



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Terengganu

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan

EDISI
24
MAY 2021 APRIL 2022

NO ISSN: ISSN: ISSN 1823-6421

BULETIN ADALAH HAK MILIK KEKAL MASMED UITM CAWANGAN TERENGGANU

USAHAWAN MAKANAN TRADISIONAL: KUIH BAHULU

Nurul Falah Hashim¹, Mohd Noor Azmin Akbarruddin¹,
Putera Mohd Naim Norsalim¹, dan Noriza Ishak¹

¹Fakulti Pengurusan Hotel dan Pelancongan,
Universiti Teknologi Mara,
Puncak Alam, Selangor

Koresponden: nurulfalah@uitm.edu.my

Makanan tradisional Melayu merupakan warisan nenek moyang yang menyumbang kepada pembentukan budaya dan sosioekonomi masyarakat di Malaysia sejak berdekad lamanya. Ianya menjadi sebahagian dari khazanah yang diwarisi dari generasi terdahulu. Justeru, adalah menjadi tanggungjawab generasi seterusnya untuk melindungi dan mempertahankan khazanah berharga ini agar ianya terpelihara dari pengaruh kepesatan modenisasi dan globalisasi.

Antara pembuatan makanan tradisional yang masih kekal diusahakan ialah kuih bahulu. Kuih bahulu amat popular dimakan dan dihidangkan terutama semasa musim perayaan seperti Hari Raya Aidil Fitri. Kini, kuih bahulu telah dikomersialkan sebagai snek makanan ringan dan ianya mudah didapati di kedai-kedai makanan seperti di pasaraya. Malah, kuih bahulu juga telah diperluaskan sebagai produk buah tangan majlis perkahwinan oleh usahawan perusahaan kecil dan sederhana.

Antara usahawan yang mengkomersialkan makanan tradisional adalah Muhammad Qayyum Mohd Paiman daripada syarikat Kerayong Foods yang beroperasi di Selangor. Berumur 31 tahun, usahawan ini menerajui dan melebarkan perniagaan keluarganya dengan memperkenalkan pelbagai jenis kuih bahulu dan produk pastri yang lain di bawah jenama Qayy Popcorn dan Surayah Flower Cake. Ekoran permintaan yang tinggi, beliau juga telah memvariasikan produk dan pembungkusan bagi memenuhi permintaan pelanggan bersesuaian dengan majlis perkahwinan, keraian dan sambutan perayaan.

Secara tradisional, penghasilan kuih bahulu bermula dengan mengadun adunan menggunakan tangan dan seterusnya adunan tersebut dimasak dengan menggunakan bara arang yang diletakkan di atas penutup acuan kuih bahulu tersebut. Proses ini mengambil masa yang lama untuk dilakukan. Oleh itu, usahawan muda ini telah beralih kepada peralatan moden untuk menyediakan kuih bahulu, seperti menggunakan mesin pengadun dan ketuhar komersial. Kaedah ini membolehkan kuih bahulu dibakar secara sekata dan masa memasak juga dapat dipendekkan. Dengan ini, kuih bahulu dapat dihasilkan secara besar-besaran bagi menampung permintaan yang tinggi.



*Muhammad Qayyum Mohd Paiman,
Usahawan Muda
Sumber : Kerayong Foods*

Namun, penularan pandemik Covid-19 pada tahun 2020 dan 2021 telah memberi tamparan hebat kepada perniagaan Kerayong Food ekoran permintaan yang menurun disebabkan sekatan penganjuran majlis-majlis keraian. Berbekalkan kreativiti serta usaha yang gigih, perniagaan kuih bahu dan aneka pastri diteruskan melalui khidmat penghantaran secara Bayaran Tunai Semasa Penghantaran (Cash on Delivery) di sekitar Selangor dan Kuala Lumpur. Usaha promosi juga giat dilakukan melalui media sosial seperti di laman Facebook, Instagram dan TikTok.



Bahulu Ikan yang dibakar menggunakan ketuhar komersial.
Sumber : Kerayong Foods



Bahulu Ikan bersama pek pembungkusan yang boleh dipilih oleh pelanggan.
Sumber : Kerayong Foods

Seiring dengan perubahan zaman, cita rasa masyarakat juga telah berubah kepada pemilihan makanan yang lebih ringkas, enak, dan mudah didapati. Oleh itu, cara pemprosesan yang lebih efisien amat penting agar kuih tradisional ini sentiasa didapati dalam pasaran bagi memenuhi permintaan pelanggan. Dengan ini, kelangsungan makanan tradisional juga dapat diteruskan oleh usahawan-usahawan muda pada masa akan datang tanpa menghilangkanan keunikan makanan tradisional itu sendiri.

RUJUKAN

- [1] Wahid, N. A., Mohamed, B., & Sirat, M. (2009). *Heritage food tourism: bahulu attracts. Proceedings of 2nd National symposium on tourism Research: theories and applications.*
- [2] Muhammad Qayyum Mohd Paiman, (2021, 1 November). *Kerayong Foods, 42200 Kapar, Selangor.*