

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan



EDISI

26

ISSN 1823-6421

'Clitoria ternatea' Sumber Inspirasi Chef Safura Tawil



Siti Aisyah Tumin¹, Mohamad Amiruddin Mohamad², Muhammad Safuan Abdul Latip², Syarifah Atifah Syed Hamzah¹ dan Muhammad Syafiq Othman¹

¹Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Pulau Pinang, Kampus Permatang Pauh

²Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun

*Koresponden: aisyahatumin@uitm.edu.my



Siti Safura Binti Mohd Tawil atau lebih mesra dengan panggilan Chef Safura Tawil (30 tahun) merupakan anak kelahiran Ranau, Sabah. Beliau merupakan alumni UiTM Cawangan Terengganu, Kampus Dungun, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan dalam Diploma Seni Kulinari dan UiTM Cawangan Puncak Alam, Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan dalam Ijazah Sarjana Muda Sains (Kep.) Pengurusan Seni Kulinari. Minat beliau yang mendalam dalam bidang masakan menjadi batu loncatan untuk beliau bergiat cergas dalam mengembangkan kemahiran dan kerjaya dalam bidang pemakanan.

Menceritakan tentang minat beliau dalam bidang masakan, wanita manis ini berkongsi minat memasak sejak dibangku sekolah lagi. Berlatar belakangkan keluarga usahawan, beliau merupakan seorang anak yang ringan tulang dan rajin membantu keluarga mengusahakan kedai makan di Ranau, Sabah. Malah, kedai tersebut turut dinamakan sempena dengan nama beliau (Restoran Siti Safura). Tambahan beliau, sejak umur 10 tahun beliau telah pandai menebar roti canai sambil berdiri di atas bangku dek kerana tubuh badan yang masih kecil. Hal ini menjadi tarikan kepada para pelanggan untuk kembali semula mahupun menyaksikan kelincahan anak kecil ini menebar roti canai.

Sejurus setelah tamat pengajian Ijazah Sarjana Muda, beliau mendapat tawaran bekerja di Ottawa, Kanada sebagai Cef Peribadi Kedutaan Malaysia dan berkhidmat selama tiga tahun (2016-2018). Sepanjang berada di Kanada, beliau telah menyertai pertandingan 'Embassy Chef Challenge 2016' dan telah mendapat gelaran Juara mengalahkan cef-cef antarabangsa dengan membawa tema masakan tradisi Melayu berasaskan Pulut Kuning dan Rendang Daging, Otak-Otak Ikan, dan juga Sate Ayam. Tidak terhenti hanya di situ, beliau meneruskan perkhidmatan sebagai Cef Peribadi Kedutaan Malaysia di Dublin, Ireland.

Sekali lagi beliau mencipta sejarah di bumi asing dengan menyertai 'The Chef Ireland Culinary Competitions 2020, Kelas Masakan Asia-India' dengan membawa tema Masakan Melayu di bumi Ireland. Berinspirasi daripada warna bunga telang, 'Nasi Lemak Bunga Telang, Rendang Ayam bersama Sayur Kerabu dan Keropok Lekor' menjadi taruhan dalam pertandingan ini. Hasil bimbingan daripada tenaga pengajar UiTM dan Cef di Malaysia, Beliau berjaya menggondol pingat emas dan sekali lagi mengharumkan nama Malaysia di persada dunia. Secara tidak langsung, ia menjadi sumber inspirasi Chef Safura untuk memulakan perniagaan 'home-based' sejeurus pulang dari Ireland. Kini, beliau bergelar usahawan bagi perniagaan makanan 'Ternatea.my' yang berpusat di Cybersouth, Dengkil. Peminat bunga telang ini menjadikan pewarna asli dari 'Clitoria ternatea' sebagai bahan utama untuk menu jualan 'Nasi Lemak Bunga Telang, Rendang Ayam bersama Rempeyek Bunga Telang'. Bagi yang ingin merasakan air tangan Chef Safura, pesanan boleh dibuat melalui platform akaun WhatsApp, Facebook dan Instagram rasmi 'Ternatea.my'.



**" merupakan pandangan peribadi penulis"*