

HARIAN METRO (AGRO) 20 DES 2016 M/s 3

# PROMOSI SAMBIL MENGURUT

Pesakit bantu perkenal produk kopi herba Jama'yah selepas mencuba

Saya hantar produk untuk ujian makmal di UMP Gambang selain bimbingan dan khidmat nasihat daripada Jabatan Pertanian negeri

## JAMA'YAH

### NIAGA TANI

Ainal Marhaton Abd Ghani  
rencana@hmetro.com.my

Bermula dengan memperkenalkan kopi herba minuman keluarga kepada orang ramai yang datang berurut, Jama'yah Sulaiman, 46, kini tidak menyang tangan memenuhi permintaan pelanggan yang berminat mendapatkan produk itu.

Katanya, setiap kali mengurut, beliau akan menerangkan kepada pesakit mengenai kandungan bahan dalam kopi herba itu yang berfungsi membantu memulihkan masalah kesihatan dihadapi.

"Walaupun di peringkat awal saya berdepan masalah mendapatkan keyakinan pelanggan, saya bersyukur apabila didatangi wanita bermasalah dan ingin mencuba kopi keluaran syarikat saya.

"Hasilnya kini saya terpaksa menghadkan kerja mengurut kerana perlu memberi komitmen 100 peratus untuk perniagaan kopi herba ini," katanya ketika ditemui di bengkelnya di Pusat Inkubator Jabatan Pertanian Tanah Putih, Pekan, Pahang.

Bernaung di bawah Syarikat Bumi Kiara Enterprise, Jama'yah dibantu suami Wan Mohd Malikin Wan Ibrahim, 45, dan anak sulung Wan Fakrusy Sakirin, 27.

Jama'yah yang pernah mengikuti kursus mengekstrak herba anjuran Majlis Amanah Rakyat (MARA) negeri di Universiti Malaysia Pahang (UMP) hanya menggunakan empat bahan mentah iaitu halia bara, kayu manis, bunga cengkih dan kopi untuk menghasilkan produk menggunakan jenama Gahwah itu.

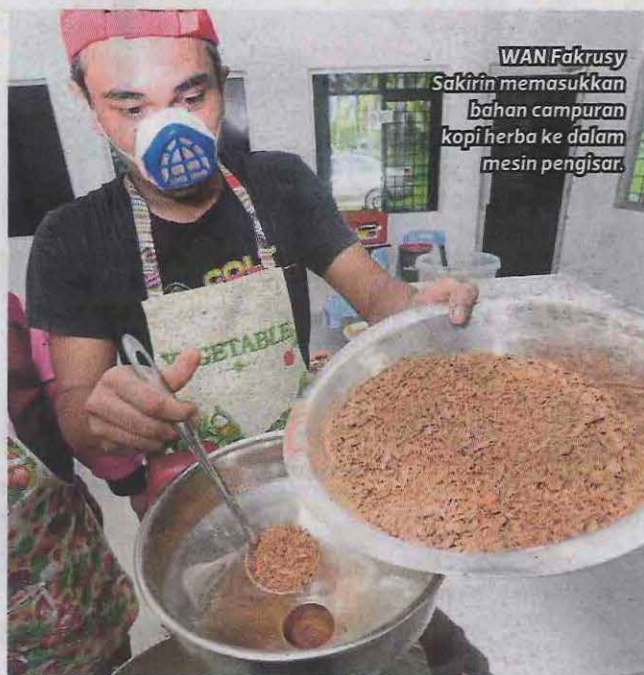
"Gula pasir pula hanya dimasukkan pada proses terakhir selepas semua bahan dikisar dan ditapis untuk mendapatkan tekstur yang benar-benar halus," katanya.

Menceritakan bagaimana beliau memulakan perniagaan kopi herba itu, Jama'yah berkata, semuanya bermula selepas ibu saudaranya Khazaimah Ngah, 60-an, memintanya meneruskan pembuatan kopi yang dimulakan arwah ibunya Zainon Sentul.

"Arwah ibu yang mula-mula menghasilkan kopi



JAMA'YAH menunjukkan produk kopi herba Gahwah.



WAN Fakrusy Sakirin memasukkan bahan campuran kopi herba ke dalam mesin pengisar.



JAMA'YAH bersama Wan Fakrusy Sakirin mencampurkan bahan produk kopi.

herba ini untuk diminum bagi membantu kekal bertenaga ketika menoreh getah. Ternyata ia memberi kesan positif walaupun campuran bahan belum memenuhi 'standard' ditetapkan.

"Saya olah semula bahan itu melalui proses penyelidikan dan pembangunan (R&D) dengan bantuan Institut Piawai dan Penyelidikan Perindustrian Malaysia (SIRIM Berhad).

"Saya hantar produk untuk ujian makmal di UMP Gambang selain bimbingan dan khidmat nasihat daripada Jabatan Pertanian negeri," katanya yang pernah mengikuti program Groom Big Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI).

Menurutnya, setiap minggu beliau hanya melakukan proses pembuatan kopi sebanyak tiga kali dalam jumlah yang berbeza bergantung kepada tempahan pelanggan selain menambah stok sedia ada.

"Walaupun permintaan makin meningkat, saya perlu menjaga kualiti produk dan memastikan bekalan bahan mentah mencukupi untuk memenuhi permintaan pelanggan.

"Untuk kopi biasa, campuran bahan mentah

sebanyak 10 kilogram (kg) boleh menghasilkan sehingga 1,500 paket dengan berat 20 gram manakala untuk yang tidak bergula setiap empat kg boleh menghasilkan 400 paket dengan berat 50 gram," katanya.

Kopi Herba Gahwah dijual pada harga RM1.50 untuk paket 20 gram; RM6 dan RM16 masing-masing untuk bungkusan 50 gram dan 150 gram.

Beliau yang berpengalaman sebagai tukang urut moden dan tradisional berkata, kopi herba Gahwah sesuai diminum mereka yang mengalami masalah bisa dalam badan, keguguran, haid tak teratur, sakit sendi, masalah dalaman wanita dan sembelit selain penyakit kronik seperti jantung dan darah tinggi.

"Kopi herba tanpa gula pula sesuai diminum pesakit pesakit kencing manis tapi masih boleh dicampur pemanis tanpa kalori iaitu stevia sebagai pengganti gula atau susu," katanya.

"Harga bahan mentah yang sentiasa berubah-ubah menyebabkan saya perlu membuat perkiraan betul dengan pembekal mahupun pemborong tetapi masih boleh dikawal.

"Kopi herba saya tidak banyak bahan campuran, tiada bahan awet mahupun pewarna," katanya yang mengeluarkan modal RM10,000 untuk memulakan perniagaan.

Jama'yah berkata, beliau hanya menggunakan empat bahan mentah untuk produknya iaitu kopi, bunga cengkih, kayu manis dan halia bara.

"Semuanya saya proses sendiri bermula daripada mengisar bahan mentah sehingga pembungkusan kerana mempunyai mesin pengisar dan pembungkusan yang dibeli menggunakan sebahagian daripada pinjaman Pembentukan Usahawan Teknikal (PUATEK), MARA Pahang bernilai RM69,800.

"Kuasa' dan pengaruh laman sosial Facebook dan aplikasi WhatsApp banyak membantu saya meningkatkan jualan," katanya.

Selain pasaran tempatan, kopi herba Gahwah juga memasuki pasaran Ipoh, Pulau Tioman, Langkawi, Johor Bahru, Kucing dan Singapura.