu menjana pendapatan sehingga RM3,000 sebulan,”katanya.

## Usaha suami, isteri

Alima berkata, beliau menguruskan perniagaan ini bersama suaminya yang berpe-



“**DENGAN HANYA PENDAPATAN RM300 SEBULAN, SELEPAS MENAMPUNG KEPERLUAN LAIN, KAMI HANYA MAMPU MAKAN HIDANGAN TELUR GORENG DAN IKAN BILIS SAJA**”

**Alima C  
Mohamed,**  
Pembekal makanan  
sejuk beku

yang berasal dari Batu Gajah, Perak ini mengubah nasib dirinya dan keluarga.

Alima C Mohamed, 50, kini mampu berbangga dengan penubuhan syarikat makanan sejuk beku Barokah Segera Frozen Enterprise yang ditubuhkan sejak setahun lalu.

“Saya hanya berniaga secara kecil-kecilan membuat kuih dan menghantar ke kedai-kedai dengan pendapatan RM300 sebulan.

“Dengan hanya Pendapatan RM300 sebulan, selepas menampung keperluan lain, kami hanya mampu makan hidangan telur goreng dan ikan bilis saja” katanya.

### **Kemahiran jadi rezeki**

Kehidupan mula berubah apabila mengikuti kemahiran dalam bidang pembuatan makanan sejuk beku kelolaan Kolej Komuniti.

Sejak itu, perniagaan semakin berkembang apabila resipi diperkemas mengikut selera pelanggan selain sentiasa mempraktikkan ilmu yang dipelajari sehingga mahir.

Berebalkan modal RM500 dan kelengkapan ringkas yang dibeli hasil elaunnya ketika menghadiri kursus, beliau membuka perniagaan secara serius.

“Meskipun tidak memiliki pengalaman menguruskan perniagaan, namun pihak kolej bersedia memberikan bimbingan dan bantuan.

ranan mendapatkan bahan mentah, logistik dan promosi serta turut dibantu anak-anak dari segi penyediaan.

Barokah Segera Frozen yang diusahakan di Bukit Cabang, Padang Besar, Perlis itu menyediakan 12 jenis kuih sejuk beku antaranya

kuih pau, roti canai, murtabak, kuih kacang, samosa, donat, onde-onde dan cucur badak.

Alima memberitahu, kuih yang mendapat permintaan tinggi ialah donut, pau dan karipap yang boleh disimpan antara tiga hingga enam bulan.

Jelasnya, kini beliau mampu menghasilkan sehingga 1,200 kuih sehari dengan bantuan peralatan canggih berbanding 70 hingga 80 sehari sebelum ini.

### **Cabaran berjaya**

Mengulas mengenai cabaran terbesar yang perlu dilalui sepanjang menguruskan perniagaan ini, beliau berkata antara yang tidak boleh dilupakan ialah 400 kuih yang ditempah pelanggan basi.

“Pada waktu itu, saya tidak memiliki peti sejuk beku, tiada pilihan terpaksa simpan dalam peti sejuk biasa sebelum dihantar kepada pelanggan.

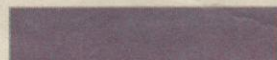
“Malangnya, suhu peti sejuk biasa tidak mampu menampung keperluan mengakibatkan ia tidak dapat



bertahan lama dan kuih itu terpaksa dipulangkan,

“Pada mulanya memang sedih, namun ia tidak langsung mematahkan semangat untuk terus berjaya dan menganggap ia sebagai lumrah untuk berjaya,” katanya.

Sementara itu, tambahna Barokah Segera Frozen bersedia mengambil tempahan termasuk kuih sempena hari raya dan tempahan boleh dibuat di talian 017-5941433 atau 04-9456008.



### **FAKTA NOMBOR**

**RM300**

pendapatan awal

**RM500**

modal beli kelengkapan

**RM3,000**

pendapatan kini

**1,200** kuih

jumlah dihasilkan sehari

*Karipap antara produk sejuk beku Barokah Segera Frozen Enterprise yang **mendapat sambutan.***

[ EIZAIRI SHAMSUDIN/ BH ]

