

# **Biodata Usahawanita 1: Puan Nor Diana Binti Mohamad Daud**

## **“FRYERZONE WESTERN FOOD”**

### **Industri Penyediaan Makanan Barat**

**Masakan Eropah**, atau **Masakan Barat**, adalah istilah umum yang secara kolektif merujuk kepada masakan Eropah dan negara-negara Barat yang lain, termasuk Rusia, Australasia, Amerika, Afrika Selatan, dan Oceania, yang mempunyai pengaruh yang besar daripada penerokaan Eropah di kawasan lain. Makanan Barat adalah istilah ini digunakan oleh penduduk Asia Timur untuk membezakannya dengan gaya masakan Asia.

Masakan negara-negara Barat yang pelbagai dinamakan menunya oleh warga barat sendiri, walaupun ada ciri-ciri umum yang membezakan masakan Barat dari masakan negara-negara Asia dan negara lain. Berbanding dengan masakan tradisional negara-negara Asia, sebagai contoh, menu daging untuk masakan barat adalah lebih menonjol dan bersaiz besar berbanding orang Asia yang lebih gemar memotong daging dalam saiz dadu yang lebih kecil. Contohnya seperti menu Steak dan sayatan besar khususnya adalah hidangan biasa di Barat. Banyak produk tenusu digunakan dalam proses memasak, kecuali dalam masakan nouvelle. Keju dihasilkan dalam beratus-ratus jenis yang berbeza, dan produk susu fermentasi juga boleh didapati dalam pelbagai pilihan. Roti yang di buat daripada tepung gandum telah lama menjadi sumber yang paling biasa sebagai kanji dalam masakan ini, bersama-sama dengan pasta, ladu dan pastri, walaupun kebiasaannya kentang telah menjadi sebuah sumber karbohidrat (kanji) utama dalam diet orang Eropah sejak penjajahan Eropah di Amerika. Jagung juga adalah lebih kurang sama kepentingannya di dalam kebanyakan makanan Eropah dan Amerika. Penggunaan jagung pula adalah lebih sinonim dalam masakan Itali dan Balkan. Walaupun beras digunakan untuk menghasilkan bubur dalam kebanyakan menu Barat, namun beras bukanlah makanan ruji masyarakat Barat. Salad (hidangan sejuk dengan sayur-sayuran mentah atau dimasak dengan sos) merupakan sebahagian penting dalam masakan Eropah.

## Transformasi Kejayaan Usahawan

---



Contoh menu hidangan Barat yang disediakan di premis Puan Diana

### **BIODATA USAHAWAN**

Puan Nor Diana Mohamad Daud atau lebih mesra dengan panggilan Puan Yana, di lahirkan di Kampung Mengkasar, Pekan, Pahang pada 17 April 1977. Menerima pendidikan awal di Sekolah Kebangsaan Peramu Jaya sebelum melanjutkan pengajian di peringkat menengah di Sekolah Menengah Dato' Mahmud Mat, Tanah Puteh, Pekan. Beliau merupakan anak kedua daripada 4 orang adik-beradik. Puan Diana meneruskan pengajian di peringkat Diploma Kesetiausahaan di UITM Shah Alam dan menempuh bidang kerjaya sebagai Pengurus Restoran Makanan Segera KFC setelah berhijrah ke Petaling Jaya, Kuala Lumpur selama 5 tahun. Semasa bekerja di sana,

beliau bertemu jodoh dengan rakan sekampungnya iaitu saudara Shahrul Nizam Bin Johar yang secara kebetulan bekerja di tempat yang sama dengan beliau. Suaminya berkelulusan Diploma Kulineri daripada UITM Shah Alam dan mempunyai kepakaran dalam bidang masakan.

Selepas mendirikan rumahtangga, Puan Diana membuat keputusan untuk bertukar kerjaya daripada Pengurus Restoran kepada Setiausaha kerana ingin meluangkan lebih masa bersama keluarga. Pada sekitar tahun 2001, beliau dan suami membuat keputusan untuk kembali ke Kuantan, Pahang dan mencari rezeki di negeri kelahiran sendiri.

Di Kuantan, Puan Diana meneruskan kerjayanya sebagai seorang setiausaha sebuah syarikat pengiklanan di Bandar Indera Mahkota manakala suaminya memulakan kerjaya sebagai Pegawai Perakaunan di Hotel Grand Continental selama 2 tahun. Kemudian, Encik Shahrul mendapat tawaran bekerja sebagai Front Counter Manager di Vistana Hotel Kuantan. Oleh kerana minat yang mendalam dalam bidang masakan, suami Puan Diana diterima masuk bekerja di bahagian dapur Hotel Seri Malaysia dan memegang jawatan sebagai Sous Chef di situ. Beliau meneruskan kerjayanya berkhidmat sebagai Chef selama hampir 5 tahun.

Pada Tahun 2010, Puan Diana menyedari kepakaran suaminya dalam bidang masakan semakin terserlah. Oleh itu, beliau memberi cadangan kepada suaminya untuk mencuba membuka perniagaan sendiri dalam bidang kulineri. Beliau mengemukakan cadangan tersebut kerana ingin berkecimpung dalam dunia perniagaan. Berbekalkan modal sendiri sebanyak RM5000, Puan Diana nekad memujuk suaminya untuk berhenti kerja dan memulakan bisnes sendiri. Oleh kerana Encik Shahrul yakin dengan kemampuan isterinya menjalankan perniagaan, beliau menerima cadangan tersebut.

Pada 1 April 2010, Puan Diana dan suami memulakan perniagaan mereka secara rasmi di Indera Sempurna dengan beliau sendiri memegang jawatan Pengurus manakala suaminya bertindak sebagai chef. Oleh kerana Puan Diana sangat meminati menu makanan Barat sejak kecil dan secara kebetulan suaminya juga mempunyai citarasa yang sama, mereka memulakan perniagaan dengan menjenamakan produk mereka sebagai “The Fryerzone, Western Foods & Cuisine”.



Signboard perniagaan Puan Diana

Walaupun perniagaannya dijalankan secara kecil-kecilan di pusat jaja Indera Sempurna, namun sambutan yang diberikan oleh masyarakat sekitar amat menggalakkan. Dengan hanya mempromosikan bisnesnya dari mulut ke mulut, perniagaan mereka semakin maju dan mempunyai peminat tersendiri. Kekuatan yang dimiliki oleh beliau adalah kerana menu yang disediakan adalah citarasa Puan Diana sendiri dan semua sos yang digunakan dalam masakan dicipta sendiri oleh beliau dan suami. Tambahan pula, pilihan menu yang pelbagai meliputi ayam, daging lembu, daging kambing, ikan, makanan ringan seperti sosej, kentang dan nuget serta sayur-sayuran yang resipinya di garap sendiri oleh beliau berjaya menarik minat masyarakat sekitar Kuantan dan Pekan untuk merasai kelainan sos yang dicipta mereka berdua.



Gambar kenangan tahun 2010 - Puan Diana dan suami



Encik Shahrul Nizam sewaktu berkhidmat sebagai chef di Hotel Seri Malaysia

Pada permulaan perniagaannya, Puan Diana hanya menggunakan khidmat 3 orang pekerja tambahan yang membantunya iaitu seorang pembantu chef, pelayan dan pembancuh minuman. Sehingga kini, setelah berkecimpung dalam dunia perniagaan selama lebih 7 tahun, beliau kini mempunyai 8 orang pekerja tetap. Berkad ketekunan mereka suami isteri bertahan dalam bidang ini, Fryerzone kini mampu memperoleh keuntungan bersih sehingga RM10 000 sebulan.

## Transformasi Kejayaan Usahawan



Gambar atas: Penulis bersama Puan Diana di gerainya, Gambar bawah: pelanggan di Fryerzone





Antara menu paling popular di sini: Chicken grill



Resipi tersendiri sos lada hitam yang mempunyai kelainan ciptaan Chef shahrul



## Transformasi Kejayaan Usahawan

---



Gambar atas: Suasana di dapur Fryerzone, Gambar bawah: pelanggan sedang menjamu selera



## **STRATEGI KEJAYAAN PERNIAGAAN**

Bagi seorang usahawan yang menceburi industri penyediaan makanan, jatuh bangun sesuatu perniagaan itu adalah bergantung sepenuhnya kepada disiplin diri agar usaha yang dimulakan tidak terhenti di tengah jalan. Antara langkah-langkah yang digariskan oleh Puan Diana dalam peningkatan prestasi perniagaannya adalah:

### **i-Kawalan Kualiti**

Selaku chef dalam bisnis ini, suami Puan Diana adalah individu yang bertanggungjawab sepenuhnya ke atas kawalan kualiti menu yang disediakan. Selain menghasilkan sendiri sos untuk hidangan, beliau sendiri yang akan menyediakan menu yang di pesan oleh pelanggan. Beliau akan memastikan semua bahan mentah yang digunakan adalah segar dan tidak luput tarikh. Sebagai amalan, beliau membeli sendiri bahan mentah setiap hari atau membuat pesanan daripada pembekal pada setiap hari. Ini dilakukan untuk memastikan bahan mentah yang digunakan adalah segar.

### **ii-Disiplin diri**

Menurut Puan Diana, usahawan perlu berdisiplin dalam menjalankan perniagaan. Bangun seawal pagi adalah rutin yang dimestikan disamping hanya menggunakan bahan yang terbaik untuk memastikan kualiti makanan yang dihidang adalah terjamin kesegarannya.

### **iii-Sikap mesra pelanggan**

Usahawan haruslah mesra pelanggan dan menjaga hati pekerja. Puan Diana seorang yang sangat mudah untuk didekati dan tidak lokek untuk berkongsi ilmu berkenaan bidang perniagaannya. Walaupun banyak persaingan, bagi beliau kekuatan diri setiap individu adalah berbeza. Menunjukkan budi pekerti yang baik, tidak sombong, bersikap mesra adalah intipati yang harus diamalkan oleh semua usahawan. Jika timbul sebarang masalah, haruslah berbincang dengan baik. Sebagai majikan beliau seorang yang bertoleransi dengan pekerja.

## **INSPIRASI DALAM PERNIAGAAN**

Sebagai ibu dan ayah, anak-anak adalah sumber inspirasi utama Puan Diana dan suami meneruskan kelestarian perniagaan mereka. Di kurniakan 3 orang cahaya mata, 2 daripadanya perempuan dan seorang lelaki, anak-anak menjadi tulang belakang kepada kejayaan perniagaannya hari ini. Di masa hadapan, beliau menyimpan impian untuk memperkembangkan lagi perniagaan ini dengan memiliki premis sendiri dan membuka lebih banyak cawangan Fryerzone di Pekan dan Kuantan.

## **STRATEGI KEJAYAAN USAHAWAN**

### **i-Komitmen yang tinggi**

Puan Diana seorang yang komited pada kerjayanya. Menurut beliau, kejayaan kepada sesuatu yang diusahakan adalah bergantung kepada komitmen seseorang usahawan. Komitmen membantu usahawan untuk mengatasi cabaran dan rintangan dalam perniagaan. Orang yang berjaya adalah orang mempunyai komitmen yang tinggi terhadap apa yang diusahakannya.

### **ii-Mengambil risiko secara sederhana**

Menurut Puan Diana, setiap perniagaan ada risiko sendiri. Apa juga bidang perniagaan mempunyai risiko tersendiri. Risiko harus diambil dengan sederhana dan bukannya mengambil semua risiko tanpa membuat penilaian. Ini penting untuk mengelakkan risiko kerugian yang besar yang mungkin boleh menjejaskan pendapatan.

### **iii-Kreatif dan inovatif**

Menurut Puan Diana, usahawan yang kreatif dan inovatif ialah seseorang yang dapat menghasilkan idea dan konsep baru dan dapat menterjemahkannya kepada produk yang dapat dikomersialkan. Usahawan yang kreatif merupakan usahawan yang mempunyai banyak idea, panjang akal dan berupaya menghasilkan produk baru dan canggih serta unik.

### **iv-Mencari jalan untuk memperbaiki diri**

Jangan mudah selesa dengan apa yang ada. Menurut beliau, orang yang positif sedar bahawa apa yang dilihat sebagai terbaik pada hari ini mungkin hanya dinilai sebagai sederhana saja oleh orang lain. Oleh kerana itu, orang yang positif tidak henti-henti mencari jalan memperbaiki kehidupannya.

Menggunakan strategi pemasaran yang sederhana, perniagaan yang diusahakan oleh Puan Diana dan suami semakin berkembang. Kini terdapat lebih 20 pilihan menu lazat yang boleh dinikmati pelanggan di gerainya mengikut selera dan kemampuan masing-masing. Harga menu serendah RM 3 adalah daya penarik utama mengapa peminat Fryerzone semakin bertambah hari demi hari.



Menu lazat untuk kanak-kanak ini boleh dinikmati dengan harga serendah RM 4



Hidangan Stik Daging adalah antara menu paling popular di Fryerzone Western Food



### **KEKANGAN DALAM PERNIAGAAN**

Dunia perniagaan mempunyai persaingannya yang tersendiri. Seperti usahawan lain, Puan Diana juga tidak lari dari kekangan dalam perniagaannya. Beliau juga pernah mengalami jatuh bangun dalam perniagaan terutamanya apabila pekerjanya beralih arah kepada majikan lain yang menawarkan gaji yang lebih tinggi ataupun memilih untuk bekerja di tempat lain seperti di kilang automatik berhampiran dan sebagainya. Untuk mendapatkan pekerja baru memang mudah, tetapi untuk mengajar dan melatih mereka kepada kualiti yang diperlukan agak mencabar.

Demikian juga halnya dengan kewangan. Masalah pusingan modal, harga bahan mentah yang tidak menentu, kenaikan harga barang dan kos operasi yang kian meningkat adalah kekangan yang perlu di atasi dengan bijak agar strategi perletakan harga tidak menyebabkan keuntungan berkurangan. Kecekapan dalam pengendalian kewangan syarikat adalah amat penting. Pengurusan kewangan yang bijak harus diutamakan oleh setiap usahawan tidak mengira industri yang diceburi.

Selain itu, faktor persaingan harga dengan pesaing lain juga sedikit sebanyak mencabar strategi pemasaran yang digunakan. Untuk mengatasinya Puan Diana menggunakan perkhidmatan tambahan menghantar pesanan kepada pelanggan. Strategi ini mengurangkan persaingan kerana belum ada restoran makanan barat di kawasan sekitar yang menggunakan khidmat penghantaran

## *Transformasi Kejayaan Usahawan*

---

sepertinya. Menggunakan strategi pemasaran yang sederhana, perniagaan yang diusahakan oleh Puan Diana dan suami semakin berkembang. Kini terdapat lebih 20 pilihan menu lazat yang boleh dinikmati pelanggan di gerainya mengikut selera dan kemampuan masing-masing. Harga menu serendah RM 3 adalah daya penarik utama mengapa peminat Fryerzone semakin bertambah hari demi hari.

Nasihat beliau kepada usahawan sealiran dengannya, **“Bersedekah dalam perniagaan membolehkan hati kita menjadi lebih tenang dalam meneruskan perjuangan mencari rezeki dalam bidang ini. Strategi perletakan harga haruslah berpatutan dengan keuntungan yang diperolehi dan tidak membebankan pelanggan.”**

**Lokasi Premis:  
“Fryerzone Western Food”,  
Pusat Jaja Indera Sempurna,  
Jalan Kuantan-Pekan, Kuantan, Pahang.**

**Lokasi Cawangan:  
“Fryerzone Western Food”,  
Berhadapan SM Sains HjAhmad Shah,  
Pekan, Pahang.**