



UiTM@Media **2016**



Gemilang Alumni



UiTM@Media
2016

PESONA

WANITA • KELUARGA • KESIHATAN

Kosmo!

• JUMAAT 1 APRIL 2016

Ikuti
kami di
Kosmo_Online



Mohd. Ariff Tauke Katering

BERSAMBUNG
DI SEBELAH

> Lihat muka 30 & 31

NAMANYA diilhamkan daripada bunga syurga iaitu zafran yang terkenal sebagai ramuan terbaik untuk masakan, perubatan, bahan pewarna dan minyak wangi serta turut menerima jolokan raja rempah termahal di dunia.

Lebih istimewa, Dewan Perdana Zafran yang dibuka sejak sebulan lalu di Tingkat 5, Kompleks Desa Kepong, Kepong, Kuala Lumpur pada asalnya ialah pusat boling sebelum menjalani proses pengubahsuaian yang mengambil masa selama setahun.

Pemiliknya, Mohd. Ariff Shariff, 45, berkata, beliau pernah dikatakan hilang akal kerana memilih sebuah premis terbiar yang digenangi air lantaran silingnya yang bocor dan tidak pernah berganti bertahun-tahun lamanya.

“Namun, gerak hati saya kuat mengatakan tempat ini mampu ditransformasikan menjadi dewan yang indah memandangkan kedudukannya yang strategik untuk pelanggan di Lembah Klang.

“Paling bermakna, nama dewan ini sama dengan nama anak lelaki tunggal saya, Zafran yang baru berusia empat tahun,” katanya ketika ditemui *Kosmo!* di Kepong baru-baru ini.

Tampak gah dengan hamparan karpet merah di samping meja dan kerusi bankuet bersarung kain

Pusat boling terbiar jadi dewan bertaraf lima bintang

tenun daripada fabrik damask, ia kelihatan cukup sempurna untuk sebuah majlis perkahwinan impian.

Mohd. Ariff turut menyediakan perkhidmatan catering dengan menawarkan lebih 10 hidangan yang kesemuanya dimasak segar di dapur dewan itu.

“Dewan kami ini berkonsep dewan besar dengan peralatan dan pramusaji yang sama tarafnya dengan hotel lima bintang.

“Selain itu, ruang dewan juga besar dan cukup menampung 800 tetamu untuk bergerak dengan selesa ditambah dengan kemudahan pendingin udara,” katanya.



TIMBALAN Menteri Komunikasi dan Multimedia, Datuk Jailani Johari (tengah) merasmikan pembukaan Dewan Perdana Zafran baru-baru ini.

Justeru itu, beliau berharap dewan itu dapat memenuhi kehendak pasangan mempelai yang ingin meraikan hari bahagia dengan bajet berpatutan.

"Kami juga menyediakan pakej perkahwinan lengkap dengan kek pengantin untuk bakal raja sehari dan mereka bebas menentukan rekaan busana yang dikehendaki. Semuanya masih baharu kerana buat masa ini belum ada majlis perkahwinan diadakan di sini.

"Dewan ini juga sesuai untuk semua jenis acara termasuk program korporat, sambutan hari lahir, keraian dan majlis amal.

Bukan pendatang baharu dalam perniagaan, Mohd. Ariff atau lebih mesra disapa Abang Bob berkata, beliau telah berkecimpung selama 15 tahun dalam bidang katering selepas bermula sebagai pengusaha kantin sekolah.

Menggunakan nama perniagaan Sha-Jam Caterer, beliau mendapati, penduduk yang tinggal di tengah bandar, pangsapuri dan taman perumahan lazim berdepan masalah mencari tempat bersesuaian untuk mengadakan kenduri.

Katanya, ruang yang sempit untuk penyediaan makanan atau lokasi penghantaran makanan yang terlalu jauh sedikit sebanyak boleh menjejaskan mutu serta kesegaran rasa hidangan.

Resipi

"Kadang-kadang bila makanan sampai, ia dah sejuk sebab tempat majlis terlalu jauh ataupun lauk tidak padan dengan jumlah tetamu.

"Jadi, bila ada dapur dan

bekalan cukup di dalam peti ais, kita boleh terus masak atau segera tampung hidangan yang tidak mencukupi itu," kata bekas penuntut jurusan kulinari di Universiti Teknologi Mara pada 1990-an itu.

Mempertaruhkan beberapa resipi yang diperturunkan arwah ibu bapanya seperti nasi udang, nasi beriani, rendang dan kambing panggang, beliau mula berjinak-jinak dengan dunia dapur dan sudip sejak berusia tujuh tahun lagi.

Katanya, sajian nasi udang yang direka ibunya agak unik kerana ia adalah nasi yang ditanak bersama udang.

"Ketika zaman kanak-kanak, saya sangat suka makan udang. Nasi udang masakan ibu saya pada asalnya hidangan yang sangat ringkas dan memang tidak akan dapat jumpa di tempat lain.

"Dalam mengkomersialkan rasa nasi udang ini, saya tambah baik dengan menumis udang gred A bersama serbuk ketumbar dan beberapa jenis rempah rahsia yang kemudiannya dicampur ke dalam rebusan beras basmati," katanya.

Tambahnya, penggemar nasi beriani pasti teruja kerana hidangan signatur Sha-Jam Caterer itu lebih ringan, kurang berminyak dan tidak terlalu berbau rempah.

"Masakan nasi beriani ini sebenarnya adalah kepakaran ayah saya. Campuran rempah diadun sendiri dan ada teknik tertentu memasak beras supaya kanjinya dapat dikeluarkan.

"Hidangan itu paling mendapat sambutan dan digemari pelanggan sehingga ada yang tidak

kisah menanggung kos penghantaran jarak jauh seperti di Raub, Pahang dan Melaka," ujarnya.

Cabaran

Sering menerima tempahan makanan berskala besar termasuk undangan khas daripada jabatan kerajaan dan swasta, beliau berpegang kepada prinsip pelanggan sentiasa betul.

Beliau berkata, tempahan dibatalkan pada saat-saat akhir, penganjur tersilap memberi maklumat tarikh, masa atau alamat tempat menjadi asam garam kepada pengusaha katering sepertinya.

"Pernah kami sudah dalam perjalanan menghantar 300 pek nasi tomato ke satu lokasi di Selayang tetapi pelanggan yang menempahnya tidak jadi mengadakan majlis mengikut rancangan asal.

"Dalam situasi seperti itu, biasanya kami sedekahkan sahaja makanan tersebut kepada masjid atau surau kerana kami yakin rezeki itu datang daripada Allah dan pasti ada hikmah atas segala yang telah berlaku," katanya.

BERSAMBUNG
DI SEBELAH



KARI ayam, kari kambing dan rendang ayam antara hidangan signatur yang disediakan.



NASI beriani dimasak dengan teknik khas bagi mengurangkan kandungan kanji.



DEWAN Perdana Zafran, Kepong, Kuala Lumpur ini mampu memuatkan 800 tetamu.



KAMBING panggang diperap menggunakan rempah rahsia menaikkan rasa berjus daging.

- **Penasihat**

Profesor Emeritus Dato' Dr Hassan Said
Naib Canselor

- **Ketua Projek**

Alfina Bakar

- **Pengurus Produksi**

Darus Kasim
Rosly Mahmud

- **Penyelaras Bahan Akhbar**

Firdaus Abd Hanan
Hanisah Yacob
Datin Umminalah Salleh

- **Pembantu**

Penyelaras Bahan Akhbar

Hazizi Jantan
Nor Azlina Nordin
Samsinah Selamat
Raja Nazrul Raja Hisham

- **Pereka Grafik Utama**

Junaidy Talib

- **Pereka Grafik**

Rosdi Abdul Hamid
Mohd Nor Firdaus Mohd Isa

- **Sumber Keratan Akhbar**

Utusan Malaysia, Mingguan Malaysia, Berita Harian, Berita Minggu,
New Straits Times, The Star, Sunday Star, The Sun, Star Metro,
Kosmo, Harian Metro, Sinar Harian.

