



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

**26 September 2023
11 Rabiulawal 1445H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo !	• Belacan Saban pikat pelanggan
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

UTUSAN MALAYSIA	KOSMO!	/	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN	SINAR HARIAN		THE SUN	ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL	PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF	NEUTRAL	17	26/9/2023

Warga emas guna resipi turun-temurun sejak tahun 50-an pikat hati pembeli

Belacan Saban pikat pelanggan

Oleh MASTURAH SIRADI

KOTA TINGGI – Seorang warga emas tidak menyangka apabila belacan yang diusahakannya kekal mendapat sambutan walaupun telah dinaikkan harga sehingga RM2 bagi menampung lonjakan kos bahan mentah dan operasi.

Saban Ahmad, 75, berkata, belacan resipi turun-temurun yang diambil daripada datuknya sejak tahun 50-an dibuat menggunakan bahan terbaik hingga mendapat sambutan pelanggan di luar Johor.

Pengedar belacan tunggal di Pengerang di sini itu memberitahu, dia mampu mendapat sehingga RM3,000 sebulan hasil jualan bahan masakan tersebut.

"Selepas datuk, perniagaan belacan diambil alih pula oleh ibu sekitar tahun 90-an di mana ketika itu saya turut membantu dalam proses pembuatannya walaupun bekerja sebagai nelayan."

"Kemudian saya fokus hanya membuat belacan ketika usia 30 tahun dan masih terbayang pengalaman menjual bahan masakan itu dengan menaiki basikal dan motosikal," katanya ke-



SABAN menunjukkan belacan turun-temurun yang dihasilkan ketika ditemui di Kampung Changi, Pengerang.

tika ditemui di Kampung Changi, Pengerang di sini baru-baru ini.

Menurut Saban, pada awalnya proses membuat belacan dilakukan secara manual sebelum

menggunakan peralatan yang dibekalkan oleh Jabatan Perikanan selepas mengikuti kursus yang disediakan.

Tambahnya, dahulu dia me-

neruskan perniagaan itu untuk membesarkan enam anak supaya boleh bersekolah dan kini dia hanya melakukannya sekadar suka-suka selepas semua zu-

riatnya meningkat dewasa.

"Lagipun saya tak boleh makan belacan orang lain. Sehari saya boleh hasilkan 200 keping belacan dalam tempoh empat jam dengan menggunakan udang yang diambil dari Kukup, Pontian," katanya.

Ujar Saban, sebelum ini dia menjual belacan pada harga RM1.50 sekeping, namun kini ia tidak lagi relevan ekoran kenaikan harga barang mentah.

"Saya terpaksa menaikkan sehingga RM2 dan kini ia dijual pada harga RM3.50. Harga barang zaman ini banyak beza jadi kenalah ikut keadaan semasa."

"Walaupun harga naik, alhamdulillah belacan saya sentiasa mendapat sambutan pelanggan terutama pekerja pelantar minyak di Pengerang yang akan menempah awal bahan itu untuk dibawa balik ke tempat masing-masing," katanya.

Menurut Saban, pengeluaran belacan agak terbatas bergantung kepada keadaan kesihatannya dan anak-anaknya ada juga menasihatkannya supaya berehat tetapi dia enggan kerana tidak mahu menghampakan pelanggan.