

Seronok bela tilapia

UM 02/03/24 mk 29

Oleh HASIF IDRIS
hasif.idris@mediamulia.com.my

MEMANG seronok bela ikan sebab dapat sumber bahan mentah yang segar, tidak hanyir serta membesar di depan mata.”

Demikian dinyatakan Khairunnisa Sulaiman, 55, yang mengisi masa lapang dengan membela ikan tilapia merah di kediamannya di Kampung Sungai Pinang, Pulau Indah, Klang.

Sudah empat tahun wanita ini menceburi hobi berkenaan sejak mengambil Skim Pemisahan Sukarela (VSS).

Berbanding kerjaya dahulu sebagai wartawan, dia kini lebih menikmati masanya, lantaran membela ikan membolehkan dirinya lebih banyak meluangkan masa di rumah.

“Setiap pagi dan petang saya bagi ikan makan dedak dan Azola iaitu tumbuhan akuatik berwarna hijau yang hidup terapung di permukaan air. Ia berfungsi sebagai makanan ternakan.

“Azola boleh membiak sendiri dalam air dan mengandungi zat makanan serta protein yang jauh lebih tinggi berbanding dedak ikan,” kongsinya kepada Seri baru-baru ini.

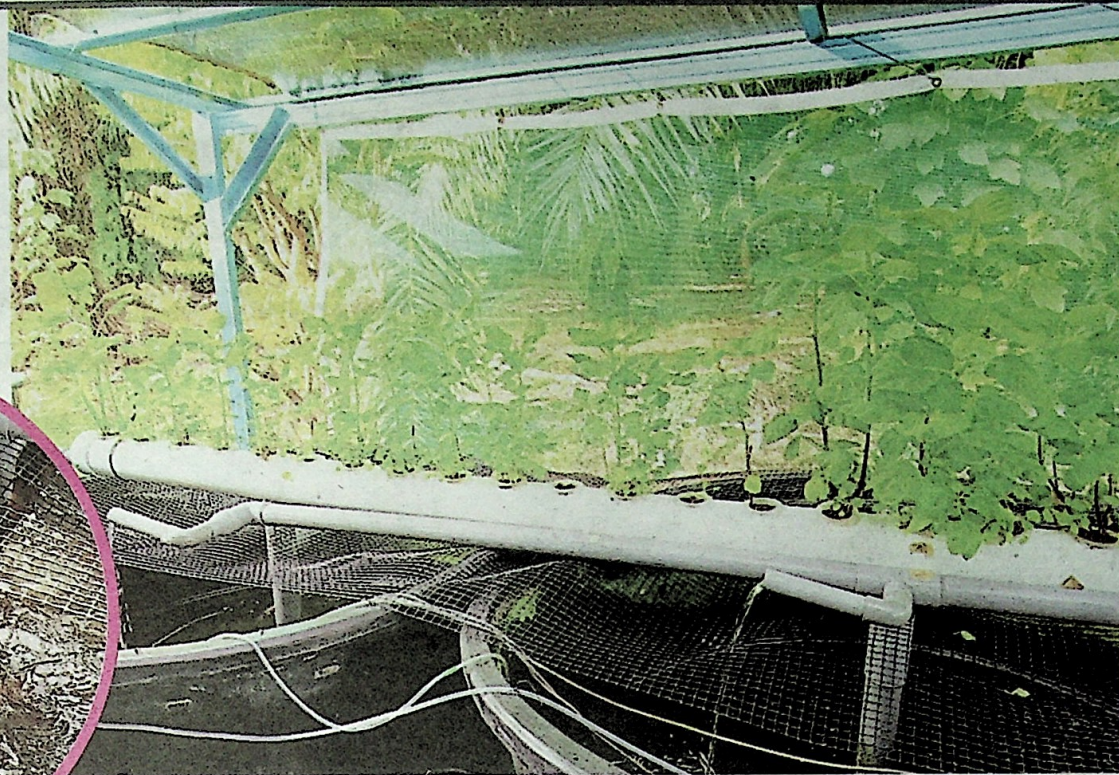
MINAT SEBAB SERING MEMANCI

Minat membela ikan air tawar itu timbul kerana sering berkunjung ke kolam memancing di Jugra bersama adiknya.

“Tetapi sejak Covid-19 saya tidak boleh mendapatkan ikan segar lagi dan mula terfikir untuk membelanya.

“Jadi, saya nekad membeli tangki air hitam (poly tank) dan 100 benih ikan tilapia merah sebagai permulaan.

IKAN tilapia merah yang mencecah berat 1 kilogram.



KHAIRUNNISA bersama adik lelakinya memasang sendiri tangki air hitam bagi menempatkan ikan tilapia merah.

“Kemudian, saya tambah lagi 800 hingga 1,000 ekor lagi. Anak ikan itu bersaiz dalam dua inci dan dijual dalam 25 hingga RMO.30 seekor,” katanya.

Daripada sebuah tangki ikan, dia kini mempunyai enam tangki dengan anggaran 600 ikan yang membiak di belakang rumahnya.

IKAN TILAPIA MERAH

- Boleh membesar sehingga 0.6 meter
- Sangat peka kepada perubahan suhu sekeliling.
- Boleh menyesuaikan diri dengan keadaan suhu ekstrem.
- Mempunyai badan lebar dan tebal.
- Mulut sukar ditutup rapat kerana mempunyai bibir lebar dan sering bengkak.
- Mempunyai sirip punggung yang panjang dan garis lateral yang sering putus pada hujung ekornya.



SAYUR bayam ditanam menggunakan kaedah akuaponik.

Begitupun, dia tidak pernah bercadang untuk menjual ikan berkenaan, sebaliknya lebih kepada kegunaan sendiri.

“Kalau ada orang bertanya, baru saya jual. Saya bukannya membuat iklan untuk jualan. Kalau tetamu datang rumah, boleh juga saya bagi sebagai hadiah.

“Saya lebih suka mendapatkan ikan segar untuk kegunaan harian. Hari-hari boleh bertukar menu

masakan. Kadang-kadang masak kari, asam pedas, sambal atau digoreng pun sedap,” katanya.



BEKALAN ikan segar yang diternak di rumah sendiri.

PANTANG AIR KOTOR

Setiap hidupan air sudah tentu berdepan risiko dan ancaman tersendiri termasuk spesies omnivor ini.

Kongsinya, ikan ini sangat pantang dengan air kotor kerana boleh menyebabkan ancaman amonia yang berisiko membawa maut.

Lebihan dedak yang tidak dimakan dan bercampur dengan air tangki juga boleh bertukar menjadi racun.

“Ikan ini memerlukan penjagaan dan penyelenggaraan rapi seperti mempunyai tangki air, penapis, bekalan oksigen dan sumber elektrik. Tangki juga perlu ditutup dengan jaring supaya ikan tidak melompat keluar.

“Setiap dua minggu sekali, saya pastikan penapis air ditukar supaya ikan dapat berenang dalam air bersih dan tidak tercemar. Pernah juga dalam empat ikan mati akibat amonia.

“Kalau saya perasan ada ikan yang mula tidak mahu makan, saya akan cepat-cepat tukarkan air,” katanya.