

Keju Itali buatan Langkawi laris

Friendly Farms guna susu kerbau hasilkan mozzarella halal buatan tangan



NORZANA (kanan) dan Bruschi (dua dari kanan) bersama dua pekerja menunjukkan keju yang dihasilkan mereka.



Oleh Ahmad Farizal Hajat
ahmadfarizal@bharian.com.my

JIKA anda penggemar siri *River Cottage*, iaitu program televisyen yang menampilkan Chef Selebriti Hugh Fearnley-Whittingstall, sudah tentu anda sedia maklum dengan kecekalan semangat luar biasa yang ada dalam dirinya.

Antara semangatnya yang paling menarik ialah apabila beliau dicabar untuk keluar dari dunia kehidupan serba mewah di bandar dan berhijrah ke Dorset, desa di selatan barat daya England.

Ini bagi memulakan hidup baru di sebuah ladang yang jauh dari bandar, sebagai seorang petani, penternak dan usahawan.

Walaupun tanpa sebarang pengalaman, Fearnley-Whittingstall kekal menjalani kehidupan sehariannya dengan bercucuk tanam, membuka sebuah ladang penternak lembu, kambing biri-biri dan ayam.

Hasil ladang itu kemudian dijual atau dibuat santapan di restoran miliknya sendiri bagi menjana wang untuk menjalani kehidupan sehariannya bersama keluarga.

Ini antara penat lelah yang dikongsi chef selebriti berkenaan bersama penonton bagi memperlihatkan setiap usaha yang dibuat mesti ada hasilnya.

Semangat sama juga boleh dilihat pada pasangan suami isteri, Norzana Ghazali, usahawan tempatan yang berkahwin dengan Michael Bruschi, seorang ahli perniagaan dari Itali.

Pertama kali bertemu di sebuah restoran di Jalan Ampang, Kuala Lumpur baru-baru ini, pentuliskan dengan semangat pasangan itu apabila kedua-duanya tidak berhenti menceritakan mengenai kesukaran yang terpaksa dilalui bagi menghasilkan produk tenusu untuk menghasilkan keju mozzarella halal daripada susu kerbau yang diternak di Pulau Langkawi, Kedah.

Daripada sekadar pertemuan secara tidak sengaja, perubahan dengan pasangan suami isteri itu kemudian bertukar menjadi rancak.

Kedua-duanya tidak lokek berkongsi kisah suka duka mereka ketika memulakan perniagaan penghasilan keju mozzarella sehinggalah kini dipasarkan di beberapa rangkaian hotel dan restoran terkemuka di Langkawi serta di Lembah Klang.

"Syarikat kami, Friendly Farms Sdn Bhd menghasilkan keju mozzarella buatan tangan dengan menggunakan susu kerbau dan ini adalah antara ciri utama yang menjamin kelazatan dan keaslian mozzarella kami berbanding produk diimport," kata Bruschi atau lebih mesra dipanggil Mike.

Friendly Farms iaitu syarikat pengeluaran keju buatan tempatan pertama, adalah anak syarikat Touch Milk Sdn Bhd, yang terbit dalam pengeluaran produk tenusu, pemasaran dan jualan merangkumi keju, mentega dan yogurt.

Selain mozzarella, antara keju lain yang dihasilkan termasuk mascarpone, ricotta dan pelbagai jenis keju untuk pasaran tempatan.

Menurut Mike yang berasal dari San Marino, Itali, semua idea bagi memulakan perusahaan dan perniagaan itu datangnya daripada Norzana atau Yana yang begitu bersemangat untuk bersahaja dengan rangkaian produk keju lain dari luar negara.

"Membuka sebuah ladang dan perusahaan ini memang menjadi impian isteri saya sejak sekian lama dan impian itu menjadi kenyataan pada Oktober 2006," katanya.

Norzana berkata, rami yang tidak fikir perniagaan sebegitu boleh dilaksanakan kerana pada pendapat mereka, jika tidak, sudah tentu keju buatan tempatan sudah lama dihasilkan.

"Namun, seperti yang anda dapat lihat ia terlaksana, kami berjaya menghasilkan mozzarella buatan tangan dan habis dijual setiap hari, jadi ia tidak mustah untuk dilakukan," katanya.

Sebelum memulakan pembuatan keju mozzarella dan berjaya menghasilkan keju, Bruschi berkata, beliau dan isteri sering pekerjanya sudah melakukan kajian selama sebulan.

Namun, keju yang dihasilkan itu tidak 'menjadi' sehinggalah mereka menemui satu formula dan cara adunan khas yang menjadikan keju mozzarella buatan Friendly Farms lebih baik daripada keju buatan luar negara.

Bruschi berkata, sebulan terbit di dalam penghasilan keju sepuh khas: Friendly Farms mula menernak dan membekalkan daging lembu segar.

"Selain menghasilkan keju mozzarella daripada susu kerbau, kami turut menghasilkan keju daripada susu lembu lait keju fior di latte dan ricotta."

"Kalau kamu ingin tahu, keju mozzarella yang dihasilkan di sini lebih sedap daripada keju terkemuka lain, termasuk dari Itali. Mungkin kerana susu kerbau di sini lebih istimewa," katanya.

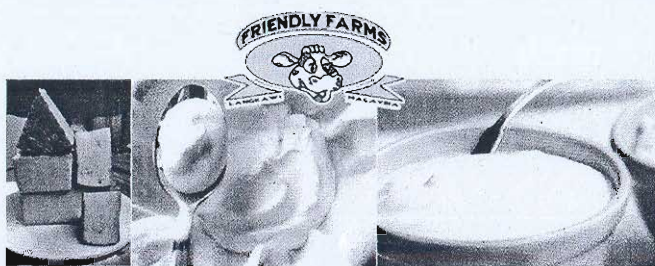
Keenakan keju mozzarella yang dihasilkan Friendly Farms menyebabkan perniagaan mereka mula dikenali penduduk serta rangkaian hotel setempat dalam tempoh singkat.

Walaupun cuaca dan suhu di negara ini lebih panas dan berbeza daripada Itali, i tidak menjadi masalah kepada Bruschi yang turut berpengalaman dalam perniagaan keju.

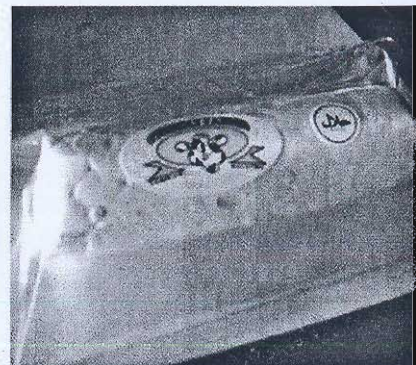
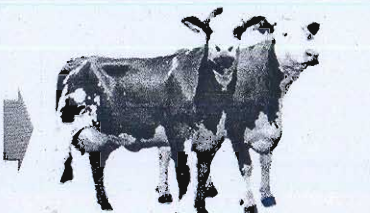
Di mana apakah yang membezakan keju mozzarella buatan Friendly Farms berbanding keju mozzarella dalam pasaran tempatan ketika ini, Bruschi dengan bershaja menjawab, keju yang ada di dalam pasaran bukan mozzarella tempatan fior di latte yang dihasilkan daripada

Selain menghasilkan keju mozzarella daripada susu kerbau, kami turut menghasilkan sendiri keju daripada susu lembu iaitu keju Fior Di Latte dan Ricotta. Keju mozzarella yang dihasilkan di sini lebih sedap daripada keju terkemuka lain, termasuk dari Itali. Mungkin kerana susu kerbau di sini lebih istimewa

Michael Bruschi
Penilik Syarikat
Friendly Farms

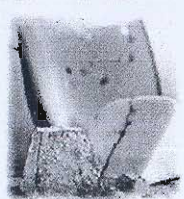
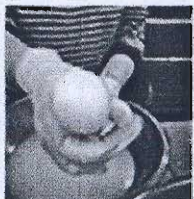
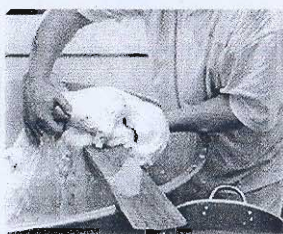
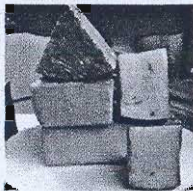


TARA produk keluaran Friendly Farms.



KEENAKAN keju yang dihasilkan Friendly Farms menyebabkan permulaan mereka di dikenali penduduk serta rangkaian hotel sekitar Langkawi.

© HANIZAH OSMAN / BERITA



GAMBARAJAH menunjukkan kaedah menghasilkan keju.



BRUSCH bersama daging lembu ternak yang turut dijual syarikatnya.

AKTA NOMBOR

6,000

kilogram

keju dihasilkan Friendly Farms sebulan

susu lembu.

Katanya, keju jenis itu menawarkan harga lebih berpatutan kepada pengguna, manakala kos untuk membuatnya pula lebih murah dan ia banyak digunakan dalam industri makanan, terutama restoran pizza.

"Kami boleh menghasilkan keju yang bermutu dan lazat, menghasilkan apa juga jenis keju seperti yang dikeluarkan negara lain, malahan boleh melakukannya

nyanya dengan lebih baik lagi.

"Industri ini boleh menjadi industri paling bernilai di Malaysia kerana ia sudah pun menjadi industri utama di dunia, khususnya di Itali.

"Jadi tidak mustahil untuk direalisasikan, anda hanya perlu tahu cara dan memiliki semangat untuk melakukannya," katanya sambil menambah mozzarella yang dihasilkan di Malaysia bukan saja sefap, malah lebih berkualiti ber-

banding dari Itali.

Ditanya sama ada wujud sebarang keangan dalam mengusahakan perniagaan itu pada masa ini, Bruschi berkata, ia lebih kepada masalah memperolehi bekalan susu kerbau yang berkualiti dan segar.

Bagi menyelesaikannya, syarikat berkenaan membentuk pakatan strategik dengan sebuah syarikat tempatan yang berpangkalan di Ulu Lepar, Pahang untuk mendapatkan bekalan yang mencukupi.

Menerusi pakatan itu, kedua-dua kini berkeupayaan untuk meningkatkan pengeluaran keju bukan sahaja hingga 6,000 kilogram (kg) sebulan, malah turut menghasilkan produk seperti, pelbagai jenis yogurt (sebulan), keju ceri mozzarella (1.5 masekarpon (600kg), keju mozzarella 'lano', iaitu keju mozzarella terba untuk pizza dan pasta (9,000kg) dan bagai keju lain.