

Suami isteri usahakan lapan kolam besar menempatkan 16,000 ikan air tawar

Oleh Muhamad Lokman Khairi
am@hmetro.com.my

Tanjung Malim

Bermula dengan hanya beberapa tong untuk mencuba nasib dalam bidang ternakan ikan tilapia merah ketika tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) empat tahun lalu, kini pasangan suami isteri di Slim River, di sini mampu mengusahakan lapan kolam besar menempatkan 16,000 ikan air tawar itu.

Bekas pengusaha kafe siber, Mohd Khalilullah Che Mood, 46, dan isterinya, Zailiyah Adzri, 46, tidak menyangka minat yang bermula secara 'saja-saja' bagi mengisi masa terluang semasa PKP bertukar kepada kerjaya sepenuh masa sehingga wujudnya Rumah Ikan Muallim yang dibina di dalam kawasan kediaman mereka.

Berkongsi kisah di peringkat awal, Mohd Khalilullah berkata, dia yang langsung tiada latar belakang penternakan membeli benih ikan daripada kenalan bagi percubaan pertama di dalam tong drum tanpa sistem penguaraan, akibatnya hampir semua ternakan ketika itu mati menyebabkan dia menanggung kerugian.

"Bermula detik itu, saya bersama isteri mengikuti



MOHD Khalilullah dan Zailiyah mengusahakan lapan kolam yang menempatkan 16,000 ikan tilapia merah di Rumah Ikan Muallim, Tanjung Malim. - Gambar NSTP/MUHAMAD LOKMAN KHAIRI

kursus perikanan atas talian dianjurkan penternak berpengalaman dari serata negara.

"Sedikit demi sedikit kami bermula semula dengan modal hasil tabungan terdahulu bagi memulakan perniagaan.

"Hasil ikan itu kami jual secara runcit dan bekalkan kepada

restoran berhampiran," katanya.

Bapa enam cahaya mata itu berkata, antara cabaran sepanjang empat tahun mengusahakan ternakan tilapia merah adalah kesukaran mendapatkan benih ikan yang bermutu selain kos makanan ternakan yang melambung tinggi.

"Saya bersyukur kerana Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) sudi membekalkan 5,000

“
Saya bersyukur
DOF sudi bekal
5,000 anak ikan
tilapia di bawah
program SPEks
Mohd Khalilullah



anak ikan tilapia di bawah program SPEks (bantuan peralatan dan input penternakan) di samping khidmat sokongan akua-kultur merangkumi khidmat nasihat, latihan sangkut, lawatan sambil belajar, seminar dan bengkel serta promosi.

"Ini amat membantu kelancaran operasi perniagaan kami kerana proses mendapatkan benih anak ikan yang ditempah di dalam negara atau diimport dari negara jiran memakan masa lama," katanya.

Beliau berterima kasih kepada DOF selaku peneraju flagship Lembah Baku Makanan Malaysia (Sekuriti Makanan) melalui

pelan pembangunan Perak Sejahtera 2030 cetusan idea Menteri Besar, Datuk Seri Saarani Mohamad.

Mohd Khalilullah berkata, pihak Sekretariat Usahawan Negeri Perak (STeP) turut membantu menyelaraskan maklumat dan membantu mendapatkan pembiayaan berbentuk pinjaman daripada agensi Amanah Ikhtiar Malaysia (AIM) yang membolehkan dia dan isteri membina 16 kolam baharu untuk penternakan 40,000 ikan keli.

Sementara itu, Zailiyah memaklumkan mereka menginovasikan hasil perikanan itu kepada produk sejuk beku dengan menawarkan ikan tilapia merah

dan ikan keli segar berempah sebagai pendekatan meningkat lagi sumber pendapatan keluarga.

"Walaupun ada kos pembungkusan, kita ada kelebihan dari sudut lain antaranya mengurangkan kos makanan ternakan dan mengurangkan risiko kerugian akibat kematian.

"Ini kerana kita boleh terus sebaik ikan mencapai saiz matang, kita boleh terus proses ia kepada produk sejuk beku.

"Kami juga menggunakan teknologi vakum dalam pembungkusan produk supaya rasa rempah tidak hilang dan sedia dinikmati mengikut citarasa pengguna," katanya.



MOHD Khalilullah dan Zailiyah menunjukkan produk sejuk beku berasaskan ikan tilapia merah dan ikan keli yang diternak sendiri di Rumah Ikan Muallim, Tanjung Malim.