

# Wanita OKU gigih jual biskut makmur

➔ Kecacatan bukan penghalang Izyani Hayati jadi usahawan

Oleh Mohd Nazlie Zainul bhnews@bh.com.my

Tuaran

Dilahirkan kurang upaya tidak boleh berjalan ekoran penyakit Spina Bifida yang dialaminya, bukan menjadi halangan bagi wanita orang kelantan upaya (OKU), Izyani Hayati Abbas, 33, mengisahkan perniagaan biskut makmur pelbagai perisa.

Tidak mahu terus hidup dalam perasaan rendah diri dan ingin belajar berkari, wanita cekal berasal dari Tuaran itu optimis memasarkan produk biskut makmur aneka perisa miliknya di bawah jenama *Makemore Marvelous*.

Mengetengahkan slogan *My Mom's Best Cookies!*, Izyani Hayati berkata, slogan itu diambil sebagai penghormatan kepada arwah ibunya yang mengajarnya cara menghasilkan biskut makmur.

**Belajar daripada ibu**  
"Saya belajar membuat biskut ini daripada arwah ibu, tetapi dahulu ibu hanya menerima tempahan biskut makmur setiap kali tiba musim perayaan Aidilfitri sahaja.

"Walaupun tidak memasarkan secara serius ketika itu, ibu adalah individu yang banyak mengajar saya langkah membuat biskut makmur sehingga mendapatkan tekstur dan rasa terbaik.

"Bagaimanapun, dahulu ibu hanya menjual biskut makmur perisa asli sahaja, tetapi kini saya mengolahnya dengan menampilkan beberapa perisa seperti susu, nescafe, horlicks dan coklat," kata anak bongsu daripada lima beradik itu.

Memulakan perniagaan kuih makmur secara dalam talian sejak awal tahun lalu, wanita berperwatakan sedikit pemalu itu

menyatakan idea asal untuk mengetengahkan resipi biskut makmur ibunya tercetus sejak dirinya bergiat aktif dalam Persatuan Pengguna Kertusi Roda Kota Kinabalu (PERODA) sekitar dua tahun lalu.

"Apabila sudah aktif bersama PERODA, mereka meminta setiap ahli untuk menunjukkan bakat masing-masing tanpa mengira bidang.

"Selepas lama berfikir, akhirnya saya mengambil keputusan menunjukkan kebolehan membuat kuih ini, namun dengan menampilkan kelainan berbanding perisa yang selalu orang makan.

"Semuanya bermula dengan suka-suka sahaja, tetapi sambutan semakin memberangsangkan sehingga ramai mahu menempah biskut makmur ini dan akhirnya saya mengambil keputusan berniaga secara kecil-kecilan secara dalam talian," katanya.

**Cabaran hantar tempahan**

Izyani Hayati yang enggan meletakkan harga terlalu tinggi berkata dia mengambil pendekatan menyelaraskan semua harga biskut makmurnya 50 sen sebijai tanpa mengira perisa yang diminta oleh pelanggan.

Ditanya mengenai cabaran sepanjang memasarkan produk makanan diusahakannya, wanita yang tidak mengenal putus asa itu berkata cabaran terbesar sudah tentu batas pergerakan khususnya ketika hendak menghantar tempahan kepada pelanggan.

"Saya bersyukur semua pelanggan memahami situasi saya walaupun hakikatnya saya tidak suka membebankan sesiapa.

"Ramai pelanggan terutama yang tinggal di daerah Tuaran atau kawasan berhampiran akan datang sendiri ke rumah untuk mengambil tempahan, manakala pelanggan di kawasan Kota Kinabalu, mereka selalunya mengambil tempahan di pejabat abang saya," kata anak bongsu kepada pasangan Abbas Ariffin dan Rohani Khaji ini.

Dalam pada itu, Izyani Hayati yang bakal menerima bantuan kewangan bernilai RM10,000 daripada Jabatan Kebajikan Masyarakat (JKM) dalam masa terdekat merancang melebarkan sayap perniagaan *Makemore Marvelous* miliknya.

Info

**Perniagaan biskut makmur Makemore Marvelous**

➔ Biskut makmur dijual 50 sen sebijai tanpa mengira perisa.  
➔ Izyani Hayati yang bakal menerima bantuan kewangan bernilai RM10,000 daripada Jabatan Kebajikan Masyarakat

(JKM) dalam masa terdekat.  
➔ Menggunakan kaedah manual dan ketuhar kecil, Izyani Hayati mampu menghasilkan sekitar 200 biskut makmur sahaja setiap hari.

(FOTO MOHD NAZLIE ZAINUL/BH)



Izyani Hayati mengusahakan perniagaan biskut makmur resipi ibu.



Apabila sudah dapat bantuan itu nanti, saya merancang mahu membeli mesin pengadun dan ketuhar yang lebih besar supaya dapat menambah jumlah pengeluaran biskut makmur yang lebih banyak"

Izyani Hayati Abbas, Peniaga biskut makmur



Biskut makmur dijual dengan pelbagai perisa.

"Apabila sudah dapat bantuan itu nanti, saya merancang mahu membeli mesin pengadun dan ketuhar yang lebih besar supaya dapat menambah jumlah pengeluaran biskut makmur yang lebih banyak.

"Sekarang saya hanya menggunakan kaedah manual dan ketuhar kecil sahaja. Oleh itu, saya hanya mampu menghasilkan sekitar 200 biskut makmur sahaja setiap hari," katanya yang turut merancang menambah jumlah perisa biskut makmur keluaran jenamanya. Sementara itu, Izyani Hayati

meminta lebih ramai OKU dapat menonjolkan diri masing-masing dalam pelbagai bidang yang diminati.

"Kita perlu tunjukkan OKU juga boleh berjaya seperti individu normal lain selain tidak terlalu bergantung hidup dengan orang.

"Saya yakin setiap orang memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing. Tidak semestinya jika kita termasuk dalam golongan OKU, masa depan kita akan menjadi gelap, sebaliknya harus menjadikan kekurangan ini sebagai semangat untuk terus memajukan diri," katanya.