



Megat Syahrin (kiri) bersama Mohammed Pandak memasak rendang tok Mak Nik di Kampung Pasir Putih, Ipoh.



Penyediaan ramuan secara tradisional menjamin kelazatan rendang.



Rendang yang siap dibungkus untuk diedarkan kepada pembeli.

Pelanggan tetap beli dua tan rendang tok Mak Nik

➔ Pengusaha proses 20 tan daging kerbau tampung keperluan Ramadan, Syawal

Oleh Shaarani Ismail
shaarani@bh.com.my

Ipoh

Proses masakan dan penggunaan ramuan berkualiti yang disediakan secara tradisi, menjadi punca rendang tok Mak Nik dari Kampung Pasir Putih di sini, kekal sebagai pilihan ramai, sepanjang musim perayaan Aidilfitri.

Walaupun pembungkusan, pro-

mosi dan teknik masakan dipermodenkan, proses memasak bermula kerja meracik serai dan bahan mentah lain, semuanya dilakukan menggunakan tangan bagi memastikan keaslian rasa.

Permintaan meningkat

Rendang tok Mak Nik menggunakan daging kerbau yang diasaskan Allahyarham Nafisah Yeop Abdullah dan suami, Mohammed Pandak Hussein, 86, sejak lebih 30 tahun, kini dipromosikan menggunakan jenama Royal Rendang.

Jika di luar musim perayaan, satu tan daging kerbau dimasak sebagai rendang dalam seminggu.

Sepanjang Ramadan dan menjelang Aidilfitri baru-baru ini, mereka memproses 20 tan daging kerbau sebagai rendang tok bagi memenuhi permintaan pengguna yang membeli terus di bengkel atau melalui tempahan khas.

Pengurus Royal Rendang, Megat Syahrin Megat Aris, 30, berkata

Fakta nombor

4 JAM

tempoh memasak kerbau dengan rempah rendang

RM50

harga sekilogram rendang tok Mak Nik

20 TAN

daging kerbau diproses menjelang Aidilfitri

usaha menyediakan rendang tok memerlukan kesabaran kerana mengambil masa yang panjang untuk disiapkan.

"Bagi memastikan rendang yang dihasilkan berkualiti serta tahan lama dan mempunyai rasa yang baik, ia perlu dimasak sehingga kira-kira empat jam.

"Berikutan permintaan yang tinggi, kami terpaksa mengandakan pengeluaran sepanjang Ramadan dan Aidilfitri, apabila perlu memasak sehingga lima kali sehari," katanya.

Menu istimewa pilihan ramai

Megat Syahrin berkata, perusahaan yang sudah diusahakan tiga generasi itu, mempunyai pelanggan tetap dalam kalangan kerabat diraja, orang kenamaan serta masyarakat sekitar, termasuk dari luar Perak.

Katanya, ada keluarga kenamaan yang menjadi pelanggan tetap membeli sehingga dua tan rendang tok Mak Nik setiap tahun,

selain menjadi pilihan syarikat penyedia sajian yang mengendalikan hidangan untuk majlis di istana.

"Rendang tok asalnya adalah makanan golongan bangsawan dan dianggap juadah istimewa. Lazimnya disediakan sebagai santapan diraja, sebab itu ia digelar rendang tok.

"Tok itu adalah gelaran bagi orang kenamaan, selain penyediaannya yang mengambil masa lama. Selain rendang tok daging kerbau, Royal Rendang juga turut menyediakan rendang tok menggunakan daging lembu tempatan, di samping serunding daging dan ayam," katanya.

Beliau berkata, pada hari biasa, seramai lima hingga enam pekerja menjalankan tugas menyiapkan bahan dan memasak rendang tetapi jumlah itu meningkat hingga 30 pekerja sepanjang musim perayaan bagi memastikan permintaan dan tempahan siap mengikut masa ditetapkan.

