

# Melestarikan industri ikan pekasam negara

## Makanan tradisional masyarakat Melayu mampu jana pendapatan lumayan

Oleh Mohd Azis Ngah  
azis@bharian.com.my

**M**ELINTASI kawasan Lenggong, Perak, pasti akan melalui kawasan yang penuh dengan gerai jualan hasil industri ikan pekasam. Bahkan, kini sudah tersergam megah sebuah kompleks yang dinamakan Pusat Pekasam Kebangsaan, Lenggong, Perak.

Kedudukannya berhampiran jalan masuk ke Kampung Kelantan dianggap strategik walaupun belum beroperasi kerana penubuhannya dijangka mampu menaikkan nama Lenggong selaku pengeluar utama ikan pekasam negara.

Dianggarkan ada 20 pengusaha ikan pekasam berdaftar di sekitar Pekan Luak dan jumlahnya mungkin lebih jika dicampur dengan bilangan pengusaha kecil-kecilan dan mungkin ada yang mengusahakan secara tradisional.

Jika dulu, ikan pekasam dianggap sebagai pelengkap makanan dan pernah dijadikan menu utama sepanjang musim banjir akibat kekurangan bekalan makanan, ia kini ditambah nilai komersial yang mampu memberikan pulangan lumayan kepada pengusahanya.

Penulis, berpeluang meninjau operasi seorang pengusaha yang



**JOHARABI** bersama produk ikan pekasam yang dihasilkan oleh syarikatnya, **Johar Food Enterprise**.

penebangan hutan yang mengotor-kan punca bekalan air bersih.

Sudah tentu, jika ini berterusan,

beri galakan, bantuan dan sokongan membolehkan syarikatnya mengeluarkan kira-kira 500 bung-

tong plastik bertutup kerana ia mudah diurus terutama daripada aspek kualiti dan kebersihan. Selepas

**“** Saya sentiasa anggap, ikan yang hendak dijual itu adalah ikan yang kami akan makan sendiri. Sudah tentu kita sediakan yang terbaik, tidak tergamak menyediakan bahan makanan dalam keadaan kotor, tidak terurus”

**“** Saya akan sentiasa pastikan kawasan sekitar bengkel bersih, aliran air sentiasa kemas dan tidak bertakung, sisa ikan tidak dibuang merata kerana ia sebenarnya boleh dijadikan makanan ternakan ikan sangkar”

AZUDDIN SAAD | BERITA MINGGU

mengeluarkan produk Pekasam Wanisan Utara atas nama syarikat Johar Food Enterprise. Kagum melihat teknologi yang diguna pakai, boleh dikatakan sudah mencapai tahap layak untuk pasaran eksport ke luar negara.

Ikan yang digunakan ialah jenis ikan liar segar yang diperolehi daripada nelayan tasik sekitar Tasik Chenderoh, Tasik Raban, Tasik Lenggong dan ada kalanya dibeli dari Griik kerana ikan liar mempunyai kualiti lebih baik berbanding ikan air tawar yang dibela dalam sangkar.

Sekali pun nelayan tasik masih nampai mendapat hasil keseluruhan dianggarkan 100 kilogram (kg) sehari, ia sebenarnya mencerminkan satu masalah baru akan melanda industri pekasam yang menjajakan pendapatan nelayan.

Ini kerana jumlah itu dianggap kecil dan ada kalanya semakin menurun jika dibanding dengan beberapa tahun sebelumnya. Semua berpunca daripada pembangunan,

sistem ekologi dalam tasik terganggu dan sistem pembiakan baka ikan baru pasti terencat.

Joharabi Muhammad, 34, yang menguruskan Johar Food dibantu suaminya, Meor Shahili Meor Hassan, 43, mengakui masalah kekurangan bekalan ikan segar; bahkan ada kalanya agak menjejaskan pengeluaran.

Bagaimanapun, Joharabi tetap meneruskan usahanya dan kini dia boleh berbangga kerana hasil titik peluhunya sejak sembilan tahun lalu membuahkan hasil membanggakan, bahkan memberi pendapatan sampingan yang memuaskan kepada penduduk sekitar yang bekerja secara kontrak di bengkelnya.

Dulu ibu kepada empat anak ini cuma mengusahakan secara kecilan dengan kemampuan mengeluarkan kira-kira 30 bungkus sehari. Semuanya dipelajari daripada ibunya, Zairon Che Wok yang menurunkan kemahiran tradisi itu.

Berkat usaha keras dengan dibantu pelbagai agensi yang mem-

perikan pekasam sehari. Jumlah jualan bertambah pada setiap musim perayaan dan cuti sekolah.

"Kami pernah mencuba gunakan ikan air tawar yang diternak dalam sangkar untuk dijadikan pekasam, tetapi rasanya berbeza dengan ikan liar. Pelanggan lebih gemar pekasam ikan liar, sedangkan masalah mendapatkan bekalan kian terasa dan perlu diberi perhatian pihak berkenaan.

"Sekurang-kurangnya kami perlukan 200kg ikan segar setiap hari. Kami pernah cuba gunakan ikan laut seperti gelama sebagai ikan pekasam dan sambutan agak menggalakkan, cuma ia masih perlu ditingkatkan," katanya.

Meninjau proses menyediakan ikan pekasam, ia sebenarnya berkaitan rapat dengan rutin harian di dapur, cuma dalam industri ini ia dibuat dalam jumlah yang besar dan sistematik.

Bekalan ikan segar yang diterima akan terus disiang, diproses dan dibersihkan sebelum diletak garam untuk diperam dalam tempoh dua minggu hingga 12 bulan. Bak kata Joharabi, lagi lama diperam lagi bagus tetapi permintaan tinggi tidak membenarkan ikan diperap terlalu lama bagi memenuhi permintaan.

Ketika itu juga tahap kemasinan akan diambil kira bertujuan memastikan ia tidak terlalu masin atau kurang dan boleh merosakkan kualiti ikan.

Ikan yang sudah diperap akan dikeluarkan dan dibersihkan garamnya untuk diperap kali kedua menggunakan beras goreng kira-kira seminggu. Sebelum itu, beras goreng yang digunakan sudah dianggap masak selepas digoreng selama empat jam dan dikisar halus.

tempoh perap kedua itu selesai, barulah ikan dikeluarkan untuk proses pembungkusan.

Ikan yang sudah siap akan disalut dengan beras goreng lain untuk kali kedua bagi memastikan kualiti tahan lama.

Setiap bungkus ikan pekasam dianggarkan seberat antara 180 hingga 200 gram, bergantung kepada saiz ikan dan kebiasaannya, saiz ikan sederhana boleh memuatkan dua ekor ikan dalam satu bungkus.

Bungkusan itu kemudian akan menjalani proses vakum menyedut udara keluar dari plastik bungkus bagi memastikan udara kedap di dalamnya. Keadaan itu menghalang angin masuk ke dalam plastik dan membolehkan pekasam tahan lebih lama.

Sekalipun prosesnya agak sama dengan mana-mana pengusaha lain, Meor Shahili menegaskan, aspek paling penting ialah menjaga kebersihan.

"Saya sentiasa anggap, ikan yang hendak dijual itu adalah ikan yang kami akan makan sendiri. Sudah tentu kita sediakan yang terbaik, tidak tergamak menyediakan bahan makanan dalam keadaan kotor, tidak terurus.

"Sebab itulah, saya sentiasa pastikan kawasan sekitar bengkel bersih, aliran air sentiasa kemas dan tidak bertakung, sisa ikan tidak dibuang merata kerana ia sebenarnya boleh dijadikan makanan ternakan ikan sangkar," katanya.

Ada pihak luar menggunakan produknya untuk dieksport ke China, namun kecewa kerana orang tengah meminta harga terlalu rendah, bagaimanapun, kini mereka bersyukur kerana produk mereka sudah berada di pasaran di seluruh

**“** *Sekurang-kurangnya kami perlukan*

*200kg ikan segar setiap hari. Kami pernah cuba gunakan ikan laut seperti gelama sebagai ikan pekasam dan sambutan agak menggalakkan, cuma ia masih perlu ditingkatkan”*

**“** *Kami pernah mencuba gunakan ikan*

*air tawar yang diternak dalam sangkar untuk dijadikan pekasam, tetapi rasanya berbeza dengan ikan liar. Pelanggan lebih gemar pekasam ikan liar, sedangkan masalah mendapatkan bekalan kian terasa dan perlu diberi perhatian pihak berkenaan”*



AIZUDDIN SAAD | BERITA MINGGU