



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

SABTU, 7 MEI 2022

1.	Enaknya rendang arnab

DISEDIAKAN OLEH:

**SEKSYEN KOMUNIKASI KORPORAT
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA**

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
07.05.2022	HARIAN METRO	LOKAL	13

Sepang

Didorong keinginan mencuba perniagaan berbeza, Zain 'Aliuddin Zain Alabiddin nekad meninggalkan kerjaya sebagai jurutera reka bentuk untuk menceburi bidang penternakan arnab pedaging bagi menghasilkan rendang arnab untuk dipasarkan.

Tidak lama selepas berhenti kerja, Zain 'Aliuddin menyertai kursus penternakan arnab pedaging yang dikendalikan pembekal arnab terbesar, KM Barokah, di Klang pada Mac 2021 bagi mempersiapkan diri dengan ilmu berkaitan serta mendaftarkan perniagaan penternakannya ZNDD Rabbit Farm dengan Jabatan Perkhidmatan Veterinar.

Bermodalkan wang simpanan serta bantuan kewangan daripada ahli keluarga terdekat, beliau membina sangkar di sekitar kediamannya di Kampung Hulu Teris di sini bernilai RM20,000.

"Dua bulan pertama saya ternak arnab pedaging baka New Zealand ini tidak mendatangkan hasil sebab masih baru dan kurang pengalaman. Tapi selepas beberapa bulan, ternakan saya semakin menjadi dan sihat," kata Zain 'Aliuddin, 32.

Beliau yang kini memiliki hampir 300 arnab berkata penjagaan arnab sangat mudah berbanding ternakan lain dan memperuntukkan



ZAIN 'Aliuddin membantu isterinya memasak rendang arnab di rumah mereka di Kampung Hulu Teris.

“Apabila dimasak dengan pes, rasa daging arnab manis. Ini diakui peminat daging”
Zain 'Aliuddin



ZAIN 'Aliuddin menunjukkan arnab ditenaknya dalam sangkar yang dibina dengan modal mencecah RM20,000.

ENAKNYA RENDANG ARNAB

Hidangan istimewa diusahakan bekas jurutera semakin memikat selera ramai

RM800 untuk membeli pelet makanan untuk sebulan.

Zain 'Aliuddin menguruskan penternakan arnab itu secara bersendirian selain mengendalikan proses penyembelihan dan menyediakan bahan masakan rendang arnab, manakala proses memasak diuruskan isterinya Nadwatul Khodijah Mohd Misban, 33.

Selepas arnab yang siap disembelih diproses, ia dimasak selama dua jam de-

ngan pes rendang yang sudah dimasak selama tiga jam menggunakan bahan seperti halia, serai, lengkuas dan cili kering.

"Daging arnab berebrza dengan rasa ayam atau lembu. Apabila dimasak dengan pes, rasa daging arnab manis. Ini memang diakui peminat daging," katanya.

Menu daging arnab mempunyai penggemarnya tersendiri dan semakin mendapat sambutan sejak Zain

'Aliuddin dan isterinya berniaga secara jualan but kereta pada Mac tahun ini di Pantai Bagan Lalang.

Beliau menggunakan medium media sosial Facebook bagi memasarkan produk rendang arnab dengan jenama Uncle Zain Rendang Arnab, yang dijual pada harga RM23 bagi setiap 300 gram.



RENDANG arnab dengan jenama Uncle Zain Rendang Arnab dijual pada harga RM23 bagi setiap 300 gram.

"Rendang arnab pada kuantiti dan harga sama juga dijual dalam bentuk sejuk beku," katanya yang kini mampu menjana pendapatan empat angka sebulan.

Zain 'Aliuddin yang mempunyai perancangan menjadi pembekal daging segar arnab itu berkata, beliau memohon bantuan kewangan di bawah Program Bantuan Blueprint Pembasmian Kemiskinan Negeri Selangor untuk modal tambahan bagi membeli peti sejuk bersesuaian.

Beliau antara individu yang membuat pengeluaran Kumpulan Wang Simpanan Pekerja (KWSP) RM10,000 bercadang menggunakan dana itu untuk mengembangkan perniagaannya.