

Sinar Harian 26/8/2018 m/s 21

Zon Keropok jana ekonomi



Ikan sampai ke kilang Masitah sebelum diproses menjadi keropok.



Pengusaha di Kampung Pachakan menghasilkan keropok lekor dengan menggunakan kaedah tradisional.

Sedia peluang kerja penduduk setempat sejak 30 tahun lalu

PASIR PUTEH

Kampung Pachakan, Semerak yang merupakan pintu masuk ke Kelantan dari Kuala Besut muncul sebagai Zon Keropok yang menjadi pemangkin ekonomi penduduk sejak 30 tahun lalu.

Deretan lebih 40 kedai keropok di kiri dan kanan jalan di sini menjadi tumpuan ramai terutama pada musim cuti sekolah dan perayaan yang menyaksikan berlaku persaingan sihat dalam memenangi hati pelanggan.

Kewujudan banyak kilang memproses keropok menyediakan peluang pekerjaan berterusan kepada penduduk setempat, bukan sahaja di Zon Keropok di Kampung Pachakan malah di kampung-kampung sekitarnya seperti Telaga Papan, Tok Bali, Kampung Gajah Mati dan

Kampung Dalam Rhu.

Seorang pengusaha, Masitah Mustafa, 57, yang mengeluarkan produk keropok jenama Cap Tiga Kupu-Kupu 3626 sejak tahun 90an terus bertahan di zon berkenaan walaupun berdepan pelbagai bentuk cabaran.

Menurutnya, sebagai antara orang terawal yang membuka kilang keropok di kawasan itu, dia masak dengan selok belok perniagaan dan mengambil langkah dalam mengurangkan kos kerajinan.

“Dulu saya hantar keropok ke seluruh negara tapi kini pemborong datang ke kilang untuk mengambil produk yang saya hasilkan seperti keropok keping, keropok lekor, keropok losong, keropok sira dan keropok segera.

“Oleh kerana saya orang terawal di sini, pengusaha lain turut menggunakan cap kupu-kupu yang menyebabkan pelanggan saya keliru, tapi lama kelamaan mereka mengetahui,” katanya yang menggunakan khidmat lapan pekerja

yang merupakan penduduk setempat.

Dia berbangga kerana dua daripada lima anaknya turut menjadi pengusaha keropok di kawasan itu yang mempunyai rangkaian perniagaan masing-masing.

Seorang lagi pengusaha, Alias Mamat, 43, berkata, dua kilang keropoknya menyediakan memberi peluang kerja kepada 30 penduduk tempatan.

Katanya, usaha sejak 21 tahun lalu itu memantapkan pengurusan

perniagaannya sehingga produknya bukan sahaja ke seluruh negara termasuk Sabah dan Sarawak, malah ke negara luar seperti Singapura.

Katanya, keropok keping yang dihasilkan lazimnya dimasukkan ke dalam kotak berisi 15 atau 20 kilogram (kg) sebelum dihantar kepada wakil jualan.

“Jika ada permintaan untuk pek kecil, saya menggunakan dua jenis pek iaitu jenama Keropok Ikan Alias D’Kelate dan Keropok Ikan Cap Ikan Parang dan Selar Kuning.

“Daripada kedua-dua kilang saya itu, 1,000 kg keropok keping dihasilkan dalam sehari, pekerja tambahan diperlukan ketika permintaan tinggi,” katanya yang pernah mendapat bimbingan Jabatan Perikanan Negeri Kelantan.

Menurutnya, masalah kekurangan bekalan ikan tempatan kerana musim tengkujuh tidak dianggap sebagai bebanan kerana dia mendapatkan bekalan ikan parang, selar kuning, selayang dan ikan tambang dari kawasan lain seperti Kuantan dan Kuala Perlis.

“Usaha ini akan berterusan sehingga mungkin suatu hari nanti anak-anak menyambung perniagaan ini sekali gus memberi peluang pekerjaan untuk jangka masa panjang kepada penduduk,” katanya.



Kilang keropok Masitah menyediakan peluang kerja kepada penduduk setempat.