

NEWSPAPER CLIPPING

Date : 03 Ogos 2018
Title : Berhenti kerja untuk buat puff
Publication : Utusan Online
Page :

SELERA

Berhenti kerja untuk buat puff

Meran Abu Bakar

03 Ogos 2018 4:00 PM



ANISA MOHD. ADANAN kini dibantu suami, Syahrul Affendy Shahrin. – UTUSAN/ HALIM KHALID



NEWSPAPER CLIPPING

Date	: 03 Ogos 2018
Title	: Berhenti kerja untuk buat puff
Publication	: Utusan Online
Page	:

PADA awalnya, **Anisa Mohd. Adanan**, 36, langsung tidak suka membuat kek dan biskut, sehinggalah dipujuk oleh kakaknya agar belajar atau menyertai mana-mana kelas.

Lima tahun dia belajar membuat kek dan biskut dengan seorang cef dari Singapura yang sering mengadakan kelas di negara ini.

Dia mengikuti kursus asas cara hendak membuat kek, pastri dan biskut.

Dalam tempoh tersebut juga dia mencuba membuat kek dan biskut secara tidak serius.

Namun, sejak tiga tahun lalu, bekas jurutera di sebuah syarikat di Shah Alam, Selangor ini, mula membuat biskut dan kek secara serius, dengan menjadikannya sebagai pendapatan utama setelah mengambil keputusan untuk berhenti kerja.

Memilih nama Uli Uli Special bagi produk kek, biskut dan pastri yang diusahakan, katanya, nama tersebut sangat sesuai kerana mudah disebut, ringkas dan dikaitkan dengan pembuatan kuih-muih.

Menurut Anisa, yang memiliki Ijazah Sarjana Muda Kejuruteraan Elektronik dari Universiti Tenaga Nasional (Uniten), daripada tidak tahu apa-apa kini dia boleh membuat pelbagai jenis kuih-muih Barat seperti puff krim, eclairs, tatlets, pai ayam, pai daging, pai sardin, brownies dan biskut.

Bagi kek pula, dia cekap membuat kek marble, kek lembap coklat, red velvet serta pelbagai jenis kek Inggeris dan kek tradisional seperti kek sifon, mentega dan oren.

"Saya tidak menyangka sambutan yang diterima sangat menggalakkan. Saya hanya memasarkan melalui media sosial Facebook dan Instagram.

"Setiap hari tempahan yang diterima cukup banyak terutama puff krim sehingga kadangkala mencecah 1,500 keping dan 500 eclairs sehari.



NEWSPAPER CLIPPING

Date	:	03 Ogos 2018
Title	:	Berhenti kerja untuk buat puff
Publication	:	Utusan Online
Page	:	

"Tempahan akan dibuat pada hari yang sama bagi menjamin kesegaran kuih-muih ini apabila sampai ke tangan pelanggan. Saya bangun seawal pukul tiga pagi bagi menyediakan tempahan.

"Pada musim durian ini, saya turut membuat puff krim berinti durian selain coklat, vanila, kastad dan strawberi. Banyak juga yang menggemari puff inti raja buah ini.

"Sekotak puff krim yang mengandungi 30 keping dijual pada harga RM20, manakala puff krim durian berharga RM22.

"Pelanggan yang menempah, biasanya untuk makan sendiri, jamuan makan di pejabat, kenduri, majlis hari jadi, cenderahmata pertunangan, perkahwinan dan sebagainya," kata Anisa semasa ditemui Mega Rona di rumahnya di Gombak baru-baru ini.

Disebabkan sambutan yang tidak menyang tangan untuk dipenuhi, dia terpaksa mendapatkan bantuan suaminya, Dr. Syahrul Affendy Shahrin, 36, yang sanggup meletakkan jawatan di Hospital Universiti Kebangsaan Malaysia (HUKM).

Jelasnya, suaminya akan menguruskan tempahan dan menghantar kepada pelanggan di sekitar Kuala Lumpur seawal pukul 9 pagi.

Mereka turut menerima tempahan dari kawasan luar Kuala Lumpur, seperti Shah Alam, Seremban, Kajang dan Cheras, yang mana penghantaran akan dibuat melalui khidmat Grab.

"Kami bercadang untuk membuka sebuah kedai kecil bagi membolehkan pelanggan datang minum-minum sambil menikmati kuih-muih yang segar di bakar. Kami memang mahu semua orang berpeluang merasai Uli Uli Special ini," kata Anisa lagi.

Kepada yang ingin menempah, boleh layari Instagram, @Uli Uli Delights.