

Headline **Coklat diabetes Zyraz**
Date **23. May 2008**
Media Title **Utusan Malaysia**
Section **Supplement**
Circulation **238082**
Readership **833287**

Language **MALAY**
Page No **8**
Article Size **470** cm2
Frequency **Daily**
Color **Full Color**



Coklat diabetes Zyraz

Oleh **NOOR FAZRINA KAMAL**

SETELAH tiga nama dikatakan tidak serasi, Azian Razak akhirnya memilih untuk menggabungkan nama ibu dan bapa tercinta sebagai jenama produk coklat keluaran syarikatnya, Zyraz.

Nama itu bukan saja percantuman nama ibunya, Zaiton Mahmud dan bapanya, Razak Ujang, yang sedap disebut, malah memberi impak baik buat perniagaan yang dijalankan.

Sejak mengambil keputusan untuk menjadi usahawan, Azian sememangnya tidak menoleh ke belakang lagi.

Bahkan, beliau menggunakan segala pengalaman yang ada ketika berkhidmat sebagai eksekutif penyelidikan di sebuah syarikat pemprosesan minyak kelapa sawit, untuk menghasilkan produk coklat buatan sendiri.

Kesungguhannya untuk menjadi usahawan telah meyakinkan Perbadanan Usahawan Nasional Berhad (PUNB) untuk memberi modal serta bimbingan perniagaan.

Berbekalkan minat dan tekad, Azian menghasilkan coklat resipi tempatan untuk pasaran tempatan juga antarabangsa.

Istimewanya, coklat yang dihasilkan diadun menggunakan resipinya sendiri dan dipertingkatkan menerusi kajian yang dijalankan bersama institusi berkaitan pembangunan makanan.

"Sebagai usahawan saya tahu perniagaan memang banyak persaingan, justeru saya cuba mencipta kelainan dengan memberi nilai tambah supaya ia bukan sahaja lazat malah terkandung khasiat dan manfaat bagi yang menikmatinya," jelas Azian ketika ditemui di Pameran Halal Antarabangsa, di Pusat Konvensyen dan Pameran Antarabangsa, di Kuala Lumpur,

baru-baru ini.

Ke arah matlamat itu, Azian yang baru tiga tahun dalam industri ini sedang dalam kajian untuk menghasilkan coklat yang mengandungi enzim.

Di samping itu, beliau juga telah bekerjasama dengan Lembaga Koko Malaysia menghasilkan coklat diabetes.

Menurutnya, coklat tersebut agak istimewa kerana menggunakan gula malthitol dan isomald, iaitu manisan bukan berasaskan gula tebu yang sesuai diambil oleh pesakit kencing manis.

Azian yang pada mulanya hanya beroperasi dari rumah, kini bersyukur kerana diberi sebuah pusat inkubator oleh Jabatan Pertanian untuk mempertingkatkan lagi pengeluaran dan kualiti coklat.

"Sejak beroperasi di Pusat Pemprosesan Makanan di Pusat Pertanian Ampang Tinggi, Negeri Sembilan, saya berjaya menghasilkan 200 keping coklat bersamaan kira-kira 20 kilogram coklat sehari," ujar graduan ijazah sarjana muda industri kimia dari Universiti Putra Malaysia (UPM) ini.

Jenama yang telah mendapat cop dagang ini dibungkus dalam pek menarik dan dipantau oleh Institut Piawaian dan Penyelidikan Perindustrian Malaysia (SIRIM). Ia boleh didapati dalam tiga kategori iaitu yang dipek 50 kilogram dengan inti badam, berbentuk bar dan yang mengandungi inti manisan di tengah-tengah.

Dari segi pemasaran pula, Azian memilih untuk memasarkan produknya menerusi sistem ejen, selain mengikuti promosi bergerak di pusat membeli belah dan koperasi sekolah.

Sebagai perancangan masa depan, Azian mahukan agar produknya diterima semua peringkat dan dapat menembusi pasaran kedai serbaneka di seluruh negara.

Selain itu, Azian juga mengambil tempahan untuk hadiah korporat, majlis perkahwinan dan lain-lain lagi. Bagi yang berminat boleh menghubungi talian 017-2231546.



PEMBUNGKUSAN turut mempengaruhi pemasaran serta promosi coklat jenama Zyraz.

Headline **Coklat diabetis Zyrax**
Date **23. May 2008**
Media Title **Utusan Malaysia**

