

Larva lalat askar hitam alternatif sumber protein makanan ayam

Kuala Lumpur: Industri ternakan ayam negara dilihat masih terlalu bergantung kepada sumber makanan import, sekali gus mendedahkannya kepada risiko ketidaktentuan pasaran global termasuk kenaikan harga dan gangguan bekalan.

Kebergantungan tinggi terhadap jagung bijirin dan kacang soya itu bukan sahaja menekan kos pengeluaran, malah menjadikan rantai bekalan makanan negara lebih rapuh ketika berdepan krisis antarabangsa.

Pakar pemakanan haiwan, Prof Dr Hasliza Abu Hassim, berkata Malaysia pada masa ini belum mempunyai pengeluaran jagung dan soya tempatan yang signifikan, menyebabkan industri berkenaan terus bergantung kepada import.

“Malaysia juga pada asasnya tidak mempunyai pengeluaran jagung dan kacang soya tempatan

yang signifikan maka kebergantungan kepada bahan makanan import kekal tinggi. Implikasinya, kos pengeluaran ayam negara sangat sensitif kepada harga pasaran global.

“Ini termasuk turun naik kadar pertukaran mata wang dan gangguan rantai bekalan antarabangsa. Disebabkan itu, setiap kali berlaku ketidaktentuan geopolitik atau kenaikan harga komoditi dunia, industri ayam tempatan akan menerima kesan secara langsung,” katanya.

Hasliza yang juga Timbalan Pengarah Institut Pertanian Tropika dan Sekuriti Makanan (ITAFoS), Universiti Putra Malaysia (UPM) berkata bagi tempoh 2025/2026, import jagung Malaysia diunjurkan

mencecah sekitar 3.8 juta tan, manakala penggunaan soya pula dianggarkan 1.69 juta tan, dengan sektor ternakan ayam sebagai pengguna utama.

Sehubungan itu, beliau menegaskan keperluan mendesak untuk meneroka sumber alternatif yang lebih mampan bagi mengurangkan kebergantungan terhadap bahan makanan ternakan import.

Antara yang dilihat berpotensi ialah penggunaan larva lalat askar hitam atau *black soldier fly larvae* (BSFL) sebagai sumber protein alternatif.

Kajian terdahulu menunjukkan BSFL boleh digunakan dalam diet ayam pedaging dan ayam kampung tanpa menjejaskan prestasi, malah menyokong per-

tumbuhan, status metabolik serta kesihatan ternakan.

“BSFL mengandungi protein tinggi antara 30 hingga 45 peratus dan berpotensi mengurangkan kebergantungan kepada soya yang diimport,” katanya.

Selain BSFL, beberapa bahan lain seperti dedak isirung sawit, dedak padi dan beras hancur turut pernah digunakan, namun belum meluas berikutan kekangan dari segi kualiti, variasi nutrien dan pencernaan.

Mengulas lanjut, Hasliza berkata BSFL juga mempunyai kelebihan dari segi kitaran pengeluaran yang cepat, iaitu antara 10 hingga 21 hari bergantung kepada persekitaran penternakan.

“Larva ini boleh ditenak menggunakan sisa makanan atau hampas pertanian, sekali gus menyokong amalan ekonomi kitaran dan sifar sisa,” katanya.

Namun, beliau berkata pengem-

bangan BSFL pada skala komersial memerlukan pengurusan teliti, termasuk aspek biosekuriti, kawalan suhu dan kelembapan serta pengendalian selepas tuaian.

Sementara itu bagi pemain industri, mereka mula mengambil inisiatif mengurangkan kebergantungan kepada makanan import melalui pendekatan alternatif.

Nuralis Agro Sdn Bhd, misalnya, mengumpul lebihan makanan dari kantin sekolah berasrama dan pasar untuk dijadikan makanan tambahan ternakan.

Penyelia ladangnya, Khairul-hadzri Mohamad Zain, berkata pihaknya mampu mengumpul antara 20 hingga 30 kilogram sisa makanan setiap hari, termasuk nasi, sayur-sayuran dan buah-buahan yang masih elok.

“Pendekatan ini bukan sahaja mengurangkan kos, malah membantu mengurangkan pembaziran makanan,” katanya. BERNAMA



Dr Hasliza Abu Hassim