

# 2030 PERAK SEJAHTERA

Oleh Muhamad Lokman Khairi  
am@hmetro.com.my

Lumut

Seramai 40 pelajar Orang Asli dari Sekolah Menengah Kebangsaan Sultan Idris Shah II, menempuh perjalanan sejauh 176 kilometer dari pedalaman Gerik semata-mata untuk menimba kemahiran pemprosesan makanan di Pusat Pengembangan Teknologi Perikanan (FIDTEC) Manjung, di sini.

Program selama dua hari bermula 9 September itu bertujuan mendedahkan pelajar Tingkatan Tiga dan Tingkatan Empat sekolah itu kepada kaedah pemprosesan 'surimi' dan 'otoshimi'.

Kaedah itu membolehkan mereka menghasilkan ramuan asas kepada beberapa produk makanan popular seperti keropok lekor, nuget, sosej, burger, otak-otak dan popia.

Nur Badazuin Ajam Abu, 16, berkata, dia dan rakan-rakannya gembira kerana berpeluang mempelajari input baharu dan berazam berkongsi pengalaman itu bersama keluarga masing-masing.

"Kebiasaannya nelayan darat di kampung kami terus menjual hasil perikanan kepada penduduk, tetapi program ini memberi idea bagaimana kami boleh proses ia menjadi produk makanan.

"Jika kaedah ini boleh dikembangkan dalam komuniti kampung, pasti keluarga nelayan darat mampu menjana lebih banyak pendapatan," kata pelajar Orang Asli suku Temiar yang berasal dari Pengkalan Hulu itu.

Bagi pelajar suku Jahai, Nani A Rahman, 16, ilmu penghasilan produk berasas-



NORAZLINA (dua kanan) bersama pelajar Orang Asli dari SMK Sultan Idris Shah II, Gerik menunjukkan surimi yang sudah dikisar. - Gambar NSTP/MUHAMAD LOKMAN KHAIRI

## Belajar proses 'surimi' dan 'otoshimi'

HM 03/01/24 M15 11

40 pelajar Orang Asli gigih tempuh perjalanan 176 kilometer dari Gerik ke FIDTEC Manjung



PELAJAR SMK Sultan Idris Shah II, Gerik bersama guru pengiring menyang pelbagai jenis ikan dan udang bagi penghasilan surimi dan otoshimi.



PELAJAR SMK Sultan Idris Shah II, Gerik memotong otoshime yang akan digunakan bagi pembuatan keropok lekor.

**"Saya berharap supaya pelajar terbuka mindanya mengenai teknologi makanan dan mampu mencipta peluang pekerjaan"**

sekolah menyahut saranan kerajaan negeri bagi memperkasa generasi muda dengan Pendidikan dan Vokasional (TVET) untuk melahirkan tenaga kerja mahir serta usahawan yang berdaya saing.

"Saya berharap supaya pelajar terbuka mindanya mengenai teknologi makanan dan mampu mencipta peluang pekerjaan.

"Kesan positif untuk jangka masa panjang, mereka dapat membantu keluarga menambah pendapatan hasil pengetahuan yang diperolehi melalui program sebegini," katanya.

Sementara itu, Ketua FIDTEC Manjung, Norazlina Nordin berkata, pusat penyelidikan di bawah Jabatan Perikanan itu semanginya terbuka melatih mana-mana kelompok komuniti yang berminat terhadap produk perikanan.

Menurutnya, ia adalah usaha berterusan jabatan berkenaan selaku peneraju dua flagship di bawah pelan Perak Sejahtera 2030 cetusan ilham Menteri Besar, Datuk Seri Saarani Mohamad iaitu Lembah Bakul Makanan Malaysia (Sekuriti Makanan) serta Program Pembolehdayaan Modal Insan dan Pembelajaran Sepanjang Hayat.

"Peserta bukan saja diberi modul pembelajaran secara teori, malah kita di FIDTEC menekankan pendekatan amali di makmal supaya peserta kursus dapat merasai pengalaman sebenar industri penghasilan produk makanan berasaskan perikanan," katanya memaklumkan ini libat urus pertama antara FIDTEC Manjung bersama pelajar Orang Asli.

kan ikan itu amat menarik minatnya dan bercadang mencuba sendiri di kampung kelahirannya, Kampung Sungai Untung, Gerik.

Anak keempat daripada enam beradik itu juga berazam memperbaiki taraf hidup keluarganya yang selama ini ditampung oleh ayahnya yang bekerja sebagai pengumpul getah.

Guru Kanan Vokasional dan Teknik SMK Sultan Idris Shah II, Nur Asrina Habibul Rahman berkata, program itu adalah usaha