Melihat Bisnis Olahan Hasil Perikanan dan Kelautan di Kabupaten Pasuruan

Selasa, 26 Maret 2019

Kabupaten Pasuruan memiliki potensi perikanan dan kelautan yang besar. Hal ini dimanfaatkan oleh Nur Muhammad Wahyudi, warga Bangil, yang sejak 2009 menjalankan bisnis olahan makanan beku. Berawal dari kepepet dan hobi memasak sang istri, Wahyudi memulai usaha dengan menjual kaki naga dan tempura ikan ke tetangga dan teman. Pesanan pertama datang dari kantin sekolah di Surabaya, yang membuat Wahyudi terus bersemangat.

Wahyudi menggunakan ikan segar dari nelayan dan udang dari petani tambak tradisional di Pasuruan, Lamongan, dan Probolinggo. Ia memproses bahan baku dengan teknologi tinggi untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Wahyudi kini memiliki CV Jaladri Food yang telah terdaftar sejak 2013. Perusahaan tersebut mempekerjakan 5-20 orang dan memproduksi 8 jenis olahan laut seperti udang tepung roti, bakso ikan, dan martabak. Produknya dijual dengan harga mulai dari Rp 12.000 hingga Rp 25.000 per bungkus.

Saat ini, produk Wahyudi memiliki pangsa pasar yang luas, terutama di Surabaya dan Jakarta. Kesuksesan Wahyudi menunjukkan bahwa potensi perikanan dan kelautan di Pasuruan dapat diolah menjadi bisnis yang menjanjikan. Dengan tekad dan kreativitas, masyarakat dapat memanfaatkan potensi tersebut untuk meningkatkan perekonomian daerah.

Berita ini diringkas menggunakan AI. Silahkan scan QR code diatas untuk melihat berita aslinya.