



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

**05 Mei 2024  
26 Syawal 1444H**

<b>SENARAI AKHBAR</b>	<b>TAJUK</b>
Utusan Malaysia	• Manfaat 'tukang bersih'
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo !	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernamea	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

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	35	5-5-2024

**B**ELUM pernah rasanya ikan bandar raya dijadikan menu komersial sebagaimana ikan lampam, ikan keli atau pelbagai jenis ikan lain yang ada di pasaran.

Mana tidaknya, ikan bandar raya yang bertindak sebagai 'tukang bersih' dalam akuarium dengan mempunyai rupa bentuk menakutkan, sudah pasti membuatkan ramai tidak sanggup menjamahnya.

Malah, ada juga kata ia tidak boleh dimakan disebabkan beberapa faktor termasuk mempunyai kadar kandungan asid yang tinggi selain merosakkan ekosistem sungai sehingga menyebabkan kepupusan spesies lain.

Pengesahan ini daripada mana-mana kajian tidak dapat dipastikan. Bagaimanapun, sudah ada yang menjamah ikan tersebut dengan pelbagai jenis masakan.

Menurut Pengasas Pertubuhan Komuniti Pemburu Ikan Bandaraya, Mohamad Haziq A. Rahman, 36 berkata, ikan tersebut secara asasnya selamat dimakan dan mempunyai rasa yang agak sedap.

Katanya, dia dan ahli komuniti yang sebahagiannya terdiri daripada pakar dalam bidang berkaitan telah melaksanakan persampelan di beberapa sungai sekitar ibu negara.

"Kita sudah buat persampelan di beberapa tempat kritikal seperti di Sungai Klang, Sungai Langat dan susur jalur longkang di sungai berhampiran Masjid Jamek.

"Apabila persampelan dibuat, paras asid dan toksik kurang serta berada pada paras selamat untuk makan. Tapi, itu pun bergantung kepada keadaan air sungai di sesebuah kawasan yang paras toksik berbeza. Cuma ia tidak semestinya selamat 100 peratus untuk dimakan," katanya kepada *Mingguan Malaysia* baru-baru ini.

Katanya lagi, secara asasnya kadar toksik ikan bergantung kepada kualiti air dan turut melibatkan spesies lain.

Mohamad Haziq memberitahu, ikan bandar raya mempunyai rasa seakan-akan ikan cencaru terutama apabila dibakar dan dicecah dengan air asam.

Selain itu, ikan tersebut juga mempunyai rasa sama seperti ayam apabila dibuat sate dan boleh dibuat pekasam.

"Ramai yang beli ikan pekasam bandaraya ketika itu. Ingatkan mereka hanya mahu sekadar mencuba. Tetapi rupanya mereka semua adalah pembeli setia.

"Di samping itu, ada juga yang cuba buat goreng tepung



**TELUR** ikan bandaraya dikeluarkan dan dibersihkan sebelum diberi kepada penternak

## Pekasam ikan bandaraya: Mengapa tidak?

# Manfaat si 'tukang bersih'



**IKAN** bandar raya

dan rasanya juga sama seperti ayam," jelasnya.

Untuk makluman, terdapat dua spesies ikan bandar raya di negara ini iaitu *Pterygoplichthys disjunctivus* dan *Pterygoplichthys pardali*.

"Kini ada dijumpai spesies baharu iaitu *bristlenose* di kawasan di ufuk tanah air terutama di Kampar, Perak," terangnya.

Mohamad Haziq ketika menceritakan detik awal minatnya terhadap ikan itu berkata, ia bermula secara kebetulan.

"Saya merupakan



**KERIANGAN** terpancar ketika memukat ikan bandar raya.

pemancing tegar air tawar. Ada satu ketika, tangkapan saya hanyalah ikan bandaraya sahaja dalam satu kawasan memancing walaupun sudah puas bertukar 'port' (tempat).

"Dan perkara tersebut bukan sahaja terjadi pada saya, tetapi kepada pemancing lain. Malangnya pemancing lain hanya membiarkan ikan bandaraya yang ditangkap mati begitu sahaja sehingga menyebabkan kawasan berkenaan busuk.

"Satu hari, saya terfikir untuk membelah perut ikan bandaraya dan mendapati

ia cukup 'menyerakan' bagi dijadikan umpan. Saya mencubanya dan berjaya memperoleh ikan keli sebesar 8 kilogram (kg). Selepas itu, telur ikan bandaraya semakin popular dalam kalangan kaki pancing tegar," katanya.

Sementara itu, Mohamad Haziq berkata, komuniti yang diasaskan olehnya mampu memperoleh kira-kira 500

ekor ikan bandaraya dalam tempoh satu jam proses tangkapan dilakukan.

"Kami biasanya turun ke sungai sekali seminggu dengan menggunakan 20 jala dan setiap sungai yang kami pergi hanya memperuntukkan selama sejam sahaja.

"Ia bagi menentukan kawasan mana yang terdapat jumlah populasi ikan bandar raya paling banyak, sekali gus membuat proses dokumentasi. Setakat ini sungai yang kami pergi semuanya sama dari segi jumlah populasi," katanya.

Tambah Mohamad Haziq, semua ikan bandaraya yang ditangkap oleh pihaknya lazimnya akan diberi kepada penternak ikan untuk diproses menjadi palet atau diambil oleh universiti untuk tujuan sampel uji kaji.

"Jika tidak kami biasanya akan tanam sahaja atau mungkin juga diberi kepada pemancing yang mahukannya," jelasnya.

Katanya, komuniti yang diasaskan olehnya terbuka kepada sesiapa sahaja dan kini turut mendapat kerjasama daripada pelbagai agensi termasuk pihak berkuasa tempatan (PBT) dan Jabatan Perikanan.



**MOHAMAD Haziq** menunjukkan telur ikan bandar raya yang boleh dijadikan sebagai umpan.