

# Diolah jadi makanan ikan

Kuala Pilah

Bagi sesetengah individu, ikan bandaraya tiada harga dan tidak dipandang, namun bagi seorang penternak ikan tilapia, spesies berkenaan umpama 'emas' bernilai.

Mana tidaknya, Heidi Shafiq Haidzir, 38, dapat menjimatkan 70 peratus daripada kos makanan dengan menghasilkan makanan ikan ternakannya menggunakan isi ikan bandaraya.

Dia antara penternak perintis yang menghasilkan makanan ikan secara industri daripada haiwan akuatik itu selepas melakukan pencarian dan pembacaan terhadap beberapa kajian membabitkan agrikultur.

Menurutnya, dia membuka kolam ternakan ikan tilapia di Kampung Tebing Tinggi, dekat sini, sejak Februari lalu dan kemudian menyertai Komuniti Pemburu Ikan Bandaraya (KPIB) untuk menangkap ikan berkenaan.

"Setakat ini sudah dua kali saya menyertai komuniti untuk menangkap ikan bandaraya di sekitar Lembah Klang. Kebiasaannya ikan ini akan dilupuskan begitu sahaja.

"Melalui pembacaan terhadap kajian saintifik dalam industri agrikultur, makanan alami ikan adalah ikan itu sendiri. Selepas ditangkap, saya membawa pu-

lang ikan bandaraya ini ke kolam untuk diproses," katanya di sini, kelmarin.

Bapa tiga anak itu berkata, selepas disiang dan dihancurkan menggunakan mesin pengisar, isinya akan dicampur dengan telur ayam, dedak anak ayam, dedak padi dan organisma probiotik.

"Setiap bahan mempunyai fungsi tersendiri. Dedak bertujuan meningkatkan bau untuk menarik ikan makan supaya makan. Telur ayam pula sebagai sumber protein manakala probiotik membantu penghadaman.

"Selepas dicampur semua, isi ikan akan dimasukkan dalam plastik dan dibekukan. Ia bertujuan untuk menghilangkan lendir ikan bandaraya dan akan diberi makan dalam keadaan begitu," katanya.

Dia yang



“  
Ketika ini  
saya masih  
merekodkan data  
perkembangan  
ikan  
Heidi Shafiq.

HEIDI Shafiq menunjukkan ikan bandaraya yang ditangkap untuk dijadikan makanan ikan di kolam ternakan ikan tilapia di Kampung Tebing Tinggi, Kuala Pilah. - Gambar NSTP/AZRUL EDHAM

menetap di Semenyih, Selangor berkata, selain pembacaan dan kajian, dia menyertai kursus pembuatan makanan ternakan pada Mac lalu yang membantunya mendapatkan formula terbaik kandungan makanan ikan. "Dalam masa terdekat saya akan berkongsi ilmu ini dalam kursus yang sedang dirancang bagi kebaikan industri kerana di negara ini kita sudah teringgal jauh ke belakang berbanding negara jiran," katanya.



IKAN bandaraya akan diproses untuk dijadikan makanan ikan ternakan.

Ditanya sama ada mahu menghasilkan makanan ternakan daripada ikan bandaraya secara komersial, Heidi Shafiq berkata,

buat masa ini dia belum merancang berbuat demikian.

"Ketika ini saya masih merekodkan data perkem-

bangkan ikan selain pengeluaran secara komersial memerlukan kilang lebih besar, sedangkan saya hanya buat untuk kolam sendiri dalam jumlah kecil.

"Berdasarkan rekod dan data, tumbesaran ikan tilapia yang makan makanan ini adalah normal, tidak lambat dan tidak juga cepat selain kualiti air juga memuaskan. Jadi, bagi saya, isi ikan bandaraya ini sesuai dan tidak bermasalah," katanya.

Heidi Shafiq yang kini memternak 5.6 tan ikan tilapia berkata, dia dapat menjimatkan kos kira-kira RM40,000 berbanding menggunakan makanan ikan kebiasaannya.

## Rasa seperti isi ayam, tak hanyir

seperti anjing atau kucing, cuma pihak yang mempunyai kepakaran perlu mencari bahan dan kandungan yang sesuai supaya ia tidak menjejaskan kesihatan dan pembesaran haiwan," katanya di sini, kelmarin.

Menurutnya, telur ikan bandaraya boleh dijadikan umpan untuk memancing dan harganya boleh mencecah RM60 sekilogram.

"Malah, hasil kajian juga mendapati kandungan merkuri ikan bandaraya lebih rendah berbanding ikan yang biasa kita makan seperti gelama, selar kuning dan siakap. Ia selamat dimakan.

"Namun, buat masa sekarang tiada lagi yang menjadikan ikan bandaraya ini sebagai makanan secara komersial atau be-

sar-besaran.

"Ada dalam kalangan ahli komuniti cuba memasak beberapa resipi menggunakan ikan bandaraya antaranya masak lemak cili api, buttermilk, malah terbaharu ada yang buat sate.

"Rasanya enak seperti isi ayam dan tidak hanyir langsung namun ia bergantung kepada penerimaan serta selera masing-masing," katanya.

Menurutnya, tujuan pe-nubuhan KPIB adalah untuk menghapuskan ikan bandaraya daripada ekosistem sungai tempatan dan

sehingga kini ahlinya sudah mencecah lebih 2,000 orang.

"Kebiasaannya ikan ini dilupuskan, namun jika ia memberi faedah atau manfaat kepada orang lain, perkara ini patut dilakukan. Bagaimanapun, kami jugaimbang sekiranya ada yang salah guna.

"Maksudnya, apabila ikan ini ada kegunaannya, ada yang bela dan menjadikannya sebagai pendapatan. Spesies ini senang membiak dan dibimbangi akan menimbulkan masalah lebih serius," katanya.

**Kuala Pilah:** Tidak ramai mahu menjadikan ikan bandaraya sebagai juadah kerana bentuk fizikal dan cara pemakanannya, namun ada individu yang bijak mengambil faedah daripada haiwan akuatik ini.

Ahli Komuniti Pemburu Ikan Bandaraya (KPIB), Ahmad Nawawi Husin, 31, berkata, isi ikan bandaraya boleh dijadikan makanan haiwan ternakan dan peliharaan.

"Seperti yang dilakukan penternak ikan di Kuala Pi-

lah, Heidi Shafiq yang mencipta sendiri ramuan serta makanan ikan tilapia untuk kolamnya yang mana dia dapat menjimatkan kos makanan.

"Isi ikan bandaraya ini juga boleh dijadikan makanan haiwan peliharaan