

Terpaksa jemur keropok guna kipas di premis

Tumpat: Cuaca tidak menentu sejak Sabtu lalu menyebabkan proses menjemur keropok tidak dapat diteruskan menyebabkan rata-rata pengusaha produk itu mengurangkan pengeluaran.

Situasi itu turut dialami Mohd Syazwan Shari, 34, yang mengakui perniagaan keropok segera dan keping terjejas sepanjang tempoh musim tengkujuh.

Dia berkata, hujan bermula sejak Sabtu lalu dan cuaca tidak menentu menyebabkan pekerja tidak berani mengambil risiko menjemur keropok di kawasan terbuka berikutan tiada cahaya matahari mencukupi.

"Jika hari panas terik, proses jemur keropok keping ambil masa sehari sahaja namun apabila cuaca tak menentu, kami perlu

kurangkan pengeluaran keropok.

"Keropok tidak sempat kering sepenuhnya perlu disimpan dalam peti dan disambung proses pengeringannya keesokan hari. Namun jika cuaca tak mengizinkan, pengeringan bergantung kepada kipas dalam premis," katanya ketika ditemui di bengkelnya di Pantai Geting di sini.

Mohd Syazwan yang juga mempunyai premis jualan di bandar Tumpat turut menghasilkan keropok lekor yang juga dijadikan keropok *baby* dan memerlukan proses pengeringan mencukupi.

Dia berkata, sepanjang tengkujuh, pihaknya mengurangkan pengeluaran keropok sehingga 60 kilogram (kg) setiap kali dihasilkan berbanding hari biasa iaitu mencecah 200kg.



MOHD Syazwan menunjukkan keropok lekor yang sedikit rosak kerana tidak dapat dijemur dengan sempurna.