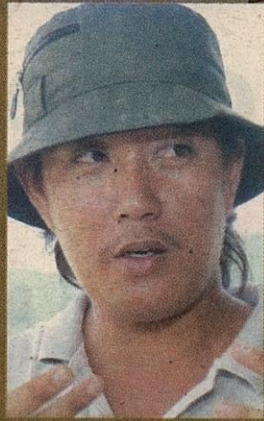




MAARUF TAHIR

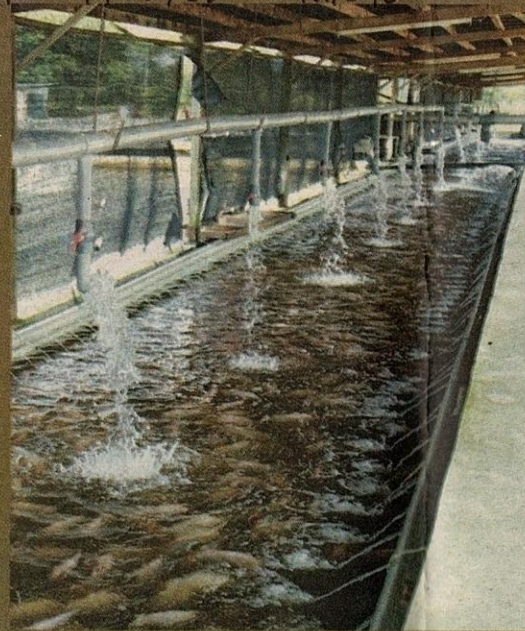


SICK KUA PENG

**I**KAN air tawar segar menjadi pilihan masyarakat tempatan. Kini semakin ramai bilangan pengusaha ikan jenis ini untuk memenuhi permintaan pembeli. Ada yang mengusahakan secara kecil-kecilan, begitu juga sebaliknya. Masing-masing mempunyai teknik lebih kurang sama dalam penternakan ikan sama ada di kolam tanah, tangki simen, dan tangki poli.

Ketua Daerah Perikanan Gombak dan Petaling, Maaruf Tahir membawa kami meninjau kolam ikan milik syarikat Farm Marts Sdn Bhd di Lot 2, Batu 29, Jalan Batang Berjantai, Rawang. Syarikat tersebut mengusahakan penternakan ikan di kawasan seluas 12.60 hektar. Sebanyak 53 kolam tanah dan 10 tangki simen menempatkan ikan tilapia merah dan hitam.

Pengurusnya, Sick Kua Peng berkata, kebanyakan pelanggan lebih menggemari ikan



Tangki simen menempatkan ikan tilapia yang sedia untuk dijual.

tilapia jenis merah. Mungkin disebabkan ikan itu nampak lebih cantik dan bersih berbanding ikan tilapia hitam.

Oleh itu, Farm Marts lebih banyak mengusahakan ikan tilapia merah yang dipanggil Cherry Fish sebanyak 95 peratus di kolamnya dan selebihnya ikan tilapia hitam.

"Sebenarnya ikan tilapia hitam atau Gift Fish mempunyai isi yang lebih pejal dan sedap berbanding ikan tilapia merah. Tapi mungkin disebabkan warna yang gelap, maka pelanggan lebih suka memilih Cherry Fish," kata Kua Peng.

## Kerja penangkapan ikan cara manual

**Kua Peng** menyatakan Farm Marts tidak gentar dengan menghadapi persaingan pasaran ikan air tawar itu. Bersandarkan kualiti dan kerja-kerja pengendalian teratur, hasil ikan mereka sentiasa mendapat sambutan. Beliau memberitahu seawal 8 pagi, kerja menangkap ikan dilakukan untuk dijual.

Cara penangkapan ikan tilapia itu tidak menggunakan jala atau tangguk, biarpun ada beribu ikan di hadapan mata. Kerja penangkapan dilakukan secara manual dan teliti. Dengan menggunakan sebatang kayu berjaring yang ditolak ke tepi, ikan-ikan tersebut akan berkumpul.

Pekerja menggunakan sarung tangan dan mengambil ikan satu

persatu untuk dimasukkan ke dalam bekas agar ia tidak cedera. Kerja tersebut memerlukan kemahiran untuk menangkap ikan yang mungkin agak lincah melarikan diri dan memilih saiz yang sesuai untuk dijual. Ikan tersebut terus dimasukkan ke lori dan di bawa ke pasar atau tempat pelanggan seperti restoran dan hotel.

Pada jam 9 pagi, kerja memberi ikan makan dimulakan dari satu kolam ke satu kolam sehingga ia berakhir pada jam 12 tengah hari. Menjelang jam 2 petang, barulah kerja disambung semula dengan memberi makan, periksa air, pindahkan ikan dan memilih ikan mengikut gred.

Ikan tilapia hitam dan merah.

FOUZIAH AMIR

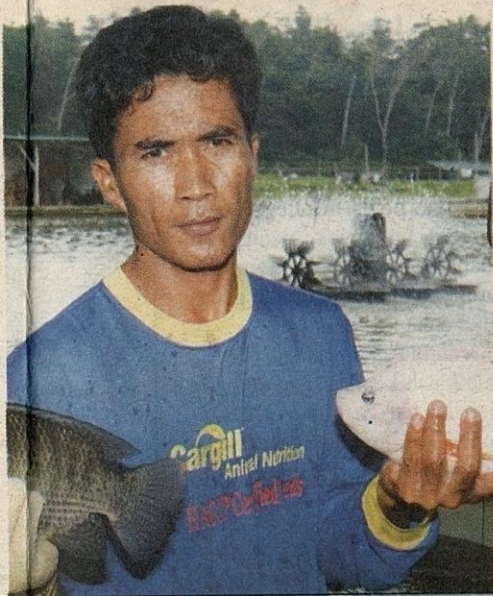
FOTO: ABDUL LATIFF ZAKARIA

TERIMA KASIH KEPADA PENGARAH JABATAN PERIKANAN NEGERI SELANGOR, THALATHA

# Ikan air tawar jana pendapat



## Giat usahakan penternakan ikan haruan



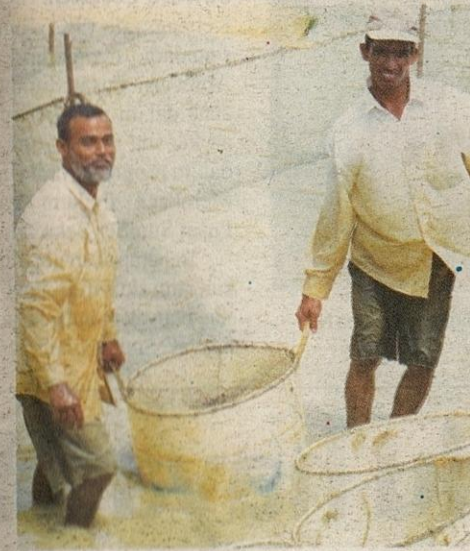
AH SAIDIN.

**PENGUSAHA** Aruanmotak, Kiew Yoke Loy berminat mengusahakan penternakan ikan haruan kerana beliau mendapati permintaan banyak tetapi tidak ramai yang mengusahakan secara khusus. Oleh itu, beliau mengambil inisiatif untuk memperkembangkan penternakan seratus peratus ikan jenis itu di kolamnya yang terletak di Sungai Bakau, Rawang.

Sebanyak 14 kolam tanah pelbagai saiz dan enam tangki simen dibina atas kawasan seluas 8.06 hektar turut dibantu adiknya, Cheon Mun Sung sejak 18 tahun lalu. Dahulu beliau mengeluarkan benih ikan haruan melalui kolam induk.

Namun memandangkan permintaan ikan yang sentiasa meningkat, manakala pengeluaran benih ikan berkurangan, maka beliau mengambil keputusan untuk mengimport benih tersebut. Sebanyak 100,000 benih ikan haruan setiap bulan dibeli dari Thailand. Dengan cara itu, beliau boleh menumpukan sepenuh masa terhadap pembesaran ikan.

"Mungkin ikan haruan tidak begitu digemari oleh kebanyakan pengguna. Selain rupa bentuknya, bau tanah yang kuat dan sukar untuk didapati, tetapi ikan jenis ini amat digemari bagi mereka yang mengutamakan kesihatan. Ikan



Bekas bertutup dengan jaring digunakan agar ikan tidak terlepas keluar.

haruan lebih sedap jika dibuat sup.

"Ikan haruan dikatakan mampu merawat luka terutama bagi kaum ibu yang baru melahirkan anak. Pada masa kini, kami salurkan

bekalan ikan kepada pengeluar produk makanan kesihatan. Selebihnya kami pasarkan ikan tersebut di sekitar Lembah Klang," kata Yoke Loy yang bakal mendapat penganugerahan sebagai Penternak Jaya Ikan Air Tawar Peringkat Kebangsaan 2008, sempena Hari Peladang, Penternak dan Nelayan Kebangsaan pada 12 Ogos.

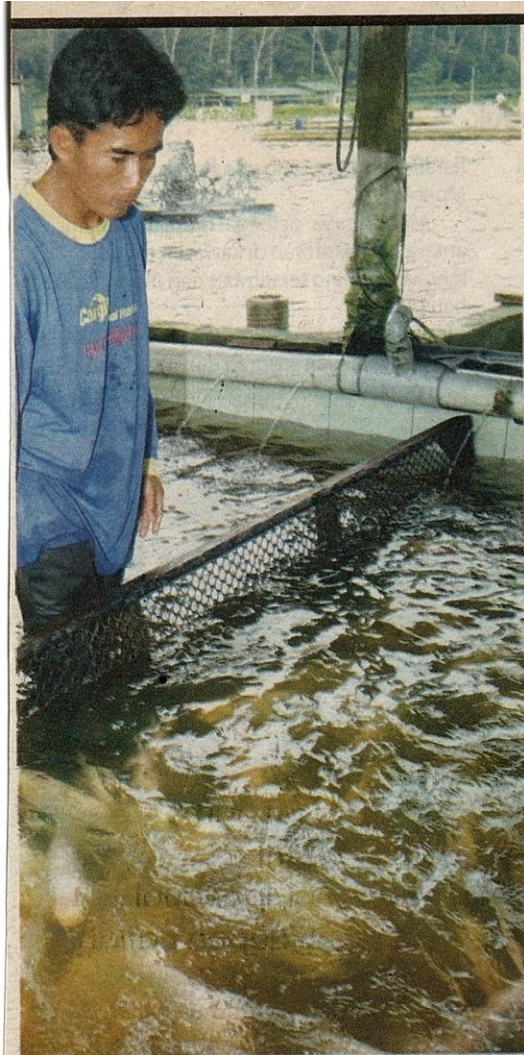
Benih ikan yang baru sampai akan dimasukkan ke dalam kolam asuhan selama tiga hingga empat bulan. Jaring digunakan untuk menutupi kawasan kolam agar ikan haruan tidak melompat keluar. Selain itu, ia bertujuan mengelakkan daripada menjadi mangsa burung bangau.

Yoke Loy mengakui menternak ikan haruan tidak mudah seperti ikan air tawar lain. Ikan ini membesar 20cm hingga 22.5cm dalam tempoh empat bulan. Beliau memberikan makanan ikan jenis palet sepenuhnya. Ikan tersebut kemudian dipindahkan ke kolam ternakan sehinggalah beratnya mencapai sekurang-kurang 600gm.

Harga sekilo ikan haruan seberat 800gm hingga 1,000gm seekor ialah RM11. Manakala ikan haruan mempunyai berat antara 600gm hingga 700gm dijual dengan harga RM10.50 di pasar. Ikan yang cukup matang akan dikeluarkan melalui kolam. Kerja menangkap ikan haruan agak mencabar kerana ia kerap kali melompat.

## Guna garam rawat penyakit ikan air tawar

an



## Utamakan kualiti ikan

"Sejak awal lagi, Farm Marts yang ditubuhkan pada tahun 2000 menjalankan penternakan ikan tilapia. Kami dapati permintaan terhadap ikan jenis ini memang sentiasa ada. Kami hanya mampu membekalkan ikan tilapia sekitar Lembah Klang," kata Kua Peng.

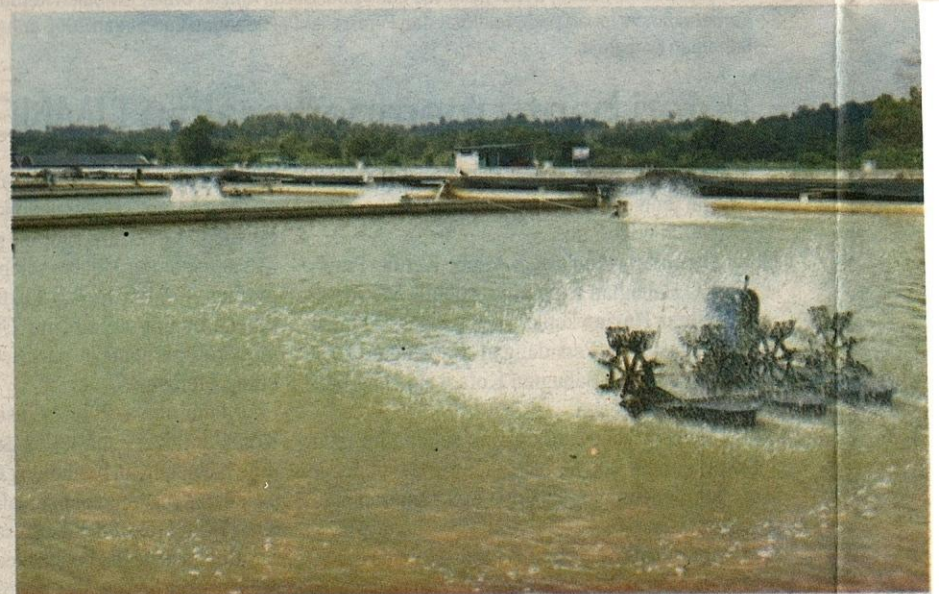
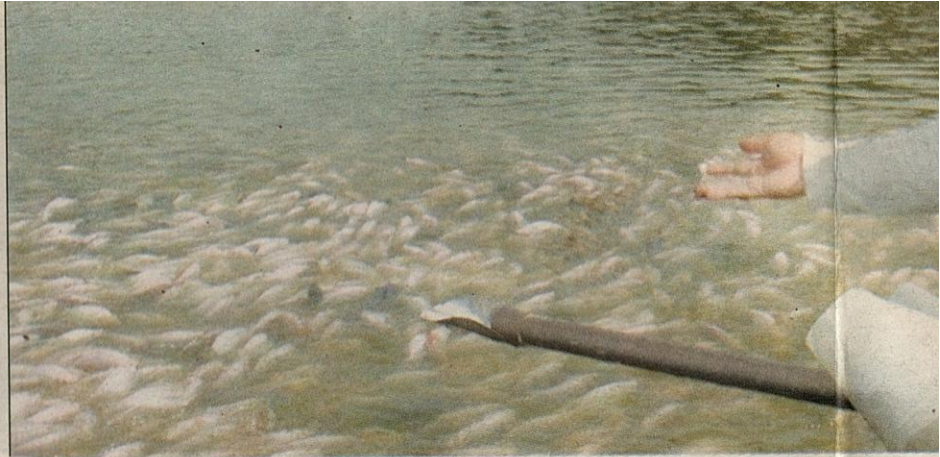
Beliau menyatakan Farm Marts tidak menghadapi masalah bekalan benih ikan tilapia. Pada masa kini, sebanyak empat kolam tanah seluas digunakan sebagai kolam pembiakan. Memandangkan ikan tilapia membiak secara semula jadi, ia mengambil masa untuk mendapatkan benih ikan berbanding secara aruhan.

Namun pembiakan ikan tilapia secara berterusan itu, ia mampu menghasilkan lebih kurang 1 juta benih ikan dalam tempoh sebulan. Benih ikan berusia tiga hingga empat hari akan dipindahkan ke kolam asuhan selama dua bulan. Selepas itu, ikan tersebut akan dialihkan ke kolam lebih besar untuk tumbesaran seterusnya selama lima bulan.

Apabila ikan dewasa dan sedia untuk dijual, maka ia akan dialihkan ke tangki simen untuk menghilangkan bau tanah. Pada masa itu, ikan akan diasingkan mengikut gred. Untuk gred A, berat ikan tilapia antara 600 gram hingga satu kilogram seekor. Manakala gred B iaitu antara 400gm hingga 500 gram seekor.

"Kami memberikan makanan ikan jenis palet seratus peratus. Kami memilih makanan jenama Cargill kerana kandungannya seperti tepung ikan, ikan baja, soya dan jagung baik untuk kualiti isi ikan. Bagi kami, penghasilan ikan berkualiti itu penting untuk menjaga pasaran. Pemakanan yang bercampur seperti sisa makanan, roti, perut ayam dan sebagainya boleh menjejaskan kualiti ikan.

Tambahan pula pemberian makanan jenis ini boleh menyebabkan bakteria tidak baik berkumpul dan menyukarkan penjagaan kebersihan kolam. Ikan terdedah dengan penyakit jika kualiti air tidak dijaga dengan baik. Walaupun menternak ikan nampak mudah, tetapi ia memerlukan kerja-kerja penjagaan yang lebih teliti," katanya.



Kolam ikan yang bersih dengan kitaran air.

Menggunakan kayu berjaring untuk mengumpulkan ikan tilapia.

# Guna garam rawat penyakit ikan air tawar

Pekerja akan menangkup ikan tersebut dan dimasukkan dalam tong. Bagi menghilangkan bau lumpur pada ikan, ia perlu dibiarkan di dalam tangki simen selama dua hari. Antara cabaran dalam penternakan ikan haruan iaitu ikan jenis ini sering mengalami luka akibat agresif.

Maaruf menyatakan penggunaan garam dimasukkan ke dalam tangki simen bertujuan untuk merawat ikan air tawar yang sakit. Manakala air tawar digunakan untuk merawat ikan air masin. Untuk membezakan ikan haruan jantan dan betina dari segi saiz dan bentuk badannya. Ikan haruan jantan lebih panjang dan pipih sedikit. Manakala ikan haruan betina berbentuk bulat dan lebih pendek saiznya.

"Melalui Jabatan Perikanan Negeri Selangor (JPNS), pengusaha penternakan ikan yang berdaftar akan mendapat kerjasama dari peringkat awal seperti kajian tapak kolam, pembinaan kolam, ternakan ikan, pemantau hasil dan kualiti ikan. Kita juga memantau ikan tersebut bebas daripada makanan tidak halal agar ikan yang dihasilkan dapat memberi manfaat kepada semua pengguna khususnya pengguna Islam," kata Maaruf lagi.



Pekerja menangkap ikan haruan menggunakan jaring.



Mun Sung bersama ikan haruan yang sedia untuk dijual.