

Keunikan rasa bahu-
 luda daripada pembakaran
 sabut, menjadikan
 ia lebih diminati

Oleh NORAFIDAH ASSAN

JEMPOL

Syarikat Sam Sinar Enterprise menyasarkan untuk memperluaskan pasaran jualan kuih bahu- luda bakar sabut kelapa di seluruh negara pada tahun hadapan.

Produk bahu- luda yang dihasilkan menerusi kaedah pembakaran menggunakan sabut di Jalan Menteri Besar, Kampung Serting Ilir itu, yakin produknya masih kekal relevan.

Pemiliknya, Syahrul Imran Iskandar Nor, 23 berkata, ini berikutan ia masih menjadi pilihan pembeli berikutan keunikan rasanya berbanding bahu- luda yang dibakar menggunakan teknologi moden.

"Ketika ini produk kami sudah berjaya menembusi pasaran di beberapa negeri antaranya Kuala Lumpur, Selangor, Melaka dan Pahang dengan menggunakan kaedah jualan secara dalam

talian.

"Selain itu, kami merancang untuk menambah ejen jualan di setiap negeri menjelang hujung tahun ini bagi mengukuhkan dan memperluaskan lagi pasaran sedia ada," katanya kepada *Sinar Harian*.

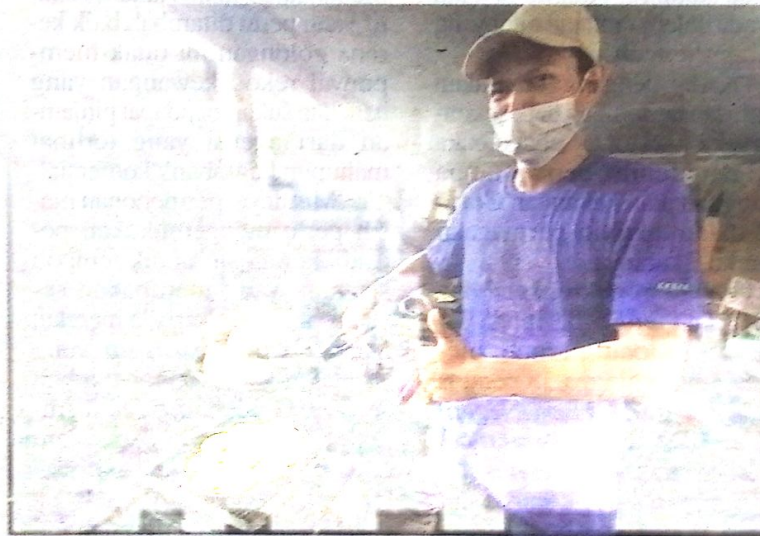
Menariknya, Syahrul memberitahu, perusahaannya itu adalah bagi meneruskan legasi bahu- luda sabut resipi turun-temurun datuknya sejak 39 tahun lalu.

"Sebenarnya bahu- luda ini, nenek saya, Mardiah Yaakub, 93, yang usahakan sejak tahun 1982 lagi bersama arwah datuk saya Baharom Yunus yang mana resipi banchuannya adalah daripada arwah datuk sendiri.

"Namun, sejak datuk meninggal pada tahun 2015, perusahaannya ini terhenti begitu sahaja dan nenek juga sudah tidak sihat atas faktor usia," katanya.

Katanya, dia kemudiannya mengambil keputusan meneruskan perniagaan berkenaan selepas tamat pengajian dalam

Kuih bahu- luda bakar sabut kelapa resepi turun-temurun



Syahrul meneruskan legasi perusahaan kuih bahu- luda bakar sabut.

bidang seni kulineri di Food Institute Of Malaysia di Kelana Jaya, Selangor pada Januari tahun-lalu.

"Memandangkan bahu- luda arwah datuk ini agak terkenal sejak sekian lama, jadi saya perlu teruskan dengan rasa yang sama. Mujur nenek masih ingat bahan

-bahan dan cara pembuatannya supaya rasa itu kekal sama seperti yang arwah datuk buat dahulu," katanya.

Katanya, setakat ini sambutan daripada pembeli amat menggalakkan berikutan harga yang berpatutan iaitu RM15 sebekas yang berisi 50 biji kuih bahu- luda.

Sementara itu katanya, kuih bahu- luda 100 peratus diusahakan oleh bumiputera dihasilkan sepenuhnya menggunakan kaedah tradisional dengan 2,000 biji pengeluaran dalam masa sehari setakat ini.

"Bahu- luda 'original' memang ramai menjualnya tetapi tidak semua boleh membuatnya dengan membakarnya menggunakan sabut, 'bermain' dengan asap sepanjang hari," katanya.

Dalam pada itu, Mardiah berkata, berasa lega malah gembira apabila cucunya itu ingin meneruskan legasi warisan arwah suaminya.

"Tidak semua anak muda mahu buat kerja-kerja sebegini. Apatah lagi, perlu cari sabut, bermain dengan api dan asap.

"Alhamdulillah Syahrul mahu teruskan juga dan sekarang permintaan juga semakin meningkat. Orang kampung dan pelanggan terdahulu juga sudah mula mencari kembali bahu- luda sabut kami," katanya.