



**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
JABATAN PERIKANAN MALAYSIA
BERITA PERIKANAN HARI INI**

21 Disember 2020
6 Jamadilawal 1442H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo I	•
Sinar Harian	• Tarikan kerang gergasi bakar
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysia Dateline	•
Bernama	•
See Hua Daily News (Kuching)	•
Guan Ming Daily	•
The Borneo Post	•

JENIS AKHBAR						MUKA SURAT	TARIKH		
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR	NANYANG SIANG PAU				
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN	✓	THE SUN	ORIENTAL DAILY				
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL	PELBAGAI				
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL		19		
							21/12/2020		



Tarikan kerang gergasi bakar

Kerang 'gasi' juadah istimewa di Pantai Batu Buruk

Oleh NORHASPIDA YATIM

KUALA TERENGGANU

Saiznya yang luar biasa besar serta jarang ditemui menjadikan menu kerang 'gasi' (gergasi) bakar di gerai Penyus Corner yang beroperasi di Pantai Batu Buruk di sini istimewa sekaligus menarik perhatian pengunjung.

Uniknya, saiz kerang di gerai makan itu ada yang mencecah sehingga 20 sentimeter menjadikan ia antara kerang terbesar pernah dijual di sini.

Penilik gerai makanan Penyus Corner, Rohana Omar, 48, berkata, terdapat tiga saiz kerang yang dijual di gerainya iaitu besar (AAA),

sedemikian besar (AA) dan sederhana (A).

"Permintaan terhadap kerang bergantung kepada ci-



Kerang gasi yang sedia untuk dihidangkan kepada pelanggan di gerai Penyus Corner di Pantai Batu Buruk.

tarasa pelanggan. Ada yang gemar kerang saiz kecil, ada juga yang sukakan kerang bersaiz besar kerana rasa jagingnya lebih kenyal dan isinya yang tebal.

"Saiz hidangan sama sahaja kerana di sini kita memang jual kerang gasi. Bagi pelanggan yang tidak gemar kerang, terdapat menu lain yang turut disediakan di sini," katanya.

Rohana berkata, kerang yang dijual pada harga RM15 semangkuk itu biasanya habis dijual sebaik gerai beroperasi bermula jam 4 petang hingga 10 malam.

"Jualan bergantung pada keadaan, biasanya hari biasa dalam 50 hingga 60 kilogram (kg), tetapi bila hari minggu kuantiti lebih banyak dan pernah cecah 90 hingga

100kg," katanya lagi.

Bagaimanapun, katanya, kerang bersaiz besar itu agak sukar diperolehi dan hanya bergantung kepada bekalan yang dihantar pembekal.

Menurutnya, bekalan kerang biasanya diperolehi daripada tiga pembekal secara bergilir-gilir iaitu dari Sabah, Perak dan Klang.

"Untuk dapatkan stok kerang saiz besar agak sukar kerana kebanyakan pembekal yang ditemui tidak sanggup hantar kerana ia sukar diperolehi. Tambahan pula, kerang ini kita dapatkan yang betul-betul segar dan berkualiti sebab itulah harganya juga agak mahal.

"Ada hari-hari tertentu bekalan kerang terputus, kita terpaksa tutup operasi kerana tidak mahu mengecewakan pelanggan. Biasanya kalau

yang datang dari jauh, kita gatakan mereka untuk telefon terlebih dahulu," katanya.

Rohana yang berasal dari Kampung Durian Burung, Kuala Terengganu turut diaantu suaminya, Ahmad Zikri Che Ali, 39, dan tujuh pekerja.

Dia berkata, minatnya untuk berniaga kerang gasi kerana gemarkan sesuatu yang unik untuk dikongsi bersama pelanggan.

"Sebenarnya saya sekeluarga memang suka makan kerang. Daripada situ kami berusaha cari bekalan ini di merata-rata tempat sehingga bertemu dengan tiga pembekal yang sanggup terima tempahan.

"Kini sudah masuk tahun kedua gerai ini beroperasi sejak tahun 2019 dan sambutan yang diterima juga amat memberangsangkan," katanya.

Pembantu kodal, Mohamed Nazarizal Arif Daud menunjukkan kerang gasi yang siap dibakar.

