



Selamat Datang
Ke Laman Portal
Universiti Putra Malaysia

UTAMA | FAKTA & ANGKA | MEDIA | DIREKTORI KAKITANGAN | LOKASI | PETA LAMAN | SOALAN LAZIM | HUBUNGI KAMI

CARI



Khamis, Julai 18, 2013

MENGENAI KAMI | PENYELIDIKAN | AKADEMIK | JARINGAN | ANTARABANGSA | KEHIDUPAN KAMPUS
PERKHIDMATAN

| A- | A |
A+ | ENGLISH

BERITA »

Penyelidik UPM cari makanan terbaik untuk "Raja" sungai

Oleh Kuah Guan Oo
Foto oleh Marina Ismail



SERDANG, 24 Mei (UPM) – Kaki pancing mengidamkannya manakala di meja makan ia amat menyelerakan – itulah ikan kelah merah di antara yang paling sukar ditangkap dan mahal pula harganya menjadikan spesies ini diberi jolokan "Raja" sungai di Malaysia.

Terkenal dengan nama empurau di kalangan penduduk Sarawak ia boleh mencapai di antara RM800 hingga RM1,200 sekilo menjadikannya ikan paling digemari oleh petani dan pembiak hari ini.

Cuma satu saja masalah menyekat pembiakan kelah merah iaitu mendapatkan jenis makanan paling sesuai untuk membolehkannya dibiak bagi memperoleh pulangan lumayan.

Di tengah-tengah persekitaran semuljadinya berupa air yang bersih, sejuk dan mengalir deras di hulu sungai besar Malaysia, kelah merah hidup memakan buah engkabang, dabai, ensurai, ara dan kepayang selain krustasia kecil.

Tetapi dalam kolam dan tangki ia dibiakkan untuk pasaran (atau di dalam akuarium untuk hiasan) makanan yang paling baik bagi menjamin ketumbesarannya belum lagi ditemui.



Memandangkan inilah sekumpulan saintis Universiti Putra Malaysia (UPM) sedang giat berusaha untuk menghasilkan makanan paling sesuai untuk ikan kelah merah ini.

"Kami berharap akan dapat menghasilkan makanan percubaan paling sesuai untuk ikan kelah ini pada awal tahun depan," kata Prof Dr Mohd Salleh Kamarudin, Ketua Jabatan Akuakultur Fakulti Pertanian UPM yang juga seorang pakar dalam pemakanan akuakultur.

Beliau bersama-sama penyelidiknyanya sedang mencuba campuran diet untuk ikan kelah dalam kepungan.

"Kami sedang mengkaji kandungan protin, karbohidrat, sebatian organik dan bahan lain dan kami berharap ia dapat disediakan awal tahun depan," kata beliau.

Prof Salleh menjelaskan bahawa kajian mereka mendapati ikan itu hidup segar memakan makanan menggunakan minyak sayuran, terutama kelapa sawit dan bukan minyak ikan. Kebetulan pula pemancing lebih gemar menggunakan biji kelapa sawit sebagai umpan ketika mengail ikan kelah merah ini.

"Ikan kelah ini lambat membesar menyebabkan kami perlu mencari khasiat makanan paling optimum untuknya. Apa lebih menarik adalah kelah merah memerlukan makanan tinggi protin dan karbohidrat kurang lemak untuk membesar cepat sedangkan makanan tinggi lemak membantut pertumbuhannya," katanya.

Namun beliau menarik perhatian walaupun program pembiakkan dalaman kelah merah ini berjaya kadar tinggi kecacatan di kalangan anak ikan perlu diuraikan.

"Ini bermakna ikan dipelihara itu atau ikan baka tidak memakan khasiat yang betul dan inilah sebabnya kami mencari cantuman makanan terbaik," kata beliau.



Penyelidikan ke atas pembiakkan kelah

Ikan kelah bukan saja "Raja" sungai Malaysia tetapi juga saliran dan sungai dari pergunungan Himalaya hingga ke negara-negara Asia Tenggara seperti Afghanistan, Pakistan, India, Bangladesh, Nepal, Myanmar, Sri Lanka, Thailand, Cambodia, Laos, selatan China, Vietnam dan Indonesia.

Ikan yang boleh membesar seperti manusia itu, adalah tarikan utama pelancong di sungai-sungai besar selatan India di mana pemancing dari seluruh dunia dikenakan bayaran untuk menikmati keseronokan memancing kelah merah dan melepaskannya semula ke sungai.

Maka tidak hairanlah saintis dan penyelidik tertarik kepada ikan ini.

Di Malaysia penyelidikan terhadap kelah merah bermula lebih sedekad lalu hingga membawa kepada simposium antarabangsa mengenai ikan kelah merah di Kuala Lumpur pada Mac 2006 .

Prof Madya Dr Siti Khalijah Daud, seorang ahli biologi dengan Fakulti Sains telah mengetuai sekumpulan penyelidik dalam pembiakan ikan kelah dalam kurungan.

"Kami mencapai kejayaan pertama dalam pembiakkan terancang dengan kelahiran generasi pertama ikan dalam kepungan pada awal 2010 di Pusat Penyelidikan dan Penghasilan Ikan Asli di Tarat, Serian Sarawak," kata beliau.

Generasi pertama ikan merujuk kepada ikan dibesarkan daripada telur kelah liar yang ditangkap dan dibiak untuk tujuan pembiakkan.

Kumpulan itu telah mengujikaji dengan pelbagai hormon dalam usaha untuk membuat ikan betina bertelur. Ikan dalam persekitaran liar akan bertelur pada permulaan musim monsun di Sarawak dan musim hujan di Semenanjung.

Beliau menjelaskan mereka dapati kelah betina berat lebih sekilo hingga 2 ½ kilo sudah matang untuk bertelur sedangkan ikan jantan mungkin matang dari 200 hingga 850 gm.

Mereka juga dapati kelah tidak bertelur sekaligus tetapi dua atau tiga kali di tempat-tempat berbeza di lantai sungai mengalir deras.

Untuk pembiakkan terancang, mereka akan mengurut ikan kelah betina bagi mengeluarkan telurnya dan ikan jantan bagi mendapatkan maninya.

Penyelidikan itu, katanya, meliputi segala aspek seperti genetik, profil hormon, biologi kelahiran, pembiakkan terancang , nutrisi, pengurusan bahan maknan, penyakit, persekitaran dan sebagainya.

Dr Siti Khalijah mahu menggalakkan pembiak dan petani ikan mencuba pembiakkan ikan kelah kerana pulangan lumayannya, tetapi mengingatkan pengurusan air perlu diberikan perhatian berat.



Kelah caught in Taman Negara Endau-Rompin



Ikan kelah semakin sukar didapati di sungai di Semenanjung kerana kegiatan tangkapan tak terkawal, pencemaran air sungai akibat pembasmian hutan dan penghakisan persekitaran.

Dalam hubungan ini, beliau amat berbangga dengan sistem "Tagal" di Sarawak dan Sabah di mana penduduk kampung sendiri mengawal dan melindungi empurau dan lain-lain ikan di sungai-sungai dan kini bilangan ikan termasuk empurau telah pulih membolehkan ikan itu diisytihar sebagai ikan kebangsaan Sarawak. – upm

Untuk pertanyaan, sila hubungi

Prof. Madya Dr Siti Khalijah Daud

Tel: +603 8946 6638

Email: sitikd@science.upm.edu.my atau siti313@gmail.com

atau

Prof Dr Mohd Salleh Kamarudin

Tel: +603 8947 4932

Email: msalleh@agri.upm.edu.my

-- kgo/agn