

## Tembosa graduan UMP dah sampai Arab Saudi

**Pekan:** Tembosa raja dan tembosa ikan dihasilkan seorang ibu kepada tiga anak di Kampung Peramu di sini, sudah boleh didapati peminat makanan tradisional berkenaan di Jeddah, Arab Saudi.

Sebelum ini, kuih tradisional dihasilkan graduan Master Eksekutif Pengurusan Projek, Universiti Malaysia Pahang (UMP), Thuraya A Razak itu hanya boleh didapati di pasaran tempatan, selain Singapura di mana penghantarannya dibuat setiap minggu.

Thuraya, 51, yang berasal dari Pulau Tiawar, Jerrantau berkata, tembosa raja dan tembosa ikan je-

nama Sughanis yang dihasilkan itu di eksport ke Jeddah oleh sebuah syarikat pemborong yang melihat produk itu mempunyai potensi baik di pasaran luar negara.

"Kumpulan pertama membabitkan penghantaran 43,000 biji tembosa raja dan tembosa ikan. Sekiranya ada permintaan lagi, saya akan menghantarnya dalam jumlah lebih besar," katanya ditemui di bengkel perusahaan industri kecil dan sederhana (IKS) Jabatan Pertanian di Tanah Putih di sini.

Thuraya berkata, tembosa raja dihasilkan itu berasal dari dapur istana diraja Pahang berisikan ikan, tempah dan telur rebus dipotong nipis.

"Saya menggunakan ikan segar supaya rasanya lebih sedap dan ia mendapat permintaan menggalakkan daripada masyarakat setem-



THURAYA memulakan tembosa yang dihasilkan.

pat dan luar.

"Setiap hari kami akan menghasilkan kira-kira 2,000 biji tembosa raja dan tembosa ikan. Jumlah penghantaran akan ditingkatkan sekali ganda apabila permintaan bertambah.

"Namun begitu kualitinya sentiasa diberi keutamaan bagi memastikan tembosa raja dan tembosa ikan sedap dimakan oleh pelanggan. Ia mempunyai sijil halal serta sijil Makanan Selamat Tang-

gungjawab Industri (MeS-TI)," katanya.

Thuraya yang turut memiliki Ijazah Sarjana Muda Pengurusan Projek dari Universiti Sains Malaysia (USM), berkata, dia mendapat sokongan daripada Jabatan Pertanian, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (MAMA) dan bantuan peralatan serta bimbingan di bawah program Empower Wilayah Ekonomi Pantai Timur (ECER).

**Saya menggunakan ikan segar supaya rasanya lebih sedap Thuraya**

