

Headline	Sambal Pondok-Pondok hasil air tangan terbaik Noorlailah		
MediaTitle	Kosmo		
Date	07 Jan 2019	Color	Full Color
Section	Niaga	Circulation	155,996
Page No	46	Readership	467,988
Language	Malay	ArticleSize	403 cm <sup>2</sup>
Journalist	IKHWAN IDERIS	AdValue	RM 10,499
Frequency	Daily	PR Value	RM 31,496



# Sambal Pondok-Pondok hasil air tangan terbaik Noorlailah

Diari Usahawan Berjaya

Oleh IKHWAN IDERIS

**KUALA LUMPUR** - Segmen makanan sedia dimakan (MRE) di negara ini memperlihatkan pertumbuhan berterusan sejak beberapa tahun kebelakangan ini, berikutan perubahan gaya hidup serta kesibukan dalam melaksanakan tugas seharian.

Pelbagai jenis produk MRE yang mendapat tempat di hati rakyat Malaysia, antaranya ialah sambal segera dengan cirinya yang versatil, boleh dinikmati dengan pelbagai jenis makanan termasuk nasi dan roti serta rasa pedas yang sesuai dengan lidah masyarakat tempatan.

Pengarah Urusan Bellazarra Catering & Services, Noorlailah Mahbob, 29, mula menghasilkan produk sambal di bawah jenama Pondok-Pondok sejak tiga tahun lalu.

Dia yang sebelum itu aktif dalam perniagaan katering mendapati, penggunaan sambal serta pes yang telah disiapkan lebih awal banyak membantu dalam penyediaan makanan dan mula menyimpan impian untuk menawarkan produk seumpamanya di pasaran.

"Bermula dari situ, saya membangunkan dan mencipta pelbagai jenis resipi sambal yang diharapkan menepati kehendak pengguna.

"Tiga syarat yang saya tetap-



NOORLAILAH (kanan) bersama seorang pelanggan ketika menyertai acara Pesta Buah dan Bunga di Pusat Transformasi Luar Bandar (RTC) di Gopeng, Perak baru-baru ini.

kan dalam penghasilan sambal Pondok-Pondok ini iaitu tidak menggunakan monosodium glutamat (MSG), bahan pengawet dan belacan.

"Saya memilih untuk tidak menggunakan belacan kerana saya dapati ramai dalam kalangan masyarakat sekarang berpantang makan belacan kerana faktor alergi dan masalah kesihatan, selain memberikan kelainan dalam sambal Pondok-Pondok," katanya kepada pemberita di pejabatnya di sini baru-baru ini.

Menurut Noorlailah, bagi menambah daya saing bagi produknya, syarikat telah mendapatkan

nasihat dan panduan daripada pihak Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) berhubung teknik memasak sambal dan cara pembungkusan supaya sambal dihasilkan tidak mudah rosak dan selamat.

"Formulasi tersebut berjaya membuatkan sambal kami memiliki jangka hayat selama enam bulan dan sekiranya ia dimasukkan di dalam peti ais selepas dibuka, ia mampu tahan lama sehingga berminggu-minggu.

"Meskipun tidak disimpan dalam peti ais, sambal ini masih mampu bertahan selama tiga hari selepas dibuka," jelasnya.



ANTARA produk sambal Pondok-Pondok yang terdapat di pasaran.

Selain MARDI, Noorlailah turut mendapatkan bantuan pemasaran daripada Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) selain khidmat nasihat yang ditawarkan Perbadanan Nasional Bhd. (PNS).

Sambal Pondok-Pondok kini memiliki tujuh jenis produk di pasaran iaitu Sambal Hijau, Sambal Bilis Kering, Sambal Berlado, Sabal Petai, Sambal Udang Kedondong, Sambal Jering dan Sambal Tumis Nasi Lemak.

Ia dijual pada harga antara RM13 hingga RM15 untuk berat 150 gram.

Menurut anak kelahiran Gombak ini, dia akan sentiasa memastikan setiap produk sambal Pondok-Pondok memiliki rasa yang setanding dengan sambal yang dimasak sendiri di rumah.

Selain dijual menerusi ejen, sambal Pondok-Pondok turut ditawarkan di platform e-dagang seperti Shopee dan kedai Mesra Petronas serta kedai runcit sekitar Gombak dan Lembah Klang.

"Untuk tahun 2019, saya berhasrat memperluaskan capaian produk ini dan berhasrat untuk memasuki lebih banyak kedai-kedai runcit di stesen minyak," jelas Noorlailah.