

RAHSIA

JANA RM3000 SEBULAN MENJUAL LEMPENG CANTIK



**NORAZLINUN BINTI
MUHAMAD**



**NURHANANI BINTI
SARIMAN**

PENAFIAN DAN HAKCIPTA

PENERBITAN PERTAMA: SEPTEMBER 2021 ©HAKCIPTA 2021.

E-BOOK INI KARYA ASAL OLEH:
NORAZLINUN BINTI MUHAMAD

SEBARANG PENDAPAT DAN PENGALAMAN YANG DIKONGSI
ADALAH DARI PENGALAMAN DAN LUAHAN DIRI SENDIRI.
SEBARANG PENGULANGAN DALAM APA JUA BENTUK
SAMADA SECARA ELEKTRONIK, FOTOKOPI, MEKANIK,
RAKAMAN ATAU APA SAHAJA DARI MANA-MANA BAHAGIAN
E-BOOK INI ADALAH TIDAK DIBENARKAN TANPA IZIN PENULIS.
PENULIS TIDAK MENJAMIN ISI YANG TERKANDUNG DALAM E-
BOOK INI ADALAH SESUAI ATAU TIDAK KEPADA PEMBACA
KERANA SEMUA ISI DAN KANDUNGAN ADALAH MELALUI
PEMAHAMAN DAN PENGETAHUAN PENULIS SENDIRI.

DITERBITKAN OLEH:
KOLEJ KOMUNITI SELAYANG
PERSIARAN PEGAWAI, KM 16 JALAN IPOH
68100 BATU CAVES, SELANGOR

DITERBITKAN DI:
<http://www.cikguazlinun.com>

e ISBN 978-967-25852-2-0



9 7 8 9 6 7 2 5 8 5 2 2 0

Prakata

Syukur Alhamdulillah kerana dengan izin Allah ebook ini dapat disiapkan dengan jayanya.

Terima kasih kepada rakan seperjuangan Puan Nurhanani binti Sariman atas tenaga dan usaha yang disumbangkan dalam menyiapkan ebook ini. Begitu juga dengan Puan Suzana binti Othman yang banyak menyumbangkan gambar produk.

Semoga ebook ini dapat dimanfaatkan oleh segenap lapisan masyarakat dalam menambahbaik taraf kehidupan seharian.

“Kita jangan malu dengan apa yang kita jual , kita jangan malu walaupun kita berniaga dirumah atau pun di tepi jalan. Sebab percayalah pelanggan tak kisah pun , janji produk yang kita jual tu sedap dan dan dia rasa berbaloi”
(Puan Aishah Ramond -
Founder Ketuk Ketuk
Aidilfitri)

ISI KANDUNGAN

MS 01	• PRAKATA
MS 06	• ALUAN PENULIS
MS 08	• PENGENALAN
MS 09	• POTENSI BISNES
MS 012	• PERSEDIAAN BISNES
MS 16	• RESEPI LEMPENG MUDAH
MS 17	• CARA PENYEDIAAN
MS 19	• PENGHASILAN SAMBAL
MS 22	• RESEPI SAMBAL MUDAH
MS 30	• STRATEGI PROMOSI
MS 32	• PENGURUSAN KOS & HARGA
MS 38	• PENUTUP

MARI BERKENALAN DENGAN PENULIS DAHULU



Salam perkenalan semua.

Nama diberi Puan Norazlinun binti Muhamad. Merupakan salah seorang Pensyarah di Unit Pengajian Am Kolej Komuniti Selayang.

Sangat mencintai bidang Keusahawanan. Sejak dari zaman belajar telah memilih bidang perniagaan sebagai bidang pengajian.

Segala ilmu yang ada dikongsi di dalam sesi kelas Keusahawanan di Kolej Komuniti dan juga bersama komuniti setempat melalui sesi kursus pendek dalam pelbagai bidang.

Semoga ebook ini dapat memberi manfaat kepada anda semua.

4 Terima kasih.

MARI BERKENALAN DENGAN PENULIS DAHULU



Salam perkenalan semua.

Nama diberi Puan Nurhanani binti Sariman. Merupakan salah seorang Pensyarah di Unit Pengajian Am Kolej Komuniti Selangor.

Memberanikan diri menceburi bidang Keusahawanan walaupun dari bidang Kejuruteraan Awam.

Segala ilmu yang ada dikongsi di dalam sesi kelas Keusahawanan di Kolej Komuniti dan juga bersama komuniti setempat melalui sesi kursus pendek dalam pelbagai bidang.

Semoga ebook ini dapat memberi manfaat kepada anda semua.

**5
Terima kasih.**

PENGENALAN BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



Idea untuk menulis ebook ini hadir selepas membaca satu penulisan usahawan hebat yang bernama Puan Suzana binti Othman di Facebook.

Beliau sangat suka berkongsi pelbagai resepi masakan yang sangat berpotensi untuk dipasarkan.

Selepas perbincangan dibuat, beliau telah bersetuju untuk memberi kebenaran kami menulis dan menggunakan semua gambar di facebook beliau untuk diletakkan di ebook ini.

Anda semua boleh singgah di <https://www.facebook.com/suzana.othman.14> untuk melihat siapakah sebenarnya usahawan hebat ini.

POTENSI BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



Ada orang kata...mudah sahaja nak buat lempeng, kenapa kena beli? Boleh ke nak buat bisnes lempeng ni ?

Haaaa..percaya tak kalau saya kata buat bisnes lempeng ni boleh jana pendapatan sehingga RM2000 sebulan?

Sebab ada yang dah berjaya buatlah, maka saya nak kongsi resepi rahsia ini kepada anda yang sudi membeli ebook ini.

Resepi yang mudah dengan hanya menggunakan bahan yang sedia ada di dapur kita sahaja dan juga peralatan asas yang memang ada di dapur kita.

**Jadi jom teruskan
7 membaca ebook ini .**

POTENSI BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



KENAPA BISNES LEMPENG?

- Menggunakan bahan yang memang ada di dapur rumah. Bahannya adalah seperti tepung, garam, gula, minyak masak dan air sahaja
- Kaedah penghasilan produk yang mudah, risiko untuk tidak menjadi sangat rendah
- Masa penyediaan yang cepat . Hanya perlukan masa 2 jam sahaja untuk 1 kg tepung.
- Margin untung yang tinggi kerana boleh dijual bundle
- Konsep makanan yang boleh dimakan 24 jam.
- Boleh dihidang dengan pelbagai jenis pencicah samada pedas atau manis

BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR BOLEH JANA RM3000 SEBULAN



**MARI SAYA TUNJUKKAN
BAGAIMANA BISNES INI
BOLEH MENJADI
PENYUMBANG KEPADA
PENDAPATAN BULANAN
KITA**

- **Harga 1set LEMPENG
CANTIK SAMBAL TELUR
ADALAH RM10**
- **1KG tepung gandum
boleh hasilkan 60 KEPING
lempeng.**
- **Jangan penat – penat
..sehari 3KG sudah boleh
hasilkan 180 KEPING iaitu
18 set untuk dijual
bersamaan RM 180**
- **RM 180 x 20 hari
berniaga
...RM3600...haa
nampak tak tu**

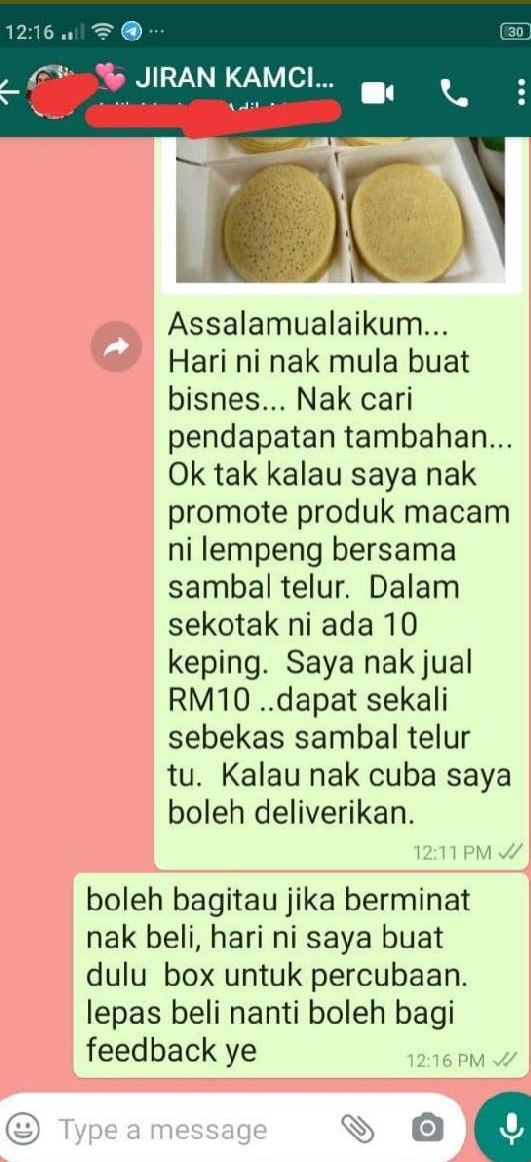
PERSEDIAAN UNTUK MULAKAN BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR

**MARI SAYA TUNJUKKAN
BAGAIMANA NAK
MULAKAN BISNES INI**



- **MODAL** kenalah ada ..tapi jangan risau, mulakan dengan modal paling kecil dulu ..RM10 pun dah boleh mula untuk bisnes ini
- **PRAKTIK** buat lempeng supaya boleh hasilkan lempeng yang sama saiz dan ketebalan, boleh sukat pakai senduk dulu
- **KONGSI** gambar untuk memasarkan lempeng dalam group whatapps perumahan anda dulu. Jangan lupa beritahu untuk promosi harga dahulu.

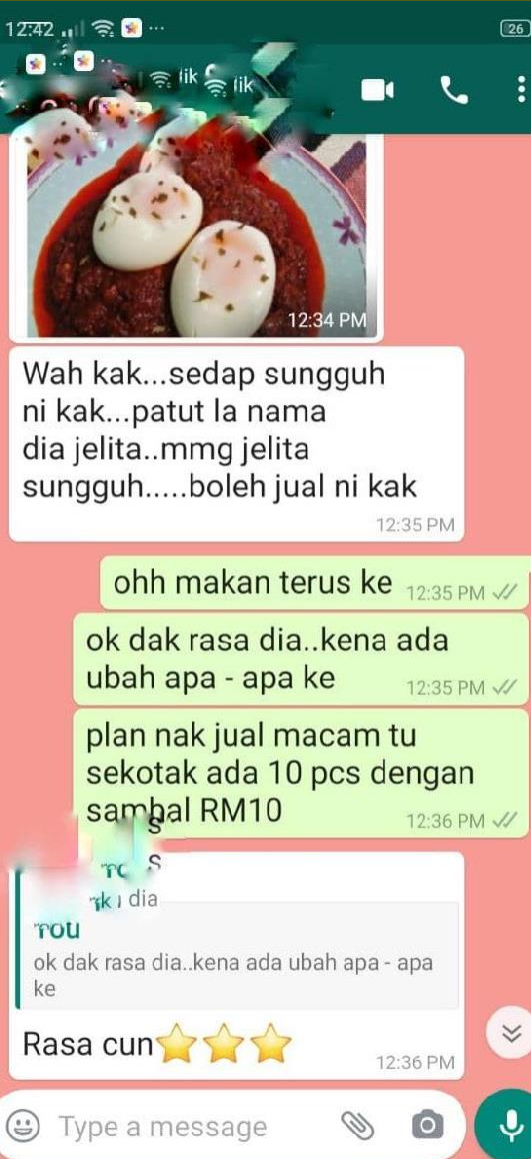
PERSEDIAAN UNTUK MULAKAN BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



**MARI SAYA TUNJUKKAN
BAGAIMANA NAK SHARE
BISNES INI KEPADA POTENSI
PELANGGAN KITA YANG
PALING DEKAT DENGAN
KITA**

- **MAKANAN** paling susah nak dijual. Bila kita ingin menjual makanan, pastikan kita perlu sediakan **MAKANAN UNTUK DIMAKAN BUKAN UNTUK DIJUAL SEMATA.**
- **Gunakan medium yang kita ada contohnya smartphone kita. Share di dalam group yang kita ada. Jual dulu dengan harga yang lebih murah. Minta mereka beri feedback**

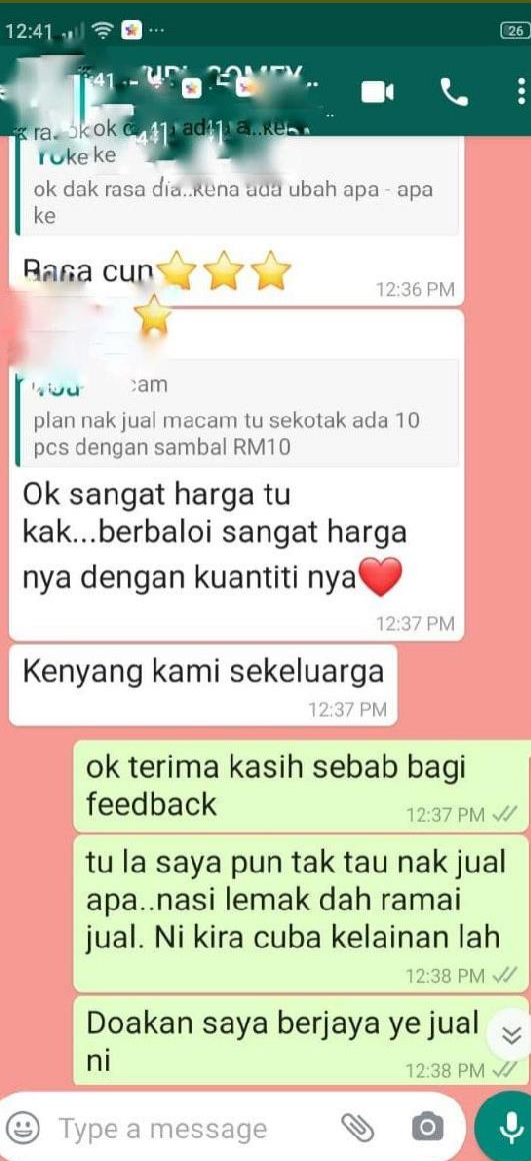
PERSEDIAAN UNTUK MULAKAN BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



MARI SAYA TUNJUKKAN BAGAIMANA NAK SHARE BISNES INI KEPADA POTENSI PELANGGAN KITA YANG PALING DEKAT DENGAN KITA

- **Feedback PELANGGAN** adalah panduan kepada kita apabila kita menjual makanan.
- **Apabila pelanggan mula memberi maklumbalas positif, jangan tunggu lama. Teruskan niat untuk menjual secara meluas**

PERSEDIAAN UNTUK MULAKAN BISNES LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



**MARI SAYA TUNJUKKAN
BAGAIMANA NAK SHARE
BISNES INI KEPADA POTENSI
PELANGGAN KITA YANG
PALING DEKAT DENGAN
KITA**

- **Boleh mula membuat perancangan berapa pendapatan yang anda ingin dapat daripada bisnes ini.**
- **Mulakan dengan kemampuan modal yang ada dulu.**
- **Teruskan membaca ..sebab berikutnya saya akan kongsi resepi rahsia LEMPENG CANTIK saya ini.**

RESEPI MUDAH LEMPENG CANTIK



MULAKAN dulu dengan kuantiti bahan yang kecil. Kalau boleh tidak perlu keluar modal. Gunakan bahan yang telah sedia ada di rumah.

RESEPI LEMPENG CANTIK

2 cawan Tepung Gandum

500 ml air

1 biji telur

2 sudu besar minyak masak

1 sudu kecil garam

1 sudu kecil gula

1 sudu kecil baking powder

Mudahkan bahannya. Semua bahan ini memang ada di rumah kita. Jadi tidak perlu mengeluarkan modal sebenarnya untuk permulaan

CARA MEMBUAT LEMPENG CANTIK



Mudah sahaja untuk sediakan lempeng jelita ini. Paling mudah menggunakan blander. Jika tiada blander boleh kacau sahaja dalam mangkuk atau besen.

CARA MEMBUAT LEMPENG CANTIK

1. Masukkan telur, minyak masak, garam, gula dan sedikit air kedalam blander. Blander sehingga telur kembang.
2. Kemudian masukkan tepung dan baking powder berselang seli dengan air sehingga tepung habis dan semua bercampur sebati.
3. Jika nampak ada ketulan, boleh tapis adunan lempeng tersebut.

CARA MEMBUAT LEMPENG CANTIK



- 1kg tepung biasanya boleh hasilkan lebih kurang 60 keping bergantung kepada saiz dan ketebalan.
- Saiz yang biasa digunakan adalah menggunakan pan saiz 16cm tp ukuran lempeng tu 12 cm
- Untuk permulaan boleh menggunakan senduk untuk menuang adunan ke dalam pan. Bila dah biasa dan dah ada kepakaran, boleh tuang terus ke dalam pan untuk cecutkan proses penghasilan.
- Pastikan permukaan lempeng dah muncul lubang – lubang kecil baru dibalikkan.
- Lempeng dah mula masak apabila bertukar kepada warna kekuningan

SAMBAL TUMIS BERTELUR



- **Sebenarnya, lempeng cantik ini boleh dicicah dengan pelbagai pencicah samada manis atau pedas**
- **Bagi usahawan yang baru ingin mencuba berniaga adalah lebih baik menyediakan menu pencicah yang mudah sahaja.**
- **Sambal tumis telur ini juga hanya dimasak dengan bahan yang memang sedia ada di rumah kita sahaja.**
- **Selain sambal tumis telur, boleh juga dijual dengan sekaya, sos coklat, kari ayam atau daging, sambal sardin, sambal udang, sambal sotong, sambal ayam atau sambal kerang.**

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



1

Sediakan bahan yang perlu. Sukatan bahan ini adalah anggaran sahaja. Boleh buat anggaran mengikut citarasa sendiri.

- 2 genggam cili kering
- 6 ulas bawang putih
- 2 biji bawang besar
- 1 keping gula merah
- 1 mangkuk kecil ikan bilis
- 1 mangkuk air asam jawa
- 2 sudu kecil belacan
- Minyak untuk menumis

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS TELUR



2

- **Potong cili kering, rebus dan toskan. Pastikan rebus cili kering sehingga menggelegak sempurna, supaya cili yang dikisar akan hancur sempurna.**
- **Toskan sehingga turun semua air rebusan. Kisar cili kering dengan 1 cawan minyak masak dan setengah cawan air sahaja.**
- **Kisar bawang besar dan bawang putih dengan air yang sedikit sahaja.**
- **Ikan bilis dikisar dengan pengisar kering.**

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



3

- **Panaskan minyak dalam kualiti. Dengan api yang sederhana, tumis bawang yang dikisar sehingga naik bau.**
- **Untuk pastikan sambal masak dan garing dengan elok, digalakkan menggunakan minyak yang agak lebih sedikit**

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



4

- Apabila bawang dah naik bau, masukkan ikan bilis yang dikisar.
- Tumis sehingga layu dan nampak sedikit garing.
- Pada masa ini, tumisan perlu sentiasa dikacau supaya ikan bilis tidak hangus

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



5

- **Setelah nampak garing, masukkan cili kering yang dikisar.**
- **Pastikan sentiasa kacau supaya tidak hangus**

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



6

- Setelah nampak tumisan bawang dan cili telah mula garing, masukkan gula merah / sekeping nisan dan kacang sehingga gula merah atau nisan hancur.
- Gula merah atau nisan ini akan memberikan rasa lemak dan sedap pada sambal selain warna yang menarik

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



7

- **Setelah nampak garing, masukkan belacan bakar. Jika tiada belacan bakar boleh juga masukkan belacan kiub biasa. Kalau tidak mahu gunakan belacan pun boleh.**
- **Pastikan sentiasa kacau supaya tidak hangus dan berkerak sambal itu.**

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



8

- Selepas sambal nampak mula kering, masukkan sedikit air, tumis lagi sehingga garing semula.
- Bahagian ini sangat penting supaya sambal akan nampak masak sempurna garing.
- Konsepnya seperti tumis 2 kali.
- Barulah dimasukkan air asam jawa. **JANGAN** masukkan air asam jawa terlalu awal, ini akan melambatkan masa untuk sambal menjadi garing.

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



9

- Setelah sambal garing elok, baru masukkan garam dan perasa. Selain perasa boleh juga menggunakan kiub ikan bilis.
- Jika kurang rasa manis, tambahkan gula putih biasa.
- Pastikan sambal sentiasa dikacau supaya tidak hangus.

RESEPI & CARA MENYEDIAKAN SAMBAL TUMIS BERTELUR



10

- Kacaulah sambal sentiasa supaya sambal tidak berkerak.
- Boleh tentukan warna yang diinginkan.
- Nampak tak dinding tu, biasanya jika membuat sambal, dinding akan kotor sebab banyak percikan sambal tumis.
- Jika ikut kaedah yang diberikan ini, memang tidak banyak urusan membersih dapur perlu dilakukan selepas siap membuat sambal.
- Sejukkan dan boleh diisikan dalam bekas.

PEMBUNGKUSAN LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS TELUR



- **Telur perlulah direbus sehingga masak sempurna. Boleh pakai saiz telur yang sesuai. Untuk mengawal kos modal, bolehlah memilih telur saiz C sahaja.**
- **Bekas untuk menjual lempeng boleh pilih bekas yang sesuai dan pastikan mudah untuk diurus semasa penghantaran kepada pelanggan.**
- **Bekas yang paling mudah adalah bekas plastik tahan panas (food container) lebih selamat untuk elakkan sambal tumpah**

PEMBUNGKUSAN LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



- **Bekas untuk menjual lempeng boleh pilih bekas yang sesuai dan pastikan mudah untuk diurus semasa penghantaran kepada pelanggan.**
- **Bekas yang paling mudah adalah bekas plastik tahan panas (food container) lebih selamat untuk elakkan sambal tumpah**
- **Set jualan yang dicadangkan adalah 10 keping lempeng dan sambal tumistelur sebutir.**

PENGIRAAN KOS MODAL LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR

BAHAN	KUANTITI	JUMLAH KOS
TEPUNG GANDUM	1KG	RM 2.10
AIR	2.5 LITER*	-
TELUR	5 BIJI	RM 2.00
GARAM	5 SUDU KECIL*	-
GULA	5 SUDU KECIL*	-
BAKING POWDER	5 SUDU KECIL	RM 1.00
CILI KERING	200 GM	RM 4.00
BAWANG PUTIH	1 LABU	RM 0.50
BAWANG BESAR	2 BIJI	RM 1.00
NISE/GULA MERAH	1 KEPING	RM1.00
IKAN BILIS	100 GM	RM5.00
ASAM JAWA	1 SUDU BESAR	RM 0.50
BELACAN	2 SUDU BESAR	RM 1.00

PENGIRAAN KOS MODAL LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR

BAHAN	KUANTITI	JUMLAH KOS
TELUR REBUS	6 BIJI	RM 2.40
BEKAS LEMPENG	6 BIJI	RM 6.00
BEKAS SAMBAL	6 BIJI	RM 3.60
JUMLAH KOS		RM 32.50

- ❖ Jumlah kos yang dicadangkan adalah yang paling minimum untuk dimulakan.
- ❖ Tidak semua bahan perlu dibeli. Bahan tu semua memang ada di rumah kita

JUMLAH KOS = RM 32.50

JUMLAH PRODUK = 60 KEPING LEMPENG & 6 BEKAS SAMBAL

KUANTITI JUALAN = 6 BEKAS @ SETIAP BEKAS ADA 10 KEPING

**HARGA MODAL = RM32.50/6 BEKAS
= RM 5.40 SEBEKAS
TETAPKAN MARGIN SEKALI GANDA**

OLEH ITU HARGA JUALAN = RM 10.00 SEBEKAS

PENGIRAAN KOS MODAL LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



**TETAPKAN MARGIN SEKALI GANDA:
HARGA JALAN = RM 10.00 SEBEKAS
JUMLAH JALAN = 6 BEKAS X RM 10.00
= RM60**

**UNTUNG BERSH SETIAP HASIL JALAN:
RM 60.00 – RM 32.50 = RM 27.50**

**BAYANGKAN JKA ANDA MENJUAL SELAMA 20 HARI
DALAM SEBULAN : RM 60 X 20 HARI = RM 1200**

PENGIRAAN KOS MODAL LEMPENG CANTIK SAMBAL TUMIS BERTELUR



**BAYANGKAN JKA ANDA MENJUAL SELAMA 20 HARI
DALAM SEBULAN : $RM\ 60 \times 20\ HARI = RM\ 1200$**

**JIKA ANDA MAMPU UNTUK HASILKAN LEBIH BANYAK
PRODUK PADA SETIAP HARI, LEBIH BANYAK
PENDAPATAN AKAN DIHASILKAN.**

**JKA ANDA BERJAYA MENYEDIAKAN 3 ADUNAN
BERMAKNA JUMLAH PRODUK JUALAN ANDA SEHARI**

ADALAH $RM\ 1200 \times 3\ ADUNAN = RM\ 3600$



ANDA MESTI MENCUBA CEBURI BISNES INI

Ketika musim pandemik ini, jualan dari rumah merupakan pilihan utama kepada mereka yang ingin menambahkan pendapatan.

Oleh itu, anda perlu mengambil peluang ini untuk menjual produk makanan yang boleh dijual dan dimakan sepanjang tempoh 24 jam ini.

Selain itu, produk ini juga tahan lama dan tidak cepat basi dan yang paling penting mudah disediakan dengan menggunakan modal yang rendah dan peralatan memasak sedia ada di rumah sahaja

ANDA MESTI MENCUBA CEBURI BISNES INI



CONTOH POSTER PROMOSI PRODUK

BIBLIOGRAFI

Wan Nong Muzafar. (2016). Kuasai Perniagaan Internet MDEC. KL: Group Buku Karang kraf.

Wan Nong Muzafar. (2016). Kuasai Perniagaan Formula Perniagaan. MDEC. Grup Buku Karang kraf.

Irfan Khairi. (2015). Nota Jutawan, Nota Perniagaan Online. KL:Telaga Biru.

AKHIR KATA ...

Kami berharap ilmu dan resepi yang dikongsikan di sini memberi manfaat kepada yang membeli E-Book ini. “Practice make Perfect” memang menjadi pegangan kami. Jangan mudah putus asa. Untuk menjadi pakar dalam bidang yang kita ceburi, sijil bukan semata-mata buktinya. Apa yang penting ilmu di dada. Sememangnya ilmu tidak pernah habis untuk di cari. Sekiranya ada tips atau penjelasan dalam e-book ini yang tidak jelas dan memerlukan penjelasan dari saya, boleh hubungi kami terus melalui telefon. Kami akan cuba menolong sedaya mungkin kerana kami juga sedar semakin banyak kita mencari ilmu, semakin kita merasakan kita tidak tahu. Tetapi InsyaAllah ilmu yang kami dapat selama ini boleh di kongsikan untuk kebaikan bersama.

<http://www.cikguazlinun.com/>