

Buah tiga rasa atau Longan kristal berpotensi dikembangkan sebagai produk komersil, kata penyelidik UPMKB

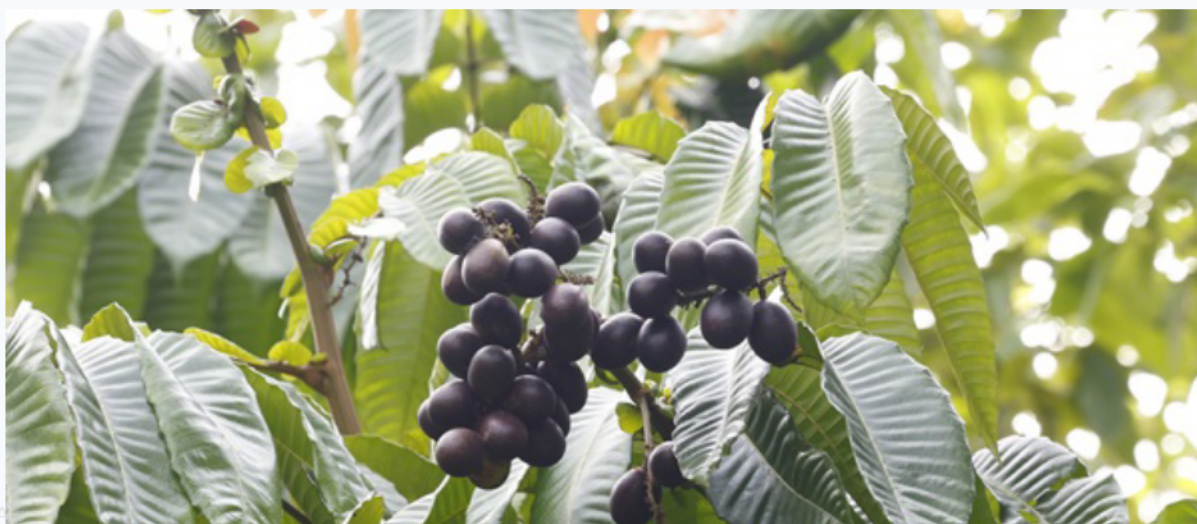
Ringkasan Artikel

Penyelidik buah-buahan Jabatan Sains Tanaman, Fakulti Sains Pertanian dan Perhutanan, UPMKB, Ts. Dr. Shiamala Ramaiya berkata, beliau memilih untuk membuat penyelidikan longan kristal bagi memahami lebih lanjut mengenai kepelbagaian genotip dan potensi buah ini untuk dikembangkan sebagai produk komersial.

Oleh: **Nur Syamila Kamarul Arefin**

Tanaman 'tahan lasak' Longan kristal atau 'Matoda' Sarawak mempunyai potensi atau dikenali secara saintifik sebagai *Pometia pinnata*, merupakan salah satu buah ikonik dari Sarawak.

Buah tiga rasa ini mempunyai keunikan dan potensinya sebagai buah ikon adalah disebabkan oleh beberapa faktor penting yang melibatkan keistimewaan botani, ekonomi, dan persekitaran.





Buah ini sangat istimewa dan menjadi ikon Sarawak kerana kulit buah ini akan berubah dari hijau ketika belum matang, ke kuning, ungu, hijau dan merah apabila mencapai kematangan penuh.

Oleh kerana buah ini menjadi ikon di Sarawak, penyelidik dari Universiti Putra Malaysia Kampus Bintulu (UPMKB) mengambil inisiatif untuk menjalankan penyelidikan tentang buah ini dari pelbagai jenis aspek dan membantu negeri Sarawak untuk mengembangkan industri longan kristal kerana ia amat sukar ditanam di Semenanjung Malaysia.

Penyelidik buah-buahan Jabatan Sains Tanaman, Fakulti Sains Pertanian dan Perhutanan, UPMKB, Ts. Dr. Shiamala Ramaiya berkata, beliau memilih untuk membuat penyelidikan longan kristal bagi memahami lebih lanjut mengenai kepelbagaian genotip dan potensi buah ini untuk dikembangkan sebagai produk komersial.



“ Penemuan ini memberikan asas penting dalam usaha meningkatkan nilai

komersial buah ini di pasaran tempatan dan antarabangsa. Apa yang dapat dilihat dalam penyelidikan, buah ini sangat kaya dengan nutrien penting seperti mineral kalium dan antioksidan seperti fenolik dan vitamin C.



“ Selain itu, buah ini juga mengandungi gula semula jadi yang tinggi, di mana kandungan gula penurun (glukosa dan fruktosa) lebih banyak berbanding gula bukan penurun, sukrosa. Kandungan karbohidrat, protein, dan serat dalam buah ini juga tinggi dan amat diperlukan oleh tubuh.

“Usaha penyelidikan dan pembangunan (R&D) turut dijalankan untuk mempelbagaikan produk-produk yang boleh dihasilkan daripada longan kristal, yang sekaligus akan dapat merangsang daya tarikan dan permintaan dalam pasaran tempatan serta membuka peluang untuk pengiktirafan dan penggunaan di peringkat global.

Beliau berkata, longan kristal mempunyai potensi yang besar.

Walaubagaimanapun penanaman longan kristal di Malaysia menghadapi beberapa cabaran.

Tambahnya, kesedaran yang terhad di kalangan petani, harga pasaran yang tidak menentu, dan kekurangan amalan pengeluaran dan pemasaran yang

seragam menyekat skalabiliti penanamannya.

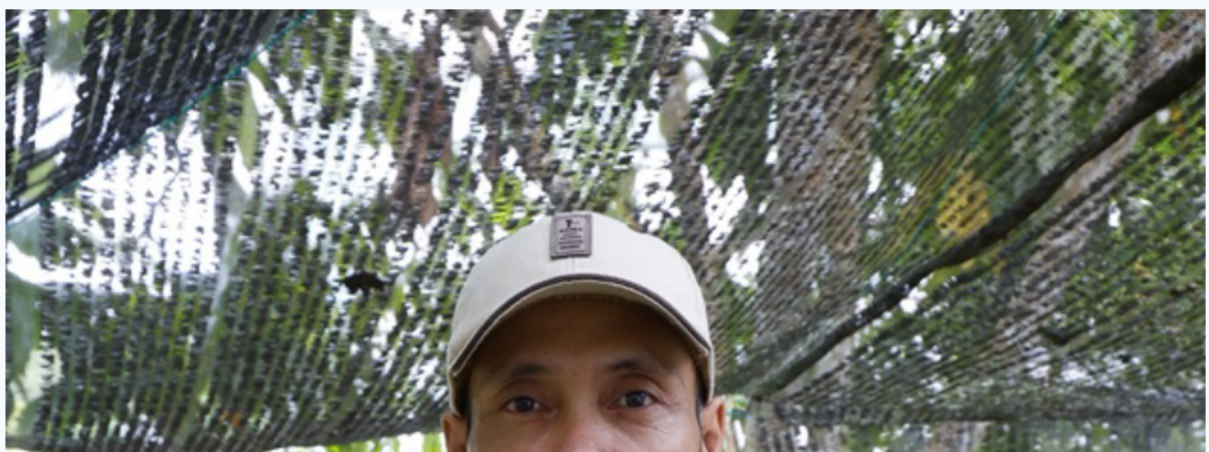
“Kami sedang berusaha untuk mempromosikan amalan penanaman lestari, memperbaiki teknik pengendalian lepas tuai, dan memperkuat hubungan pasaran bagi meningkatkan daya saing longan kristal, di pasaran domestik dan antarabangsa.

“Selain itu, inisiatif penyelidikan kami lakukan turut menumpukan pada penambahbaikan varieti, ketahanan terhadap penyakit, dan pembangunan produk bernilai tambah bertujuan untuk meningkatkan produktiviti serta keuntungan penanaman longan kristal, di Malaysia.

“ Longan kristal amat unik jika dibandingkan dengan buah-buahan lain dan paling jarang dijumpai di pasaran Semenanjung dan mendapat permintaan dari kalangan pengguna di Singapura.

Katanya, penanaman longan kristal di Malaysia mempunyai potensi yang besar sebagai satu usaha agribisnes yang menguntungkan.

“Dengan mengatasi cabaran sedia ada dan memanfaatkan peluang yang muncul, para pemegang taruh dapat memupuk pertumbuhan yang mampan dalam pengeluaran longan kristal.





"Sarawak berpotensi menjadi pengeluar utama buah longan kristal," ujarnya.