

Wacana

Dengan tempat makan yang tumbuh bak cendawan selepas hujan, masyarakat Melayu/Islam Singapura adakala mengalami 'kesukaran' memilih tempat menjamu selera yang menepati cita rasa. Mujur ada pemengaruh makanan atau food influencer yang rajin membuat ulasan makanan – sama ada berbayar atau percuma – untuk membantu orang ramai membuat keputusan. Ikuti laporan **NUR DHUHA ESOUF** (nurdhuha@sph.com.sg) untuk mengenali dua pemengaruh makanan halal terkenal di kota Singa.

'Mr Tersmell' sudah uar-uarkan makanan di 400 gerai, restoran



PRIHATIN KEMAJUAN TEMPAT MAKANAN: Encik Junadi Juri, yang lebih dikenali sebagai Hady Jay dan Mr Tersmell (kiri), dan rakannya, Encik Abdul Razak Mohsin, telah menubuhkan kumpulan Facebook Halal Cafe & Restaurants in Singapore sebagai wadah mempromosikan tempat makan halal di Singapura. – Foto BM oleh KEVIN LIM

SAMBIL berjalan-jalan, hidung 'tersmell' nasi lemak. Berpandukan aroma itu, Encik Junadi Juri menemui gerai yang dicari lalu memesan sepinggan hidangan tersebut.

Beliau kemudian menghidupkan kamera video di iPhone untuk merakam reaksinya semasa menikmati makanan itu.

Begitulah cara Encik Junadi, yang lebih dikenali sebagai Hady Jay atau Mr Tersmell, biasanya melakukan ulasan makanannya.

Ulasan itu, jika baik, akan dikongsi bersama anggota kumpulan Facebook Halal Cafe & Restaurants in Singapore.

Jika makanan yang dicuba kurang memuaskan, beliau akan memadam sahaja rakaman video yang diambilnya itu.

Encik Junadi, 57 tahun, melakukan ulasan makanan itu secara sukarela tanpa menuntut atau mengharapkan sebarang bayaran mahupun ganjaran daripada pemilik gerai.

Kini, beliau antara pengulas makanan terkenal di Singapura dengan sambutan sekurang-kurangnya satu ulasan sehari.

Di temui baru-baru ini, pengarah syarikat pengurusan acara Sound88- Event itu berkata beliau mula melakukan ulasan makanan sekitar tujuh tahun lalu untuk sebuah gerai nasi padang di Tuas.

"Saya lihat kedainya sunyi sahaja, tak ramai orang datang. Jadi, saya ambil gambar dan letak di Facebook peribadi saya. Seminggu kemudian saya datang lagi dan lihat ramai orang beratur di gerai itu. Saya fikir, mengapa tidak saya jadikan ini sebagai hobi, sebagai cara saya menolong orang lain," kata Encik Junadi yang biasanya mengongsi nama dan alamat gerai serta rasa dan harga makanan yang dipesan.

Apabila kumpulan Facebook Halal Cafe & Restaurants in Singapore ditubuhkan, beliau menjadi pengulas makanan yang aktif di wadah itu.

Encik Junadi menganggarkan mungkin sudah membantu menguar-uarkan makanan di 400 gerai dan restoran di sini.

Bagi meyakinkan mereka yang mungkin ragu-ragu sama ada ulasan makanannya boleh dipercayai, Encik Junadi berkata beliau sendiri mahir memasak, malah pernah memasak untuk majlis perkahwinan semasa muda.

Beliau juga telah melancong ke lebih 40 negara dan apabila berada di luar negara, beliau suka mencuba makanan tempatan daripada restoran-restoran terbaik.

"Daripada situ saya belajar tentang mutu makanan. Contohnya, saya telah mencuba hummus dan nasi mandy dari negara Timur Tengah. Jadi, apabila ada kedai atau restoran di Singapura mahu menawarkan hidangan itu, saya akan bandingkan rasanya dengan yang telah saya cuba di negara asal hidangan itu," katanya, yang turut menguar-uarkan gerai atau restoran yang baru dibuka.

Encik Junadi menambah beliau meletakkan syarat tertentu bagi makanan yang diulas, antaranya, ia mesti dijual di tempat yang mempunyai sijil halal Majlis Ugama Islam Singapura (Muis) atau dimiliki orang Islam, dan tempat itu harus bersih.

"Saya mesti cerewet kerana orang ramai percaya pada saranan saya dan mereka akan cuba makan di tempat itu. Saya gembira apabila mereka kata makanan yang saya sarankan itu sedap dan apabila saya lihat perniagaan di gerai atau restoran itu meningkat," kata Encik Junadi.

Januari lalu, beliau dan seorang rakannya, Encik Abdul Razak Mohsin, 59 tahun, menubuhkan kumpulan Facebook MakanFM sebagai wadah mempromosikan tempat makan halal di Singapura. Kumpulan yang kini mempunyai 1,000 pengikut itu mengajurkan cabutan bertuah untuk gerai dan restoran sekitar untuk membantu meningkatkan kesedaran tentang tempat makan tersebut.

Panduan ambil gambar makanan



– Foto IPHONE PHOTOGRAPHY SCHOOL

ULASAN makanan, apabila diiringi gambar menarik (atas), pasti membangkitkan lagi selera ramai untuk mencuba hidangan itu.

Berikut beberapa panduan mengambil gambar makanan menggunakan kamera telefon bijak untuk dicuba.

► Ambil gambar makanan dalam cahaya siang semula jadi dan bukan di bawah cahaya lampu. Tapi elak mengambil gambar di bawah matahari terik kerana ini boleh menyebabkan masalah pendedahan dan bayang-bayang kasar pada subjek.

► Gunakan latar belakang neutral yang tidak terlalu berselerak atau berwarna-warni. Namun ini tidak bermakna latar belakang harus kosong. Ia boleh dihias dengan benda yang melengkapkan subjek tanpa menenggelamkannya.

► Hias latar belakang dengan barangan lebih kecil untuk menjadikan gambar lebih menarik. Bahan kering yang digunakan dalam masakan itu boleh dijadikan hiasan, selain rempah ratus, beri, kepingan buah, kekacang dan herba segar.

► Ambil gambar daripada sudut yang terbaik seperti dari atas. Ini sesuai bagi makanan yang disusun di atas pinggan atau di dalam mangkuk. Bagi subjek seperti minuman dalam gelas atau kek dengan lapisan menarik, gambar boleh diambil dari tepi. Ambil gambar dari arah serong jika ingin menunjukkan bentuk dimensi tiga subjek itu.

► Susun makanan dengan kemas bagi menghasilkan keseimbangan dan tarikan visual. Kedudukan setiap elemen dalam gambar itu harus difikirkan dengan teliti. Bersihkan sos atau makanan yang tertumpah sebelum mengambil gambar.

Sumber: iPhone Photography School

Laman makanan halal tidak mahu hanya tumpu soal 'sedap tak sedap'

SERONOKNYA melihat kakitangan wadai makanan halal, Halalfoodhunt, mengunjungi pelbagai kafe dan restoran serata Singapura untuk membuat ulasan hidangan yang ditawarkan.

Menggunakan kamera video telefon bijak atau DSLR dan juga mikrofona, mereka antara lain merakam wawancara dengan pemilik tempat makan itu serta pilihan makanan yang pelanggan boleh nikmati di situ.

Mereka turut merakam diri mencuba hidangan yang disajikan – siap dengan mimik muka yang membuat penonton tertiar dan tidak sabar mahu mencuba.

Namun, membuat ulasan makanan dan mempromosikan kafe serta restoran bukan satu-satunya peranan Halalfoodhunt, yang ditubuhkan pada 2014, sebagai food influencer di media sosial iaitu pihak yang tugasnya mempengaruhi orang ramai dalam hal makanan.

Pengasas bersama wadai itu, Cik Jumaiyah Mahathir, 29 tahun, berkata video dan catatan mengenai makanan adalah batu loncatan untuk menarik perhatian orang ramai.

Matlamat Halalfoodhunt dari awal adalah meningkatkan 'pengetahuan mengenai makanan halal' di kalangan masyarakat Islam Singapura.

Ini sejajar dengan misi mereka, 'Halal first, everything else later' (Halal dulu, perkara lain kemudian).

Cik Jumaiyah, lulusan jurusan kimia dan perniagaan, Universiti Nasional Singapura (NUS), pernah bertugas di Wares Halal di mana beliau terlibat dalam audit permohonan halal daripada syarikat luar negara.

Sebagian tugasnya melibatkan kajian ke atas bahan makanan bagi menentukan kehalalannya.

"Sebelum menyertai Wares Halal, saya tidak tahu apa yang berlaku sebelum sebuah syarikat mendapat sijil halal bagi produknya. Saya fikir jika saya tidak tahu, mungkin ramai orang di luar sana juga tidak tahu. Setelah sekitar setahun setengah di sana, saya berhentian dan tubuhkan Halalfoodhunt.



CIK JUMAIYAH MAHATHIR: Ingin tingkatkan pengetahuan mengenai makanan halal di kalangan masyarakat Islam Singapura, sesuai dengan misi awal Halalfoodhunt, 'Halal first, everything else later'. Cik Jumaiyah ialah pengasas bersama Halalfoodhunt. – Foto insan JUMAIYAH MAHATHIR

"Tujuan saya menyediakan wadai ini adalah untuk bercakap tentang makanan dan tentang halal. Saya mahu orang ramai faham proses menghasilkan makanan dan keprihatinan halal yang wujud.

"Saya dapati ada di kalangan generasi Muslim muda yang menjamu selera di restoran tidak halal. Contohnya, mereka makan susui di restoran Jepun, tetapi tidak sedar ada mirin (wain beras manis) dalam hidangan itu," kata Cik Jumaiyah, yang mengendalikan wadai tersebut dengan pengasas bersamanya dan dua lagi kakitangan.

Halalfoodhunt turut mengeluarkan video yang menerangkan perkara yang boleh membuat susui menjadi tidak halal dan menerima pelbagai maklum balas daripada orang ramai, termasuk penghargaan daripada mereka yang baru sedar tentang 'risiko halal' dalam susui.

Cik Jumaiyah berkata Halalfoodhunt mengambil masa yang agak lama, kira-kira tiga tahun, sebelum menghasilkan video 'celik halal' pertamanya pada 2017.

"Kami menunggu sehingga masyarakat benar-benar bersedia menerimanya. Tapi, kami tetap me-

nerima kecaman termasuk sengaja cuba membesar-besarkan perkara remeh. Tugas kami sekadar mengongsi. Terpujailah kepada orang ramai untuk membuat keputusan," katanya.

Selain mengongsi pengetahuan tentang halal haram dalam makanan dan membuat ulasan makanan percuma dan berbayar, Halalfoodhunt turut meraih pendapatan menerusi program langganan Friends Pass yang menawarkan diskaun di kira-kira 300 tempat makan yang mengambil bahagian.

Peniaga pula dikenakan bayaran tahunan untuk disenaraikan dalam Halalfoodhunt, yang aplikasi telefon bijkannya mempunyai 13,000 pengguna.

Ditanya apakah beliau melihat dirinya dan Halalfoodhunt sebagai food influencer, Cik Jumaiyah berkata: "Saya rasa 'ya' kerana setiap kali kami mengongsi ulasan makanan, peniaga melaporasikan peningkatan dalam pertanyaan dan kunjungan ke tempat makan mereka.

"Selain itu, bilangan pemegang Friends Pass dan peniaga yang meminta disenaraikan dalam Halalfoodhunt juga membuktikan kami adalah pihak yang boleh memberi pengaruh yang boleh dipercayai."

HURRY! LAST DAY WAREHOUSE SALE 28th - 31st March 2019. Up to 80% OFF FREE \$100 EUROPACE VOUCHER. Display & Refurbished Sets, Brand New Sets, BTO Bundle.