



Transparent Ambulance Trainer

kehebatan inovasi APM



PASUKAN D'Pearl bersama piala dan sijil kemenangan AIPA, di samping inovasi *Transparent Ambulance Trainer* yang membawa kejayaan buat APM Pulau Pinang.

KREATIVITI dan inovasi Angkatan Pertahanan Awam Malaysia (APM) Pulau Pinang dalam memperkasa kaedah latihan menyelamatkan membuahkan hasil apabila dinobatkan sebagai johan Kategori Kumpulan Inovatif dan Kreatif (KIK) pada Anugerah Inovasi Pertahanan Awam (AIPA) peringkat kebangsaan menerusi inovasi *Transparent Ambulance Trainer*.

Kejayaan itu cukup bermakna buat APM Pulau Pinang kerana merupakan kemenangan pertama selepas menyertai pertandingan inovasi sebanyak 18 kali sebelum ini.

Pasukan D'Pearl APM Pulau Pinang yang mewakili Pulau Pinang itu dianggotai sembilan pegawai dan anggota dari seluruh daerah dan diketuai Kapten (PA) Salman Rahimi Manaf. Turut menganggotai pasukan berkenaan ialah Mejar (PA) Muhammad Zakhir Abd. Rahman, Kapten (PA) Mohd. Fadhil Fahmi Zaini, Leftenan Muda (PA) Syukran Ahmad Amir Shaharuddin, Muhammad Syauqi Shafee, Leftenan Muda (PA) Muhammad Faizzol Ibrahim, Leftenan Muda (PA) Nor Isma Husna Mohd. Isa, Leftenan Muda (PA) Solehin Azman Hamid dan Leftenan Muda (PA) Adi Hamizi Ayub.

Projek tersebut turut mendapat

sokongan Pengarah APM Pulau Pinang, Kolonel (PA) Lokman Hakim Abdul Rahman serta penasihat, Major Chea Chee Way dan M. Paramaguru Balan @ Ramm.

Menerusi kejayaan itu, pasukan berkenaan membawa pulang wang tunai RM5,000, piala dan sijil.

Pegawai Pasukan Pejabat Daerah Pertahanan Awam Seberang Perai Utara (SPU) yang juga jurucakap pasukan, **LEFTENAN MUDA (PA) SYUKRAN AHMAD AMIR SHAHARUDDIN** berkata, kejayaan itu membuktikan budaya inovasi dalam kalangan warga APM mampu menghasilkan penyelesaian praktikal yang bukan sahaja memudahkan proses latihan, malah memberi manfaat lebih luas kepada operasi menyelamatkan.

Menurut beliau, *Transparent Ambulance Trainer* tercetus daripada keperluan menangani kekangan penggunaan ambulans sebenar sebagai medium latihan, khususnya ruang kabin yang sempit dan tertutup sehingga



LEFTENAN Muda (PA) Syukran Ahmad Amir Shaharuddin.

menyukarkan jurulatih serta peserta mengikuti prosedur rawatan dengan jelas.

"Ambulans sebenar mempunyai ruang kabin yang kecil dan hanya boleh memuatkan kira-kira empat individu, yang mana keadaan ini menyebabkan

jurulatih menghadapi kesukaran untuk memantau peserta secara menyeluruh ketika latihan.

"Justeru, kita mengambil elemen penting dalam ambulans seperti *stretcher* dan kabin untuk dijadikan modul latihan terbuka yang mengekalkan konsep serta ketinggian ruang ambulans sebenar," ujarnya dalam wawancara khas bersama-sama penulis Buletin Mutiara, **SUNARTI YUSOFF** dan jurugambar, **MUHAMMAD IQBAL HAMDAN** mengenai inovasi berkenaan di Pejabat Pertahanan Awam Daerah Seberang Perai Utara 11 Ogos lalu.

Latihan lebih terbuka

Syukran Ahmad menyatakan bahawa *Transparent Ambulance Trainer* dibangunkan bagi membolehkan latihan dijalankan dalam persekitaran yang lebih terbuka tanpa mengorbankan elemen penting latihan di dalam ambulans.

• Sambungan di muka 2.

Idea dan komitmen semua

• Sambungan dari muka 1.

Katanya, pendekatan tersebut membolehkan sehingga kira-kira 200 peserta mengikuti latihan dalam satu-satu sesi, berbanding penggunaan ambulans sebenar yang mempunyai kapasiti dan ruang pergerakan sangat terhad.

“Jurulatih juga boleh memantau pergerakan peserta dengan lebih dekat dan berkesan, sekali gus menjadikan proses pemindahan serta pengendalian mangsa lebih mudah untuk diperhatikan serta diperbetulkan sekiranya terdapat kesilapan.

“Dari segi keberkesanan, kesannya sama seperti latihan rawatan di dalam kabin ambulans, tetapi jumlah peserta yang boleh dilatih pada satu-satu masa adalah jauh lebih ramai,” katanya.

Menurut beliau, pendekatan itu turut membantu memendekkan tempoh latihan yang sebelum ini boleh mengambil masa sehingga tiga hari, bergantung kepada modul dan keperluan latihan.

Jelasnya, selain mengekalkan suasana latihan yang hampir menyerupai keadaan sebenar, *Transparent Ambulance Trainer* turut dilengkapi peralatan perubatan seperti *stretcher*, *splint* dan *cervical collar*.

“Inovasi berkenaan juga mempunyai elemen pendigitalan, termasuk kamera yang dipasang di atas pengusung bagi memaparkan prosedur rawatan secara langsung serta kod QR pada peralatan untuk membolehkan pengguna mendapatkan maklumat mengenai fungsi dan kaedah penggunaannya,” katanya.

Kurangkan kebergantungan kepada ambulans sebenar

Tambah Syukran Ahmad, penggunaan ambulans sebenar untuk tujuan latihan turut memberi implikasi terhadap operasi APM kerana kenderaan tersebut perlu diutamakan bagi tugas kecemasan dan menyelamatkan nyawa.

“Apabila ambulans digunakan untuk latihan, secara tidak langsung boleh menjejaskan kesiapsiagaan sekiranya berlaku insiden kecemasan pada masa sama.

“Dengan adanya *Transparent Ambulance Trainer*, kita dapat mengurangkan kebergantungan kepada ambulans sebenar untuk tujuan latihan, sekali gus memastikan aset operasi dapat digunakan apabila diperlukan,” katanya lanjut.

Selain menjimatkan masa dan kos, inovasi berkenaan turut mengambil kira aspek kelestarian alam sekitar dengan mengurangkan penggunaan bahan api untuk menggerakkan ambulans semata-mata bagi tujuan latihan.

“Ini bukan sahaja menjimatkan

kos operasi, malah membantu mengurangkan pelepasan karbon dan penggunaan bahan api.

“Kita mahu latihan yang lebih efisien, tetapi dalam masa sama mengambil kira ekosistem dan kelestarian alam sekitar,” katanya.

Dibina dalam tempoh tiga bulan

Mengulas lanjut, Syukran Ahmad memberitahu bahawa pembinaan *Transparent Ambulance Trainer* mengambil masa kira-kira tiga bulan dengan kos tidak melebihi RM10,000.

Kata beliau, proses pembinaan bermula dengan kajian terperinci berkaitan bahan sesuai untuk membina kabin ambulans, selain memastikan bahan yang digunakan mempunyai kualiti dan ketahanan bersesuaian dengan keperluan latihan.

“Cabaran utama adalah untuk memastikan struktur yang dibina benar-benar memenuhi konsep ambulans sebenar, terutama dari aspek ketinggian, susun atur dan ruang pergerakan.

“Kita tidak mahu menghasilkan sekadar sebuah replika, tetapi satu alat latihan yang boleh digunakan secara praktikal dan memberikan pengalaman hampir sama seperti latihan di dalam ambulans,” ujarnya.

Menurut beliau, inovasi tersebut bukan lagi sekadar prototaip kerana telah digunakan sebagai bahan latihan, dan setakat ini tiga siri latihan pada peringkat komuniti telah dilaksanakan menggunakan *Transparent Ambulance Trainer*.

Sebelum dipertandingkan, projek berkenaan turut dirujuk kepada beberapa institusi, termasuk Institut Latihan Kementerian Kesihatan Malaysia



ANGGOTA APM kini menjalani latihan menggunakan *Transparent Ambulance Trainer* yang menyediakan ruang latihan lebih terbuka dan mudah dipantau.



(Dari kiri); M. Paramaguru Balan @ Ramm, Lokman Hakim Abdul Rahman dan Chea Chee Way bersama piala dan sijil selepas dinobatkan sebagai Johan Kategori KIK pada AIPA peringkat kebangsaan.

(ILKKM) Sultan Azlan Shah di Tanjung Rambutan dan Institut Kemahiran MARA (IKM), bagi mendapatkan pandangan pakar serta penambahbaikan terhadap reka bentuknya.

Berpotensi diperluas kepada agensi lain

Pegawai Pertahanan Awam Daerah Seberang Perai Tengah (SPT) **KAPTEN (PA) MOHD. FADHIL FAHMI ZAINI** berkongsi bahawa *Transparent Ambulance Trainer* mempunyai potensi besar untuk diperluaskan penggunaannya kepada agensi lain yang terlibat dalam pengurusan insiden dan perkhidmatan kecemasan.

Beliau berkata bahawa produk berkenaan ketika ini merupakan satu-



KAPTEN (PA) Mohd. Fadhil Fahmi Zaini.

satunya unit yang dibangunkan dan digunakan di APM Pulau Pinang, namun pihaknya merancang memperluaskan penggunaannya termasuk kepada Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

“Produk ini mempunyai potensi untuk digunakan bagi latihan pelbagai peringkat umur, termasuk kanak-kanak berusia enam tahun dan ke atas, bergantung kepada modul latihan.

“Konsepnya juga boleh memberi pengalaman kepada masyarakat tentang cabaran sebenar mengendalikan *stretcher*, memindahkan mangsa dan melakukan proses penarikan dalam ruang yang sempit,” jelasnya sambil berkongsi bahawa pengalaman sedemikian amat penting kerana pengendalian mangsa sebenar mempunyai cabaran tersendiri, terutama apabila mengambil kira perbezaan berat serta saiz mangsa.

• Sambungan di muka 3.

Potensi inovasi dikomersial

• Sambungan dari muka 2.

Idea lahir daripada masalah sebenar

Tambah Mohd. Fadhil, *Transparent Ambulance Trainer* direka berdasarkan masalah sebenar yang dihadapi jurulatih dan anggota APM ketika menjalankan latihan.

Dalam situasi sebenar, katanya, pengendalian mangsa di dalam ambulans memerlukan koordinasi yang tepat dalam ruang yang terhad.

Justeru, beliau memberitahu bahawa modul terbuka yang dibangunkan itu membolehkan peserta mempelajari teknik yang sama dalam ruang yang lebih mudah diakses dan dipantau.

“Ini adalah inovasi yang lahir daripada masalah yang mana kita melihat kekangan ruang, masa, jumlah peserta serta keperluan memastikan ambulans sentiasa tersedia untuk kecemasan.

“Daripada masalah tersebut, kita cuba mencari penyelesaian yang lebih mudah, selamat, menjimatkan kos dan pada masa sama meningkatkan keberkesanan latihan,” katanya.

Menariknya, Buletin Mutiara difahamkan bahawa projek tersebut dibangunkan dengan kos tidak melebihi RM10,000 dan melibatkan penggunaan bahan seperti akrilik serta *foam* yang mana kos berkenaan jauh lebih rendah berbanding model seumpamanya yang pernah dibangunkan di Jepun.

Walaupun kosnya relatif rendah berbanding keperluan mendapatkan atau mengubah suai ambulans sebenar untuk tujuan latihan, Mohd. Fadhil memberitahu bahawa pasukan projek menekankan penggunaan bahan berkualiti bagi memastikan keselamatan serta ketahanan produk.

Bakal didaftarkan sebagai harta intelek

Bagi memastikan inovasi tersebut terus dilindungi dan dikembangkan, APM Pulau Pinang merancang untuk mendaftarkan *Transparent Ambulance Trainer* sebagai harta intelek dengan Perbadanan Harta Intelek Malaysia (MyIPO).

Mohd. Fadhil berkata bahawa langkah itu penting bagi menjaga integriti idea yang dihasilkan warga APM Pulau Pinang selain membuka ruang untuk produk berkenaan dikembangkan dan dikomersialkan pada masa hadapan.

“Kita tidak mahu idea dan hasil usaha anggota yang mengambil masa, tenaga serta komitmen ini hilang begitu sahaja.

“APM Pulau Pinang akan melihat proses pendaftaran harta intelek dengan MyIPO dan melantik konsultan yang bersesuaian bagi membantu kita meneroka potensi produk ini untuk

dipasarkan dan dikomersialkan,” ujarnya.

Beliau berkata, usaha melindungi harta intelek penting bagi memastikan inovasi berkenaan dapat dikembangkan secara lebih tersusun.

Walaupun telah mencapai kejayaan pada peringkat kebangsaan, Mohd. Fadhil menegaskan tidak melihat pencapaian tersebut sebagai titik akhir.

Sebaliknya, menurut beliau, beberapa aspek masih akan ditambah baik, termasuk memperkemas dokumentasi projek serta membuat semakan dan pengesahan semula terhadap peralatan yang digunakan.

“Produk ini masih mempunyai ruang untuk diperbaiki. Dokumentasi perlu diperkemas dan kita juga mahu membuat semakan serta pengesahan semula terhadap peralatan supaya ia benar-benar memenuhi keperluan latihan.

“Selepas itu, kita mahu membawa produk sama ke pertandingan inovasi yang lebih tinggi,” jelasnya.

Sasar anugerah inovasi lebih tinggi

Susulan kejayaan di AIPA, pasukan tersebut kini menyasarkan penyertaan dalam Anugerah Inovasi peringkat Jabatan Perdana Menteri sebagai kesinambungan kepada pencapaian yang diraih.

Menurut pasukan projek, kejayaan pertama selepas 18 penyertaan dalam pertandingan inovasi memberikan motivasi besar kepada anggota APM Pulau Pinang untuk terus menghasilkan inovasi baharu.

Mohd. Fadhil turut merakamkan penghargaan kepada semua anggota yang terlibat, khususnya Pegawai Pertahanan Awam Daerah SPT dan SPU, atas komitmen serta kesungguhan menjayakan projek tersebut.

“Projek ini bukan hasil seorang individu, sebaliknya



KELENGKAPAN serta peralatan menyelamatkan boleh dipantau dengan mudah menerusi aplikasi mudah alih khas.

melibatkan idea, tenaga, masa dan komitmen ramai pihak.

“Setiap sumbangan itu sangat bernilai, dan saya amat menghargai usaha pegawai serta anggota yang tidak berputus asa sehingga kita berjaya menghasilkan produk yang akhirnya mengharumkan nama APM Pulau Pinang pada peringkat kebangsaan,” katanya.

Inovasi perkasa latihan menyelamatkan

Bagi APM Pulau Pinang, inovasi tersebut bukan sekadar pencapaian dalam pertandingan, sebaliknya dilihat sebagai satu langkah penting dalam memperkukuh pendekatan latihan anggota dan komuniti.

Dengan mengambil kira keperluan memperkukuh keupayaan tindak balas

kecemasan, latihan yang lebih pantas, praktikal dan berkesan amat diperlukan.

“Matlamat utama APM adalah menyelamatkan nyawa, jadi setiap inovasi yang kita hasilkan mesti kembali kepada matlamat tersebut.

“Kita berharap *Transparent Ambulance Trainer* dapat membantu anggota menguasai kemahiran dengan lebih baik, mengurangkan masalah latihan dan pada masa sama juga kurangkan kebergantungan kepada ambulans sebenar,” jelas Mohd. Fadhil lanjut.

Inovasi tersebut juga boleh dipamerkan kepada orang awam sebagai medium pendidikan dan kesedaran mengenai cabaran operasi menyelamatkan, khususnya ketika mengendalikan mangsa dalam ruang terhad.

Dengan hanya satu unit *Transparent Ambulance Trainer* dihasilkan setakat ini, APM Pulau Pinang melihat inovasi berkenaan mempunyai potensi besar untuk dikembangkan kepada lebih banyak unit, agensi serta komuniti pada masa akan datang.

Daripada sebuah idea yang lahir daripada kekangan ruang dan latihan, *Transparent Ambulance Trainer* kini menjadi bukti bahawa inovasi tidak semestinya memerlukan kos yang besar untuk menghasilkan impak maksimum, sebaliknya bermula daripada keberanian mengenal pasti masalah, kesungguhan mencari penyelesaian dan komitmen untuk menjadikan latihan menyelamatkan lebih cekap, selamat serta berkesan.

MODUL *Transparent Ambulance Trainer* direka dengan mengambil ciri penting ruang kabin ambulans bagi membolehkan latihan pengendalian mangsa dijalankan dalam persekitaran lebih terbuka.



Bangkit bina kehidupan pulut tradisional sumber rezeki

CABARAN hidup yang dilalui menjadi titik perubahan buat **EZZA SAIDIN**, 45, untuk bangkit membina semula kehidupan menerusi perniagaan makanan tradisional yang kini menjadi sumber rezeki utamanya.

Ibu tunggal itu berkata, selepas meninggalkan bidang jahitan pada sekitar 2017, beliau memberanikan diri menceburi perniagaan makanan walaupun tidak mempunyai asas dalam bidang masakan.

Menurutnya, pengalaman menjual pelbagai jenis makanan akhirnya menemukan beliau dengan produk yang kini menjadi identiti perniagaannya, iaitu aneka pulut tradisional.

“Saya bermula tanpa pengalaman memasak. Seorang kenalan mengajar saya cara membuat beberapa menu

sebelum akhirnya saya fokus kepada pulut kerana sambutan sangat baik.

“Saya juga mahu makanan tradisional Melayu seperti pulut ini terus dikenali dan tidak hilang ditelan zaman,” katanya ketika ditemui wartawan Buletin Mutiara, **NUR ASHIKIN ISMAIL** dan jurugambar, **NOOR SITI NABILAH NOORAZIS** pada 3 Ogos lalu.

Pelbagai jenis produk

Kini, Ezza mengusahakan pelbagai jenis pulut tradisional termasuk pulut kuning berlapis, pulut kuning berlauk, pulut inti dan pulut kacau, selain pulut hantaran yang dibentuk seperti kek untuk majlis istimewa.

Beliau turut menerima tempahan untuk kenduri, hotel dan pelbagai acara.



EZZA Saidin.

“Selain menu berasaskan pulut, saya juga menyediakan rendang ayam sebagai kuah, serunding, roti jala dan puding koktel.

“Puding koktel pula pernah menjadi antara sumber pendapatan utama ketika pandemik COVID-19 apabila permintaan terhadap pencuci mulut meningkat.

“Roti jala merupakan produk baharu yang diperkenalkan tahun ini dan turut mendapat sambutan yang menggalakkan,” katanya.

Tambah Ezza, tempahan roti jala perlu dibuat sekurang-kurangnya tiga hari lebih awal, manakala tempahan dalam kuantiti besar digalakkan dibuat seminggu lebih awal bagi memastikan proses penyediaan berjalan lancar.

“Pulut berlauk bersama rendang dijual pada harga RM8 sebekas, manakala roti jala bersama rendang ayam pula RM10.

“Kalau pelanggan mahu rendang daging, kami boleh sediakan mengikut jumlah tempahan,” ujarnya.

Operasi perniagaan

Mengulas mengenai operasi perniagaannya, Ezza memberitahu bahawa ketika ini beliau masih bekerja di sebuah hotel di Pulau Pinang sambil menguruskan tempahan makanan pada waktu lapang.

Namun, Ezza menyasarkan untuk memberi sepenuh perhatian kepada perniagaannya mulai Januari 2027 sekiranya perancangan untuk mengembangkan produk berjalan seperti dirancang.

“Sasaran saya, sekiranya produk sudah dipasarkan dengan lebih meluas, mulai Januari 2027 saya ingin fokus sepenuhnya kepada perniagaan.

“Sekarang saya sedang menyusun perancangan masa depan termasuk menubuhkan syarikat baharu serta memohon semula lesen dan membuka akaun syarikat supaya lebih teratur,” ujarnya.

Dalam usaha memperkukuh perniagaan, Ezza turut mengikuti pelbagai kursus keusahawanan dan kini berada dalam proses pemilihan program pembangunan usahawan di bawah Pihak Berkuasa Kemajuan Pekebun Kecil Perusahaan Getah (RISDA) yang menawarkan geran peralatan bernilai sehingga RM20,000.

“Bantuan tersebut bukan dalam bentuk wang tunai, sebaliknya membolehkan usahawan memperoleh peralatan seperti pengukus industri dan kelengkapan bengkel yang diperlukan untuk meningkatkan kapasiti pengeluaran.

“Perancangan masa hadapan saya juga merangkumi pembinaan sebuah bengkel di Kedah bagi memudahkan pengeluaran tempahan berskala besar selain mengurangkan kos operasi.

“Bengkel tersebut bukan sahaja menjadi pusat pengeluaran, malah membuka peluang pekerjaan kepada penduduk kampung, khususnya golongan wanita yang sukar bekerja di luar kerana komitmen menjaga anak dan keluarga,” katanya.

Harapan untuk terus berkembang

Mengakhiri wawancara, Ezza berharap perniagaan yang dibina semula itu mampu berkembang lebih jauh, sekali gus membuktikan bahawa kesukaran hidup bukan penghalang untuk seseorang bangkit mencipta kejayaan.

“Saya berharap suatu hari nanti orang akan kenal Nurha Enterprise sebagai tempat untuk mendapatkan pulut tradisional yang berkualiti dan pada masa sama saya dapat membuka lebih banyak peluang pekerjaan kepada wanita di kampung,” katanya.

Orang ramai yang berminat membuat tempahan boleh menghubungi Ezza menerusi Facebook, Ezza Saidin, TikTok @nurhakitchentradiasi atau di talian 019-4612 513 untuk maklumat lanjut.



ANTARA jenis pulut dan hidangan tradisional yang disediakan untuk pelbagai majlis keraian.

Warisi air tangan ibu

Da'elicious Frozen

sasar pasaran antarabangsa



NURASYILAH Mohd. Yusoff menyediakan pelbagai pilihan makanan sejuk beku tradisional menerusi *Da'elicious Frozen*.

BERMULA dengan mewarisi 'air tangan' ibunya di dapur rumah, **NURASYILAH MOHD. YUSOFF**, 35, tidak pernah menyangka kemahiran menghasilkan kuih tradisional itu akhirnya membawa beliau bergelar usahawan makanan sejuk beku yang kini mengintai pasaran antarabangsa.

Anak jati Kampung Lahar Yooi, Seberang Perai Utara (SPU) itu membuktikan bahawa cabaran pandemik COVID-19, khususnya pelaksanaan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) pada 2020, mampu membuka peluang baharu apabila beliau mengasaskan jenama makanan sejuk beku tempatan, *Da'elicious Frozen*.

Dalam sesi wawancara hampir 45 minit di tengah-tengah kesibukan membuat persiapan sempena Jelajah Jualan Madani Peringkat Daerah Seberang Perai Selatan (SPS) di Taman Merak baru-baru ini, Nurasyilah kembali mengimbuai detik awal penglibatannya dalam dunia keusahawanan.

"Sebelum PKP, saya sekadar membantu ibu menjual pelbagai kuih tradisional secara kecil-kecilan dan tidak pernah terfikir untuk memiliki jenama sendiri.

"Tetapi, sewaktu PKP, permintaan terhadap produk makanan sejuk beku

begitu tinggi, mungkin kerana masing-masing tidak dapat keluar rumah atau pergerakan sangat terhad.

"Pada masa itu, saya menerima permintaan tinggi bagi beberapa jenis kuih tradisional sebelum mula memasarkan pek produk makanan sejuk beku tanpa jenama," ujarnya ketika diwawancara wartawan Buletin Mutiara, **ZAINULFAQAR YAACOB** dan jurugambar, **MUHAMMAD IQBAL HAMDAN**, pada 5 Ogos lalu di Gerai No. 2, Pusat Pemprosesan Produk Kampung Selamat, dekat Tasek Gelugor.

Tubuhkan syarikat

Melihat potensi industri makanan sejuk beku yang mempunyai prospek serta permintaan tinggi, Nurasyilah mengambil langkah berani menubuhkan syarikat secara rasmi selepas fasa PKP berakhir.

"Jadi, daripada seorang suri rumah sepenuh masa yang tidak mempunyai apa-apa pengetahuan mengenai dunia keusahawanan, bagi saya PKP telah melimpahkan rahmat serta sedikit sebanyak mengubah kehidupan saya sehingga menjadi seorang usahawan," jelasnya.

Sebagai usahawan baharu, beliau meluahkan rasa syukur atas sokongan pelbagai agensi.

"Berebalkan modal permulaan sebanyak RM7,000, hasil bantuan Zakat Niaga daripada Zakat Majlis Agama Islam Negeri Pulau Pinang (MAINPP) sebanyak RM3,000 dan Institut Keusahawanan Negara (INSKEN) sebanyak RM4,000, saya mula melengkapkan keperluan asas perniagaan seperti menyewa ruang dan membeli mesin pendingin (*chiller*), manakala ketuhar diterima menerusi sumbangan Lembaga Kemajuan Wilayah Pulau Pinang (PERDA)," ceritanya.

Pertumbuhan pesat perniagaan mendorong beliau membuka bengkel penyediaan makanan sejuk beku pada 2024 atas dorongan suami serta bimbingan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

"Menerusi sokongan FAMA, produk *Da'elicious Frozen* bukan sahaja aktif menyertai jerayawara di seluruh negara, malah produk ketupat palas sejuk beku juga berjaya menembusi pasaran Mesir menerusi teknik pembungkusan *retort*," jelasnya dengan nada teruja.

Produk dan luaskan pasaran

Kini, perusahaan beliau konsisten mencatatkan jualan kasar bulanan tidak kurang daripada RM4,000 hasil penawaran pelbagai jenis kuih

tradisional yang mendapat permintaan ramai.

Difahamkan, antara produk teras *Da'elicious Frozen* yang mendapat permintaan tinggi adalah karipap daging, ayam serta kentang dan telur, masing-masing berharga RM10 bagi 10 biji; karipap sardin dan keledrek oren (RM8 bagi 10 biji) serta ketupat palas (RM26 sekilogram).

Selain itu, kuih donat, onde-onde, cucur badak, roti mini sosej dan kuih kasturi juga boleh didapati pada harga RM8 bagi 10 biji.

Bercita-cita meluaskan pasaran ke peringkat antarabangsa, Nurasyilah kini memberi tumpuan kepada proses eksport menggunakan pembungkusan vakum serta melengkapkan pensijilan yang diperlukan dengan Perbadanan Pembangunan Perdagangan Luar Malaysia (MATRADE), selepas berjaya memperoleh sijil Halal.

Beliau menegaskan bahawa kejayaan tersebut tidak akan tercapai tanpa sokongan padu suami dan ibunya, memandangkan resipi serta kemahiran menghasilkan kuih berkenaan merupakan warisan 'air tangan' ibunya yang membesarkan mereka sekeluarga.

Sebarang maklumat lanjut atau tempahan produk *Da'elicious Frozen* boleh dibuat dengan menghubungi Nurasyilah di talian 017-586 9071.



ROTI sardin menjadi antara produk pilihan pelanggan.



ANTARA pilihan produk sejuk beku yang mendapat permintaan menggalakkan.

Kreativiti keberanian pacu perniagaan keluarga

BERMULA dengan hanya menghasilkan kuah rojak secara kecil-kecilan pada 2008, perniagaan keluarga Mekar Kekal Enterprise kini berkembang dengan 13 produk makanan dan minuman di bawah jenama Aimuni.

Pemilikinya, **HAWANI HARUN**, 46, mengambil alih perniagaan keluarga tersebut pada 2017 dan sejak itu giat memperluas rangkaian produk menerusi inovasi serta sokongan pelbagai agensi kerajaan.

Menurut Hawani, perniagaan berkenaan diasaskan oleh ibunya, Che Sam Mat Ibrahim, 68, yang sebelum itu bekerja sebagai pemandu van kilang sebelum mengambil keputusan menceburi bidang keusahawanan dengan menghasilkan kuah rojak.

“Pada awalnya, emak menghasilkan kuah rojak secara kecil-kecilan di atas tanah keluarga.

“Kemudian ayah, Harun Isahak, 75, turut membantu mengusahakan perniagaan ini.

“Pada 2017, saya mula mengambil alih dan mengembangkan perniagaan keluarga ini secara lebih tersusun,” katanya kepada penulis Buletin Mutiara, **SUNARTI YUSOFF** ketika ditemui dalam satu wawancara khas di premis perniagaan Aimuni dekat Bukit Mertajam pada 19 Ogos lalu.

Jus buah pala jadi produk terlaris

Hawani memberitahu bahawa titik perubahan dalam perkembangan perniagaan berlaku pada 2018 selepas beliau mengikuti latihan yang dianjurkan Jabatan Pertanian Negeri Pulau Pinang, sekali gus membuka peluang untuk menghasilkan produk berasaskan cili dan sos.

Daripada hanya satu produk, Mekar Kekal Enterprise kini mempunyai 13 produk merangkumi sos, cili giling, kordial dan sambal hitam.

Bagaimanapun, jus buah pala merupakan antara produk yang paling mendapat sambutan dan kini menjadi produk terlaris syarikat berkenaan.

Selain jus buah pala, Hawani turut memberi perhatian kepada penghasilan kordial buah pala dan sambal hitam yang dihasilkan menggunakan hampas buah pala.

Menurutnya, pendekatan berkenaan bukan sahaja menghasilkan produk baharu, malah membantu mengurangkan pembaziran sisa daripada proses pengeluaran.

“Bagi kami, hampas buah pala tidak semestinya menjadi bahan buangan dan kami cuba memanfaatkan sisa tersebut untuk menghasilkan produk lain seperti sambal hitam.



KORDIAL buah pala antara produk Aimuni yang dihasilkan daripada buah pala tempatan.



HAWANI Harun.

“Ini merupakan antara inovasi yang kami lakukan supaya setiap bahan yang digunakan dapat dimanfaatkan sebaik mungkin,” ujarnya.

Perluas pasaran menerusi ejen

Dalam aspek pemasaran, Hawani memilih pendekatan menggunakan rangkaian ejen di seluruh negara berbanding bergantung kepada platform dalam talian seperti *Shopee* dan *TikTok*.

Menurut beliau, setiap negeri mempunyai ejen yang membantu memasarkan produk Aimuni, selain jualan dilakukan menerusi kedai runcit, lot pasar dan stesen minyak.

“Kami lebih menumpukan kepada sistem ejen kerana mahu memastikan mereka mempunyai margin yang baik.

“Jika menggunakan platform dalam talian, terdapat kos komisen yang boleh menjejaskan margin ejen.

“Jadi, kami cuba mengekalkan sistem yang dapat memberi manfaat kepada semua pihak,” jelasnya.

Mekar Kekal Enterprise turut aktif menyertai pelbagai ekspo, pameran dan program jelajah anjuran agensi kerajaan

termasuk Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Jabatan Pertanian Negeri Pulau Pinang dan Lembaga Kemajuan Wilayah Pulau Pinang (PERDA) bagi memperkenalkan produk Aimuni kepada pengguna di peringkat tempatan dan nasional.

Pada masa sama, syarikat berkenaan sedang mengorak langkah ke pasaran antarabangsa dengan merancang untuk mengeksport produknya ke Singapura, selain melihat peluang pasaran di Indonesia.

Bekalan buah pala antara cabaran

Mengulas cabaran operasi, Hawani memberitahu bahawa bekalan buah pala merupakan antara perkara yang perlu diberi perhatian kerana bahan mentah berkenaan bersifat bermusim dan tidak sentiasa mudah diperolehi.

Bagaimanapun, katanya, pihaknya kini mempunyai pembekal tetap yang

mampu membekalkan antara 200 hingga 400 kilogram buah pala seminggu, sekali gus membantu memastikan pengeluaran dapat diteruskan dengan lebih konsisten.

Hawani turut mengakui aspek modal dan risiko sistem konsainan pernah menjadi cabaran kepada kelangsungan perniagaan.

“Apabila menggunakan sistem konsainan, kita perlu menunggu pembayaran dan ini boleh memberi kesan kepada aliran tunai.

“Sebab itu, kami beralih kepada sistem ejen serta jualan secara tunai dan pembelian berulang bagi memastikan aliran tunai lebih stabil,” katanya.

Sokongan agensi bantu kembangkan perniagaan

Hawani memberitahu bahawa sokongan daripada agensi kerajaan turut memainkan peranan penting dalam membantu mengembangkan perniagaan yang dibina daripada skala kecil.

Sejak 2018, Mekar Kekal Enterprise menerima bantuan dan sokongan daripada FAMA, Jabatan Pertanian Negeri Pulau Pinang dan RISDA, antaranya bagi kerjasama pengubahsuaian premis serta penyertaan dalam program jelajah dan promosi.

Menurutnya, peluang menyertai program anjuran agensi berkenaan turut membantu memperluas jaringan perniagaan dan memperkenalkan produk Aimuni kepada pasaran yang lebih besar.

“Kami sangat menghargai sokongan yang diberikan kerana melalui program dan jelajah seperti ini, kami dapat bertemu pelanggan baharu serta membuka peluang untuk menembusi pasaran luar.

• Sambungan di muka 14.



BUAH pala segar diproses secara manual sebagai bahan utama penghasilan produk minuman Aimuni.

MAHA platform usahawan perluas pasaran produk

SERDANG, SELANGOR - Ketua Menteri, Y.A.B. Tuan Chow Kon Yeow, menyifatkan Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2026 sebagai platform penting dalam memperkasa usahawan kecil dan sederhana dengan menyediakan ruang untuk memperkenalkan produk perniagaan ke pasaran yang lebih luas.

Menurut beliau, peluang menyertai MAHA seharusnya digunakan sebaik mungkin oleh usahawan Pulau Pinang dalam menonjolkan kepelbagaian produk negeri ini yang mempunyai nilai komersial yang tinggi.

“MAHA adalah satu platform yang penting untuk memperkasakan usahawan kecil dan sederhana.

“Saya amat gembira melihat usahawan dari negeri Pulau Pinang yang

berpeluang menyertai ekspo agrotani di MAHA 2026 di negeri Selangor ini.

“Justeru, kita (Kerajaan Negeri) mahu bersama-sama memastikan usahawan kecil dan sederhana mendapat peluang yang baik untuk mengembangkan perniagaan masing-masing, bukan sahaja pada peringkat tempatan malah juga antarabangsa,” ujarnya pada sesi lawatan ke MAHA 2026 bersama-sama delegasi Pulau Pinang di Taman Ekspo Pertanian Malaysia (MAEPS), Selangor di sini 1 September lalu.

Hadir sama, Setiausaha Kerajaan Negeri, Dato’ Dr. Jafri Abdul Jalil; Exco Pembangunan Luar Bandar, Agroteknologi & Keterjaminan Makanan dan Keusahawanan, Dato’ Rashidi Zinol; Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) Teluk Air Tawar, Azmi Alang; Timbalan Setiausaha Kerajaan (Pengurusan), Muhamad Ghopran Yeop Hamzah dan barisan kepimpinan Kerajaan Negeri Pulau Pinang yang lain.

Kon Yeow yang juga Exco Kewangan, Pembangunan Ekonomi & Tanah dan Komunikasi dalam pada itu turut menyatakan bahawa penyertaan usahawan Pulau Pinang di MAHA turut mencerminkan komitmen Kerajaan Negeri dalam membantu memperluas peluang pasaran, meningkatkan daya saing serta memperkukuh ekosistem keusahawanan dan agromakanan negeri.

“Sokongan Kerajaan Negeri ini juga menunjukkan kita tidak mengabaikan usahawan-usahawan dalam meningkatkan daya saing serta memperkukuh ekosistem keusahawanan dan agromakanan sebagai salah satu sektor ekonomi yang penting,” jelasnya.



DEMONSTRASI masakan oleh cef tempatan antara selitan program yang sering mendapat sambutan.



KETUA Menteri bersama-sama delegasi Kerajaan Negeri turut meninjau reruai usahawan Pulau Pinang pada MAHA 2026 di Selangor baru-baru ini.



ANTARA usahawan Pulau Pinang yang turut serta dalam ekspo agrotani terbesar di Malaysia.

Padang baharu lengkapkan kemudahan sukan

BAYAN LEPAS - Sekolah Jenis Kebangsaan Tamil (SJKT) Bayan Lepas kini mempunyai padang sendiri selepas lebih lapan dekad penubuhannya, sekali gus melengkapkan kemudahan sukan dan kokurikulum institusi pendidikan berkenaan.

Ketua Menteri, Y.A.B. Tuan Chow Kon Yeow berkata, perasmian padang baharu itu amat bermakna memandangkan SJKT Bayan Lepas yang ditubuhkan pada 1944 sebelum ini tidak pernah mempunyai padang sendiri untuk kegunaan murid.

“Kewujudan padang tersebut bukan sekadar melengkapkan kemudahan sekolah, malah menjadi sebahagian daripada sejarah institusi pendidikan berkenaan.

“Padang ini bukan sekadar tempat untuk bersukan, lebih penting, ia merupakan ruang untuk membentuk disiplin, keyakinan diri, semangat

berpasukan, kepimpinan dan daya juang dalam kalangan anak-anak kita,” ujarnya ketika merasmikan Padang Baharu SJKT Bayan Lepas di sini pada 22 Ogos lalu.

Turut hadir, Exco Perumahan dan Alam Sekitar, Dato’ Seri S. Sundarajoo; Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) Bayan Lepas, Dato’ Azrul Mahathir Aziz; Pengerusi OHM Group, Datin Ooi Seok Eng; barisan guru; Persatuan Ibu Bapa dan Guru (PIBG) sekolah; Lembaga Pengelola Sekolah (LPS) dan ibu bapa.

Kon Yeow yang juga Exco Kewangan, Pembangunan Ekonomi & Tanah dan Komunikasi, dalam pada itu, merakamkan penghargaan kepada Sundarajoo yang juga Pengerusi Jawatankuasa Khas Sekolah-Sekolah Tamil atas inisiatif, komitmen dan usaha membantu merealisasikan penyediaan padang baharu berkenaan.

“Penghargaan turut diberikan kepada Seok Eng serta pihak *OHM Group* atas kesudian menyediakan tanah lapang untuk dimanfaatkan oleh pihak sekolah sebagai padang.

“Sumbangan ini merupakan contoh terbaik tanggungjawab sosial korporat (CSR) dan keprihatinan sektor swasta terhadap pembangunan pendidikan.

“Apabila kerajaan, pihak sekolah, komuniti, ibu bapa serta sektor swasta berganding bahu, sesuatu yang diimpikan dapat direalisasikan demi manfaat anak-anak kita,” katanya.

Tambah Kon Yeow, usaha memperkukuh kemudahan sekolah Tamil di Pulau Pinang turut diteruskan apabila Kerajaan Negeri menyalurkan RM2.42 juta kepada 28 SJKT pada tahun ini bagi menyokong keperluan serta meningkatkan kemudahan sekolah.

“Selain itu, Kerajaan Negeri

turut memberi perhatian kepada isu pemilikan tanah sekolah Tamil dengan sasaran agar kesemua 28 SJKT di Pulau Pinang mempunyai tanah sendiri bagi menjamin kelangsungan pembangunan sekolah pada masa hadapan.

“Saya berharap pihak sekolah dapat memanfaatkan padang baharu ini sepenuhnya menerusi aktiviti sukan, kokurikulum, latihan dan pelbagai program pembangunan murid.

“Kepada anak-anak murid SJKT Bayan Lepas, gunakanlah padang ini dengan sebaik-baiknya dan jagalah kemudahan ini dengan penuh tanggungjawab.

“Adalah menjadi harapan saya juga bahawa daripada padang ini akan lahir lebih ramai atlet berbakat yang suatu hari nanti mampu mengharumkan nama SJKT Bayan Lepas, Pulau Pinang dan Malaysia,” katanya lagi.

Warga Hospital Bukit Mertajam

penggerak utama agenda lestari

HOSPITAL Bukit Mertajam (HBM) mencipta sejarah apabila diiktiraf sebagai antara 250 hospital paling hijau menerusi penarafan *World's Greenest Hospitals 2026* oleh *Newsweek* dan *Statista*, sekali gus menjadi satu-satunya hospital kerajaan Malaysia yang tersenarai dalam pengiktirafan berkenaan.

Pengarah HBM, **DR. S. PRASHANT** berkata, pengiktirafan global itu amat bermakna kerana penilaian berkenaan melibatkan lebih 4,000 hospital di seluruh dunia dan dibuat berdasarkan pelbagai data serta maklumat yang tersedia secara awam.

Menurutnya, pihak HBM sendiri tidak menyedari bahawa hospital berkenaan sedang dinilai sehingga menerima pengiktirafan tersebut.

“Ini merupakan satu pengiktirafan global yang baharu dalam menilai aspek *sustainability / greenest* atau kelestarian hospital dan apa yang menariknya, kami sendiri tidak sedar bahawa HBM sedang dinilai.

“Dari pada lebih 4,000 hospital, HBM berjaya disenaraikan dalam kelompok 250 terbaik dunia dan merupakan satu-satunya hospital kerajaan Malaysia dalam senarai tersebut,” ujar beliau dalam wawancara khas bersama penulis Buletin Mutiara, **SUNARTI YUSOFF** dan jurugambar, **NOOR SITI NABILAH NOORAZIS** di HBM pada 24 Ogos 2026.

Beliau berkata, penilaian berkenaan mengambil kira enam kategori utama iaitu *Sustainability Performance Data* sebanyak 40 peratus, *Expert Recommendation* (30 peratus), *Certification and Accreditation* (14 peratus), *Achievement and Recognition* (10 peratus), *Reporting Transparency* (dua peratus) dan *Commitment and Pledge* (empat peratus).

“Penilaian prestasi kelestarian meliputi aspek seperti pelepasan gas rumah hijau (GHG) serta pengurusan air dan sisa, manakala penilaian pakar pula melibatkan pandangan pakar kelestarian dan pengurus fasiliti hospital dari seluruh dunia.

“Selain itu, pensijilan dan akreditasi yang dimiliki, pencapaian serta pengiktirafan yang diterima dan tahap ketelusan dalam melaporkan serta berkongsi data kelestarian turut diambil kira,” jelasnya.

Sektor kesihatan perlu seiring agenda kelestarian

Dr. Prashant menyatakan bahawa pengiktirafan berkenaan membuktikan



BERSAMA-sama kakitangan HBM yang memainkan peranan dalam menjayakan agenda kelestarian hospital berkenaan.

aspek penjagaan alam sekitar semakin penting dalam sektor kesihatan, memandangkan operasi hospital turut menyumbang kepada pelepasan gas rumah hijau global.

Menurutnya, sektor penjagaan kesihatan dianggarkan menyumbang sekitar empat hingga lima peratus daripada pelepasan gas rumah hijau global.

“Apabila kita bercakap mengenai ‘*planetary health*’, kita bukan sahaja perlu memastikan pesakit mendapat rawatan terbaik, tetapi pada masa sama kita perlu melihat bagaimana operasi hospital memberi kesan kepada alam sekitar.

“Jadi, cabarannya adalah untuk mencari keseimbangan antara memberikan perkhidmatan kesihatan berkualiti dengan mengurangkan jejak karbon dan impak terhadap alam sekitar,” kata beliau.

Beliau memberitahu bahawa usaha berkenaan juga selari dengan aspirasi Malaysia untuk mencapai neutral karbon menjelang 2050, justeru agenda kelestarian perlu dilihat secara lebih menyeluruh dalam sektor kesihatan.

Penjimatan tenaga

Dalam pada itu, Dr. Prashant memberitahu bahawa HBM berjaya mengurangkan penggunaan tenaga sebanyak 10.8 peratus pada 2024, dengan

penjimatan hampir RM250,000.

Pencapaian itu, katanya, dipertingkatkan pada 2025 apabila penggunaan tenaga berjaya dikurangkan sebanyak 23.9 peratus, menghasilkan penjimatan kira-kira RM504,000.

“Ini menunjukkan bahawa usaha kelestarian tidak semestinya memerlukan kos yang tinggi.

“Banyak perkara boleh dilakukan melalui perubahan operasi, pemantauan penggunaan serta memastikan tenaga digunakan secara lebih cekap,” katanya lanjut.

Jelasnya, HBM turut merekodkan penjimatan penggunaan air sebanyak 43 peratus melalui pelaksanaan sistem pungutan air hujan, penggunaan semula air melalui sistem *reverse osmosis* serta kitar semula air untuk kegunaan tandas.

Dari aspek pengurusan sisa pula, beliau memaklumkan bahawa sebanyak 27,600 kilogram bahan kitar semula berjaya dikumpulkan pada tahun 2025.

Selain itu, sisa taman turut dikitar semula untuk dijadikan kompos baja dengan jumlah kira-kira 1.17 tan.

Pendigitalan

Menurut Dr. Prashant, pendigitalan turut memainkan peranan penting dalam mengurangkan pembaziran serta kos

operasi hospital.

Jelas beliau, HBM berjaya mengurangkan keperluan mencetak filem *x-ray* apabila kira-kira 95 peratus imej *x-ray* kini diakses secara digital.

“Secara keseluruhan, kira-kira 57,000 filem *x-ray* tidak perlu dicetak yang mana ini bukan sahaja mengurangkan penggunaan bahan, malah memberikan penjimatan sekitar RM229,000.

“Pada masa sama, inisiatif ini mempercepatkan proses kerana imej boleh diakses secara digital tanpa perlu menunggu filem dicetak,” ulasnya.

HBM turut mengambil langkah mengurangkan perjalanan pesakit ke hospital lain dengan menyediakan kemudahan imbasan CT.

Kongsi beliau, sebanyak 7,159 imbasan CT yang dilakukan pada tahun 2025 di HBM membantu mengurangkan keperluan penghantaran pesakit ke fasiliti lain, sekali gus mengurangkan penggunaan bahan api dan pelepasan karbon berkaitan perjalanan.

Rekod pengiktirafan kelestarian

Dr. Prashant berkata, pencapaian HBM dalam bidang kelestarian bukan sesuatu yang baharu kerana hospital berkenaan sebelum ini telah menerima pelbagai

pengiktirafan pada peringkat tempatan, Asia dan antarabangsa.

Antaranya, anugerah *Most Sustainable Hospital* di *Hospital Management Asia Awards 2025*, pengiktirafan berkaitan bangunan hijau, penarafan tiga bintang bagi *Energy Management Gold Standard* (EMGS), keahlian *Global Green and Healthy Hospitals* (GGHH) serta penyertaan dalam *Race to Zero*.

“HBM sebelum ini telah menerima pelbagai pengiktirafan, termasuk pada peringkat Asia, tetapi apabila kita dibandingkan dengan hospital-hospital di seluruh dunia, dan berjaya berada dalam 250 terbaik, ia memberikan satu dimensi yang berbeza.

“Ia menunjukkan usaha yang dilakukan oleh seluruh warga HBM mempunyai impak dan diiktiraf pada peringkat antarabangsa,” ujarnya.

Sasaran karbon neutral dan sifar sisa

Mengulas perancangan masa depan, Dr. Prashant menjelaskan bahawa HBM menyasarkan untuk berkembang sebagai fasiliti karbon neutral dan mencapai aspirasi *zero-waste*.

Tambah beliau, hospital menetapkan sasaran untuk mengurangkan penggunaan tenaga sekitar 10 peratus setiap tahun, di samping meningkatkan kadar kitar semula dan mengurangkan pembaziran air.



K O M P O S baja yang dihasilkan daripada salah satu projek yang dijalankan.



SISTEM pendingin hawa yang telah dinaik taraf untuk penjimatan tenaga.

HBM turut merancang memperluaskan penggunaan tenaga boleh diperbaharui (RE), khususnya bagi keperluan pencahayaan jalan dan koridor hospital.

Walaupun bagaimanapun, beliau mengakui kos menjadi antara cabaran utama dalam melaksanakan teknologi tenaga boleh baharu secara lebih meluas.

“RE merupakan antara perkara yang sedang kita lihat yang mana kita mahu bermula dengan pencahayaan jalan dan koridor, tetapi kos masih menjadi cabaran.

“Namun, kita perlu melihatnya dalam perspektif jangka panjang kerana matlamatnya bukan sekadar penjimatan kos, tetapi bagaimana kita boleh mengurangkan jejak karbon hospital,” jelasnya.

Cabaran ubah budaya warga hospital

Dalam pada itu, Dr. Prashant memberitahu bahawa cabaran terbesar bukan semata-mata berkaitan teknologi atau kewangan, sebaliknya perubahan budaya dan pemikiran dalam kalangan warga hospital.

Menurutnya, lebih mudah untuk melaksanakan sesuatu inisiatif berbanding memastikan amalan tersebut terus diamalkan dalam jangka panjang.

“Cabaran paling besar adalah *sustainability* itu sendiri.

“Kita boleh mulakan sesuatu program dan mencapai pematuhan tetapi untuk menjadikannya sebagai budaya yang diamalkan secara berterusan adalah lebih sukar.

“Kita mahu bergerak from ‘*compliance to culture*’ yang menjadi sebahagian daripada cara kita bekerja setiap hari,” ulas beliau lanjut.

Beliau memberitahu bahawa HBM turut memberi perhatian kepada pelepasan Skop 3, khususnya jejak karbon yang berkaitan dengan tingkah laku warga hospital seperti penggunaan kenderaan, perjalanan ke tempat kerja, berkongsi kenderaan dan penggunaan kenderaan jabatan.

“Ini adalah perkara yang memerlukan perubahan tingkah laku.

“Kita perlu melihat bagaimana staf boleh mengurangkan perjalanan yang tidak perlu, berkongsi kenderaan dan menggunakan kemudahan secara lebih cekap.

“Memulakan sesuatu memang mudah, tetapi mengekalkan pencapaian itu dalam tempoh panjang memerlukan komitmen semua pihak,” katanya.

Kejayaan hasil usaha bersama

Dalam pada itu, Dr. Prashant turut merakamkan penghargaan kepada seluruh warga HBM yang menjadi antara penggerak utama kejayaan agenda kelestarian hospital berkenaan.

Penghargaan khusus turut diberikan kepada pasukan Edgenta Mediserve Sdn. Bhd. selaku syarikat konsesi, Jabatan Kejuruteraan HBM, ketua jabatan, pihak pengurusan serta seluruh kakitangan yang bersama-sama melaksanakan pelbagai inisiatif kelestarian.

“Ini bukan kejayaan seorang individu atau satu jabatan sahaja, sebaliknya ia adalah hasil usaha seluruh pasukan.

“Saya amat menghargai komitmen pasukan *Edgenta Mediserve*, Jabatan Kejuruteraan, ketua jabatan, pihak pengurusan dan semua kakitangan.

“Tanpa kerjasama mereka, pencapaian ini tidak mungkin dapat direalisasikan,” katanya.

Beliau memberitahu bahawa pengiktirafan *World's Greenest Hospitals 2026* bukanlah titik akhir, sebaliknya menjadi pemangkin kepada HBM untuk terus memperkukuh usaha kelestarian.

“Pengiktirafan ini memberi kita motivasi untuk terus bergerak ke hadapan.

“Kita mahu memastikan penjimatan tenaga, air, pengurusan sisa dan digitalisasi bukan sekadar projek sementara, tetapi menjadi sebahagian daripada budaya hospital.

“Matlamat akhirnya adalah untuk mempunyai fasiliti Hospital Bukit Mertajam yang lebih cekap, karbon neutral dan *zero-waste*, sambil terus memberikan perkhidmatan kesihatan terbaik kepada rakyat,” katanya menutup bicara.

ADUN	No Tel/ No Faks	ADUN	No Tel/ No Faks	ADUN	No Tel/ No Faks
N.26 PADANG KOTA YAB Chow Kon Yeow chowkoneyeow@penang.gov.my	(T) 04 - 226 0218 (F) 04 - 226 0218	N.09 BAGAN DALAM YB Kumaran Krishnan @ Calvin bagandalam09@gmail.com	(T) 04 - 313 1002 (F)	N.01 PENAGA YB Ustaz Yusni Mat Piah	(T)
N.37 BATU MAUNG YB Dato' Dr. Mohamad Abdul Hamid mohdhamid@penang.gov.my	(T) 04 - 626 1442 (F) 04 - 626 1442	N.13 BERAPIT YB Heng Lee Lee berapit@dappg.org	(T) 017 - 813 3509 (F) 04 - 540 0006	N.03 PINANG TUNGGAL YB Bukhori Ghazali	(T)
N.29 DATO' KERAMAT YB Jagdeep Singh Deo jagdeep Singhdeo@penang.gov.my	(T) 04 - 226 2464 (F) 04 - 261 8715	N.14 MACHANG BUBOK YB Lee Khai Loon klee78@gmail.com	(T) 013 - 399 0519 (F) 04 - 551 1442	N.04 PERMATANG BERANGAN YB Mohd Sobri Salleh	(T)
N.15 PADANG LALANG YB Gooi Zi Sen goozisen@penang.gov.my	(T) 012 - 500 1571	N.17 BUKIT TENGAH YB Gooi Hsiao-Leung goohsiao@penang.gov.my	(T) 04 - 507 5001 (F) 04 - 507 5001	N.05 SUNGAI DUA YB Muhammad Fauzi Yusoff	(T)
N.16 PERAI YB Dato' Seri Sundarajoo A/L Somu n16.kadunperai@gmail.com	(T) 04 - 397 3600	N.36 PANTAI JEREJAK YB Fahmi Zainol fahmizainol@penang.gov.my	(T) 04 - 262 0862 (F)	N.06 TELOK AYER TAWAR YB Azmi Alang	(T)
N.19 JAWI YB H'ng Mooi Lye n19dunjawi@gmail.com	(T) 04 - 594 1163 (F) 04 - 594 3163	N.23 AIR PUTIH YB Lim Guan Eng dapairputih@gmail.com	(T) 04 - 829 0614	N.10 SEBERANG JAYA YB Izhar Shah Arif Shah	(T)
N.21 SUNGAI ACHEH YB Rashidi Bin Zinol n21sgachehp@gmail.com	(T) 04 - 593 2408 (F)	N.24 KEBUN BUNGA YB Lee Boon Heng leeboonheng24@gmail.com	(T) 011 - 2773 6684	N.11 PERMATANG PASIR YB Amir Hamzah Abdul Hashim	(T)
N.22 TANJONG BUNGA YB Zairil Khir Johari tanjongbunga@bukitbendera.org	(T) 04 - 818 3866 (F) 04 - 262 5952	N.25 PULAU TIKUS YB Woo Sze Zeng joshuawooz@gmail.com	(H) 016 - 417 2548	N.12 PENANTI YB Zulkefli Bakar	(T)
N.30 SUNGAI PINANG YB Lim Siew Khim limsiewkhim@penang.gov.my	(T) 04 - 657 6630 (F) 04 - 658 6630	N.27 PENGKALAN KOTA YB Wong Yuee Harng pengkalankota@dappg.org	(T) 04 - 299 2574 (F)	N.20 SUNGAI BAKAP YB Abidin Ismail	(T)
N.34 PAYA TERUBONG YB Wong Hon Wai wonghonwai1973@gmail.com	(T) 04 - 826 1898 (F)	N.28 KOMTAR YB Teh Lai Heng komtar@dappg.org	(T) 016 - 270 6808 (F) 04 - 227 7068	N.39 PULAU BETONG YB Mohamad Shukor Zakariah	(T)
N.18 BUKIT TAMBUN YB Goh Choon Aik gohchoonai@gmail.com	(T) 04 - 650 5386 (F)	N.31 BATU LANCANG YB Ong Ah Teong ongahteong@penang.gov.my	(T) 04 - 280 4411 (F) 04 - 280 4422	N.40 TELOK BAHANG YB Muhamad Kasim	(T)
N.02 BERTAM YB Datuk Seri Reezal Merican Naina Merican dsrmpusatkhidmat@gmail.com	(T) (F)	N.32 SERI DELIMA YB Tan Hooi Peng n32seridelima@gmail.com	(T) 04 - 659 5611 (F)	NAMA	No Tel/ No Faks
N.07 SUNGAI PUYU YB Phee Syn Tze n07sungaipuyu@gmail.com	(T) 04 - 313 7987 (H) 012 - 248 5938	N.33 AIR ITAM YB Joseph Ng Soon Siang airitamdap@gmail.com	(T) 016 - 421 9143 (F) 04 - 829 9143	PENANG CARE SOCIETY	(Hotline) (T) 04 - 291 0123
N.08 BAGAN JERMAL YB Chee Yeeh Keen cheeyeehkeen@gmail.com	(T) 018 - 388 6317 (F)	N.35 BATU UBAN YB Kumaresan A/L Aramugam kumar.harapan35@gmail.com	(T) 04 - 668 1062 (F) 04 - 668 1062	DAP PENANG HQ dappenang@dapmalaysia.org	(T) 04 - 228 8482 (F) 04 - 228 8514
		N.38 BAYAN LEPAS YB Dato' Azrul Mahathir Aziz ambasegaria.aam@gmail.com	(T) 04 - 649 3976 (F) 04 - 649 3976	PKR PENANG HQ	(T) 04 - 397 0115



Terma & Syarat Peraduan:

1. Penyertaan dibuka dari **1 Oktober 2026** hingga **31 Disember 2026**.
2. Peserta mestilah berumur 13 tahun dan ke atas.
3. Bebas menggunakan sebarang jenis bahan mewarna.
4. Saiz kertas lukisan adalah A3 (29.7 cm x 42 cm).
5. Lukisan grafik dan adaptasi menggunakan komputer adalah tidak dibenarkan.
6. Lukisan dan idea adalah hasil ciptaan sendiri.
7. Karya perlu bertemakan 'Penang Kita Punya, We ♥ Penang'.
Diwajibkan untuk sertakan logo Penang2030 dan Buletin Mutiara dalam karya.
8. Borang butiran peribadi peserta perlu ditampal di bahagian belakang karya.
9. Penyertaan ahli keluarga terdekat barisan penganjur adalah tidak sah.
10. Hasil karya adalah hak milik penganjur.
11. Sebarang pertanyaan, sila hubungi 04-650 5704/5256.
12. Hantarkan semua penyertaan ke:
Pertandingan Melukis Poster 4/2026
Tingkat 47 KOMTAR, 10503 Pulau Pinang.

Tarikh peraduan: 1 Oktober 2026 - 31 Disember 2026

Nama:

Kad Pengenalan:

Alamat:

No. Telefon : (Rumah)

(Bimbit)

Emel:

(Pastikan semua butiran diisi dengan lengkap dan jelas).

SENARAI NAMA AHLI MAJLIS MBSP 2026	
Nama	Telefon
MBSP	04 - 549 7555
Ahmad Rizal Abd. Hamid	019 - 464 6696
Anuar Yusoff	016 - 461 6390
Chang Kim Joo	016 - 436 9268
Chong Wei Hoong	012 - 484 9693
Datuk Mohd Noor Ahmad	019 - 473 1172
Datuk Mohd Zaidi Haji Said	019 - 431 3333
Hasrul Husin	010 - 379 7729
Heng Yeh Shiu'an	016 - 261 2460
Lim Chee Chien	012 - 521 9894
Lim Eng Nam	016 - 411 4400
Linda Ng Kerh Wei	011 - 1144 8393
Linggeswaran a/l Charmar	013 - 419 9071
Muhamad Suzuki Ahmad	011 - 1119 4419
Ngoh Cheng Hai	017 - 979 0933
Ooi Yong Wooi	016 - 421 1196
Ponnudurai a/l V Anthony Srinvasagam	012 - 423 3578
Predeeb Kumar a/l Kalidass	016 - 498 5421
Tan Chee Teong	012 - 401 7718
Teh Chuann Yien	010 - 441 7749
Yeoh Kim Kim	012 - 428 6438
Yoganraj Thever a/l Kathiravelu	012 - 444 5675
Zainuddin Mohamed	012 - 479 4200
Zulkifli Md. Yusop	016 - 432 0789
Zulkipli Ishak	013 - 431 6161

SENARAI PEGAWAI-PEGAWAI PEMBANTU KEWARGANEGARAAN PULAU PINANG				
Bil.	Nama	Daerah	Pejabat / Unit Kewarganegaraan	No. Telefon
1.	Yeap Choon Keong	Seberang Perai Utara	Penyelia Bahagian Kewarganegaraan	013 - 449 0366
2.	K. Velan (Pegawai Pembantu)	Seberang Perai Selatan	Pejabat Bahagian Kewarganegaraan Pulau Pinang, Tingkat 44, KOMTAR N. Vasanthakumari (Pembantu Tadbir) 04 - 650 5105	018 - 394 4537
3.	Joseph Tan (Pegawai Pembantu)	Seberang Perai Tengah		012 - 470 3880
4.	K. Dasirani (Pegawai Pembantu)	Timur Laut		012 - 412 2375
5.	Alice Ay Yap See (Pegawai Pembantu)	Barat Daya		011 - 5313 6188

Nota:
 Orang awam dipohon menghubungi Pegawai-Pegawai Pembantu Kewarganegaraan untuk menetapkan temujanji masing-masing.

SENARAI NAMA AHLI MAJLIS MBPP 2026	
Nama	Telefon
MBPP	04 - 259 2020
Alan Lim Wei Lun	017 - 343 3995
Chan Soon Aun	012 - 485 0728
Dato' Haji Abdul Razak Abdul Rahman	012 - 464 6277
David Chen Wooi Teong	012 - 492 1114
Deenadayalan a/l Kandiah	019 - 473 9895
Dr. Mohd Suhairi Arumugam Abdullah	016 - 521 3369
Foo Yu Keong	012 - 455 0074
Haji Mohamed Yusoff Mohamed Noor	019 - 413 8114
Koay Gaik Kee	016 - 447 5088
Lee Seng Hwai	016 - 440 6798
Lee Wei Seang	012 - 452 8305
Manimaran a/l Samba Sivam	016 - 438 3437
Mohamad Khairani Abdul Shukor	019 - 594 4533
Mohd Aidil Fitri Ibrahim	019 - 443 2088
Muhammad Khairul Mohd Ali	012 - 542 0520
Muhamad Nayim Othuman Mydin	017 - 465 4947
Muhammad Adzlan Adzhar	017 - 335 0030
Ooi Mei Mei	011 - 1443 8734
Rohaizat Hamid	019 - 510 0075
Tan May Peng	016 - 461 3511
Tan Soo Siang	012 - 475 2453
Theng Jie Wey	016 - 418 7108
Visvenathan a/l Tangavello	019 - 488 1010
Zuraida Mohamad Arshad	019 - 464 3674

SIDANG REDAKSI

BULETIN MUTIARA

Penulis:
 YAP LEE YING
 AINUL WARDAH SOHILLI
 ZAINULFAQAR YAACOB
 WATAWA NATAF ZULKIFLI
 SUNARTI YUSOFF
 NUR ASHIKIN ISMAIL

Jurugambar/Juruvideo:
 LAW SUUN TING
 ALISSALA THIAN
 AHMAD ADIL MUHAMAD
 DARWINA MOHD. DAUD
 NOOR SITI NABILAH NOORAZIS
 ADLEENA RAHAYU AHMAD RADZI
 SITI NURATIKAH RAHMAT
 SIEW CHIA EN
 MUHAMMAD IQBAL HAMDAN

Jurugrafik:
 IDZHAM AHMAD
 NASRUL AMIR YAHAYA

Bagi sebarang maklum balas, sila hantar ke:
Editor BULETIN MUTIARA,
 Tingkat 47, Komtar, 10503 Penang
 Telefon : 04-650 5468 ; Fax : 04-261 5923
 Email: buletinmutiara.bpkn@gmail.com

Layari

www.buletinmutiara.com

buletinmutiara | ChowKonYeow

chowkonyeow

@chowkonyeow



TABUNG AMANAH PINJAMAN PENUNTUT NEGERI PULAU PINANG

Pejabat Setiausaha Kerajaan, Paras 25, KOMTAR, 10503 Pulau Pinang

Tel : 04-6505165 / 6505391 / 6505627

Fax : 04-2613453

Layarilah Laman Web : <http://www.penang.gov.my>

Pentadbiran ini dalam usaha mengesan semula peminjam dan penjamin mengikut senarai di bawah. Dipohon penama tersebut menghubungi pihak pentadbiran bagi tujuan pembayaran dengan kadar segera sebelum diambil tindakan selanjutnya. Orang ramai juga boleh tampil untuk memberi maklumat mengenai penama yang berkenaan.
(Sila abaikan notis ini jika pembayaran telah dibuat)

No Akaun Peminjam	: 12373 : MOHD SAIFUL BIN ABDULLAH - 91110202**** NO.1435, JALAN KEBUN SIREH, KAMPUNG SIAM, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12380 : UBAID BIN ABD AKLA - 87072507**** NO.29-2, JLN WANGSA DELIMA 2A, SEKSYEN 5, PUSAT BANDAR WANGSA MAJU, JALAN GOMBAK, 53300 W.P KUALA LUMPUR	No Akaun Peminjam	: 12387 : NURUL IMAN BINTI AHMAD FAISAL - 90022207**** NO.B1-10-03, SAVANNA JLN BBLs 2, BANDAR BARU LEMBAH SELATAN, DENGKIL, 43800 SELANGOR	No Akaun Peminjam	: 12409 : NOOR AZLIZIANA BINTI MOHD ZAID - 84111201**** NO.A-7-8, PANGSAPURI BAYU TIARA, JALAN KAMPUNG BUKIT, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG
Penjamin 1	: ADNAN BIN MT NAYAN - 70070608**** NO. 6, LRG BERTAM PERMAI 8, TMN BERTAM PERMAI, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: USAID BIN ABD AKLA - 87072507**** NO.29-2, JLN WANGSA DELIMA 2A, SEKSYEN 5, PUSAT BANDAR WANGSA MAJU, JALAN GOMBAK, 53300 W.P KUALA LUMPUR	Penjamin 1	: NADIA FITRIAH BINTI AHMAD FAISAL - 85092326**** NO.4366 MUKIM 11, JALAN KEBUN SIREH, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG	Penjamin 1	: AMIRUL HAFIZ BIN AHMAD SUHAIMI - 80030407**** NO.7148 PERMATANG DAMAR LAUT, BAYAN LEPAS, 11960 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12421 : NUR IMAN KAMARIAH BINTI HASHIM - 96050607**** NO.1022, PERMATANG TINGGI C, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12424 : NOORSYATIRAH BT OTHAMAN - 95071607**** NO.1641, KAMPUNG TOK BEDU, TASEK GELUGUR 13700 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12431 : MOHAMAD IZZAT BIN MOHAMAD - 96101807**** NO. 3, LORONG LIMONIA 18, BERTAM PERDANA 2, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12442 : GHAZALI SHAFI BIN AMANULLAH SAHIB - 80102207**** NO. 214, JALAN BIL, TAMAN BAYU INDERA, LUKUT, PORT DICKSON, 71010 NEGERI SEMBILAN
Penjamin 1	: HASHIM BIN REJAB - 62032807**** NO.1022, PERMATANG TINGGI C, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: NOORMALA BINTI ZAINAL ABIDIN - 62081508**** NO.1641, KAMPUNG TOK BEDU, TASEK GELUGUR 13700 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MOHAMAD BIN K.A. RAZAK - 61042007**** NO. 3 LORONG LIMONIA 16, BERTAM PERDANA 2, KEPALA BATAS, SPU, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: JAHRA BEE BINTI AMANULLAH SAHIB - 71052607**** NO.254-M, JALAN PERAK, 10150 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12471 : JASLINE A/P VEAGULAM - 88050607**** NO.1-18-18, JALAN VERTENARY, GEORGETOWN, 10150 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12480 : CHONG LEE FUNG - 83061307**** NO.6, LRG SIMPANG JAYA 2 GENTING, BALIK PULAU, 11000 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12482 : RANDALL LIM YIH SEAN - 97051107**** NO.1-07-10, SOLOK SEMARAK API, AIR ITAM, 11500 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12487 : RO AZEAH BINTI MD NAPEAH - 80043007**** NO.100, PERMATANG BULO, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG
Penjamin 1	: ELINA A/P VEAGULAM - 88110407**** NO.1-18-18, JALAN VERTENARY, GEORGETOWN, 10150 PULAU PINANG	Penjamin 1	: ENG CHUN LEONG - 84090707**** NO.750-C LINTANG PONDOK UPEH, BALIK PULAU, 11000 PULAU PINANG	Penjamin 1	: LIM KHOO KHENG - 66043007**** NO.1-07-10, SOLOK SEMARAK API, AIR ITAM, 11500 PULAU PINANG	Penjamin 1	: ROSELA BINTI MD NAPEAH - 75081607**** NO.100, PERMATANG BULO, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12491 : BOHESHWARI A/P RAGHUNADHAN - 93082107**** NO. 30, LORONG DELIMA JATI 5, TAMAN DELIMA JATI, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12520 : AMERUL ADLI BIN ABD AZIZ - 98101802**** NO. 269B, JALAN ASTANA 7, BANDAR SERI ASTANA, SUNGAI PETANI, 08000 KEDAH	No Akaun Peminjam	: 12521 : AMALLAH A/P VELAITHAM - 91091007**** NO.42C-12-24, SRI SAUJANA, GAT LEBUH MACALLUM, GEORGETOWN, 10300 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12547 : MUHAMMAD RIDHWAN BIN HASSAN - 93051602**** NO.342, MUKIM 21, GUAR JERING, BUKIT MERTAJAM, 14400 PULAU PINANG
Penjamin 1	: RAGHUNADHAN A/L K.SATHASIVAM - 65042771**** NO.30, LORONG CENDANA EMAS 2, TAMAN CENDANA EMAS, BUKIT MERTAJAM, 14100 PULAU PINANG	Penjamin 1	: ABD. AZIZ BIN OTHMAN - 65121108**** NO. 269B, JALAN ASTANA 7, BANDAR SERI ASTANA, SUNGAI PETANI, 08000 KEDAH	Penjamin 1	: SIVAANANTHAN A/L SILVARASS - 86092159**** NO.6-11-1 IDAMAN LAVENDAR 2, JALAN PAYA TERUBONG, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	Penjamin 1	: NORHASLINDA BINTI HASSAN - 83071307**** NO.342, MUKIM 21, GUAR JERING, BUKIT MERTAJAM, 14400 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12575 : NOOR AZMINA BINTI ABDUL RAZAK - 96090407**** NO. 4E-3-19, LORONG SEMARAK API SATU, AYER ITAM, 11500 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12594 : NURUL ASHIQIN BINTI MOHAMAD IBRAHIM - 98090807**** NO. 2-7-2, LINTANG KMPG MASJID 1, TMN KUMBAR PERMAI, BAYAN LEPAS, 11920 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12601 : NURUL FATIHHIN BT MAT FAUZI - 98031305**** LOT 92A, KAMPUNG AIR PUTIH, JUNJUNG, 09000 KEDAH	No Akaun Peminjam	: 12623 : NUR SYUHADA BT REZUAN - 91090707**** NO.39, PERSIARAN BERTAM 1, PENANG GOLF RESORT, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG
Penjamin 1	: MAZLAN BIN O.K. SINTHA MATHAR - 72051707**** NO. 4E-3-19, LORONG SEMARAK API SATU, AYER ITAM, 11500 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MOHAMAD IBRAHIM BIN ABU SALIB - 73011207**** NO. 2-7-2, LINTANG KMPG MASJID 1, TMN KUMBAR PERMAI, BAYAN LEPAS, 11920 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MAT FAUZI BIN OSMAN - 66112602**** NO.2272 RUMAH GURU SKPK ALMA (PENGLIHATAN), JLN BUKIT MINYAK, 14000 PULAU PINANG	Penjamin 1	: NUR AMIRA BT REZUAN - 84110213**** NO.25 LINTANG PAUH INDAH 1, TAMAN PAUH INDAH, PERMATANG PAUH, 13500 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12627 : NURAZWANI BT AB. JALIL - 92011607**** PLOT 11-B, KAMPUNG TERSUSUN, JLN PADANG BENGKALI, TELUK AIR TAWAR, 13050 P. PINANG	No Akaun Peminjam	: 12631 : NUR ZULFIKRI BIN ZAKARIA - 84072007**** NO.9,JALAN NIPAH, TAMAN LIP SIN, SUNGAI NIBONG, BAYAN LEPAS, 11950 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12650 : NUR ANIS SYAMIMI BINTI MOHAMAD JAMEL - 97052807**** NO.8 LORONG KUALA BEKAH 5, TAMAN KUALA BEKAH, PENAGA, 13100 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12654 : NUR KHALIDAH BINTI YAHAYA - 95071507**** NO.102, TAMAN SERI TERACHI, TANJONG IPOH, TERACHI, KUALA PILAH, 71500 NEGERI SEMBILAN
Penjamin 1	: MOHD MUA'LIN BIN AB JALIL - 84082007**** NO.1615, LRG NUSARI BAYU 6/2D, NUSARI BAYU 2B, BANDAR SRI SENDAYAN, 71950 NEGERI SEMBILAN	Penjamin 1	: MUHAMMAD ASHRAF BIN AZIZ - 94012714**** PLOT 1, JALAN BERTAM KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MOHAMAD JAMEL BIN MUSTAFA - 64092202**** NO.8 LORONG KUALA BEKAH 5, TAMAN KUALA BEKAH, PENAGA, 13100 PULAU PINANG	Penjamin 1	: LAILA NAJWA BT YAHAYA - 86092035**** NO.452 PERMATANG PAK ELONG, PENAGA, SPU, 13100 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12671 : MOHAMAD NAJMIE ZAILIE B ROSLI - 95072302**** NO.1711, KAMPUNG TERSUSUN, PONGSU SERIBU KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12672 : MUHAMMAD ASHRAF BIN AZIZ - 94012714**** PLOT 1, JALAN BERTAM KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12682 : ZURFARAH AIDA BINTI ZULKIPLE - 94093007**** NO.619-B, JALAN DATUK KERAMAT GEORGETOWN, 10460 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12695 : LEKSHMI A/P VIJAYAN - 97063007**** NO.46, LORONG 3/ SS 5, BANDAR TASEK MUTIARA, SIMPANG AMPAT, 14120 PULAU PINANG
Penjamin 1	: ROSLI BIN MD ZIN - 66102407**** NO.1711, KAMPUNG TERSUSUN, PONGSU SERIBU KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: SITI SALMAH ABU BAKAR - 63012507**** NO. 2249 BUMBUNG LIMA, KEPALA BATAS, SPU, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1	: ZULKIPLE BIN RAZAK - 62010407**** NO.1216 MUKIM 20, MENGKUANG MAK SULONG, BUKIT MERTAJAM 14400 PULAU PINANG	Penjamin 1	: LATTAH A/P RAJAMANI - 72040502**** NO.46, LORONG 3/ SS 5, BANDAR TASEK MUTIARA, SIMPANG AMPAT, 14120 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12714 : SARMILAN A/L MURUGIAH - 92062401**** PT 141, HUJUNG BATU, BAGAN DALAM, BUTTERWORTH, 12100 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12725 : ZARIDAH BINTI ZAKARIA - 76080102**** NO.262, BATU 6, SIMPANG EMPAT ALOR SETAR, 06650 KEDAH	No Akaun Peminjam	: 12731 : THAASHAIYNE A/P PERIYASAMY - 96051307**** NO.18-14-11, TAMAN UTARA, TINGKAT BATU UBAN 2, GELUGOR, 11700 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12738 : FARAH NATASHA BINTI MOHD SAID - 96022507**** NO.353, SUNGAI BAKAU, NIBONG TEBAL, 14320 PULAU PINANG
Penjamin 1	: MURUGIAH A/L SUBRAMANIAM - 72032708**** PT 141, HUJUNG BATU, BAGAN DALAM, BUTTERWORTH, 12100 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MOHD. FITRI IZUENDI BIN MOHD. RAMLI - 77081906**** NO.262, BATU 6, SIMPANG EMPAT ALOR SETAR, 06650 KEDAH	Penjamin 1	: SITAHRAZI A/P M GOVINDASAMY - 62080107**** BLOK H-14-6 RIFLE RANGE FLATS, JALAN PADANG TEMBAK, AYER ITAM, 11500 PULAU PINANG	Penjamin 1	: MOHD SAID BIN ISMAIL - 68062907**** NO.109, JLN SEROJA 1/8, PERSIARAN AMANJAYA 2 BANDAR AMANJAYA, SG. PETANI 08000 KEDAH
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,
No Akaun Peminjam	: 12747 : SOBAHSHINI A/P VIJANDRAN - 99032007**** NO.16, TINGKAT 2 BLOCK 2, TMN MESRA, BAGAN LALLANG, BUTTERWORTH, 13400 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12765 : SITI ATIQA H BINTI ABD ARIF - 97012207**** NO.A-11-05, REGINA USJ 1, JALAN SUBANG PERMAI, SUBANG JAYA, 47500 SELANGOR	No Akaun Peminjam	: 12768 : SUJANTHAN A/L SELVARAJAH - 95080107**** NO.1, HALAMAN PAYA TERUBONG 1, RELAU, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam	: 12779 : SASIKUMAR A/L CHANDRASEGARAN - 98081207**** NO.5-14-02, TAMAN BENDERA, LINTANG RELAU 1, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG
Penjamin 1	: VIJANDRAN A/L RAMANUJAM - 73060607**** NO.16, TINGKAT 2 BLOCK 2, TMN MESRA, BAGAN LALLANG, BUTTERWORTH, 13400 PULAU PINANG	Penjamin 1	: ABD ARIF BIN OTHMAN - 70051907**** NO.1245 PENGKALAN TAMBANG, (SB 515) PERMATANG PASIR, 13500 PULAU PINANG	Penjamin 1	: SHARVENDREN A/L SELVARAJAH - 92072607**** NO.1, HALAMAN PAYA TERUBONG 1, RELAU, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	Penjamin 1	: VICTORIA ELISABETH RAMI A/P S.AROKIAM - 68121307**** NO.5-14-02, TAMAN BENDERA, LINTANG RELAU 1, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG
Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,	Penjamin 2	: TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P ,,



TABUNG AMANAH PINJAMAN PENUNTUT NEGERI PULAU PINANG

Pejabat Setiausaha Kerajaan, Paras 25, KOMTAR, 10503 Pulau Pinang Tel : 04-6505165 / 6505391 / 6505627 Fax : 04-2613453
Layarlilah Laman Web : <http://www.penang.gov.my>

Pentadbiran ini dalam usaha mengesan semula peminjam dan penjamin mengikut senarai di bawah. Dipohon penama tersebut menghubungi pihak pentadbiran bagi tujuan pembayaran dengan kadar segera sebelum diambil tindakan selanjutnya. Orang ramai juga boleh tampil untuk memberi maklumat mengenai penama yang berkenaan. (Sila abaikan notis ini jika pembayaran telah dibuat)

No Akaun Peminjam : 12808 LEE THEAN BENG - 90050407**** NO.22A LORONG 2/SS, BANDAR TASEK MUTIARA, SIMPANG AMPAT, 14120 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12824 AMIRA FARAH BINTI ABDUL RASHID - 92100707**** NO.61B-20-6, SHINEVILLE GARDEN, SOLOK THEAN TEIK 1, 11500 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12848 AINAA MARDHIAH BINTI SABRI - 92111207**** NO.46, LRG MURNI 20, TMN DESA MURNI, SUNGAI DUA, BUTTERWORTH, 13800 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12854 SURENDREN A/L CHANDRA SAGARAN - 93122307**** BLOCK G3-3A-03, BL GARDEN, SOLOK THEAN TEIK, AYER ITAM, 11500 PULAU PINANG
Penjamin 1 : CHNG PEI YEE - 90111207**** NO.519, MK A, KUALA SUNGAI PINANG, BALIK PULAU, 11010 PULAU PINANG	Penjamin 1 : ABDUL RASHID BIN SHAHUL HAMID - 62051507**** NO.41, LORONG RUMBIA 2, BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	Penjamin 1 : SAIFUL AIMAN BIN SABRI - 89032507**** NO.46, LRG MURNI 20, TMN DESA MURNI, SUNGAI DUA, BUTTERWORTH, 13800 PULAU PINANG	Penjamin 1 : JIVERNESH A/L CHANDRASAGARAN - 88021507**** BLOCK G3-3A-03, BL GARDEN, SOLOK THEAN TEIK, AYER ITAM, 11500 PULAU PINANG
Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P
No Akaun Peminjam : 12865 NOR SYALIZA BINTI AHMAD - 92041207**** NO. 726, LORONG 1/6C, TAMAN SEMARAK, SUNGAI PETANI, 08000 KEDAH	No Akaun Peminjam : 12875 NURSHAILA RAJ ASHRAF IZZUDIN @ GOVINDARAJ - 99092902**** NO.31 LORONG PERDA TIMUR 8, BANDAR PERDA, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12877 NUR AZIMAH BINTI MOHD - 93050707**** NO.1-7-5 THE SUMMER PLACE, LEBUH SUNGAI PINANG 8, GEORGETOWN, 11600 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12881 NUR RAIHAN BINTI SHAHRAN - 94022202**** NO.11-2-28 DESA PINANG 1, LEBUH SUNGAI PINANG, GEORGETOWN, 11600 PULAU PINANG
Penjamin 1 : SYUHAILI BINTI AHMAD - 84112207**** NO.43 LORONG JAWI INDAH 4, TAMAN JAWI INDAH, SUNGAI JAWI, 14200 PULAU PINANG.	Penjamin 1 : NURAINI BINTI MOHAMED RADZI - 72041502**** NO.31 LORONG PERDA TIMUR 8, BANDAR PERDA, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG	Penjamin 1 : MAZWIN BINTI MOHD - 82011307**** NO.1-7-5 THE SUMMER PLACE, LEBUH SUNGAI PINANG 8, GEORGETOWN, 11600 PULAU PINANG	Penjamin 1 : MOKHTAR BIN MAHMOOD - 73031909**** BLOK 6-2-6 FLAT JALAN TENGAH, BAYAN BARU, 11950 PULAU PINANG.
Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P
No Akaun Peminjam : 12885 NORSYAIRAH BINTI MOHD RIZAN - 98021907**** NO.517, PONGSU SERIBU, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12890 NUR SYAFIQAH BT KHAHAR - 98011507**** NO.17, TAMAN DR WU LIEN THE, JALAN MASJID NEGERI, GEORGETOWN, 11600 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12907 NUR SYUHADA BINTI SHAMSUL FAIRUZ - 98040235**** NO.1-3, BLOK CEMPAKA, MUTIARA PERDANA BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12927 NURUL ASYIQIN BINTI KAMARUDDIN - 99042705**** NO.458-4 JALAN KERDAS 3, BATU 5 3/4, JALAN GOMBAK, 53100 W.P KUALA LUMPUR
Penjamin 1 : MOHD RIZAN BIN SAAD - 63110307**** NO.517, PONGSU SERIBU, KEPALA BATAS, 13200 PULAU PINANG	Penjamin 1 : KHAHAR BIN KARIM - 68041707**** NO.17, TAMAN DR WU LIEN THE, JALAN MASJID NEGERI, GEORGETOWN, 11600 PULAU PINANG	Penjamin 1 : SHAMSUL FAIRUZ BIN MOHD NOR - 67031708**** NO.1-3, BLOK CEMPAKA, MUTIARA PERDANA BAYAN LEPAS, 11900 PULAU PINANG	Penjamin 1 : AMIRUL BUDIMAN BIN KAMARUDDIN - 94070403**** NO.12A, LORONG ALMA RIA 7, TAMAN ALMA RIA, BUKIT MERTAJAM, 14000 PULAU PINANG
Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P
No Akaun Peminjam : 12933 MUHAMMAD IRFAN BIN MUHAMAD NAWAL - 98033007**** NO.9, LORONG 18/SS3, BANDAR TASEK MUTIARA, SIMPANG AMPAT, 14120 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12936 MOHAMED AMIR NASIRUDDIN BIN MOHAMED NASIR - 93072007**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12936 MOHAMED AMIR NASIRUDDIN BIN MOHAMED NASIR - 93072007**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG	No Akaun Peminjam : 12936 MOHAMED AMIR NASIRUDDIN BIN MOHAMED NASIR - 93072007**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG
Penjamin 1 : MUHAMAD NAWAL BIN OTHMAN - 70111707**** NO.9, LORONG 18/SS3, BANDAR TASEK MUTIARA, SIMPANG AMPAT, 14120 PULAU PINANG	Penjamin 1 : NOR FARAH ILANI BINTI MOHAMED NASIR - 89020803**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG	Penjamin 1 : NOR FARAH ILANI BINTI MOHAMED NASIR - 89020803**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG	Penjamin 1 : NOR FARAH ILANI BINTI MOHAMED NASIR - 89020803**** NO.18, LOT 2828, PERMATANG BERANGAN B, TASEK GELUGOR, 13300 PULAU PINANG
Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P	Penjamin 2 : TIDAK BERKENAAN - Tiada No K/P

Maldives RESIDENCES
Beyond the Happy Living at Prime Location

Rumah Mampu Milik

HAK MILIK KEKAL

di Bayan Lepas, Pulau Pinang

Rumah Mampu Milik
Jumlah Unit : **1665**
850 kaki persegi
Harga dari **RM300, 000**

Kedai - Pejabat
Jumlah Unit : **36**
1414 kaki persegi (Min) - 2489 kaki persegi (Max)
Harga dari **RM481, 000 (Min) - 1,675,000 (Max)**

5% discount untuk Bumiputra (Kedai / Pejabat sahaja)

PELAN LOKASI

Sebarang pertanyaan, hubungi kami di **04-6456 888**

Pemaju: SOLARIS PRESTASI SDN. BHD. 201701021542 (1235708-W); Pejabat Jualan: 71, The One, Jalan Mahsuri, 11950 Bayan Lepas, Pulau Pinang; No. Telefon: 604-6456 888; No Faks: 604-6457 888; No. Lesen Pemaju: 19537/03-2028/0455(A); Tempoh Sah Lesen: 31/3/2023 – 30/03/2028; No. Permit Iklan: 19537-4/06-2027/0503(R)-(S); Tempoh Sah Permit: 12 Jun 2026 - 11 Jun 2027; Pihak Berkuasa Meluluskan: Majlis Bandaraya Pulau Pinang; No. Kelulusan Pelan Kebenaran Merancang: MBPP/OSC/PM3917/19(LB); No Kelulusan Pelan Bangunan: MBPP/ILCS-OSC/PB1460/22(LB) ; Permit Pindaan Pelan Bangunan K No. 06512 (Permit Plan No. PSPB1111/2026) Pegangan: Kekal; Tarikh Projek Dijangka Siap: Jun 2027; Unit: 1665

Selesa berniaga secara sederhana

DARI dapur rumah, sekadar bermodalkan resipi yang dipertahankan sejak puluhan tahun, **SALMIAH HASSAN**, 63, atau lebih mesra disapa dengan panggilan 'Maktam', membuktikan bahawa usia emas bukan penghalang untuk terus mencari rezeki.

Selepas bersara pada tahun 2024, Maktam memilih untuk kekal aktif menerusi perniagaan makanan dari rumah, dengan laksa sebagai menu utama yang kini dikenali pelanggan setempat sebagai Laksa Kak Yah.

Tidak memerlukan premis besar mahupun modal tinggi, perniagaan kecil-kecilan itu bukan sahaja menjadi sumber pendapatan, malah mengisi masa lapang Maktam sambil membolehkannya berniaga mengikut kemampuan sendiri.

"Pengalaman dalam bidang masakan bermula sejak usia 40-an ketika bekerja sebagai tukang masak di tadika KEMAS.

"Selepas suami meninggal dunia pada tahun 2011, Maktam meneruskan kehidupan bersama anak-anak dengan melakukan kerja katering secara sambilan sebelum mula memberikan tumpuan lebih kepada perniagaan makanan dari rumah.

"Pada awalnya Maktam hanya buat sedikit-sedikit sahaja.

"Pernah dapat tempahan sekitar 15 bungkus sahaja sehari, tetapi lama-kelamaan semakin ramai yang mengenali laksa saya.



SALMIAH Hassan.

"Alhamdulillah, untuk tempahan tertentu pernah mencecah lebih 500 bungkus," ujarnya.

Ketika ditemui wartawan Buletin Mutiara, **WATAWA NATAF ZULKIFLI** di kediamannya dekat Kampung Gambir, Jalan Kebun Sireh, Bukit Mertajam pada 31 Julai lalu, Maktam sempat berkongsi rahsia di sebalik keenakan Laksa Kak Yah.

"Cara penyediaan kuah, Maktam ada kaedah tersendiri bagi memastikan rasa lebih pekat dan sebatu.

"Maktam gunakan periuk khas, dan biasanya kuah laksa dimasak pada sebelah malam.

"Esok pagi apabila dipanaskan semula, kuah itu akan jadi lebih pekat," jelasnya.



KUAH laksa dan bahan-bahan segar disediakan bagi menghasilkan cita rasa yang menggamit selera serta memenuhi kepuasan pelanggan.

Pelbagai menu

Bukan sekadar laksa, Maktam turut mahir menyediakan bihun sup, nasi tomato dan pelbagai hidangan lain, selain menerima tempahan katering terutama pada bulan Ramadan.

Minatnya untuk mengembangkan perniagaan turut mendapat dorongan apabila beliau diperkenalkan kepada peluang keusahawanan ibu tunggal menerusi Perbadanan Pembangunan Wanita Pulau Pinang (PWDC) oleh seorang rakan.

Bercerita mengenai cabaran pula, Maktam akui setiap perkara ada likunya.

"Cabaran memang ada, terutama kerja memotong dan menyediakan bahan, tetapi tidaklah terlalu terasa kerana Maktam boleh menguruskan masa sendiri selain dibantu oleh anak-anak kalau berkelapangan.

"Maktam lebih selesa berniaga begini kerana tidak terlalu terikat dengan tempahan dan boleh buat mengikut kemampuan," ulasnya.

Pelanggan tetap

Difahamkan, dengan harga hanya RM2.50 semangkuk, Laksa Kak Yah mempunyai pelanggan tetap di kawasan sekitar, khususnya ketika musim kenduri dan majlis keramaian.

"Maktam bukan sahaja menerima tempahan, tetapi turut menyediakan jualan secara terus sekiranya terdapat permintaan untuk menyertai program atau acara tertentu," ujarnya.

Bagi Maktam, membuka kedai sendiri bukan keutamaan kerana ia memerlukan modal serta komitmen yang lebih besar.

"Maktam seronok berniaga macam ini.

"Kalau buka kedai, modal pun besar jadi Maktam lebih selesa buat dari rumah.

"Untuk masa depan, Maktam mahu teruskan macam ini sahaja, berniaga secara sederhana dan menikmati usia emas dengan lebih selesa," katanya menutup bicara.

Sasar pasaran premium

• Sambungan dari muka 6.

"Bantuan daripada agensi juga memberi keyakinan kepada kami untuk terus mengembangkan perniagaan," ujar beliau.

Mengorak langkah seterusnya, Hawani kini memberi tumpuan kepada usaha mendapatkan pensijilan halal sebagai antara persediaan untuk memperluas pasaran ke rangkaian pasar raya dan segmen premium.

Antara sasaran syarikat adalah untuk menempatkan produk Aimuni di pasar raya seperti *Jaya Grocer*, selain memperkukuh pasaran di Singapura dan Indonesia.

Pada masa sama, perkhidmatan pengilangan kontrak (OEM) dan penyelidikan serta pembangunan (R&D) turut akan diperkembang bagi membuka sumber pendapatan baharu serta memberi peluang kepada lebih banyak pihak mendapatkan khidmat pengeluaran produk berasaskan jus

dan bahan tempatan.

Bagi Hawani, kejayaan perniagaan bukan sekadar bergantung kepada produk yang dihasilkan, sebaliknya memerlukan keberanian untuk melakukan inovasi, kesungguhan membina pasaran dan keupayaan menyesuaikan diri dengan cabaran semasa.

Menariknya, perjalanan Hawani dalam dunia keusahawanan bermula daripada latar belakang sebagai suri rumah dan tukang jahit.

Sebagai ibu kepada lima anak, beliau sehingga kini masih menguruskan perniagaan jahitan pada masa yang sama mengembangkan Mekar Kekal Enterprise.

Kisah Hawani membuktikan bahawa perniagaan yang bermula secara kecil-kecilan daripada dapur dan tanah keluarga mampu berkembang menjadi perusahaan



ANTARA rangkaian produk Aimuni yang dihasilkan untuk memenuhi cita rasa pelanggan.

yang lebih kukuh apabila digerakkan dengan usaha, kreativiti serta keberanian untuk meneroka peluang baharu.

Pandemik buka jalan ceburi perniagaan makanan

BERMULA sebagai pemandu lori ais sebelum pandemik COVID-19, usahawan otak-otak, **NAZIE RASHID**, 49, tidak menyangka kesukaran ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) akhirnya membuka jalan baharu untuk beliau menceburi bidang perniagaan makanan.

Berasal dari Titi Teras, Balik Pulau, Nazie bersama isterinya, **NORAZLINA CHE MAT**, kini aktif menjual otak-otak, pulut udang dan satar daging di pasar malam sekitar Balik Pulau dan kawasan berhampiran.

Menurut Nazie, keputusan untuk berniaga dibuat ketika ramai kehilangan pekerjaan dan terpaksa menghabiskan masa di rumah susulan pelaksanaan PKP.

“Ketika PKP, ramai yang kehilangan kerja dan duduk di rumah.

“Jadi, saya fikir, daripada tidak buat apa-apa, saya cuba cari modal dan mulakan perniagaan secara kecil-kecilan.

“Pada awalnya, saya mula berniaga sendiri.

“Otak-otak saya ambil dari kilang, manakala pulut udang pula kami hasilkan sendiri,” katanya ketika ditemui wartawan Buletin Mutiara, **WATAWAN NATAF ZULKIFLI**, di

perkarangan tapak pasar malam Masjid Daerah Barat Daya (DBD), Balik Pulau pada 19 Ogos lalu.

Perniagaan berkembang

Tambah Nazie, perniagaan yang dimulakan secara kecil-kecilan itu kemudiannya berkembang apabila beliau mendapat peluang menyertai pelbagai program jualan dan festival anjuran agensi kerajaan, termasuk Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

“FAMA banyak membantu dengan memberi peluang kepada kami untuk menyertai festival dan Jualan Agro Madani (JAM).

“Kalau ada acara yang melibatkan usahawan Bumiputera, kami juga akan sertai.

“Daripada situ, pelanggan semakin mengenali produk kami dan perniagaan dapat berkembang sedikit demi sedikit,” jelasnya.

Kini, Nazie bersama isterinya berniaga hampir setiap hari kecuali Isnin, mengikut jadual pasar malam yang berbeza.

“Pada Selasa, kami berniaga di Teluk Kumbar, diikuti Balik Pulau pada Rabu, Lorong Kulit pada Khamis, Sungai Ara pada Jumaat, Sungai Pinang pada Sabtu serta kembali ke Balik Pulau pada Ahad.

“Selain jualan di pasar malam, kami turut menerima tempahan untuk majlis kenduri, khususnya pulut udang, selain otak-otak dan satar daging,” ujarinya.

Cabaran berniaga

Walau bagaimanapun, Nazie mengakui berniaga di pasar malam bukan sesuatu yang mudah kerana hasil jualan bergantung pada keadaan cuaca dan jumlah pengunjung.

“Cabaran berniaga di pasar malam ini memang banyak kerana ada hari rezeki murah, ada hari kurang.

“Cuaca juga menjadi faktor besar kerana kalau hujan,

NAZIE Rashid menitikberatkan kesegaran produk bagi memastikan setiap jualan menepati cita rasa pelanggan.



NAZIE Rashid bersama isterinya, **Norazlina Che Mat** di hadapan premis perniagaan yang menjadi nadi usaha mereka.

memang susah untuk berniaga.

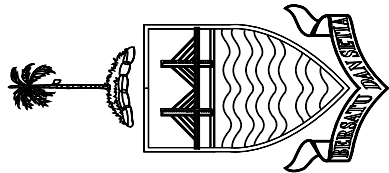
“Tetap bersyukur kerana sewa tapak pasar malam pula biasanya sekitar RM10 sahaja,” ulasnya.

Bagi Nazie, pengalaman sepanjang beberapa tahun berniaga mengajarnya supaya terus berusaha dan tidak mudah berputus asa.

Daripada bermula dengan modal kecil ketika PKP, beliau kini mampu menjadikan perniagaan otak-otak dan makanan tradisional sebagai sumber pendapatan keluarga, selain memperkenalkan makanan tempatan kepada masyarakat sekitar Pulau Pinang.



SATAR daging dan otak-otak antara produk yang paling mendapat sambutan pelanggan.



Penang Kita Punya!
We ♥ Penang!



PENANG 2030
MALAYSIA MADANI
♥ PENANG

Sila isi butiran berikut:

Nama :
No. My Kid/ Kad Pengenalan:
Alamat:
Nama Ibu/ Bapa/ Penjaga:
No. Telefon : (Rumah) (Bimbit) :
Emel:

Terma & Syarat Peraduan:

1. Tempoh peraduan adalah dari **1 Oktober 2026** hingga **31 Disember 2026**.
2. Terbuka kepada kanak-kanak berusia 12 tahun dan ke bawah.
3. Borang penyertaan boleh didapati di dalam naskhah Buletin Mutiara.
4. Peserta juga dibenarkan memuat turun dan mencetak borang penyertaan bersaiz A3 (29.7cm x 42cm) dari laman sesawang www.buletinmutiara.com.
5. Peserta dibenarkan menghantar seberapa banyak penyertaan.
6. Hasil karya akan menjadi hak milik penganjur.
7. Keputusan pengadil adalah muktamad.
8. Penyertaan ahli keluarga terdekat barisan penganjur adalah tidak sah.
9. Sebarang pertanyaan, sila hubungi 04-650 5704 / 5705.
Hantar semua borang penyertaan kepada:
Buletin Mutiara, Peraduan Bakat Si Cilik – Mewarna 4/2026,
Tingkat 47 KOMTAR, 10503 Pulau Pinang.

Hadiah:

Pertama: RM500
Kedua: RM300
Ketiga: RM200

Sagu hati: RM50 x 5 Pemenang