



17 AUG, 2020

Usahawan kopi Tokkikiter berhasrat wujudkan pusat sehenti kopi

Utusan Sarawak, Malaysia

KEPELBAGAIAN KOPI...
Biji kopi yang diadun bersama karamel serta mentega.



Usahawan kopi Tokkikiter berhasrat wujudkan pusat sehenti kopi

MARANG: Usahawan kopi Tokkikiter, Humairah Mohd Nasir berhasrat mewujudkan pusat sehenti kopi yang dilengkapi ladang, pusat pemrosesan, pusat jualan dan kafe pada masa akan datang.

Beliau berkata, ia bagi membolehkan pengunjung mempelajari proses pembuatan kopi di samping menikmati kopi yang dihasilkan syarikat itu.

Menurut Humaira, beliau dan suaminya, Mohd Mustakim Mohd Kasturi yang sebelum itu sama-sama terlibat dalam dunia penyelidikan bioteknologi selama 10 tahun, mula mengambil alih perusahaan kopi itu daripada datuknya, Seman Ibrahim pada 2016.

Perusahaan membuat kopi itu dimulakan oleh datuknya sejak awal 80-an, sebelum melalu proses pembaharuan



USAHAWAN KOPI TOKKIKITER ... Usahawan kopi Tokkikiter, Humairah Mohd Nasir (kanan) dan suami Mohd Mustakim Mohd Kasturi menunjukkan produk kopi Tokkikiter di Kampung Bukit Gasing. • Foto BERNAMA

dan penambahbaikan bagi menyesuaikan produk kopi yang ada mengikut selera masyarakat dan kehendak pasaran.

“Semua kerja daripada membeli biji kopi, pemrosesan dan promosi kami lakukan sendiri, dibantu oleh emak, ayah dan

adik-beradik lain.

“Walaupun penat, itulah usaha serta pengorbanan yang perlu kami lalui untuk menaikkan nama kopi Tokkikiter di pasaran hari ini,” katanya ketika ditemui di kilang kopi Tokkikiter di Kampung Bukit Gasing, di sini, baru-baru ini.

Katanya, antara cabaran paling getir adalah mendapatkan modal bagi mengusahakan perniagaan dalam skala lebih besar.

“Selain usaha keras kami, kejayaan kami hari ini adalah hasil sokongan agen-



PRODUK KOPI TOKKIKITER... Produk kopi jenama Tokkikiter yang diusahakan oleh Humairah Mohd Nasir dan suami Mohd Mustakim Mohd Kasturi.

si kerajaan seperti Jabatan Pertanian dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) yang memberi bantuan mesin dan sebagainya,” kata graduan ijazah sarjana dalam bidang bioteknologi itu.

Menurut Humaira, kerja keras mereka selama empat tahun semakin membuahkan hasil apabila berupaya mencapai kadar pengeluaran kopi sebanyak 150 kilogram sebulan termasuk

yang dipasarkan dalam bentuk biji kopi, serbuk dan uncang.

Jenama kopi Tokkikiter yang dahulunya hanya boleh didapati di pasaraya sekitar Kuala Terengganu dan kedai runcit kini boleh didapati di pusat beli-belah Malakat Mall di Cyberjaya, Selangor yang menghimpunkan 100 peratus usahawan Muslim untuk berniaga di bawah satu bumbung. — Bernama



PROSES MENYEJUKKAN KOPI... Mohd Mustakim Mohd Kasturi (tengah) melakukan proses menyejukan kopi yang telah diadun dengan bahan seperti karamel dan mentega sebelum dikisar menjadi halus.

KEPELBAGAIAN KOPI ... Mohd Mustakim Mohd Kasturi memasukkan biji kopi ke dalam bekas untuk diadun bersama karamel serta mentega.



PROSES MEMBUNGKUS ... Mohd Mustakim Mohd Kasturi memasukkan kopi yang telah dikisar ke dalam mesin untuk proses membungkus kopi ke dalam bentuk uncang.



17 AUG, 2020

Usahawan kopi Tokkikiter berhasrat wujudkan pusat sehenti kopi

Utusan Sarawak, Malaysia

Page 2 of 2

SUMMARIES

KEPELBAGAIAN KOPI... Biji kopi yang diadun bersama karamel serta mentega.

MARANG: Usahawan kopi Tokkikiter, Humairah Mohd Nasir berhasrat mewujudkan pusat sehenti kopi yang dilengkapi ladang, pusat pemprosesan, pusat jualan dan kafe pada masa akan datang. Beliau berkata, ia bagi membolehkan pengunjung mempelajari proses pembuatan kopi di samping menikmati kopi yang dihasilkan syarikat itu.