

SALAD LEBIH MUDAH DIJAGA

Menanam sendiri salad dapat jimatkan kos malah bebas bahan kimia, segar dan khasiat terjamin



NUR Anissa (kiri) dan Siti Mazatul mengusahakan dua jenis salad iaitu Roman Lettuce dan Green Coral Lettuce bersama-sama peserta lain.

NUR Anissa amat menitikberatkan penjagaan salad.



SALAD Roman lettuce dan Green Coral Lettuce.

AGRO

Oleh **Muhamad Razis Ismail**
razis@mediaprima.com.my

Menanam sayur salad akan memberi peluang kepada semua untuk mendapatkan

daun segar di rumah dan siapa sahaja boleh mencuba menanam sayuran beriklim sejuk menggunakan kaedah penanaman polibag ataupun hidroponik.

Salad antara sayur hijau yang mudah untuk ditanam

dan dituai di rumah.

Perkara ini diakui peserta Inisiatif Pendapatan Rakyat (IPR) Usahawan Tani (IPR-INTAN) di Universiti Putra Malaysia (UPM) yang juga alumni universiti itu.

Nur Anissa Mat Nordin,

24, yang juga alumni Bachelour Sains Hortikultur UPM berkata, kini, dia 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,” katanya.

Menurutnya, Green Coral Salad memiliki saiz panjang dan tepi daun yang kerinting.

“Biasanya 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.

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

“Lapisan luar daunnya berwarna hijau gelap bersaiz lapan inci hingga

sembilan inci panjang. Warna lapisan dalam daunnya pula berwarna kuning kehijauan,” katanya.

IPR-INTAN@UPM) bukan sekadar untuk melahirkan petani moden malah bagi membekalkan ilmu perniagaan tani kepada peserta untuk dimanfaatkan di masa hadapan.

Program itu adalah kerjasama UPM dan Kementerian Ekonomi yang membabitkan peserta golongan B40 untuk meningkatkan pendapatan mereka melalui pertanian berteknologi tinggi.

Katanya, dengan menanam sendiri salad bukan sahaja boleh menjimatkan kos malah sayur yang ditanam bebas bahan kimia berbahaya selain segar dan khasiatnya terjamin.

Nur Anissa berkata, selepas tamat program IPR INTAN UPM, dia akan membuka ladang salad di Labis, Johor untuk menggalakkan masyarakat di Malaysia mengamalkan pengambilan sayur hijau yang mempunyai banyak khasiat tinggi.

Sementara itu, alumni

Bachelour Sains Hortikultur UPM, Siti Mazatul Hawiyah Mohd Pu'ad, 25, berkata, penanaman salad dapat mengatasi masalah keterjaminan makanan dan memastikan penyimpanan makanan yang cukup.

“Sayur beriklim sejuk seperti salad Romaine dan Green Coral Lettuce ditanam di kawasan beriklim sejuk dengan suhu udara di antara 18 hingga 21 darjah Celsius.

“Bagaimanapun, sebagai alternatif kepada kebergantungan sayur-sayuran dan buah-buahan import. Malah penanaman sayur seperti salad dapat memberi hasil tanaman setanding dengan tanaman dari kawasan beriklim sejuk,” katanya.

Tambahnya, kelebihan menanam sayur hijau membolehkan kita memetik sayur di belakang rumah dan terus dimasak atau dimakan.

“Sudah tentu rasanya lebih segar dan enak berbanding sayur yang dibeli. Di samping itu, anda boleh selang seli tanam dengan buah-buahan juga,” katanya yang merancang membuka sebuah ladang sayuran di rumahnya.