

## 'Coconut King' takluk pasaran

Oleh ANGELINA SINYANG

SANTAN dihasilkan daripada buah kelapa tua bukan sahaja popular digunakan sebagai bahan utama dalam masakan lauk-pauk dan kuih-muih oleh masyarakat berbilang kaum di Malaysia tetapi boleh dipelbagaikan kegunaannya dalam industri makanan.

Isi kelapa tua selain mengeluarkan santan, boleh juga digunakan untuk membuat kerisik, sambal kelapa, inti kuih-muih, gula-gula dan manisan.

Bagi kelapa muda pula, isi dan airnya cukup digemari kerana keenakan rasa serta kesegarannya, malah air kelapa dipercayai boleh menyejukkan badan dan membantu merawat penyakit demam campak.

Menyedari buah kelapa mempunyai pelbagai kegunaan, seorang pemandu lori berasal dari Sitiawan, Perak mencuba nasib mengusahakan perniagaan memborong dan menjual produk berasaskan kelapa kira-kira 12 tahun lalu.

A. Mazivanan, 51, yang popular dengan gelaran 'Coconut King' di kalangan pelanggannya di Pulau Pinang memberitahu, beliau yang dilahirkan dalam keluarga susah pernah melakukan pelbagai pekerjaan termasuk memandu lori sebelum mengusahakan perniagaan berasaskan kelapa. Menurut Mazivanan, pembabitannya dalam perniagaan menjual produk berasaskan kelapa bermula apabila beliau bertemu seorang rakan di Seremban, Negeri Sembilan yang memintanya menjadi pembekal buah kelapa kepadanya.

"Semasa bekerja sebagai pemandu lori, saya telah didatangi oleh seorang rakan di Seremban yang meminta saya membantu membekalkan buah kelapa kepadanya memandangkan negeri Perak merupakan pengeluar buah kelapa utama negara. Saya bersetuju tetapi berhenti menjadi pembekal apabila sering ditipu. Oleh kerana sudah 'jatuh cinta' dengan buah kelapa, saya mengambil keputusan membuka kedai menjual buah kelapa dan segala produk berasaskan kelapa di Pulau Pinang," katanya.

Bermula dengan kedai tersebut, dia sedikit demi sedikit mengumpul modal dan berjaya mengembangkan perniagaannya dengan membuka lima lagi kedai cawangan ketika ini iaitu empat di Perak dan sebuah di Klang, Selangor. Lebih membanggakan, Mazivanan merupakan seorang yang kreatif berjaya mencipta satu produk makanan baru berasaskan kelapa yang cukup popular dan digemari ramai iaitu kelapa jeli menggunakan jenama 'MAE Kelapa Jelly' pada 2001. Bagi yang pernah menikmati kelapa jeli keluaran Mazivanan, pasti terasa ingin mencuba lagi kerana keenakannya yang tiada tandingan. Kelapa jeli yang dinikmati secara sejuk ini cukup enak rasanya kerana mengandungi campuran air kepala muda jenis pandan yang terkenal berbau harum dan mempunyai rasa manis.



KELAPA muda semakin sukar diperoleh bekalannya kerana mempunyai permintaan yang tinggi. – Gambar hiasan

“Sejak mengusahakan perniagaan memborong dan menjual buah kelapa, saya sering mencuba pelbagai teknik untuk mempelbagai produk keluaran untuk dikomersialkan. Semasa menjual santan kelapa, saya berjaya mencipta mesin yang mampu memerah santan dengan bersih, berkualiti dan tahan lama. Selepas itu, saya cuba menghasilkan kelapa jeli. Saya buat uji kaji selama tujuh bulan sehinggalah berjaya menghasilkan MAE Kelapa Jelly yang kini berjaya menambat hati orang ramai,” katanya.

Apabila MAE Kelapa Jelly semakin mendapat permintaan, Mazivanan mengambil keputusan membuka sebuah kilang khusus memproses kelapa jeli dan sebuah kafetaria menyajikan kelapa jeli di No. 45, Persiaran PM 2/3, Pusat Bandar Seksyen 2, Seri Manjung, Perak. Selain menjual di warung-warung, kelapa jeli keluaran Mazivanan turut mendapat permintaan daripada pengusaha restoran di hotel dan padang golf serta pasar raya.

Kelapa jeli ini dijual dengan harga RM3 sebiji di kilang dan RM3.50 di pasaran biasa. Memandangkan ia tidak dicampur dengan bahan pengawet, maka buah kelapa jeli ini perlu disimpan dalam peti sejuk dan hanya mampu bertahan selama seminggu. Meskipun MAE Kelapa Jelly mendapat permintaan menggalakkan, Mazivanan terpaksa mengehendkan pengeluaran antara 700 hingga 1,000 biji seminggu kerana masalah mendapatkan bekalan kelapa muda.

“Saya mendapatkan bekalan kelapa muda daripada penanam kelapa di Bagan Datoh dengan harga 60 sen sebiji. Penanam hanya mampu membekalkan 700 hingga 1,000 biji kelapa seminggu kerana keluaran yang terhad. Saya tidak mengimport kelapa dari luar negara seperti Indonesia kerana mahu menjaga kesegaran buah bagi menjamin kualiti kelapa jeli yang dihasilkan,”katanya.

Mazivanan yang mendapat pendidikan setakat sekolah rendah memberitahu, beliau bersyukur kerana perniagaan berasaskan buah kelapa yang diusahakan selama ini memberi pendapatan lumayan kepadanya. Melalui produk kelapa jeli sahaja, beliau mampu meraih pendapatan bersih antara RM10,000 hingga RM15,000 sebulan. Menurut Mazivanan, selain diminati oleh penduduk tempatan, kelapa jeli keluaran syarikatnya turut diminati pelancong asing termasuk golongan kenamaan. Beberapa pelancong asing dari Eropah yang pernah menikmati MAE Kelapa Jelly memuji keenakan rasanya dan mengakui tidak pernah merasai kelapa jeli sedepap itu.

“Raja Muda Perak, Raja Dr. Nazrin Shah antara kenamaan yang mengemari kelapa jeli keluaran saya dan kerap menempahnya untuk majlis tertentu,” katanya yang berhasrat mencipta dan memasarkan produk minuman coconut shake iaitu sejenis minuman diperbuat daripada air kelapa muda dan susu dalam tempoh terdekat ini.

### **Cara-Cara Memproses Kelapa Jeli**

1. Buah kelapa muda jenis pandan dipotong dan dibersihkan terlebih dahulu
2. Kelapa yang siap dibersihkan, dimasukkan jeli melalui suntikan pada tempurungnya dengan menggunakan sejenis jarum khas.
3. Buah kelapa yang sudah diisi jeli kemudian dimasukkan ke dalam ketuhar untuk dimasak mengikut suhu ditetapkan.
4. Selepas masak, buah kelapa jeli akan dibairkan sejuk sebelum dimasukkan ke dalam bilik dingin beku pada suhu 0 hingga 4 darjah celsius dan sedia untuk dipasarkan.