

08 FEB, 2021

Sasar produk jenama sendiri

Utusan Malaysia, Malaysia

Page 1 of 4

Sasar produk jenama sendiri

Oleh NAZLINA NADZARI
utusannews@mediamulia.com

ARAU : Tumbuhan pegaga atau *centella asiatica* adalah sejenis ulam yang bukan sekadar memiliki kebaikan dari segi kesihatan dalaman, malah semakin mendapat tempat dalam pasaran termasuk industri kecantikan di peringkat antarabangsa.

Herba menjalar itu yang terkenal dengan khasiat awet muda dalam kalangan masyarakat Melayu menjadi pendorong kepada seorang anak muda, Suhafiza Johari, 33, untuk meneroka pasaran baharu dengan memperkenalkan produk jus pegaga sebagai salah satu cabang perniagaan keluarganya.

Suhafiza berkata, keluarganya sudah 23 tahun menanam dan menjual pegaga secara komersial yang sebahagian besar hasilnya dipasarkan kepada sebuah syarikat pengeluaran barang herba manakala selebihnya ke pasar tani.

Katanya, dia menyasarkan untuk mengeluarkan sendiri produk minuman siap minum (*ready to drink*) pegaga pada tahun depan bagi memperluas lagi perniagaan.

“Bagi mencapai usaha ini, kami mungkin akan meningkatkan lagi pengeluaran pegaga sedia ada dengan memperbesar kawasan tanaman pegaga iaitu daripada kira-kira 0.57 hektar ketika ini kepada 0.86 hektar.

“Pada masa ini, pegaga yang kami usahakan dipasarkan kepada syarikat pengeluaran barang herba tersebut bagi diproses untuk dijadikan kordial pegaga.

“Jadi, saya juga berazam untuk mempunyai produk minuman jenama kami sendiri dalam tempoh terdekat,” katanya ketika ditemui di kebun pegaga tersebut di Kampung Kok Klang, Mata Ayer di sini baru-baru ini.

Suhafiza memberitahu, penanaman pegaga secara komersial tersebut pada mulanya diusahakan oleh datuknya dan kini

diwarisi oleh bapanya, Johari Din, 60.

Menurutnya, buat masa ini, kebun tersebut mampu menghasilkan kira-kira 20 tan metrik pegaga setahun iaitu antara empat hingga lima tan metrik bagi setiap tiga bulan.

“Kebun kami juga diusahakan secara organik yang mana kami tidak menggunakan racun untuk mengawal serangan perosak. Ini kerana, tanaman pegaga tidak mudah menerima serangan serangga.

“Di samping itu, kami hanya

INSPIRASI NIAGA

menggunakan tahi ayam sebagai baja yang dibeli terus dari peternak ayam,” ujarnya.

Sementara itu, Johari pula berkata, herba yang boleh dimakan keseluruhan bahagian termasuk daun, batang dan akar itu amat mudah ditanam serta dijaga berbanding tanaman sayur-sayuran lain.

“Penjagaan pegaga ini tidak susah. Mula dengan buat batas, dua minggu kemudian kita tanam anak pokok. Selepas itu, letak baja sebanyak dua kali iaitu selepas tiga minggu sebelum dituai pada setiap tiga bulan.

“Tanaman pegaga ini diusahakan secara organik tanpa bahan kimia selain pokoknya disiram menggunakan air sungai,” katanya.



Kebun kami juga diusahakan secara organik yang mana kami tidak menggunakan racun untuk mengawal serangan perosak. Ini kerana, tanaman pegaga tidak mudah menerima serangan serangga ”

SUHAFIZA JOHARI

08 FEB, 2021

Sasar produk jenama sendiri

Utusan Malaysia, Malaysia

Page 2 of 4



JOHARI Din menunjukkan hasil tuaian pegaga yang dipercaya mempunyai khasiat awet muda di kebunnya di Kampung Kok Klang, Mata Ayer, Perlis, baru-baru ini.- UTUSAN/NAZLINA NADZARI

08 FEB, 2021

Sasar produk jenama sendiri

Utusan Malaysia, Malaysia

Page 3 of 4



SUHAFIZA Johari menyasarkan mengeluarkan produk jus pegaga jenama sendiri dalam tempoh terdekat.

08 FEB, 2021

Sasar produk jenama sendiri

A black rectangular redaction box occupies the top left corner of the page.

Utusan Malaysia, Malaysia

Page 4 of 4

SUMMARIES

Oleh NAZLINA NADZARI utusannews@mediamulia.com ARAU : Tumbuhan pegaga atau centella asiatica adalah sejenis ulam yang bukan sekadar memiliki kebaikan dari segi kesihatan dalaman, malah semakin mendapat tempat dalam pasaran termasuk industri kecantikan di peringkat antarabangsa. Herba menjalar itu yang terkenal dengan khasiat awet muda dalam kalangan masyarakat Melayu menjadi pendorong kepada seorang anak muda, Suhafiza Johari, 33, untuk meneroka pasaran baharu dengan memperkenalkan produk jus pegaga sebagai salah satu cabang perniagaan keluarganya.