

INFO US\$AHAWAN

usahawan pemacu ekonomi mapan



EDISI

26

ISSN 1823-6421

Program Memperkasa Ekonomi Komuniti Pulau Tuba, Langkawi, Kedah

Aziani Ahmad¹, Zamzila Erdawati Zainol¹, dan Solihah Hj Yahya Zikri²

¹Fakulti Sains Gunaan, UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA, Cawangan Perlis.

²Akademi Pengajian Islam Kontemporari (ACIS), UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA, Cawangan Perlis

*Koresponden: aziani@uitm.edu.my

Pulau Tuba merupakan sebuah pulau kecil yang terletak di perairan Pulau Langkawi, Kedah. Pulau ini mempunyai bentuk muka bumi yang berbukit, paya bakau dan dikelilingi laut. Struktur muka bumi seperti ini menjadikan ia sebuah tempat yang menarik untuk dikunjungi. Pelbagai aktiviti seperti memancing, candat sotong, 'island hopping', 'jungle tracking' dan aktiviti-aktiviti lain boleh dilakukan di sini. Komuniti setempat terdiri daripada nelayan, pengusaha bot penambang dan sebahagian kecil mengusahakan chalet. Sebagai menambah pendapatan sampingan, mereka juga mengusahakan kedai makan di kediaman masing-masing.

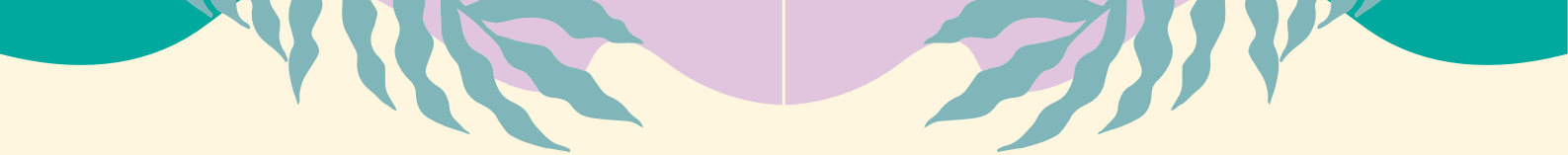
Berikutan pandemik Covid-19 yang melanda negara, penduduk setempat juga tidak terlepas daripada menerima kesannya. Golongan muda yang banyak bekerja dalam bidang perhotelan di pulau Langkawi dan pengusaha bot-bot penambang telah kehilangan punca pendapatan. Pendapatan nelayan juga terkesan kerana permintaan terhadap hasil laut menurun disebabkan oleh kehadiran pelancong yang berkurangan. Oleh itu, peraih meletakkan harga yang murah untuk hasil tangkapan yang diperolehi.



Gambar 1: Peserta kursus bersama tenaga pengajar dan penganjur



Gambar 2: Peserta tekun menyiapkan produk inovasi



Di atas keprihatinan ini, pihak Pusat Penyelidikan dan Kecemerlangan Marin (MAREC), UiTM Perlis dengan kerjasama Empower NCER Langkawi telah menjalankan program Kursus Pemprosesan dan Pemasaran Produk Makanan Laut bersama komuniti ibu di Pulau Tuba sebagai usaha untuk menambah pendapatan keluarga. Program tersebut telah dijalankan pada 1 – 15 Disember 2020, ketika negara masih di dalam tempoh Penguatkuasaan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) secara berfasa.

Para peserta telah diajar teknik memproses isi ikan dan menggunakan mesin-mesin pemprosesan makanan yang terdapat di makmal MAREC Pulau Tuba. Sebanyak 10 produk termasuk keropok ekor, sata ikan, sardine, bebola ikan, nugget ikan dan burger ikan telah di ajar kepada komuniti setempat dan sebanyak 10 inovasi produk telah berjaya dihasilkan oleh para peserta. Hasilnya, kini produk satar ikan telah diusahakan oleh komuniti sebagai produk identiti penduduk Pulau Tuba dan boleh dibeli di Koperasi TUBABES. Usaha ini dapat mengatasi masalah harga ikan yang jatuh dan menjadi daya tarikan pelancong untuk merasa hidangan asli penduduk setempat serta dapat dijadikan cenderamata setelah pulang ke tempat masing-masing nanti.

Program seumpama ini perlu diperbanyakkan lagi kerana ia berkonsepkan pemindahan ilmu serta dapat menyelesaikan masalah komuniti setempat. Selain itu, peserta kursus dapat meningkatkan pengetahuan dan pendapatan keluarga.

*"merupakan pandangan peribadi penulis"