

Masagos rasmi peluasan ternakan ikan siakap demi hasilkan 1.8j ikan setahun



KAWASAN SEMAIAN DIPERLUAS: Encik Masagos (kiri) bersama Pengurus Barramundi Asia, Encik Andres Kwan mengangkat ikan siakap di ladang ikan tersebut. – Foto BH oleh ONG WEE JIN

PUSAT menternak ikan siakap setempat, Barramundi Asia, telah mengembangkan operasinya dengan kawasan semaihan yang diperluas, menelan belanja \$2 juta.

Dengan peluasan tersebut, jumlah ikan yang dihasilkan di kawasan penternakan itu dijangka meningkat tiga kali ganda kepada 1.8 juta ikan setahun.

Ini sekali gus meningkatkan hasil penternakan ikan di kawasan itu kepada 6,000 tan ikan setiap tahun.

Jumlah tersebut lebih daripada apa yang dihasilkan di 120 kawasan penternakan ikan di Singapura tahun lalu.

Kawasan penternakan ikan siakap yang terletak di Pulau Semakau itu kini mempunyai ruang tambahan 120 meter persegi berserta lapan tangki bersaiz besar berukuran 50 meter padu.

Ruang tambahan menternak anak ikan itu akan meningkatkan jumlah penghasilan kepada 150,000 ikan setiap bulan berbanding 50,000 ikan sebelum ini.

Singapura mengimpor lebih 90 peratus makanan yang dimakan di sini, menurut perangkaan Penguasa Pertanian-Makanan dan Ternakan (AVA).

Namun, hanya 9 peratus daripada jumlah ikan yang dimakan di Singapura tahun lalu dihasilkan di kawasan ternakan setempat.

Kawasan semaihan yang diperluas itu dirasmikan oleh Menteri Sekitaran dan Sumber Air, Encik Masagos Zulkifli Masagos Mohamad, semalam.

Masagos garis tiga strategi pastikan bekalan makanan S'pura terjamin

SINGAPURA memberikan tumpuan kepada tiga strategi dalam usaha memastikan keselamatan bekalan makanan domestik Singapura, iaitu mempelbagaikan sumber import makanan; menghasilkan bahan makanan tempatan; dan menghasilkan bahan makanan di luar negara.

Langkah tersebut penting terutama bagi negara seperti Singapura yang terdedah kepada ancaman luaran yang mungkin menjelas bekalan makanannya.

Menyatakan demikian semasa berucap di pembukaan kawasan semaiian penternakan ikan siakap semalam, Menteri Sekitaran dan Sumber Air, Encik Masagos Zulkifli Masagos Mohamad, berkata penghasilan bahan makanan tempatan dapat mengurangkan kebergantungan Singapura kepada bahan makanan yang diimport.

Encik Masagos telah merasmikan pembukaan Barramundi Asia yang diperluas di Pulau Semakau, dengan menelan belanja \$2 juta.

Dengan kawasan yang diperluas itu, Barramundi Asia menjangkakan penghasilan ikan siakap yang meningkat tiga kali ganda kepada lebih 1.8 juta ikan.

Menurut Encik Masagos, landskap penghasilan makanan kini terjejas oleh pelbagai cabaran, termasuk kurangnya sumber yang dapat digunakan dalam proses penghasilan makanan seperti tenaga dan air serta perubahan iklim yang menyebabkan cuaca panas serta tahap air laut yang meningkat.

"Singapura, sebagai negara yang mengimport lebih 90 peratus daripada makanannya, amat terdedah kepada kejutan dari luar serta perkembangan yang menjelas bekalan makanan."

"Oleh itu, demi mempertingkat keselamatan makanan Singapura, kami akan menyasarkan tiga strategi: mempelbagaikan sumber import, menghasilkan bahan makanan tempatan, dan menghasilkan bahan makanan dari luar negara," katanya.

Kawasan semaiian Barramundi Asia, kini dengan ruang tambahan



seluas 1,200 meter persegi berserta lapan tangki gergasi berukuran 50 meter padu setiap satu, dijangka menghasilkan lebih 6,000 ton ikan siakap setiap tahun.

Jumlah tersebut lebih banyak berbanding jumlah ikan yang dihasilkan kesemua 120 penternakan ikan di Singapura secara keseluruhan tahun lalu.

Encik Masagos berkata, teknologi memainkan peranan penting dalam meningkatkan produktiviti ladang makanan di Singapura.

Beliau menggesa ladang-ladang agar memanfaatkan Dana Produktiviti Agrikultur Penguasa Pertanian-Makanan dan Ternakan (AVA) bagi pembiayaan bersama teknologi yang mampu meningkatkan produktiviti ladang tersebut.

Barramundi Asia, yang menggunakan teknologi dalam proses penghasilannya, merupakan salah satu penternakan ikan siakap yang telah menggunakan dana tersebut.

Berserta kawasan yang diperluas itu, Barramundi Asia kini juga dapat

memanfaatkan Sistem Akuakultur Kitar Semula.

Dengan sistem tersebut, air daripada tangki ikan akan dirawat dan kemudian dikitar semula.

Berbanding sistem penapisan yang lebih ringkas, sistem tersebut bukan hanya menjimatkan air malah memastikan mutu air.

Selain itu, penternakan ikan tersebut juga menggunakan mesin penilaian ikan, yang memisahkan ikan berdasarkan saiz, yang sebelum ini dilakukan secara manual.

Ruang penetasan turut diperluas

dan membolehkan penternakan ikan tersebut menjalankan kesemua operasi, daripada penghasilan sehingga pengedaran, dengan sendiri.

Dengan itu, syarikat tersebut,

yang juga merupakan penghasil mampan ikan siakap segar, dapat mengawal setiap tahap kehidupan ikan tersebut – daripada telur kepada penternakan, hingga ia menjadi makanan.

Pengasas bersama dan pengarah urusan Barramundi Asia, Encik Joep Klein Staarman, berkata:

"Peluasan penternakan dan pe-

nguatuasaan teknologi baru membawa kita lebih dekat dengan visi Barramundi Asia mahu menjadi pembekal terbesar ikan siakap mampan sedunia."

"Tambah lagi, peningkatan ini dan lebih banyak anak ikan yang dilepaskan ke laut membolehkan kami menggunakan automasi bagi mengurangkan kos dan skala ekonomi."

Syarikat tersebut dijangka menggunakan mesin vaksin separuh automatik di kawasan semaiian itu dalam tempoh dua bulan lagi.

PENGHASIL MAMPAN IKAN SIAKAP SEGAR: Kawasan semaiian Barramundi Asia, kini dengan ruang tambahan seluas 1,200 meter persegi berserta lapan tangki gergasi berukuran 50 meter padu setiap satu, dijangka menghasilkan lebih 6,000 ton ikan siakap setiap tahun. Jumlah tersebut lebih banyak berbanding jumlah ikan yang dihasilkan kesemua 120 penternakan ikan di Singapura secara keseluruhan tahun lalu.
– Foto BH oleh ONG WEE JIN