

RENCANA UTAMA



APAM pisang gebu antara kuih yang popular ditempah oleh para pelanggan Naqik Cookies.



ABIBAH (kiri) bersama anaknya, Nabihah menunjukkan sebahagian produk sejuk beku kuih-muih oleh Naqik Cookies.

## Pekerja OKU rahsia bisnes kuih-muih Abibah

Naqik Cookies yang mencatatkan pengeluaran sekitar 30,000 biji kuih tradisional seminggu menempatkan produk tersebut di pasar-pasar raya di sekitar Melaka, Negeri Sembilan dan Pahang.

PAGI pada hujung minggu itu seperti biasa wanita berusia 32 tahun itu akan mengambil makanan yang siap dibungkus di halaman rumah Abibah Ketot, 57, di Lorong Kadil Hj. Mahedi, Jalan Air Limau, Masjid Tanah, Melaka.

Menurut Nur Adillah Ramly yang juga seorang pengusaha tadika, makanan yang diambilnya itu merupakan makanan sejuk beku atau frozen food, Naqik Cookies untuk diagihkan ke

beberapa buah tadika milik beliau di sekitar negeri Melaka.

"Ini merupakan rutin hujung minggu saya untuk mengambil beberapa makanan sejuk beku seperti kuih apam pisang, popia, puteri ayu dan apam polkadot untuk minuman pagi serta rehat bagi murid-murid di tadika.

"Adakalanya, pada hari bekerja pun, saya akan singgah ke sini mengambil tambahan makanan berkenaan kerana kanak-kanak amat sukakan kuih-muih tersebut," kongsinya ketika ditemui *Kosmo!* barubaru ini.

Tambah Nur Adillah, Naqik Cookies juga sudah menjadi pembekal makanan sejuk beku tetapnya sejak dua tahun lalu. Malah, keenakan rasa kuih berkenaan masih sama selepas dikukus ataupun digoreng. Sementara itu, Abibah yang juga pengasas Naqik Cookies, tidak menyangka modal permulaan

RM1,000 diberikan ibunya untuk membeli ketuhar sejak 22 tahun lalu membolehkan dia menempa kejayaan dalam perniagaan kuih berkenaan.

Bekas guru itu terseruyam puas dengan kejayaannya dalam bidang pembuatan pelbagai jenis kuih talam, sejuk beku, kek dan baulu hingga membolehkannya mengembangkannya mengembangkannya selayak perniagaan.

"Pada tahun 1995, arwah ibu, Burok Othman memberikan saya modal sebanyak RM1,000 untuk membeli ketuhar dan menyuruh saya memulakan perniagaan kuih. Setiap hari selepas pulang daripada mengajar di sekolah pendidikan khas, saya membuat kuih dengan menggunakan peralatan terhad.

"Ketika itu, saya bermula dengan membuat kuih baulu dan tart keju, apabila pesanan pelanggan semakin meningkat, saya menubuhkan syarikat yang didaftarkan atas nama Naqik Enterprise," katanya yang meminati kuih-muih tradisional Melayu sejak kecil.

Berkat kesungguhannya mendalami ilmu pembuatan

kuih dan kek melalui pelbagai kursus, kini dia mampu membina bengkel di sebelah rumah termasuk tempat penyimpanan produk makanan sejuk beku.

### Operasi

Kini, ibu kepada lima cahaya mata itu turut menghasilkan lebih 10 jenis makanan sejuk beku, pelbagai jenis kek, baulu dan pastri krim. "Antaranya ialah kuih seri muka, kole kacang, lapis citra dan lapis koko, manakala makanan sejuk beku seperti kasturi, karipap, samosa serta popia.

"Selain itu, saya juga menjual pelbagai jenis kek dan aneka baulu seperti baulu ikan, baulu cerial dan baulu pusing," ujarnya.

Tambah Abibah, operasi perniagaannya bermula seawal pukul 6 pagi untuk pembuatan kuih-muih dan kadangkala boleh berakhir sehingga pukul 10 malam bergantung kepada tempahan pelanggan.

"Kami mampu menghasilkan kuih sehingga 3,000 hingga 4,000 biji sehari dan ia mencecah sehingga 20,000 hingga 30,000 biji seminggu. Ini kerana para pekerja diberi waktu masuk bekerja

SELAIN menjual produk sejuk beku, Naqik Cookies turut menyediakan perkhidmatan pembungkusan kuih untuk majlis keratan, perkahwinan dan sebagainya.



NUR ADILLAH