

03/10/1997

Perusahaan ikan kering tambah pendapatan

Nik Yahaya Abd Rahman

IKAN kering adalah pembuka selera tradisi penduduk negara ini sejak zaman berzaman. Ia bukan sahaja pelengkap hidangan makanan tetapi memberikan protin dan zat besi yang tinggi kepada mereka yang memakannya.

Sebenarnya perusahaan membuat ikan kering di kalangan nelayan telah dijalankan sejak dari dulu secara persendirian (kecil-kecilan) di belakang rumah mereka namun ianya bukanlah satu industri yang terpinggir tetapi boleh diusahakan secara komersil dan menjanjikan pulangan yang baik kepada pengusahanya.

Menyedari hakikat berkenaan, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) telah mengambil langkah menyusun semula pengusaha persendirian (nelayan) bagi meningkatkan tahap produktiviti di samping mutu yang terkawal. Ini terbukti berjaya dengan projek Memproses Ikan Kering berkelompok di Kampung Genting, Tumpat, Kelantan yang dilaksanakan pada tahun 1989.

Ketua Pengarah LKIM, Dato' Megat Muhaiyadin Hassan berkata, projek berkenaan dilaksanakan bagi meningkatkan pendapatan pengusahanya di samping mutunya yang lebih baik.

Projek berkenaan juga memenuhi falsafah dan strategi baru pembangunan luar bandar yang dihasratkan oleh Perdana Menteri Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad melalui konsep "Satu Kampung Satu Produk (SKSP)".

"Projek ulung berkenaan berjaya mengubah nasib 24 orang pengusaha ikan kering dan ikan bilis berkenaan yang sebelum ini dilakukan secara bersendirian," jelas Megat Muhaiyadin lagi.

Beliau juga memberitahu yang projek Penyusunan Semula Pusat Memproses Hasil-hasil Perikanan tersebut digiatkan secara serius di atas sebidang tanah (milik nelayan tempatan) seluas 1.5 hektar yang telah diambil alih oleh LKIM pada tahun 1989.

Projek berkenaan melibatkan peruntukan sebanyak RM2 juta termasuklah; membina jeti kecil, bangsal memproses ikan (membersihkan dan menyang ikan), stor menyimpan hasil-hasil perikanan, sebuah pejabat pengurusan disamping 40 buah tempat menjual ikan (ram) berukuran 12 meter panjang. Ianya memberi peluang pekerjaan kepada hampir 100 orang keluarga nelayan setempat.

Megat Muhaiyadin juga menjelaskan yang projek berkenaan akan diperbesarkan tahun ini dengan membina bangsal tambahan, pagar, tempat menjemur ikan, jeti kecil dan seni taman yang dijangka melibatkan peruntukan sebanyak RM2 juta.

Sementara itu, Ketua Urusetia projek berkenaan Abd Aziz Hassan berkata, pihak LKIM dengan kerjasama Jabatan Perumahan Negara (JPN) dan kerajaan Negeri Kelantan menyusun penempatan nelayan di Kampung Geting melibatkan 84 buah rumah kos rendah bernilai RM7,500.00 sebuah, di samping projek memproses hasil-hasil perikanan tersebut.

Salah seorang pengusaha memproses ikan kering dan ikan bilis yang sempat ditemui.

Ku Rahim Tuan Mat, 43 memberitahu bahawa projek berkenaan terbukti berjaya meningkatkan pendapatan mereka.

Katanya, beliau memperoleh pendapatan purata bulanan sebanyak RM1,000.00 dengan pengeluaran kira-kira 500kg ikan kering dan ikan bilis sebulan.

Mengenai bekalan ikan bilis pula beliau mendapatkannya daripada pembekal tempatan di samping selebihnya dari negara jiran, Thailand setiap hari.

Katanya, beliau tidak mempunyai masalah untuk mendapatkan bekalan ikan

yang sesuai untuk diproses menjadi ikan kering seperti ikan biji nangka, cencaru, gelama, tamban, selar dan talang.

Beliau yang juga Ahli Jawatankuasa Persatuan Pemeroses Hasil-hasil laut Kg Geting yang ditubuhkan empat bulan memberitahu yang pengeluaran ikan kering dan ikan bilis di kampung berkenaan meningkat semenjak mereka mengusahakannya secara berkelompok.

Di samping itu, mutunya telah meningkat melalui pendedahan (kursus pengendalian lepas tuai) yang dilaksanakan oleh pihak LKIM dan Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI). Salah seorang pekerja Puan Hamidah Hussin, 48, ketika ditemui memberitahu yang beliau telah bekerja membersihkan dan menyiang ikan sejak 10 tahun dulu di kampung berkenaan telah dapat menambahkan pendapatan keluarganya.

Katanya beliau memperolehi pendapatan harian sebanyak RM10.00 hingga RM15.00 sehari.

Beliau yang begitu mahir menyiang ikan di antara 11 atau 12 ekor ikan seminit boleh menyiapkan kerja berkenaan sehingga 3 tong ikan (180kg) sehari. Proses membuat ikan kering bukanlah merumitkan dan tidak mengambil masa yang panjang. Ianya melibatkan lima peringkat sahaja iaitu bermula dari pendaratan ikan di jeti, diikuti pembersihan ram-ram yang telah disediakan.

Kepada sesiapa yang ingin mendapatkan bekalan ikan kering yang bersih lagi enak dimakan menghubungi Pejabat Persatuan Pemeroses Hasil-hasil Laut Kg Geting dengan menelefon nombor 09-7211023 atau 010-9811023.

(END)