

Headline	Belajar sambil berniaga		
MediaTitle	Utusan Malaysia		
Date	08 Oct 2013	Color	Full Color
Section	Supplement	Circulation	197,952
Page No	9	Readership	833,287
Language	Malay	ArticleSize	373 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,440
Frequency	Daily	PR Value	RM 22,320



Belajar sambil berniaga

PEMBUAT atau pengusaha biskut biasanya terdiri daripada suri rumah atau mereka yang berumur 30 tahun ke atas.

Amat jarang kita mendengar pelajar institusi pengajian tinggi (IPT) yang mengusaha dan berniaga biskut.

Berbeza dengan **Intan Izzaty Jaafar, 23**, dan adiknya, **Azzahra Jaafar, 19**, yang begitu berminat membuat biskut sejak di bangku sekolah menengah dan meneruskan minat mereka itu walaupun kini sedang melanjutkan pelajaran ke peringkat tinggi.

Menurut Intan Izzaty yang kini mengikuti pengajian Ijazah Teater di Akademi Seni Budaya dan Warisan Kebangsaan (Aswara), semasa menuntun di tingkatan empat, dia telah mula membuat biskut sekadar suka-suka.

Bagaimanapun kata Intan Izzaty, ibunya telah membawa biskut yang dibuat ke tempat kerja dan dirasa oleh rakan di pejabat. Ternyata mereka menyukai dan akhirnya menempah biskut tersebut.

Tambahnya, waktu itu dia hanya membuat kuih tat resipi neneknya dan Azzahra pula diminta untuk membantu. Lama-kelamaan adiknya itu turut berminat untuk membuat biskut.

Intan Izzaty yang merupakan anak sulung daripada tiga beradik ini berkata, kini telah tujuh tahun dia membuat biskut dan jenis-jenis biskut juga telah bertambah.

Di antara jenis biskut yang dihasilkan ialah tat nanas gulung, tat nanas bunga, dahlia, samperit, coklat cip, *strawberi crunchy*, *almond london*, *lovely love* dan banyak lagi di bawah jenama DillaRich Homemade Cookies.

"Untuk raya yang baru berlalu, saya dan adik membuat sehingga 12 jenis biskut dan jumlah keping biskut hingga

puluhan ribu.

"Biskut-biskut itu kami buat di bengkel biskut di kampung kami di Lenggeng, Negeri Sembilan dengan dibantu oleh tujuh pekerja yang terdiri daripada orang kampung.

"Saya dan adik akan ke sana pada hujung minggu untuk sama-sama membuat biskut sementara pada hari biasa, mak yang akan ke sana untuk memantau," kata Intan Izzaty.

Tambahnya, Azzahra kini mengambil kursus Pemprosesan dan Kawalan Mutu Makanan di Kolej Komuniti Sabak Bernam, Selangor.

Intan Izzaty menambah, biskut tradisional seperti samprit dan dahlia dibuat mengikut resipi nenek sementara biskut moden dipelajari daripada ibunya yang mengikuti kelas membuat biskut.

Biskutnya menerima pelanggan bukan sahaja sekitar Selangor, Seremban malah hingga ke Sarawak, Indonesia dan Korea.

Kata Intan Izzaty, biskut tat yang dihasilkan lebih istimewa kerana dia memasak sendiri jem untuk biskut berkenaan.

"Nanas akan dibuang mata dan kemudian diparut. Nanas yang telah hancur ini akan dimasak bersama airnya sekali sehingga kering sebelum dicampurkan dengan gula dan dimasak sehingga kering.

"Kebiasaannya kami akan membuat jem dahulu kerana jumlah nanas yang digunakan sehingga berpuluh-puluh biji. Beberapa hari selepas itu barulah kami akan membuat biskut tat tersebut," ujarnya yang turut menerima tempahan biskut untuk cenderahati perkahwinan, hari jadi, majlis bertunang, dan sebagainya.

Selain meletakkan biskut DillaRich Homemade Cookies di gerainya di Bukit Bintang, biskutnya turut diperolehi di kedai Prima Kek Lapis di Prima Sri Gombak, Selangor atau hubungi 019-3113439 untuk pertanyaan lanjut.



INTAN (kiri) dan Azzahra bercita-cita membuka perniagaan sendiri setelah tamat pengajian nanti.