

Ubah hidup dari 'zero ke hero'



Sinar Harian M/521
10/1/2018

Usahawan wanita Pengkalan Star bukti kemampuan

MOHD AZLIM ZAINURY

MARANG- Berpegang kepada prinsip tidak mudah berputus asa, wanita di Kampung Pengkalan Star, di sini terutamanya golongan suri rumah dan ibu tunggal berjaya membuktikan mampu mengubah kehidupan mereka dari 'zero ke hero' menjadi usahawan.



KAMLAH

an menghasilkan keropok keping bermula kira kira empat tahun lalu dengan azam mahu mengubah nasib keluarga.

Menurut ibu tunggal ini, dia mula berniaga secara kecil-kecilan untuk membantu menambah pendapatan keluarga walaupun hanya dengan berbekalkan sedikit pengalaman membuat keropok keping.

Kamlah berkata, walaupun tidak mempunyai pengalaman luas dalam bidang perniagaan, dia tidak takut mengambil risiko untuk memulakan perniagaan sendiri lima tahun lalu dengan berbekalkan usaha gigih.

"Sebelum ini semuanya saya usaha sendiri sebelum mendapat bantuan Kementerian

Pembangunan Luar Bandar, Saya dapat bantuan mesin, meja 'steel' dalam anggaran bernilai RM10,000.

"Suami meninggal dunia empat tahun lalu dan selepas itu saya turut menerima bantuan Amanah Ikhtiar. Dengan bantuan peralatan dan kewangan inilah saya dapat berdikari hingga hari ini," katanya.

Kamlah berkata demikian ketika ditemui Sinar Harian selepas menerima kunjungan Pegawai Penyelaras Dun Alur Limbat, Datuk Saiful Bahri Baharuddin dan Pengerusi JKKK Pengkalan Star, Abd Manan Shafie.

Mengulas lanjut, Kamlah berkata, dia juga belajar menguruskan perniagaan itu dari bawah dan kini boleh menarik nafas lega apabila mampu menjaga keluarganya walaupun sebagai ibu tunggal.

"Kami melakukan kerja ini secara bersama dalam sebuah keluarga. Dari menyiang ikan, menjemur dan membungkus keropok keping," katanya yang lebih dikenali dengan panggilan Che De Mala.

Keropok keping dihasilkan di Pengkalan Star dipasarkan ke sekitar daerah,

Sambutan semakin meningkat selepas kerajaan negeri mempromosikan kampung sebagai pusat penghasilan utama keropok keping di Terengganu, - Tengku Aznizuriya

berlaku selepas menerima bantuan itu kerana kita dapat mengembangkan lagi perniagaan termasuk penghasilan keropok keping juga meningkat dengan menggunakan peralatan terkini.

"Walaupun perusahaan keropok keping di sini masih menggunakan cara tradisional, namun dengan adanya peralatan moden ia dapat memudahkan dan mempercepatkan kerja," katanya.

Dalam pada itu, tinjauan juga mendapati pengusaha keropok keping di kampung itu mementingkan kualiti dengan menggunakan kandungan ikan tamban segar dan sagu serta bahan lain yang berkualiti.

Ia bagi memastikan keropok keping dihasilkan dapat mengekalkan rasa yang sama seperti yang diusahakan pengusaha terdahulu yang kini telah mewarisi perniagaan mereka kepada anak-anak.

termasuk ke luar daerah malah dijual sehingga ke Lembah Kelang dengan harga bermula RM20 bagi setiap satu kilogram.

Bantuan kerajaan bantu kembangkan perniagaan

Seorang lagi usahawan wanita memulakan perniagaannya lima tahun lalu, Tengku Aznizuriya Tengku Adnan, 33, pula berkata, sambutan terhadap keropok keping sentiasa ada walaupun pada musim tengkujuh.

"Sambutan diterima sangat baik, semakin hari semakin meningkat tambahan selepas kerajaan negeri

mempromosikan kampung ini sebagai pusat penghasilan utama keropok keping di Terengganu.

"Sambutan diterima bukan sahaja daripada pelanggan yang tinggal di Terengganu tetapi dari luar pun ada dan mereka sanggup datang sendiri ke kampung ini walaupun pada musim tengkujuh," katanya.

Ibu tiga anak itu dapat mengembangkan lagi perniagaan keropok keping diusahakan selepas menerima bantuan kewangan daripada Yayasan Pembangunan Keluarga Terengganu lima tahun lalu.

"Banyak perubahan



Kamlah (kanan) ketika menerima kunjungan Saiful (tengah).



Golongan wanita melakukan kerja secara bersama seperti sebuah keluarga, dari menyiang ikan, menjemur dan membungkus keropok keping.