

Sinar Harian 12/3/2020 M/S 32

# Lubuk Lobster tawar udang kara terbaik

Beri peluang orang ramai nikmati hidupan laut itu pada harga berpatutan

Oleh NOOR AZURA SAHRIL

**B**ercakap tentang lobster atau udang kara, tentu ramai yang mengidam mahu menikmati kelazatannya.

Namun, masalah sukar didapati dan harganya yang mahal, terutamanya spesies import menyebabkan ramai yang tidak mampu berbuat demikian.

Atas sebab itu, Lubuk Lobster tampil menawarkan perkhidmatan berpatutan agar semua orang dapat menikmati kelazatan spesies udang berkenaan.

Malah, syarikat tersebut juga menyediakan perkhidmatan secara dalam talian supaya jualan hidupan laut itu boleh diakses dengan mudah ke serata negara.

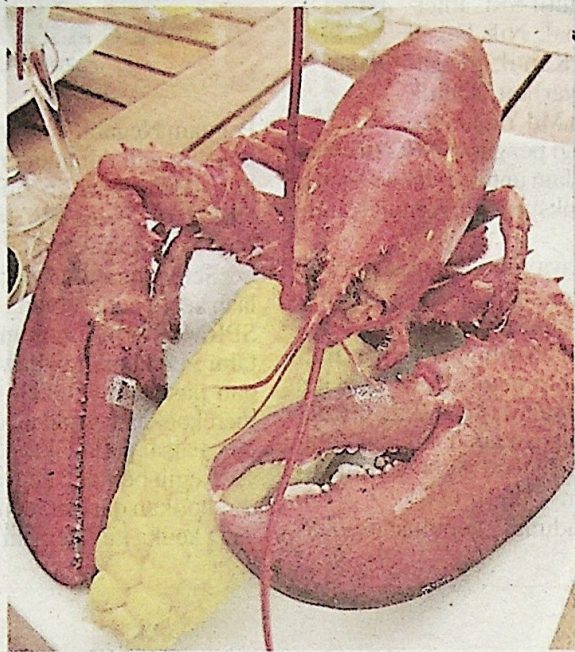
Pemilikinya, Luq'man Hakim Rezam, 36, berkata, idea perniagaan berkenaan tercetus bagi memenuhi impiannya sejak kecil yang mengidamkan kelazatan rasa udang kara segar.

"Disebabkan harga yang agak tinggi serta sukar untuk diperolehi menyebabkan hasrat berkenaan terpaksa dipendam.

"Maka, Lubuk Lobster ditubuhkan untuk berkongsi dengan orang ramai agar mereka dapat menikmatinya pada harga yang berpatutan dengan insan tersayang," katanya kepada *Bisnes Sinar*.

## Mula secara sambilan

Berkongsi pengalaman, Luq'man berkata, perkenalannya dengan seorang pembekal hidupan laut dari luar negara



membuka jalan kepadanya untuk memulakan perniagaan itu dengan modal permulaan RM5,000.

"Dengan modal ini, saya membeli peti sejuk beku untuk memudahkan penyimpanan dan mendapatkan stok hidupan laut seterusnya memasarkannya secara dalam talian," katanya.

Menurut bapa kepada dua cahaya mata itu, selain hidupan laut sejuk beku, Lubuk Lobster juga membekalkan hidupan laut hidup, terutamanya udang kara jenis Canadian lobster yang mendapat permintaan ramai.

"Ada pelanggan yang mahukannya hidup demi rasa lebih segar," katanya yang bermula secara sambilan sebelum menumpukan perhatian terhadap perniagaan tersebut selepas meninggalkan kerjayanya sebagai jurutera projek di sebuah syarikat swasta.

Beliau berkata, maklum balas diterima daripada pelanggan rata-ratanya berpuas hati dengan perkhidmatan ditawarkan kerana mereka berpeluang menikmati hidupan laut segar berkenaan pada harga berpatutan.

"Sebelum memulakan perniagaan, saya sendiri telah menjamu keluarga dan mereka sangat berpuas hati.

"Ini mencetus idea untuk memasarkan udang kara secara dalam talian," katanya.

Luq'man yang dibantu isterinya, Sharizan Shaharom, 36, berkata, Lubuk Lobster sentiasa menawarkan jaminan udang kara terbaik kepada pelanggan.

"Ada kalanya pelanggan akan berta-



Luq'man Hakim menunjukkan Canadian lobster bersaiz besar.

nya kepada kami, apakah jenis masakan yang sesuai untuk pastikan udang dibeli segar ketika dimakan.

"Jadi, kami akan berkongsi tips dan panduan kepada mereka," katanya yang memulakan perniagaan berkenaan sejak 2011 lagi.

## Tawar banyak pilihan

Luq'man berkata, selain udang kara, Lubuk Lobster juga menjual pelbagai hasil laut lain.

"Pada awal perniagaan, saya hanya fokus kepada udang kara jenis Canadian lobster dan Australian rock lobster namun terdapat pelanggan yang mahukan hidupan laut lain.

"Berdasarkan permintaan pelanggan itulah, Lubuk Lobster semakin berkembang dengan menawarkan pelbagai jenis

hidupan laut lain," katanya yang beroperasi di kediamannya, di Seri Kembangan, Selangor.

Antara makanan laut yang boleh didapati di Lubuk Lobster adalah Alaskan king crab, udang galah, udang kara Sabah, ketam kulit lembut, abalone, tiram, salmon Norwegian dan ketam nipah.

Katanya, bagi memudahkan pelanggan mendapatkan barangan, perkhidmatan penghantaran turut disediakan di sekitar Lembah Klang.

"Kita juga terima pesanan daripada seluruh Malaysia dan penghantaran dilakukan menggunakan kenderaan awam seperti bas.

"Bagi memastikan pesanan tidak rosak, kami gunakan polistirena agar pesanan sampai ke tangan pelanggan dalam keadaan segar," katanya.

## Bergantung kepada musim

LUQ'MAN berkata, biarpun perniagaannya itu berjalan dengan baik, namun ia sebenarnya bergantung kepada musim.

"Adakalanya udang kara dibekalkan kehabisan stok kerana ia diperolehi dari luar negara.

"Kami perlu menunggu lama untuk stok sampai dan itu antara cabaran dalam perniagaan ini," katanya.

Bagi menjaga kualiti dan kesegaran, beliau berkata, bekalan hidupan laut yang sampai akan disimpan di

dalam peti sejuk beku di bawah suhu -18 darjah celsius dan ke bawah supaya bakteria tidak membiak.

Justeru, Luq'man berkata, beliau mahu membuka kedai serta tempat bilik sejuk beku bagi menyimpan hidupan air dijual itu, sekali gus menjadikannya sebagai platform untuk mengembangkannya lagi perniagaannya.

"Impian saya satu masa nanti untuk menjadi pengimport yang membawa masuk pelbagai makanan laut segar untuk pasaran tempatan," katanya.



Canadian lobster sentiasa mendapat permintaan tinggi daripada pelanggan Lubuk Lobster.