

# Masakan Jepun "Oden" jadi taruhan

➔ Dapat sambutan daripada orang ramai, khususnya warga UMP

Oleh Mohd Khairul Anam Md Khairudin  
khairul.anam@bh.com.my

✦ Gambang

**T**uah ayam nampak di kaki, tuah manusia siapa yang tahu. Begitulah perumpamaan yang sesuai dikaitkan dengan kehidupan mahasiswa Universiti Malaysia Pahang (UMP), Mohd Nazarni Che Isa yang menjalankan perniagaan makanan popular Jepun ala steambot/ iaitu Oden.

Pelajar jurusan Ijazah Sarjana Kejuruteraan Kimia UMP itu berkata, beliau tidak menyangka perniagaan makanan yang diusahakan itu tular sehingga turut menjadi sumber pendapatan buat dirinya.

"Selepas sebuah kedai serbaneka dari Jepun mula ber-



Mohd Nazarni (kanan) sentiasa menitikberatkan aspek rasa dan kualiti makanan yang dijual kepada pelanggan.

operasi di negara ini, Oden mula menjadi tumpuan ramai sehingga diminati pelbagai lapisan masyarakat.

"Apabila melihat orang ramai mula mencari makanan ini membuatkan saya untuk mencubanya di beberapa restoran yang membuat Oden," katanya kepada BH Varsiti.

Bermula dari situ, Nazarni mula mencari idea menghasilkan sendiri kuah Oden berkenaan dan membuka perniagaan di kiosk yang disediakan oleh pihak unit

keusahawanan universiti terletak di Amphitheater UMP Gambang dengan nama Oden Bamsis UMP.

Katanya, pada hari pertama berniaga, beliau membebankan diri untuk menjual 600 cucuk bebola dan sambutan diterima amat membebangsan.

#### Motivasi diri

"Maklum balas pelanggan yang amat positif terus memotivasikan saya untuk meneruskan perniagaan ini. Rata-rata pelanggan mengatakan

rasa kuah yang pedas, masam dan pekat boleh membuatkan penggemar Oden bermandi peluh! Aromanya juga pasti membuatkan sesiapa sahaja teruja untuk merasainya.

"Pelanggan boleh duduk dan makan di sini, manakala harga ditawarkan cukup murah iaitu RM1 secucuk dengan pelbagai jenis bebola, bahkan lebih murah jika dibandingkan di tempat lain," katanya.

Bagi menarik hati pelanggan Nazarni turut mempelbagaikan barangan jualan,

antaranya susu segar Farm Fresh, vendor pelbagai makanan *ready to eat* seperti buah potong, dadih, kek batik dan donat.

Beliau tidak pernah menyangka berbekalkan modal permulaan RM300 untuk membeli peralatan dan barangan diperlukan, namun kini pendapatan yang diraih cukup lumayan sekali daya membantunya menampung perbelanjaan di universiti.

"Bagi saya cabaran utama ialah pembahagian masa

antara belajar dengan berniaga, dalam perniagaan kita perlu ada sikap sabar serta tidak mudah putus asa serta paling penting mesti mementingkan aspek kualiti.

"Terima kasih kepada pihak UMP kerana banyak memberi peluang dan galakan pendidikan bidang keusahawanan kepada mahasiswa, justeru saya berharap supaya pelajar dapat memanfaatkan platform disediakan bagi menimba pengalaman sebelum memasuki alam pekerjaan sebenar kelak," katanya.