

Headline	Kelainan lemng berinti di tengah		
MediaTitle	Kosmo		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Kosmo 2	Circulation	155,996
Page No	19T021	Readership	467,988
Language	Malay	ArticleSize	2282 cm²
Journalist	N/A	AdValue	RM 59,221
Frequency	Daily	PR Value	RM 177,663

K2

MENYELAMI HIDUP ANDA

Kosmo!

● ISNIN 3 JUN 2019

Ikuti kami di **Kosmo.Online**



> Lihat muka 20 & 21

Headline	Kelainan lemang berinti di tengah		
MediaTitle	Kosmo		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Kosmo 2	Circulation	155,996
Page No	19T021	Readership	467,988
Language	Malay	ArticleSize	2282 cm²
Journalist	N/A	AdValue	RM 59,221
Frequency	Daily	PR Value	RM 177,663



Kelainan lemang berinti di tengah

Dibalut dengan daun pisang dan mempunyai seleksi inti antaranya serunding di tengah-tengah, lemang keluaran pengusaha tempatan berasal dari Kuala Pilah, Negeri Sembilan ini mirip makanan sushi di Jepun.

SETIAP pagi, **Muhammad Syafiq Azizi**, 27, memulakan tugas membersihkan beras pulut sebelum merendamnya bagi membuat lemang. Lemang dihasilkan oleh anak muda ini bukan lemang biasa-biasa tetapi ia mempunyai keunikannya tersendiri apabila berinti di tengah seakan-akan masakan sushi yang popular di Jepun.

Sesuai dengan bentuknya, lemang yang dihasilkan syarikat **Awie Enterprise** milik ibu **Muhammad Syafiq** di Kuala Pilah, Negeri Sembilan itu diberi nama lemang sushi.

Menyorot kembali penglibatannya dalam perniagaan lemang, **Muhammad Syafiq** yang berpengalaman hampir tiga tahun menghasilkan lemang sushi berkata, jika lemang Pak Ali di Hulu Kelang, Selangor popular dalam kalangan peminat lemang berasaskan buluh, lemang keluaran syarikat mereka pula popular kerana mempunyai inti di bahagian tengah.

Kata usahawan muda itu, dia bersama beberapa pekerja lain memulakan kerja seawal pukul 7.30 pagi menggunakan tiga mesin khas bagi menghasilkan lemang sushi.

"Pada hari biasa, kami bekerja satu syif dengan setiap syif berjaya

menghasilkan 72 batang lemang sushi tetapi untuk memenuhi permintaan sambutan Hari Raya Aidilfitri, kami beroperasi secara tiga syif dengan tiga mesin berjalan serentak," katanya ketika ditemui K2 di Pusat Pemprosesan Makanan, Pusat Pertanian Ampang Tinggi, Kuala Pilah, Negeri Sembilan baru-baru ini.

Menurut anak tunggal itu, sebelum ini dia mempunyai pekerjaan lain di Senawang dan sebaik diminta oleh ibunya, **Zuriati Sulaiman** untuk sama-sama membantunya menghasilkan lemang sushi, dia tidak menoleh ke belakang lagi.

Ujarnya, di **Awie Enterprise**, mereka tidak mengubah resipi pembuatan lemang apabila mengekalkan penggunaan beras pulut, santan dan daun pisang untuk menerbitkan rasa berlemak serta beraroma.

Penglibatan awal

Bezanya kata lelaki itu, mereka menggunakan bekas keluli tahan karat yang berbentuk seperti batang buluh dan lemang dimasak di dalam mesin pembakar khas selama dua jam.

"Sebaik ia masak, kita akan meletakkan acuan khas yang juga diperbuat daripada keluli



LEMANG sushi yang dijual dalam bentuk sejuk beku ini hanya perlu dikukus selama kira-kira 25 minit sebelum dimakan.

tahan karat di tengah-tengah itu untuk memasukkan inti pilihan pelanggan sebelum ia disejuk beku dan mampu bertahan sehingga tempoh enam bulan," ujarnya.

Tambahnya, sebaik lemang dikeluarkan, bekas keluli tahan karat itu akan dibersihkan dan ditos. Ia juga bagi menjamin kebersihan keseluruhan proses pembuatan lemang sushi itu sendiri.

Menyorot kembali sejarah

penglibatan syarikat itu ke atas pembuatan lemang sushi, **Zuriati**, 52, memberitahu, idea asal dicetuskan oleh suaminya, **Azizi Muin**, 57, ketika mereka menerima mesin pembakar lemang yang diberikan oleh Jabatan Pertanian negeri pada tahun 2017.

Mengakui tidak tahu membuat lemang, **Zuriati** menyerahkan urusan pembuatan lemang kepada anak dan suaminya sehingga kedua-dua mereka mendapat idea untuk menggabungkan perniagaan serunding ikan bilis yang diusahakannya sejak tahun 2005 dengan lemang.

"Ketika menerima mesin pembakar lemang, kami belajar buat lemang dan selepas itu, timbul idea daripada suami saya untuk menyumbat inti di tengah-tengah kerana saya ada menjual serunding ikan bilis.

"Sejak itu, kami mula mencipta acuan untuk memasukkan inti di bahagian tengah lemang dan kini bukan sahaja serunding ikan, kami juga menyediakan lemang sushi berintikan rendang daging minang, serunding daging, ayam dan durian D24," katanya yang turut menerima bantuan daripada Jabatan Veterinar, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Lembaga Pemasaran Pertanian

Headline	Kelainan lemng berinti di tengah		
MediaTitle	Kosmo		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Kosmo 2	Circulation	155,996
Page No	19TO21	Readership	467,988
Language	Malay	ArticleSize	2282 cm²
Journalist	N/A	AdValue	RM 59,221
Frequency	Daily	PR Value	RM 177,663



PROSES penyediaan rendang daging minang dilakukan secara berhati-hati demi menjamin kualitinya.

Persekutuan (FAMA) dan Majlis Amanah Rakyat (Mara).

Bercerita lanjut, Zuriati memberitahu, dia sendiri tidak menyangka, perusahaan yang bermula dengan serunding ikan bilis dan snek popia simpul pada tahun 2005 kini semakin mendapat perhatian ramai menerusi lemang sushi.

Harga

Dia dan suami yang banyak mengikuti aktiviti jualan termasuk yang terbaharu, Festival Islam Halal Johor di Persada Johor juga gembira apabila menerima respons baik daripada orang ramai terutama penggemar lemang tempatan.

"Kami pernah memberi orang ramai mencuba lemang sushi yang dimasak di dalam bekas keluli tahan karat ini dan rata-



SELAIN lemang sushi, Awie Enterprise turut menjual serunding dan popia simpul.

rata mereka tidak dapat membezakan ia dengan lemang yang dimasak menggunakan batang buluh.

"Mungkin kerana kami mengekalkan resipi asli lemang membuatkan mereka tidak perasan langsung perbezaan rasa, tekstur atau aroma antara kedua-duanya," ujarnya.

Kesemua lemang sushi sejuk beku dijual pada harga antara RM18 hingga RM20 manakala lemang sushi berintikan durian D24 sahaja dijual dengan harga RM22 untuk sebatang yang bersaiz 22.86 sentimeter (sm).

"Pembeli tidak perlu menunggu lemang sushi ini dinyahbeku sebaliknya ia boleh terus diletak di dalam pengukus selama 25 minit sebelum dapat menikmatinya," katanya lagi.

Walaupun sudah mempunyai peminatnya yang tersendiri, Zuriati mengakui mereka masih menjalankan kajian dengan beberapa institusi pengajian tinggi tempatan mengenai cara mudah untuk memasukkan inti pada bahagian tengah

bekas keluli tahan karat tersebut.

"Lemang sushi ini sudah sampai ke luar negara seperti Arab Saudi dan China. Ia dibawa oleh ejen kita yang bekerja sebagai pramugari untuk pelanggan di sana.

"Saya akui kita juga menerima kunjungan daripada usahawan China yang mahu kami membekalkan makanan ini ke negara tersebut tetapi kami tidak dapat memenuhi permintaan untuk menyediakan kira-kira 5,000 batang lemang sushi untuk setiap kali pengeluaran pada masa ini," ujarnya.

Cabaran

Selain itu katanya, masalah bekalan terutama daun pisang juga antara yang dihadapinya kerana untuk mendapatkan daun pisang muda, ia bukan satu perkara yang mudah apabila dia sendiri pernah berhadapan masalah kekurangan bekalan.

"Semua itu merupakan cabaran yang perlu dihadapi untuk memastikan produk kami mampu berdaya

saing di pasaran. Walaupun berdepan dugaan, syukur setakat ini kami masih boleh mengatasinya," katanya lagi.

Sementara itu, **Pengarah Eksekutif Zen Leverage, Azmi Ishak** berkata, dia mengetahui tentang lemang sushi menerusi Twitter beberapa minggu lalu sebelum mendapati ia merupakan satu produk yang menarik.

Azmi yang mempunyai kiosk produk Melayu dan makanan tradisional di Lapangan Terbang Antarabangsa Kuala Lumpur 2 (KLIA2) percaya produk itu mempunyai masa depan yang cerah.

"Saya mengambil lemang sushi durian D24, rendang minang, serunding daging, ayam dan ikan bilis untuk dijual di kiosk yang terletak di aras 2M, KLIA2 dan aras tiga di NU Sentral, Kuala Lumpur.

"Ini merupakan peluang terbaik untuk kami cuba memasarkan produk yang tidak pernah dijual di Malaysia kepada orang luar terutama pelancong asing," katanya pula.

LEMANG sushi Awie Enterprise beroperasi di Pusat Pertanian Ampang Tinggi yang terletak bersebelahan mercu tanda Kuala Pilah.



INFO Lemang Sushi

- Diusahakan oleh Awie Enterprise di Pusat Pemprosesan Makanan, Pusat Pertanian Ampang Tinggi, Kuala Pilah
- Terdapat lima pilihan inti iaitu serunding daging, ikan bilis, ayam, daging rendang minang dan durian D24
- Dijual pada harga antara RM18 hingga RM22 bagi setiap satu batang dengan ukuran 22.86 sentimeter
- Produk sejuk beku
- Maklumat lanjut boleh hubungi e-mel awie.enterprise@gmail.com
- Facebook: [zuriati.sulaiman](https://www.facebook.com/zuriati.sulaiman)