

Sebut sahaja mengenai mesin jahit pasti terbayang di fikiran ia digunakan untuk menjahit pakaian, namun berbeza bagi seorang pemuda yang mencetuskan inovasi dengan menghasilkan 'jala kampuh mesin'.

Diusahakan sejak 14 tahun lepas, idea luar kotak Muhammad Amzar Ariffin, 29, atau lebih mesra dipanggil 'Abang Jala' dalam kalangan penduduk, telah banyak membantunya meningkatkan pendapatan yang juga merupakan satu-satunya pembuat jala di Sungai Bakap, di sini.

Semuanya bermula apabila beliau mendapati pembuatan jala secara tradisional memerlukan masa yang agak lama untuk mengikat simpul dan menyirat jala kerana seratus peratus menggunakan tangan sekali gus melambatkan proses pembuatannya.

Bagaimanapun, dengan kewujudan mesin jahit itu, Muhammad Amzar berkata serawan jala boleh disiapkan dalam tempoh sehari kerana hanya perlu mencantum (menjahit) jaring tangsi yang sudah dipotong mengikut pola jala yang diinginkan untuk menghasilkan kampuh jaring.

Selesai proses kampuh itu, pemasangan rantai dan menaikkan kandul akan dilakukan, disusuli dengan sesi menguji keluasan tebaran jala itu di kawasan lapang, sebelum akhirnya dijual kepada pelanggan.

"Jala saya bukanlah 100 peratus jala buatan tangan. Ia dipanggil 'jala kampuh mesin' kerana menggunakan mesin jahit untuk membuat kampuhnya, manakala pemasangan rantai dan sebagainya masih lagi menggunakan tangan, sekali gus menjadikan kualiti jala ini tetap setara dengan kampuh tangan," katanya kepada Bernama di kedai jala miliknya di Kampung Changkat Dain di sini, baru-baru ini.

Bercerita lanjut, Muhammad Amzar berkata bahan-bahan



“
Kualiti jala ini tetap setara dengan kampuh tangan
Muhamad Amzar

MUHAMAD Amzar menggunakan mesin jahit yang diinovasi untuk menghasilkan jala di kedainya di Kampung Changkat Dain, Sungai Bakap.

INOVASI 'JALA KAMPUH MESIN'

Dengan mesin jahit Amzar hasilkan 30 jala sebulan

yang digunakan untuk penghasilan jala seperti jaring tangsi biasanya dibeli daripada pembekal (kilang) secara dalam talian tetapi mempunyai ketahanan yang lasak.

"Untuk jaring tangsi, ia biasanya berukuran 0.28 mm ke atas kerana jenis ini tahan untuk digunakan di kawasan yang berbatu. Bagi pemberat atau rantai jala pula, ia bergantung kepada jenis yang dimahukan.

"Kalau jala udang, saya menggunakan pemberat besi yang halus, contohnya bersaiz 3/4 inci, manakala jala ikan pemberat yang lebih besar adalah elok iaitu satu inci ke atas," katanya yang mampu menghasilkan sehingga 30 jala sebulan untuk dipasarkan dengan harga antara RM180

hingga RM350.

Menyingkap pembabitannya dalam pembuatan jala, anak ketiga daripada empat beradik dan masih bujang itu berkata beliau belajar membuat jala sejak berumur 15 tahun daripada ayahnya yang memang pakar dalam ilmu menjala.

"Sejak usia muda, saya sering melihat ayah membuat jala yang digunakan sendiri dan juga dijual sebagai pendapatan tambahan kerana waktu itu, ayah merupakan seorang guru. Saya juga sering mengikutinya menjala ikan di sungai bersama rakan-rakannya. Dari situ, timbul minat untuk membantu ayah menjual jala dengan lebih luas," katanya.

Muhamad Amzar bernasib baik kerana pada 2018, beliau terpilih mendapat geran Tunas Usahawan Belia RM15,000 daripada SME Corporation Mala-

ysia (SME Corp) dan menggunakan geran tersebut untuk membeli mesin jahit yang kemudiannya diubah suai dengan cara membuang sebahagian komponen tidak diperlukan agar benang tangsi digunakan untuk mencantum jaring yang dipotong dapat diaplikasikan pada mesin.

Biarpun permintaan terhadap jalanya semakin mendapat tempat bukan hanya dalam kalangan 'kaki jala' udang galah dan pemancing di Sungai Bakap, Muhammad Amzar berkata dia tidak mahu berhenti setakat itu sahaja, malah mahu menubuhkan kelas belajar menebar jala pada masa depan.

"Berdasarkan penelitian saya, masih terdapat ramai orang yang tidak tahu menebar jala, tetapi sangat berminat dengan penangkapan ikan ataupun udang," katanya.



MUHAMAD Amzar mencuba jala yang ditempah pelanggan.

MENGIKAT simpul dan menyirat jala menggunakan tangan.