



UDANG karang
merupakan makanan
laut bernilai tinggi.

Ternak lobster

Pengusaha hidupan laut
Semporna buktikan
kemampuan

Info

→ Pengelasan saintifik

Kingdom: Animalia.
Filum: Arthropoda.
Sub-filum: Crustacea.
Kelas: Malacostraca.
Order: Decapoda
Infra-order: Astacidea.
Keluarga: Nephropidae.

Info lobster

- Memiliki kulit keras yang dikenali sebagai *exoskeleton* (kulit luar) berfungsi sebagai perisai daripada pemangsa.
- Udang karang boleh ditemui hampir di semua jenis lautan dan gemar hidup di kawasan yang berbatu, berpasir, berselut dan mudah ditemui berhampiran kawasan pantai.
- Kebanyakan udang karang adalah bersifat omnivor dan menjadikan benda hidup seperti ikan, moluska, dan haiwan krustasia, cacing air dan juga tumbuh-tumbuhan sebagai makanan.
- Haiwan ini juga tidak menolak haiwan yang telah mati kadang-kala bersifat kanibalisme dalam kurungan.

Oleh ASHRIQ FAHMY AHMAD
ashriq.ahmad@utusan.com.my

UDANG karang atau lebih dikenali sebagai lobster merupakan hidangan enak tetapi berharga mahal. Kebiasaannya hidupan laut tersebut diperolehi daripada habitat liarinya. Namun, akibat tekstur isinya yang sedap dan hidangannya menjadi simbol kekayaan seseorang menjadikan permintaan terhadapnya meningkat saban tahun.

Oleh itu, bilangan udang karang di habitat liarinya dikatakan semakin merosot apabila jumlah tangkapan yang diperolehi oleh nelayan saban hari semakin berkurangan.

Menyedari fenomena tersebut, seorang penternak hidupan laut di Semporna, Sabah, Shamsudin Pua memulakan penternakan udang karang bagi menampung permintaan yang semakin tinggi.

Ujarnya, pendekatan tersebut diambil berikutan kesukaran nelayan untuk memperolehi tangkapan udang karang yang memuaskan kini.

Tambahnya lagi, idea untuk menternak udang karang itu juga timbul daripada minat yang mendalam terhadap hidupan laut tersebut.

Shamsudin tidak seperti penternak hidupan laut lain kerana berani mengambil risiko menternak udang karang yang tidak diusahakan oleh sesiapa pun sebelum ini. "Sepanjang pemerhatian saya, masih tiada nelayan ataupun penternak di sekitar Sabah yang menternak udang karang.

"Dan ini (ternakan udang karang) merupakan yang pertama di Sabah dan juga negara ini," katanya ketika ditemui di Pulau Bait, Semporna,



SAIZ anak udang karang yang mula ditenak.



SHAMSUDIN PUA

Sabah baru-baru ini.

Jelas Shamsudin lagi, ternakan udang karang yang diusahakannya itu masih di peringkat percubaan.

"Udang karang bukanlah sesuai untuk ditenak, namun ada beberapa negara seperti Indonesia telah berjaya menternak hidupan tersebut Indonesia," katanya.

Malah, Shamsudin sendiri mendapatkan benih udang karang dari negara tersebut pada kadar harga RM10 seekor bagi saiz hanya satu inci.

Sebagai permulaan, Shamsudin menyediakan hanya 40 buah sangkar sahaja untuk menempatkan hampir 7,000 ekor benih udang karang.

Katanya harga udang karang yang mahal merupakan serta permintaan yang tinggi di pasaran mendorong beliau mengusahakan ternakan tersebut.

"Jika di Kota Kinabalu sekilogram lobster berharga RM160, Semporna (RM140) dan jika dihantar ke Kuala Lumpur harganya mencecah RM186 sekilogram," katanya.

Biarpun biasa dengan keadaan laut di Semporna, namun katanya ia bukan jaminan bahawa ternakan udang karangnya akan membuahkan hasil.

Antara cabaran yang dihadapi dalam menternak udang karang adalah faktor perubahan cuaca, seperti taburan hujan yang kerap untuk sepanjang tahun.

Selain itu, udang karang juga mudah terdedah kepada serangan penyakit.

Dalam pada itu, proses memelihara udang karang juga bukanlah mudah

Di sini udang karang diberikan isi siput dan ikan yang ditangkap sendiri kerana udang ini tidak makan makanan tambahan yang biasa diberikan kepada udang yang biasa ditenak

Utusan 25/2/13 MS 9.

kerana haiwan tersebut amat cerewet dalam pemilihan makanan.

“Di sini udang karang diberikan isi siput dan ikan yang ditangkap sendiri. Udang ini tidak makan makanan tambahan yang biasa diberikan kepada udang lain yang biasa ditenak,” katanya.

Oleh itu, pekerja beliau perlu sering ke laut untuk menjaring ikan untuk dijadikan makanan segar kepada udang karang yang ditenak.

Antara spesies yang ditenak Shamsudin adalah *bamboo lobster* serta *green lobster*.

Kedua-dua jenis udang karang tersebut akan dihantar ke pasaran sekitar Kuala Lumpur apabila dituai kelak.

Buat masa ini, udang karang yang ditenak masih di peringkat pra-matang dan belum sedia untuk dijual di pasaran.

Berat yang ideal seekor udang karang untuk dipasarkan adalah antara 700 hingga 800gram (g).

Jelas Shamsudin, penternakan udang

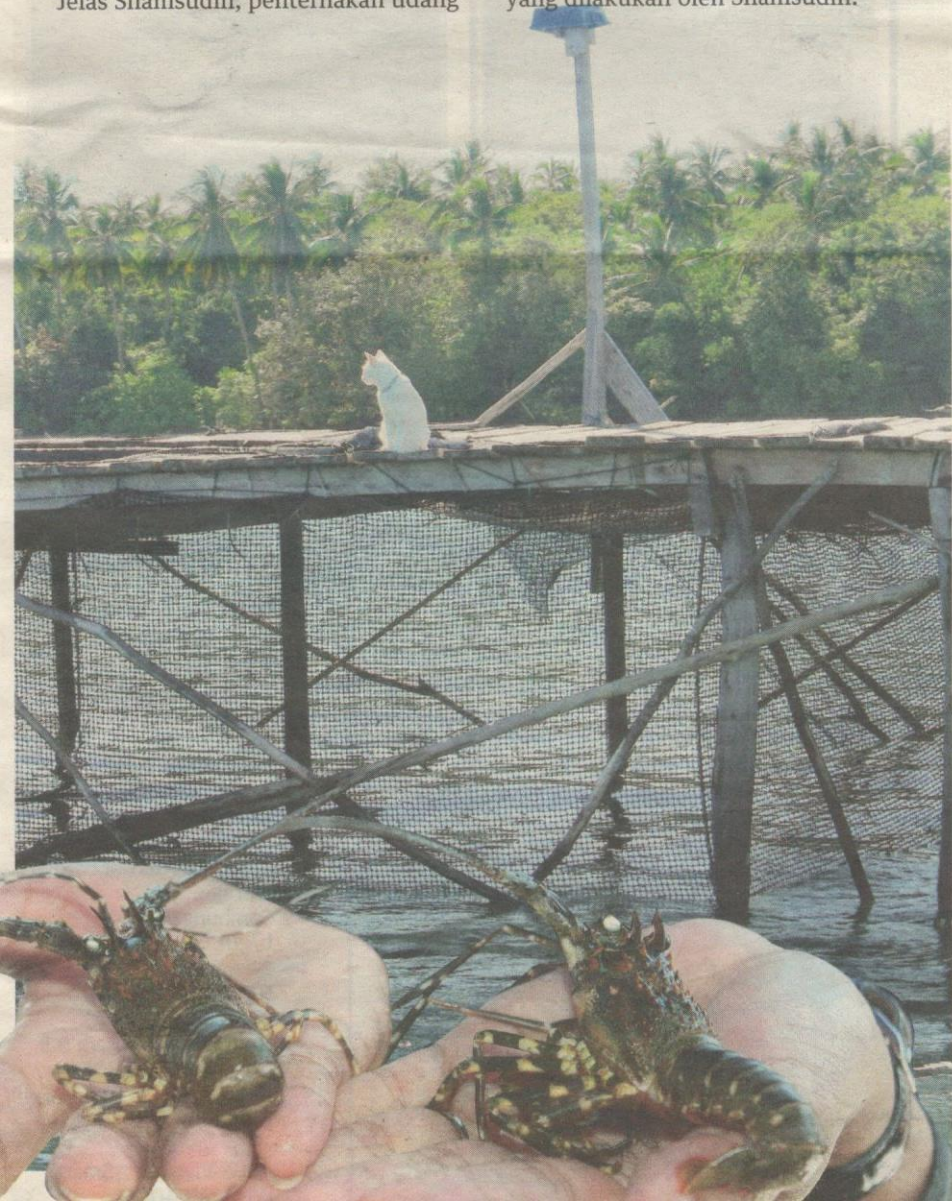
karang juga memerlukan kepakaran khas justeru beliau telah menjemput beberapa pakar penternakan udang karang daripada Filipina untuk memberi tunjuk ajar.

Selain itu, kos yang mahal juga merupakan cabaran kepada penternakan udang karang.

Sehingga kini, Shamsudin telah membelanjakan hampir RMI juta untuk projek yang didakwa pertama kali dilaksanakan, namun pulangan masih belum kelihatan kerana udang karangnya belum dipasarkan.

Keberanian Shamsudin mengambil risiko menernak hidupan laut yang kini sukar untuk diperolehi tersebut wajar dipuji dan diberi perhatian serta galakkan agar lebih ramai usahawan yang berminat untuk mencuba.

Apa yang diharapkan adalah lebih ramai lagi usahawan serta penternak di negara ini yang berani mengambil risiko melakukan pembaharuan dalam sektor tersebut seperti mana yang dilakukan oleh Shamsudin.





UDANG karang yang berusia beberapa bulan.