

"Alhamdulillah, penternakan itik saya kini berada pada tahap kukuh dan mampu membekalkan telur masin ke daerah ini dan sekitarnya
Faizal Hazani



'Saya berguru dengan Internet'

Wajah Kehidupan

Memerlukan modal besar menyebabkan ada penternak itik yang menjalankan perusahaan hiran telur masin terpaksa gulung tikar apabila tidak mampu menanggung kos tinggi.

Namun, bantuan ditawarkan agensi berkaitan termasuk persatuan peladang daerah banyak berperanan dalam

membantu pengusaha telur masin meneruskan operasi.

Segala keperluan terubat apabila ternakan mula menghasilkan telur dan mampu dijual pada harga tinggi.

Siri kedua Wajah Kehidupan kali ini berkongsi mengenai bantuan yang disalurkan selain pasaran telur masin yang sentiasa mendapat permintaan tinggi daripada masyarakat setempat.

■ **Faizal kini pembekal telur masin di Tawau hasil subsidi persatuan**

Foto: NORASIKIN DAI NEH



FAIZAL menunjukkan cara memproses telur masin.

Norasikin Daineh

norasikin_daineh@hmetro.com.my

Tawau

Bantuan modal untuk memulakan aktiviti penternakan itik membantu golongan penternak berskala kecil.

Bagi Faizal Hazani, 39, yang berkecimpung dengan penternakan itik sejak lima tahun lalu, idea menjalankan ternakan itik dan menjual telur masin adalah cadangan Persatuan Peladang Cawangan Tawau yang mahu membantu petani meningkatkan taraf hidup melalui perusahaan sendiri.

Faizal yang memulakan ternakan itik menggunakan modal subsidi daripada persatuan berkenaan sebanyak RM5,000 kini berbangga apabila usahanya tidak sia-sia selepas berjaya mengembangkan perniagaannya.

"Alhamdulillah, penternakan itik saya kini berada pada tahap kukuh dan mampu membekalkan telur masin ke daerah ini dan sekitarnya.

"Sebaik menerima sumbangan dana daripada persatuan, saya tekad melaksanakannya secara serius dan menumpukan sepenuh perhatian terhadap ternakan itik dan memproses telur masin," katanya ketika ditemui di rumahnya di di Kampung Mambalua, Batu 10, Jalan Apas, dekat sini.

Menurut Faizal, bermula dengan 500 itik pada 2010, dia kini memiliki 3,000 itik selepas lima tahun mengusahakan penternakan itu.

"Banyak cabaran perlu ditempuhinya sepanjang menjalankan penternakan dan perusahaan ini termasuk kerugian serta menanggung kos tinggi.

"Memandangkan saya menjalankan perusahaan telur masin tanpa garis panduan dari mana-mana pihak, saya terpaksa berusaha sendiri untuk terus kekal beroperasi.

"Mungkin ramai yang terkejut apabila saya memperoleh idea menghasilkan telur masin daripada Internet," katanya.

Katanya, melalui Internet, dia mempelajari cara menghasilkan telur masin berkua-

liti termasuk proses bersesuaian bagi memastikan telur masin tahan lama.

"Pada mulanya saya hanya mengikut buku panduan diberikan namun telur masin diproses kurang berkualiti dan mudah rosak selain tahan hanya tiga hari hingga mengalami kerugian.

"Bagaimanapun, selepas diteliti dan mencuba pelbagai cara termasuk melalui Internet, akhirnya saya berjaya menghasilkan telur masin berkualiti dan mampu tahan sehingga satu minggu," katanya.

Menceritakan pengalamannya, Faizal mengakui

hampir berputus asa apabila mengalami kerugian selepas banyak itiknya mati akibat keadaan reban kurang sesuai.

"Ketika mula menternak, saya hanya mampu membina reban kecil dan memuatkan 500 itik dalam satu tempat menyebabkan ter-

kannya mati akibat lemas. "Selain itu, kos makanan itik terlalu tinggi kerana baja telur yang dijual mahal," katanya.

Esok: Telur masin jadi perniagaan keluarga

Mahir kenal pasti telur busuk

Tawau: Kemahiran mengenal pasti telur busuk yang baik adalah keistimewaan dimiliki Ricer Yunus, 25, yang sudah lima tahun menjalankan perniagaan menjual telur masin di Pasar Tanjung Tawau, di sini.

Menurut Ricer, setiap telur masin dibekalkan akan diperiksa terlebih dahulu untuk menjamin kualiti selain tidak busuk bagi mengelak kerugian.

"Setiap kali pembekal menghantar bekalan, saya akan memastikan setiap telur berada dalam keadaan baik dan tidak rosak atau busuk.

"Ini bagi memastikan kua-

liti telur sentiasa berada dalam keadaan terbaik sebelum dijual," katanya ketika ditemui di Pasar Tanjung Tawau.

Katanya, telur yang busuk atau rosak akan dikembalikan semula kepada pembekal dan digantikan dengan telur baru.

"Selain menjual telur masin, saya turut menjual telur ayam dan puyuh sejak 2010.

"Setiap hari saya akan memulakan perniagaan seawal jam 5.30 pagi kerana kebanyakan pelanggan terdiri daripada pemilik restoran datang awal untuk membeli telur masin dan telur ayam.

"Biasanya saya akan ber-

operasi sepanjang hari sehingga jam 6 petang," katanya.

Katanya, antara semua jenis telur yang dijual, telur masin adalah paling mahal apabila dijual dengan harga RM1.10 sebiju bagi Gred A.

"Memandangkan proses membuat telur masin agak sukar dan rumit menyebabkan harganya tinggi berbanding telur biasa.

"Walaupun harganya mahal, tetapi telur masin sering kehabisan terutama pada bulan puasa kerana orang ramai gemar menjadikannya sebagai juadah tambahan ketika menjamu selera," katanya.



HARGA telur masin gred A dijual RM1.10 sebiju di Pasar Tanjung Tawau.