

Daripada 20 ekor kepada 2,000 AYAM SEBULAN

Harian ne!
29/9/
mls

Semua ternakan diberi makanan berasaskan EM diproses sendiri



NIAGA
TANI

Teks dan gambar Saiful
Iskandar Ismail

rencana@hmetro.com.my

Hasrat murni seorang suri rumah menteranak ayam kampung kira-kira 10 tahun lalu bagi meringankan beban suaminya yang bekerja kilang, nyata berbaloi apabila kini muncul antara usahawan industri asas ternak yang berjaya di Selangor.

Bermula dengan 20 ayam kampung pada 2005, Ruslin Wahidon, 42, terus maju apabila kini mampu mengeluarkan sekurang-kurangnya 2,000 unggas itu setiap bulan.

Pasaran yang luas membuatkan Ruslin tidak menang tangan bagi memenuhi permintaan bukan setakat di seluruh Lembah Klang, tapi mula diterima dari negeri lain.

Selain dijual secara segar pada RM15 sekilogram, ayam kampung yang ditenak Ruslin menerusi syarikatnya, Lin Agro Enterprise turut diproses sebagai produk sejuk beku menggunakan jenama Lin Mas.

Mengimbas permulaan usahanya memternak ayam kampung itu, ibu kepada dua anak berkata, segala-

gala-galanya bermula dengan hasrat meringankan beban suaminya, Masrol Sulaiman, 49, yang bekerja di kilang membuat kereta untuk menyara kehidupan keluarga.

"Ketika bermula dengan 20 ayam itu, ada yang memandang sinis usaha saya kerana berpendapat kurang mendapat sambutan, tapi saya tidak tetap yakin.

"Hakikatnya 20 ayam yang ditenak itu habis dijual, mendorong saya menambah bilangan 60 ayam selepas menyedari potensi pasarannya.

"Selepas tiga tahun menusahakan secara kecil-kecilan, saya mula memperluaskan ternakan di belakang rumah sebagai reban yang berupaya menampung hingga maksimum 10,000 ayam," katanya.

Katanya, bagi menayakan hasrat itu, beliau mendapatkan khidmat nasihat daripada Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) Selangor, khususnya Pejabat Perkhidmatan Veterinar Daerah Kuala Langat dalam aspek pengurusan, penjagaan dan pemasaran ayam kampung.

Dalam usaha memastikan bekalan pasaran tidak putus, Ruslin memasukkan 500 anak ayam kampung yang berusia tiga hari setiap dua minggu ke dalam reban sebelum ditenak selama dua bulan iaitu umur matang untuk dipasarkan.

Ruslin berkata, ayam

kampung yang diproses sebagai ayam berempah disembelih ketika mencapai berat 1.3 kilogram (kg), sementara untuk jualan segar pula disembelih pada berat 1.8 kg.

Katanya, kos memternak setiap anak ayam yang berusia tiga hari hingga mencapai usia matang dua bulan sebelum dijual kira-kira RM8.50 seekor, mencakupi harga bekalan benih, penjagaan dan makanan.

"Penghasilan produk sejuk beku berasaskan ayam kampung membolehkan saya mengawal kos pemakanan di reban kerana semakin lambat disembelih, keperluan makanan semakin meningkat," katanya.

Dalam usaha memastikan keberkesanan kos pemakanan, semua ayam kampung itu diberi makanan berasaskan Mikroorganisme Berkesan (EM) yang dikenali sebagai bokashi, diproses sendiri oleh Ruslin dengan bantuan suaminya dan anak.

Bokashi adalah makanan membabitkan campuran dedak padi dengan EM yang diperam dalam tong plastik selama dua minggu, sebelum diberikan kepada ayam.

Makanan terbabit membantu kelancaran proses penghadaman ayam yang ditenak, seterusnya mengurangkan masalah bau busuk dan lalat yang berpunca daripada tinja ayam yang dihasilkan.



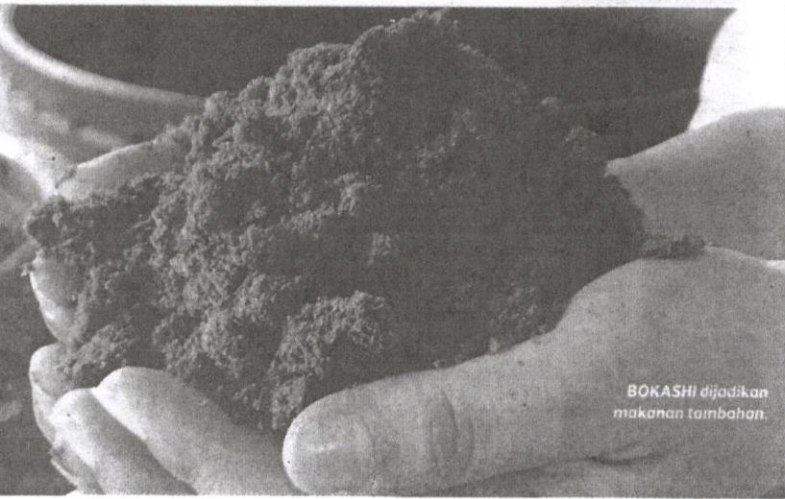
RUSLIN membawa bekalan bokashi untuk diberi makan.

"Kadar penyerapan nutrien yang tinggi daripada yang diberi, membuatkan ayam cepat kenyang dan meningkatkan daya tahan setiap ayam kampung terbabit terhadap penyakit berkaitan unggas serta mengurangkan penggunaan bahan kimia," katanya.

Kawasan reban ayam di Lot 2422, Lorong Bahagia, Batu 8, Kampung Sijangkang dekat Telok Panglima Garang, Selangor, itu juga disemur dengan semburan cecair EM untuk mengawal penyakit, bau dan lalat.

Ruslin berkata, kejayaan penggunaan EM di reban itu menarik perhatian Universiti Teknologi MARA (UiTM) yang menghantar enam pelajar bidang biologi melakukan kajian dan latihan di situ sejak dua tahun lalu.

Kejayaan Ruslin dalam ternakan ayam kampung mendapat pengiktirafan apabila dia pernah dinobatkan sebagai Usahawan Ternak Jaya Bukan Ruminan Negeri Selangor pada 2011.



BOKASHI dijadikan makanan tambahan.