

# Bilis mata biru Tanjung Dawai setanding Pulau Pangkor

UM  
21/07/23 P35

Oleh **NUR SYAZWANA MANSOR**  
utusannews@mediamulia.com.my

**SUNGAI PETANI:** Produk ikan bilis mata biru keluaran Tanjung Dawai di Merbok, dekat sini semakin mendapat permintaan ramai berikutan rasa dan teksturnya yang hampir sama dengan ikan bilis jenis sama dari Pulau Pangkor, Perak.

Selain ikan bilis, arked niaga Tanjung Dawai menjual pelbagai produk hasil laut seperti belacan, ikan pekasam, keropak kering dan ikan kering.

Rata-rata peniaga yang ditemui memberitahu, ikan bilis mata biru keluaran Tanjung Dawai menjadi produk yang mendapat permintaan tinggi dan paling laris ketika ini.

Seorang peniaga hasil laut di arked tersebut, Nurul Amanina Damia Abu Seman, 18, berkata, ikan bilis mata biru Tanjung Dawai dijual pada harga bermula RM36 sekilogram bagi yang belum dikupas hingga RM60 sekilogram untuk sudah dikupas.

Katanya, harga ikan bilis di situ bergantung kepada faktor bekalan yang mana jika bekalan banyak, maka ia lebih murah.

“Lazimnya bekalan ikan bilis kurang ekoran faktor cuaca yang tidak menentu dan nelayan ti-



**NURUL Amanina Damia Abu Seman mengambil ikan bilis mata biru keluaran Tanjung Dawai yang ditempah pelanggan di Arked Niaga Tanjung Dawai, Merbok, Kedah. - UTUSAN/ NUR SYAZWANA MANSOR**

dak dapat ke laut,” katanya ketika ditemui di sini semalam.

Menurut Nurul Amanina Damia, ikan bilis jenis itu mampu-

nyai rasa yang enak dan tidak terlalu masin serta tekstur kerangupan tahan lama.

“Kerangupan ikan bilis mata

biru boleh bertahan hingga kira-kira 24 jam meskipun ia tidak disimpan di dalam bekas kedap udara,” katanya.