

Headline	Bisnes Petai Jeruk, Penuhi Permintaan 40 Kedai Sekitar Pahang		
MediaTitle	Rasa		
Date	12 Mar 2020	Color	Full Color
Section	NEWS	Circulation	80,000
Page No	110,111	Readership	240,000
Language	Malay	ArticleSize	1098 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,236
Frequency	Monthly	PR Value	RM 21,708



industri makanan



Menambah selera makan.

Bisnes Petai Jeruk, Penuhi Permintaan 40 Kedai Sekitar Pahang

BUNYI MACAM KURANG POPULAR TAPI SESUNGGUHNYA PERMINTAAN PETAI JERUK SANGAT LUAS. ULAM YANG BERBAU INI WALAUPUN ADA YANG TIDAK SUKA, NAMUN HARGA PETAI SEMAKIN LAMA SEMAKIN MAHAL. DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL HINGGALAH DI PASAR RAYA, PETAI TETAP ADA PEMINATNYA.

TEKS: SITI MARIAM ELIAS

Berbicara dengan usahawan petai jeruk, Nur Zehan Mohd Zaidin @ Mohd Saidin, ternyata perniagaannya kini semakin mendapat tempat. Malah kini produk Petai Jeruk Lempera bakal mendapat sijil halal tidak lama lagi.

"Alhamdulillah Petai Jeruk Lempera sudah pun lima tahun di pasaran. Dalam masa dua tahun pula, produk ni dah masuk pasar raya PDM dan pasar raya Smart. Permintaan sentiasa ada dan ini membuatkan petai jeruk keluaran saya bertahan sampai sekarang," ujar Nur Zehan.

TAMBAH ILMU DAN LUASKAN NETWORKING

Ingin mengorak lebih tinggi, Nur Zehan mewajibkan dirinya sentiasa menambah ilmu bisnes. Banyak sebenarnya ruang untuk mengikuti kursus sama ada secara percuma mahupun

berbayar. Seperti wanita berusia 40 tahun ini, dia kerap ikuti kursus di bawah kendalian agensi seperti Majlis Amanah Rakyat (MARA), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Institut Keusahawanan Negara (INSKEN) dan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI).

Bagi Nur Zehan, seorang usahawan perlu sentiasa menambah ilmu dan peka dengan situasi dunia bisnes yang sentiasa ada turun naiknya.

"Saya selalu pergi kursus. Belajar dan menambah maklumat terkini daripada pegawai yang memberikan ilmu. Bagi saya, kita kena rebut peluang sebab dunia keusahawanan ini sentiasa berubah. Lagipun, orang bisnes kena luaskan networking. Dalam kursus ini saya jumpa ramai orang dan networking pun semakin luas," katanya lagi.



Zehan.

PRODUK DISUKAI RAMAI

Dengan gabungan garam, asam keping dan cuka pengawet, Nur Zehan boleh menghasilkan produk petai jeruk yang lebih tahan lama. Mempunyai seramai lima orang pekerja, wanita ini bakal mempunyai bengkel yang lebih

Headline	Bisnes Petai Jeruk, Penuhi Permintaan 40 Kedai Sekitar Pahang		
MediaTitle	Rasa		
Date	12 Mar 2020	Color	Full Color
Section	NEWS	Circulation	80,000
Page No	110,111	Readership	240,000
Language	Malay	ArticleSize	1098 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,236
Frequency	Monthly	PR Value	RM 21,708



Ingin bawa bisnes petai ke arah lebih maju.



“Alhamdulillah Petai Jeruk Lempera sudah pun lima tahun di pasaran. Dalam masa dua tahun pula, produk ni dah masuk pasar raya PDM dan pasar raya Smart. Permintaan sentiasa ada dan ini membuatkan petai jeruk keluaran saya bertahan sampai sekarang.”

luas untuk menghasilkan produk dalam kuantiti lebih banyak.

“Produk ini pun bakal mendapat sijil halal kerana prosesnya sudah semakin selesai. Selain itu, saya juga dalam usaha menyelesaikan proses MyIPO. Tahun ini saya perlu siapkan lebih banyak stok petai jeruk untuk menampung permintaan sekitar Kuantan. Saya perlu penuhi permintaan lebih 40 kedai termasuklah pasar raya, kedai makan, kedai santan dan kedai ikan basah,” ceritanya lagi yang mendapatkan stok petai dari Batu Mengkebang, Kuala Krai dan diproses di Kampung Sri Damai, Kuantan, Pahang.



Menampal stiker secara manual.



Seciwa untuk dibotolkan.

RESIPI ARWAH DATUK

Menceritakan resipi asal petai jeruk ini, Nur Zehan mengatakan resipi asalnya adalah daripada arwah datuknya yang dikenali sebagai Tokki.

“Dulu arwah Tokki selalu buat petai jeruk dan disimpan di dapur. Saya dapat idea untuk membuat petai jeruk ikut resipi Tokki. Lagipun masa tu saya fikir apa produk makanan yang tahan lama untuk dijual. Saya tak mahu produk yang tak tahan lama misalnya

sayur. Kalau sayur rosak, tak boleh jual, kena buang. Jadi saya dapat ilham, jual petai jeruk. Inilah hasilnya,” ceritanya lagi.

Dijual dengan harga RM13 sebotol, nyata Petai Jeruk Lempera semakin menyengat dan menambah selera makan. Malah, Nur Zehan juga turut membuka ruang untuk orang ramai menjadi ejennya demi menambah pendapatan. 📍