

# Ikan bekok laris di luar musim tengkujuh

UM 19/8/24 Pg 28

Oleh WAN ZURATIKAH IFFAH  
WAN ZULKIFLI  
utusannews@mediamulia.com.my

**SETIU:** Seorang nelayan tidak menang tangan menerima tempahan ikan bekok iaitu ikan kering separa masak yang dijual di luar musim tengkujuh.

Tengku Anuar Tengku Mohamed, 54, berkata, dia menghasilkan ikan bekok itu kira-kira 300 kilogram (kg) dalam tempoh sebulan.

Katanya, kebiasaannya ikan gelama bekok mendapat permintaan lebih tinggi di pasaran dan kebanyakan ikan bekok ditempah pengusaha restoran dan kedai yang menyajikan hidangan berkenaan.

“Pada zaman dulu-dulu ikan bekok dibuat pada musim tengkujuh bagi memastikan ikan yang ditangkap dapat bertahan lama untuk dijadikan lauk.

“Nelayan pesisir pantai seperti saya pula, ikan bekok ini dijadikan bekal ketika keluar ke laut,” katanya ketika ditemui di Kampung Penarik Baru di sini, semalam.

Jelas Tengku Anuar, pada peringkat awal dia hanya membuat ikan bekok untuk dimakan keluarga sahaja, namun seorang kenalan meminta dia membekalkan ikan berkenaan di kedai makan miliknya.

Sejak daripadanya itu, tambahannya, dia mula menghasilkan ikan bekok dalam kuantiti yang banyak dan dijual secara runcit serta borong.

“Saya mengambil masa dua hari bagi memproses ikan ini daripada proses menyangi, membersihkannya sebelum ikan itu direndam dalam air garam semalaman, sebelum dijemur.

“Meskipun saya seorang nelayan namun saya terpaksa mendapatkan bekalan ikan di sekitar Besut kerana ikan gelama ini biasanya ditangkap di kawasan laut dalam,” katanya.

Katanya, ikan bekok itu dijual pada harga RM30 sekilogram dan mendapat permintaan di seluruh negeri ini.

Dalam pada itu, Tengku Anuar berhasrat untuk meluaskan lagi pasaran jualan ikan bekok di seluruh negara.



**TENGGU** Anuar Tengku Mohamed menunjukkan sebahagian ikan bekok yang dijemur di Kampung Penarik Baru, Setiu, semalam.  
- UTUSAN/WAN ZURATIKAH IFFAH WAN ZULKIFLI