

Jus berasaskan halia bentong tarikan penggemar makanan tradisional

Oleh : Zulaika Zull Kafli



Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menganjurkan sebuah program Pesta Makanan Tradisional Melayu 2019 yang berlangsung pada 6 November 2019 di Laman Warisan, Muzium Warisan Melayu, Fakulti Bahasa dan Moden, UPM.

Dirasmikan oleh Timbalan Naib Canselor Pusat Penyelidikan dan Inovasi UPM, Prof. Dr. Zulkifli Idrus, lebih 10 penyertaan jualan makanan tradisional melayu yang memulakan jualan seawal jam 9.00 pagi sehingga jam 5.00 petang.

Program ini juga dimeriahkan lagi dengan aktiviti-aktiviti menarik sepanjang pesta ini berlangsung. Antaranya, Demonstrasi Makanan bersama Chef Jemputan, Pertandingan Rasa dan Teka, Pertandingan Mewarna dan Melukis Kolaj, Pertandingan Ukir Buah, Kembara Resepi, Musang Berjanggut, Pencarian Chef Cilik dan Deklamasi Sajak serta Persembahan Kebudayaan.

Pelbagai makanan tradisional melayu yang disajikan antaranya Nasi Kerabu Bunga Telang, Nasi Kerabu Tradisi, Dodol Pulut Hitam Pak Nasa, Kek Gula Hangus, Cucur Udang Utara, Char Kuey Teow Kerang, Yatie's Kek Lapis Sarawak Premium, Pau Panas dan Sejuk Beku, BBB Cendol Sedap dan banyak lagi.

Turut menarik perhatian, gerai jualan minuman kesihatan yang berasaskan tanaman tradisional, halia bentong, iaitu Jus Ikhlas dan Jus Hawow Fresh keluaran pengeluar dan pengilang produk, Ridz Herbs Trading.

Menurut jurucakap Ridz Herb Trading, Encik Alias Muhammad, halia bentong adalah bahan utama yang terkandung di dalam jus ini selain madu, *lemon*, *peppermint*, dan *black tea* yang membantu merawat beberapa masalah kesihatan seperti mengawal tekanan kolestrol, membersihkan saluran jantung tersumbat, melancarkan peredaran darah dan mengawal tekanan darah tinggi.

“Jus Ikhlas dan Jus Hawow Fresh merupakan minuman berasaskan halia bentong yang pertama dikomersialkan dan sudah berada di pasaran selama 5 tahun”.

“Selain daripada itu, sempena pesta ini, kami turut menjual kuih tradisional apam johol daun rambai dan rendang maman yang merupakan makanan tradisional dan tradisi orang negeri Sembilan”.

“Apam johol daun rambai kami sangat terkenal dikalangan orang negeri Sembilan lebih-lebih lagi pada bulan puasa dan telah terjual sebanyak 16,000 biji malah lebih istimewanya turut dinikmati oleh golongan ternama dan istana”.

“Sememangnya program ini sangat bagus dianjurkan setiap tahun kerana setiap negeri berpeluang memperkenalkan makanan tradisional setiap negeri yang jarang dilihat dalam pasaran atau yang wujud tetapi tidak dikomersialkan kepada orang ramai”.

“Pelajar-pelajar juga seharusnya ambil peluang untuk cipta perniagaan sendiri kerana program seperti inilah dapat mengkomersialkan produk mereka”, katanya mengakhiri perbualan.