



KEROPOK
Semporna
keluaran
Sitti Saidah.



Utusan 3/12/12 MS 6

NURINTAN Juhur
memeriksa keropok
yang sedia untuk
digoreng.

SAMBUTAN yang menggalakkan daripada penduduk kampung, pengusaha kantin dan restoran yang saban hari datang bertanyakan keropok berkenaan membuktikan produk tersebut sentiasa mendapat permintaan.

Namun, ketidakmampuan memenuhi permintaan disebabkan kuantiti yang terhad setiap hari iaitu sekadar 20 kilogram memaksa Sitti Saidah mencari jalan bagaimana meningkatkan pengeluaran.

Dalam usaha mencari pendekatan terbaik memenuhi permintaan pelanggan, dia berdepan masalah iaitu kawasan untuk menjemur keropok yang telah dihiris agak terhad memandangkan rumahnya terletak di atas air.

Sebahagian kawasan yang digunakan sebagai kilang dan tempat menjemur itu merupakan pelantar kecil atau sekadar laluan antara rumah di kampung tersebut.

Oleh itu, dia hanya menjemur keropok pada kuantiti yang kecil pada satu-satu masa.

“Itulah harapan saya supaya dapat menambah pengeluaran keropok dengan cara menjemur lebih banyak keropok kerana masalah saya ialah tidak cukup ruang untuk menjemur,” katanya ketika dikunjungi wakil Persatuan Nelayan Kawasan (PNK) Semporna baru-baru inidi Kampung Simunul, Semporna baru-baru ini.

Dia yang merupakan bekas kakitangan PNK Semporna ketika persatuan nelayan terbabit memiliki kilang membuat keropok satu ketika dulu juga merupakan ahli yang aktif.

Berkongsi pengalamannya, Sitti Saidah mula berjinak-jinak membuat keropok pada 2005. Minatnya semakin bertambah sebaik sahaja berhenti kerja di kilang berkenaan.

Dia mula belajar selok belok membuat keropok sehinggalah kilang tersebut terpaksa ditutup pada 2007 kerana lokasi yang tidak sesuai.

Sitti Saidah sambil dibantu oleh anak saudaranya, Nurintan Juhur bagaimanapun tidak berputus asa sebaliknya meneruskan cita-citanya memandangkan semangat untuk



MESIN menghiris antara bantuan yang diterima Sitti Saidah.



Bangunkan nelayan Semporna

PERSATUAN Kawasan Nelayan (PNK) Semporna mempunyai banyak program yang dirancang bagi meningkatkan taraf ekonomi ahlinya yang berjumlah 924 Orang.

Pengurus PNK Semporna, Dzulkifli Mohd. Shaffrie berkata, beberapa projek yang telah dilaksanakan pada masa ini ialah projek ternakan ikan dalam sangkar dan penjualan minyak diesel bersubsidi.

“Kita merancang membina pusat pengumpulan dan penjualan rumpai laut, mewujudkan kilang rumpai laut bagi menjamin harga yang tinggi, pusat penetasan



KAWASAN rumah yang dijadikan pusat penghasilan keropok keluaran Sitti Saidah di Semporna yang agak kecil menyukarkannya mengeluarkan produk dengan kuantiti yang banyak.

menghasilkan produk daripada hasil laut telah menebal dalam diri.

Ini dibuktikan dengan kesungguhannya menyertai pelbagai jenis kursus untuk menimba ilmu berkaitan penghasilan makanan sejak beberapa tahun lepas.

Antaranya, kursus memproses hasil ikan bagi membuat keropok segar dan serunding, latihan teknologi reka bentuk, pembungkusan, pembangunan jenama, undang-undang peraturan label pada 2006 di Semporna.

Dengan penyertaan dalam pelbagai jenis kursus dan berbekalkan semangat yang ada, hasratnya nya semakin dekat dengan harapan apabila Sitti Saidah mula mendapat tawaran bantuan daripada pelbagai agensi kerajaan sama ada dalam bentuk barangan atau dana.

Pada peringkat awal, dia menerima bantuan sehingga RM4,000 secara berperingkat daripada Amanah Ikhtiar Malaysia (AIM). Koperasi Nelayan Sabah (Ko-Nelayan) pula menyumbangkan mesin mencampur bahan selain bantuan RM2,000.

Dia juga menerima bantuan mesin

Saya menggunakan 20 kilogram ikan yang dibeli daripada nelayan untuk sekali pengeluaran

menghiris yang boleh membantu mempercepatkan kerja-kerja menghiris keropok sebelum dijemur.

Keropok yang dihasilkannya menggunakan isi ikan sebagai bahan asas, tepung kanji dan kerja-kerja menyangkan ikan dilakukan dengan mesin khas.

“Saya menggunakan 20 kilogram ikan yang dibeli daripada nelayan untuk sekali pengeluaran,” ujarnya.

Ikan yang telah disiang diambil isinya dan dikisar dengan mesin sebelum dicampurkan dengan tepung kanji dan diadun. Adunan tersebut di buat dalam bentuk memanjang seperti bata dan disimpan dalam suhu sejuk.

Adunan tersebut perlu disimpan dalam

peti sejuk dan hanya dikeluarkan apabila hendak dihiris dalam bentuk keping sebelum dijemur dan kemudiannya digoreng.

Menurut Sitti Saidah, keropok ikan tersebut memang digemari oleh penduduk kampung berkenaan sehinggakan ada yang sanggup beratur menunggu giliran semasa masih digoreng.

Sebilangan kecil pelanggan membeli sehingga satu kilogram dan ramai yang membeli untuk dijual di sekolah pada harga dua keping 50 sen.

Mengenai hasratnya untuk mengembangkan perniagaan, Sitti berkongsi harapan supaya kawasan sekitar premis di kampung berkenaan diperluaskan supaya dia dapat meningkatkan hasil pengeluaran.

Sementara itu Nurintan yang banyak membantu ibu saudaranya juga berharap supaya perusahaan itu dapat diperkembangkan memandangkan permintaan sentiasa melebihi bekalan.

“Kami berharap dapat menambah peralatan termasuk penggaul yang lebih ringan- **LAUPA JUNUS**



DZULKIFLI MOHD. SHAFFRIE

ikan bagi menjamin bekalan benih ikan hidup, kedai produk segar dan beku serta calet,” ujarnya.

Pada masa sama beberapa kemudahan untuk faedah nelayan juga akan dibina menerusi beberapa projek seperti perumahan nelayan

melibatkan 120 buah rumah dibaikpulih dengan peruntukan RM1.44 juta

Turut dicadangkan ialah pembinaan titian rumah nelayan melibatkan enam buah kampung telah diluluskan dengan peruntukan RM288,000 serta jeti nelayan di dua buah kampung melibatkan peruntukan RM500,000.

Berkongsi cabaran utama dan masalah yang masih dihadapi oleh persatuan tersebut, Dzulkipli berkata, kawasan tersebut memerlukan kompleks pendaratan ikan utama bagi kemudahan nelayan.

Bangunkan jenama sendiri

SEMENTARA itu, Penyelia Pemprosesan PNK Semporna **Suraidah Toreki** berkata, pihaknya sedang memantau perkembangan perusahaan keropok ikan milik Sitti Saidah yang kini semakin mendapat sambutan.

Pihaknya bersetuju bahawa penambahan peralatan sokongan akan memberi suntikan semangat kepada mana-mana pengusaha.

Katanya, terdapat ramai pengusaha seperti Sitti di Semporna mereka sentiasa mendapat perhatian daripada pelbagai pihak.

“Cuma kita dapati sesetengah mereka merupakan penerima bantuan daripada pelbagai agensi dan ini akan menyukarkan bantuan.

“Setiap pengusaha mungkin usahawan bimbingan agensi tertentu dan mereka perlu meneruskan projek di bawah pihak yang membimbing atau menaungi mereka,” katanya.

Sebagai contoh terdapat pengusaha yang ingin mempunyai jenama sendiri dan ditentukan oleh agensi yang membimbing mereka.

Pengusaha seperti Sitti Saidah katanya mendapat bimbingan daripada Kumpulan Wanita Nelayan (KUNITA) sebagai badan yang membantu meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.



SITTI Saidah melihat adunan keropok dalam bentuk bata yang disimpan dalam peti sejuk.



SURAIDAH Toreki (tengah) meninjau kerja-kerja menghiris keropok yang dilakukan oleh Sitti Saidah.