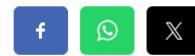




## 2 beradik jana pendapatan RM30,000 sebulan, jual kulat sisir dalam talian

Oleh [Baharom Bakar](#) - Ogos 22, 2024 @ 10:34am

[bhnews@bh.com.my](mailto:bhnews@bh.com.my)



SETIU: Berpegang kepada prinsip pertanian adalah perniagaan yang menguntungkan, dua beradik lulusan ijazah sarjana muda sanggup menolak tawaran pekerjaan untuk mengusahakan tanaman kulat sisir atau cendawan kukur yang diterokai sejak 2016 lalu.

Afizah Mat Sulaiman, 34, dan adiknya, Aisyah, 31, dari Jabi mampu memperoleh pendapatan RM30,000 sebulan hasil jualan kulat sisir.

Afizah pemegang ijazah sarjana muda pengurusan perladangan daripada Universiti Teknologi MARA (UiTM) Jengka, Pahang pada 2014 pernah ditawarkan gaji melebihi RM5,000 sebulan.

Adiknya, Aisyah, 31, yang menamatkan pengajian dalam bidang perikanan di Universiti Malaysia Terengganu (UMT) pada 2018, turut menolak tawaran pekerjaan dengan agensi kerajaan untuk bersama Afizah mengusahakan tanaman kulat sisir.

Afizah berkata, lebih 90 peratus kulat sisir diusahakan dijual secara dalam talian manakala bakinya dijual terus kepada penduduk tempatan.

Katanya, minatnya mengusahakan tanaman kulat sisir bermula selepas mendapat persaingan tinggi terutama untuk memasarkan tanaman cendawan tiram diusahakan.

"Pendedahan melalui pelbagai media massa mengenai kes keracunan selepas memakan kulat sisir dikutip pada pokok getah tumbang mendorong kami untuk mengusahakan kulat sisir.

"Jadi dengan berbekalkan pengalaman ketika menjalani latihan praktikal dengan sebuah syarikat swasta yang mengusahakan projek tanaman cendawan tiram sebelum ini dimanfaatkan sepenuhnya bagi mengelak tanaman kulat sisir diusahakan mengalami kerugian," katanya.

Afizah berkata, tanaman kulat sisir diusahakan di belakang kediaman dengan mendirikan beberapa bangsal dan membeli mesin pengisar habuk serta ketuhar untuk kerja pemeraman benih kulat.

"Habuk kayu siap dikisar akan dimasukkan ke dalam plastik dan bongkah untuk proses pengukusan," katanya.

Aisyah berkata, benih kulat sisir sudah menjalani proses pembersihan akan dimasukkan ke dalam bongkah untuk proses pengukusan sebelum diperam selama 21 hari.

"Kulat sisir tumbuh dan keluar melalui lubang kecil pada bongkah akan dituai untuk dihantar kepada pelanggan yang membuat pesanan melalui dalam talian.

"Kami memperoleh kulat sisir antara 15 kilogram (kg) hingga 28 kg sekali tuaian dan menanam kulat sisir dua kali sebulan dalam 300 bongkah," katanya yang bercadang mahu membuka restoran dan menjual makanan berdasarkan kulat sisir.



Afizah (kiri) Aisyah dari Jabi menunjukkan hasil tanaman kulat sisir sejak 2016 lalu memperoleh pendapatan RM30,000 sebulan. - NSTP/Ghazali Kori