

Headline
Date
Media Title
Section
Circulation
Readership

Kajian Bioteknologi Kenal Pasti Khasiat Rumpai
04. Jan 2008
Utusan Malaysia
Supplement
238082
833287

Language
Page No
Article Size
Frequency
Color
MALAY
7
639 cm2
Daily
Full Color



Kajian bioteknologi kenal pasti khasiat rumpai



KEJAYAAN penyelidikan bioteknologi UPM menghasilkan produk berasaskan rumpai laut termasuk sos, kerepek, kapsul dan bahan perasa makanan.

RUMPAI laut sememangnya diketahui mempunyai pelbagai khasiat terutama dalam bidang kosmetik, pemakanan kesihatan dan digunakan dalam industri.

Bagaimanapun, masih banyak yang belum diketahui mengenai khasiat atau kelebihan tumbuhan air ini jika kajian demi kajian tidak dijalankan dengan lebih banyak dan mendalam.

Universiti Putra Malaysia (UPM) misalnya merupakan antara insituti yang pernah menjalankan penyelidikan mengenai kandungan rumpai laut melalui Fakulti Sains dan Teknologi Makanannya.

Sekumpulan penyelidik UPM terdiri daripada Prof. Dr. Suhaila Mohamed, Patricia Matanjun, Prof. Madya Dr. Noordin Mohamed Mustapha dan Prof. Madya Dr. Sharifah Kharidah mendapati pelbagai khasiat telah berjaya dikesan dalam rumpai laut berdasarkan ujian demi ujian yang dijalankan mereka.

Kajian penyelidikan tertumpu kepada pelbagai spesies rumpai laut khususnya yang popular di negara ini.

Antaranya ialah rumpai laut yang berwarna merah dalam keluarga *Rhodophyta* yang terdiri daripada lima varieti (tetapi jenis yang biasa digunakan ialah *Eucheuma cottonii* dan *Eucheuma spinosum*), manakala dalam keluarga rumpai laut hijau ialah *Chlorophyta* iaitu *Caulerpa lentillifera* dan *Caulerpa racemosa*.

Dua lagi rumpai laut yang diambil sebagai sampel kajian ialah *Dicyota dichotoma* dan *Sargassum*.

Sampel yang digunakan diambil daripada pelbagai lokasi termasuk Kudat, Tanjung Aru dan Semporna di Sabah.

Sampel diambil dari kawasan-kawasan tersebut memandangkan rumpai laut banyak ditanam oleh pengusaha di situ.

Rumpai laut diekstrak dan diproses menjadi serbuk untuk diuji ke atas haiwan khususnya tikus bagi mencari khasiat kandungannya atau kemungkinan mengandungi aktiviti toksisiti.

Menurut Suhaila, daripada penyelidikan yang diperolehi, didapati bahawa terdapat kesan positif bagi menghalang *inflamasi*, menurunkan kandungan kolesterol dan tekanan darah.

"Selain mengandungi serat yang tinggi, ia juga mempunyai antioksidan, Omega-3, zat galian dan dikatakan mempunyai kesan melambatkan penuaan," ujarnya.

Antara kandungannya ialah serat antara 25 hingga 75 peratus, ujarnya lagi.

Kajian yang telah dijalankan sejak tiga tahun lepas itu kini berjaya menghasilkan serbuk, kapsul ke-ropok, jeruk dan bahan perasa serta sos.



KAPSUL rumpai laut memudahkan orang ramai untuk menjadikannya sebagai makanan kesihatan.



DR. SUHAILA Mohamed menunjukkan jeruk rumpai laut yang dihasilkan menerusi penyelidikan di UPM.

LAPORAN KHAS

7