

Headline	Produk tempatan tembusi pasaran luar		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	10 Jan 2020	Color	Black/white
Section	EKONOMI	Circulation	37,981
Page No	32	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	463 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 2,755
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 8,265



# Produk tempatan tembusi pasaran luar

**JOHOR BAHRU:** Meskipun mempunyai kelulusan undang-undang syariah dari sebuah universiti di Jordan, seorang anak tempatan memilih untuk menjadi usahawan setelah menceburkan diri dalam perniagaan kiub rempah makanan bermula pada 2016.

Kini, selepas lebih tiga tahun, ternyata pilihan Siti Rahayu Abd Rashid, 41, itu tepat kerana produk kiub rempah Aydeen ciptaannya bersama suami Ahyaludin Ab Wahab, 49, sudah pun berjaya menembusi pasaran antarabangsa seperti Arab Saudi, Australia, Brunei dan Jepun.

Menurut Siti Rahayu, ilham untuk menceburi perniagaan itu timbul apabila ramai rakan dan pelanggannya bertanyakan alternatif untuk memudahkan mereka memasak masakan tradisional Malaysia jika berada di luar negara.

Kebetulan, pada ketika itu syarikatnya MyCuisine Qube Sdn Bhd, sudah pun berjinak dalam perniagaan makanan tetapi lebih kepada menghasilkan serbuk rempah.

"Dari situ terbitlah idea untuk menghasilkan kiub dan kebetulan pula perniagaan kiub rempah ketika itu hanya dimonopoli oleh syarikat multinasional.

"Jadi ini menambahkan lagi keinginan kami untuk mencuba (ceburi perniagaan kiub rempah) bagi membuktikan anak tempatan juga boleh berjaya dalam bidang yang sama," katanya sewaktu ditemui Bernama, baru-baru ini.

Siti Rahayu yang merupakan Pengarah Eksekutif MyCuisine Qube, berkata tidak seperti syarikat lain, beliau dan suaminya memulakan perniagaan mereka dengan menumpukan pasaran luar negara iaitu ke Arab Saudi dan bukannya di pasaran tempatan.

"Peluang itu timbul apabila kami dapat tawaran untuk membekalkan produk bagi persiapan makanan jemaah haji daripada Lembaga Tabung Haji (TH).

"Jadi itu telah meletakkan asas kepada kami menembusi pasaran Arab Saudi, sebelum kemudiannya memperluaskan eksport ke Australia, Brunei dan Jepun.

"Tahun ini, baru kami akan lebih serius menumpukan kepada pasaran tempatan di seluruh negara secara berperingkat kerana setakat ini produk kami hanya boleh ditemui di beberapa pasar raya serta menerusi ejen-ejen di Kedah, Kelantan, Johor Bahru, Kuala Lumpur dan Selangor," katanya.

Beliau berkata bagi pasaran Jepun misalnya, syarikat itu mengeksport kira-kira 21,000 biji kiub (216 kanton) untuk dijual di beberapa pasar raya dengan harga sekitar 150 yen.

"Sambutan setakat ini sangat baik kerana ramai masyarakat antarabangsa meminati masakan Malaysia. Tambahan pula kiub rempah kami tidak diletakkan dengan bahan pengawet, ia menggunakan bahan mentah semula jadi yang diproses melalui kaedah pengeringan moden," katanya.

Ketika ini, syarikat itu mengeluarkan sebanyak sembilan jenis kiub rempah iaitu rendang, kari ayam dan ikan, stok ayam, daging dan ikan serta tom yam dengan yang paling mendapat sambutan ialah kiub asam laksa dan masak lemak cili padi.

Bagi menepati keseluruhan cita rasa pengguna, Siti Rahayu berkata pihaknya bercadang mempelbagaikan lagi kiub rempah itu pada masa hadapan melalui usaha penyelidikan dan pembangunan (R&D) yang dibuat syarikat.

Selain itu, syarikat berkenaan turut mengintai peluang untuk menembusi beberapa lagi pasaran luar negara termasuk Sri Lanka, Amerika Syarikat (AS), Vietnam, China dan Singapura memandangkan kelima-lima negara ini dikatakan sedang mengalami 'trend' makanan halal.

"Untuk AS, kami difahamkan makanan Asia sangat digilai selain kurangnya makanan halal di sana. Jadi kita sedang berusaha mencari dealer (Pembekal) untuk memasarkan produk kami," katanya.

Sepanjang terlibat dengan perniagaan itu, beliau berkata, terdapat pelbagai cabaran yang diharungi syarikat antaranya syarat ketat negara Jepun berhubung kandungan produk eksport mereka.

Selain itu, pihaknya juga perlu sentiasa menggunakan teknologi terkini dalam pem-



**PENGARAH** Eksekutif Mycuisine Qube Sdn Bhd, Siti Rahayu Abd Rashid (dua, kiri) melayan pelanggan yang berminat dengan pelbagai produk masakan "AYDEEN" di gerai jualan-nya pada Hari Peladang, Penternak dan Nelayan Kebangsaan (HPPNK) 2019 ketika ditemui Bernama baru-baru ini. • Foto BERNAMA

buatan produk bagi menjamin kualiti dan keselamatan produk, sekali gus berupaya menjimatkan tempoh masa dan kos pengeluaran.

Bagaimanapun, katanya, beliau bersyukur kerana sepanjang tempoh itu, syarikatnya banyak mendapat bantuan daripada pelba-

gai agensi kerajaan seperti Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) untuk memasarkan produk mereka melalui ekspo makanan halal di peringkat tempatan dan antarabangsa. - Bernama