

SATU KAHAN KEPERLUAN DAN KESERAKHAN  
LATIHAN UNTUK PENGUSAHA KECIL BUMPUTERA  
DALAM PERNIAGAAN RESTORAN DI JOHOR BAHRU

ABD. JABBAR BIN AJI

UNIVERSITI TEKNOLOGI MALAYSIA

106476



106476

## ABSTRAK

Perniagaan restoran adalah salah satu sektor yang menguntungkan sekiranya diusahakan secara sistematik dan terancang. Kejayaan dan keuntungan ini berpunca daripada strategi perniagaan yang melibatkan beberapa aspek termasuklah latihan keusahawanan. Tetapi sehingga kini, satu kajian yang komprehensif tentang keperluan dan keberkesanan latihan untuk pengusaha kecil Bumiputera dalam perniagaan restoran belum dijalankan lagi. Maka kajian ringkas ini dapat mengenal pasti beberapa aspek yang digunakan oleh peniaga restoran Bumiputera dalam usaha memajukan perniagaan restoran mereka.

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Pengenalan

Negara kita yang bergerak maju ke arah status negara perindustrian menjelang tahun 2020 memerlukan lebih ramai rakyatnya melibatkan diri dalam aktiviti keusahawanan dan perniagaan bagi sebuah negara industri.

Sejak akhir tahun 1980-an, negara begitu aktif menggerakkan jentera kerajaan untuk melatih dan menyediakan sebilangan signifikan sumber tenaganya, terutamanya daripada kalangan Bumiputera untuk bergiat dalam aktiviti keusahawanan dan perniagaan.

Ini disokong pula oleh pelbagai program pembangunan perniagaan dan keusahawanan anjuran pelbagai agensi seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA), Unit Perancangan Ekonomi Negeri (UPEN), Permodalan Usahawan Nasional Berhad (PUNB), Taman Teknologi , Perbadanan Kemajuan Ekonomi Negeri dan lain-lain lagi.

Semua usaha ini diarahkan agar mereka mendapat satu ‘pool’ usahawan tempatan yang bersifat ‘keusahawanan’, berkebolehan, gigih dan berkemampuan untuk memberi sokongan langsung ke arah merealisasikan kedudukan negara sebagai negara industri menjelang 2020.

Bidang perniagaan restoran merupakan salah satu sektor perniagaan yang dapat memberi keuntungan kepada pengusaha khususnya Bumiputera sekiranya

diusahakan secara sistematik dan terancang. Industri makanan yang antaranya melibatkan perniagaan pelbagai jenis restoran telah mendapat tempat yang begitu meluas terutamanya di Amerika Syarikat, Jepun, United Kingdom dan Eropah ( Fred Lawson, 1994). Bagaimanapun keadaan sedemikian belum begitu meluas di negara kita.

Peranan kebanyakan pengusaha perniagaan khususnya Bumiputera dikenal pasti tidak mempunyai kepakaran dan kemahiran khusus dalam aspek pengurusan keusahawanan restoran. Tegasnya, kebanyakan daripada pengusaha perniagaan restoran ini tidak mendapat latihan yang mencukupi atau mengambil sikap tidak mementingkan latihan pengurusan restoran kerana mereka beroperasi secara syarikat milik sendiri dan keluarga, ataupun pekerja-pekerja yang bekerja di restoran hanya mendapat latihan secara 'on the job training' sahaja.

Memandangkan belum ada kajian khusus tentang permasalahan ini di Malaysia, maka kajian ini cuba mengenal pasti keperluan latihan yang berkesan bagi pengusaha restoran Bumiputera.

## 1.2 Latar Belakang Masalah

Setiap individu pengusaha yang hendak mencapai kejayaan dalam perniagaan yang diceburi pastinya memerlukan latihan keusahawanan. Terdapat pelbagai jenis kursus dan program latihan yang dianjurkan oleh agensi-agensi seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA), Institut Pembangunan Pengurusan Johor (IPPJ), Bank Pembangunan Malaysia, Bank Bumiputra Malaysia Berhad, Dewan Perniagaan Melayu Malaysia, Bank Pertanian dan sebagainya dengan

tujuan untuk melatih dan membimbing pengusaha-pengusaha Bumiputera baru dan sedia ada dalam menguasai kecekapan pengurusan dan perakaunan perniagaan.

Menurut Menteri Pembangunan Usahawan Malaysia, YB Dato Mustapha Mohamed (1996) antara sebab kerajaan menubuhkan Kementerian Pembangunan Usahawan ialah untuk melihat peningkatan lebih ramai usahawan yang berkualiti, serta melihat mereka yang bermiaga di tepi-tepi jalan dan restoran menjadi usahawan lebih berjaya.

Fenomena perniagaan makanan hari ini semakin mendapat tempat di kalangan para peniaga khususnya Bumiputera. Kewujudan gerai-gerai makanan ini jelas menunjukkan perkembangan sihat yang memberangsangkan. Kini bagi memperkenalkan serta membawa satu identiti dan imej baru kepada pengusaha-pengusaha makanan ini, Perbadanan Johor telah mengambil langkah mewujudkan medan selera Kebayan Eksekutif (Mingguan Malaysia, 1996).

Penubuhan Kebayan Eksekutif mengambil konsep restoran eksekutif adalah merupakan sebahagian daripada usaha Perbadanan Johor bagi meningkatkan taraf peniaga-peniaga makanan ini. Sehingga kini, usaha yang diambil oleh Perbadanan Johor telah mendapat sokongan daripada semua masyarakat. Pembukaan Kebayan Eksekutif bukan sahaja memberi imej baru bahkan turut mendapat sokongan daripada kerajaan. Tindakan Perbadanan Johor telah berjaya mendirikan 193 lot-lot Kebayan yang telah beroperasi iaitu 30 buah lot gerai di aras 4, Plaza Kotaraya, 26 buah lot di KOMTAR Johor Bahru, 131 buah lot di