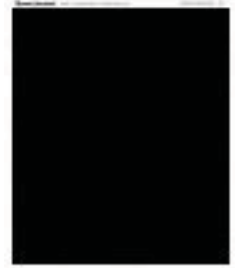


|            |  |             |                     |
|------------|--|-------------|---------------------|
| Headline   | Ketupat daun tebu jana rezeki berganda |             |                     |
| MediaTitle | Utusan Sarawak                         |             |                     |
| Date       | 21 Feb 2020                            | Color       | Black/white         |
| Section    | STAIL                                  | Circulation | 37,981              |
| Page No    | 23                                     | Readership  | 113,943             |
| Language   | Malay                                  | ArticleSize | 818 cm <sup>2</sup> |
| Journalist | N/A                                    | AdValue     | RM 4,868            |
| Frequency  | Daily (EM)                             | PR Value    | RM 14,604           |



# Ketupat daun tebu jana rezeki berganda

**A**ROMA 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 memakan masa sehingga lima jam, membuatkan tidak ramai yang 'sanggup' memasaknya untuk dimakan sendiri apatah lagi untuk menjualnya.

Seorang gadis, Ruzani Razak, 22, bagaimanapun mengambil pendekatan berbeza apabila tekad

menghasilkan juadah itu yang merupakan resipi istimewa warisan arwah ibunya, Chik Ghani, untuk dijual.

Biarpun 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 memang serius dalam perniagaan ini kerana mahu menunaikan permintaannya. Alhamdulillah, saya banyak dibantu abang, Mohd Zulkifli Razak, 32, dan isterinya, Nor Izatie Azmi, 29, bagi melancarkan lagi perniagaan," katanya ketika ditemui Bernama di rumahnya dekat Kampung Maras di sini, baru-baru ini.

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.

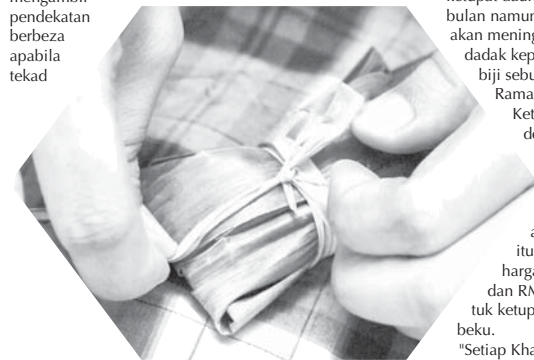
Ketupat daun tebu dengan jenama Warisan Bonda yang telah siap dikukus atau digoreng itu dijual pada harga RM0.70 sebiji dan RM0.65 sebiji untuk ketupat yang disejuk beku.

"Setiap Khamis dan Sabtu, saya dan abang akan menjual ketupat daun tebu ini



**KETUPAT** daun tebu yang dikukus dan digoreng yang diusahakan oleh usahawan muda Ruzani Razak di Kampung Maras. • Foto BERNAMA

**“ Cara pembuatannya yang rumit dan memakan masa sehingga lima jam, membuatkan tidak ramai yang ‘sanggup’ memasaknya untuk dimakan sendiri apatah lagi untuk menjualnya. ”**



**AROMANYA** yang harum mewangi, rasa ketupat yang enak dengan manis semulajadi daun tebu. • Foto BERNAMA

di Pasar Tani Hiliran dekat Kuala Terengganu.

"Hari lain pula, saya memfokuskan pembuatan ketupat sejuk beku yang sudah ditempah pelanggan," kata 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 lemang.

"Kebetulan, abang saya

mengusahakan tanaman tebu seluas tiga ekar, jadi bekalan daun tebu sentiasa mencukupi untuk jualan.

"Pada Ramadan pula, saya masih boleh mendapatkannya daripada penduduk kampung," katanya yang berhasrat mendapatkan lebih banyak bimbingan agensi kerajaan untuk melebarkan perniagaannya. – Bernama



**MOHD Zulkifli Razak** melakukan proses untuk mengukus ketupat daun tebu ketika ditemui di Kampung Maras baru-baru ini. • Foto BERNAMA



**RUZANI** tetap mahu menjadikan ketupat daun tebu itu sebagai produk jualan utamanya kerana ia adalah warisan resipi istimewa arwah ibunya Chik Ghani yang meninggal dunia pada November 2018. • Foto BERNAMA