

TARIKAN IKAN TERUBUK MASIN DI SATOK

19 April 2016

- Sinar Harian

RAJA HAMIZA RAJA ABDULLAH

Pelajar, Universiti Malaysia Sarawak (Unimas)



JIKA anda ke Kuching, Sarawak tidak lengkap sekiranya anda tidak pergi ke Medan Niaga Satok. Medan niaga yang terletak di Kubah Ria telah beroperasi pada 1 Januari 2013.

Dahulunya ia beroperasi di Pasar Satok lama yang merupakan Pasar Tamu yang terkenal di Kuching dikenali sebagai pasar minggu Satok yang kini berpindah secara kekal di Kubah Ria.

Medan Niaga Satok sememangnya popular dengan hasil buah-buahan dan sayur-sayuran yang diperolehi daripada hasil hutan yang didapati oleh penduduk kampung itu sendiri.

Malah terdapat juga pelbagai aneka makanan tradisional Sarawak dan keunikan kraf tangan yang menjadi tarikan kepada para pengunjung.

Tarikan utama di Medan Niaga Satok adalah ikan terubuk masin. Setiap hari ahad menjelang pukul 2 petang iaitu sebelum operasi pasar minggu tamat, para peniaga akan saling berlawan untuk menjual ikan terubuk masin masing-masing.

Ikan terubuk masin di sini adalah sangat berbeza berbanding dengan ikan terubuk masin di Semenanjung. Hal ini kerana keistimewaan ikan terubuk masin di sini adalah daripada penggunaan bahannya yang tidak sama dengan pengusaha ikan terubuk masin yang terdapat di Semenanjung.

Peniaga ikan terubuk masin di Medan Niaga Satok menggunakan bahan yang diimport dari luar negara. Oleh hal demikian, ikan terubuk masin Sarawak memiliki keistimewaannya yang tersendiri.

Selain itu, faktor utama yang menjadi keenakan ikan terubuk masin di Medan Niaga Satok adalah melalui garam yang digunakan mereka. Garam yang digunakan adalah garam yang diimport dari Thailand dan mempunyai kualiti yang sangat berbeza berbanding garam yang sedia ada di negara kita.

Garam yang digunakan pada ikan terubuk masin di sini adalah kerana teksturnya yang lebih halus manakala rasanya lebih berlemak. Garam tersebut yang membezakan rasa serta kesedapan ikan terubuk masin di Sarawak dan semenanjung.

Garam yang digunakan juga menjadi punca ikan terubuk masin di Semenanjung tidak sama malah kurang sedap dan berlemak berbanding dengan ikan terubuk masin yang terdapat di Medan Niaga Satok ini.

Menurut pengusaha tersebut, harga yang ditawarkan adalah berdasarkan kepada saiz ikan terubuk itu sendiri. Anggaran bagi seekor ikan terubuk adalah berharga dalam lingkungan RM10 hingga mencecah harga RM35 ringgit.

Dari segi persaingan ikan terubuk masin di Medan Niaga Satok adalah tinggi kerana Medan Niaga Satok mempunyai lebih kurang 12 orang peniaga yang menjual ikan terubuk masin.

Tambahan pula, kedudukan bagi setiap gerai peniaga adalah sangat dekat iaitu bersebelahan antara satu sama lain. Hal ini akan menguji tahap komunikasi antara peniaga serta pengunjung.

Kini, dengan peningkatan para pelancong yang menjadikan Medan Niaga Satok sebagai destinasi utama untuk dikunjungi. Tidak hairanlah nama ikan terubuk masin Sarawak terus menjadi