

**S**AYUR salad enak di makan sebagai ulaman atau dijadikan hiasan pada pelbagai jenis hidangan.

Sayur cantik berona hijau ini sangat enak dimakan ketika masih segar dengan teksturnya yang rangup.

Sebenarnya, sayur ini boleh cuba ditanam di halaman rumah sahaja menggunakan kaedah penanaman poli beg atau pun hidroponik.

Menurut dua orang peserta Inisiatif Pendapatan Rakyat (IPR) Usahawan Tani (IPR-INTAN) di Universiti Putra Malaysia (UPM), (IPR-INTAN@UPM), salad adalah sayur hijau yang mudah untuk ditanam dan dituai di rumah.

Alumni Bachelar Sains Hortikultur, UPM, Nur Anissa Mat Nordin, 24, berkata, kini beliau sedang mengusahakan dua jenis salad iaitu *Roman lettuce* dan *Green Coral Lettuce* bersama-sama peserta IPR-INTAN@UPM.

“Penanaman salad dan pokok berbuah mempunyai perbezaan pengendaliannya. Tanaman berbuah memerlukan baja yang banyak dan pengendalian lebih berbanding sayuran berdaun yang lebih mudah cara penjagaannya.

“Bagi Green Coral Salad saiznya panjang dan tepi daun yang kerinting. Biasa salad ini akan dihidangkan bersama nasi ayam kerana kerangupannya.

“Apabila ditanam sendiri di rumah ia lebih jimat, malah lebih menarik boleh dipetik terus salad segar di dalam polibeg,” jelasnya.

Manakala, *Romaine Lettuce* pula mempunyai bentuk yang besar, memanjang, daun yang bujur dan rasanya rangup dan manis.

Lapisan luar daunnya berwarna hijau gelap bersaiz lapan hingga sembilan inci panjang. Warna lapisan dalam daunnya pula berwarna kuning kehijauan.

# Mudahnya tanam salad



ROMAN lettuce dan Green Coral Lettuce.



NUR Anissa Mat Nordin dan Siti Mazatul Hawiyah Mohd. Pu'ad sedang mengusahakan dua jenis salad iaitu *Roman lettuce* dan *Green Coral Lettuce*.

**LAHIR PETANI MODEN**  
Inisiatif penganjuran program berkenaan bertujuan melahirkan petani moden

“**Apabila ditanam sendiri di rumah ia lebih jimat, malah lebih menarik boleh dipetik terus salad segar di dalam polibeg.**”

NUR ANISSA MAT NORDIN

selain membekalkan ilmu perniagaan tani kepada peserta untuk dimanfaatkan di masa depan.

Program itu adalah kerjasama UPM dan Kementerian Ekonomi yang melibatkan peserta golongan B40 untuk meningkatkan

pendapatan mereka melalui pertanian berteknologi tinggi.

**JIMAT, LEBIH SIHAT**

Tambah Nur Anissa, menanam sendiri salad dapat menjimatkan perbelanjaan, bebas bahan kimia berbahaya serta kesegaran dan khasiat terjamin.

Katanya, selepas tamat IPR INTAN UPM, dia akan membuka ladang salad di Labis, Johor demi menggalakkan masyarakat di Malaysia mengamalkan pengambilan sayur tinggi khasiat itu.

Bagi Alumni Bachelor Sains Hortikultur, UPM, Siti Mazatul Hawiyah Mohd. Pu'ad, penanaman salad dapat mengatasi masalah keterjaminan makanan dan memastikan penyimpanan makanan yang cukup.

“Sayuran beriklim sejuk seperti *Salad Romaine* dan *Green Coral Lettuce* ditanam di kawasan beriklim sejuk dengan suhu udara di antara 18 - 21 selsius.

“Bagaimana pun, sebagai alternatif kepada keberuntungan sayuran dan buah-buahan import, penanaman sayuran beriklim sejuk seperti salad dapat memberi hasil tanaman setanding dengan tanaman dari kawasan beriklim sejuk.

“Kelebihan menanam sayur hijau, bayangkan anda memetik sayuran di belakang rumah dan terus dimasak. Sudah tentu rasanya lebih segar dan enak berbanding sayuran yang dibeli,” kongsiannya.

Wanita berusia 25 tahun itu juga mahu membuka sebuah ladang sayuran di rumah dan mendedahkan kepada masyarakat untuk sama-sama menanam sayur-sayuran di rumah pada masa akan datang.

NUR Anissa Mat Nordin, menggunakan semburan halus air pada tanaman salad.

