

Kosmo 23/4/12 MS 22

Oleh NASHIR MANSOR

PASAR Tanjung di Jalan Dunlop yang terletak berhampiran laut dan bersebelahan dengan Kompleks Kastam, Imigresen dan Kuarantin (CIQ) Tawau memang tidak asing kepada masyarakat setempat mahupun pelancong.

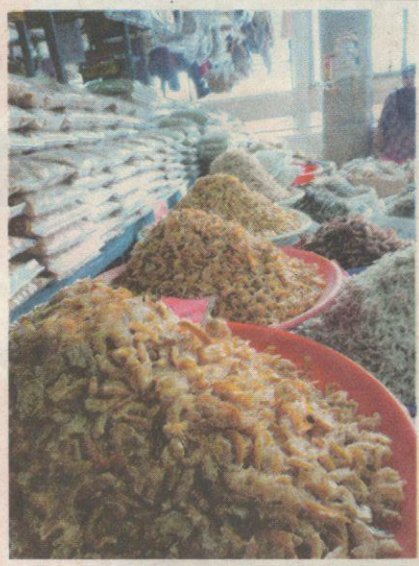
Kompleks pasar ini merupakan pintu keluar masuk utama ke Sabah melalui Tawau. Tawau merupakan sebuah bandar di Sabah dan paling hampir dengan Nunukan di Kalimantan Timur, Indonesia.

Nama Pasar Tanjung diambil sempena nama panggilan asal bandar Tawau iaitu Tanjung. Pasar tersebut terbahagi kepada tiga aras. Aras bawah dan aras satu menempatkan segala jenis keperluan dapur baik yang basah atau kering seperti sayur-sayuran, buah-buahan dan produk-produk laut. Namun, keistimewaan pasar Tanjung ialah ikan bilis dan udang keringnya yang dijual mengikut gred.

Di aras ini juga menempatkan pelbagai makanan ringan seperti kerepek, keropok amplang, kekacang, biji gajus, belinjo dan kuih-muih tradisional penduduk Tawau dan negara jiran.

Aras dua pula menawarkan pelbagai produk pakaian seperti baju tidur, baju T, baju Melayu, kain sarung, kain pelikat, pakaian dan peralatan solat manakala aras atas sekali menempatkan gerai makanan.

Bunyiya seperti pasar biasa sahaja



UDANG kering dijual mengikut gred.



KEPELBAGAIAN makanan ringan yang dijual di Pasar Tanjung menjadikan pasar tersebut cukup unik.



PASAR TANJUNG menerima pengunjung dari pelbagai negara.

tetapi mengapa Pasar Tanjung menjadi tumpuan pengunjung luar seperti dari Semenanjung, Labuan, Brunei, Sarawak dan pelancong asing?

Buah tangan

Ada yang beranggapan kunjungan ke Tawau tidak lengkap jika mereka tidak berkunjung dan berbelanja di Pasar Tanjung.

“Semasa berkhidmat dalam pasukan tentera di Kem Kukusan dari tahun 1992 hingga 1994

pegawai-pegawai atasan saya apabila datang ke Tawau, mereka sering bertanya di mana lokasi membeli buah tangan untuk dibawa pulang ke Kuala Lumpur. Saya jawab Pasar Tanjung.

“Ketika membeli-belah di pasar itu, perkataan wow itu sahaja yang mampu mereka ucapkan. Mereka terkejut dengan harga barangan yang begitu kompetitif dan boleh ditawarkan,” kata Kudin Saad, 43, seorang pesara tentera yang berasal dari Perlis.

Kudin yang kini menetap di Kudat, Sabah berkata, barangan dan

Buah tangan dari Pasar Tanjung

Kepelbagaian produk yang dijual pada harga yang berpatutan menjadikan Pasar Tanjung, di Tawau, Sabah lokasi tumpuan masyarakat setempat dan pelancong asing.

makanan tradisional di Pasar Tanjung seperti biji gajus, kuih cincin, bekas beras, bekas air dan gula merah bukan tidak dijual di Semenanjung, tetapi harganya jauh lebih tinggi.

Sehingga kini, Kudin, walaupun menetap di Kudat, masih kerap ke Tawau melalui jalan darat. Tujuannya satu, dia mahu ke Pasar Tanjung kerana barangan dan kuih-muih tradisional yang dijual di pasar itu tidak terdapat di Kudat.

Seorang guru dari Kelantan, Bazli Mat Nawam, 30, mengetahui mengenai Pasar Tanjung melalui rakan-rakan yang sama mengajar dengannya di sebuah sekolah di Sipitang iaitu daerah yang terletak di pantai barat Sabah.

Ikan keropok

Bazli dan keluarganya datang ke Tawau secara konvoi bersama rakan-rakan sekerjanya sempena cuti persekolahan berkata, dia diberitahu jika dia ingin mendapatkan makanan dan kuih-muih tradisional dan sejenis ikan yang dipanggil ikan keropok, pergilah ke Pasar Tanjung.

“Selain membeli ikan keropok, saya juga membeli ikan masin dan keropok amplang. Membeli-belah di Pasar Tanjung boleh tawar-menawar. Ikan keropok ini memang tidak ada di Sipitang. Insya-Allah saya akan berkunjung lagi ke sini,” kata Bazli yang menghabiskan beberapa hari bercuti di Tawau.

Seorang penyelia syarikat

pembinaan, Edward Liew, 35, ketika menjalankan tugas di Tawau ketika ditemui sibuk memilih pelbagai makanan tradisional untuk dibawa balik ke Kota Kinabalu, Sabah sebagai buah tangan untuk anggota keluarganya.

Beliau membeli keropok amplang, sejenis keropok berbentuk bebola yang diperbuat daripada ikan atau udang iaitu produk tradisi di Sabah yang asalnya dari Tawau, kerepek pisang tanduk dan gajus goreng bersalut yang kesemuanya bernilai lebih RM100.

“Dulu saya pernah ke sini dan membawa balik pelbagai makanan tradisi. Keluarga saya menyukai beberapa makanan tradisi dari sini terutama kerepek pisang sekaki. Sebab itu, kali ini saya datang lagi membeli buah tangan untuk keluarga,” kata Edward.

Peniaga Pasar Tanjung, Salnawati Abdullah Chik, 28, berkata, keunikan Pasar Tanjung ialah kepelbagaian barang yang dijual.

TAWAU merupakan kota ketiga terbesar di Sabah yang menawarkan pelbagai tarikan beli-belah.



Info

Pasar Tanjung

■ Pasar Tanjung Tawau dibina oleh Majlis Perbandaran Tawau (MPT) dengan kos sekitar RM25 juta.

■ Ia siap dibina pada bulan Jun 1999 dan beroperasi tiga bulan kemudian.

■ Pasar ini terbahagi kepada tiga tingkat yang menempatkan 6,000 gerai, dilengkapi kemudahan surau dan tandas.

■ Selain ikan bilis, udang kering merupakan salah satu makanan laut yang sangat popular di Tawau. Udang kering dijual pada harga antara RM27 hingga RM22 sekilogram mengikut gred.

■ Panorama seluruh bandar Tawau dan keindahan laut yang membiru dengan kapal yang berulang-alik di pelabuhan Tawau boleh dilihat dari ruang makan di tingkat paling atas.

TAWAU

■ Bandar ketiga terbesar di Sabah selepas Kota Kinabalu dan Sandakan

Luas: 6,125 kilometer persegi

Populasi: 381,736 orang

Kepadatan: 62 orang bagi

setiap kilometer persegi

Sempadan: Kalimantan (Indonesia), Laut Sulu dan Laut Sulawesi

■ Pembahagian kawasan

Mukim: 10 buah

Kampung: 81 buah

Parlimen: Dua

Dewan Undangan Negeri:

Enam

◀ Makanan tradisional, barangan dapur, kain sarung, peralatan solat dan beraneka pakaian termasuklah baju tidur kebanyakannya diimport dari Indonesia.

“Makanan ringan seperti belinjo dan biji gajus diimport dari Indonesia, manakala keropok amplang, kacang atong, dan kacang tapok dibuat oleh masyarakat setempat.

“Begitu juga kacipok iaitu sejenis keropok yang berasaskan tepung beras dan kacang dangdut,” katanya yang masih sempat ditemu bual meskipun sibuk melayan pelanggan.

Warisi kemahiran

Bagaimanapun pembuatan makanan tradisi seperti amplang, kuih burasa dan kuih bangke sebenarnya dipengaruhi amalan tradisi dari negara jiran.

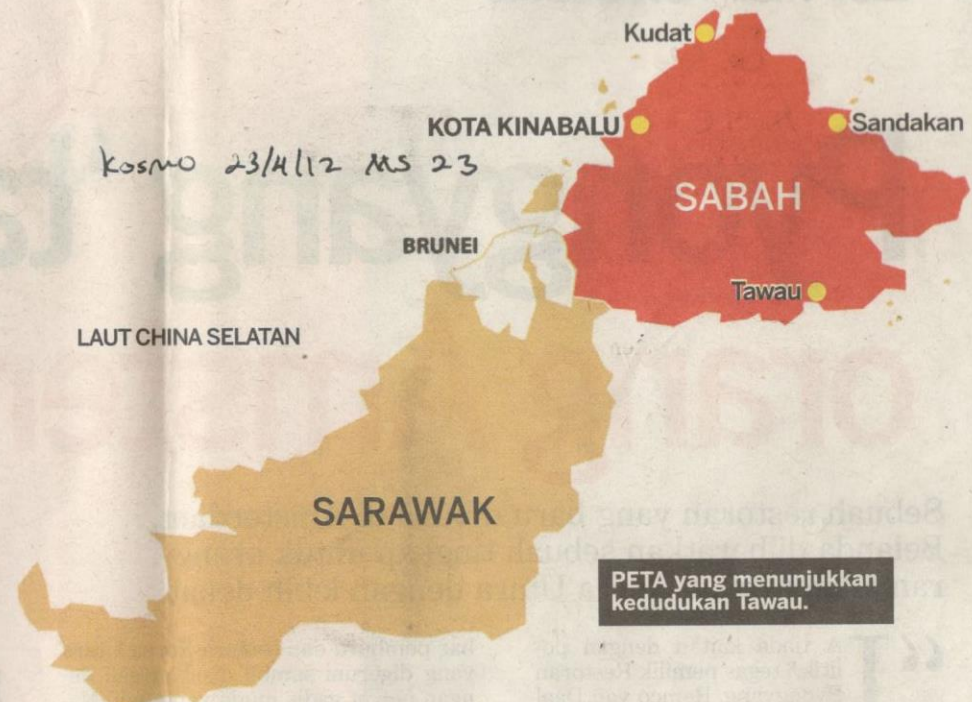
Ini kerana kemahiran membuat kuih-muih berkenaan diwarisi oleh mereka yang berketurunan dari Indonesia.

Seorang peniaga, Nurhaeda Salleh, yang berniaga di Pasar Tanjung lebih dua dekad berkata, dia bukan sahaja menjual makanan ringan seperti kerepek pisang, biji gajus goreng dan pelbagai kuih-kuih tradisional bahkan barangan dapur.

“Pelbagai jenis acuan kuih, kualiti pelbagai saiz, periuk tingkat, periuk kukus, bekas air dan bekas beras, sudip, tikar dan lain-lain memang banyak dijual di sini. Apa yang saya boleh kata ialah pelanggan yang datang ke sini mempunyai banyak pilihan dan harganya pula berpatutan serta boleh ditawar,” katanya.

Menurut Nurhaeda sejak berniaga di Pasar Tanjung, pelanggan dari pelbagai negara seperti China, Hong Kong, Brunei, Singapura termasuklah Semenanjung Malaysia, Sarawak dan daerah-daerah di Sabah seperti Labuan berkunjung ke gerainya.

Peniaga ikan kering atau ikan masin, Ipin Nisa, 23, pula berkata, dia menjual pelbagai jenis ikan kering seperti ikan putih, ikan ketamba dan



masyarakat setempat kebanyakannya berasal dari Semporna.

“Pelanggan saya memang ramai terutama dari Semenanjung dan Sarawak serta beberapa daerah lain di Sabah. Produk yang paling diminati pelanggan ialah ikan keropok yang kami import dari negara jiran. Biasanya pelanggan dari luar membeli ikan kering sehingga RM300,” katanya.

Ikan masin

Ipin dan rakan-rakan memulakan perniagaan seawal pukul 6 pagi hingga pukul 5 petang, namun jika masih ramai pelanggan waktu perniagaan akan dilanjutkan.

“Saya baru sampai di Kota Kinabalu kerana ada urusan. Saya singgah ke Pasar Tanjung untuk membeli ikan masin. Ikan masin di Tawau ni bagus dan memang lain daripada yang lain,” kata bekas Datuk Bandar Bandaraya Kota Kinabalu, Datuk Iliyas Ibrahim.

Beliau yang ditemui di pasar itu berkata, setiap kali berunding ke



IKAN masin di Pasar Tanjung antara produk yang paling banyak mendapat permintaan.

- Tarikan di Tawau
 - Sungai Balong Eko Resort
 - Bukit Gemok
 - Maliau Basin
 - Kelab Desa dan Golf Shan-Shui
 - Taman Negara Tawau
 - Pasar Tawau Tanjung
 - Muzium Koko Teck Guan

ikan kurau. Katanya, ikan bilis dari Inderasabah dikatakan ikan bilis paling bermutu di Sabah dan udang kering keluaran tempatan dan Indonesia antara produk laut yang mendapat sambutan menggalakkan.

Menurut Ipin, ikan kering yang dijual sebahagiannya merupakan produk dari Tawau dan Semporna, namun sotong kering dan rumpai laut kering atau dipanggil agar-agar oleh

berkata, setiap kali berkunjung ke Tawau, Iliyas tidak akan melepaskan peluang pergi ke pasar berkenaan.

“Kalau kita ke Pasar Tanjung, seperti kita berada di Nunukan, Kalimantan Timur, Indonesia. Budaya mereka sama seperti di Indonesia. Untuk merasai persekitaran di Nunukan, di sini pun cukup kerana ramai penduduk di sini berketurunan Indonesia,” kata Iliyas yang juga bekas Pesuruhjaya Polis

Sabah.

Pasar Tanjung memang berpotensi menjadi daya tarikan pelancong ke Tawau, namun Iliyas mencadangkan agar program 3K iaitu Kebersihan, Keindahan dan Keselamatan yang pernah dilaksanakannya ketika menjadi Datuk Bandaraya Kota Kinabalu dahulu dipraktikkan di kota kecil itu. – Bernama

Tawau syurga restoran makanan laut

BERJINAK-JINAK dengan aktiviti menyelam sejak tiga lalu telah mendorong Aqeelah Zahra Ghazali, 30, untuk meneroka keindahan pulau-pulau yang terdapat di negara ini.

Salah satu pulau yang pernah dilawatinya di Sabah ialah Pulau Mabul. Pulau tersebut terletak di pesisir pantai tenggara negeri Sabah.

Menurut Aqeelah Zahra, untuk sampai ke Pulau Mabul dia akan ke bandar Tawau sebelum meneruskan perjalanan ke Semporna. Tawau, dari kaca mata anak kelahiran Kuala Lumpur itu adalah sebuah bandar yang unik. Pengalaman menginap semalaman di Tawau menyimpan memori manis buatnya.

“Tawau sebenarnya sebuah bandar

yang sibuk tetapi cukup tenang. Antara tarikan yang paling istimewa di Tawau tentulah Pasar Tanjung dan restoran makanan lautnya.

“Makanan laut di Tawau bukan saja murah dan lazat bahkan menu yang dihidangkan di restoran-restoran makanan laut begitu agak istimewa,” katanya ketika dihubungi baru-baru ini.

Keistimewaan itu katanya makanan laut yang dijual dijamin kesegarannya dan saiznya yang berkali-kali ganda jika dibandingkan dengan makanan laut di Semenanjung Malaysia. Antara makanan kegemaran Aqeelah ketika berada di Tawau ialah pucuk midin goreng.

Pandangan Aqeelah turut dipersetujui oleh Farah Azlan, 24. Pernah me-

ngunjungi Tawau penghujung tahun lalu, Farah mengakui Tawau bak syurga makanan laut. “Pelanggan boleh memilih makanan laut segar yang terdapat dalam akuarium dan ia boleh dinikmati ramai kerana saiznya yang besar,” kata anak kelahiran Kangar, Perlis itu.

Menurut Farah, dia juga tidak melepaskan peluang membeli barang perhiasan diri yang diperbuat daripada mutiara sebagai buah tangan untuk rakan-rakannya.

Tidak menafikan dia rambang mata dengan kepelbagaian produk mutiara yang terdapat di Tawau, anak bongsu daripada lima beradik itu menasihatkan orang ramai berhati-hati supaya tidak tertipu dengan mutiara tiruan.

PUCUK midin goreng antara menu istimewa yang boleh dinikmati di kebanyakan restoran makanan laut di Tawau.

