



K
Menyelami Hidup Anda



KUIH WARISAN PERAK

Potensi besar dikomersialkan

Putu Perak yang menggunakan ramuan asas seperti beras, beras pulut dan kelapa menjadi produk utama Zie's Taste Cake & Pastry dalam usahanya memperjuangkan warisan juadah tradisi.

Oleh MOHD.AZLI ADLAN
azli.adlan@kosmo.com.my

RUPANYA molek bak sebiji cawan. Warnanya yang putih suci dan bertekstur gebu memikat hati untuk dijamah. Kuih yang diberi nama Putu Perak itu rasanya lemak-lemak manis.

Itulah reaksi deria rasa apabila putu tersebut memasuki rongga mulut. Emosi yang sama dirasakan oleh Fauzila Harun, 35, tatkala menikmati kuih tradisional Perak itu pada suatu petang kira-kira lima tahun lalu.

"Putu Perak adalah antara kuih yang ibu dan opah saya gemar sediakan untuk kami sekeluarga semasa saya kecil dulu. Namun, setelah zaman berubah, putu itu jarang dibuat dan semakin sukar ditemui," jelas wanita yang lebih mesra dipanggil Zie itu kepada *Kosmo!* baru-baru ini.

wanita itu yakin Putu Perak mempunyai potensi besar untuk dikomersialkan. Bagi Zie, pembuatan kuih tradisional itu mempunyai falsafah yang tersendiri.

Baginya, kuih warisan itu adalah satu-satunya kuih yang kuat beridentitikan Perak berdasarkan tiga ramuan asasnya iaitu beras, pulut dan kelapa. Ketiga-tiganya pernah menjadi hasil pertanian utama



PUTIH dan gebu pada luarnya, manakala intinya pula lemak manis.

begitu baik.



RAMUAN asas kuih warisan ini seperti beras, beras pulut dan kelapa merupakan identiti pertanian negeri Perak.

Kenangan pada petang itu ternyata telah memberi ilham bisnis kepadanya. Kini, Zie ialah seorang pengusaha kek dan pastri serta beberapa kuih tradisional Melayu seperti baulu, kuih karas, baulu Kemboja dan rempeyek.

Tidak ketinggalan, Zie nekad menjadikan Putu Perak yang sebelum ini sekadar sajian sarapan pagi dan minum petang di kampung halamannya di Chenderong Balai, Teluk Intan, Perak sebagai antara produk utama perusahaannya, Zie's Taste Cake & Pastry.

Mengapakah Putu Perak? Selain kurang persaingan,

dan makanan ruji penduduk negeri itu pada zaman dahulu.

"Walaupun ada yang memanggilnya putu cawan dan putu mangkuk, nama Putu Perak lebih tepat dan menyerlah serta mempunyai nilai komersial untuk membawanya di pasaran nasional," ujarnya.

Bermula dengan meletakkan Putu Perak yang dibuatnya di gerai-gerai makan dan kedai runcit di sekitar Chendorang Balai, Sungai Manik dan Labu Kubong pada setiap pagi, kuih warisan itu laris dan permintaannya

Kesungguhan Zie menjual kuih tradisional tersebut mula mendatangkan hasil dan berjaya membuka mata sebuah agensi kerajaan setahun kemudian.

Pada tahun 2006, rumah Zie dikunjungi oleh beberapa pegawai Pejabat Pertanian Sungai Manik yang diketuai Penolong Pegawai agensi itu, Mohamad Din Hussin, untuk melihat sendiri kesungguhan wanita itu menghasilkan Putu Perak.

"Kebetulan pada masa itu, kami bercadang membuka pusat sehenti menghasil dan memasarkan produk kecil dan sederhana (PKS) yang

akan ditempatkan di Pejabat Pertanian Sungai Manik.

"Kami memerlukan seorang usahawan yang berpotensi untuk dibantu," jelas Mohamad Din.

Pusat sehenti itu ditawarkan secara percuma tanpa sebarang bayaran sewaan dan pengusaha terpilih sekadar melunaskan bil elektrik dan air bulanan.

Selain itu, bimbingan dan bantuan sokongan daripada agensi kerajaan terlibat termasuk Jabatan Pertanian dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) juga ditawarkan.

Mohd. Din memberitahu, seramai 32 usahawan produk PKS di sekitar Sungai Manik, Chenderong Balai dan Labu Kubong telah disenarai pendek dan akhirnya Zie menerusi perusahaannya, Zie's Taste Cake & Pastry, telah terpilih.



ZIE di hadapan premis perusahaan produk asas tani miliknya di Chenderong Balai.



PELUANG mengetengahkan Putu Perak di ekspo Agro Bazaar ini menjadi medan buat Zie mengembangkan potensi pemasarannya.

Tertarik dengan kegigihan dan wawasan masa depan perniagaan terutama kesungguhan mengkomersialkan kuih warisan negeri, Putu Perak, adalah antara sebab utama pemilihan Zie.

Peluang yang diberikan Pejabat Pertanian Sungai Manik itu bagaikan batu loncatan kepada Zie. Sejak itu dia tidak menoleh ke belakang lagi.

Peralatan memasak Putu Perak juga diperbaiki. Jika sebelum ini Zie dan pekerja mengukus kuih warisan itu di dalam tin yang telah ditebuk lubang kini peralatan khas diperbuat daripada besi digunakan.

Sambutan menggalakkan

Zie juga telah ditawarkan buat kali pertama untuk memperkenalkan Putu Perak buaatannya di acara Agrofest peringkat negeri di Ladang Infoternak Sungai Siput bermula 2007.

"Sambutannya amat menggalakkan. Kejayaan di Agrofest Perak 2007 membuatkan saya terus menyertai banyak ekspo dan karnival usahawan anjuran pelbagai agensi kerajaan di sekitar Perak dan negeri-negeri jiran seperti Kedah untuk mempromosi

Putu Perak," ujarnya. Zie juga pernah membuka gerai jualan Putu Perak di Karnival Sua Rasa anjuran televisyen swasta, TV9 di pekarangan Stadium Perak pada bulan April lalu.

Usaha wanita itu semakin mendapat pengiktirafan apabila Putu Perak buaatannya disenaraikan sebagai salah satu Makanan Popular Perak oleh FA-MA negeri.

Lebih membanggakan, kuih warisan itu berjaya menembusi Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agro Pertanian Antarabangsa (MAHA) pada 2008 dan 2010.

Kini, Putu Perak buatan Zie boleh didapati hampir setiap hari di sudut Makanan Popular Perak Bazar Agrobest di kawasan Rawat dan Rehat (R&R) Ulu Bernam arah selatan, Lebuhraya Utara-Selatan mulai Februari lalu.

Pembukaan gerai jualan itu membuka ruang lebih luas untuk memperkenalkan kuih warisan itu. Keunikannya menarik minat ramai pengunjung R&R tersebut untuk membeli dan mencuba keenakan Putu Perak.

Bagi yang pernah merasai Putu Perak sebelum ini, penjualan kuih warisan itu di kawasan milik Plus Expressways Berhad (PLUS) itu mampu mengimbuai kenangan silam.



FAUZILA



KALAU dahulu, acuan Putu Perak menggunakan tempurung kelapa, kini Zie menggunakan acuan khas daripada besi.

Bagi mereka yang tidak pernah menikmatinya, tentunya ia menjadi satu pengalaman baru apabila berpeluang menikmati makanan tradisional tempatan yang hampir pupus.

Menyentuh hati

Pengalaman melayan ragam pelanggan meninggalkan pelbagai kenangan buat Zie. Begitu juga dengan kisah seorang pelanggan wanita berusia 40-an dari Seremban, Negeri Sembilan pada bulan Ramadan lalu.

Zie memberitahu, sepanjang bulan Ramadan itu, gerai jualan Putu Perak di R&R Ulu Bernam arah selatan ditutup bagi memberi ruang kepada dia dan pekerjaanya menyiapkan tempahan kuih dan kek raya di Chenderong Balai.

Satu hari dalam bulan yang mulia itu, Zie dihubungi oleh seorang wanita yang begitu teringin merasai Putu Perak.

Wanita yang mendapat nombor telefon bimbit Zie daripada pengurusan PLUS dan

FAMA Perak itu merayunya agar membuka gerai jualan di R&R tersebut.

Menurutnya, dia berasal dari daerah Hilir Perak tetapi telah menetap lama di Seremban, Negeri Sembilan dan sanggup memandu kereta dari jauh semata-mata mahu menjamah Putu Perak sebagai salah satu sajian terbuka puasanya.

Mendengar rayuan wanita terbabit, Zie tidak sampai hati lantas menyiapkan kuih warisan yang dipesan sebelum menyerahkannya kepada pelanggan tersebut di kawasan R&R terbabit.

"Saya akhirnya dapat menyerahkan Putu Perak yang dipesan wanita itu ketika hampir waktu terbuka puasa. Daripada riak mukanya, jelas dia gembira kerana dapat menikmati putu tersebut.

"Terharu saya sekejap. Momen itu menjadi antara pengalaman indah sepanjang saya berniaga Putu Perak. Semangat saya semakin kuat untuk membawa kuih warisan negeri kelahiran saya ini di peringkat lebih tinggi," ujarnya.

Bahan ringkas tetapi remeh dibuat

BAHAN asas Putu Perak adalah tepung beras, tepung pulut dan kelapa. Gula dan garam pula ditambah sebagai perasa.

Biarpun nampak ringkas, Fauzila Harun, 35, atau Zie, mengakui pembuatan kuih warisan itu agak remeh. Penyediaan bahan asasnya sahaja memakan masa sekurang-kurangnya dua hari.

“Mula-mula beras akan direndam semalaman sebelum ditos. Setelah itu beras tersebut akan dikisar secara kasar.

“Selepas itu ia akan

dikukus secara 40 minit sebelum dikisar sekali lagi sehingga menjadi tepung dan dibiarkan sejuk selama sekurang-kurangnya 12 jam,” terang Zie.

Setelah benar-benar sejuk, tepung beras buatan sendiri itu akan digaul dengan tepung pulut sebelum dikisar sekali lagi sehingga sehati.

Sesudah sehati, kedua-dua tepung itu menjadi satu adunan. Gula pasir akan dicampur di dalam adunan itu untuk menjadikannya manis.

Zie memberitahu adunan tersebut sedia dikukus dengan acuan khas berbentuk cawan yang diperbuat daripada besi.

“Dahulu, mak dan opah saya menggunakan tempurung kelapa sebagai acuan. Kemudian, acuan itu diperbaharui dengan menggunakan tin yang diubah suai.

“Kini saya melakukan inovasi dengan menempah acuan khas yang diperbuat daripada besi,” katanya.

Berbeza dengan putu piring yang berintikan gula merah, Putu Perak pula berintikan kelapa yang digaul dengan garam. Ia menjadikan rasa putu Perak lemak-lemak manis.

Begitupun, ada juga pelanggan di gerai jualan Makanan Popular Perak, Bazar Agro di kawasan Rawat dan Rehat (R&R) Ulu Bernam arah selatan yang memesan Putu Perak berintikan gula merah.

“Walaupun bagi saya permintaan itu agak lucu kerana tepung adunan Putu Perak itu sendiri sudah manis dan penggunaan inti gula merah akan menjadikan kuih itu terlalu manis, permintaan segelintir pelanggan itu saya turutkan juga,” jelasnya.

Putu Perak boleh tahan selama tiga hari selepas dikukus dan jika disejuk beku pula ia boleh tahan sehingga enam bulan. Bagi enam biji Putu Perak, Zie menjualnya pada harga RM3.

BAGI mendapatkan adunan terbaik, beberapa peringkat proses yang remeh perlu dilakukan.

