
KOSASS UPM Pelopori Penanaman Jagung



Oleh: Nur Syamila Karimul Arefin

SERDANG, 12 Januari – Kolej Sultan Alaeddin Shah (KOSASS), Universiti Putra Malaysia (UPM) dengan kerjasama Pusat Pertanian Putra (PPP) terus memperkukuh agenda pertanian lestari kampus menerusi kejayaan penanaman Jagung Manis Master Tropikal.

Menurut Ketua Projek Projek Gempur Tani KOSASSS(PGTK), Muhammad Humam Mohamad Amran berkata, projek ini bukan sekadar pengeluaran hasil, tetapi platform pembelajaran sebenar kepada pelajar.

“Melalui penanaman jagung ini, pelajar memperoleh ilmu, kemahiran dan pengalaman dalam sistem pertanian sebenar. Pada masa sama, projek ini turut menjana pendapatan dan memenuhi permintaan pasaran terhadap jagung hibrid yang diusahakan secara lebih sihat dan lestari.

“Pada projek kali ini kami berjaya menuai sebanyak 500 tongkol jagung. Rasa jagung

Archived on : 2026-02-26 14:24:56 (GMT+8)

Source URL : https://upm.edu.my/news/kosass_upm_pelopori_penanaman_jagung-91218

Archived by : Perpustakaan Sultan Abdul Samad

ini mungkin berbeza berbanding jagung konvensional, ia lebih selamat kerana menggunakan baja organik dan inorganik," katanya.

Beliau berkata, keseluruhan hasil tanaman daripada 600 pokok jagung dimanfaatkan sepenuhnya. Jagung yang dituai dipasarkan kepada warga dan komuniti sekitar UPM pada harga berpatutan.



"Empat tongkol jagung dijual pada harga RM10, manakala setongkol jagung bakar dijual pada harga RM3.50. Jagung ini dibakar menggunakan sabut kelapa dari kawasan projek. Pendekatan ini membantu mengurangkan pembaziran serta mengelakkan lambakan hasil atau jagung rosak.

"Manakala hampas jagung yang terhasil pula digunakan sebagai makanan ayam kampung di kawasan projek, sebelum diproses menjadi kompos untuk tanaman seterusnya. Kitaran ini mewujudkan satu ekosistem pertanian yang mampan melibatkan tanaman, ternakan dan penghasilan baja organik dalam satu sistem tertutup," ujarnya.

Pengetua Kolej KOSASS, Dr. Mohd Hadi Akhbar Basri berkata, inisiatif ini mencerminkan peranan kolej kediaman sebagai pusat pembangunan ilmu, kelestarian

dan pembinaan sahsiah pelajar.

“Kami bukan sekadar menghasilkan makanan, tetapi membentuk satu sistem yang menggabungkan tanaman, ternakan, baja organik dan aktiviti berkebun sebagai budaya kampus. Ia selari dengan Matlamat Pembangunan Mampan dan agenda UPM sebagai universiti hijau,” katanya.

Beliau berkata, projek seperti ini memberi pendedahan langsung kepada pelajar tentang sistem makanan mampan, daripada ladang ke dapur, dan menjamin kelestarian alam sekitar.