

Bazar Ramadan Rahmah bawa kelainan

(29.03.2023) MUHO, P8

Kuala Lumpur: Konsep Bazar Ramadan Rahmah (BRR) di ibu negara membawa kelainan tersendiri apabila menyaksikan penyertaan berbagai-bagai perniagaan kendera saji sepanjang Ramadan ini.

BRR itu yang membabitkan lapan kendera saji di Jalan Raja dan 33 di belakang Kompleks Campbell serta di kawasan letak kenderaan Lorong Tuanku Abdul Rahman (TAR) di sini, dengan beroperasi setiap hari dari jam 4 petang hingga 2 pagi, diuruskan secara bersama oleh Persatuan Usahawan Food Truck Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur dan Persatuan Usahawan Food Truck Masjid India.

Tinjauan Bernama mendapati setiap peniaga di BRR berkenaan perlu menyediakan satu Menu Rahmah yang ditawarkan bermula dari jam 5 petang hingga 8 malam di samping menu lain pada kadar harga biasa.

Seorang peniaga air balang, Mohd Azam Shamsul Bakri, 24, memutuskan untuk menjual kesemua air balang miliknya pada harga Menu Rahmah iaitu RM5 susulan menerima permintaan yang tinggi daripada pengunjung.

"Harga asalnya adalah RM7 bagi satu gelas plastik



ORANG ramai mengunjungi BRR di Jalan TAR bagi membeli juadah terbuka, semalam.

bersaiz besar tetapi untuk BRR kali ini, kami jual pada harga RM5.

"Saiznya kekal sama kerana kami optimis dengan sambutan yang diterima walaupun bukan dalam tempoh yang ditetapkan," katanya.

Bagi peniaga serondeng dan biskut raya, Zainon Johan, 56, pula berpendapat penjualan Menu Rahmah memberinya peluang dalam mempromosikan perniagaannya kepada pengunjung di bazar berkenaan.

"Saya tidak pernah menjual Menu Rahmah. Jadi, saya ambil keputusan untuk menjual kira-kira 40 gram serondeng ayam atau da-

ging berserta empat biji ketupat palas pada harga RM5 sebekas dalam tempoh yang ditetapkan.

"Percubaan saya berhasil apabila ramai yang membelinya dan hasil jualan meningkat kepada sekali ganda apabila cuti hujung minggu," katanya yang berpengalaman dalam perniagaan itu selama hampir 30 tahun.

Peniaga roti john, Mohd Syawal Mahyuddin, 34, turut serta menawarkan Menu Rahmah bagi menyahut saranan kerajaan selain mahu membantu golongan yang memerlukan.

"Ini adalah pengalaman pertama kami dalam menyediakan Menu Rahmah.

Berbeza dengan roti john biasa yang saiznya panjang, kami tampil dengan roti john mini namun masih mengekalkan dua pilihan inti ayam atau daging berserta sos cili, salad, sos lada hitam dan sos keju menggunakan resipi tersendiri," katanya.

Seorang eksekutif, Mohd Annuar Hashim, 59, berpendapat penyediaan Menu Rahmah memberi lebih pilihan kepada pelanggan untuk membeli juadah selain membantu golongan B40 khususnya yang tinggal di kawasan bandar dalam menanggung kos sara hidup setiap hari.

"Dalam keadaan ekonomi sekarang, semua barangan mengalami peningkatan harga, jadi dengan adanya usaha sebegini ia dapat membantu meringankan beban mereka," katanya.

BRR, adalah produk terbaru bawah inisiatif Payung Rahmah, diperkenalkan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Kos Sara Hidup (KPDN) kini dilaksanakan di 38 lokasi di seluruh negara.

Ia adalah hasil kerjasama peniaga melalui libat urus bersama KPDN dalam menawarkan harga Menu Rahmah sebagai usaha mengurangkan kos sara hidup rakyat.