

Headline	Bakso durian pilihan terbaru pencinta Raja Buah		
MediaTitle	Utusan Malaysia		
Date	01 Aug 2019	Color	Full Color
Section	Dlm Negeri	Circulation	107,609
Page No	46	Readership	322,827
Language	Malay	ArticleSize	210 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 4,151
Frequency	Daily	PR Value	RM 12,452



**HELMY ABD. RASHID (kanan)** menunjukkan cara membuat bakso perasa durian di gerainya di Pasar Tani Kekal Nyiur Tujuh di Jerteh, Terengganu, semalam. - BERNAMA

## Bakso durian pilihan terbaru pencinta Raja Buah

**JERTIH, 31 Julai** - Musim durian yang kini kembali lagi mencecutkan idea kreatif buat seorang peniaga bakso di Pasar Tani Kekal (PTK) Nyiur Tujuh di sini untuk menghasilkan menu kombinasi 'bakso durian'.

Helmy Abd Rashid, 48, atau lebih dikenali Abe Pok Mie berkata pada mulanya dia kurang yakin dengan idea menggabungkan makanan dari Indonesia itu bersama raja buah kerana bimbang tidak mendapat sambutan.

Namun dia memberanikan diri untuk memperkenalkan menu baharu itu pada program 'Showcase dan Klinik Usahawan' yang dianjurkan kerajaan negeri di Jertih pada

awal bulan ini.

"Sebelum ini saya ada terfikir untuk mencipta menu baharu tapi saya takut untuk mencuba kerana risau tidak mendapat sambutan daripada pelanggan. Lagipun bila difikirkan macam pelik bakso dicampur dengan durian.

Helmy memperkenalkan bakso durian di gerainya dalam tiga versi iaitu isi durian digaul bersama bebola daging; seulas durian disalut isi daging; dan isi durian yang segar dihidang bersama sup bakso. Bapa kepada empat anak itu menjual bakso durian pada harga RM5 hingga RM10, bergantung kepada jenis buah durian yang diminta pelanggan. - BERNAMA