



Follow kami juga di FB & IG.

TECHNO
Varsity
**Dedak inovasi jimat kos,
 puyuh jadi peluang income
 pelajar dan komuniti**

Susunan: WAN ROSIDA WAN HAMAD

Universiti Putra Malaysia (UPM) membangunkan projek penternakan puyuh berasaskan inovasi sejak lima tahun lepas bagi menyokong aktiviti pengajaran dan pembelajaran, penyelidikan serta perkongsian kepada masyarakat.

Projek melalui Pusat Pertanian Putra itu melibatkan penuntut universiti dan komuniti luar melalui pelbagai program latihan berkaitan penternakan puyuh, merangkumi keseluruhan rantaian industri daripada pembenihan hingga pemasaran.

Pengarah Pusat Pertanian Putra, Profesor Dr Siti Zaharah Sakimin berkata, projek itu bukan sahaja memberi manfaat kepada pelajar dari segi pembelajaran praktikal, malah membantu komuniti memperoleh kemahiran untuk menjadikan penternakan puyuh sebagai sumber pendapatan.

"Ternakan puyuh antara ternakan mudah dijaga kerana tempoh jangka hayat hanya memerlukan lebih kurang sebulan daripada anak hingga sedia dipasarkan dengan kami terlibat sepenuhnya, iaitu sehingga aktiviti penjualan," katanya.

Siti Zaharah berkata, inovasi penghasilan



Mohd Rejab menunjukkan proses menyimpan telur puyuh di Universiti Putra Malaysia (UPM) baru-baru ini.

Inovasi puyuh UPM

Secara asasnya produk kami organik dan selamat kerana tidak menggunakan vaksin kepada hasil ternakan selain dedak diberikan juga dihasilkan sendiri."

dedak menggunakan bahan asas seperti soya dan jagung yang diformulasikan khusus oleh penyelidik UPM membolehkan tempoh pertumbuhan puyuh dipercepat, sekali gus meningkatkan hasil pengeluaran.

"Dedak memerlukan kos yang sangat tinggi. Oleh itu, pegawai pertanian dan penyelidik daripada UPM melakukan inovasi dengan menggunakan formula bahan asas serta pelbagai campuran kombinasi untuk menghasilkan dedak sendiri.

"Dengan ini, kami dapat menjimatkan kos makanan antara 50 hingga 60 peratus berbanding makanan komersial di pasaran. Secara tidak langsung ini meningkatkan keuntungan penternak, contohnya keuntungan jualan daging meningkat daripada sekitar RM2.50 kepada lebih RM3 seekor," katanya.



SITI ZAHARAH

Ladang penternakan puyuh UPM berkeluasan kira-kira 4.05 hektar itu menggunakan kira-kira separuh daripadanya bagi operasi penternakan dengan 600 ekor induk puyuh mampu menghasilkan lebih 500 telur setiap hari.

Siti Zaharah berkata, telur akan digredkan sama ada untuk jualan atau ditetaskan bagi menghasilkan anak puyuh untuk dibesarkan sebagai puyuh pedaging.

Produk puyuh UPM dipasarkan melalui platform PutraMart, media sosial seperti Facebook dan TikTok serta jualan terus.

"Secara asasnya produk kami organik dan selamat kerana tidak menggunakan vaksin kepada hasil ternakan selain dedak diberikan juga dihasilkan sendiri," katanya dan menambah produk puyuh itu mendapat Sijil Amalan Pertanian Baik Malaysia (MyGAP).



Mohd Rejab mengutip telur puyuh di Universiti Putra Malaysia (UPM) baru-baru ini.



Telur puyuh akan digredkan dan dibungkus untuk dijual.

Selain itu, Siti Zaharah berkata, UPM juga telah melatih 151 pelatih Perbadanan Hal Ehwal Bekas Angkatan Tentera (PERHEBAT) sejak 2023 melalui program latihan berstruktur selama enam bulan.

Program latihan itu memberi pendedahan asas dan meliputi keseluruhan rantaian industri termasuk pembenihan, penjagaan, pengeluaran dan pemasaran dalam lapan plot latihan seperti tanaman tembikai

matahari, nanas, jagung, cendawan serta ternakan puyuh, ayam, ruminan dan ikan air tawar.

Siti Zaharah berkata, melalui program itu, peserta yang berminat dengan penternakan puyuh boleh membeli produk atau anak puyuh pada harga ladang untuk dipasarkan semula atau memulakan penternakan sendiri sebagai sumber pendapatan.

"Penternakan puyuh dilihat sebagai komoditi sesuai

untuk usahawan baharu kerana tempoh penuaian hasil yang lebih cepat sekitar 27 hingga 30 hari berbanding ayam yang memerlukan kira-kira 46 hari," katanya.

Selain PERHEBAT, UPM turut buka peluang latihan kepada agensi luar, komuniti dan sekolah bagi memperluas pemindahan teknologi penternakan puyuh, selari dengan usaha tingkat keterjaminan makanan negara dan mengurangkan kebergantungan import. - Bernama

Telur puyuh akan digredkan sama ada untuk dijual sebagai telur puyuh atau ditetaskan bagi menghasilkan anak puyuh yang kemudiannya dibesarkan sebagai puyuh pedaging.



Inovasi penghasilan dedak menggunakan bahan asas seperti soya dan jagung yang diformulasikan secara khusus oleh penyelidik UPM membolehkan tempoh pertumbuhan puyuh dipercepatkan sekali gus meningkatkan hasil pengeluaran.