

Di sebalik Sambal Nyet Bilis Khairul Aming

Pengalaman bersama nelayan di laut buka mata usahawan terhadap nilai ikan bilis

Harian Metro · 10 Aug 2026 · Kuala Lumpur

Dari laut ke balang sambal, perjalanan menghasilkan Sambal Nyet Bilis Khairul Aming menyingkap sisi yang jarang-jarang dilihat pengguna serta lambang penghargaan kepada jerih perih nelayan mendapatkan bahan yang begitu dekat dengan kehidupan harian rakyat Malaysia.



Bagi usahawan dan pempengaruh Khairul Amin Kamaruzaman, 33, penghasilan produk terbaharunya itu bukan sekadar usaha memperkenalkan variasi baharu kepada jenama Sambal Nyet, sebaliknya menjadi ruang untuk mengetengahkan sumbangan dan pengorbanan komuniti nelayan mendapatkan hasil laut seperti ikan bilis yang sering menjadi makanan keselesaan (comfort food) rakyat Malaysia.

Beliau berkata pengalaman turun ke laut bersama nelayan di Setiu, Terengganu ketika proses penyelidikan dan pembangunan (R&D) produk berkenaan memberikan perspektif baharu terhadap ikan bilis yang selama ini dianggap sebagai bahan makanan biasa.

“Selepas saya memuat naik video yang tunjuk kesusahan kita mencari ikan bilis, ada rakyat komen mereka takkan buang ikan bilis ketika makan. Ini menunjukkan betapa orang mula menghargai ikan bilis itu.

“Sebab usaha di belakangnya sangatlah tinggi. Saya ikut nelayan sebab saya mahu belajar. Banyak benda yang kita tidak tahu, terutamanya kesusahan warga nelayan mendapatkan ikan bilis itu,” katanya kepada Bernama.

Beliau ditemui selepas siaran langsung Majlis Pelancaran Sambal Nyet Bilis menerusi TikTok Shop yang berlangsung dari tingkat 118 Menara Merdeka Maybank Jumaat malam, yang menyaksikan 150,000 botol sambal habis dijual dalam masa 1 minit 51 saat, rekod baharu bagi Khairul Aming.

Jualan itu turut mencatat beberapa pencapaian baharu bagi usahawan berkenaan, termasuk jualan tertinggi dalam satu siaran langsung sebanyak RM3.5 juta, jumlah penonton kemuncak tertinggi bagi siaran langsung TikTok Shop sebanyak 388,000 orang serta pelancaran produk dari lokasi tertinggi di Malaysia.

Namun, di sebalik angka berkenaan, proses menghasilkan sambal itu mengambil masa berbulan-bulan sebelum produk diperkenalkan kepada pengguna.

Khairul Aming berkata tempoh itu merangkumi kira-kira enam bulan untuk pengeluaran, dua bulan bagi penggambaran kandungan dan lebih sebulan untuk persiapan pelancaran.

“Saya mengambil masa setengah tahun untuk R&D. Dari segi production, lebih kurang dua bulan bagi penggambaran video dan persiapan pelancaran lebih kurang sebulan lebih.

Minggu ini saya hanya tidur dua jam sahaja,” katanya.

Penglibatan secara langsung bersama nelayan juga membolehkan beliau melihat sendiri rantai di sebalik sebalang sambal, daripada proses mendapatkan ikan bilis di laut sehingga bahan itu diproses menjadi produk makanan yang boleh dinikmati pengguna.

Pengalaman itu, antara nilai yang mahu beliau bawa bersama produk berkenaan supaya pengguna bukan sahaja menikmati rasanya, malah lebih menghargai sumber makanan yang sampai ke meja mereka.

Pada masa sama, pelancaran Sambal Nyet Bilis turut mencabar Khairul Aming untuk keluar daripada zon selesa, termasuk mengatasi rasa gayat ketika menaiki bahagian spire Menara Merdeka Maybank.

Sambal Nyet Bilis ialah produk sambal kedua di bawah jenamanya selepas Sambal Nyet Berapi yang berada dalam pasaran selama enam tahun.

Khairul Aming mengakui menghasilkan produk kedua bukan sesuatu yang mudah kerana sambal terdahulu sudah membentuk jangkaan tinggi dalam kalangan pengguna.

“Nak buat sambal kedua bukan mudah disebabkan Sambal Berapi Nyet menjadi expectation in demand. Enam tahun kita tiada sambal baharu. Pasti orang akan berharap sesuatu berbeza berbanding sambal sebelum ini,” katanya.

Jika sambutan jualan menjadi ukuran awal, Sambal Nyet Bilis sudah mendapat tempat.

Namun, bagi Khairul Aming, ukuran sebenar produk itu hanya akan diketahui selepas pengguna mencubanya dan memberikan maklum balas.