



NELAYAN melakukan kerja melerai ikan pada pukot yang dibawa pulang.



PROSES menyang ikan sebelum dijadikan ikan kering.

SETIAP HARI PROSES 500KG IKAN

Tauke ikan kering tak menang tangan penuh permintaan pelanggan seluruh negara

HM 05/07/23 ms 25

Oleh Nazdy Harun
am@hmetro.com.my

Jertih

“Setiap hari kira-kira 500 kilogram (kg) ikan akan diproses untuk dijadikan ikan kering dan jeruk bagi memenuhi permintaan pelanggan dari seluruh negara,” kata Norhayati Mohamed, 37, dari Kuala Besut, dekat sini.

Menurutnya, ikan-ikan yang siap diproses akan dijemur untuk dikering atau dijeruk dengan bergantung kepada jenis ikan seperti gelama, selar kuning, tamban sisik, selar pucat, talam, tenggiri dan sebagainya.

“Bekalan ikan diperoleh melalui aktiviti nelayan secara sendiri kerana saya turut mempunyai bot gantian kaca dan pekerja yang akan ke laut untuk menangkap ikan.

“Kerja memproses ikan biasanya tidak mengikut masa kerana nelayan membawa pulang hasil laut bergantung kepada hasil tangkapan yang diperoleh,” katanya.

Menurutnya, penggunaan garam dalam proses membuat ikan masin dan jeruk memerlukan penelitian kerana ia perlu direndam pada kadar tertentu sebelum dijemur.

Katanya, proses menjemur ikan kering memerlukan cuaca panas sepenuhnya dan kebiasaannya mengambil masa antara satu hingga dua hari.

“Manakala ikan jeruk pula, ikan akan terus kekal di dalam air garam sehingga boleh dijual kepada pelanggan dan biasanya pemborong akan datang terus ke bengkelnya untuk mendapatkan stok ikan kering dan jeruk.

“Ikan yang siap diproses dijual secara borong dan runcit dengan



PROSES menjemur ikan kering memerlukan cuaca panas sepenuhnya dan kebiasaannya mengambil masa antara satu hingga dua hari.

harga RM12 hingga RM22 sekilogram dan pasaran ikan kering serta jeruk ini datang dari seluruh negara.

“Walaupun nampak mudah, namun ia tidak semudah disangka kerana banyak proses yang perlu dilalui untuk menyiapkan produk berasaskan hasil laut ini,” katanya.

Katanya, dia mendapati permintaan terhadap ikan kering dan jeruk sememangnya tinggi, malah ada masanya tidak mencukupi.