

Headline	Inovasi resipi nenek moyang		
MediaTitle	Sinar Harian		
Date	11 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Selangor & KL	Circulation	140,000
Page No	38	Readership	420,000
Language	Malay	ArticleSize	604 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 12,805
Frequency	Daily	PR Value	RM 38,414



Siti Aminah (kiri) bersama produknya yang dikomersialkan turut dikongsi Pengarah Fama Selangor, Datuk Abdul Ghariff Ramin (tengah) ketika kunjungannya di pejabat itu.



Botol Min'z Sambal Hitam Pahang dengan pelekat pembungkusan lama.

Inovasi resipi nenek moyang

Anak jati Raub gigih komersial Min'z Sambal Hitam Pahang

ARZIANA MOHMAZ AZAMAN

SHAH ALAM

Siti Aminah Shamsudin, 39, sanggup berhenti kerja selepas 16 tahun berkhidmat sebagai pengurus sumber manusia di sebuah syarikat swasta demi minat mendalam dalam bidang masakan.

Bagi anak jati Raub, Pahang itu niatnya untuk berhenti kerja pada awalnya adalah untuk cuba beralih arah dalam bidang lain.

"Masa berhenti tu memang dah fikir nak buat kerja lain dan memandangkan masa tu, saya dah mula jual sambal hitam hasil resipi keluarga.

"Sebelum tu, saya lihat bukan anak jati Pahang jual sambal hitam ni dan daripada situ tercetus idea untuk buat sambal hitam ikan talang jeruk untuk

jualan kecil-kecilan.

"Bila jualan dapat sambutan menggalakkan, terus saya rancang untuk komersialkan dengan lebih meluas," katanya yang terkenal melalui blog bebelancikmin.com.

Suri hati Zahari Jaafar, 56, itu tidak menafikan berdepan pelbagai cabaran untuk memastikan produk sambalnya bertahan lama.

"Waktu mula-mula berkecimpung dalam bidang ni memang tak pandai dan kena buat banyak kali kajian penyelidikan dan pembangunan (R&D) supaya produk dihasilkan terbaik untuk pengguna.

"Saya



Produk Min'z Sambal Hitam Pahang turut mendapat reaksi positif daripada pelancong asing.

tak lepaskan peluang ikuti kelas anjuran Institut Kemajuan dan Penyelidikan Pertanian Malaysia (Mardi) dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama).

"Dalam tempoh enam bulan pertama memang bertatih dan banyak belajar benda baharu dengan modal permulaan hasil simpanan sendiri.

"Mula-mula dapat buat sambal bertahan seminggu dan bila buat R&D, alhamdulillah boleh tahan sampai setahun jika penutup tak dibuka lagi," katanya yang turut menjual produknya di stesen minyak terpilih.

Hasilkan pek kembara

Sambutan pelanggan yang cukup menggalakkan mendorong Siti Aminah membuat perubahan pembungkusan yang sesuai dibawa untuk perjalanan jauh atau ke luar negara.

"Atas permintaan ramai, saya buat pek khas untuk yang suka mengembara ke luar negara atau menjalani ibadah umrah atau haji.

"Pek kecil iaitu sambal hitam ikan bilis basah dijual dengan harga RM6 sehingga RM12 manakala sambal hitam ikan talang dijual dengan harga RM15 dengan berat 100 gram.

"Tidak dinafikan, sambal hitam ikan talang ni paling *hot* sebab saya tak kedekut isinya. Siapa yang pernah makan pasti akan *repeat* lagi," katanya.

Menurutnya, pembungkusan botol juga diperbaharui seiring inovasi yang dibuat bagi memastikan pasaran lebih meluas seluruh negara.

"Pembungkusan baharu ini selepas R&D yang dibuat dan pastinya, saya akan pastikan produk ini lain daripada lain.

"Tak dinafikan di pasaran produk sama tapi saya percaya, air tangan

berbeza-beza dan yakin pada rezeki ALLAH," katanya.

