



FAKULTI Pertanian UPM, Serdang, Selangor mengadakan program memetik jagung di ladang universiti tersebut baru-baru ini.

# Lebih baik daripada jagung kuning



Rencana Utama

Oleh ZURAINI MOHD. KHALID

**S**ETONGKOL jagung berwarna ungu pekat yang dipegang oleh Penolong Pegawai Pertanian Fakulti Pertanian Universiti Putra Malaysia (UPM), Mohd. Nazrul Anis itu begitu menarik perhatian.

Jagung tersebut merupakan projek terbaharu diusahakannya di ladang universiti berkenaan.

Mohd. Nazrul yang menanam jagung ungu sebagai projek percubaannya tahun lalu berkata, tanaman itu bukanlah sesuatu yang asing di negara ini, namun masih belum ramai yang tahu tentang satu lagi varieti jagung selain jagung kuning dan jagung putih, iaitu jagung berwarna ungu.

"Saya menanam jagung ungu ini kerana mahu mencuba sesuatu yang baharu dan menghasilkan sesuatu yang sukar dijumpai di pasaran," katanya ketika ditemui K2 di Ladang 15, UPM, Serdang, Selangor baru-baru ini.



MOHD. NAZRUL menunjukkan tanaman jagung yang terdapat di UPM.



JAGUNG-JAGUNG berwarna ungu yang berjaya ditsai.



SETONGKOL jagung ungu yang masak ranum kelihatan masih belum dipetik di ladang universiti itu.

Jagung ungu atau dikenali sebagai Peruvian purple corn merupakan antara varieti jagung yang terdapat di pasaran dunia yang berasal dari Peru dan telah ditanam sejak lebih 100 tahun lalu.

Pada tahun 2010, nilai eksport jagung ungu mencecah sehingga A\$516 juta (RM84.7 juta). Pelbagai kajian telah dijalankan di negara luar bagi mengenal pasti kandungan nutrisi dan juga khasiatnya.

Beberapa kajian juga telah membuktikan terdapat kandungan bernilai tambah dalam jagung ungu dikenali sebagai antosianin.

Antosianin adalah salah satu flavonoid yang merupakan sejenis pigmen tumbuhan yang mampu mencegah pelbagai penyakit kronik.

Selain digunakan sebagai pewarna semula jadi untuk makanan, kandungan antosianin dalam setongkol jagung ungu

juga adalah jauh lebih tinggi berbanding antosianin dalam buah beri biru.

"Warna ungu itu sendiri sebenarnya sudah pun mengandungi khasiat tersendiri dan oleh sebab itu jagung ungu ini boleh dikatakan lebih baik berbanding jagung biasa.

"Bahkan, jagung ungu pulut turut menjadi menu diet khususnya buat mereka yang tidak makan nasi.

"Jagung ungu boleh dijadikan pengganti kepada nasi," jelasnya yang memaklumkan terdapat dua jenis jagung ungu iaitu jagung ungu pulut dan jagung ungu manis.

Berkongsi tentang perbezaan rasa dan tekstur pada jagung ungu berbanding jagung biasa, jejaka berusia 34 tahun itu memberitahu bahawa rasa jagung ungu adalah manis, namun ia mempunyai tekstur yang sedikit berbeza berbanding jagung biasa.

## INFO Fakta tentang jagung

- Pokok jagung merupakan tumbuhan yang telah ditanam sejak 10,000 tahun dahulu. Ia berasal dari Sungai Balsas, selatan Mexico
- Jagung merupakan bijirin yang kaya dengan kandungan serat, vitamin, mineral dan antioksidan
- Tempoh matang jagung manis adalah antara 63 hingga 70 hari selepas disemai bergantung pada jenis (variet) dan cuaca
- Saiz tongkol atau buah pada pokok jagung dipengaruhi oleh saiz batang pokok
- Kebiasaannya, sebatang pokok hanya akan menghasilkan satu tongkol jagung. Ada juga yang menghasilkan dua hingga tiga tongkol sepokok, namun buahnya biasanya kecil atau tiada isi



BERWARNA ungu, jagung ini mengandungi kandungan antosianin yang tinggi.



TERDAPAT juga buah yang kurang menjadi apabila warna tidak sekata.

"Jagung kuning mempunyai tekstur yang agak rangup dan apabila digigit ia akan 'meletup' di dalam mulut.

"Jagung ungu pula mempunyai tekstur yang lebih kasar dan apabila dimakan, kita boleh rasa perbezaan atau kelainan yang ada pada jagung ungu ini," kongsi Mohd. Nazrul.

Projek jagung ungu percubaannya itu dimulakan pada bulan Jun tahun lalu dan menurut Mohd. Nazrul, ia hanya akan ditanam sekali dalam setahun.

Bahkan, dia juga hanya memulakannya dalam skala kecil iaitu hanya membabitkan penanaman 300 batang pokok jagung ungu, untuk melihat permintaan terhadapnya.

"Saya mahu melihat dulu permintaan terhadap jenis jagung ini sebelum memikirkan untuk mengembangkannya.

"Selain itu, benih jagung ungu ini juga lebih mahal, kira-kira tiga kali ganda lebih mahal berbanding jagung biasa dan oleh sebab itu ia belum dikomersialkan lagi.

"Sebagai perbandingan, satu beg

benih jagung biasa berharga sekitar RM70 sehingga RM80, namun satu beg benih jagung ungu pula boleh mencecah harga RM200," katanya.

Di Malaysia, varieti jagung ungu dianggap masih baharu di pasaran tempatan jagung manis segar.

Antara varieti yang merujuk kepada jagung ungu ialah King Corn, King Purple, Morado dan Jagung Pulut Ungu.

Oleh sebab itu, kebanyakan mereka yang menanam jagung ungu di negara ini mengusahakannya secara sara diri dan bukan pada skala komersial.

Begitu pun, Mohd. Nazrul percaya dengan pendedahan yang lebih daripada pelbagai pihak, ia mampu meningkatkan lagi sambutan terhadap jagung ini di peringkat pengguna.

"Apabila negara menanam sendiri tanaman jagung ini, kita akan kurang mengimport dari luar dan ini akan meningkatkan lagi tahap keterjaminan bekalan makanan di negara ini," katanya.

Selain itu, sebagai usaha menarik minat orang ramai terhadap tanaman-tanaman yang diperkenalkan UPM, Mohd. Nazrul berkata Fakulti Pertanian baru-baru ini turut menganjurkan aktiviti memetik jagung selama sehari, yang terbuka kepada orang awam.

Bermula pukul 8.30 pagi sehingga 5.30 petang, orang ramai boleh datang ke Ladang 15 UPM untuk memilih dan memetik sendiri jagung untuk dibawa pulang pada harga RM2 setongkol.

"Aktiviti ini merupakan salah satu usaha pihak fakulti untuk memperkenalkan tanaman kami kepada orang awam, sempena musim cuti sekolah.

"Jika sebelum ini orang hanya tahu buah jagung sahaja, kini orang boleh melihat sendiri bentuk dan keadaan pokok jagung dan memetik buah jagung sendiri," katanya sambil menambah program itu akan diteruskan lagi pada masa akan datang.



CYNTHIA

## Makanan pelbagai warna bantu keseimbangan usus

SELAIN berfungsi sebagai pewarna semula jadi dalam masakan, tumbuh-tumbuhan pelbagai warna juga mempunyai khasiat tertentu yang baik untuk tubuh.

Tumbuhan berwarna hijau yang merupakan daripada keluarga sayuran Brassicaceae misalnya diketahui mempunyai isothiocyanates iaitu bahan yang boleh membantu kesihatan dengan cara merangsang pengeluaran enzim yang mengeluarkan toksin daripada tubuh.

Tumbuhan berwarna ungu pula padat dengan antosianin dan proantosianin, iaitu antioksidan yang berkait dengan kesihatan organ dan fungsi otak.

Contohnya, terung, beri hitam, beri biru, cranberi, raspberi, strawberi dan anggur.

Pakar Nutrisi Bertauliah LAC Malaysia, Cynthia Jetan berkata, pengambilan pelbagai jenis makanan warna berbeza adalah penting bagi menjaga keseimbangan komposisi bakteria dalam usus.

"Buah berwarna ungu seperti beri terkenal sebagai buah dengan kandungan antioksidasi tinggi dan makanan sebegini bukan saja baik untuk usus tetapi ia juga membantu perbaiki mood, dan menjadikan anda lebih gembira.

"Bukan itu sahaja, ia juga mengandungi sifat melawan penyakit dan dapat membantu kesihatan usus.

"Beri kaya dengan prebiotik yang mampu menjaga dinding usus, membantu meningkatkan penyerapan nutrien dan juga melindungi tubuh daripada toksin tertentu," katanya.



SELAIN daripada jagung ungu, jagung biasa yang berwarna kuning turut diusahakannya.