

Nur Athirah

Usahakan perniagaan kuih kapit, bantu graduan baharu

Menceburi bidang keusahawanan sambil belajar, bukan sesuatu yang mustahil bagi kebanyakan mahasiswa masa kini. Selain minat, pada masa sama ia juga sebagai satu cara menjana pendapatan tambahan untuk membiayai pengajian dan sebagainya.

Bagi Nur Athirah Mohamad Nasir, mahasiswa semester empat peringkat Ijazah Kedoktoran (PhD) Fakulti Kejuruteraan Kimia dan Sumber Asli (FKKSA) di Universiti Malaysia Pahang (UMP) ini misalnya, bidang keusahawanan berupa perniagaan kuih kapit serta barangan dari China yang mula diusahakan sejak 2016 bukan sahaja disebabkan minat, sebaliknya lebih kepada persediaan menghadapi masa depan selepas tamat pengajian.

"Saya memulakan perniagaan ini bermula dengan pinjaman belajar sebab bagi saya, seorang mahasiswa itu perlu bergerak pantas seiring peredaran waktu apatah lagi dalam keadaan ekonomi pada masa ini.

"Tiada lagi jaminan mahasiswa akan mendapat pekerjaan setelah menamatkan pengajian. Oleh itu, mahasiswa perlu bergerak dari bawah dan bijak merebut peluang perniagaan semasa menuntut lagi," katanya yang kini sinonim sebagai usahawan Kuih Kapit Dap Dap.

Mengimbuai kembali penglibatan awal dalam perniagaan ini, Nur



PEMBANTU Nur Athirah yang terdiri daripada (dari kiri) Nurzalla Rahman, Fadhilah Hamzah (sedang menyambung Ijazah Industri Seramik), Haidar Naemah (Diploma Seni Seramik) dan Anis (Diploma Pereka Dalam).

Athirah yang berasal dari Paloh Hinai, Pekan, Pahang berkata, ia bermula daripada minatnya terhadap kuih kapit berinti.

"Daripada situ, timbul ilham mengolah resipi kuih ini," katanya yang juga lebih mesra dengan panggilan Eroh dalam kalangan keluarga dan kenalan rapat.

Bagi memastikan kekemasan, ketahanan serta keragaman kuih ini dapat dikekalkan dalam tempoh yang ditetapkan, Nur Athirah telah menjalankan kajian dan ujian selama tiga bulan.

Pada awal perniagaan, dia hanya mengeluarkan tiga jenis perisa kuih kapit iaitu perisa asli, coklat serta mentega. Namun selepas mendapat permintaan yang tinggi, kini terdapat enam jenis perisa kuih kapit yang dihasilkan termasuklah campuran coklat dan mentega, coklat badam serta campuran coklat mentega biji labu dan badam.

Mengulas mengenai pengeluaran Kuih Kapit

Dap Dap, Nur Athirah berkata ia bergantung kepada permintaan semasa yang mana platform perniagaan secara atas talian merupakan sasaran utamanya.

"Kebiasaannya pada hari biasa, saya mampu menghasilkan hampir 50 balang kuih kapit namun jumlah permintaan akan meningkat apabila tiba musim perayaan," katanya.

Galakkan mahasiswa ceburi keusahawanan

Di samping itu, Nur Athirah yang kini dibantu empat pekerja secara tidak langsung turut membuka peluang kerjaya termasuk dalam kalangan graduan baharu (muda) yang mempunyai minat dalam keusahawanan.

Menurutnya, setakat ini tiga daripada pekerjaanya merupakan lepasan diploma termasuk salah seorang sedang menyambung peringkat ijazah.

Tambahnya, mahasiswa perlu bijak membahagikan masa untuk kuliah dan perniagaan memandangkan kedua-duanya memerlukan pengorbanan juga perlu diurus dengan baik sementelah lagi bagi dirinya yang sudah bergelar ibu kepada dua cahaya mata masing-masing berusia dua dan tiga tahun.

"Dari segi pembahagian masa, saya selalu bincang dengan suami sebab dia pun bekerja sebagai guru Kafa. Biasanya kami akan buat jadual, bila masa saya ke kedai atau belajar (kuliah) bagi memudahkan bergilir-gilir jaga anak. Kadang-kadang anak-anak hantar ke pengasuh atau Taska juga," katanya yang turut mendapat galakan daripada suami sebagai usahawan dan mahasiswa.

Bagi mahasiswa yang berminat untuk memulakan perniagaan atau berhasrat mendapatkan Kuih Kapit Dap Dap ini boleh berkunjung ke Kedai Dr Kuih Kapit Taman Selasih, Paloh Hinai atau Taman Tas.

PROFIL

Nama: Nur Athirah

Mohamad Nasir

Umur: 29 tahun

Status: Berkahwin, dua orang anak

Pendidikan: Sedang mengikuti pengajian peringkat PhD Fakulti Kejuruteraan Kimia dan Sumber Asli, UMP

NUR ATHIRAH mengakui harus bijak membahagikan masa antara belajar dan berniaga.

