

Berlatarkan Banjaran Bintang Hijau dengan keindahan alam memukau, Kampung Klian Gunung, mukim Ijok di sini dikenali kerana kenakan udang galah yang diternak di dalam kolam dan menjadi punca rezeki sebilangan kecil penduduk.

Sekalipun diternak, menurut penggemar, rasa udang galah atau 'sepit biru' atau 'si jenggo' ini tidak kurang hebatnya berbanding hasil yang ditangkap di habitat asal - manis dan tiada rasa lumpur - mengundang pertanyaan tentang petua amalan penguasaan.

Tidak ada rahsia, kata mereka, sekadar memanfaatkan air dari gunung yang dialirkan terus dari sebuah lata setinggi 300 meter ke kolam ternakan udang mereka.

Menggunakan batang paip PVC dan polietilena, air dari Lata Puteh yang kaya dengan oksigen disalurkan ke kolam, menyediakan ekosistem seakan habitat asal kepada hidupan akuatik dengan nama saintifik *Macrobrachium rosenbergii* itu.

"Air di Lata Puteh ini mengandungi oksigen terlarut secara semula jadi hasil percikan air dari kawasan tinggi dan menjadi kelebihan buat saya selain menjimatkan kos, kerana tidak perlu menyediakan kincir air atau pam elektrik untuk menghasilkan oksigen.

"Melalui maklum balas pelanggan, mereka kata rasa isi udang galah diternak di sini bukan sekadar manis malah tidak berbau lumpur," kata seorang penternak, Yusni Dahalan kepada Bernama.

Yusni, 48, yang terbabit



YUSNI menunjukkan udang galah yang diternak di kolam miliknya di Kampung Klian Gunung.

SI JENGGO MANIS KLIAN GUNUNG

HM 12/7/25 PG 10

Udang galah diternak dalam kolam sumber air Lata Puteh rasa enak tanpa bau lumpur

dalam bidang itu sejak enam tahun lalu, mewarisi perusahaan berkenaan daripada keluarganya yang merupakan antara penternak udang galah air gunung terawal sejak 25 tahun lalu.

Selain dia, ada lapan lagi penternak udang galah di kampung itu yang berdaftar dengan Majlis Daerah Selama (MDS).

Bercerita lanjut, Yusni berkata, mereka menggunakan air gunung kerana ketika itu kampung berkenaan belum dibekalkan

air paip.

"Kita tahu harga udang galah mahal, jadi, itu antara faktor mendorong kami terbabit bidang ini. Namun, ketika itu kampung kami tiada air paip dan kami bergantung pada air dari lata untuk aktiviti harian. Dari situ idea memanfaatkan air gunung untuk kolam udang galah," katanya.

Sekalipun terletak hanya 25 kilometer dari pekan kecil Selama, Kampung Klian Gunung boleh dikatakan kawasan pedalaman



YUSNI menangkap udang galah yang ditempah pelanggan.

dan belum begitu diusiak arus pembedaan, sekali gus keindahan semula jadinya kekal terpelihara dan kini menjadi antara kawasan agropelancongan di Perak.

Menurut bapa empat cahaya mata itu, pada masa ini dia memiliki lapan kolam dengan setiap satu berkeluasan 650 meter persegi yang dapat menanam 10,000 udang pada satu-satu masa.

"Benih udang galah berusia 40 hari yang dibeli daripada pusat pembekalan di Manjung dimasukkan ke dalam setiap kolam

dan dibiarkan membesar hingga usia matang, iaitu sekitar lima ke enam bulan dengan saiz purata seekor melebihi 18 sentimeter.

"Udang galah diternak diberi makan dedak (khusus untuk udang) tiga kali sehari dengan kuantiti sekitar 1.2 kilogram (kg) bagi setiap kolam. Jumlah (kuantiti dedak) itu juga meningkat setiap bulan disebabkan tumbesarnya," kata anak jati Selama itu.

Menurut Yusni, dia mampu mengeluarkan lebih 700kg udang galah setiap tuaian, yang dijual te-

rus kepada pelanggan di sekitar Perak dan negeri berjiran pada harga RM80 sekilo.

"Permintaan setempat memang tinggi dan sampai sekarang saya tidak mampu memasarkan ke tempat lebih jauh," katanya yang turut menawarkan aktiviti memancing udang galah kepada penggemar dan pengunjung yang ingin merasai pengalaman menaikkan si jenggo.

Mengenakan caj memancing RM15 satu jam, Yusni membuka kolam untuk aktiviti itu dari Selasa hingga Ahad, bermula jam 4 petang hingga 11 malam.

"Kalau hujung minggu atau cuti persekolahan sambutan amat menggallakkan daripada pengunjung luar. Rata-rata yang datang memang memancing di sini bagi merasai sendiri kenikmatan menaikkan udang galah ini.

"Kami juga sediakan perkhidmatan memasak udang galah yang dipancing pengunjung, dengan hidangan seperti mi kuah udang galah dan mi kari udang galah," katanya, menambah setiap hidangan berharga RM20 ke atas.

Sementara itu, Yang Dipertua MDS Nor Akmal Yang Ghazali berkata, pada masa ini ada 300 kolam udang galah air gunung di mukim Ijok yang diusahakan 68 penternak berdaftar.

"Kolam udang galah air gunung ini 'aset' berharga MDS untuk diketengahkan sempena Tahun Melawat Malaysia (TMM) 2026. Kekuatan aset ini ialah penggunaan air gunung (kerana di tempat lain tidak ada)," katanya.

Menurutnya, ada tujuh lata di Selama dengan tiga di Ijok, iaitu Lata Puteh, Lata Buluh dan Lata Titi Dua dengan 300 kolam terbabit menggunakan air dari Lata Puteh dan Lata Buluh.

"Daerah Selama ini mempunyai kelebihan dari segi sumber semula jadi yang bersih dan belum tercemar serta masih terdapat komuniti kampung yang mengamalkan pendekatan pertanian dan penternakan secara konvensional.

"Kamu mahu memastikan produk seperti ini bukan sahaja dilihat sebagai aktiviti ekonomi bagi usahawan setempat tetapi turut memberi pengalaman dan keunikan berasaskan keindahan semula jadi kepada pelancong yang datang ke sini," katanya.



YUSNI (kiri) melayan pelanggannya, Hafzi Ismail, 52, yang datang membeli hasilnya di kolam di Kampung Klian Gunung.