



AGRO

EDITOR : YAACOB ABDUL RAHIM

TEL : 1-300-22-6787 SAMB 8302

FAKS : 03-20567083/7084



DULU ARAH FILEM....

Rodiy Fadly

perikanan@metro.com.my

Dahulu Shahrom Mohd Dom, 72, dikelilingi pelakon jelita dan kakak kerana bertugas sebagai pengarah filem. Beliau yang juga bekas pensyarah

saban hari tidak menang tangan melayan kerenah pelajarnya.

Selepas bersara, beliau mahu mengisi masa lapang dengan menternak kambing di tanah seluas dua hektar di Kampung Sungai Lalah, Rembau, yang dibelinya lebih 20

tabun laju.

Siapa sangka, sekadar suka-suka kini Shahrom 'jatuh cinta' pada kerjaya baru sebagai penggembala kambing sehingga mengambil keputusan mengusahakannya secara komersial.



ASALNYA CUMA SUKA-SUKA

NIAGA TANI
DARI MUKA 1

Bermula dengan hanya 20 ekor kambing tujuh tahun lalu, kini Shahrom memelihara kira-kira 200 ekor kambing tenusu bagi menghasilkan produk jenama Lalah River Susu Kambing Segar yang diusahakan bersama anaknya Adil Shahrom melalui syarikat Lalah River Goat Farm.

Shahrom pernah mengarah filem Bintang Pujuan yang diterbitkan pada 1981 dan Langit Petang pada 1982.

Katanya, selepas puluhan tahun mengabdikan diri dalam bidang akademik dan seni, dia mendapati bidang pertanian terutama ternakan kambing sesuatu yang 'menghiburkan'.

"Kebetulan tanah saya tidak terurus walaupun ditanam pokok buah-buahan. Sesekali saya balik menjenguk, rumput sudah meninggi.

"Jadi, saya fikir ada baiknya saya memanfaatkan kawasan ini dengan

Selain bela kambing, Shahrom turut pasarkan susu segar secara komersial



perkara berfaedah selain menanam pokok buah-buahan. Melihat rumput yang panjang dan segar di kawasan itu, timbul idea untuk memelihara kambing, sekurang-kurangnya saya tidak perlu lagi mengupah orang memotong rumput.

"Saya mulakan dengan 20 ekor kambing Boer dan mengupah seorang pekerja mengendalikannya. Disebabkan menetap di Kuala Lumpur ketika itu, saya hanya menjenguk pada hujung minggu. Tapi, disebabkan tiada pengetahuan serta pengalaman dalam bidang ternakan, kebanyakan kambing saya mati terkena penyakit," katanya.

Bagaimanapun, katanya, dia tidak putus asa malah mula seronok memelihara kambing lalu membeli 20 ekor lagi. Pada masa sama, dia belajar daripada mereka yang berpengalaman dalam bidang itu.

"Alhamdulillah, percubaan kedua saya berjaya. Dari semasa ke

semasa, kambing saya makin membiak. Pada peringkat awal, saya memelihara kambing daging tapi sejak tiga tahun lalu bertukar kepada kambing tenusu kerana lebih cepat hasilnya.

"Kambing daging memerlukan masa dua tahun untuk matang sebelum boleh dijual sementara tenusu hanya setahun, malah hasilnya berulang kali iaitu setiap kali selepas ia beranak," katanya.

Shahrom membelanjakan lebih RM20,000 untuk membeli kambing baka Syami untuk dikacukkan dengan Boer yang ternyata dapat menghasilkan susu berkualiti.

Kini, beliau 'mengahwinkan' pula kacukan Syami dan Boer itu dengan kambing Saanen yang mampu menghasilkan lebih banyak susu.

Selain dedak, pada waktu petang kambing itu dibiarkan bebas meragut rumput dan

tumbuhan di sekitar ladang ternakan itu.

Selain menjimatkan kos pemakanan, makanan semula jadi yang segar di situ menyebabkan kambing lebih sihat dan cepat membesar.

Shahrom berkata, setakat ini beliau mampu menghasilkan kira-kira 200 botol susu segar bersaiz 230 milileter (ml) sehari yang dipasarkan Adil secara persendirian selain melalui beberapa pasar raya di sekitar Lembah Klang.

Proses penghasilan susu segar dilakukan secara semula jadi daripada perahan, sehingga kepada pembotolan. Bagi menjamin ia bersih, segar dan selamat untuk diminum, Shahrom menekankan konsep 3K dalam mengendalikan ladang ternakan itu.

"Konsep 3K iaitu kebersihan, kesihatan dan keselamatan menjadi pegangan kami bagi memastikan susu bukan sahaja segar, malah selamat untuk diminum. Walaupun susu jenama Lalah River tidak melalui proses pengilangan serta tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna tiruan atau air, namun ia dijamin selamat.

"Sejak awal kami mengutamakan

persekitaran bersih terutama kandang agar kambing ini sentiasa sihat. Malah, sebelum melakukan proses pemerahan susu, kami pastikan kambing berada dalam keadaan sihat, begitu juga dengan pekerja ditugaskan pemerahan susu.

"Di samping itu petugas dimastikan menggunakan

sarung tangan serta penutup mulut dan kepala semasa pemerahan. Susu yang diperah kemudian dibotolkan serta disejuk beku bagi mengekalkan kesegarannya," katanya.

Bagi menjamin susu Lalah River selamat, mereka mendapat bimbingan dan pengawasan berkala daripada Jabatan

Perkhidmatan Veterinar (JPV).

Disebabkan permintaan makin bertambah, beliau beradang meningkatkan produktiviti kepada 500 botol sehari.

Shahrom yang kini menetap di Kampung Sungai Lalah menjadi penggembala kambing sepenuh masa sambil dibantu dua pekerja.



Walaupun susu jenama Lalah River tidak melalui proses pengilangan serta tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna tiruan atau air, namun ia dijamin selamat

SHAHROM

1. MENGGEMBALA kambing memberi ketenangan kepada Shahrom.

2. SHAHROM mengkomersialkan produk susu jenama Lalah River Susu Kambing Segar.

3. KANDANG kambing dipastikan sentiasa bersih.

4. SUSU yang diperah dimasukkan ke dalam bekas.

5. PEKERJA melakukan tugas pemerahan susu.