

# KUIH BAHULU – tak payah tunggu hari raya

Oleh: Idris Bin Awab



**Suatu ketika dahulu untuk menyediakan kuih bahulu sebagai juadah minum petang bersama keluarga mungkin sesuatu yang luar biasa bagi para suri rumah. Apa tidaknya, untuk membuat kuih bahulu atau disebut juga dengan nama baulu memerlukan masa yang panjang dan memenatkan untuk dilakukan. Biasanya kaum ibu hanya menunggu musim perayaan seperti Hari Raya untuk membuatnya.**

Tetapi kini makanan tradisional melayu yang sangat popular dan digemari ramai ini boleh didapati pada bila-bila masa sahaja. Pergi sahaja di pasar-pasar tani, kedai-kedai runcit, pasar mini, malah

terdapat juga di pasaraya moden, dan anda boleh memilih pelbagai jenis bahulu seperti bahulu cermai, bahulu lapis atau bahulu gulung.

Bahulu secara tradisi yang dibuat menggunakan resepi mudah seperti telur, tepung gandum, gula pasir dan sedikit minyak masak atau minyak sapi. Suatu ketika dahulu, ianya perlu disediakan menggunakan peralatan tertentu seperti pasu, perencap telur dan dibakar menggunakan kayu api dan sabut. Masa yang diperlukan untuk menghasilkan kuih tersebut tentunya lama dan memenatkan.

Kini peralatan moden telah mengambil alih tugas tersebut dengan adanya alat pembancuh telur, ketuhar yang serba moden lantas mampu mengeluarkan

produk kuih bahulu dengan mudah dalam kuantiti yang banyak.

Puan Wahedah Abd Rahman dari Kg. Awah, Temerloh, Pahang telah menghidu bisnes bahulu ini boleh mendatangkan pendapatan yang lumayan untuk keluarganya. Lantas pada tahun 2008, beliau telah mendaftarkan perniagaan penyediaan makanan seperti bahulu, rempeyek, kuih siput, kuih loyang, maruku serta pelbagai jenis biskut untuk dipasarkan di sekitar bandar Temerloh.

Berkelulusan Sijil Institut Pertanian Malaysia, beliau lebih memberi tumpuan kepada kuih bahulu disebabkan permintaan yang tinggi sepanjang masa. Mungkin bahulu keluarannya lebih enak kerana resepi turun temurun keluarganya serta penggunaan bahan terbaik yang digunakan seperti telur dari gred A untuk produk bahulunya.

Selain itu, Puan Wahedah sering mengikuti kursus-kursus terutama berkaitan perniagaan dan pembuatan kuih muih agar beliau dapat mempertingkatkan lagi mutu dan kualiti produknya serta peniagaannya. Disamping itu beliau juga menerima bantuan peralatan serta bimbingan berterusan dari pegawai-pegawai dari Pejabat Pertanian Daerah Bera, Pahang.

Bernaung di atas nama Nur Kasih Cookies, Puan Wahedah yang dibantu oleh suami dan empat orang pembantu tetapnya telah mendapat pengiktirafan di bawah Bera Best bagi produk-produk keluaran beliau.

Jika anda ingin mencuba produk Puan Waheda terutama kuih bahulu tradisional keluaran Nur Kasih Cookies, anda bolehlah datang sendiri ke :

No. 12 RTP Kg Awah, Temerloh, Pahang  
atau hubungi di talian 014-2938519 atau  
019-7969245.

