



## UPM hasilkan makanan khas ikan kelah, pendekkan jangka masa ternak

Oleh [Zanariah Abd Mutalib](#) - April 18, 2023 @ 4:33pm  
[zanariah\\_mutalib@bh.com.my](mailto:zanariah_mutalib@bh.com.my)



Tropicarp™ Premium Mahseer Feed (Tropicarp™) adalah hasil penyelidikan sekumpulan penyelidik UPM selama 17 tahun, diketuai pakar pemakanan akuakultur UPM, Prof Dr Mohd Salleh Kamarudin. - Foto FB UPM

SERDANG: Universiti Putra Malaysia (UPM) meneruskan inovasinya melalui penghasilan makanan khas bagi ikan kelah merah yang mampu memberikan pertumbuhan maksimum kepada jenis ikan itu dan memendekkan tempoh penternakan.

Inovasi yang dinamakan Tropicarp™ Premium Mahseer Feed (Tropicarp™) adalah hasil penyelidikan sekumpulan penyelidik UPM selama 17 tahun, diketuai pakar pemakanan akuakultur UPM, Prof Dr Mohd Salleh Kamarudin, melalui pembiayaan geran oleh Kementerian Pengajian Tinggi (KPT); Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI), UPM dan Perbadanan Pembangunan Teknologi Malaysia (MTDC).

Mohd Salleh berkata, ikan kelah merah yang juga dikenali sebagai ikan empurau ialah spesies ikan air tawar berasal dari Malaysia yang bernilai tinggi, namun populasinya semakin berkurangan kerana penangkapan berlebihan dan dimakan ikan lain ketika masih kecil, selain persekitaran semulajadi yang terganggu, termasuk akibat aktiviti pembalakan.

"Melalui penggunaan Tropicarp™, populasi ikan kelah merah dapat ditingkatkan untuk tujuan pasaran, yang mana ia hanya mengambil masa setahun dua bulan untuk mencapai saiz pasaran iaitu satu kilogram (kg), berbanding penggunaan makanan ikan talapia yang banyak digunakan penternak kelah ketika ini, yang mengambil masa antara tiga ke empat tahun.

"Ini disebabkan kandungan nutrien dalam Tropicarp™, iaitu mempunyai lebih banyak protein yang diperlukan ikan kelah merah, berbanding lemak yang terdapat dalam makanan untuk ikan talapia," katanya pada sidang media di Putra Science Park (PSP), UPM hari ini.

Yang turut hadir, Timbalan Pengarah, Bahagian Promosi dan Pengkomersilan Inovasi PSP, Prof Madya Dr Wan Nurhayati Wan Ab Rahman serta Pengasas dan Ketua Pegawai Eksekutif Aquazfeed (M) Sdn Bhd, Mohd Zul Aiman Hakiem Zaki.

Mohd Salleh Salleh memaklumkan, ketika ini terdapat lebih 90 pengusaha di seluruh negara, yang mana pada tahun lalu menghasilkan lebih 28 juta tan ikan kelah merah.

"Dari segi kos, penternakan ikan kelah menggunakan Tropicarp™ adalah lebih rendah. Dengan harga RM20 sekilogram, penternak hanya memerlukan kira-kira 2kg makanan saja sehingga ikan mencapai saiz untuk pasaran, berbanding 40 hingga ke 50kg jika menggunakan makanan ikan talapia.

"Ikan kelah merah ini secara puratanya dijual pada harga RM900 sekilo dan boleh mencapai lebih RM1,000 selain turut dieksport, terutama China.

"Ia juga turut mendapat perhatian peminat ikan hiasan, yang dijual dengan harga RM10 bagi setiap satu inci ikan," katanya.

Sementara itu, Mohd Zul Aiman, berkata sejak dikomersialkan pada 2018, Tropicarp™ mendapat sambutan yang baik dalam kalangan penternak tempatan, selain dieksport ke Amerika Syarikat (AS).

Pihaknya kini menyasarkan untuk memasarkan produk itu kepada santuari ikan kelah seperti di Taman Negara Pahang dan Tasik Kenyir, Terengganu.

"Penggunaan Tropicarp™ juga lebih menjimatkan dari segi penggunaan air untuk ternakan. Jika menggunakan makanan ikan talapia, air akan menjadi lebih berminyak dan perlu ditukar setiap dua hari, berbanding Tropicarp™ yang mampu mengekalkan penggunaan air yang sama sehingga seminggu," katanya.

Hingga kini, UPM berjaya menghasilkan 224 harta intelek, hasil penyelidikan teknologi dan inovasi selama 30 tahun.