

Headline	Siswazah perluas perniagaan produk sejuk beku		
MediaTitle	Berita Harian		
Date	11 Jul 2018	Color	Full Color
Section	Nasional	Circulation	20,955
Page No	66	Readership	947,000
Language	Malay	ArticleSize	473 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 16,242
Frequency	Daily	PR Value	RM 48,726



Siswazah perluas perniagaan produk sejuk beku

[FOTO MOHD RAFI MAMAT/BH]



Fakta nombor

60 KILOGRAM

sehari puding raja dihasilkan untuk pasaran tempatan dan luar Pahang

Anis Syazwani bersama puding raja dihasilkannya yang semakin mendapat perhatian.

Pekan: Segulung ijazah bukan penghalang kepada graduan Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Anis Syazwani Abd Mubin untuk menceburi bidang perniagaan produk sejuk beku termasuk puding raja Pahang.

Wanita berusia 24 tahun dari Peramu, di sini berkata, lapan jenis produk sejuk beku jenama Suehanis seperti tembosa raja, tembosa isi ikan, cucer badak dan karipap kini berada di pasaran negeri ini, selain Kuala Lumpur dan Selangor.

Pemegang Ijazah Sarjana Muda

dalam bidang Oleokimia itu berkata, puding raja makanan tradisional istana diraja Pahang adalah produk utama dihasilkan dengan pengeluaran lebih 60 kilogram (kg) sehari untuk pasaran tempatan dan luar Pahang.

"Saya mula aktif menghasilkan puding raja Pahang tahun lalu kerana permintaan ke atas makanan berkenaan meningkat selepas aktiviti promosi dilakukan secara berterusan.

"Saya mengambil keputusan menamatkan perkhidmatan dengan syarikat swasta bagi memberi tum-

puan sepenuhnya kepada perniagaan yang turut mendapat sokongan daripada ibu, Thuraya A Razak yang lebih awal mengusahakan perniagaan terbabit," katanya, di sini, semalam.

FAMA bantu promosi produk

Anis Syazwani berkata, sokongan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) Pahang membantu aktiviti mempromosi dan jualan serta khidmat nasihat melancarkan lagi perniagaan diusahakan.

Beliau juga berkata, puding raja

yang terkenal di kalangan penduduk daerah ini menggunakan enam bahan utama seperti susu cair, pisang lemak manis, kuning telur dan biji gajus.

"Saya bersyukur selepas promosi dilakukan secara berterusan kini permintaan puding raja Pahang semakin bertambah, rata-rata peminat makanan berkenaan memberi maklum balas positif.

"Selain menjual di Serambi Pekan, di sini dan Serambi Teruntum, Kuantan dan Kuala Lumpur, saya juga menggunakan media sosial bagi mempromosi dan me-

masarkan puding raja Pahang dan produk sejuk beku lain," katanya yang menetap di Kuala Lumpur.

Anis Syazwani berkata, dia kini menumpukan aktiviti jualan di sekitar Kuala Lumpur membabitkan beberapa premis makanan dengan harga jualan antara RM8 hingga RM50 mengikut saiz bekas.

Beliau juga bekerjasama dengan pensyarah Politeknik Sultan Sultan Haji Ahmad Shah (POLISAS) yang membantunya membuat kajian dan penyelidikan bagi memastikan puding raja Pahang boleh disimpan lebih lama.