

## **Biodata Usahawanita 2 : Puan Rohani Binti Ghani**

### **“KEROPOK KAMILAH MUTIARA”**

## **Industri Pembuatan Keropok Ikan**

Keropok lekor atau keropok batang merupakan sejenis makanan tradisional Pantai Timur Semenanjung Malaysia, khususnya terkenal di negeri Terengganu. Perkataan “Lekor” bermaksud “Lingkar” dalam bahasa Melayu Terengganu yang menggantikan ejaan “ar” kepada “or” di akhir suku kata. Oleh itu maksud Keropok Lekor ialah Keropok yang berlingkar. Keropok ini diperbuat daripada isi ikan laut dan campuran sagu dan sedikit garam. Terdapat juga keropok yang dicampurkan dengan tepung kanji. Keseluruhan ramuan tersebut akan diuli dan digentel panjang bertali, sebelum direbus di dalam air panas. Namun demikian, keropok lekor tidak dapat bertahan lama dan harus di makan segar selepas di goreng. Oleh itu, inovasi telah dilakukan oleh pengusaha keropok lekor untuk mengkormersialkan produk mereka untuk dipasarkan ke luar dari Terengganu dengan menjemur kering produk tersebut atau lebih dikenali dengan nama Keropok Keping.



Keropok yang siap di uli dan di rebus sebelum di potong

Kandungan ikan yang tinggi menjadikan keropok sebagai makanan berprotein tinggi yang kaya dengan iodin semulajadi. Keropok lekor atau keping boleh dimakan segar sebaik sahaja digoreng dengan dicicah air lada (sos cili) yang pedas. Pada masa ini, pembuatan keropok lekor dan keping telah pun tersohor di beberapa negeri lain selain Terengganu seperti Kelantan dan Pahang. Keropok yang dicampur dengan tepung kanji biasanya lebih rangup apabila digoreng. Keropok

## *Transformasi Kejayaan Usahawan*

---

yang menggunakan campuran sagu tidak akan menjadi liat walaupun ia sudah sejuk selepas digoreng.

Keropok lekor juga boleh diproses dengan lebih lanjut untuk dijadikan keropok keping. Keropok lekor yang telah direbus akan dipotong nipis-nipis dan dijemur untuk dijadikan kepingan-kepingan keropok kering yang dikenali sebagai keropok keping. Keropok keping ini akan menjadi kembang apabila digoreng dalam minyak yang panas dan ia sangat menyelerakan apabila dimakan dengan sos cili buatan sendiri.



Keropok yang siap direbus dikeringkan untuk di potong nipis menjadi keropok keping



Keropok yang siap dihiris sebelum di bungkus

Industri penghasilan keropok ini telah berkembang pesat bukan sahaja di kebanyakan daerah di negeri Terengganu malahan telah menjadi sumber rezeki bagi kebanyakan wanita di negeri Kelantan dan Pahang. Perbezaannya hanyalah kepada ramuan masing-masing, jenis ikan yang digunakan dan cara penyediaan serta kualiti produk yang dihasilkan.

### **BIODATA USAHAWAN**

Puan Rohani Binti Ghani atau lebih mesra dengan panggilan Puan Kamilah Mutiara dilahirkan di Chendering, Kuala Terengganu pada 21 April 1966. Menerima pendidikan awal di Sekolah Kebangsaan Chendering sebelum bapanya berhijrah ke Kuala Pahang. Di tempat baru beliau melanjutkan persekolahannya di Sekolah Rendah Kuala Pahang. Disebabkan kesempitan hidup, beliau tidak meneruskan pengajian ke peringkat menengah. Beliau merupakan anak ketiga daripada 8 orang adik-beradik dan merupakan anak jati Melayu Kuala Terengganu sejak zaman moyangnya lagi.



Puan Kamilah @ Rohani

Puan Kamilah mempunyai minat yang sangat mendalam terhadap penghasilan keropok ikan. Memandangkan Negeri Terengganu merupakan salah sebuah negeri di Pantai Timur yang mahsyur dengan penghasilan keropok, beliau bertekad untuk menjadi seorang pengusaha keropok lekor dan keping yang berjaya. Ayahnya Ghani Bin Ngah merupakan seorang pemandu lori manakala ibu beliau Kuntum Binti Sulong adalah suri rumah sepenuh masa. Walaupun keluarganya telah berpindah ke Kuala Pahang pada usianya 11 tahun, namun darah anak jati Terengganu yang mengalir dalam dirinya menjadi pencetus keinginannya untuk belajar menghasilkan keropok ikan yang berkualiti tinggi. Keluarga beliau bukanlah berasal daripada generasi pembuat keropok di Terengganu, namun demikian beliau berusaha untuk mempelajari teknik pembuatan keropok daripada orang lain.

Bermula dengan minat tersebut, Puan Kamilah mengambil langkah permulaan bekerja di rumah-rumah jiran yang membuat keropok untuk belajar resipi-resipi utama dalam penghasilan keropok lekor dan keping yang terbaik dan berkualiti sejak zaman remajanya lagi. Beliau mengumpulkan ilmu-ilmu tersebut dan mengkajinya semula untuk membuat penambahbaikan.

Pada usianya 18 tahun, Puan Kamilah mendirikan rumahtangga dengan Encik Zakaria Bin Embong, seorang pemandu lori ikan yang berasal daripada Kampung Kuala Pahang, Pekan, Pahang pada tahun 1984. Perkenalan dengan suaminya adalah batu loncatan bagi beliau kerana kini adalah lebih mudah untuk beliau mendapatkan bekalan ikan untuk membuat produknya. Puan kamilah meneruskan perniagaan keropoknya di rumah secara kecil-kecilan. Pada tahun 1995, suami beliau mengalami masalah kesihatan dan berhenti menjadi pemandu lori. Untuk mencari rezeki membesarkan anak-anak seramai 4 orang, beliau dan suami memulakan perniagaan keropok dari rumah secara kecil-kecilan dan pada tahun 2004, setelah produknya makin digemari penduduk sekitar, Puan Kamilah berazam untuk menjadikan pembuatan keropok sebagai sumber utama rezeki keluarganya.



Mesin pengisar keropok lekor dan keping

Bermula dengan modal sendiri yang dikumpul selama lebih 6 tahun, Puan Kamilah membuka kilang kecil membuat keropok di halaman rumahnya dengan modal sendiri yang tidak lebih RM 5000. Beliau nekad untuk meneruskan perusahaan ini sebagai sumber rezeki keluarga dan membuka peluang pekerjaan kepada penduduk kampung. Pada tahun pertama mengkomersialkan penghasilan keropoknya, Puan Kamilah hanya mempunyai 5 orang pekerja wanita dan menggunakan hanya 2 tong ikan untuk menghasilkan keropok pada satu-satu masa. Selepas berjaya mengumpul modal yang lebih besar, beliau mula meningkatkan jumlah produk kepada 8 tong ikan dengan bilangan 12 orang pekerja selepas 2 tahun.



### Bersama pekerja menghiris keropok

Apabila perniagaannya semakin maju, selepas 5 tahun menjalankan perniagaan iaitu pada tahun 2009, beliau mula mendapat perhatian daripada Jabatan Perikanan Malaysia dengan memperoleh Geran Bantuan Perniagaan bernilai RM10 000 berbentuk peralatan mesin untuk memudahkan proses penyediaan keropok seperti mesin pemotong ikan, mesin penguli adunan dan mesin pemotong keropok. Pada awal perniagaannya, beliau hanya menggunakan pembuatan manual untuk menghasilkan keropok iaitu dengan menggunakan mesin penumbuk tangan untuk menghancurkan isi ikan, mesin cacing untuk menghancurkan tulang ikan dan mesin uli tangan untuk menguli adunan serta menggunakan dapur kayu untuk merebus ikan secara berperingkat-peringkat. Inovasi yang diberikan oleh Jabatan Perikanan banyak membantu beliau untuk memudahkan proses penghasilan keropoknya.



Ikan segar yang di tempah terus di siang untuk mendapatkan isi ikan



Periuk besar manual yang digunakan untuk merebus keropok





Mesin pengukus moden yang mempercepatkan proses perebusan keropok

Selepas 2 tahun berikutnya beliau sekali lagi mendapat bantuan berupa mesin yang lebih moden dan besar untuk mempertingkatkan hasil pengeluaran produk daripada Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia. Bantuan ini membolehkan penghasilan keropok dipertingkatkan dengan kuantiti yang lebih banyak. Dengan penggunaan mesin yang lebih canggih, Puan Kamilah mampu mengeluarkan sehingga 3 tan produk sebulan.

Menurut Puan Kamilah, untuk menjadi usahawan yang berjaya, seseorang individu mesti menjaga disiplin diri sendiri dan menjaga kualiti produk yang dihasilkan dengan piawaian yang tinggi dan tahap kebersihan yang terbaik. Beliau memulakan rutinnya seawal jam 5.00 pagi sebelum kehadiran pekerja ke kilang pada 7.30 pagi. Ini kerana, rezeki adalah lebih mudah apabila kita memulakan perniagaan sebelum terbit matahari. Kilang keropok beliau beroperasi pada hari Sabtu hingga Rabu dan tutup pada hari Khamis dan Jumaat untuk memberi laluan pekerja berehat, sementara kedainya di buka setiap hari.

Untuk menjamin kualiti produk yang terbaik, beliau menggunakan ikan yang segar yang dibekalkan oleh pemborong dari kawasan sekitar setiap hari. Ikan yang tiba akan diperiksa terlebih dahulu bagi memastikan ikan tersebut benar-benar segar dan terus disiang ambil isinya di bahagian atas dan bawah sahaja sebelum disimpan untuk proses berikutnya. Sebagai langkah kawalan kualiti, beliau akan merebus terlebih dahulu dan di rasa sendiri olehnya untuk memastikan ikan tersebut tidak rosak, kerana kualiti ikan yang tidak baik akan menjejaskan kualiti keseluruhan produk. Menurut beliau, **“kalau kita sendiri pun tidak boleh nak makan, bagaimana orang lain hendak makan?”**. Beliau juga menegaskan **“sebagai usahawan, kita mesti menjaga pelanggan terlebih dahulu”**. Inilah kelebihan Puan kamilah dalam memastikan kualiti produknya benar-benar terjamin. Beliau menamatkan rutin hariannya seawal 10.30 malam untuk mendapatkan kualiti rehat yang secukupnya untuk menempuh hari esok.

### **STRATEGI KEJAYAAN PERNIAGAAN**

Antara langkah-langkah yang digariskan oleh Puan Kamilah untuk menghasilkan produk yang berkualiti dan menjaga hubungan pelanggan adalah:

#### **i-Ikan segar**

Penggunaan ikan yang segar amat penting untuk penghasilan produk yang berkualiti kerana ikan yang tidak segar akan menyebabkan keropok yang di makan menjadi gatal. Menggunakan ikan lama yang disimpan dalam ais juga akan menyebabkan produk bertukar warna menjadi lebih gelap dan tidak menarik atau berbau busuk.

#### **ii-Kawalan Kualiti**

Beliau akan merebus sendiri ikan tersebut dan merasanya terlebih dahulu sebelum mengarahkan pekerjanya meneruskan proses menyang ikan. Kawalan kualiti ini diasaskan sendiri oleh beliau berdasarkan pemerhatian dan pengalamannya. Selama 12 tahun menjalankan perniagaan ini secara komersial, beliau belum pernah menerima komen yng buruk daripada pelanggan.

Beliau juga akan meminta pelnggannya merasa terlebih dahulu produk yang dihasilkan secara percuma sebelum membuat keputusan pembelian.

#### **iii-Disiplin diri**

Usahawan perlu berdisiplin dalam menjalankan perniagaan. Bangun seawal pagi adalah rutin yang dimestikan disamping tidak memperdaya pelanggan dengan menggunakan bahan mentah yang tidak baik atau rosak.

### **iv-Sikap yang baik**

Usahawan haruslah mesra pelanggan dan menjaga hati pekerja. Menunjukkan budi pekerti yang baik, tidak sombong, bersikap mesra adalah intipati yang harus diamalkan oleh semua usahawan. Jika timbul sebarang masalah, haruslah berbincang dengan baik.

Usahawan juga mesti tabah dalam mengharung cabaran dunia perniagaan. Usahawan muslim haruslah mendekati diri dengan Allah dan memohon keredhoan-Nya untuk memberkati usaha yang telah dijalankan.

Sebagai majikan, perlu mempunyai sikap toleransi dengan pekerja supaya pekerja sayang kepada majikan dan bersikap setia.

Nasihat Puan Kamillah kepada usahawan sealiran dengannya, **“Jagalah hati pekerja, bersikap mesra dengan pelanggan dan jangan mengabaikan tanggungjawab sebagai muslim. Insyallah kejayaan bersama orang-orang yang berusaha.”**

## **KEKANGAN DALAM PERNIAGAAN**

Seperti usahawan lain, Puan Kamillah juga tidak lari dari kekangan dalam perniagaannya. Beliau juga pernah mengalami jatuh bangun dalam perniagaan terutamanya apabila pekerja beralih arah kepada majikan lain sama ada yang menghasilkan produk yang sama dengannya ataupun memilih untuk bekerja di tempat lain seperti di kilang automotif berhampiran dan sebagainya. Untuk mendapatkan pekerja baru memang mudah, tetapi untuk mengajar dan melatih mereka kepada kualiti yang diperlukan agak mencabar.

Selain itu masalah cuaca di musim tengkujuh adalah kekangan utama, kerana keropok yang telah siap dihasilkan tidak dapat dijemur, jika di simpan terlalu lama tanpa panas matahari, keropok akan rosak dan busuk.

Demikian juga halnya dengan kewangan. Masalah pusingan modal, bayaran tunggakan oleh pelanggan dan pembekal menaikkan harga ikan adalah rentetan kekangan yang harus diatasi. Pengurusan kewangan yang bijak harus diutamakan oleh setiap usahawan tidak mengira industri yang diceburi.

## Cara Membuat Keropok Keping

Jadual berikut menunjukkan contoh bahan yang digunakan untuk membuat keropok keping. Keropok ikan hendaklah disediakan daripada ikan yang segar dan sagu atau kanji dan kandungan protein tidak kurang 15 peratus (Akta kawalan Makanan, 1985).

### CONTOH MEMBUAT KEROPOK KEPING

#### Bahan-bahan Untuk Memproses Keropok Kering

Bil	Bahan-bahan	Peratus	Contoh
1	Isi Ikan	100	10 Kg
2	Tepung Kanji (Ubi) / Sagu Atau Campuran	100	10 Kg
3	Garam	2.5	300 Gram
4	Gula	1.5	200 Gram
5	Monosodium Glutamate (MSG)	0.3	30 Gram
6	Air Ais	20 hingga 30	2 - 3 Kg

#### Cara-cara pemprosesan keropok lekor atau keping

##### a) *Membancuh Adunan*

Bahan-bahan campuran yang di gunakan untuk memperoses keropok iaitu tepung kanji atau tepung sagu, garam, gula, bahan perasa (MSG) dan air ais di adun dengan menggunakan mesin penggaul ( mixer) sehingga sehati. Adunan yang telah sehati dapat di ketahui apabila ianya tidak melekat pada bekas penggaul serta boleh membentuk doh.

##### b) *Membentuk*

Adunan yang telah di bentuk ketulan berbentuk selinder. Ketulan dibentuk mengikut saiz yang dikehendaki. Pada lazimnya, keropok keping di bentuk di antara 30 cm-50 cm. Panjang, bergaris pusat diantara 6 cm.-10 cm., serta mempunyai berat 500 gm.- 1 kg. Manakala ketulan untuk keropok lekor lebih kecil iaitu di antara 100 gm -500 gm.

##### c) *Memasak*

Keropok lekor boleh dimasak samaada dengan cara kukus, rebus atau terus digoreng. manakala keropok keping hanya direbus atau dikukus sahaja.

Keropok yang dikukus mempunyai kualiti yang baik jika dibandingkan dengan keropok yang direbus, tetapi ianya mengambil masa yang agak lama. Keropok yang di kukus mengambil masa 1 hingga 1.1/2 jam untuk masak bergantung kepada saiz manakala merebus hanya mengambil

masa di antara 20 hingga 30 minit sahaja. Keropok yang telah di rebus akan timbul serta naik ke permukaan air apabila ianya masak.

### d) **Memotong**

Keropok yang telah siap dimasak, disejat dan disimpan dalam keadaan sejuk dingin atau pada suhu bilik semalaman sebelum ianya dipotong nipis membentuk kepingan. Keropok boleh di potong dengan menggunakan pisau ataupun dengan mesin memotong keropok.

### e) **Menjemur**

Keropok yang telah dipotong nipis di susun di atas pemidai dan di jemur kepada cahaya matahari. Di dalam keadaan cuaca baik keropok boleh menjadi kering dalam masa 6 hingga 7 jam.

### f) **Membungkus**

Keropok yang telah kering di angkat , di simpan atau terus ditimbang dan dibungkus dalam bekas plastik. Plastik ini di pateri dengan menggunakan api lilin , pelita atau dengan menggunakan mesin pateri ( Taw Impulse Sealer )

Pembungkusan adalah faktor penting dalam mengawal kualiti produk. Pembungkusan yang tidak baik akan mengakibatkan pendedahan kepada kesan-kesan persekitaran seperti gas oksigen, wap air, kotoran, mikrob, dan cahaya yang berlebihan. Ini akan menyebabkan hasil menjadi lemas, berkulat, tengik, busuk dan hilang khasiat pemakanannya. Pembungkusan yang menarik juga akan menjadi daya tarikan kepada pengguna.

### g) **Penyimpanan / Penstokan**

Keropok yang telah dibungkus dengan berat 100 gm, 200 gm dan 500 gm adalah perlu di susun dengan rapi supaya tidak di kenakan tekanan bebanan yang berat yang mana akan mengakibatkan kerosakan kepada keropok seperti patah, pecah dan sebagainya.

**BERIKUT MERUPAKAN GAMBAR-GAMBAR PROSES UNTUK MEMBUAT  
KEROPOK LEKOR DAN KEPING**



Ikan tamban segar yang di gunakan



Ikan tersebut akan disiang terlebih dahulu untuk diambil isinya.

## Transformasi Kejayaan Usahawan

---



Isi-isi ikan tamban yang telah di siang dan akan dicuci



Isi ikan tersebut akan disimpan untuk proses membuat keropak berikutnya



Tepung sagu dan kanji yang digunakan



Isi-isi ikan tersebut akan digaul bersama tepung sagu dan sedikit tepung kanji didalam mesin pengisar





Setelah dikisar, campuran tersebut akan diletakkan di dalam bekas lain.



Seterusnya campuran tadi akan diuli dan dibentuk sebelum direbus.



Keropok tadi akan direbus selama lebih kurang 2 jam. Seterusnya keropok tersebut akan di sejukkan semalaman sebelum dihiris keesokan harinya.



Setelah kepingan keropok tersebut kering, kepingan keropok tersebut akan diangkat dan disimpan kedalam bekas sebelum dibungkus mengikut permintaan.

**Alamat Premis:  
“Kamilah Mutiara”,  
No.33, Jalan Mutiara 1,  
Kampung Kuala Pahang, Pekan, Pahang.**