

# Aiskrim Kifayah dijamin halal

Usaha gigih Sifu Sham kini tercapai dalam menghasilkan produk diyakini masyarakat

■ NORAWAZNI YUSOF

WALAUPUN hanya memiliki Sijil Pelajaran Malaysia (SPM), bapa lima anak yang bertubuh kecil dan berkulit hitam manis ini memiliki cita-cita tinggi dan luar biasa.

Demikian memastikan hasratnya itu tercapai, Mohd Hisham Zamri pernah berhijrah ke negara Kemboja dan Thailand dalam mempelajari teknik dan proses pembuatan aiskrim dengan guru berbeza di setiap negara tersebut, seterusnya mengasah bakat dengan seorang chef terkemuka di negara ini.

Berbekalkan kemahiran dipelajari itu, Mohd Hisham yang lebih mesra disapa Sifu Sham menubuhkan syarikat Kifayah Global Resources dengan modal RM600 bagi membeli kelengkapan membuat aiskrim.

Katanya, idea tercetus setelah melihat tiada aiskrim yang dijamin halal dihasilkan oleh orang Islam menyebabkan dia mencari inisiatif mencipta dan menghasilkan produk diyakini masyarakat di negara ini.

Malah, tiadanya orang Melayu dan Islam menerokai bidang pembuatan itu membuatkan Sifu Sham nekad mencuba nasib dengan membabitkan diri dalam perniagaan tersebut.



MOHD HISHAM

## JEJAK USAHAWAN

"Pada waktu itu, saya lihat semakin ramai peniaga dari Kemboja yang datang ke negara kita memulakan perniagaan sebagai penjual aiskrim, sama ada buatan sendiri atau sebaliknya dengan pendapatan seharian yang agak lumayan.

"Disebabkan itu saya membina keyakinan dan kepercayaan diri untuk melakukan hal yang sama seperti para peniaga Kemboja tersebut dengan melakukan sedikit inovasi dan penambahbaikan.

"Ber mula dari situlah, saya mula membuat kajian dan pencarian maklumat mengenai resipi dan cara pembuatan aiskrim dan alhamdulillah kini ternyata usaha saya selama empat tahun berjaya, maka terhasillah Aiskrim Kifayah," katanya.

Mengambil keputusan untuk terus menceburi bidang tersebut, beliau terus memasarkan produk aiskrim buaatannya secara kecil-kecilan dengan menjual aiskrim pelbagai perisa iaitu coklat, strawberi, vanila, yogurt dan sebagainya.

Aiskrim buaatannya semakin digemari ramai dan kini Sifu Sham menghasilkan jenama Aiskrim Minda Genius30+ di seluruh negara.

"Setiap aiskrim yang dihasilkan mengandungi makanan sunnah seperti badam, kurma, buah tin, air zam-zam, kismis dan zafaron, sekali gus memberi kelainan dari segi rasanya.

Selain itu, beliau beberapa kali telah membuat R&D dalam proses menghasilkan resipi aiskrim yang lebih mantap sehingga beliau kini berjaya



Aiskrim Kifayah buatan Sifu Sham mendapat sambutan menggalakkan daripada orang ramai.

menjadi tenaga pengajar dalam program dijalankan iaitu program Keusahawanan Mentor Mentee.

### Ubah nasib keluarga

Sifu Sham dahulunya merupakan seorang juruteknik dan pernah menghadapi kesesahan di dalam kehidupan seharian.

"Selama tiga tahun saya dan keluarga hidup berjimbat cermat dan berbekalkan gaji RM1,100 sebulan, itulah kami guna untuk beli keperluan harian dan bayar utiliti bulanan.

"Dek kerana kesesahan hidup ketika itu jugalah saya nekad untuk mengubah kehidupan keluarga dengan membuat perancangan untuk berniaga," katanya.

Kini, Sifu Sham mampu menarik nafas lega, setelah melibatkan diri dalam dunia perniagaan, kehidupannya mula berubah dan lebih bermakna.

Jelasnya, bila sudah mengusahakan perniagaan sendiri, masa lapang yang dituangkan bersama keluarga lebih banyak berbanding sebelum ini.

### Lahir lebih 300 usahawan

Tidak loket ilmu dipelajari, Sifu Sham berkongsi asas kemahiran pembuatan aiskrim dengan masyarakat di luar yang mahu menjadi usahawan

berjaya dalam pembuatan aiskrim.

Katanya, sikap berkongsi kemahiran menyebabkan perniagaannya itu semakin berkembang, malah rata-rata usahawan yang mengikuti kursusnya secara keseluruhannya berjaya dan mampu menjana pendapatan lumayan.

"Saya juga beri kursus dan latihan selama sehari mengenai cara pembuatan aiskrim, pengurusan perniagaan, strategi pemasaran dan motivasi serta mesin pembuatan aiskrim.

"Kursus siri lanjutan pula saya dedahkan bagaimana usahawan itu membangun perniagaan aiskrim mereka," katanya.

Selain latihan, syarikat juga menyediakan, mesin aiskrim, peti beku (freezer), loceng aiskrim, baju T, topi, apron, serta bahan mentah.

Katanya, setiap peserta kursus dipantau dari semasa ke semasa demi memastikan mereka berjaya.

Dalam perkembangan sama, Sifu Sham memaklumkan syarikatnya kini bekerjasama dengan Universiti Pahang Malaysia (UMP) untuk menginovasi mesin aiskrim dan kini di peringkat perbincangan.

Bagi meyakinkan lagi masyarakat, Kifayah Global Resources turut menjalinkan kerjasama dengan UMP bagi menghasilkan inovasi dan R&D terhadap mesin dan produk aiskrim.



Sifu Sham bersama usahawan yang mengikuti kursus pembuatan aiskrim.

**SILVER SPOON**  
international college

**SESI KEMASUKAN  
MEI / OGOS 2016**

**Diploma Seni Kulineri**  
(Culinary 8065-02)

Sijil Kemahiran Malaysia Tahap 2 & 3 Seni Kulineri

**Diploma Seni Pastrri**  
(Patisserie 8065-03)

Sijil Kemahiran Malaysia Tahap 2 & 3 Seni Pastrri

\* Biasiswa sebanyak RM3000 ditawarkan kepada 30 pendaftar yang pertama  
\*Tertakluk kepada terma dan syarat

Akreditasi & Diawgulkan Oleh:

Berkolaborasi Dengan:

Disokong Oleh:

Hubungi Kami:

**NAFISZ**  
019 217 1094

**DANIEL**  
011 26100 896

Ikuti kami di:

www.silverspoon.edu.my

No. 12-12A, Jalan Op 1/3, Pusat Perdagangan One Puchong, Off Jalan Puchong, 47160 Puchong, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.  
T: +603 - 8075 9923 F: +603 - 8082 3791 E: info@silverspoon.edu.my

**www.silverspoon.edu.my**