

05 DEC 2002

Ali-Lemang

USAHA GIGIH FAKTOR KEJAYAAN LEMANG PAK ALI

KUALA LUMPUR, 5 Dis (Bernama) -- Kejayaan perniagaan Lemang Pak Ali bertahan selama 18 tahun membuktikan tiada yang mustahil jika disertai usaha dan keyakinan yang tinggi semasa menceburi sesuatu bidang.

"Saya tak ada resepi istimewa, hanya ikut apa yang nenek saya ajar..yang penting ialah mutu setiap lemang...mesti cukup bahan-bahannya serta keyakinan terhadap apa yang diusahakan," kata Pak Ali kepada Bernama di sini hari ini.

Pak Ali atau nama sebenarnya Md. Ramli Abd. Rashid, 60, berkata beliau mampu menjual kira-kira 5,000 hingga 6,000 batang lemang sehari setiap kali menjelang Hari Raya Aidilfitri.

"Saya menggunakan lebih kurang tiga hingga empat guni beras sehari untuk membuat lemang yang dibakar dalam masa antara 45 minit dan satu setengah jam," katanya.

Pak Ali berkata operasi perniagaannya di kawasan Ulu Klang dijalankan oleh kaum keluarga dengan dibantu 20 hingga 30 orang pekerja.

"Untuk hari raya ni, kami mula bakar lemang secara intensif sejak dua hari lalu. Alhamdulillah setakat ini 2,000 batang sudah terjual. Kami harap jumlah itu akan meningkat sepanjang perayaan (Aidilfitri)," katanya.

Lemang Pak Ali dijual dengan harga antara RM5 dan RM12 setiap satu mengikut saiz dan sering ditempah untuk majlis-majlis keramaian, termasuk majlis rumah terbuka Perdana Menteri Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad.

Anak Pak Ali, Mohd. Eruan, 27, berkata perniagaan bapanya mendapat sambutan yang menggalakkan dari pelbagai kaum berikutan nama Lemang Pak Ali telah terkenal dan diiktiraf kualitinya sejak dulu lagi.

Selain lemang, Pak Ali turut menjual ketupat, rendang, serunding serta kuih-kuih hari raya.

-- BERNAMA

RW RV ROS