

Iskandar 'doktor keli'

Anggap gelaran itu sebagai penghargaan selain satu tanda dagangan perniagaan

>>Oleh NAZARALI SAERIL
nazarali@metro.com.my

PERKARA pertama ditunjukkan 'Hero Hindustan' ini sejurus bersua muka ialah tersenyum dan senyuman meleret berkenaan beraturan sepanjang pertemuan lebih tiga jam.

Mungkin itulah keistimewaan Pengarah FQ Feedmill Sdn Bhd, Iskandar Roshan Abdullah, 27, hingga membuatkan dirinya disenangi ramai.

Lelaki berkenaan pula bukan calang-calang individu kerana beliau pemegang ijazah Kesihatan dan Penternakan Haiwan, Universiti Putra Malaysia (UPM) dan bergelar doktor.

Malah, menjadi doktor adalah impiannya sejak zaman kanak-kanak dan beliau bersyukur kerana cita-cita itu berjaya digapai.

Bagaimanapun, yang melucukan, beliau yang menjalankan perniagaan memproses, menghasilkan, mengedar serta menjual makanan untuk ikan keli digelar 'Doktor Keli' oleh kebanyakan sahabat, termasuk pelanggannya.

"Saya tidak berkecil hati, malah sudah lali dengan gelaran berkenaan. Pada masa sama, saya anggap gelaran itu sebagai penghargaan, selain satu tanda dagangan perniagaan.

"Ada juga yang tidak percaya saya doktor, tetapi ia bukan masalah kerana yang penting, semua urusan berjalan lancar," katanya.

Mengimbu detik beliau membabitkan diri dalam perniagaan berkenaan, Dr Iskandar memaklumkan, idea itu datang ketika beliau di tahun akhir pengajian di JPM.

Ketika itu, beliau serta 14 rakan lain melakukan perbincangan sebelum masing-masing setuju menjalankan penternakan ikan keli sebagai projek tahun akhir itu.

"Pada awal 2007, kami memulakan usaha memternak ikan keli secara komersial tetapi menyedari satu masalah atau kekurangan iaitu sumber makanan halal untuk spesies berkenaan.

"Kami menjenjankan penyedil dikan dan akhirnya mengambil keputusan melakukan anjakan paradigma dengan membuka kilang makanan halal bagi penternak ikan keli kerana tahu masalah itu turut dikongsi mereka," katanya.

Hasilnya, syarikat berkenaan ditubuhkan pada Mei 2008 dan baru setahun ditubuhkan, ia berjaya menjadi pilihan utama penternak ikan keli,



PELBAGAI...Iskandar (tengah) bersama Razis Shahrizan Zainal (kanan) serta Anuar Ibrahim menunjukkan tiga makanan halal berlainan jenis untuk ikan keli.



ISKANDAR...anggap gelaran "doktor keli" sebagai penghargaan.

khasnya Bumiputera seluruh negara.

Mungkin kedengaran janggal apabila seseorang yang memiliki ijazah dalam bidang kedokteran haiwan tiba-tiba beralih kepada penghasilan makanan untuk ikan keli, tetapi Iskandar mempunyai jawapannya.

"Kenapa tidak ternak kambing atau lembu? Ada kaitankah ikan keli dengan ijazah dan pelbagai lagi, itu semua soalan biasa yang saya terima.

"Jawapan saya mudah, ikan keli juga satu daripada spesies haiwan dan kepakaran saya ada hubung kait dengannya, walaupun ia kelihatan pelik," katanya.

Walaupun ada yang mencemuhkannya kerana hingga kini masih belum "kaya" atau memandu kereta mewah, beliau tidak kisah langsung.

Pendapat beliau, masih banyak perlu dilakukan sebelum semua kesenangan dapat dicapai, malah lebih gembira dapat bersusah payah terlebih dulu kerana ia mampu menjadikan dirinya lebih matang, selain menghargai apa yang ada di

sekeliling.

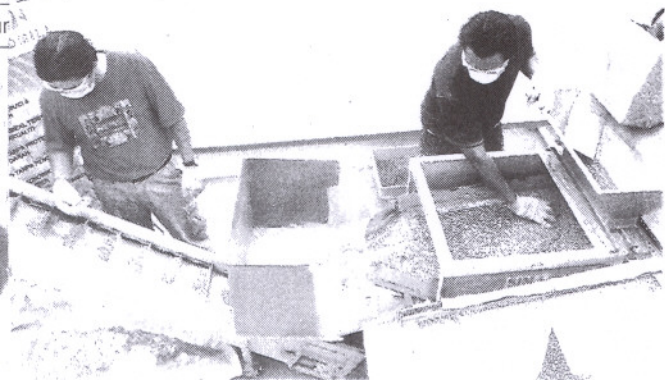
"Kepercayaan apabila yang dirancang itu kenyataan adalah ley ketika ini kerana kare baru dalam industri."

"Lebih baik kami dalam setiap langkah mengukuhkan perni daripada menumpuk kepada kaya atau keah," katanya.

Tidak lengkap rasanya gagal menampilkan utama di belakang Iskandar.

Perkenalan lebih tu lali ketika zaman belanya mengikat Iskandar Norazira Romaiha, 27 suami isteri pada Dis 2007.

"Norazira adalah r kekasih dan isteri. Ke ya saya luahkan mas mendapatkan panda lain penguat semangat berdepan masa suka "Apabila saya nyarat untuk memulakan ini, dia memberi Tidak pernah dia kat atau jangan pada se



K... pakar formulasi syarikat, Shamsul Tahir (kanan) serta Azhar Ibrahim mengoperasikan 1 proses.

ah memajukan perniaga-
balikinya meminta saya
memandang ke depan,"
ya.
k menghairankan kerana
h perniagaan yang
unyai pasaran di seluruh
a hanya ada tujuh peker-
masuk dirinya.
aimanapun, Iskandar
klumkan, beliau tiada
ah dengan perkara itu,
knya ada perancangan
nubah bilangan pekerja
a tiba masanya.

"Saya masih ingat bagaiman
mana kami bertungkus lumus
ketika awal perniagaan berop
operasi hingga tengah malam
semata-mata mahu melengka
pkan dokumentasi, tempahan
dan pelbagai lagi.
"Saya tidak kisah perlu
melakukan tugas am walaupun
menjawat jawatan pengarah
syarikat ini kerana pada saya,
apa salahnya saling bekerja
sama jika ia mampu memb
bantu mengukuhkan operasi,"
katanya.



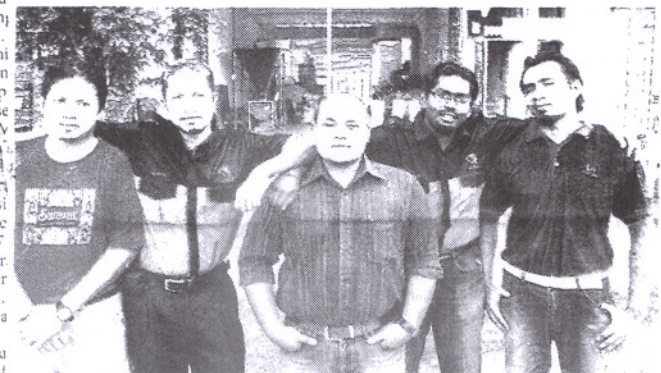
“

Kami menjalankan
penyelidikan dan
akhirnya mengambil
keputusan melakukan
anjakan paradigma
dengan membuka
kilang makanan halal
bagi penternak ikan
keli kerana tahu
masalah itu turut
dikongsi mereka"

>Dr Iskandar Roshan
Abdullah
Pengarah FQ Feedmill Sdn Bhd



ING... Shamsul Tahir (kanan) dan Azhar Ibrahim
bang makanan ikan keli siap dibungkus untuk dipasarkan.



SUKAN... Iskandar (dua dari kanan) bersama rakan kongsi serta staff.



PASANGAN BAHAGIA... Iskandar bersama isteri tercinta, Norazira.

Hasil makanan halal untuk keli

DILEMA penternak ikan keli Bumiputera ialah menda-
patkan makanan dijamin 100
peratus halal dan itu yang
cuba diatasi FQ Feedmill
Sdn Bhd yang beroperasi di
Kawasan Perusahaan Bukit
Angkat, Kajang, Selangor.
Pengarahnya, Dr Iskandar
Roshan Abdullah, me-
maklumkan pihaknya meng-
ambil keputusan mengha-
silkan makanan ikan keli ha-
lal bagi memenuhi perminta-
an seluruh negara, termasuk
Sabah dan Sarawak.

"Kami mendapatkan
tujuh mesin dari China bagi
menghasilkan hingga 40 tan
makanan ikan keli halal se-
tiap bulan. Jumlah berkenaan
mungkin kecil berbanding
syarikat besar yang mampu
menghasilkan hingga 200 tan
sebulan.

"Bagaimanapun, ia adalah
langkah permulaan dan
setakat ini, walaupun baru
setahun beroperasi, perminta-
an yang kami terima
sungguh menggalakkan
kerana penternak Bumipu-
tera sedar betapa penting-
nya makanan halal untuk
ternakan ikan keli mereka,"
katanya.

Pada masa sama, syarikat
menggunakan khidmat

pakar formulasi sebagai
usaha pembangunan dan
penyelidikan (R&D) untuk
mendapatkan formula terbaik
menghasilkan makanan halal
untuk ikan keli.

Menurut Iskandar, setiap
formula baru mengambil
masa antara tiga hingga
empat bulan untuk dicipta,
dikaji, diuji sebelum
disahkan boleh digunakan
untuk menghasilkan maku-
nan berkenaan.

"Ia bukan tugas mudah,
tetapi syukur kerana kami
berjaya melakukannya. Bahan
asas untuk mengha-
silkan makanan itu sama
dengan yang ada dalam
pasaran, tetapi bahan ter-
tentu saja perlu menggu-
nakan formula baru ber-
sesualan dengan takrifan
halal dalam Islam.

"Setakat ini kami berjaya
menghasilkan tiga jenis
makanan halal untuk ikan
keli diklasifikasikan sebagai
Keli-Pro 32, Keli-Pro 25 dan
Keli-Pro 18. Kami menjaga
formula kehalalannya, tidak
seperti sesetengah makan-
an yang menggunakan cam-
puran darah serta tulang,"
katanya.

Antara bahan digunakan
oleh FQ Feedmill Sdn Bhd

adalah bilis kisar halal dari
New Zealand, ikan hering,
minyak ikan mentah, beras
hancur, pelbagai galian serta
vitamin juga Azomite.

Pada masa sama, dedak
yang dihasilkan juga 99
peratus organik.

"Sebagai umat Islam,
makanan yang dimakan mest
diketahui daripada mana
sumbernya, selain sama ada
ia halal atau sebaliknya.

"Apabila ikan dimakan
bersih dan diketahui sumber
makanannya, sudah pasti ia
mampu membentuk jati diri
serta keperibadian kita,"
katanya.

“

Sebagai umat
Islam, makanan
yang dimakan mesti
diketahui daripada
mana sumbernya,
selain sama ada ia
halal atau sebaliknya"

>Dr Iskandar Roshan
Abdullah
Pengarah FQ Feedmill Sdn Bhd