

Dalam Negeri

Latok Port Dickson jana RM1 juta

PORT DICKSON: Kesukaran mendapatkan bekalan latok segar untuk pelanggan di dua buah restoran milik mereka di Kepong dan Shah Alam mendorong sepasang suami isteri mengusahakan kolam pembiakan latok seluas 0.4 hektar di Lukut dekat sini, sejak tahun lalu.

Fatimah Salleh, 38, yang berasal dari Semporna, Sabah dan suaminya, Abdul Samad Idris, 44, sebelum ini terpaksa mencari pembekal latok dari Semporna dan beberapa buah negara seperti Jepun, Filipina, Thailand, Vietnam dan Indonesia.

"Kami mengalami kesukaran mendapatkan bekalan latok dan terpaksa pula mengimport latok dari luar negara. Kami kemudian mengambil pendekatan membiak latok secara komersial di sini sejak tahun lalu.

"Kami mempunyai dua buah restoran iaitu Ikan Bakar Semporna di Shah Alam dan Kepong yang kedua-duanya menghadirkan latok sebagai menu utama kepada pelanggan yang singgah ke situ," kata Fatimah kepada pemberita semalam.

Latok atau dalam bahasa saintifiknya, *caulerpa lentillifera* iaitu sejenis rumpai laut berwarna hijau.

Bagi masyarakat Sabah khususnya kaum Bajau Laut, latok biasanya dimakan sebagai ulam bersama nasi dan lauk-pauk yang dihidang dengan campuran perahan limau kasturi, bawang serta cili padi.

Menurut Fatimah, dia mampu menjana jualan RM1 juta dan boleh menghasilkan kira-kira dua tan latok sebulan.

"Saya mempunyai 15 kolam dan kami memerlukan 50 hingga 70 lagi kolam takungan untuk tambahan mengusahakan latok bagi menampung permintaan di seluruh negara.

"Saya juga tidak boleh menerima banyak tempahan luar kerana dua restoran saya memerlukan 30 kilogram latok sehari untuk pelanggan dan pada hujung minggu pula sebanyak 30 kilogram latok digunakan restoran," katanya.

Fatimah memberitahu, latok hanya ada di beberapa lokasi sesuai iaitu di Langkawi, Johor, Melaka dan Port Dickson.

"Kami menanam latok menggunakan air laut dengan proses pembiakan dalam kolam buatan. Jika ada yang bertanya sama ada sukar atau tidak, ia agak mudah kerana hanya memerlukan suhu sesuai dan air laut yang bersih kerana ia mudah rosak jika air laut kotor.

"Hanya selepas enam bulan baru kami mengetahui cara pembiakan latok dengan berkesan selepas beberapa eksperimen dilakukan," katanya.

Tambahnya, Jabatan Perikanan Negeri Sembilan juga turut membantu mencari lokasi sesuai untuk mengusahakan latok di negeri ini.

"Kawasan pantai Port Dickson memang tidak sesuai, kami pernah ke Terengganu, namun tidak juga sesuai kerana ombak yang kuat. Latok hanya sesuai jika kawasan tersebut dikelilingi pulau," katanya.

"Latok yang dihasilkan di sini lebih organik kerana kami menggunakan 100 peratus air laut," katanya.



SHARINA Md. Shah menunjukkan pokok strawberi yang ditanam di halaman rumahnya di Taman Pinggiran Golf, Seremban. - UTUSAN/ZAKKINA WATI AHMAD TARMIZI

Ditanam di halaman rumah, sangat manis

Strawberi tanah rendah jadi pilihan

Oleh ZAKKINA WATI
AHMAD TARMIZI
utusannews@mediamulia.com.my

SEREMBAN: Bermula sekadar menanam tujuh pokok strawberi, seorang usahawan pemasaran digital kini menjadikan jualan anak pokok buah berkenaan sebagai pendapatan sampingannya.

Sharina Md. Shah, 47, berkata, kini dia juga menjadi pembekal anak pokok strawberi yang hanya ditanam di halaman rumahnya di Taman Pinggiran Golf dekat sini kepada pengusaha bakeri di sekitar daerah ini.

"Pada mulanya, saya fokus untuk menanam anak benih strawberi tanah rendah pada tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) tahun lalu kerana kesukaran mendapatkan bekalan buah strawberi yang segar untuk dihias di atas kek.

"Kemudian timbul idea untuk menanam sendiri dua jenis strawberi iaitu *Japanese Sweet* dan *Korean Sweet*. Saya melakukan penanaman secara tradisional kerana menggunakan baka tanah rendah yang memang sesuai pada cuaca panas ketika ini," katanya ketika



Buah strawberi ini sangat manis dan 60 peratus permintaan adalah dalam kalangan peniaga kek."

SHARINA MD. SHAH

ditemui *Utusan Malaysia* di sini semalam.

Menurutnya, kini dia sudah menjual lebih 500 pokok strawberi dan ada kalanya pelanggan turut mahu membeli buah strawberi yang ditanamnya kerana rasa lebih manis dan tidak masam.

"Buah strawberi ini sangat manis dan 60 peratus permintaan adalah dalam kalangan peniaga kek. Saya juga ada menerima permintaan daripada sekolah-sekolah berdekatan yang mahu mendapatkan anak pokok ini.

"Kini saya mampu menjana RM3,000 hingga RM5,000 sebulan dengan penjualan anak

pokok strawberi malah hasil tanaman saya sendiri mampu mendapat hasil sebanyak 50 hingga 100 biji buah seminggu," katanya.

Sharina menambah, penjagaan strawberi berkenaan lebih mudah kerana perlu terdedah kepada cahaya lebih daripada lima jam dan diletakkan di tempat terbuka.

"Pokok strawberi tanah rendah ini mudah dijaga lebih-lebih lagi dengan cuaca panas ketika ini sangat membantu pertumbuhan buah dan perlu disiram dua kali sehari untuk menjaga kelembapan tanah kerana menggunakan 70 peratus daripada tanah bakar.

"Saya membeli anak benih pokok strawberi berkenaan dari Perak dan mempelajari sepenuhnya melalui YouTube untuk penjagaan pokok berkenaan," katanya yang menjual anak pokok tersebut bermula pada harga RM15 hingga RM55.

Dia juga menjual buah strawberi kepada peniaga bakeri dengan harga serendah RM20 bagi 300 gram berbanding strawberi di Cameron Highlands yang dijual dengan harga RM25 sehingga RM29 untuk berat yang sama.



FATIMAH Salleh dan Abdul Samad Idris menunjukkan latok yang diusahakan secara komersial di Lukut, Port Dickson. - UTUSAN/ZAKKINA WATI AHMAD TARMIZI