

Lulusan SMU dan abang buka kedai kebab 'sihat' di pusat beli-belah

LAPORAN



SHAHIDA SARHID
sshahida@sph.com.sg

MUNGKIN ada yang masih menganggap makanan seperti kebab sebagai makanan pasar malam.

Ini kerana agak sukar mendapatkan kebab yang enak di pusat beli-belah serata Singapura berbanding dengan kebab yang biasa dijual di pasar malam.

Namun, Encik Saddad Haque, 26 tahun, mahu mengubah persepsi ini.

Baginya kebab boleh 'berdiri sama tinggi' seperti makanan yang dijual di pusat makanan segera lain yang sudah mempunyai ramai penggemarnya.

Malah, bagi siswazah pemiagaan daripada Universiti Pengurusan Singapura (SMU) itu, kebab yang dijual di kedainya, Epik kebabs, menawarkan pilihan yang lebih sihat; sesuai bagi mereka yang mementingkan kesihatan.

"Daging yang kami gunakan bukan daging yang diproses, dan ia dibakar segar setiap hari.

"Kami juga tidak menggunakan minyak. Semuanya minyak asli daripada daging itu sendiri.

"Paling penting kami tidak mengitar semula daging yang telah dijual pada hari sebelumnya.

"Alat pengawet juga tidak digunakan semasa memerap daging tersebut.

"Kepingan roti tortila yang digunakan untuk menggulung kebab doner itu juga rendah kalori dan dibakar hanya apabila dipesan pelanggan agar ia rangup," jelas lelaki bujang ini.

Sebaik sahaja beliau tamat pengajian di SMU, beliau dan abangnya, Encik Saddiq, 31 tahun, telah membuka Epik kebabs di pusat beli-belah Wilkie Edge di Wilkie Road pada November 2012 dengan harapan ia dapat memberi kelainan kepada pasaran penju-



MAHU TINGKATKAN 'TARAF' KEBAB: Encik Saddad Haque (*kiri*), yang membuka Epik kebabs dengan abangnya, Encik Saddiq (*tiada dalam gambar*), mahu sediakan kebab lebih sihat lagi enak di kedai mereka yang terletak di pusat beli-belah. Kelihatan bersamanya dua saudaranya, Encik Raqin Rosle (*tengah*), dan pelakon Daniah Ashriq, yang turut membantu. - Foto-foto TUKIMAN WARJI



SEGAR SETIAP HARI: Kebab ayam yang disediakan Epik kebabs tidak dikitar semula dan dipanggang segar setiap hari.

lan kebab di sini.

BIAR LEBIH, TAK MAHU SIKIT

"Apabila kami memesan kebab di gerai-gerai yang menjual kebab di sini, kami agak bosan dengan inti yang sikit dan kebab yang kelihatan layu dan tidak menyelerakan.

"Maka dengan terlahirnya Epik kebabs

kami mahu memastikan setiap kebab yang disajikan bersifat 'epik' (besar).

"Bak slogan kami, 'biar lebih, tak mahu sikit'," jelasnya, yang melaburkan sekitar \$100,000 hasil wang simpanannya dan abangnya.

Beliau juga menambah bahawa lokasi tersebut dapat meningkatkan lagi kesedaran orang ramai terutama golongan ekspatriat



YANG PENTING 'EPIK': Doner kebab ayam sepanjang sekitar 25 sentimeter ini digulung dengan roti tortila yang rendah kalori, sesuai untuk mereka yang mahu meniaga kesihatan.

bukan Muslim dan pelajar asing tentang jenama Epik kebabs.

Termyata apabila saya mencuba kebab doner ini, memang inti yang diberikan padat atau bak kata orang, 'tidak lokek'.

Pelanggan boleh memilih antara empat hidangan iaitu kebab yang digulung dengan roti tortila, kebab dalam bentuk sandwich, kebab yang disajikan bersama nasi atau kebab bersama salad.

Dari segi saiz ia juga memang epik!

Bagi kebab yang digulung, panjangnya sekitar 25 sentimeter atau 10 inci atau dari pergelangan tangan hingga ke siku, manakala yang berbentuk sandwich pula sekitar 20 sentimeter atau 8 inci.

Harganya juga amat berpatutan - sekitar \$6 bagi kebab doner dan sandwich, dan \$7 bagi kebab bersama nasi.

"Bagi mereka yang memilih kebab bersama hidangan nasi, mereka dapat menikmati hidangan nasi daripada beras basmati yang telah dicampur dengan pelbagai rempah-ratus. Ini merupakan resipi ibu saya. *Hummus* (makanan cecahan diperbuat daripada kacang kuda) yang disajikan bersama nasi ini juga merupakan resipi kami sendiri," jelas Encik Saddad lagi.

Apabila baru menubuhkan Epik kebabs, Encik Saddad berkata beliau bersyukur kerana seorang penjual kebab asal Turkey sudi mengongsi kepakarannya dengannya.

Menurutnya juga, pada peringkat awal penubuhan kedai makan itu, kesemuanya perlu dilakukan sendiri. Ini termasuk pergi ke pasar sendiri setiap pagi, memotong sayur, selain memotong dan memerap

daging lembu dan ayam sendiri.

"Memang susah pada awalnya. Kami memerlukan empat jam setiap hari untuk menyiapkan bahan-bahan," tambahnya, yang kini mempunyai sekitar 10 pekerja.

KERJA KERAS BERBALOI

Bagaimanapun, segala kerja keras mereka berbaloi. Epik kebabs kini bukan sahaja mempunyai satu kedai, malah baru sahaja menambah satu lagi cawangan yang bercorak *alfresco* (terbuka) di Century Square, Tampines.

Setiap hari juga sebanyak 44 kilogram ayam dan 12 kilogram daging lembu habis dijual di kedua cawangan tersebut.

Untuk memastikan kelancaran khidmat bagi pelanggan mereka, Encik Saddad juga telah melabur dengan membeli alat pemotong seakan pencukur berharga lebih \$1,000 dari Jerman.

"Alat ini mudah untuk diajar kepada staf baru. Lagipun sekiranya pelanggan ramai, mudah staf memotong inti ayam dan daging berbanding dengan menggunakan pisau yang ada kala memakan masa dan boleh mencederakan tangan jika tidak menggunakannya dengan cekap," ujarnya.

Pemuda berwawasan ini juga berharap dapat menambah lagi cawangan Epik kebabs di sini, selain mengembangkan lagi khidmat mereka kepada khidmat penghantaran ke rumah dan penyediaan kebab beku.

Epik kebabs dibuka setiap hari dari 11 pagi hingga 8.30 malam di Wilkie Edge (tutup pada hari Ahad) dan 11 pagi hingga 9.30 malam di Century Square.