



17 NOV, 2021

Kopi Tokkikiter makin popular, penuhi pelbagai citarasa

Sinar Harian, Malaysia

Page 1 of 2

Hasrat buka pusat sehenti dilengkapi ladang, kilang, kafe dalam tempoh 5 tahun akan datang

Oleh RAHAYU MUSTAFA

MARANG

Kopi Tokkikiter makin popular, penuhi pelbagai citarasa

Tokkikiter Enterprise, pengeluar kopi di bawah jenama Tokkikiter menasarkankan pengeluaran kopi sebanyak 500 kilogram (kg) sebulan yang dipasarkan dalam bentuk biji kopi panggang, serbuk dan uncang pada masa akan datang.

Pengurusnya, Humairah Mohd Nasir, 35, berkata, ia peningkatan 50 peratus berbanding pengeluaran kopi antara 250 hingga 300kg sebulan yang dicapai syarikat itu sekarang, berbanding 30kg ketika kopi Tokkikiter mula beroperasi enam tahun lalu.

Menurutnya, penambahan itu didorong oleh kejayaan pemasaran kopi Tokkikiter yang kini semakin meluas dan bukan terhad dalam Terengganu sahaja.

“Selain dipasarkan dalam rangkaian pasar raya dan kedai runcit di negeri ini, kopi Tokkikiter juga boleh didapati di kedai terpilih di Pahang dan beberapa negeri lain melalui ejen kita selain turut dijual melalui dalam talian.

“Sasaran kita adalah kopi Tokkikiter berada dalam pasaran di seluruh negara selain turut meneroka peluang di luar negara pula,” katanya kepada *Sinar Harian* di pusat pemrosesan kopi Tokkikiter di Kampung Bukit Gasing, di sini.

Humairah yang meng-



Humairah dan Mohd Mustakim menunjukkan biji kopi panggang, serbuk dan uncang keluaran kopi Tokkikiter yang kini semakin mendapat sambutan.

usahakan perniagaan itu bersama suaminya, Mohd Mustakim Mohd Kasturi, 36, berkata, pihaknya kini juga melangkah jauh dengan kemampuan membekalkan kopi secara pukal kepada usahawan dan peniaga kedai kopi.

Selain untuk kegunaan sendiri katanya, kopi itu juga boleh dibancuh dan diolah mengikut citarasa masing-masing serta dilabelkan menggunakan jenama sendiri.

“Jadi, kami mengalu-alukan mana-mana usahawan yang ingin mendapatkan bekalan kopi atau mereka yang berhasrat mahu mengeluarkan kopi jenama sendiri,” katanya.

Berkongsi kisah permulaan

menceburkan diri dalam perusahaannya membuat kopi, Humairah memberitahu, dia meneruskan legasi pembuatan kopi kampung dari arwah datuknya, Seman Ibrahim pada tahun 2016 selepas menamatkan pengajian.

Jelas ibu kepada dua cahayamata itu, datuknya mengusahakan kopi kampung sejak tahun 1986 secara tradisional dan dia kemudian melakukan pembaharuan menggunakan jenama Tokkikiter dan mengabadikan wajah Seman pada logo kopinya.

Pasangan lulusan Sarjana Bioteknologi dari Universiti Malaysia Terengganu (UMT) itu berkata, selain kopi serbuk, mereka turut mempelbagaikan pro-

duk dengan menghasilkan kopi uncang, biji kopi dan air kopi siap dibancuh bagi memenuhi selera pelanggan.

Kata Humairah, beliau juga bersyukur kerana mendapat bantuan pelbagai agensi seperti Yayasan Pembangunan Usahawan Terengganu (YPU), Jabatan Pertanian, Majlis Amanah Rakyat (MARA) dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Hasilnya, sedikit demi sedikit syarikat itu mula berkembang dan mampu menggaji seorang pekerja.

“Saya menggunakan biji kopi jenis robusta dari Indonesia yang diperolehi dari pembekal tempatan untuk menghasilkan kopi terbaik. Sebelum diproses, biji kopi ini akan dibersihkan terlebih dahulu sebelum dipanggang dan dijadikan serbuk kopi serta uncang.

“Selain robusta, kami juga ada mengeluarkan variasi biji kopi arabica sebagai usaha memberi lebih banyak pilihan kepada pelanggan,” katanya yang memperoleh jualan sekitar RM5,000 hingga RM6,000 sebulan.

Menurutnya, selepas enam tahun berada dalam pasaran, kopi Tokkikiter berhasrat dapat membuka sebuah kilang pemrosesan kopi sendiri yang dilengkapi pusat jualan, kafe dan ladang kopi dalam tempoh lima tahun akan datang.

“Penanaman beberapa pokok kopi turut dibuat sebagai kajian kesesuaian di Terengganu. Ini merupakan langkah awal ke arah merealisasikan impian ini,” katanya.



Selain biji kopi, serbuk dan uncang, kopi Tokkikiter turut mengeluarkan air kopi yang dibotolkan dan jualan terhad berdasarkan tempahan.



17 NOV, 2021

Kopi Tokkikiter makin popular, penuh pelbagai citarasa

Sinar Harian, Malaysia

Page 2 of 2

SUMMARIES

Hasrat buka pusat sehenti dilengkapi ladang, kilang, kafe dalam tempoh 5 tahun akan datang

MARANG Selain biji kopi, serbuk dan uncang, Tokkikiter turut mengeluarkan air kopi dibotolkan dan jualannya terhad berdasarkan tempahan.

Tokkikiter Enterprise, pengeluar kopi di bawah jenama Tokkikiter menyasarkan pengeluaran kopi sebanyak 500 kilogram (kg) sebulan yang dipasarkan dalam bentuk biji kopi panggang, serbuk dan uncang pada masa akan datang.