

Headline	Karipap pusing Frozen Bonda jadi sebutan		
MediaTitle	Sinar Harian (Melaka and Negeri Sembilan)		
Date	11 Oct 2017	Color	Full Color
Section	News	Circulation	160,000
Page No	40	Readership	509,000
Language	Malay	ArticleSize	454 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 3,180
Frequency	Daily	PR Value	RM 9,541



## Karipap pusing Frozen Bonda jadi sebutan

Pasangan suami isteri dari Taman Indah, di sini, yang mengusahakan pembuatan kuih karipap pusing sejak 20 tahun lalu, menjadi sebutan ramai lantaran air tangan mereka turut terjual lebih 2,000 keping setiap hari.

Lebih menarik lagi, enam anak pasangan Mohamad Jaafar, 61, dan Aziah Harun, 52, berusia antara 20 hingga 32 tahun termasuk empat pembantu lelaki, turut sama terlibat dalam penyediaan inti, kulit sehinggalah kepada proses mengelim karipap pusing.

Menurut Mohamad, pada asalnya kuih dihasilkan isterinya hanyalah dibuat untuk dihidangkan kepada tetamu yang datang berkunjung ke rumahnya.

"Saya tak sangka mereka suka dengan rasa karipap dihasilkan. Masa tu rakan-rakan isteri mula minta isteri buat karipap pusing untuk mereka.

"Dari situlah kami bermula kecil-kecilan, dengan hanya tumpu kepada rakan terdekat. Tapi kini kuih ini dikomersialkannya di bawah jenama Frozen Bonda, mampu dijual lebih 2,000 keping sehari.

"Kami hasilkan kuih ini dalam bentuk sejuk beku berintikan ayam, daging, sardin, kentang dan keledak. Ia boleh didapati di kedai sejuk beku di Tampin, Rembau, Port Dickson dan juga Seremban," katanya ketika ditemui *Sinar Harian* di rumahnya di



Taman Indah, di sini, kelmarin. Mohamad yang juga pesara kerajaan berkata, sebelum bersara dia dan isteri masing-masing mempunyai pekerjaan tetap, namun masih meluangkan masa menyiapkan tempahan bersama.

Ujarnya, lebih mengembirakan usaha tersebut turut mendapat bantuan daripada anak-anak yang turut serta menyiapkan segala proses pembuatan karipap pusing.

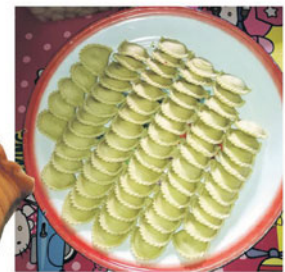
"Sebaik pulang kerja, kami akan bersama siapkan tempahan. Kalau saya buat inti karipap, isteri pula akan uli tepung untuk buat kulit karipap pula.



Mohamad dan Aziah menunjukkan produk karipap pusing sejuk beku yang diusahakan mereka sejak 20 tahun lalu.



Karipap pusing.



Proses mengelim karipap pusing tidak menggunakan mesin atau sebarang acuan.

"Inilah titik peluh kami sejak 20 tahun lalu sebelum kami berjaya menang pertandingan melalui Program Ustazah Pilihan, dan dapat sumbangan institusi perbankan sebanyak RM10,000 untuk beli peralatan perniagaan," katanya.

Menurutnya, sebelum menerima bantuan itu, proses pembuatan karipap pusing dilakukan secara manual tanpa bantuan mesin.

Tambah Mohamad, perniagaan diusahakan kini turut mempunyai cawangannya di Seremban, selain mereka turut berhasrat meluaskan lagi pasaran sedia ada.

Katanya, jualan produk sejuk beku itu mencecah melebihi RM5,000 sebulan dan memberikan peluang serta rezeki lumayan.

"Salah seorang anak saya kini sedang ikuti pengajian di Politeknik Sultan Haji Ahmad Shah (Polisias) di Kuantan dalam jurusan Diploma Teknologi

Makanan (Pengurusan Halal).

"Saya harap, perniagaan karipap pusing kami ini akan dapat lebih meluas lagi dengan ilmu yang dipelajari anak, dan kami mampu dapat bimbingan perniagaan serta bantuan daripada agensi seperti Jabatan Pertanian, Fama mahupun Pertubuhan Peladang Kawasan (PPK)," katanya.

Dalam penghasilan produk sejuk beku itu, katanya, dia amat mementingkan pengecalan kualiti makanan dihasilkan, selain tidak menjual makanan yang tidak menepati rasa dan hasil seperti sepatutnya.

Menurutnya, dia sendiri pernah terpaksa menutup mata tidak menjual puluhan karipap pusing apabila mereka menukar resipi dengan menggunakan tepung jenama lain.

"Masa tu memang kami kena tanggung kos karipap yang tak dijual... kami tak mahu jual produk yang tak tepati standard yang kami tetapkan.

"Malah, kualiti karipap pusing ini dah difahami anak serta adik-beradik, yang turut sama buat jualan karipap pusing dari resipi dihasilkan sendiri isteri saya 20 tahun lalu," katanya.