

Sinar Harian 7/12/2021 m/s: 26

# Tiba musim tengkujuh, 'ikan kotak' jadi pilihan

'Ikan kotak' istilah yang sering diguna rakyat Terengganu merujuk kepada produk ikan sejuk beku sama ada hasil tangkapan nelayan tempatan atau diimport

## KUALA TERENGGANU

Rakyat Terengganu yang kebiasaannya memilih ikan segar sebagai sumber protein utama kini terpaksa beralih kepada 'ikan kotak' setiap kali tibanya musim tengkujuh.

'Ikan kotak' ialah istilah yang sering diguna oleh rakyat Terengganu merujuk kepada produk ikan sejuk beku sama ada hasil tangkapan nelayan tempatan atau yang diimport.

Suri rumah, Shidah Abu Bakar, 51, berkata, meskipun produk 'ikan kotak' tidak manis dan se enak ikan segar, namun ia adalah pilihan terbaik untuk dihidangkan kepada keluarga ketika musim tengkujuh atau ketika berlaku kenaikan mendadak harga ikan di pasaran tempatan.

"Sudah lumrah setiap kali musim tengkujuh, ramai nelayan



'Ikan kotak' adalah istilah yang sering diguna oleh rakyat Terengganu merujuk kepada produk ikan sejuk beku sama ada hasil tangkapan nelayan tempatan atau yang diimport.

tidak berani turun ke laut kerana ombak besar dan sangat berbahaya. Senario ini menyebabkan harga ikan segar meningkat berbanding hari-hari biasa.

"Kalau orang zaman dahulu, mereka makan ikan kering atau ikan masin ketika musim tengkujuh, namun kecanggihan teknologi ketika ini, membolehkan kita menikmati ikan sejuk beku. Bagi saya ia lebih baik kerana

kandungan nutrisinya masih tinggi walaupun tidak setanding ikan segar," katanya di sini.

Seorang lagi suri rumah, Khadijah Ahmad, 49, menjelaskan, makan ikan kotak bagi keluarganya tidak menjadi masalah ketika musim tengkujuh kerana anak-anaknya tidak mempunyai sebarang masalah alergi atau kesihatan biarpun rasa ikan sejuk beku tidak se enak ikan segar.

"Ukur baju di badan sendiri... tengok poket sendiri. Bagi saya, perlu bijak membuat pilihan dengan pelbagai pertimbangan antaranya khasiat makanan dan harga yang sesuai dengan kemampuan. Lagipun kalau beli di pasar basah, peniaga jujur beritahu mana satu ikan segar dan ikan kotak kepada pelanggan," katanya.

Berlainan pula bagi pekerja am pejabat Rosmini Zakaria, 53, yang berpendapat bahawa beliau hanya akan membeli ikan kotak apabila keadaan terdesak terutama ketika anak-anaknya mulai jemu memakan lauk ayam, telur, sardin dan daging sepanjang musim tengkujuh.

"Saya dan suami lebih suka pergi memancing di anak sungai berdekatan asalkan ia ikan segar tapi ada kalanya anak mahu juga ikan laut seperti kembung dan selar. Maka, terpaksa beli untuk penuhi permintaan mereka.

"Kalau boleh memang kami elak beli ikan kotak kerana risau

penggunaan bahan kimia bagi mengekalkan kesegaran ikan yang dikhuatiri mempunyai kesan buruk terhadap kesihatan untuk jangka masa panjang," katanya.

Sementara itu, Pengarah Kesihatan Negeri Terengganu, Datuk Dr Kasemani Embong berkata, pihaknya sentiasa memantau kualiti ikan kotak yang dijual di pasaran secara berkala dan setakat ini tiada penggunaan asid borik dan formaldehid di kesan pada produk berkenaan di negeri ini.

"Ia tidak digunakan pada ikan kotak. Ini kerana sifat tindak balas kimia asid borik lebih berkesan dalam merencat pertumbuhan kulat serta yis, namun kurang berkesan dalam merencat pertumbuhan bakteria.

"Malah, proses sejuk beku itu sendiri adalah satu teknik yang mampu memanjangkan jangka hayat ikan dan daging tanpa perlu menambah bahan kimia lain sebagai pengawet," katanya. - Bernama