

Headline	Uniknya ketupat daun tebu		
MediaTitle	Sinar Harian		
Date	02 Feb 2020	Color	Full Color
Section	Nasional	Circulation	140,000
Page No	29	Readership	420,000
Language	Malay	ArticleSize	586 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 12,423
Frequency	Daily	PR Value	RM 37,269



Uniknya ketupat daun tebu

Rasa lebih manis, bau lebih memikat berbanding menggunakan daun palas

KUALA NERUS

Aroma harum mewangi dengan rasanya yang lemak manis nyata membangkit selera sesiapa sahaja yang pertama kali mencuba ketupat daun tebu.

Namun, melihat cara pembuatannya yang rumit dan mengambil masa sehingga lima jam menyebabkan tidak ramai yang sanggup memasaknya untuk dimakan sendiri, apatah lagi menjualnya.

Namun, Ruzani Razak, 22, mengambil pendekatan berbeza apabila tekad menghasilkan juadah tersebut yang merupakan resipi istimewa warisan arwah



ibunya, Chik Ghani untuk dijual. Walaupun proses membuatnya leceh, usaha Ruzani berbaloi apabila ketupat daun tebunya memberi rezeki berganda sehingga berjaya 'terbang' jauh ke Jordan dan Mesir. "Sebelum mak meninggal, mak selalu berpesan kepada saya dan adik beradik yang lain agar mempelajari teknik pembuatan ketupat daun tebu dan meneruskan perniagaan

ini sebagai warisan keluarga. "Sebab itu saya serius dalam perniagaan ini kerana mahu menunaikan permintaan arwah mak. "Alhamdulillah, saya banyak dibantu abang, Mohd Zulkifli Razak, 32, dan isterinya, Nor Izatie Azmi, 29, bagi melancarkan lagi perniagaan," katanya kepada *Bernama* di rumahnya dekat Kampung Maras di sini kelmarin.

Secara purata, Ruzani menjual lebih 3,000 biji ketupat daun tebu setiap bulan, namun jumlah itu akan meningkat mendadak kepada 30,000 biji sebulan sepanjang Ramadan.

Ketupat daun tebu dengan jenama Warisan Bonda yang telah siap dikukus atau digoreng itu dijual pada harga 70 sen sebiji, manakala 65 sen sebiji untuk ketupat sejuk beku.

"Setiap Khamis dan Sabtu, saya dan abang akan menjual ketupat daun tebu ini di Pasar Tani Hiliran dekat Kuala Terengganu.

"Hari lain pula saya fokus kepada pembuatan ketupat sejuk beku yang sudah ditempah pelanggan," kata



Selain dikukus, ketupat daun tebu boleh dinikmati dengan cara digoreng.



Proses membungkus ketupat.

usahawan muda itu yang mendapat manfaat hasil pelaksanaan program Tunas Usahawan Belia Bumiputera (TUBE) oleh SME Corp pada 2017.

Ditanya mengenai keunikan daun tebu yang digunakan, Ruzani berkata, rasanya lebih manis dan bau yang lebih memikat berbanding penggunaan daun palas, malah ada pelanggan mengatakan rasa ketupat daun tebu itu sangat enak seperti lemak.

"Kebetulan abang saya mengusahakan tanaman tebu seluas 1.2 hektar, jadi bekalan daun tebu sentiasa mencukupi untuk jualan.

"Pada Ramadan pula, saya masih boleh mendapatkan daun tebu daripada penduduk kampung," katanya. - *Bernama*



Ruzani menunjukkan ketupat daun tebu yang siap dikukus.