

Dua minit dah masak!



PEKERJA Jempoh Pizza Kayu Api menunjukkan piza yang telah siap dibakar menggunakan dapur kayu api.

Melaka: Walaupun sudah mempunyai empat cawangan perusahaan pembuatan piza menggunakan oven batu dalam tempoh tiga tahun, pengasas Jempoh Pizza Kayu Api Hamzah Hassan, 35, masih belum berasa selesa dengan pencapaian tersebut.

Beliau berkata usaha mengembangkan rangkaian perusahaan itu sedang giat dilakukan menerusi pelbagai platform, termasuk menyertai gerai jualan di pelbagai program berskala besar termasuk Jelajah Aspirasi Keluarga Malaysia (AKM) Melaka.

"Perusahaan Jempoh Pizza Kayu Api bermula di Jempoh, Kuala Pilah, Negeri Sembilan dan sudah tiba masanya untuk kita keluar untuk mempermosikan pizza kayu api, menggunakan ketuhar batu.

"Kita kini telah mempunyai empat cawangan iaitu Jempoh, Nilai, Seremban di Negeri Sembilan dan Gombak di Selangor," katanya.



HAMZAH sibuk menyediakan piza menggunakan dapur kayu api.

Hamzah berkata antara cabaran utama bagi mempromosikan produk itu di luar kawasan ialah isu logistik kerana perlu membawa ketuhar batu bersaiz besar dan berat namun ia bukan penghalang untuk mengembangkan perusahaannya itu.

Beliau berkata inovasi terhadap model kelima ketuhar batu seberat kira-kira 300 kilogram dibuatnya agar ia mudah dibawa ke mana-mana tapak jualan, sekali gus mengurangkan kos pengangkutan.

Hamzah berkata walaupun secara mata kasar pembuatan menggunakan teknik tradisonal itu dilihat rumit namun hanya sekitar dua minit masa diperlukan untuk membakar sekeping piza pada suhu antara 300 hingga 400 darjah Celsius berbanding antara lapan hingga 10 minit sekeping jika menggunakan ketuhar biasa.



KAUTHAR menguli doh sebelum meletakkan topping piza yang diminta pelanggan.

Mengulas prestasi jualan di Jelajah AKM Melaka, Hamzah berkata pembuatan piza dilakukan bersama isteri, Kauthar Mohamad Kamaludin, 35, serta seorang pembantu mendapat sambutan agak menggalakkan.

"Pada hari pertama karnival, kita berjaya menjual 80 keping piza dan kita menjangkakan jumlah jualan akan meningkat kepada 100 hingga 150 sehari pada hari ini dan esok.

"Ada pengunjung baharu kenal, ada yang dah tahu tapi tak pernah cuba... mungkin benda ini (Jemapoh Pizza Kayu Api) dah tular dan dah lama orang tahu terutama orang Melaka, tapi hari ini baharu berpeluang mencubanya di sini," katanya yang beroperasi di Slot Citarasa Keluarga Malaysia di hadapan dewan Pusat Dagangan Antarabangsa Melaka (MITC) Ayer Keroh.

Beliau berkata sekeping piza bersaiz 20 inci dijual pada harga RM25 dan memerlukan antara 5 ke 7 minit untuk disiapkan.

Katanya antara pilihan *topping* piza yang dijual ialah *Jemapoh Signature*, *Tuna Tikey*, *Peperoni Pilah*, *Vege Classic* dan *Chimory*.

Disiarkan pada: Oktober 17, 2022 @ 7:15am