



Sambal belimbing hitam
Pahang
juga enak
dimakan bersama
ulam-ulaman.



Proses penghasilan sambal belimbing hitam Pahang oleh pembekal.

Sambal jimat perbelanjaan pelajar

Oleh Meor Ahmad Nasrin Rizal Ishak
meor.ahmad@bh.com.my

✦ Kuala Lumpur

Bermula dengan sekadar untuk suka-suka, Norhasnah Abd Wahid, 23, kini berupaya meraih keuntungan bersih lebih RM2,000 sebulan hasil jualan sambal belimbing hitam Pahang yang berjaya memikat selera ramai pelanggan.

Pada peringkat awal, perniagaan mahasiswa Ijazah Sarjana Muda Komunikasi dengan Kepujian di Universiti Sains Islam Malaysia (USIM) itu yang bermodalkan RM100 hanya tertumpu di dalam kampus.

Beliau berkata, kenakan sambal itu menarik sambutan menggalakkan daripada pelajar dan pensyarah, bahkan usaha sejak dua tahun lalu itu terus berkembang sehingga turut menerima tempahan orang luar.

Tempah berulang kali
"Maklum balas pembeli sangat baik, malah ada yang menempah berulang kali. Ada juga pelanggan yang membeli 150 pek

info

Bahan sambal belimbing hitam Pahang
Belimbing buluh
Rebung
Ikan bilis
Lada

sambal sekali gus.

"Rakan tidak ketinggalan membantu mempromosikan produk ini. Selain menjana pendapatan sampingan, saya dapat mendalami selok-belok berniaga dan menguruskan kewangan dengan betul," katanya.

Norhasnah berkata, sambal yang dijual pada harga RM8 sebungkus itu secara tidak langsung juga membantu penjiatan pelajar lain.

Beliau berusaha memastikan pembahagian masa seimbang, termasuk tidak mengabaikan aktiviti kampus.

"Secara peribadi, berniaga memberikan banyak pengalaman dan mengajar saya memanfaatkan masa dengan sebaik mungkin," katanya.



Norhasnah menunjukkan produk jualan yang mendapat sambutan baik.