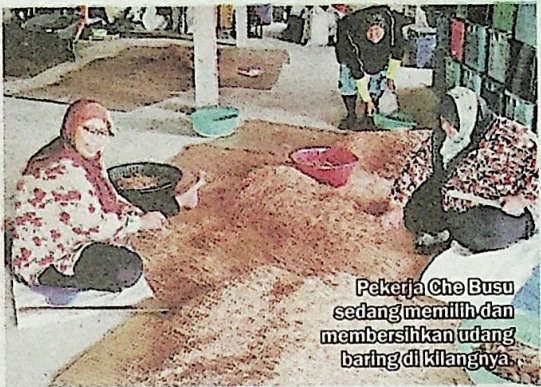




Roshaida menunjukkan budu yang mengandung ikan bilis belum hancur (kiri) dan budu sudah siap diproses.



Pekerja Che Busu sedang memilih dan membersihkan udang baring di kilangnya.

SH. 16/6/2019 m/s 37 **Proses perap budu alami perubahan**

SEORANG lagi antara pengusaha lama dalam bidang ini di sini ialah Rogayah Ab Rashid, 64, dan perniagaan kini dibantu anak-anaknya.

Kilang memproses yang diusahakan Rogayah diuruskan anak perempuannya, Roshaida Mamat, 19.

Dua lagi anak Rogayah turut membuka pusat memproses makanan berasaskan sumber laut ini ialah Roshaniza Mamat, 29 dan abangnya Mohd Hafizuddin, 33.

Kata Roshaida, ibu dan arwah bapanya terlibat dalam industri ini sejak lebih 40 tahun

lalu manakala cara memproses dan produk sama tidak banyak berubah.

Menurut Roshaida, hanya budu sahaja berbeza sedikit iaitu daripada diperap dalam tempayan atau 'lege' berubah terus ke dalam botol plastik.

"Sebelum ini kami perap dalam takungan simen untuk tempoh minima selama 40 hari tetapi sekarang lebih mudah dengan memerapnya dalam bekas plastik.

"Sebab sekarang ada pelanggan yang mahukan budu yang masih ada ikan bilis di dalamnya (ikan belum hancur

sepenuhnya," katanya yang turut membuka gerai jualan produk ikan bilis, ikan masin, udang baring dan budu.

Manakala Che Busu Ismail, 54, pula aktif mengusahakan udang baring kering apabila musim udang tersebut tiba iaitu bermula akhir Februari hingga Mei setiap tahun.

Menurutnya, dia memproses udang tersebut untuk pasaran seluruh negara.

"Selain diproses menjadi udang kering, udang kecil tersebut turut dibuat belacan.," kata bekas Pengerusi Persatuan Nelayan Kawasan Besut itu.