

Tiada petua khusus

TIADA petua khusus, Soh Ah Pin hanya berpegang kepada ilmu yang dipelajari sedikit demi sedikit bagi memastikan ternakannya sentiasa dalam keadaan baik.

Ilmu itu diperolehi secara berperingkat sepanjang pembabitannya dalam bidang itu dan ia menjadi pedoman mengurus ternakan tersebut yang kini menjadi tulang belakang aktiviti ekonomi selepas bersara.

Diminta pendapat kemungkinan konsep terbuka memungkinkan ternakan diancam serangan haiwan pemangsa, dia memberitahu ayam kampung sukakan keadaan terbuka.

Memelihara angsa bersama ternakan bagi mengelakkan gangguan ular seperti mana diamalkan segelintir penternak juga dibimbangi menjadi 'musuh' kepada ayam.

Dengan 33 pekerja dan empat orang anak lelaki yang membantunya mengurus projek tersebut, Ah Pin yang kini mempunyai kira-kira 70 reban ayam bercadang mengembangkan lagi projek berkenaan.

"Tidak ramai yang mahu menternak ayam kampung dan saya bimbang tidak ada pengusaha lain yang mampu buat menyebabkan kita kehabisan bekalan (ayam kampung)," ujarnya yang mempunyai lapan orang anak.

Menariknya dia juga menjalankan aktiviti sampingan termasuk menghasilkan sendiri EM menggunakan sejenis bahan yang enggan didedahkan ramuan utamanya.

Bahan tersebut dicampurkan dengan 18 liter air tanpa klorin dan satu liter gula merah dan dibiarkan selama 10 hari. Selepas tempoh tersebut, EM boleh digunakan dengan mencampurkannya dengan air minuman.

"Najis ternakan pula dikumpulkan dan diproses untuk dijadikan baja," katanya.

Ayam kampung sememangnya mempunyai potensi untuk dimajukan memandangkan tidak ramai terlibat dengan industri tersebut.

Menurut Ah Pin, daging ayam kampung mempunyai rasa yang liat tetapi dikatakan rendah lemak lebih manis rasanya.

