

Ibu, anak jururawat bawah satu bumbung

Jarang bersua muka di hospital, hanya dapat bertentang mata di rumah

Oleh Mahani Ishak
mahani@bh.com.my

Kuala Lumpur: Ke mana tumpannya kuah kalau bukan ke nasi. Pepatah ini bertepatan mengenai kisah anak dan ibu yang bukan sahaja menceburii bidang pekerjaan sama, malah berkhidmat di bawah satu bumbung dalam bidang kejururawatan.

Kedua-duanya berpeluang sama-sama berkhidmat di Pantai Hospital Ayer Keroh, dengan Che Nur Naily Che Azahar, 22, sebagai jururawat terlatih di unit rawatan rapi (ICU), manakala ibunya, Aslindah Abu Said, 44, bertugas sebagai jururawat klinikal berpengalaman lebih 20 tahun dalam bidang itu.

Biarpun sebumbung, akui kedua-duanya, amat jarang bersua muka di hospital berikut ber-

tugas di unit rawatan berbeza dan hanya dapat bertentang mata di rumah.

Che Nur Naily berkata, beliau mendapat inspirasi melihat karsma ibu yang cekap menguruskan kerjaya dan keluarga dalam masa serentak, justeru memupuk minatnya memilih kerjaya sama dengan langkah pertamanya melanjutkan pengajian diploma di kolej kejururawatan swasta.

"Sebaik tamat pengajian, alhamdulillah, kini sudah enam bulan saya bekerja di ICU di hospital ini. Biarpun ketika melanjutkan pengajian, ia mungkin satut proses biasa dilalui untuk kerjaya pada masa depan dan apabila menceburii bidang ini, barulah minat menjadi jururawat betul-betul dirasai."

"Bidang kejururawatan ini luas dan sentiasa mempunyai peluang untuk pergi lebih jauh. Misalnya, dalam masa enam bulan ini, banyak perkara baharu dipelajari, contohnya prosedur bantuan pernafasan kecemasan (CPR), ia kaedah berbeza berikut ketika belajar dilakukan ke atas patung, tetapi sekarang dilakukan terus kepada pesakit."

"Namun, apa sahaja perkara sukar berjaya di atas kerana ia

tanggungjawab merawat pesakit dan pengalaman itu mendewaskan saya untuk menjadi lebih baik," katanya ketika bersama ibunya dalam temu bual secara Zoom, baru-baru ini.

Che Nur Naily berkata, beliau berhasrat melengkapkan kepakaran dalam bidang ICU tempoh tiga tahun untuk anjakan kerjaya ke peringkat lebih tinggi.

Bagi Aslindah yang mula mengeburii kerjaya jururawat sekitar 1995, mengaku pengalaman kerja diperoleh itu meletakkannya pada kedudukan hari ini.

"Saya pernah berkhidmat selama lima tahun di Jeddah, Arab Saudi sebelum pulang ke tanah air dan memasuki perkhidmatan beberapa hospital swasta.

"Dalam tempoh 20 tahun ini saya berpeluang menyambung pengajian dan kini bergelar pakar penjagaan luka atau pada umumnya jururawat klinikal."

"Sebagai jururawat, memang perlu ada kekuatan mental, fizikal emosi untuk berdepan pelbagai ragam pesakit, terutama apabila pesakit memerlukan rawatan rapi. Lebih penting, apabila bertugas, apa juga masalah peribadi perlu diketepikan dan fokus kepada tanggungjawab merawat," katanya.



Che Nur Naily (kiri) dan ibu, Aslindah berkhidmat sebagai jururawat di Pantai Hospital Ayer Keroh, Melaka.

Dalam pada itu, Aslindah menceritakan pengalaman awalnya berdepan detik mendebaran apabila mayat yang diberisihkan mengeluarkan bunyi ketika jasadnya dialihkan ke bahagian sisinya.

"Ketika itu dua pembantu jururawat lari meninggalkan bilik pengurusan mayat dan kerana insiden itu saya cuti sakit tiga hari kerana demam terkejut."

"Sebenarnya, insiden itu berlaku disebabkan sebelum mati, pesakit dimasukkan oksigen. Kemudian oksigen ada di dalam perut. Apabila mayat dialihkan pada kedudukan mengiring ia mengeluarkan bunyi," katanya.

Berbanding dahulu, cabaran kerja amat berbeza berikutkan fa-

siliti kesihatan menggunakan manual (periksa tekanan darah), tetapi kini sudah canggih dengan kelengkapan mesin, selain pesakit sekarang banyak terdedah media sosial, internet, telefon pintar yang memerlukan jururawat lebih pakar dan berpengetahuan.

Justeru, apabila anak sulungnya bersungguh-sungguh mahu menuruti jejak langkah, Aslindah memintanya berfikir beribukali kerana bidang kejururawatan ini tidak mudah seperti disaksikan di depan mata.

"Namun, apabila anak tetap mahu menjadi jururawat dan melihat saya sebagai mentor, saya menyokong penuh dan sedia Kongsi pengalaman dengannya," katanya.

13 tahun jadi jurutera, kini selesa urus gerai cakoi

Johor Bahru: Biarpun pernah menggalas tugas sebagai jurutera di sebuah syarikat swasta di Johor selama 13 tahun, kini wanita dengan susuk kecil ini tidak kekok mengurus sendiri perniagaan berasaskan makanan.

Tanpa pengalaman dalam bidang perniagaan, Sarliza Sarnani, 41, mampu menguruskan cafe menjual cakoi berwarna-warni, RR Cakoi terletak di belakang laluan Hospital Sultan Aminah (HSA), di sini.

Ibu kepada empat cahaya mata ini, berkata pada awalnya berhasrat menumpukan sepenuh masa dan tenaga untuk menjaga keluarga selepas meletak jawatan sebagai jurutera pada 2017.

Namun, kerana berasa bosan dan sudah terbiasa dengan suasana sibuk, beliau nekad mencuba bidang perniagaan berasaskan makanan.

"Selepas berhenti kerja, saya menjadi suri rumah sepenuh masa dengan memberi tumpuan kepada anak dan keluarga."

"Ketika itu banyak waktu terluang. Mungkin kerana saya sudah terbiasa keadaan sibuk jadi saya mula berasa bosan."

"Ada pula seorang kawan hendak jual cafe, jadi saya beli dan

terus usahakan," kata bekas graduan Kejuruteraan Awam dari Universiti Teknologi Malaysia (UTM) Skudai, dekat sini.

Bercerita lanjut, beliau belajar selok-belok perniagaan termasuk aliran tunai, pusingan modal dan untung daripada staf lama yang bekerja di cafe dibelinya.

Secara jujur beliau tiada langsung latar belakang berkaitan perniagaan ini.

"Kira perniagaan ini, bidan terjun sebab tiada asas. Alhamdulillah percaturan Allah itu sebaik-baiknya. Ada kawan datang menawarkan menjual gerai cakoi.

"Saya beli dan majukan gerai cakoi itu. Sekarang sudah ada 20 perisa cakoi berwarna-warni. Antaranya perisa asli, coklat oreo, coklat keju, coklat, kacang, serunding ayam, kayu manis, tiramisu dan strawberry."

"Saya dikelilingi insan yang penyayang dan membantu termasuk suami, Mohamad Rafie Rahim, 35, juga memberikan sokongan penuh dan tidak pernah berkira soal tenaga kerja," katanya yang memiliki hobi mengayuh basikal.

Ketika pandemik COVID-19, dalam tempoh dua tahun lalu,



Sarliza menunjukkan pelbagai perisa cakoi di gerainya di Johor Bahru.

Sarliza berkata, ia benar-benar menguji perniagaannya.

Katanya, jualan cakoi sebelum pandemik boleh mencecah 1,200 batang sehari, namun hanya mampu menjual 300 batang ketika pandemik.

Tidak mahu menyerah kalah bagi membolehkan tiga pekerjanya memperoleh gaji bulanan,

beliau mula meneroka perniagaan secara digital.

"Ketika pandemik COVID-19 itu memang mencabar sesiapa sahaja. Saya terima apa sahaja tempahan asalkan gaji pekerja boleh dibayar dan sewa kedai boleh dilunaskan."

"Ketika ini boleh diibaratkan baru bermula semula. Semua-

nya perlu dimulakan dari awal termasuk pemasaran.

"Saya guna semua media sosial, termasuk Facebook, Instagram, WhatsApp dan membayar influencer (individu berpengaruh) untuk membuat review," katanya yang menjangkakan perniagaan akan pulih dalam tempoh enam bulan lagi.