

# Mohon laluan alternatif dibuka

Laluan alternatif KLIA-Hulu Chuchoh adalah keperluan mendesak

SEPANG - Cadangan menaik taraf laluan pertanian dari KLIA ke Kampung Hulu Chuchoh sebagai laluan alternatif dianggap sebagai keperluan yang mendesak. Bagaimanapun, Ketua Umno Bahagian Sepang, Datuk Marsum Paing berpendapat, sekiranya laluan tersebut dibina, penyelenggaraannya mestilah konsisten supaya tiada pihak menuding jari kepada pihak berkenaan. Menurutnya, beliau bersetuju dengan inisiatif tujuh ketua kampung yang tampil bersama Ketua MCA Bahagian Sepang, Datuk Ng Chok Sin memohon Malaysia Airport Holdings Berhad (MAHB) memberi kebenaran menaik taraf laluan itu se-

belum Tahun Baharu Cina. "Laluan itu sebenarnya membantu mengurangkan kesesakan lalu lintas sekali gus menjimatkan masa pengguna terutama kakitangan KLIA dan penumpang kapal terbang yang mendapatkan perkhidmatan di KLIA. "Cuma bila dah naik taraf nanti, kena fikir siapa yang kena selenggara, daripada mana dana akan diperolehi dan sebagainya. "Bagi saya keperluan itu memang mendesak apabila laluan utama nak ke KLIA sering berdepan kesesakan," katanya yang mengakui me-



MARSUM



CHOK SIN

nerima runtuhan pengguna di kawasan Sungai Pelek. Marsum memberitahu, apabila Pengerusi Jawatankuasa Kemajuan dan Keselamatan Kampung Persekutuan (JKKKP) Kampung Hulu Chuchoh memaklumkan laluan asas memang sudah ada tetapi untuk kegunaan pekerja lapangan terbang sahaja dan kebanyak-

an penduduk memang mengharap laluan alternatif dibuka itu benar. Katanya, beliau yang tinggal di Bukit Bangkong pun terpaksa ke pusat bandar melalui laluan sejauh 30 kilometer berbanding kurang 10 kilometer jika laluan baharu itu dibuka. Antara penduduk kampung yang terlibat termasuklah Kampung Bukit Bangkong, Kampung Hulu Chuchoh, Kampung Hulu Teris, Kampung Sungai Pelek, Jelutong Indah, Tanjung Emas dan Kampung Bagan Lalang. Sebelum ini, Chok Sin

## 'terpaksa pusing sejauh 30 km'



Laporan Sinar Harian, 5 Januari lalu.

bersama tujuh ketua kampung tampil membantu dalam mendapatkan 10,000 tandatangan bagi merealisasikan impian penduduk kampung. Chok Sin berkata, beliau berusaha mendapatkan

10,000 tanda tangan penduduk sekitar sebagai membantu merealisasikan permohonan penduduk. Katanya, beberapa susulan perjumpaan bakal diadakan bagi diharapkan usaha itu berjaya.

## Tempe Kak Jem popular, hadiah arwah ibu di hari perkahwinan

Berkat yakin dengan doa ibu dan kuat berusaha, perusahaan tempe yang diusahakan Jamwiyah Jamakir, 54, kini berjaya mencipta nama tersendiri menerusi jenama Tempe Kak Jem. Jamwiyah berkata atau lebih mesra dipanggil Kak Jem memberitahu, resipi pembuatan tempe diwarisi daripada Allahyarham ibunya. "Perusahaan tempe dan ilmu pembuatan tempe ni Kak Jem terima daripada arwah mak sebagai hadiah perkahwinan Kak Jem pada tahun 1981. "Arwah mak beritahu, keuntungan daripada perusahaan ini boleh pergi menunaikan



ibadah haji," katanya. Ibu tunggal dari Kampung Sawah Banting ini memberitahu, dia mengusahakan perusahaan tempe sejak kecil di rumahnyanya di Kampung Sawah, Kuala Langat. Menurut Kak Jem, semangatnya semakin kuat dan bertekad meneruskan kemahiran buat tempe yang diwarisi daripada Allahyarham ibunya setelah kematian suami akibat gengkak hati. "Suami meninggal dunia masa tu umur Kak Jem 33 tahun dan kami ada lima anak yang perlu Kak Jem besarkan seorang diri dengan status ibu tunggal. "Kerana sedar tanggungjawab yang perlu Kak Jem galas sebagai ibu tunggal tidak mudah, Kak Jem nekad meneruskan kemahiran buat tempe yang telah arwah mak ajarkan sebagai sumber rezeki keluarga. Kak Jem yakin kata-kata arwah mak tu adalah doa. "Alhamdulillah, dengan jualan tempe ini Kak Jem berpeluang menunaikan haji pada tahun 2012 dan membesarkan anak-anak sehingga ke menara gading. "Perniagaan tempe ni sebenarnya tak susah. Cuma

kena fokus bila proses rebus kacang soya tu pada sebelah malam. Kak Jem kena buat sehari dalam anggaran 25 ke 30 kilogram setiap hari iaitu sekitar 1,200 ke 1,300 keping, sebab permintaan ada," katanya yang hanya mendapat modal segumini kacang soya daripada kedua orang tuanya bagi memulakan perniagaan. Buat masa ini, Kak Jem memasarkan Tempe Kak Jem kepada pembekal sekitar Kuala Langat termasuk di pasar raya, kedai runcit, kantin sekolah, kedai makan dan kenalan terdekat. Katanya, dia menjual sekeping



Kak Jem sedang melakukan proses pembuatan tempe.



Kak Jem sedang menyiapkan tempahan 1,000 keping tempe untuk dipasarkan ke pasar raya berhampiran.

tempe pada harga 30 sen kepada pembekal namun harga jualan di pasaran difahamkan berbeza-beza mengikut permintaan. "Sebab tu ada pasar raya yang buat tempahan sehingga 1,000 keping sehari dan Kak Jem terpaksa juga agihkan ke pasar-pasar sekitar selain memenuhi permintaan daripada peniaga-peniaga kecil sekitar sini bagi menjaga hubungan baik. "Buat masa ni Alhamdulillah, rezeki Kak Jem ada walaupun orang selalu cakap buat tempe ni susah. Kak Jem selalu dah dengar pandangan negatif terhadap pembuatan tempe tapi inilah

punca pendapatan Kak Jem sejak berpuluh tahun dulu," katanya. Kak Jem berkata, perusahaan tempe ini sebenarnya perlu diwarisi oleh generasi muda supaya generasi akan datang kenal makanan tradisi orang Jawa yang dipanggil tempe ini. "Kerana itu jugalah, anak lelaki Kak Jem kini turut membantu Kak Jem merebus kacang soya pada waktu malam dan sebelah paginya Kak Jem akan membungkus secara santai kalau tak ada aktiviti lain" katanya.



Tempe Kak Jem sentiasa ada permintaan.