

RMM pengusaha hasil laut kering

Sinar Harian
03/7/2020
m/s 20

Keluarkan produk ikan kering, keropok, budu dan belacan sejak 1974

Pengeluar hasil laut kering terbesar di Terengganu, Rhu Muda Marketing (RMM) belum bersedia meluaskan perniagaannya hingga ke luar negara walaupun produk keluarannya mendapat permintaan tinggi dalam pasaran.

Pengusahanya, Aziz M Nor berkata, faktor tenaga kerja dan cuaca adalah sebab utama kenapa syarikat yang berpangkalan di Kampung Rhu Muda, Marang, Terengganu itu memberi tumpuan kepada permintaan pasaran tempatan sahaja.

"Kita bergantung sepenuhnya kepada cuaca panas untuk menghasilkan produk. Apabila tiba mu-

sim tengkujuh iaitu antara November hingga Mac kita terpaksa menghentikan seketika operasi syarikat.

"Kita juga mengalami kekangan tenaga kerja disebabkan tidak ramai yang mahir memproses hasil laut. Kalau dapat pekerja baharu, kita perlukan masa untuk melatih mereka menjadi pekerja mahir," katanya kepada *Bisnes Sinar*.

RMM yang ditubuhkan pada 1974 terkenal dengan produk makanan laut kering terdiri daripada ikan kering, udang kering dan ikan bilis.

Di samping itu, syarikat berkenaan juga menghasilkan aneka keropok keping sotong, udang, ikan bilis, ketam, ikan tamban dan ikan parang.

Tradisional

Malah, syarikat berkenaan juga tidak ketinggalan memproses ikan bilis, budu dan belacan untuk dipasarkan di seluruh negara termasuk Selangor, Pahang dan Johor.

Kesemua produk yang dihasilkan syarikat berkenaan boleh didapati menerusi Agrobazaar K Shoppe Rhu Muda Marketing di Marang, Terengganu.

Biarpun dunia telah menuju ke arah kemodenan, namun RMM masih lagi menggunakan teknik tradisional melibatkan pengukusan, pembungkusan dan penjemuran.

Aziz berkata, biarpun kaedah



Aziz menunjukkan produk ikan kering keluaran RMM yang dihasilkan daripada ikan talang.

tersebut agak rumit dan mengambil masa yang lama namun ia berkeupayaan mengekalkan rasa semula jadi dan kualiti produk dihasilkan.

"Ia telah menjadi kebiasaan saya dan lapan orang pekerja yang berkhidmat di bahagian pemprosesan hasil laut," katanya.

Bagaimanapun, katanya, syarikatnya itu mampu memproses sehingga 15 tan ikan bilis dan udang geragau untuk dijadikan belacan dan menghasilkan satu tan keropok keping dalam tempoh sebulan.

Meriah

"Dengan teknik tradisional ini kita dapat menghasilkan produk asli yang berkualiti kerana RMM tidak mencampurkan sebarang bahan asing ke dalam produk dikeluarkan," katanya yang mengambil alih perniagaan berkenaan daripada kedua-dua orang tuanya pada 1990.

Berkongsi pengalamannya dalam bidang perniagaan diceburi,

lelaki berusia 58 tahun itu berkata, pada 1980-an, industri pemprosesan ikan blis meriah kerana ramai yang mengusahakannya.

Namun, katanya, industri berkenaan semakin mengecil berikutan tidak diwarisi oleh generasi baharu yang kurang berminat mengusahakannya.

"Dulu ada lebih kurang 18 tempat yang memproses ikan bilis, sekarang ini hanya tinggal kira-kira dua buah tempat yang masih mengusahakannya.

"Walaupun perniagaan ini menguntungkan, namun generasi muda nampaknya kurang berminat kerana ia bergantung kepada nasib dan musim," katanya.

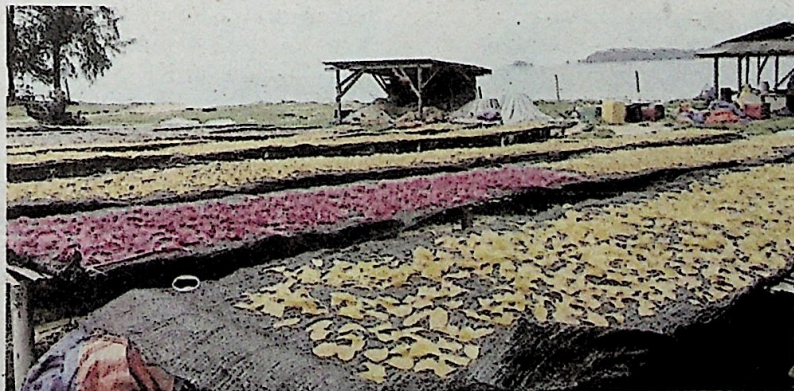
Tambahnya, tidak ramai yang sanggup mengusahakannya kerana kerja memproses ikan bilis itu juga menuntut pengusahanya berpanas di bawah terik matahari, terutamanya ketika menjemur produk dihasilkan.



Produk keluaran RMM yang dijual di Agro Bazar K Shoppe Rhu Muda Marketing di Kampung Rhu Muda, Marang.



Aziz bersama Pengurus Agrobazaar K Shoppe Rhu Muda Marketing, Zaiton Majid menunjukkan produk ikan bilis yang telah siap dikeringkan dan sedia untuk dipasarkan di Marang.



Proses menjemur keropok keping di RMM di Kampung Rhu Muda, Marang.