



## **LAPORAN LIPUTAN MEDIA KHAMIS / 16 OGOS 2018**

- 1. BUSUK TAPI SEDAP**
  - HARIAN METRO
  
- 2. MENJAMIN KELESTARIAN INDUSTRI TERNAKAN AYAM**
  - UTUSAN MALAYSIA

**DISEDIAKAN OLEH:  
CAWANGAN KOMUNIKASI KORPORAT  
(MADA)**

---

Ahmad Rabul Zulkifli  
cnews@nstp.com.my

Permaluri

**"T**ak sangka bau-nya busuk, tetapi rasanya sangat sedap," kata Fatmanur Gocer, 21, yang pertama kali merasai keenakan durian

Dia adalah antara 43 pelajar Turki yang mengikuti Program Lawatan Universiti Sultan Zainal Abidin (UnisZA) ke Kampung Seri Kenangan di sini, semalam.

Fatmanur berkata, dia tahu mengenai raja buah itu yang sering menjadi sebutan, tetapi tidak pernah merasainya dan tidak melepaskan peluang apabila dihidangkan raja buah itu.

"Patutlah ramai pelancong asing mencubanya muntah kerana baunya terlalu kuat dan busuk, tetapi pada saya rasanya sangat sedap."

"Saya juga teruja mencuba rambutan, pulasan dan manggis yang memang se-

dap," katanya. Rakannya, Merve Kaya, 22, pula berkata, dia terpegun melihat keindahan hutan di negeri itu dan berpendapat Terengganu memang sesuai diketengahkan sebagai lokasi pelancongan yang menarik untuk dilawati.

"Saya terpesona dengan keindahan alam semula jadi, keunikan budaya dan kemersaan penduduk setempat."

"Semua yang ada di negeri ini sangat unik, berbeza dan sukar diperolehi di negara lain."

"Saya bertuah terpilih mengikuti program ini kerana memberi pengalaman berbeza."

"Saya mahu meneroka lebih banyak lagi tempat menarik dan unik di negeri ini," katanya.

Sementara itu, Dekan Fakulti Pengajian Umum dan Pendidikan Lanjutan (FUPPL) UnisZA Prof Dr Ramlee Abdullah berkata, pelajar Turki itu ialah peserta Program Mobiliti Pemerikasaan Bahasa Inggeris di UnisZA yang diadakan selama sebulan.



TIGA pelajar Turki teruja merasai masakan tradisional Terengganu.

BUAH durian menarik perhatian pelajar Turki yang mahu mencubanya di Program Lawatan Universiti Sultan Zainal Abidin ke Kampung Seri Kenangan.

# 'Busuk' tapi sedap

■ Pelajar Turki makan durian dalam program lawatan UnisZA

"Kampung Seri Kenangan dipilih kerana lokasinya menarik, selain mempunyai landskap sangat indah dan komitmen penduduk setem-

pat yang ingin memberi kerjasama melancarkan program.

"Peserta berpeluang mencuba pelbagai masakan

kampung antaranya lemag, peruk kera, lempeng kelapa, gula ikan baung dan sayur pucuk rebung," katanya.

Beliau berkata, program itu

diharap memberi pengalaman baru kepada peserta dan secara tidak langsung mempromosikan produk industri pelancongan di negeri itu.

# Menjamin kelestarian industri ternakan ayam

**S**EPERTI yang kita ketahui, industri ternakan ayam di negara ini sangat maju dan telah mencapai taraf yang tinggi. Industri ternakan ayam ini sangat penting kerana ia menyumbang kepada ekonomi negara. Namun, masih terdapat kekurangan dalam industri ternakan ayam yang perlu diberi perhatian iaitu kelestarian industri ternakan ayam.

Walaupun industri ini dikatakan berkembang dengan pesat, kebanyakannya masih tidak dapat dijamin memandangkan bahan makanan ayam diimport sepenuhnya.

Makanan utama seperti jagung dan kacang soya diimport sepenuhnya dari Amerika Selatan atau Brazil dan Argentina yang menjadi pengeluar terbesar makanan ayam.

Pada tahun 2015, negara mengimport 3.5 juta tan metrik jagung untuk memenuhi keperluan industri ternakan ayam.

Juana itu, dalam hal ini menunjukkan ketergantungan negara terhadap makanan ternakan yang diimport sangat tinggi serta tidak menjamin perkembangan yang stabil pada pasaran dunia.

Oleh itu, Universiti Putra Malaysia (UPM) mengorak langkah menjalankan penyelidikan mengenai isu-isu bahan makanan ayam yang baharu bagi

meningkatkan penggunaan bahan makanan ternakan ayam seperti jagung.

Pakar penyelidikan ternakan ayam di UPM, Prof. Dr. Zulkifli Idris berkata, pihaknya telah berjaya menghasilkan satu bahan makanan ternakan baharu menggunakan haiwai kering, iaitu sawi atau ayam ketek cakar (PKC).

Katanya, PKC mempunyai kandungan protein yang sama dengan jagung tetapi mempunyai kandungan lemak yang lebih rendah. Selain itu, ia juga mempunyai kandungan serat yang lebih tinggi daripada jagung.

PKC ini telah digunakan secara meluas dalam halangan ternakan ayam dan kambing, tetapi tidak digunakan sebagai makanan ternakan ayam kerana kadar pencemaran bagi ayam sangat rendah.

Hal ini kerana lebatan kulit kerak yang masih melekat pada PKC menjadi seras yang akan menyukutkan ayam untuk melakukan pencernaan, sekali gus mempengaruhi pertumbuhan ternakan ternakan ayam.

Oleh itu, beliau menandakan bahawa ke arah PKC adalah untuk mencari alternatif kepada jagung dan kacang soya sebagai sumber tenaga bagi ternakan ayam. Beliau juga menambah, tujuan utama adalah untuk mengurangkan ketergantungan bekalan makanan ternakan dari luar negara, sekali gus membolehkan produk ayam ke tahap yang lebih rendah.

"Ketika ini pada makanan ternakan, kita ada 60 peratus terdiri daripada jagung, manakala 20 peratus lagi adalah kacang soya."

Oleh itu, dengan penggunaan PKC ini sebagai makanan ternakan, ia



UPM memfokuskan kepada kajian mengenai kelestarian industri ternakan ayam.

## Perlu menangi kepercayaan pemain industri, penternak

**W**ALAUHUN beberapa ujian klinikal telah dijalankan menunjukkan kecekapan penggunaan haiwai kering iaitu sawi (PKC) dalam memelihara industri ternakan, ia masih gagal menangi kepercayaan pemain industri ternakan ayam.

Adanya yang menjadi perhatian ialah kualiti PKC yang tidak dapat diseragamkan memandangkan ia hanya daripada pemrosesan haiwai kering berbanding jagung yang merupakan bahan utama.

Menteri Prof. Dr. Zulkifli Idris, kualiti PKC semestinya tidak dapat dijamin dan akan mengagalkan turus hasil pertanian jagung sawi.

Sekiranya harga haiwai kering sawi, kualiti PKC akan memunculkan aktiviti proses yang menghasilkan



INFO

- Penghasilan ayam di Malaysia adalah sebanyak 13 juta ekor dan hanya 12 juta untuk kegunaan tempatan.
- Bagi satu juta diexport ke Singapura dan negara lain. Secara keseluruhan, pengeluaran ayam di negara ini ialah 110 peratus.
- Rakyat Malaysia membelakannya memilih ayam untuk sumber protein dan meminum separuh 13 juta ekor ayam dalam sehari.
- Rakyat Malaysia makan sebanyak 7 juta lagi telur ayam sehari.
- Ayam menjadi pilihan rakyat memandangkan ia merupakan sumber protein yang murah berbanding sumber lain dan terdapat sumber protein lain seperti ikan.



UPM memfokuskan kepada kajian mengenai kelestarian industri ternakan ayam.

## UPM fokus pertanian, sekuriti makanan

**U**NIVERSITI Putra Malaysia memfokuskan kepada dua bidang utama dalam penyediaan ternakan ternakan dan sekuriti makanan.

Ini selaras dengan matlamat UPM iaitu memperkasa universiti sebagai pusat kecermatan pertanian.

Menteri Prof. Dr. Zulkifli Idris, matlamat UPM ialah memunculkan nilai ekonomi ekosistem penyediaan, pembangunan, pengkomersialan dan keusahawanan yang mampan dan lestari ini selari dengan status UPM sebagai antara universiti penyelidikan di negara ini.

Katanya, terdapat 10 buah institut di UPM yang berfokuskan penyediaan ternakan ternakan.

"Setiap tahun UPM meletak beberapa saraan R&D penyelidikan dan pembangunan serta pelbagai inisiatif diadakan untuk mencapai sasaran tersebut."

"UPM juga menekankan penyediaan transisional iaitu R&D yang memberi impak terus kepada komuniti."

"Contohnya, projek Padli Putra" ujarnya.

Dalam pada itu, Dr. Zulkifli berkata, pihaknya melantik sasaran khusus tertentu bagi pelayan dan pengkomersialan inovasi yang dihasilkan setiap tahun.

Katanya, selain melancarkan bursa terbuka kepada syarikat dalam dan luar negara, UPM juga turut membangunkan kelompok usahawan teknologi atau techpreneur di Institut Institut.

"Selain itu, UPM telah berjaya mencipta setiap saraan tahunan tersebut dengan jumlah keseluruhan 161 juta inisiatif yang telah berjaya diisytiharkan dan dikomersialkan."

"Jumlah julat keseluruhan RM 61 juta" ujarnya lagi.

UPM menggunakan pendekatan inovatif dan holistik dengan peredaran pelbagai saluran untuk



ZULKIFLI IDRIS



UPM memfokuskan kepada kajian mengenai kelestarian industri ternakan ayam.