

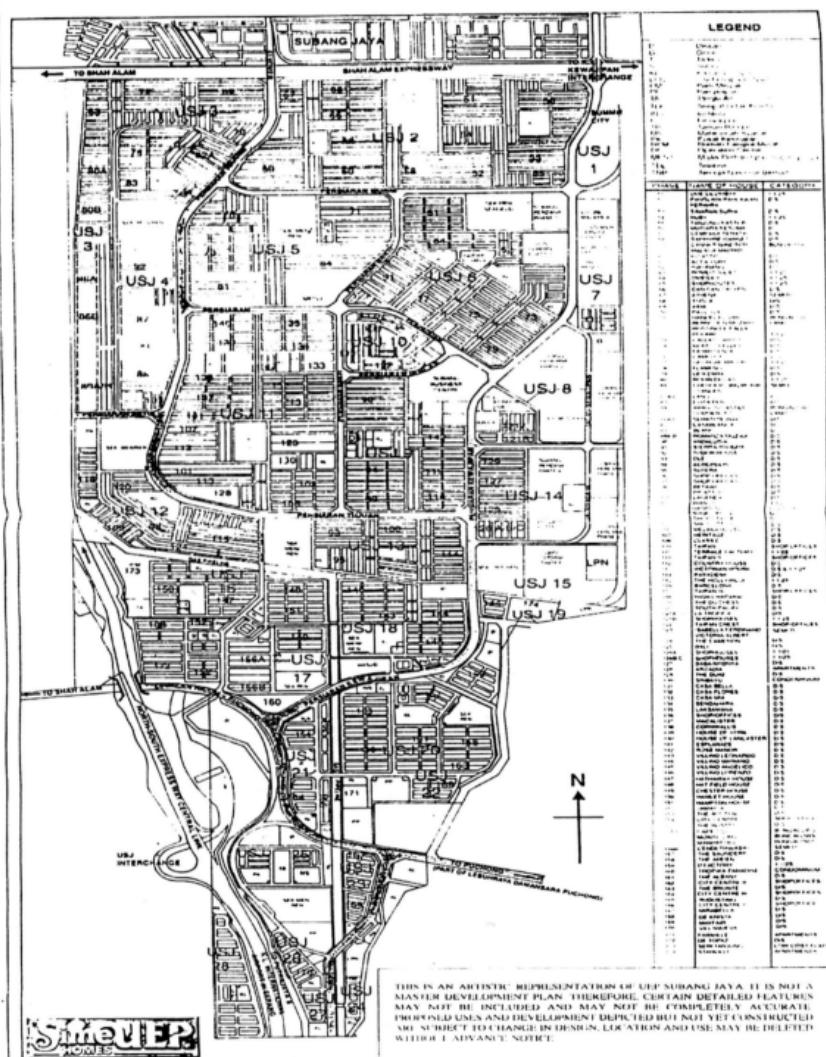
BAB 2

LATAR BELAKANG TEMPAT KAJIAN : PERNIAGAAN MAKANAN DI USJ (UTARA SUBANG JAYA)

Pengenalan

Bab ini akan mengkaji tentang peniagaan makanan di USJ (Utara Subang Jaya). Kawasan kajian USJ (lihat rajah 1) terletak di dalam daerah Subang Jaya, Lembah Kelang di bawah pentadbiran Majlis Perbandaran Subang Jaya (MPSJ), Selangor Darul Ehsan. Kedudukannya 25 km dari pusat bandaraya Kuala Lumpur dan berjiran dengan Daerah Petaling dan ibu negeri Selangor, Shah Alam. Subang Jaya merupakan bandar perantaraan utama yang menghubungkan Kuala Lumpur dengan Shah Alam dan Daerah Kelang (Bandar Diraja Selangor). Subang Jaya meliputi kawasan seluas 161.8 kilometer persegi dan mempunyai kepadatan penduduk seramai 146,56 orang. Manakala kepadatan penduduk Melayu ialah 51,973 orang (statistik 2000) yang terdiri daripada golongan majoritinya Cina (65%), Melayu (20%), India (10%) dan lain-lain bangsa (5%). USJ merupakan kawasan penempatan baru yang dibina sejak tahun 1984 yang terdiri daripada kawasan-kawasan pembahagian sempadan mengikut seksyen pecahan lot tanah. Setiap seksyen pecahan lot tanah ini bermula dari USJ 1 hingga USJ 26 yang

RAJAH 1. PETA KEDUDUKAN USJ (UTARA SUBANG JAYA)



bersempadan dengan Puchong dan jalan keluar ke Cyber Jaya, Putra Jaya dan Lapangan Terbang Antarabangsa Kuala Lumpur (KLIA) di Sepang. Sebelum wujudnya kawasan penempatan dan perumahan, kawasan USJ ini lebih dikenali sebagai kawasan ladang getah kepunyaan syarikat SIME DARBY yang akhirnya ditebusguna menjadi kawasan perumahan yang diusahakan oleh syarikat SIME UEP Berhad. Kawasan USJ ini dikenali sebagai Kota Niaga Kediaman kerana di kawasan ini aktiviti ekonominya lebih tertumpu pada aktiviti perniagaan. Kawasan ini juga mempunyai kedudukan perniagaan utama di Subang Jaya (Rajah 2). Majoriti penduduknya terlibat dalam perniagaan dan menjadikan bidang perniagaan sebagai sumber pendapatan utama mereka berbanding sektor-sektor pekerjaan yang lain. Kota Niaga Kediaman ini amat strategik lokasinya yang menghubungkan semua daerah terpenting Lembah Klang, pembangunan yang mendadak di mana kilang-kilang perindustrian dibina sekitar Subang Hitec, Subang Hicom, kawasan perindustrian Subang Mewah (USJ 1) dan Subang Permai menyediakan lebih banyak peluang-peluang perniagaan makanan di sini tambahan lagi dengan frasarana yang banyak seperti lebuhraya KESAS, LDP (Lebuhraya Damansara Puchong) dan Lebuhraya Persekutuan yang serba unggul menjadikan USJ sebagai satu lokasi yang senang dihubungi oleh masyarakat luar, meletakkan kawasan USJ sebagai salah sebuah bandar baru yang mempunyai nilai hartaanah yang tinggi. Kepelbagai peluang yang terdapat dalam kawasan kajian menyebabkan Kota Niaga Kediaman ini telah dinobatkan sebagai bandar siber oleh kerajaan negeri Selangor pada tahun 2000.

RAJAH 2. KAWASAN PERNIAGAAN UTAMA SUBANG JAYA



Petunjuk :



- Pusat Perniagaan Utama
- Pusat Perniagaan Baru



USJ yang dibangunkan merupakan nadi pembangunan Subang Jaya kerana mempunyai kepadatan penduduk paling tinggi berbanding dengan lain-lain kawasan di Subang Jaya. Skop kajian dan penyelidikan ini hanya meliputi kawasan USJ 7, USJ 9 dan USJ 10. USJ 10 dibangunkan sebagai satu lot tanah pecahan khas untuk kawasan perniagaan sahaja berbanding dengan USJ 9 yang dibangunkan kemudiannya walaupun kawasan perumahan telah lama didirikan. Kedua-dua lokasi ini letaknya bersebelahan sebagai kota perniagaan utama USJ. kedua-dua kawasan ini adalah pusat pentadbiran dan perniagaan USJ yang lebih berperanan sebagai *main* atau *centre* USJ. Kedua-dua kawasan kajian ini adalah bersebelahan dengan bangunan MPSJ, memangkinkan lagi peluang-peluang perniagaan kepada penduduk setempat dan penduduk luar daripada Subang Jaya. Menurut Encik Azri, pegawai Sumber Manusia di MPSJ, USJ merupakan bandar penempatan golongan berpendapatan tinggi yang melebihi RM 6000 bagi pendapatan seisi rumah. Lebih-lebih lagi yang mendiami kawasan USJ 5 dan 16 yang merupakan kawasan penempatan mewah yang dikenali sebagai Beverly Hills Subang Jaya yang terkenal dengan lot-lot banglo yang mewah dan sekuriti berbayar. Peluang-peluang perniagaan terutamanya perniagaan makanan tidak terbatas di kawasan ini kerana didiami oleh golongan '*middle upper class*' atau kelas pertengahan tinggi yang melonjakkan kuasa membeli pengguna adalah tinggi. Perkembangan industri dan perniagaan komersial di kawasan USJ 9 dan USJ 10 memangkinkan lagi sektor perniagaan kecil-kecilan seperti perniagaan makanan yang dilihat berkembang selari dengan pembangunan dan pengkorporatan terkini.

Peluang-peluang perniagaan makanan terbuka luas sama ada dengan adanya premis-premis berlesen restoran, gerai-gerai makanan yang disediakan oleh MPSJ malahan juga turut membabitkan gerai-gerai hantu yang beroperasi di bahu-bahu jalan raya. Dalam kajian ini kawasan perniagaan

utama USJ 9 dan USJ 10 dipilih berdasarkan kepada kadar peratusan penglibatan warga Melayu dalam perniagaan makanan adalah menggalakkan berbanding dengan kawasan-kawasan lain di USJ. Kedua-dua kawasan kajian merupakan penyumbang utama kepada sektor ekonomi yang melibatkan perniagaan dan didapati bahawa 30 % daripada sektor ini adalah yang melibatkan perniagaan menjual makanan. Menurut Buku Laporan Teknikal 1998 yang diterbitkan oleh MPSJ, sebanyak 13.95% jumlah penduduk di USJ terlibat dalam aktiviti perdangangan borong dan perdagangan runcit, restoran dan hotel. Jumlah ini merupakan penyumbang keempat tertinggi dalam industri pekerjaan penduduk yang dibenci dalam Kajian Rancangan Tempatan Subang Jaya 1998.

Berikut merupakan jadual unjuran yang menunjukkan pekerjaan industri bagi blok perancangan Subang Jaya atau USJ. Jadual di bawah dapat memberi penjelasan sektor aktiviti ekonomi yang dijalani oleh penduduk-penduduk di USJ.

Jadual 1: Unjuran Pekerjaan Mengikut Industri Bagi Blok Perancangan Subang Jaya / USJ

Aktiviti Industri	Jumlah Pekerja	Peratusan
Pertanian, Perhutanan, Pemburuan dan Perikanan	25	0.04
Perlombongan & Kuari	287	0.51
Pembuatan	20,918	37.10
Elektrik, Gas & Air	557	0.99
Pembinaan	2,504	4.43
Pengangkutan, Penyimpanan & Perhubungan	4,085	7.24
Perdagangan Borong & Perdagangan Runcit, Restoran dan Hotel	6,517	11.55
Perkhidmatan Kewangan, Insuran, Hartanan & Perniagaan	8,832	15.66
Perkhidmatan Masyarakat, Sosial dan Persendirian	7,282	12.91
Lain-lain	5,398	9.57
Jumlah Keseluruhan	56,405	100.00

Sumber : Kajian Rancangan Tempatan Subang Jaya, 1998

Pemilihan kawasan kajian lebih kepada satu kepentingan dan keperluan bagi melihat masyarakat Melayu yang merupakan golongan kedua tertinggi selepas Cina, mengendalikan perniagaan mereka berdasarkan konsep-konsep tradisi dan pengurusan perniagaan yang dilakukan mengikut persepsi baru sebagai usahawan Melayu baru yang mengalami anjakan paradigma dalam perniagaan secara kecil-kecilan. Berdasarkan kepada data-data yang dikumpul dan statistik yang diperolehi semasa kajian dilakukan adalah sebagai ukurtara kepada sejauhmana penglibatan warga Melayu dalam bidang perniagaan makanan dan cara kendalian mereka bagi meraih

keuntungan semasa yang lebih banyak dan berdaya saing dengan bangsa-bangsa lain.

2.1 Penjenisan Kedai Menjual Makanan di Kawasan Kajian

Penjenisan atau pengkategorian premis perniagaan makanan yang disenaraikan dalam sub topik ini dilakukan berdasarkan saiz premis, tempat dan kemudahan-kemudahan yang disediakan oleh pelanggan seperti alat penghawa dingin dan bilik-bilik tempahan seperti untuk VIP (orang kenamaan). Pengkaji telah melakukan penjenisan setelah membuat tinjauan dan pemerhatian secara terperinci di premis-premis tersebut.

Usahawan-usahawan Melayu menjalankan perniagaan menjual makanan mengikut kemampuan modal terkumpul dan pengalaman sedia ada. Kawasan pentadbiran dan perniagaan utama seperti USJ 9 dan USJ 10 menawarkan premis-premis perniagaan yang lebih eksklusif dengan bayaran sewa bulanan yang agak tinggi mencecah RM 3000. Majoriti premis perniagaan utama seperti di Taipan USJ 10 dan Business Centre USJ 9 dimiliki oleh masyarakat Cina dan disewakan kepada peniaga-peniaga Cina, juga sebilangan besar premis-premis ini dimiliki oleh hartawan Cina dan disewakan pula kepada peniaga-peniaga Melayu (Sila Rujuk Jadual 2).

Jadual 2: Pemilikan Premis Mengikut Kaum

Pemilikan Mengikut Kaum	Peratusan
Bumiputera	27.2
Cina	61.7
India	9.6
Warganegara Asing	1.5
Jumlah Keseluruhan	100.0

Kebanyakan restoran yang dippunyai oleh peniaga-peniaga Melayu lebih tertumpu di kawasan USJ 9 yang berdekatan dengan Masjid Al-Falah berbanding dengan USJ 10 yang lebih dikenali sebagai *China Town* dan dikuasai hampir 100 % oleh masyarakat Cina. Kawasan perniagaan makaran di USJ 7 pula lebih tertumpu pada gerai-gerai makanan yang disewakan oleh MPSJ. Penjenisan atau kategori kedai menjual makanan di kawasan kajian adalah terdiri daripada restoran eksklusif atau mewah, restoran sederhana eksklusif, restoran biasa, gerai yang disewakan oleh MPSJ dan gerai-gerai hantu yang terletak di bahu-bahu jalan. Pengkaji telah membuat beberapa penjenisan terhadap restoran ini adalah berdasarkan kepada beberapa ciri yang dapat membezakan antaranya seperti kemudahan-kemudahan yang disediakan oleh peniaga kepada para pelanggannya.

2.1.1 Restoran Eksklusif

Restoran eksklusif yang dimaksudkan di sini terdiri daripada restoran yang memberikan kemudahan penghawa dingin, restoran yang tertutup, kelengkapan perabut yang istimewa dan mempunyai ruang-ruang

khas yang disediakan bagi sesuatu acara seperti majlis perkahwinan dan jamuan-jamuan tahunan. Restoran jenis ini juga lazimnya perlu dibuat tempahan sebelum menghadirinya juga terdapat bilik-bilik khas orang-orang kenamaan (VIP). Pekerja-pekerja yang bekerja di restoran jenis ini memakai pakaian seragam dan sentiasa bersedia memberi layanan istimewa kepada pelanggan-pelanggan yang berkunjung.

Hanya terdapat sebuah sahaja restoran eksklusif ini di kawasan kajian iaitu Restoran Sabang bertempat di Taipan USJ 10, di mana lokasi amat strategik di bahagian *corner lot* dan menjadi laluan utama pengunjung ke USJ 10. Restoran ini dipunyai oleh sebuah syarikat pemilikan Melayu yang beroperasi mengikut organisasi perniagaan yang ditadbir oleh pekerja-pekerja yang tidak melibatkan hubungan kekeluargaan dan tidak diuruskan sepenuhnya oleh pemilik perniagaan. Restoran ini menyediakan hidangan masakan Padang, Sumatera (Restoran ini hanya bertahan selama dua bulan sahaja, sebelum kajian ini tamat dijalankan). Daripada kajian yang didapati hasil temu bual dengan penduduk sekitar, restoran jenis ini agak mahal harga makanannya.

2.1.2 Restoran Sederhana Eksklusif

Restoran sederhana eksklusif yang dimiliki oleh peniaga Melayu di kawasan kajian juga berada pada kedudukan paling minima, sebuah sahaja restoran jenis ini iaitu Restoran Sate Haji Samuri di Taipan USJ 10 yang merupakan salah sebuah restoran cawangan yang berasal dari Kajang. Restoran ini menyediakan ruang makan khas, alat penghawa dingin, mempunyai ruang makan tertutup dan terbuka (*open air*). Restoran ini

merupakan satu-satunya restoran sate yang beroperasi di sekitar kawasan USJ. Restoran ini juga menerima tempahan pelanggan yang ingin mengadakan jamuan di tempat kediaman ataupun majlis-majlis keramaian. Sungguhpun restoran ini khusus menjual sate tetapi terdapat juga makanan Melayu seperti nasi lemak dan kuih-muih Melayu untuk menampung permintaan pelanggan yang pelbagai. Restoran ini beroperasi dua tahun lepas dan masih lagi beroperasi walaupun kedudukannya agak ke belakang, menghadap bangunan meletak kenderaan USJ 10 dan bukannya merupakan laluan utama pengunjung ke USJ 10.

2.1.3. Restoran Biasa

Di kawasan kajian terdapat lima buah restoran biasa yang bercirikan kedai makan yang boleh dikunjungi oleh semua lapisan masyarakat dan kategori pelanggan. Restoran ini majoritinya dikunjungi oleh golongan pertengahan yang merupakan sebilangan besarnya adalah para pekerja yang bekerja di kawasan berhampiran dan menjadi tumpuan waktu sarapan pagi dan makan tengahari. Restoran jenis ini terdapat dua buah di Taipan USJ 10 manakala empat buah di kawasan Business Centre USJ 9 (satu daripadanya ditutup sebelum tamat kajian, hal ini menjadikan hanya lima buah restoran sahaja yang dijadikan sebagai kajian kes). Restoran Hassan- Ayam Kampung dan Restoran Endang 1 merupakan dua buah restoran yang dibuka sejak awal pembukaan Taipan USJ dari tahun 1995 sehingga kini dapat bertahan dan mengatasi restoran-restoran Melayu di kawasan USJ. Manakala Restoran Endang 2 merupakan restoran sisipan Endang 1 berlokasi di kawasan

Business Centre USJ 9 di lot tepi yang menyediakan kawasan *open air* yang dapat memuatkan lebih ramai pelanggan yang suka akan kawasan terbuka dan lebih selesa, lebih-lebih lagi pada waktu petang dan malam. Restoran Zarina, Restoran Nurul Huda dan Restoran Al-Jazeera terletak juga terletak di USJ 9 dan berdekatan dengan masjid Al-Falakh. Restoran-restoran ini letaknya di lot tengah dan baru beroperasi dalam lingkungan dua tahun kecuali Restoran Al-Jazeera yang dibuka sejak 1998 yang merupakan premis yang dipunyai sendiri usahawan Melayu di bawah naungan Syarikat Al-Jazeera Sdn. Bhd. Restoran-restoran ini kebanyakannya beroperasi hingga malam dan menyediakan pelbagai jenis masakan.

2.1.4 Gerai

Pembinaan gerai-gerai di kawasan kajian hanya terdapat di kawasan USJ 7 sahaja. Ia merupakan kawasan khas untuk gerai-gerai sewaan yang dibina oleh MPSJ dengan bayaran sewa bulanan serendah RM 200 khas kepada usahawan-usahawan Bumiputera untuk menjual makanan sahaja. Gerai-gerai ini dibina secara lebih sistematik dengan pelbagai kemudahan kepada pengunjung seperti tempat meletak kenderaan, kemudahan bekalan elektrik dan air serta berhadapannya terdapat taman permainan kanak-kanak. Lokasinya di kawasan stesen persinggahan METRO BUS Sdn. Bhd. Subang Jaya dan merupakan lokasi lot-lot industri seperti kilang-kilang kecil, pejabat-pejabat am serta pusat membaiki automobil yang terkenal di kawasan USJ. Kawasan penempatan gerai-gerai ini adalah sejajar dengan lokasi USJ 7 yang agak jauh daripada kawasan-kawasan USJ yang lain dan dikelilingi oleh lot

rumah pangsa kos rendah dan sederhana yang dimajukan Syarikat Good Year, dikenali sebagai Good Year Court berbeza dengan kawasan-kawasan lain di USJ yang dimajukan oleh Syarikat UEP Bhd. Gerai-gerai awal tanpa kemudahan lengkap telah dibuka pada tahun 1995 tetapi tiada sambutan dan perbaharui semula oleh MPSJ dengan kemudahan-kemudahan yang disebutkan tadi dan dibuka semula pada 2000. Perubahan-perubahan tempat makan yang lebih selesa dan beberapa suntikan baru seperti keceriaan dengan taman-taman yang menarik yang dilakukan oleh MPSJ untuk menarik lebih ramai pengunjung dan sasaran utamanya untuk membantu usahawan bumiputera dalam bidang perniagaan. Sasaran MPSJ, pembukaan gerai-gerai makanan di sini berupaya membantu penduduk setempat berbelanja dan memangkinkan kegiatan ekonomi yang diceburi oleh warga Melayu.

Pada pertengahan tahun 2001, pihak MPSJ telah menyediakan penempatan baru yang dikenali sebagai Bazar Kejiran yang menjual pelbagai jenis barang, letaknya berhadapan dengan gerai-gerai menjual makanan sebagai salah satu agenda untuk menarik pengunjung ke kawasan tersebut. Sehingga kini bazar tersebut belum dipenuhi walaupun pelbagai usaha telah dilakukan oleh MPSJ untuk menarik usahawan-usahawan Melayu namun tidak berhasil.

Lokasi gerai menjual makanan di kawasan USJ 7, kurang mendapat sambutan kerana agak terlindung dan tersorok daripada pandangan masyarakat lain kerana agak ke dalam bukannya satu kawasan tumpuan orang ramai seperti Taipan USJ 10 mahupun Business Centre USJ 9. Kebanyakan gerai-gerai di sini sering berpindah milik dan tiada peniaga

Melayu yang dapat beroperasi lebih daripada tempoh setahun. Kebanyakan gerai di sini disewa oleh dua peniaga dalam satu-satu tempoh di mana pada waktu pagi dan tengah hari disewa oleh peniaga lain manakala pada waktu malam pula disewa oleh peniaga lain yang lebih menjual masakan panas.

2.1.5 Gerai- Gerai Hantu

Gerai-gerai hantu yang dimaksudkan di sini ialah gerai-gerai yang menjalankan perniagaan di bahu-bahu jalan tanpa lesen yang dikeluarkan oleh pihak MPSJ dengan erti kata lain, gerai-gerai ini beroperasi secara haram dan sering mendapat tentangan daripada pihak MPSJ. Gerai-gerai hantu di kawasan kajian menjual makanan ringan seperti burger pada waktu malam(USJ 9 dan USJ 7), sarapan pagi seperti nasi lemak dan kuih-muih (USJ 10, berhadapan Taipan) dan kuih-muih hidangan minum petang seperti goreng pisang dan donut (USJ 9, di bahu jalan menghala kawasan Business Centre USJ 9). Pada awal-awal pembukaan kawasan USJ, di sepanjang jalan yang berhadapan dengan lot-lot kedai USJ 4 dan USJ 9 merupakan kawasan tumpuan utama gerai-gerai hantu ini beroperasi dengan menjual pelbagai masakan panas terutamanya masakan ala Thai yang sangat digemari penduduk sekitar. Namun setelah gerai-gerai kepunyaan peniaga Melayu disita pada tahun 1997, tiada kelihatan gerai berupa warung masakan panas dan hanya muncul pengrai-pengrai makanan segera seperti burger yang hanya memulakan perniagaan pada jam enam petang hingga lewat malam. Biarpun peniaga-peniaga di sini bersilih-ganti kerana disita MPSJ tetapi ia tetap berterusan sehingga hari ini.

Kebanyakan gerai hantu di sekitar kawasan kajian tidak akan berkekalan atau berpanjangan operasi kerana penguatkuasa MPSJ sentiasa menjalankan rondaan dan mengenakan saman yang tinggi terhadap peniaga di sini (majoriti Melayu). Semasa kajian ini dilakukan hanya tiga buah kedai sahaja yang masih bertahan.

2.2.0 Jenis Makanan Yang Dijual

Dalam perniagaan makanan di kawasan kajian terdapat beberapa jenis masakan yang ditawarkan bagi memenuhi cita rasa pelanggan yang terdiri daripada pelbagai kaum dan pekerjaan. Penjenisan makan ini mengikut status kemampuan pelanggan untuk berbelanja dan datangnya dari pelbagai negeri di seluruh pelusuk negara. USJ dilihat sebagai salah satu pusat peghijrahan baru yang memangkinkan kegiatan ekonomi moden yang utama di Lembah Klang, mempunyai kepadatan penduduk yang agak tinggi. Bagi memenuhi keperluan ini, beraneka masakan dijual.

2.2.1 Nasi Campur

Kebanyakan restoran biasa di kawasan kajian menyediakan masakan nasi campur iaitu menjual pelbagai lauk-pauk khusus untuk sarapan pagi, hidangan tengah hari dan malam. Sarapan pagi disajikan juadah nasi lemak, roti canai, mee dan bihun goreng dan serba sedikit kuih-muih Melayu. Pelbagai jenis masakan dari seluruh negeri Semenanjung Malaysia dimasak(tiada spesifik kepada sejenis kawasan atau negeri sahaja) sebagai

menu tetap hariannya untuk memenuhi cita rasa pelanggan yang pelbagai juga. Restoran Endang 1 (USJ 10) yang menjalankan perniagaan makanan jenis ini. Restoran-restoran ini menyediakan masakan panas pada sesi perniagaan malamnya.

2.2.2 Masakan Utara

Masakan utara di kawasan kajian, hanya terdapat sebuah restoran sahaja (sebelum Januari 2003, sebuah restoran kategori ini ditutup). Restoran Zarina Rasa Utara, *Business Centre USJ 9* kini merupakan satu-satunya restoran masakan utara yang beroperasi di kawasan kajian. Masakan utara di restoran ini boleh didapati dalam hidangan tengah hari dan minum petang yang menyediakan laksa Penang, rojak, mee kari, pasembor serta serba sedikit kuih utara. Manakala pada waktu malamnya lebih kepada masakan panas yang dipesan pelanggan.

2.2.3 Masakan Padang dan Sumatera

Hanya terdapat sebuah sahaja restoran yang menyediakan masakan Padang dan Sumatera di kawasan kajian. Restoran Hassan Ayam Kampung mendapat sambutan luar biasa kerana ia merupakan pelopor masakan Padang dan Sumatera di Subang Jaya, tambahan lagi masakan ayam kampungnya berjaya menarik ramai pelanggan. Restoran ini mula beroperasi pada awal pembukaan Taipan USJ 10, tahun 1995 dan kekal sehingga kini. Walaupun terdapat tiga buah restoran eksklusif yang menjual jenis masakan ini yang dibuka pada awal 1996, namun kesemuanya telah

ditutup setahun kemudian. Beberapa buah restoran jenis ini dibuka pada akhir-akhir 1998-1999 juga mengalami nasib yang sama.

Masakan Padang dan Sumatera di restoran ini dicampur dengan beberapa jenis masakan Thai dan Pantai Timur kerana pemiliknya berasal dari Kelantan tetapi masakan jenis ini hanyalah sebagai masakan sampingan terutama bagi sarapan pagi yang menjual nasi kerabu, nasi dagang, nasi berlauk dan laksa Kelantan. Pada sebelah petangnya kuih-muih Kelantan seperti akok, sira pisang, lompat,tikam dan sebagainya. Pelanggan restoran ini terdiri daripada pelbagai bangsa.

2.2.4 Masakan dan Makanan Bervariasi

Terdapat satu-satunya restoran yang dikendalikan oleh peniaga Melayu di kawasan kajian iaitu Restoran Endang 2 (USJ 9) yang menjual masakan dan makanan bervariasi di bawah satu bumbung di mana sebuah restoran terdapat beberapa gerai kecil yang menjual beberapa jenis masakan yang berlainan seperti gerai tomyam, gerai rojak, gerai mee (rebus, kari, bandung dan sup) dan gerai roti canai.

Daripada hasil temu bual dengan pemilik restoran, variasi masakan yang dijual di restoran ini banyak membantu meningkatkan keuntungan kerana pelanggan yang datang berpeluang memilih beraneka makanan dan menu di bawah satu bumbung. Pelanggan-pelanggan utama restoran ini terdiri daripada pekerja-pekerja pejabat perniagaan di *Business Centre USJ 9*. Perniagaan jenis ini kelazimannya dikendalikan oleh peniaga-peniaga Cina tetapi boleh dijayakan oleh peniaga-peniaga Melayu yang suka mencuba dan

ternyata berjaya menarik ramai pelanggan di sekitar USJ lebih-lebih lagi lokasinya berdekatan dengan masjid dan perpustakaan Hiper Media Subang Jaya di *Business Centre*, USJ 9.

Berbanding dengan restoran Nurul Huda di kawasan yang sama yang memajak beberapa gerai kecil kepada beberapa orang peniaga lain. Gerai-gerai kecil di restoran Nurulhuda menjual makanan seperti laksa, pelbagai menu mee dan burger. Restoran-restoran ini memulakan perniagaan dari jam tujuh pagi hingga larut malam.

Restoran yang menjual kepelbagaian makanan ini juga adalah merupakan subjek kajian untuk melihat kemampuan peniaga-peniaga Melayu mencebur Jenis perniagaan yang sebelum ini hanya dilakukan oleh peniaga-peniaga Cina dengan membuka kepelbagaian gerai dan variasi makanan dengan memajak gerai-gerai kepada peniaga lain. Dalam kajian ini dapat melihat bagaimana penglibatan peniaga Melayu sebagai segolongan masyarakat Melayu di kawasan perbandaran menjalankan operasi perniagaan dengan konsep perniagaan yang dikemukakan dalam bab pengenalan sebelum ini. Perniagaan makanan bervariasi yang dijalankan oleh peniaga-peniaga Melayu lebih menumpukan kepada masakan rakyat Malaysia yang berbilang bangsa dan cita rasa.

2.2.5 Masakan Ala Thai

Masakan ala Thai di kawasan kajian hanya tertumpu di lokasi penempatan gerai yang disewakan khas oleh MPSJ kepada peniaga-peniaga

Melayu di USJ 7. Kebanyakan peniaga yang menjual makanan ala Thai ini terdiri daripada peniaga-peniaga yang berasal dari Pantai Timur khususnya negeri Kelantan yang bersempadan dengan Thai manakala sebahagian pekerja merupakan pekerja-pekerja berbangsa Melayu yang dibawa masuk dari selatan Thai melalui pasport dan dokumen perjalanan sementara. Gerai yang ditempatkan oleh MPSJ sebanyak 12 lot dan lima daripadanya merupakan gerai yang menjual masakan Thai.

Gerai-gerai yang menjual masakan ala Thai ini hanya beroperasi sebelah petang dari jam enam petang hingga lewat malam. Gerai-gerai ini sering bertukar penyewa kerana lokasinya yang agak jauh daripada kesibukan pusat perniagaan Taipan USJ 10 dan *Business Centre* USJ 9 dan agak tersembunyi merupakan salah satu faktor yang menyebabkan ia tidak dikenali serta sukar dikunjungi kerana jauh ke dalam daripada laluan utama masyarakat sekitar USJ. Tambahan lagi penduduk sekitar yang mendiami kawasan itu adalah terdiri daripada masyarakat *lower* dan *lower middle* class, menduduki rumah pangsa kos rendah dan kos sederhana. Kebanyakan penghuni di kawasan itu merupakan buruh pendatang asing yang bekerja di kawasan sekitar Subang Jaya. Daripada kajian rambang yang telah saya lakukan terhadap penghuni rumah pangsa Good Year Court 6 dan 8, perkara ini banyak mempengaruhi kuasa membeli kerana purata pendapatan bulanan mereka dianggarkan di antara RM 500- 2000 sebulan.

Dalam kajian ini adalah didapati bahawa gerai-gerai yang menjual makanan ala Thai di kawasan kajian menghadapi persaingan sengit dengan peniaga-peniaga gerai makanan di kawasan SS 19, Subang Jaya iaitu satu

tapak perniagaan yang dipajakkan oleh MPSJ kepada peniaga-peniaga Melayu. Gerai-gerai makanan di SS 19 ini lebih diminati dan dikunjungi kerana lokasinya di tengah-tengah pusat perniagaan SS 19 dan hanya terletak sejauh 2 km sahaja daripada USJ. Gerai-gerai ini berhadapan dengan jalan besar serta bersebelahan dengan restoran-restoran Cina juga restoran makanan segera Mc Donalds. Kawasan perniagaan di sini mula dari jam enam setengah pagi hingga jam dua pagi merupakan kawasan *favourite* penduduk Subang Jaya. Kelemahan-kelemahan perniagaan jenis ini akan dilanjutkan dalam bab lima nanti.

2.2.6 Sate

Restoran yang menjual sate sebagai menu utama iaitu Restoran Sate Kajang Haji Samuri (dinyatakan sebelum ini sebagai restoran sederhana eksklusif) merupakan restoran sate pertama di USJ. Restoran ini menyediakan hanya beberapa jenis makanan Melayu seperti nasi lemak dan pemanis mulut seperti kuih-muih Melayu. Sate yang disediakan di sini dikatakan diambil terus dan dibuat sendiri oleh Tuan Haji Samuri dari Kajang. Restoran Sate ini merupakan rangkaian Resoran Haji Samuri yang berasal dari Kajang, Selangor.

Sebagai rumusan kepada kategori restoran dan jenis makanan yang dijual di kawasan kajian sila rujuk Jadual 3, di bawah;

Jadual 3 : Penjenisan Restoran dan Makanan

Jenis Restoran	Makanan Dijual
Restoran Sabang	Variasi
Restoran Hassan	Masakan Padang dan Pantai Timur
Restoran Endang 1	Variasi
Restoran Endang 2	Variasi
Restoran Nurul Huda	Variasi
Restoran Zarina	Masakan Utara
Restoran Sate Samuri	Sate

2.3 Pengurusan Perniagaan

Perniagaan menjual makanan yang diusahakan oleh peniaga-peniaga Melayu di kawasan kajian bukanlah sekadar perniagaan secara kecil-kecilan yang lazim dilakukan tetapi memerlukan kecekapan, latihan dan bidang pengalaman yang luas. Setiap peniaga yang menceburи bidang ini sedikit sebanyak ilmu perniagaan dari aspek pengiraan modal, untung dan rugi dan cara-cara kendalian sebuah perniagaan kecil-kecilan. Walaupun perniagaan menjual makanan adalah salah satu daripada perniagaan kecil-kecilan namun sistem pengurusan adalah salah satu faktor penting dalam menentukan untung rugi perniagaan. Sistem pengurusan yang tidak efisyen atau tidak berkemahiran membolehkan perniagaan mengalami kerugian yang berganda. Daripada pelaburan modal yang kecil, seseorang peniaga mampu meluaskan perniagaan sekiranya sistem pengurusan dijalankan secara sistematik dan beretika.

Pandangan dunia peniaga-peniaga Melayu tehadap perniagaan boleh dilihat menerusi cara pengurusan perniagaan. Berasaskan kepada kajian

dapat dilihat beberapa perkara yang dikatakan sebagai penentu kejayaan atau kegagalan bagi sesebuah perniagaan. Dalam kajian ini, perkara-perkara yang terlibat adalah seperti yang dibincangkan di bawah.

2.3.1 Modal

Modal merupakan asas penting sebelum memulakan sesebuah perniagaan. Tanpa pelaburan modal yang berpatutan pada peringkat awalnya, sesebuah perniagaan tidak mampu beroperasi dengan lebih panjang hayatnya. Hasil daripada temu bual dengan peniaga-peniaga dalam kajian kes ini, adalah didapati bahawa modal yang digunakan untuk memulakan perniagaan diperolehi melalui sumber :

- i. wang simpanan sendiri (dari tabungan hasil pekerjaan yang lama)
- ii. penjualan aset (hartanah di kampung atau harta pusaka)
- iii. pinjaman daripada syarikat kewangan (bank)
- iv. pinjaman daripada ahli keluarga dan sahabat handal (penaung)
- v. pinjaman daripada *along* (ceti haram)

Jadual 4 : Sumber Modal Perniagaan

Nama Restoran	Simpanan	Jual	penaung /Rakan kongsi	Duit Ahli Keluarga	ceti
Restoran Hassan	✓				
Restoran Endang 1			✓		
Restoran Endang 2	✓				
Restoran Nurul Huda	✓		✓		
Restoran Zarina				✓	

Peniaga-peniaga Melayu yang berkecimpung dalam perniagaan menjual makanan di kawasan kajian, didapati telah menggunakan sumber modal hasil daripada wang simpanan sendiri dan hasil jualan harta pusaka adalah lebih tinggi peratusannya jika dibandingkan dengan lain-lain sumber. Namun jumlah modal yang dilaburkan adalah bergantung kepada jenis perniagaan yang hendak dijalankan sama ada gerai, restoran biasa, restoran sederhana aksklusif dan restoran eksklusif. Jadual 5 di bawah menunjukkan jumlah modal yang diperlukan untuk memulakan jenis perniagaan berdasarkan jenis restoran yang dibuka.

Jadual 5 : Jumlah Pelaburan Modal

Nama Restoran	Modal (RM)
Restoran Hassan	120,000.00
Restoran Endang 1	150,000.00
Restoran Endang 2	120,000.00
Restoran Nurul Huda	100,000.00
Restoran Zarina	150,000.00

Jumlah modal yang dipertaruhkan menunjukkan kemampuan pemilik perniagaan kerana ia melibatkan sejumlah wang besar yang perlu menanggung kos-kos tetap seperti upah pekerja, sewa kedai, elektrik dan air sebelum keuntungan diperolehi (pulangan modal). Hasil daripada temu bual yang dilakukan, informan-informan menyatakan bahawa jumlah modal yang dikeluarkan adalah anggaran sebenar nilai keuntungan yang bakal diperolehi

nanti. Ini bermakna persepsi mereka menunjukkan bahawa semakin besar modal, semakin besarlah keuntungan yang akan dikut.

2.3.2 Tenaga Pekerja

Tenaga pekerja atau buruh yang digunakan dalam setiap premis adalah berbeza mengikut saiz perniagaan dan kategori restoran atau gerai. Bilangan pekerja dalam perniagaan menjual makanan boleh dilihat melalui jadual dibawah :

Jadual 6 : Bilangan Pekerja Dalam Premis

Jenis Premis	Bilangan pekerja(Orang)
Restoran Ekslusif : Restoran Sabang	50 – 55
Restoran Sederhana Ekslusif : Restoran Sate	20 – 25
Restoran Biasa : Restoran Hassan : Restoran Endang 1 : Restoran Endang 2 : Restoran Nurul Huda : Restoran Zarina	8 – 15
Gerai	5 - 10

Daripada kajian adalah didapati pekerja di bahagian utama seperti memasak dilakukan oleh tukang masak tempatan yang gajinya lebih tinggi daripada pekerja-pekerja bahagian lain seperti tukang cuci, pemotong sayur dan daging, pelayan, pembancuh air dan juru wang. Rata-rata premis, tukang masak adalah merupakan pemilik perniagaan. Peniaga-peniaga ini akan bertanggung jawab sebagai ketua dapur dan mempunyai seorang penolong

(tukang masak juga yang diberi kepercayaan untuk menggantikan tempat ketua) yang akan bekerjasama menyediakan menu harian. Kebanyakan premis perniagaan di kawasan kajian, merupakan tukang masak yang mahir, berkebolehan dan berpengalaman dalam bidang masing-masing.

Pemilik-pemilik perniagaan ini kebanyakannya terdiri daripada bekas tukang masak yang pernah bekerja di bawah seorang majikan, sebelum membuka perniagaan sendiri. Pengalaman-pengalaman yang diperolehi mendedahkan mereka dalam pengurusan perniagaan lebih-lebih lagi dalam memahami cita rasa pelanggan. Orang ramai yang ditemui semasa kajian ini dilakukan, mempercayai bahawa tarikan utama pelanggan-pelanggan yang mengunjungi sesebuah kedai makan adalah disebabkan oleh rasa masakan yang semestinya hasil daripada seorang tukang masak yang hebat lagi mahir dalam bidangnya. Oleh itu tukang masak juga adalah satu punca yang menentukan untung rugi perniagaan makanan. Tukang masak yang mahir dalam bidang masakan adalah aset utama perniagaan jenis ini. Sekiranya seseorang pemilik kedai tidak mengetahui ilmu masakan atau berpengalaman akan mengalami banyak kesulitan terutamanya dalam menghadapi karenah tukang masak yang suka berhijrah dari satu kedai ke kedai yang lain apabila ditawarkan gaji yang lebih tinggi.

Masalah pekerja 'lari' merupakan masalah utama yang dihadapi oleh peniaga. Kebanyakan mereka akan berhenti tanpa notis dan menimbulkan kekalutan dalam sistem pentadbiran dan pengurusan perniagaan. Pengalaman dan kemahiran peniaga itu sendiri merupakan satu 'senjata' utama dalam menentukan corak perniagaannya. Selain daripada itu

peniaga atau pemilik perniagaan dapat menjimatkan sebahagian daripada wang upah atau kos buruh, apabila mereka sendiri yang mengendalikan bahagian tersebut. Keadaan ini merupakan satu penjimatan yang berganda kerana bukan sahaja keuntungan yang diperolehi oleh peniaga malahan juga gaji atau upah sebagai tukang masak.

Buruh-buruh asing dari Indonesia dan Bangladesh yang diambil bekerja rata-ratanya melakukan kerja-kerja kasar seperti mencuci makanan yang belum dimasak dan membersihkan kedai. Mulai tahun 2000, jumlah pekerja asing mulai berkurangan kerana pihak berkuasa mengawal kemasukan mereka dan membuat operasi menangkap pekerja-pekerja asing yang tidak mempunyai permit atau tamat tempoh perjalanan mereka. Semasa kajian ini dijalankan, sebuah restoran ditutup di USJ 9 kerana kekurangan tenaga pekerja yang menyebabkan kerugian dan perniagaan terpaksa dihentikan.

Rata-rata peniaga Melayu ini menggaji sanak-saudara, ahli-ahli keluarga terdekat dan kenalan-kenalan dari kampung sebagai pekerja mereka atas dasar kepercayaan yang sudah dikenal pasti, tiada mengalami kesulitan dalam hal pembikinan permit kerja dan taraf kewarganegaraan. Mengikut salah seorang informan, perniagaan yang dikendalikan oleh sebuah keluarga jarang sekali mengalami masalah pekerja yang 'lari', lambat ke tempat kerja dan penyelewengan dalam urusan kewangan. Menurut Encik Hassan, pemilik Restoran Hassan Ayam Kampung, pekerja-pekerja di restorannya adalah terdiri daripada ahli-ahli keluarganya sendiri dan bagi memastikan pekerja-pekerjanya tidak 'lari' atau lambat ke tempat kerja, beliau telah menyewa

sebuah rumah khas bagi menempatkan semua pekerjanya dan sebuah van bagi tujuan mengangkut pekerja-pekerjanya. Menurutnya lagi, pekerja-pekerja yang amanah dan bertanggung jawab adalah salah satu faktor kejayaan perniagaannya oleh itu kebajikan pekerja adalah penting dan hal ehwal masalah pekerjanya adalah tanggungan bersama.

2.3.3 Upah (gaji)

Hasil daripada temu bual dengan peniaga-peniaga, adalah didapati bahawa gaji pekerja dibayar mengikut jenis pekerjaan yang dilakukannya. Tukang masak merupakan pekerja yang paling gajinya berbanding dengan pekerja-pekerja lain dalam sesbuah kedai makanan. Tukang masak mempunyai tugas yang amat berat iaitu memastikan makanan siap terhidang pada waktunya dan sentiasa bersedia untuk memasak masakan panas dengan segera sekiranya terdapat pesanan. Tukang masak tidak mempunyai rehat yang tertentu kerana banyak bergantung kepada jumlah pesanan makanan yang dilakukan oleh pelanggan. Setiap buah kedai makan sekurang-kurangnya dua orang tukang masak di mana mereka akan bekerja bersama-sama sekiranya terdapat ramai pelanggan dan akan bergilir-gilir sekiranya pelanggan tidak begitu ramai. Keadaan-keadaan yang disebutkan tadi adalah antara faktor yang menyebabkan gaji mereka lebih tinggi.

Upah bagi pekerja-pekerja lain juga adalah berbeza antara satu sama lain mengikut bidang kerja yang dilakukan masing-masing. Dalam kajian adalah didapati bahawa pekerja-pekerja warga Indonesia dan Bangladesh menerima gaji yang lebih rendah berbanding dengan pekerja tempatan

terutamanya bagi mereka yang tidak mempunyai permit dan dokumen perjalanan yang sah.

2.3.4 Lokasi

Lokasi memainkan peranan utama dalam perniagaan terutamanya perniagaan yang menjual makanan kerana tempat-tempat yang menjadi tumpuan orang ramai merupakan satu lokasi yang strategik untuk mengumpan pelanggan. Restoran yang berhadapan dengan jalan atau laluan utama, akan menjadi tumpuan ramai kerana mudah dilihat dan senang dikunjungi pelanggan. Kawasan-kawasan yang diiktirafkan sebagai pusat perniagaan dan pentadbiran seperti USJ 9 dan USJ 10 yang bersebelahan dengan bangunan MPSJ, merupakan kawasan tumpuan utama berbanding dengan kawasan-kawasan lain di USJ.

Premis-premis perniagaan makanan dipilih oleh peniaga di kawasan kajian lebih tertumpu pada posisi yang menghadap jalan utama atau laluan utama. Kedudukan restoran yang paling digemari seperti Restoran Hassan di lokasi Taipan Triangle Jalan USJ 10/ 1F merupakan satu laluan utama yang berdekatan dengan lot-lot kedai, farmasi, restoran makanan segera Mc. Donalds, Affin Bank, pusat tuisyen, sekolah muzik dan premis perniagaan yang pelbagai menjadikan ia sebagai sebuah restoran yang strategik untuk dikunjungi walaupun restoran tersebut berada pada lot tengah bukannya di lot tepi. Kebanyakan restoran kajian berada di lot-lot tengah kecuali Restoran Endang Dua. Berbanding dengan premis-premis perniagaan Cina yang kebanyakannya berada di lot tengah. Lokasi kedai mempunyai hubung kait

yang sangat rapat dengan keupayaan untuk membayar sewa bulanan. Lot-lot kedai yang kedai tepi (corner lot) mempunyai keluasaan yang lebih besar berbanding dengan lot tengah dan kadar sewanya lebih tinggi. Adalah didapati bahawa lot-lot kedai tepi kebanyakannya disewa oleh peniaga Cina dan Mamak. Hasil daripada maklumat yang didapati menunjukkan peniaga Melayu kurang upaya untuk menyewa premis di lot tepi dan takut menghadapi risiko sewa yang tinggi walaupun menyedari akan tarikan pelanggan yang lebih tertumpu kerana lot-lot tepi akan menyediakan ruang makan 'open air' lebih-lebih lagi pada waktu malam. Dalam jadual 7 di bawah, kita dapat melihat kadar sewa yang dikenakan bagi setiap premis:

Jadual 7 : Kedudukan Restoran dan Kadar Sewa

Nama Restoran	Kedudukan Restoran		Kadar Sewa (RM)
	Tepi	Tengah	
Restoran Hassan		✓	4,000.00
Restoran Endang 1		✓	3,500.00
Restoran Endang 2	✓		4,000.00
Restoran Nurul Huda		✓	3,000.00
Restoran Zarina		✓	2,500.00
Restoran Sabang	✓		Tidak diketahui
Restoran Samuri	✓	✓	6,000.00

Restoran Sate Hj. Samuri yang terletak di Jalan USJ 10/1P, berhadapan dengan bangunan meletak kenderaan, tidak menjadi kawasan tumpuan orang ramai atau terletak dilaluan utama lagipun jalan ini merupakan jalan sehala tidak membolehkan kenderaan lalu-lalang secara bebas. Restoran ini agak

tersorok daripada pandangan orang ramai dan lokasinya pula jauh daripada premis-premis perniagaan harian seperti bank, kedai runcit, mini market atau premis yang pelbagai sebaliknya sejajar dengan kedai-kedai perabot, logam aloi, pejabat urusan, butik pakaian pengantin dan beberapa premis yang sudahpun ditutup. Lokasinya yang berdekatan dengan premis yang tidak menjual barang keperluan harian menyebabkan restoran kurang mendapat publisiti dan jarang diketahui pelanggan akan kedudukan sebuah restoran sate di situ. Restoran Endang Jalan USJ 10/1M menghadap jalan utama memberikan ia lebih publisiti kerana senang dilihat dan dikunjungi lebih-lebih lagi berdekatan dengan premis bank, kedai-kedai elektrik, pusat tuisyen dan pelbagai pejabat urusan.

Bagi peniaga-peniaga Melayu di kawasan business centre USJ 9. Mereka lebih berasib baik kerana di situ terletaknya Masjid Al-Falah yang menjadi nadi utama pusat kegiatan orang-orang Islam, khususnya orang-orang Melayu di sekitar USJ. Restoran Melayu yang beroperasi di kawasan ini, lokasinya hanya beberapa meter sahaja daripada masjid. Terdapat dua buah restoran yang paling hampir iaitu Al-Jazeera (ditutup sebelum tamat kajian) dan Restoran Endang 2 yang letaknya di lot tepi. Sebuah lagi restoran iaitu Restoran Zarina Masakan Utara juga berhampiran dengan masjid. Kedua-dua restoran ini menjadi tumpuan pada hari Jumaat kerana solat Jumaat akan mengundang lebih ramai pelanggan berbanding dengan hari-hari lain. Namun bagi Restoran Endang 2 yang letaknya di lot tepi, 'open air' dan beroperasi dari awal pagi hingga lewat malam menjadikan premis ini sebagai tempat 'chit-chat' golongan dewasa di samping 'business date'. Lokasi premis yang berdekatan

dengan persinggahan dan laluan utama akan lebih dikunjungi dan keupayaan untuk bertahan lama adalah tinggi.

Kesimpulan

Peniaga-peniaga Melayu di kawasan kajian bukan sahaja menghadapi persaingan dengan peniaga-peniaga bukan Melayu malahan di kalangan peniaga Melayu sendiri terutamanya Di USJ 9 yang terdapat lebih banyak restoran Melayu dibuka. Restoran Melayu yang terletak di USJ 10 kini kurang mendapat saingen sengit dengan peniaga-peniaga Melayu lain kerana hanya terdapat dua buah sahaja restoran yang dibuka di kawasan itu akibat persaingan dengan peniaga-peniaga Melayu. Walaupun hanya terdapat dua buah restoran Melayu di kawasan USJ 10 namun kedua-duanya begitu unggul kerana berjaya bertahan lama sejak tahun 1995-2003 tanpa beralih premis atau bertukar milik perniagaan. Restoran-restoran Melayu yang bertahan dan berjaya meluaskan perniagaan di premis-premis lain sama ada dalam satu daerah atau luar daerah adalah sesuatu yang boleh dibanggakan. Kepelbagaiannya masalah dan kekangan muncul dapat diatasi lebih-lebih lagi terdapatnya persaingan dengan restoran mamak merupakan satu cabaran langsung yang boleh dilalui. Pengalaman dalam sistem pengurusan dan kemahiran dalam bidang masakan banyak mempengaruhi kejayaan dan kegagalan peniaga-peniaga Melayu di kawasan kajian. Tidak dapat dinafikan faktor-faktor ekonomi seperti yang diuraikan di atas adalah suatu punca kejayaan mahupun kegagalan namun fitrah sebagai manusia Melayu, konsep-konsep dari al- Quran juga merupakan sebahagian daripada prinsip dalam

perniagaan mereka. Anjakan paradigma yang dialami banyak mengubah pemikiran seseorang peniaga Melayu dan kita akan melihat sejauhmana pengaruh konsep-konsep tradisi ini dalam lapangan perniagaan makanan dalam bab-bab yang seterusnya.