



ZURIA Zulkifli mengambil peluang menjemur ikan bilis ketika cuaca panas di Kampung Tengah Kijal, Kemaman, Terengganu. - UTUSAN/ NIK NUR IZZATUL HAZWANI NIK ADNAN

Cuaca panas 'rezeki' pengusaha ikan bilis

UM 30/5/2023 Ms. 33

KEMAMAN: Cuaca panas memberi kelebihan kepada pengusaha ikan bilis di Kampung Tengah, Kijal, dekat sini apabila mampu mengeluarkan hasil laut yang lebih berkualiti.

Zuria Zulkifli, 35, dan suami, Wan Mohd. Zuraydy Wan Nordin, 40, yang mewarisi perniagaan keluarga berkata, cuaca panas membolehkan proses pengeringan ikan bilis lebih singkat iaitu hanya enam hingga lapan jam, berbanding sebelum ini lebih dua hari.

"Bila cuaca panas terik begini, ikan bilis dihasilkan lebih berkualiti sebab ikan bilis kering dengan elok, tidak mudah patah dan tidak cepat rosak serta tidak berbau hapak. Rasa ikan bilis yang kami hasilkan juga lebih rangup.

"Antara ikan bilis yang mendapat permintaan tinggi ialah

ikan bilis tembaga hitam, putih dan ikan bilis tembaga merah dan saya menjual ikan bilis ini dengan harga RM25 hingga RM28 untuk satu kilogram, bergantung kepada kualiti," katanya, dekat sini, semalam.

Ibu kepada lima anak itu berkata, ketika musim panas, dia mampu menghasilkan kira-kira 100 kilogram bilis sehari berbanding hanya 40 kilogram ketika cuaca tidak menentu.

"Biasanya sebelum ini kerja-kerja pengeringan hasil laut agak rumit sebab kami hanya dapat menjemurnya sekitar tiga jam sehari, kemudian terpaksa angkat dan disimpan sementara dalam peti dan proses pengeringan akan dilakukan kembali keesokan harinya sehingga ia betul-betul kering," katanya.