

# Beralih arah jadi usahawan ikan masin

SH 3/2/2021 m/s 20

Cari alternatif selepas industri pelancongan diceburi sejak tujuh tahun lalu merudum

## KUALA LUMPUR

**D**emi menyara keluarga, dua rakan kongsi, Khairul Nizam Amat Zaini, 42, dan Nor Azizan Adnan, 49, beralih arah menjadi pengusaha ikan masin selepas lebih tujuh tahun terlibat dalam industri pelancongan.

Segala-galanya bermula apabila kedua-duanya mula berjinak-jinak menjalankan perniagaan ikan segar yang diambil dari Tanjung Karang, Kuala



Khairul Nizam menunjukkan ikan masin yang diusahakannya di Taman Selayang Mutiara, Kuala Lumpur.

Selangor sejak setahun lalu setelah negara dilanda pandemik Covid-19 sehingga dikenakan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).



Walaupun menggunakan kaedah tradisional, Khairul Nizam mampu menghasilkan 80 sehingga 100 kilogram ikan masin dalam tempoh seminggu.

“Apabila Malaysia dilanda wabak, industri pelancongan terus merudum. Kami perlu mencari alternatif bagi meneruskan kelangsungan hidup.

“Jadi, kami pun bermula sebagai penjual ikan segar, namun berubah untuk mengusahakan ikan masin sejak Disember 2020 selepas melihat potensinya,” kata Khairul Nizam kepada *Bernama* baru-baru ini.

Ber cerita lanjut, pemilik My Altitude 30 Travel & Tours Sdn Bhd itu berkata, perniagaan ikan masin menerusi label Tiga Budak Travel itu tercetus apabila terdapat lebih ikan segar yang tidak terjual.

Khairul Nizam berkata, mereka kemudiannya mempelajari



Aspek kebersihan sangat dititiberatkan sepanjang proses pembuatan ikan masin supaya tahan lebih lama.

pembuatan ikan masin melalui YouTube.

“Sejak itu kami mencuba sendiri dengan membeli ikan-ikan daripada nelayan, memerap dengan garam dan menjemurnya di bawah matahari terik selama beberapa hari.

“Semua ikan ini akan di-siang dan dibersihkan untuk mengelak tindak balas kuman yang boleh menjejaskan mutu hasilnya,” katanya.

Menurutnya, aspek kebersihan sangat dititiberatkan sepanjang proses pembuatan ikan masin bagi memastikannya bebas kuman sekali gus menjadikannya tahan lebih lama.

“Antara ikan yang popular dijadikan sebagai ikan masin ialah gelama, tenggiri, ikan bulu ayam dan pelaling yang dijual antara RM10 hingga RM70 sekilogram.

“Awalnya kami bermula de-

ngan lima kilogram pelbagai jenis ikan. Alhamdulillah, dapat sambutan yang memberangsangkan.

“Sekarang walaupun menggunakan kaedah tradisional, kami mampu menghasilkan 80 sehingga 100 kilogram ikan masin dalam tempoh seminggu,” katanya yang mempromosi dan memasarkan hasil ikan masin secara dalam talian menerusi pelbagai platform media sosial.

Beliau berkata, melihat kepada potensi perniagaan sedia ada, mereka merancang untuk membuka kedai suatu hari nanti.

“Kami melihat industri pelancongan tidak akan berkembang dalam tempoh tiga tahun ini, jadi kami memikirkan alternatif untuk meneruskan perniagaan ini,” katanya. - *Bernama*