



**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT JABATAN
PERIKANAN MALAYSIA
BERITA PERIKANAN HARI INI**

23 Oktober 2022
26 Rabiulawal 1444H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	• Mandi bersama ikan
Kosmo !	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernamea	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

JENIS AKHBAR

UTUSAN MALAYSIA	KOSMO!	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN	SINAR HARIAN	THE SUN	ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	NEW STRAITS TIMES	THE MALAY MAIL	PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN :	POSITIF	NEGATIF	NEUTRAL	36	23/10/22



Bekas nelayan kini buka pusat ternakan ikan dalam sangkar pikat pengunjung tempatan, luar negara

Menceritakan kembali pengalamannya, Irunji berkata dia mula serius memulakan perikanan pada 1999 selepas menyertai kursus perikanan yang dilaksanakan Jabatan Perikanan Sabah.

"Pada awalnya saya hanya memiliki tiga sangkar yang memuatkan 80 ikan dengan keluasan 0.8 hektar dua ekar. Modal permulaan pula kira-kira RM3,000. Saya membeli anak-ikan ini dari nelayan sekitar dan Tawau.

"Selepas ikan sudah matang dengan berat sekitar 500 gram, ia sesuai untuk dijual. Manakala untuk pasaran asing iaitu Hong Kong dan Taiwan pula saya akan pastikan berat ikan melebihi satu kilogram," katanya.

Ketika ini, Irunji mempunyai 50 sangkar membahaskan luas keseluruhan empat hektar (10 ekar). Antara ikan yang dibela dalam sangkar ialah kerapu hujung, kerapu bintang, kerapu batang dan siakap.

Ditanya mengenai cabaran membesarkan ikan dalam sangkar katanya, meskipun tidak menjadi penternak dan hanya membesarkan ikan, namun cabaran pasti ada terutamanya ketika ikan masih kecil.

"Antara masalah yang saya hadapi adalah insang ikan yang beracung atau melekar. Masalah ini boleh menyebabkan ikan yang dibela dalam sangkar mati dan mengakibatkan kerugian.

"Jadi, biasanya saya akan 'memandikan' ikan yang mempunyai

masalah ini dengan air tawar atau sebenarnya kita tendamkan seketika dalam air tawar atau air yang mempunyai ubat," katanya.

Tambahnya, perkara yang paling tidak dapat dilupakan pastinya pada 2016 apabila dia mengalami kerugian ratusan ribu ringgit kerana ikan yang dibelanya mati kerana masalah pertukaran air.

"Saya hampir berputus asa. Muat ada rakan-rakan dan pihak yang terlibat dalam bidang ini menasihati supaya saya terus pandang ke hadapan memajukan lagi usaha yang sudah dilakukan.

"Mereka katakan, jika saya ikut ikan itu mati, saya pun akan mati juga iaitu gagal dalam perniagaan ini jadi, perkara lebih penting apabila berdepan cabaran, jangan mudah berputus asa," katanya.

Dia terpilih menjadi satu daripada lima pengusaha sangkar ikan di kawasan itu untuk bergelar pengusaha 'aqua tourism' hasil cadangan pihak pelancongan tempatan.

"Ternyata menjadi pemain industri pelancongan ini amat menarik kerana kita dapat mengembirakan pengunjung dan memberi pengalaman kepada mereka mengenai dunia perikanan di laut.

"Malah, bagi aktiviti seperti mandi bersama ikan, saya dapat lihat pengunjung begitu gembira dapat bermain dan menyentuh ikan itu sendiri," katanya yang bercadang membangunkan chalet pada masa depan di Irunji Aquatourism.

AGRO

Oleh Media Hiburan
haf@mhq.com.my

Sejak berusia 16 tahun lelaki ini sudah menjadi nelayan. Siapa sangka daripada nelayan, Irunji Paraja, 54, kini bergelar usahawan perikanan dan sudah menuai hasilnya sehingga pasiran eksport.

Bagi Irunji, perkara lebih penting adalah mempelajari cara meluaskan cabang perniagaan bersandarkan sumber sama iaitu perikanan yang dilihat begitu luas untuk diterokai.

Ternyata perkara itu ada benarnya apabila Irunji turut berjaya menjadikan pusat ternakan ikan dalam sangkarnya sebagai Irunji Aquatourism sejak 2019. Dalam tempoh setahun, pusat ternakan itu berjaya memikat sekitar 2,000

pengunjung tempatan dan luar negara.

Ketika penulis mengunjungi Irunji Aquatourism bersama delegasi media yang diawakan oleh Tourism Malaysia Sabah baru-baru ini, sememangnya begitu menarik untuk bertandang sekali lagi ke sana.

Ini kerana ada pelbagai aktiviti yang boleh dilakukan antaranya memberi ikan makan, memancing ikan dalam sangkar, berkayak, mandi bersama ikan dan menikmati hidangan ikan segar dengan harga yang amat berbaloi.

Lokasi Irunji Aquatourism juga tidak begitu jauh dari jeti Maritim di Lahad Datu yang mengambil masa hanya 10 minit perjalanan menaiki bot laju menuju Kampung Pulau Tengah, Pulau Sangkar.

