

Tempeyek, Tumpi Kuih 1Malaysia

04/09/2010 01:39 by UMNO Online

JOHOR BAHRU, 3 Sept. – Tempeyek dan tumpi merupakan kuih tradisional yang cukup digemari oleh masyarakat Melayu di negara ini kerana keenakan yang tersendiri. Berikutan keenakannya, kuih itu turut digemari kaum lain termasuk Cina dan India. Kini tumpi dan rempeyek boleh dianggap sebagai kuih 1Malaysia. Berdasarkan sejarah, kuih tumpi dan tempeyek ini popular dalam kalangan [...]

JOHOR BAHRU, 3 Sept. – Tempeyek dan tumpi merupakan kuih tradisional yang cukup digemari oleh masyarakat Melayu di negara ini kerana keenakan yang tersendiri. Berikutan keenakannya, kuih itu turut digemari kaum lain termasuk Cina dan India. Kini tumpi dan rempeyek boleh dianggap sebagai kuih 1Malaysia. Berdasarkan sejarah, kuih tumpi dan tempeyek ini popular dalam kalangan masyarakat Jawa yang berhijrah ke negara ini hampir seabad lalu. Justeru, kerana ia terus digemari khususnya apabila menyambut perayaan seperti Hari Raya Aidilfitri, kini ramai pengusaha mewarisi pembuatan tempeyek dan tumpi bagi memenuhi permintaan tinggi pelanggan. Namun, tidak ramai pengusaha yang masih mengekalkan bentuk, mutu dan rasa aslinya kerana ia diubah suai bentuk dan ramuannya. Seorang pengusaha, Salmah Abu Bakar, 55, dari Kampung Pasir, Tampoi dekat sini, tumpi dan tempeyek dengan rasa asli menjadi keutamaannya. Menurutnya, ciri-ciri keaslian dari segi bentuk dan rasanya sentiasa diadun mengikut resipi tradisi yang diperturunkan oleh ibunya. “Contohnya, kalau sekampit tepung beras, santan mestilah hasil perahan pertama dua biji kelapa, tiga biji telur dan bahan- bahan lain seperti ketumbar, jintan manis, jintan putih, udang kering, garam dan kapur secukup rasa. “Untuk membuat tempeyek bahan hiasannya ialah kacang tanah, manakala tumpi pula dihiasai dengan kacang hijau. Kedua-dua bahan itu dipilih daripada bahan bermutu, baru dapat menghasilkan kuih yang menarik dan sedap,” katanya semasa ditemui Utusan Malaysia baru-baru ini. Menceritakan bagaimana boleh melibatkan diri dalam perusahaan kuih tradisional, Salmah memberitahu, dia mewarisi kebolehan itu daripada arwah ibunya kerana sering membantunya membuat kuih berkenaan. Menurut ibu kepada lima anak, sekembali menunaikan fardu haji pada 2003, hatinya tergerak untuk mengusaha dan menjual kuih tersebut kepada masyarakat setempat. “Mula-mula saya buat sikit-sikit dan dijual kepada jiran dan kenalan. Alhamdulillah, ia mendapat sambutan yang menggalakkan. “Resepinya memang saya cipta sendiri dengan mengekalkan ciri-ciri tersebut, contohnya, santan saya parut dari kelapa yang betul-betul bermutu dan perah sendiri bagi mendapatkan patinya. Pernah saya cuba santan kotak, tumpi dan tempeyek yang dihasilkan tidak sedap seperti menggunakan santan asli,” katanya. Salmah berkata, berkat sokongan dan permintaan yang menggalakkan, perusahaannya kini terus berkembang dan permintaan bukan sahaja oleh masyarakat di bandar raya ini, malah melangkaui ke Lembah Klang, Melaka dan Perak. Malah, pelanggan dari Singapura juga semakin meningkat dan ada antara mereka kini menjadi sebahagian daripada pelanggan tetapnya. Bagi mengendalikan perusahaan itu, dia turut dibantu suaminya, Mohd. Khalid Hassan, 65, yang bertindak sebagai ‘pegawai pemasaran’. “Apa yang menggembirakan kami, selain dapat menyediakan kuih tradisional itu dengan harga berpatutan, maklum balas daripada pelanggan turut meminta kami mengekalkan bentuk dan rasa sedia ada. “Kami juga bersedia memenuhi kehendak pelanggan, contohnya, ada pelanggan yang hendak tumpi kosong sahaja iaitu adunan tepung beras bersama rempah-rempah tersebut tanpa ditabur kacang hijau atau kacang tanah,” katanya. Menurutnya, jika pelanggan meminta ditabur ikan bilis, pihaknya tetap memenuhi permintaan berkenaan kerana matlamat utama untuk memenuhi kepuasan pelanggan. Ditanya mengenai harga, Salmah memberitahu, setiap bungkus seberat 250 gram dijual dengan harga RM5, manakala yang ditabur ikan bilis dijual RM6 sebungkus. Salmah mengakui, tempahan paling banyak pada sambutan Aidilfitri dan Aidiladha. Bagi memenuhi tempahan itu, dia turut meminta bantuan adik beradiknya. Katanya, pada hari biasa dia turut membuat kuih tersebut berdasarkan tempahan terutamanya bagi pelanggan yang mengadakan kenduri, majlis perkahwinan dan keraian lain. Orang ramai yang ingin mendapatkan bekalan rempeyek dan tumpi 1Malaysia keluaran Salmah boleh menghubungi talian 07-2345453.

Source: [UMNO Online](http://www.umno-selangor.com)