



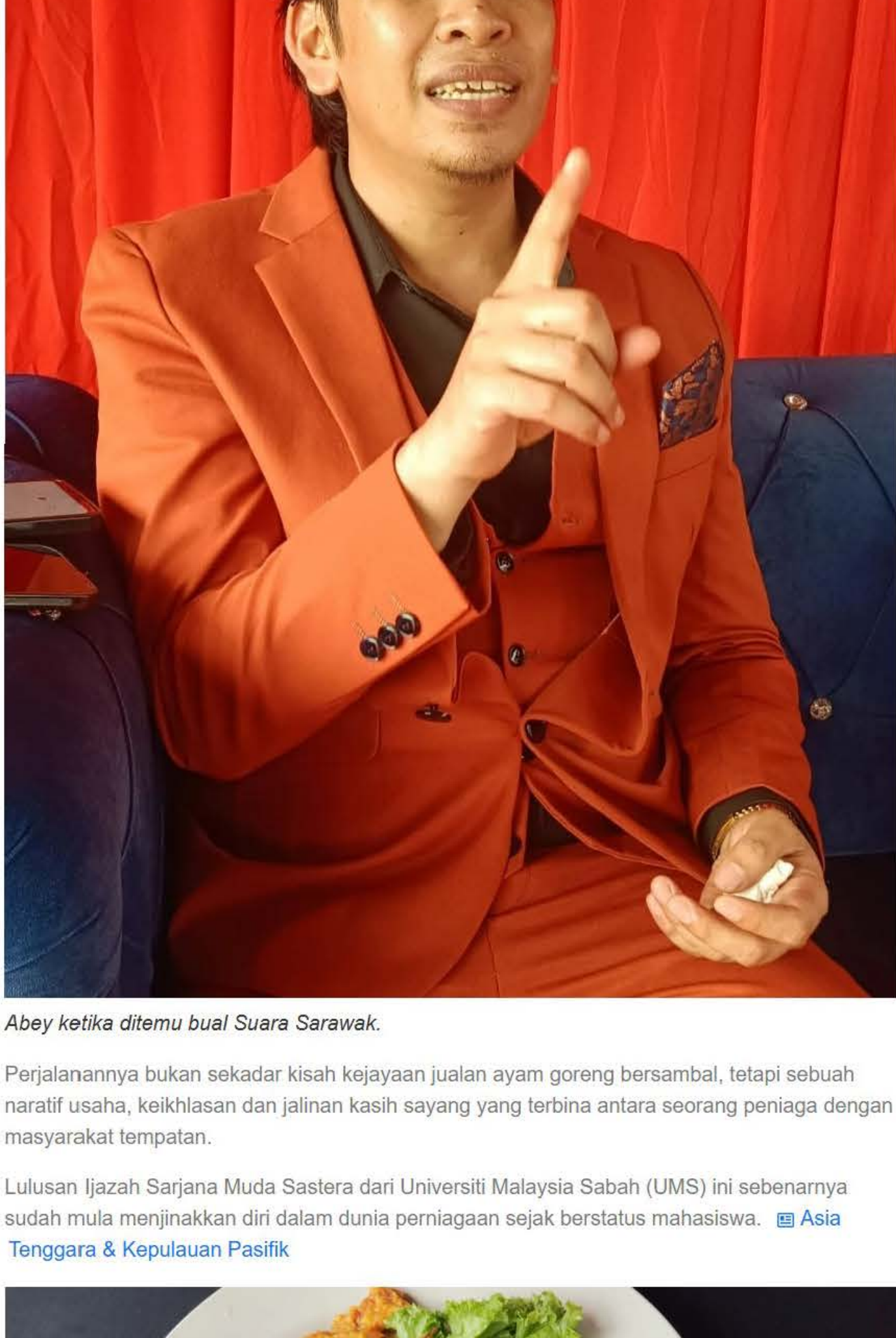
Abey Saiful menunjukkan menu istimewa yang disediakan 2,000 pinggan khas buat pelanggan yang hadir pada perasmian [restoran](#) Abey Gepuk di Matang Jaya pada Ahad.

Kisah kejayaan Abey Saiful bangunkan empayar makanan di Sarawak

📍 KALSUM MOHAMMADIN 📅 September 14, 2026 ❤️ INSPIRASI ⌚ 3:21 pm

Bermula hanya dengan sekeping tiket penerbangan untuk bercuti dan minat mendalam terhadap aplikasi TikTok, siapa sangka kunjungan singkat seorang anak muda dari Kelantan ke Bumi Kenyalang lima tahun lalu akhirnya menjadi titik permulaan kepada pembinaan sebuah empayar perniagaan [makanan](#) yang kini semakin berkembang pesat dan mendapat sambutan menggalakkan daripada pelanggan.

Mohamad Sarifudin Othman, 35, atau lebih mesra dengan nama Abey Saiful, kini mengendalikan jenama popular Abey Gepuk yang semakin dikenali di Sarawak.



Abey ketika ditemu bual Suara Sarawak.

Perjalanannya bukan sekadar kisah kejayaan jualan ayam goreng bersambal, tetapi sebuah naratif usaha, keikhlasan dan jalinan kasih sayang yang terbina antara seorang peniaga dengan masyarakat tempatan.

Lulusan Ijazah Sarjana Muda Sastera dari Universiti Malaysia Sabah (UMS) ini sebenarnya sudah mula menjinakkan diri dalam dunia perniagaan sejak berstatus mahasiswa. [Asia Tenggara & Kepulauan Pasifik](#)



Nasi ayam gepuk istimewa.

Namun, penghijrahannya ke Sarawak pada hujung tahun 2021 membuka babak baharu dalam hidupnya.

"Secara jujur, saya datang ke Sarawak pada mulanya hanya untuk bercuti dan berjumpa kenalan TikTok," katanya.



Suasana sekitar majlis pembukaan rasmi Abey Gepuk [Restoran](#) pada Ahad.

"Namun, sebaik tiba di sini, saya melihat budaya masyarakat Sarawak yang sangat gemar menikmati makanan luar bersama keluarga dan kedai-kedai makan sentiasa dipenuhi pengunjung," jelasnya ketika ditemui Suara Sarawak sempena pembukaan rasmi restoran Abey Gepuk di Matang Jaya pada Ahad. [Pelancongan Sarawak](#)

Melihat potensi besar tersebut, beliau memulakan langkah melalui penubuhan D' Saiful Restoran dengan fokus awal kepada menu shell out.



Keberaniannya mencuba resipi baharu membuahkan hasil apabila menu Nasi Ayam Gepuk yang diperkenalkan di cawangan Unplugged Coffee tiba-tiba tular dan mendapat sambutan luar biasa.

Stok makanan sentiasa habis dalam masa singkat, sekali gus mencetuskan idea untuk jenama Nasi Abey Gepuk.

Kini, selepas lima tahun bertapak di Sarawak, restoran Abey Saiful berkembang pesat dengan tiga cawangan utama iaitu di Desa Ilmu (Kota Samarahan), Tebingan Kuching dan cawangan terbaharunya di Matang Jaya.

Pemilihan cawangan baharu di Matang Jaya membuktikan keberanian Abey Saiful dalam merangka strategi perniagaan.

Beliau sengaja memilih kedai di bahagian belakang lot bangunan iaitu lokasi yang kerap dianggap kurang strategik oleh sesetengah peniaga.

"Saya mahu mencabar diri sendiri," ujarnya.



"Saya percaya jika kualiti makanan dan perkhidmatan kita berada pada tahap terbaik, orang ramai akan tetap datang mencari walaupun lokasinya di bahagian belakang dan Alhamdulillah, cabaran itu terbukti berkesan," katanya lagi. [Makanan](#)

Kejayaan itu ujarnya, terserlah sewaktu majlis pembukaan cawangan Matang Jaya baru-baru ini.

Walaupun majlis dijangka bermula jam 1 petang, seawal jam 12 tengah hari kawasan premis sudah mula dibanjiri pelanggan.

Sebanyak 1,700 nombor giliran yang disediakan habis ditarik pelanggan, manakala lebih 2,000 beping ayam yang disediakan linah bertukar tangan dalam masa singkat.

Salah satu keunikan yang membawa nama Abey Gepuk mekar di hati pelanggan adalah ketelitiannya dalam melakukan kajian dan pembangunan (R&D) menu.

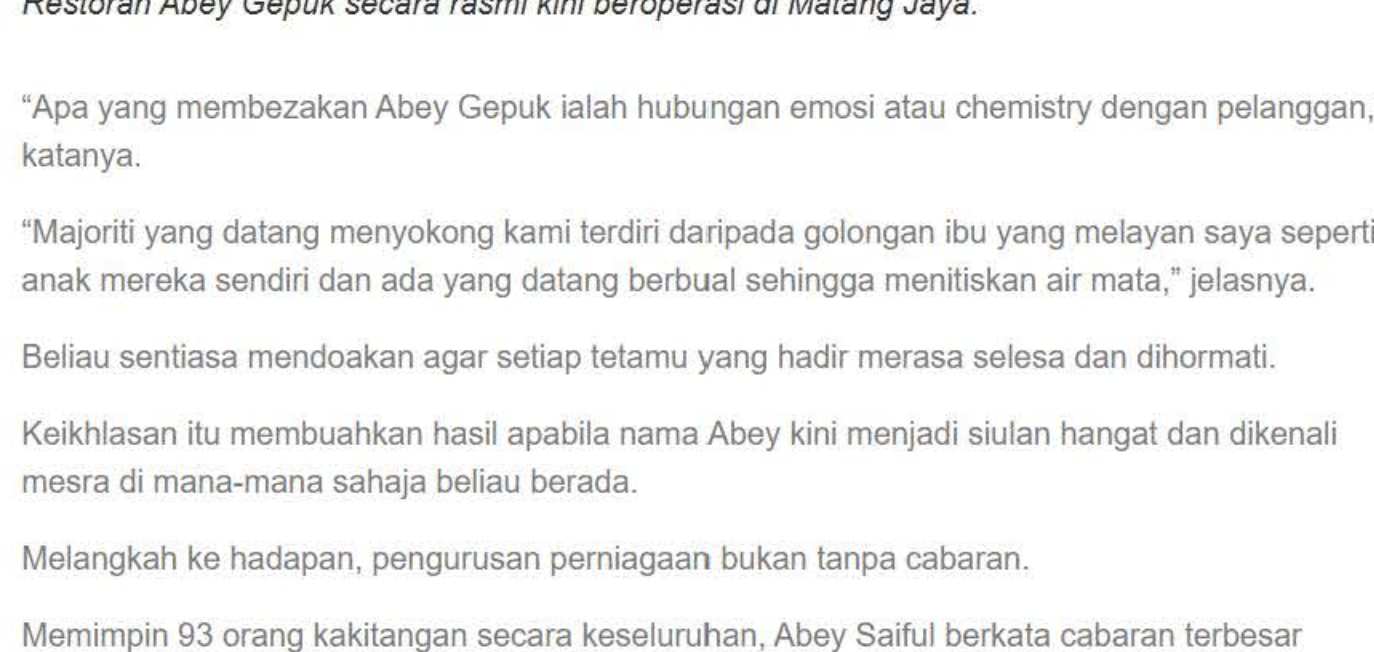


Bukan sekadar mengikut resipi biasa, beliau mengolah sendiri bahan perapan ayam serta tekstur kremes supaya lebih halus dan tidak berminyak, menyerupai tekstur serunding.

Selain kualiti rasa, Abey Gepuk turut memperkenalkan konsep tambah percuma untuk nasi, sambal, kremes, tempe, keropok, gajus, dan sup. [Daging lembu](#)

Langkah ini mendapat pujian ramai kerana memberikan nilai tambah yang memuaskan hati para pelanggan.

Selain menu ayam gepuk, cawangan di Matang Jaya turut meluaskan sajian dengan ramuan resipinya, tetapi pada sentuhan emosi dan keikhlasan melayan setiap insan yang melangkah masuk ke premisnya.



Restoran Abey Gepuk secara rasmi kini beroperasi di Matang Jaya.

"Apa yang membezakan Abey Gepuk ialah hubungan emosi atau chemistry dengan pelanggan," katanya.

"Majoriti yang datang menyokong kami terdiri daripada golongan ibu yang melayan saya seperti anak mereka sendiri dan ada yang datang berbual sehingga menitikkan air mata," jelasnya.

Beliau sentiasa mendoakan agar setiap tetamu yang hadir merasa selesa dan dihormati.

Keikhlasan itu membuahkan hasil apabila nama Abey kini menjadi siulan hangat dan dikenali mesra di mana-mana sahaja beliau berada.

Melangkah ke hadapan, pengurusan perniagaan bukan tanpa cabaran.

Memimpin 93 orang kakitangan secara keseluruhan, Abey Saiful berkata cabaran terbesar bukan persaingan perniagaan, melainkan usaha melatih dan mengekalkan tenaga kerja yang berkualiti.

Sebagai pemilik yang bertanggungjawab, beliau memastikan hak kebajikan pekerja terjamin menerusi pendaftaran rasmi Syarikat SSM, pematuan waktu kerja lapan jam, peruntukan cuti tahunan serta cuti sakit.

Menatap masa depan, anak muda ini tidak berhasrat untuk berhenti setakat membuka [restoran](#) fizikal biasa semata-mata. [Restoran](#)

Beliau kini giat merancang untuk merealisasikan projek Medan Selera Abey pada awal tahun depan.

"Sasaran saya adalah untuk membina sebuah medan selera unik yang mengumpulkan pelbagai usahawan [makanan](#) tular dan popular di Sarawak di bawah satu bumbung," katanya.

"Kita gabungkan kekuatan kulinari dan pemasaran media sosial untuk mencipta satu hub tarikan baharu di sini," jelasnya penuh optimis.