

18/10/1999

Natrabu janjikan nasi padang istimewa

Johari Mohd

NASI padang memang tidak asing lagi di Indonesia, bukan saja di kalangan penduduk tempatan malah rakyat Malaysia yang berkunjung ke republik itu.

Kebanyakan rakyat Malaysia yang menjejakkan kaki ke Indonesia khususnya Jakarta tidak akan melepaskan peluang menikmati nasi padang yang boleh didapati dengan mudah di kota metropolitan itu.

Bagi mereka, tidak lengkap ke Jakarta tanpa menjamu selera dengan nasi padang yang terkenal keenakan dan keasliannya.

Antara restoran nasi padang popular di Jakarta ialah Natrabu di Jalan Sabang kerana nasi padang yang disajikan dikatakan lebih enak berbanding saingannya. Perdana Menteri, Datuk Seri Dr Mahathir juga pernah menikmati nasi padang di restoran berkenaan ketika menghadiri Persidangan Pergerakan Negara Berkecuali (NAM) pada 1990. Malah, gambarnya bersama rombongan Malaysia yang menjamu selera di situ masih menghiasi dinding restoran.

Natrabu dibuka pada 1967 oleh Rahimi Sutan yang berasal dari Padang ketika merantau ke Jakarta. Dia memulakan perniagaan itu secara kecil-kecilan hinggalah menjadi sebuah restoran terkenal sekarang.

Dia yang kini berusia 73 tahun tidak lagi menjalankan perniagaan itu. Dia menyerahkan perniagaan itu kepada anak perempuannya, Ganefo Dewi Sutan, 36, atau dikenali sebagai Ibu Ifo.

Menurut Ibu Ifo yang mempunyai pendidikan dalam bidang hotel catering di Switzerland, dia memang meminati bidang perniagaan sejak kecil dan bersedia dari awal bagi mewarisi perniagaan bapanya.

Katanya, di samping nasi padang, Natrabu juga membuka agensi pelancongan dan tukaran wang asing.

Natrabu kini mempunyai cawangan di Bali dan dua lagi di Jakarta dengan kakitangan seramai 300 orang. Pekerjaanya diwajibkan memakai pakaian tradisional Minangkabau.

"Prinsip kami sejak dulu mementingkan mutu makanan. Kami mengutamakan bahan segar atau gred A untuk masakan kami," katanya.

Natrabu menyediakan kira-kira 20 jenis lauk setiap hari untuk memenuhi kehendak pelanggan yang kebanyakannya daripada golongan menengah atasan.

"Oleh kerana kami berpengalaman, kami sudah tahu berapa banyak masakan yang diperlukan setiap hari. Ini menyebabkan makanan kami sering habis. Makanan yang tidak habis tidak disimpan keesokannya kerana berpegang kepada prinsip menjaga mutu.

"Kami mempunyai beberapa orang tukang masak berpengalaman untuk menyajikan makanan bermutu dan bersih," katanya.

Restoran ini juga sering mendapat tempahan daripada jabatan kerajaan dan swasta termasuk Kedutaan Besar Malaysia di Jakarta bagi majlis rasmi.

"Kami juga sering mendapat tempahan dari istana setiap kali ada perayaan. Di samping nasi padang, kami menyediakan soto dan sate padang sebagai makanan tambahan," katanya.

Selain itu, Natrabu juga menerima tempahan untuk majlis perkahwinan.

Menurutnya, restoran itu juga mendapat banyak penghargaan daripada kerajaan kerana menyediakan makanan bermutu. "Kami akan terus berpegang kepada prinsip menjaga kualiti bagi memastikan perniagaan kami maju," kata ibu kepada tiga anak ini.

Pihak pengurusan Natrabu mempunyai hubungan erat dengan kakitangannya bagi menjamin kemesraan berpanjangan: "Kami seperti sebuah keluarga. Hasilnya, pekerja terus kekal kerana mereka mempunyai jaminan masa depan," katanya.

(END)