

## Ikan sangkar Kampung Kelola rasa asli seperti ikan liar

- Oleh SALEHUDIN MAT RASAD
- 14 Jun 2023, 8:19 am



HAMIZI Abdul Hamid (kiri) dan Mohd. Alip Ridzuan bermain dengan ikan kerai di sangkar di Kampung Kelola di Jerantut, Pahang. - UTUSAN/SALEHUDIN MAT RASAD

JERANTUT: Penternakan ikan sangkar di Kampung Kelola di sini mempunyai kelainan tersendiri apabila pelbagai spesies seperti patin, patin buah, tilapia, belida, juara, kerai, jelawat dan kelah merah ditenak dalam satu sangkar.

Pemiliknya, Hamizi Abdul Hamid, 45, berkata, projek ternakan ikan melibatkan 36 sangkar itu diusahakan sejak Disember 2021 walaupun tiada pengalaman menternak secara komersial.

Bagaimanapun, katanya, berbekal minat dan pengalaman sebagai anak kampung yang hidup membesar di Sungai Pahang, dia meneruskannya dengan pelbagai spesies ikan Sungai Pahang ditenak dalam satu sangkar.

“Alhamdulillah, walaupun pelbagai spesies ditenak dalam satu sangkar, ia ‘menjadi’ dan rasa ikan adalah asli seperti ikan liar Sungai Pahang,” katanya ketika ditemui Utusan Malaysia, di sini semalam.

Hamizi berkata, benih ikan ditenaknya itu bukan sahaja diperoleh dari pembekal tetapi hasil tangkapan jaring dan jala.

“Setiap sangkar diisi sebanyak 2,500 ekor benih ikan tetapi membesar hanya antara 200 hingga 300 ekor dalam tempoh enam bulan.

“Baki ikan yang matang dan boleh dipasarkan dapat menampung kerugian serta masih untung walaupun kadarnya rendah,” katanya.

Menurutnya, dengan bantuan empat pekerja termasuk seorang anaknya, Mohd. Alip Ridzuan, 16, projek itu berkembang sekali gus dia menjadi salah satu pembekal ikan patin dan lain-lain spesies di daerah ini.

Hamizi berharap orang ramai tidak mengeluh apabila harga ikan patin mencecah RM22 sekilogram kerana kenaikan harga makanan ikan dan kebolehan hidup ikan semakin menyusut.

Hamizi bagaimanapun bersyukur kerana penternakan ikan sangkar diusahakan di kawasan yang mempunyai aliran sungai mengalir jernih, bebas pencemaran kerana tiada kilang berdekatan dan pengusaha pengorek pasir.

“Sebab itu ramai penggemar ikan eksotik Sungai Pahang mengakui ikan ternakan dalam sangkar di daerah Jerantut lebih sedap dan rasanya seperti ikan liar.

“Orang ramai boleh datang sendiri memilih ikan segar dan terus memasak di rumah rakit disediakan di Kampung Kelola,” katanya.

Malah ujanya, di situ turut disediakan khidmat tukang masak original Pahang untuk menu masak asam atau tempoyak ikan patin.

Bercakap mengenai harga, Hamizi memberitahu, ikan eksotik disangkanya seperti kelah merah berharga RM200 sekilogram, patin buah (RM100), kerai (RM120), patin (RM22 sekilogram) dan lain-lain spesies mengikut harga pasaran. – UTUSAN