



Tapak projek ternakan ikan tilapia dalam sangkar diusahakan pelajar UPM di Puchong.

[FOTO KAMARULZAMAN ARIFFIN / BH]

Siswa ternak tilapia

Oleh Rosniza Mohd Taha

yoniza@mediaprima.com.my

↳ Puchong

Sebanyak 16,800 ikan tilapia merah yang ditenak sejak Januari lalu hanya boleh dituai pada Mei ini, tetapi semuanya sudah ditempah pengusaha restoran dengan tawaran harga RM13 sekilogram.

Demikian jaminan pulangan Projek Ternakan Ikan Tilapia Merah Dalam Sang-

kar diusahakan tiga pelajar program Bachelo Sains (Perniagaan Tani) Universiti Putra Malaysia (UPM) menerusi syarikat mereka, Gemilang Agrobiz Sdn Bhd.

Mohd Afiq Arif, Wan Mohamad Fazdli Hussaini Wan Mohamad Yusoff dan Mohd Nur As Shabah Mohamed sepakat mengusahakan ternakan itu setelah menyedari potensi tingginya menerusi program Inkubasi Usahawan Tani.

Mohd Afiq berkata, pendedahan menyeluruh mengenai ilmu dan strategi membangunkan perniagaan ternakan ikan tilapia didapati

menerusi program anjuran Fakulti Pertanian UPM itu memberi keyakinan kepada mereka untuk mengusahakan ternakan itu walaupun masih mengikuti pengajian tahun akhir.

"Kami bukan saja mempelajari cara menternak ikan tilapia, tetapi turut mendapat pendedahan cara menyediakan kertas cadangan perniagaan, memohon dana perniagaan serta memasarkan hasil ternakan.

"Bagi perniagaan sendiri ini, kami memilih ternakan tilapia Gred A kerana permintaan bagi spesies itu tinggi dalam kalangan pengusaha restoran selain kadar tumbesaran cepat. Hasil ternakan pertama akan dituai pada Mei ini apabila ikan mencapai berat minimum 600 gram.

Permintaan tinggi

"Bagi peringkat awal operasi ini, kami hanya mampu

memenuhi permintaan sekitar Puchong dan Seri Kembangan walaupun banyak lagi permintaan daripada kawasan lain," katanya ketika ditemui di Taman Pertanian Universiti (TPU), UPM di sini, baru-baru ini.

Mohd Afiq berkata, mengusahakan ternakan sambil menjalani pengajian bukan perkara mustahil kerana hanya kira-kira enam jam masa diluangkan setiap hari di kolam untuk memberi ikan makan dan memeriksa kawasan sangkar.

Katanya, kesediaan rakan kuliah bergilir-gilir menjadi 'pekerja sementara' membantu menguruskan rutin tugas harian di kolam turut melancarkan operasi ternakan mereka.

"Kami hanya perlu turun ke kolam dua kali sehari iaitu jam 7 pagi dan empat petang untuk memberi ikan makan dan memastikan

kawasan sangkar baik. Sokongan padu UPM terutama memberi kebenaran kami menyewa kolam pada kadar perpatutan serta menyelesaikan masalah termasuk penyakit ikan juga faktor kelebihan kami.

"Begitupun, tidak dinafikan cabaran tetap ada termasuk gangguan haiwan, contohnya memerang, biawak dan burung bangau yang mencuri hasil ternakan, tetapi kami berjaya mengatasinya setakat ini dengan memasang pagar elektrik sekitar 42 sangkar ikan yang kami usahakan ketika ini," katanya.

Penjagaan rapi

Bagi memastikan ikan tilapia tidak mempunyai bau lumpur yang boleh memberi kesan terhadap kualiti dan rasanya, sumber makanan berkualiti dan proses penuaian ternakan berseesuaian dilaksanakan selain pemilihan kaedah ternakan dalam sangkar.

Mohd Afiq berkata, makanan pembesaran ikan yang lengkap dan seimbang berasaskan soya, vitamin dan mineral diberikan kepada ternakan.



berbanding amalan sesetengah pengusaha yang menggunakan organ dalam haiwan termasuk ayam serta mengenakan suntikan antibiotik kepada

ternakan bagi mengelak penyakit.

Selain itu, katanya, ikan akan dibiarkan dalam tangki air semalaman di pusat pemprosesan bagi membolehkan ia melengkapkan proses perkumuhan sebelum dibersihkan dan dihantar ke restoran.

Kegigihan dan komitmen mereka mengusahakan ternakan itu mendapat kepercayaan Agrobank yang menyediakan pembiayaan bernilai RM20,000 selain pengiktirafan Anugerah Keusahawanan daripada Kementerian Pengajian Tinggi yang julung kali dianjurkan tahun lalu bagi kategori Impak Keusahawanan serta Perusahaan Pelajar Terbaik.

