



SHANNON Lim menunjukkan cara membuat kondo ketam kepada peserta kursusnya. - AGENSI

SHANNON Lim melihat keadaan ketam di dalam bekas plastik khas yang dibinanya. - AGENSI

UM 28/01/24 m/s 36

# Petani bandar ternak ketam di flat Singapura

**B**AYANGKAN kita sedang menyediakan hidangan makanan laut di rumah, namun bahan utamanya tidak perlu dibeli di pasar. Sebaliknya, kita hanya boleh mengambilnya dari ladang ketam yang dimuatkan di sudut dapur rumah.

Begitulah visi seorang petani bandar, Shannon Lim, 37, bersama anak-anak muridnya.

Menerusi laporan *Channel News Asia*, Pengasas OnHand Agrarian itu menganjurkan kelas yang dia mengajar peserta bagaimana untuk membina 'kondo ketam' dan cara menjaga haiwan itu.

Kondo ketam tersebut dibuat menggunakan beberapa laci plastik yang diubah suai setinggi tujuh tingkat dan diisi dengan air bersama pam serta penapis supaya ketam yang disimpan dapat hidup di dalamnya.

Pensteril ultraungu dan alga yang menghapuskan sisa organik turut digunakan untuk menghalang sebarang bau tidak disenangi daripada bekas itu.

Lim mengenakan yuran sekitar 680 dolar Singapura (RM2,399) bagi kursus 10 jam selama dua hari, merangkumi kos peralatan membina kondo ketam dan cara penggunaannya.

Peserta juga dibenarkan membawa satu lagi individu jika kelas tidak penuh.

Lim mula membina kondo ketam sekitar 2016 selepas melihat catatan di sebuah

forum beberapa tahun lalu tentang cara menternak udang krai di dalam laci plastik.

Dia kemudian mengubahnya untuk menternak ketam.

Seorang daripada murid Lim, perunding pengurusan, Lee Ray Sheng, 24, berkata, dia memberi makan kepada ketamnya sekali dalam dua atau tiga hari.

"Ketam makan hampir semua benda, jadi cara termudah adalah ke penjual ikan dan minta insang ikan," katanya.

Menurut Ray Sheng, dia

mengetahui tentang penternakan ketam beberapa tahun lalu dan berminat mengusahakannya selepas menonton video di laman TikTok tentang kelas kondo ketam Lim.

Lim sudah mengajar kira-kira 50 orang tentang cara membina kondo ketam sejak sebelum pandemik Covid-19 dan ingin menggalak lebih ramai warga Singapura menjadi petani bandar.

"Saya ingin melihat lebih ramai warga Singapura menghasilkan makanan mereka sendiri kerana kita

sangat bergantung kepada Malaysia," katanya.

Selain ketam, Lim turut menternak beberapa jenis ikan dan itik serta menanam beberapa herba di kawasan lapang di rumahnya.

Lim juga menerajui projek membantu hotel, sekolah dan individu untuk menubuhkan sistem pertanian.

Bagi mereka yang tidak ingin menternak atau menanam makanan sendiri, dia turut menjual makanan laut dan sayur-sayuran secara langganan.

Kadang-kala, dia turut menerima upah daripada pelanggan untuk menternak ketam untuk mereka. Kini, Lim menjaga kira-kira 200 ketam milik pelanggannya di Pasir Ris dan di rumahnya di Simei.

**KETAM** membiak di dalam laci yang diubahsuai dengan pam dan penapis. - AGENSI

