



21 FEB, 2021

Resipi warganet bantu peniaga ketengahkan aiskrim durian D24

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia

Page 1 of 4

Resipi warganet bantu peniaga ketengahkan aiskrim durian D24

Oleh Anis Nabilla Md Wazilah

KUANTAN: Perkongsian resipi makanan di media sosial oleh warganet ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) ternyata memberi manfaat kepada peniaga Norhabibah Herman, 30, apabila 'menemukannya' dengan menu aiskrim durian buatan sendiri yang kini menjadi pendapatan sampingannya.

Ibu kepada seorang anak perempuan itu berkata, beliau pada mulanya hanya sekadar 'suka-suka' mencuba resipi itu, sebelum ahli keluarga dan rakan-rakannya memujuknya supaya menjual pemanis mulut berkenaan pada Disember lepas.

"Saya cuba untuk buat aiskrim durian selepas melihat resipi di Facebook dan sama sekali tidak berhasrat untuk menjadikannya sebagai produk jualan memandangkan fokus kini untuk menjual durian crepe yang dihasilkan 200 pek setiap hari sejak 2015.

"Selepas mendapat keyakinan dan mengolah sedikit resipi tersebut mengikut cita rasa sendiri baru saya mengambil tempahan daripada orang ramai, malah apa yang membuatkan saya berani mengetengahkan aiskrim ini kerana raja buah mempunyai peminatnya tersendiri yang pasti menggemari apa sahaja produk berasaskan durian,"

katanya kepada Bernama.

Selain ramuan lain, anak jati Kuantan itu berkata, antara bahan digunakan bagi menghasilkan aiskrim mengikut resipi istimewanya itu ialah isi durian jenis D24 dan susu yang diadun sebelum dibekukan.

"Selain mudah dapat, durian jenis D24 mempunyai rasa yang lemak dan baik untuk hasilkan produk. Saya memperoleh stok isi durian ini sama ada daripada Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) sendiri atau pembekal lain di seluruh

Malaysia.

"Seharisaya mampu hasilkan 70 hingga 80 bekas aiskrim bergantung kepada tempahan pelanggan dan dijual dengan harga RM6 sebekas," katanya yang menjalankan perniagaan berkenaan bersama suaminya Mohd Syukri Sulaiman, 32.

Menurutnya, penghasilan aiskrim durian itu tidak mengambil masa yang lama iaitu sekitar 20 minit, bagaimanapun proses membekukannya memerlukan sekurang-kurangnya enam jam, namun bagi hasil terbaik perlu dibekukan dalam

tempoh sehari.

Norhabibah berkata, beliau sama sekali tidak pernah terlintas produk yang diketengahkan dengan jenama Eskrem Durian D24 by Ebah Herman itu akan mendapat permintaan ramai termasuk FAMA yang turut memasarkannya di House of Durian FAMA di Jerantut, dekat sini.

"Rata-rata pelanggan memang suka dengan resipi aiskrim durian ini kerana rasanya yang lemak, mereka kata seolah-olah makan seulas durian segar," katanya.

Buat masa ini, beliau hanya mempromosikan aiskrim buatannya melalui laman Facebook dan Instagram malah berhasrat mengetengahkan produk berkenaan luar dari Kuantan dengan melantik ejen jualan di sekitar Pahang.

— Bernama



21 FEB, 2021

Resipi warganet bantu peniaga ketengahkan aiskrim durian D24

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia



MESRA: Norhabibah melayan pelanggan di Pasar Malam Taman Cenderawasih di Kuantan ketika ditemui Bernama. — Gambar Bernama





21 FEB, 2021

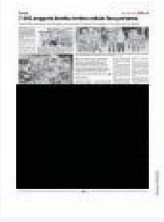
Resipi warganet bantu peniaga ketengahkan aiskrim durian D24

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia



ENAK: Aiskrim durian yang dihasilkan oleh Norhabibah ketika berniaga di Pasar Malam Taman Cenderawasih ketika ditemui Bernama.

— Gambar Bernama



21 FEB, 2021

Resipi warganet bantu peniaga ketengahkan aiskrim durian D24

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia

Page 4 of 4

SUMMARIES

KUANTAN: Perkongsian resipi makanan di media sosial oleh warganet ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) ternyata memberi manfaat kepada peniaga Norhabibah Herman, 30, apabila 'menemukannya' dengan menu aiskrim durian buatan sendiri yang kini menjadi pendapatan sampingannya. Ibu kepada seorang anak perempuan itu berkata, beliau pada mulanya hanya sekadar 'suka-suka' mencuba resipi itu, sebelum ahli keluarga dan rakan-rakannya memujuknya supaya menjual pemanis mulut berkenaan pada Disember lepas.