

Ikan sangkar Kampung Kelola rasa asli seperti ikan liar

UM 14/06/23 mlr 32

Oleh SALEHUDIN MAT RASAD
utusannews@mediamulia.com.my

JERANTUT: Penternakan ikan sangkar di Kampung Kelola di sini mempunyai kelainan tersendiri apabila pelbagai spesies seperti patin, patin buah, tilapia, belida, juara, kerai, jela-wat dan kelah merah ditenak dalam satu sangkar.

Pemiliknya, Hamizi Abdul Hamid, 45, berkata, projek ternakan ikan melibatkan 36 sangkar itu diusahakan sejak Disember 2021 walaupun tiada pengalaman menternak secara komersial.

Bagaimanapun, katanya, berbekal minat dan pengalaman sebagai anak kampung yang hidup membesar di Sungai Pahang, dia meneruskannya dengan pelbagai spesies ikan Sungai Pahang ditenak dalam satu sangkar.

"Alhamdulillah, walaupun pelbagai spesies ditenak dalam satu sangkar, ia 'menjadi' dan rasa ikan adalah asli seperti ikan liar Sungai Pahang," katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia*, di sini semalam.

Hamizi berkata, benih ikan ditenaknya itu bukan sahaja



HAMIZI Abdul Hamid (kiri) dan Mohd. Alip Ridzuan bermain dengan ikan kerai di dalam sangkar di Kampung Kelola, Jerantut, Pahang. - UTUSAN/SALEHUDIN MAT RASAD

diperoleh dari pembekal tetapi hasil tangkapan jaring dan jala.

"Setiap sangkar diisi sebanyak 2,500 ekor benih ikan tetapi membesar hanya antara 200 hingga 300 ekor dalam tempoh enam bulan.

"Baki ikan yang matang dan boleh dipasarkan dapat me-

nampung kerugian serta masih untung walaupun kadarnya rendah," katanya.

Menurutnya, dengan bantuan empat pekerja termasuk seorang anaknya, Mohd. Alip Ridzuan, 16, projek itu berkembang sekali gus dia menjadi salah satu pembekal ikan patin

dan lain-lain spesies di daerah ini.

Hamizi berharap orang ramai tidak mengeluh apabila harga ikan patin mencecah RM22 sekilogram kerana kenaikan harga makanan ikan dan kebolehan hidup ikan semakin menyusut.