

Makanan khusus pertama 'Raja Sungai' percepat tumbesaran

Oleh **INTAN SUHANA CHE OMAR**
intan.suhana@mediamulia.com.my

IKAN Kelah atau julukan 'Raja Sungai' merupakan antara yang digemari oleh penternak dan pembiak kerana harga komersialnya yang lumayan.

Turut terkenal dengan nama empurau dalam kalangan penduduk Sarawak, jenis ikan itu mampu mencapai harga RM800 sehingga RM1200 sekilogram.

Bakal merancakkan lagi industri penternakan ikan berkenaan, Penyelidik Jabatan Akuakultur, Fakulti Pertanian Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Dr. Mohd. Salleh Kamarudin memperkenalkan inovasi makanan khas untuk jenis ikan berkenaan.

Katanya, pembangunan inovasi itu didorong oleh masalah mendapatkan makanan yang sesuai untuk pembangunan kultur jenis kelah merah sejak sekian lama.

"Selain pembiakan aruhan, satu masalah menyekat pembangunan kultur kelah merah iaitu mendapatkan jenis makanan paling sesuai untuk membolehkannya membesar dengan cepat bagi memperoleh pulangan lumayan.

"Makanan ikan yang diberi nama TropiCarp™ Premium Mahseer Feed dihasilkan daripada bahan-bahan premium dan halal yang berupaya memberikan kadar pertukaran makanan yang baik bagi ikan kelah dan memendekkan jangka masa penternakannya," katanya



SALLEH (kiri) bersama CEO Aquazfeed (M), Zul Aiman Hakiem memperkenalkan TropiCarp.

kepada *Utusan Malaysia*.

Tambahnya, teknologi TropiCarp adalah makanan khas ikan kelah pertama di Malaysia yang dihasilkan melalui penyelidikan komprehensif berkaitan keperluan nutriennya yang telah melangkaui lebih 10 tahun.

"TropiCarp™ Premium Mahseer Feed dibangunkan mengikut keperluan nutrien bagi tiga peringkat pemsaran ikan kelah merah atau empurau iaitu pemula, pemsar dan pengakhir.

"Untuk mendapatkan pertumbuhan maksimum dalam penternakan, makanan khas kelah untuk setiap

peringkat pemsarannya sangat perlu dititikberatkan," tambahnya.

Bagi penghasilan teknologi TropiCarp, ia tidak mengandungi bahan terlarang dan pengilang juga mematuhi Good Manufacturing Practices (GMP) dan sistem pengurusan keselamatan makanan (HACCP).

Selain itu, teknologi yang dibangunkan itu juga mampu meningkatkan kadar pertumbuhan ikan kelah merah dengan lebih cepat.

Ia hanya mengambil masa selama satu setengah tahun berbanding menggunakan makanan ikan biasa yang mengambil masa



MAKANAN khas mampu tingkat kadar pertumbuhan lebih cepat.

tiga hingga empat tahun untuk membesar dan dikomersialkan.

Tambahan pula, kos makanan ikan kelah juga dapat dikurangkan kerana kadar penukaran makanan adalah dua.

Ini bermakna untuk mendapatkan berat ikan sebanyak 1 kilogram (kg), ia hanya perlu diberi makan dengan 2kg TropiCarp sahaja berbanding makanan ikan biasa.

Hal ini secara tidak langsung dapat meningkatkan keuntungan penternak ikan kelah.

"Selain ikan kelah merah atau empurau, ia juga sesuai untuk tumbesaran ikan jenis lain seperti kelah biru, lampam sungai, temoleh, tenggalan, kerai kunyit dan sebarau.

"Teknologi baharu ini juga tidak mudah mengotorkan air di dalam tangki atau akuarium

kerana makanan akan terapung di permukaan air bagi membolehkan penternak memantau kualiti dan kuantiti ikan," jelasnya lanjut.

Penyelidikan ini dibangunkan melalui dana Kementerian Pendidikan Tinggi (KPT), Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), Universiti Putra Malaysia, Malaysian Technology Development Corporation (MTDC) serta dana penyelidikan pembangunan InnoHub dan dihasilkan oleh syarikat pemula di bawah InnoHub, Putra Science Park UPM iaitu Aquazfeed (M) Sdn Bhd.

Setakat ini, ia berjaya meraih dua pingat perak pada Pameran Reka Cipta, Penyelidikan dan Inovasi 2011 dan dua pingat perak pada Pameran Reka Cipta, Penyelidikan dan Inovasi 2012.



PENTERNAK dapat meningkatkan produktiviti ikan kelah bagi tujuan komersial. - GAMBAR HIASAN