

Siti Hawa tauke ikan salai

Perusahaan dapat sokongan Risda sedia punca pendapatan kepada penduduk kampung

>>Teks dan gambar
Mohd Rafi Mamat

PADA mulanya, dia hanya cuba mempopularkan produk kampung.

Namun kini, usaha itu berjaya meletakkan perniagaan ikan salai dan pekasam milik Siti Hawa Mat Adam, 52, pada kedudukan membanggakan dengan pasaran lebih 500 kilogram sebulan.

Setiap kali musim tengkujuh di pantai timur, pengeluaran produk berkenaan bertambah sehingga tiga kali ganda. Jumlah ikan yang banyak selain permintaan menggalakkan menjadi faktor peningkatan berkenaan.

“Setiap bulan saya menghasilkan lebih 300 kilogram ikan salai pelbagai spesies ikan air tawar yang banyak terdapat di dalam paya, tasik, parit dan lombong. Ini termasuk ikan haruan, keli, bujuk, kawan, loma, lampam jawa, puyu,



SUSUN...pengusaha ikan salai. Siti Hawa menyusun ikan di atas rak sebelum disalai.

sepat dan tilapia.

"Ikan berkenaan dibekalkan penduduk kampung yang bekerja menangkap ikan secara sambilan.

"Saya pula membelinya pada harga antara RM4 hingga RM10 sekilogram mengikut saiz dan spesies ikan.

"Selepas dibersihkan dan digaul dengan sedikit garam halus, ikan disalai di atas rak selama lapan jam di dalam rumah salai yang menggunakan bara kayu sebagai pemanasnya," kata Siti Hawa yang mempelajari cara membuat ikan salai daripada keluarganya di Kuala Medang, Lipis.

Dia yang kini tinggal di Kampung Gelugor, Kuantan, berkata, ikan salai yang dihasilkan boleh disimpan sehingga setahun dan boleh disediakan dengan pelbagai hidangan seperti masak lemak, goreng pedas, goreng bawang dan gulai.

Menurutnya, untuk memasakan ikan salai yang dihasilkan dapat diterima semua lapisan masyarakat, dia sentiasa menjaga kualiti terutama membabitkan rasa, bau dan warna.

Ikan salainya juga tidak terlalu masin bagi memberi peluang kepada penghidap penyakit darah tinggi menikmati.

"Tempoh menyalai selama lapan jam juga menjadikan ikan salai lebih rangup dan sesuai untuk pelbagai jenis masakan.

"Selain menjual di pekan sehari di Maran, saya juga memasarkan ikan salai ke Lipis, Raub, Kuantan dan Jerantut.

"Bagi pelanggan tetap, mereka akan datang terus ke



Setiap bulan saya menghasilkan lebih 300 kilogram ikan salai pelbagai spesies ikan air tawar yang banyak terdapat di dalam paya, tasik, parit dan lombong. Ini termasuk ikan haruan, keli, bujuk, kawan, loma, lampam jawa, puyu, sepat dan tilapia"

>Siti Hawa Mat Adam
Pengusaha ikan salai

rumah untuk mendapatkannya pada harga RM20 sekilogram," katanya yang sudah lima tahun mengusahakan perniagaan berkenaan.

Menurut ibu kepada empat anak itu, sokongan padu Risdadaerah yang menyediakan rumah salai berharga RM10,000 di sebelah rumahnya merancakkan lagi perusahaan yang turut mendapat bantuan keluarga itu.

Siti Hawa berkata, sambutan yang menggalakkan terhadap produk ikan air tawar turut membuka peluang untuk menghasilkan ikan pekasam biasa dan ikan pekasam jeruk.

Campuran garam dan asam



GIGIH...Siti menggunakan kayu api untuk menyalai ikan dalam rumah salai.



SALING MEMBANTU...Faridah (kanan) membantu ibunya memilih ikan untuk dibuat pekasam.

keping mengikut sukatan ditetapkan membuatkan ikan pekasam dihasilkan lebih enak dan lazat seterusnya mampu disimpan sehingga dua tahun.

"Ikan bersaiz besar digunakan untuk menghasilkan ikan pekasam. Selepas tiga hari disimpan dalam bekas khas, ikan pekasam boleh disediakan dengan beberapa jenis masakan.

"Semakin lama ikan pekasam disimpan, rasanya semakin enak dan mampu menambah selera makan seseorang," katanya yang sebelum ini tiga kali mengikuti kursus menyediakan ikan salai dan pekasam anjuran Risdada.

Setiap bulan dia mampu menghasilkan lebih 200 kilogram ikan pekasam yang dijual dengan harga RM10 sekilogram, bergantung kepada saiz dan spesies ikan air tawar yang dihasilkan.

Perusahaan ikan salai dan pekasam yang dicebur ini berupaya beri pendapatan sampingan kepada lebih 15 penduduk kampung yang terbabit dengan aktiviti menangkap ikan air tawar di beberapa kawasan terbiar di kawasan Paya Bungor, Kuantan.

Selesai menoreh getah dan melakukan kerja kampung, mereka yang terbabit dengan aktiviti berkenaan akan menangkap ikan di tasik menggunakan jaring, jala dan pancing.

"Selain memenuhi masa lapang, mereka juga dapat menambah pendapatan. Mereka mampu memperoleh hasil jualan sehingga RM100 sehari, jumlah berkenaan

akan bertambah pada musim tengkujuh.

"Saya berbangga dapat membantu masyarakat kampung menambah pendapatan. Dalam tempoh beberapa jam menangkap ikan di tasik mereka berupaya mendapat imbuhan," katanya yang banyak mendapat bantuan daripada anak perempuannya, Faridah Mat Firu, 26.

Siti Hawa berkata, selepas berjaya dalam perusahaan ikan salai dan pekasam, dia bercadang terbabit dalam bidang ternakan ikan sangkar di dalam tasik di belakang rumahnya.

Sementara itu, Faridah berkata, dia akan terus membantu untuk memajukan perusahaan ikan salai dan pekasam yang diusahakan ibunya itu.

Selain membantu dari segi pemasaran, dia akan melakukan aktiviti promosi sebagai usaha memperkenalkan produk yang mampu memenuhi permintaan pengguna di negeri ini.

"Ikan salai dan pekasam lebih terkenal di kawasan pedalaman. Sebelum ini mereka menjadikan produk berkenaan sebagai hidangan pada musim tengkujuh apabila bekalan ikan segar terputus.

"Saya yakin dengan promosi secara berterusan, suatu hari nanti produk berkenaan dapat diterima masyarakat bandar dengan lebih meluas terutama di kalangan generasi muda," katanya yang kini turut mengusahakan tanaman cili secara fertigasi.