

PERTINGKAT KEMAHIRAN TAMBAH PENDAPATAN

Peserta Projek Jeruk Madu Buah-buahan hasil kerjasama UCTC, UPM didedah kaedah industri daripada peringkat asas

NIAGA TANI

Mohamad Hussin
mohamad_hussin@
hmetro.com.my

Seramai 25 peserta mengikuti Projek Jeruk Madu Buah-buahan dengan kerjasama Pusat Transformasi Komuniti Universiti (UCTC), Universiti Putra Malaysia (UPM) bersama komuniti Mukim Batu Talam, Raub, Pahang, baru-baru ini. Projek di bawah naungan Geran Pemindahan Ilmu (KTP) bagi program Pembangunan Mukim Batu Talam Sebagai Hab Pengeluaran Ternakan, Buah-Buahan dan Herba bertujuan memperkasa ekonomi masyarakat dalam perniagaan jeruk madu.

Pegawai Pertanian, Pusat Transformasi Komuniti Universiti (UCTC), Universiti Putra Malaysia (UPM) Mahani Amat berkata, pihaknya membantu mendidik dan berkongsi pengalaman serta kemahiran bersama penduduk luar bandar. "Beberapa penduduk di Mukim Batu Talam pernah membuat jeruk buah menggunakan kaedah biasa atau tradisional. Tetapi, mereka menghadapi masalah seperti jeruk yang dihasilkan lembik, kurang berkualiti, tidak tahan lama dan cepat berkulat.

"Kaedah konvensional ini masih boleh diguna pakai tetapi hasilnya agak sukar dikembangkan jika hendak dibuat secara berskala besar. Kami telah mengambil langkah proaktif dengan mencadangkan kepada penduduk supaya meningkatkan tahap kemahiran dalam membuat jeruk mengikut kaedah industri.

"Modul pembelajaran yang dibangunkan berkaitan membuat jeruk madu ini bermula dari peringkat asas seperti modul pemilihan buah,



penggaraman, penyediaan sirap, pembungkusan, pengiraan kos kewangan, penjenamaan dan pemasaran," katanya.

Mahani berkata, peserta membuat jeruk madu buah-buahan menggunakan pendekatan mudah, rendah kos, cepat dan boleh dikomersialkan.

"Kebanyakan peserta berjaya menjadikan jeruk sebagai pendapatan sampingan hasil daripada perkongsian ilmu dan bimbingan berterusan melalui media sosial WhatsApp.

Seorang peserta, Kamarul Ibrahim, 23, berkata, dia sudah memulakan perniagaan awal membuat jeruk asam boi seperti yang diviralkan dalam media sosial baru-baru ini.

Katanya, permintaan yang tinggi terhadap jeruk asam boi membuka matanya untuk menambah lagi produk lain di bawah jenama jeruk 'Shikamaru'.

"Saya menghasilkan jeruk madu Shikamaru daripada buah betik, mangga dan kedondong, bermula dengan 20 hingga 30 kilogram (kg) sebulan dan kini mampu men-



1. PESERTA menyediakan jeruk madu buah-buahan.

2. MAHANI (berjaket hitam) memberi penerangan kepada peserta.

capai 50 hingga 100 kg sebulan selepas mengikuti kursus ini.

"Dulu saya hanya mampu memperoleh pendapatan antara RM300 hingga RM500 sebulan. Tetapi kini, pendapatan saya mencecah RM500 hingga RM1,200 sebulan hasil jualan jeruk asam boi dan jeruk madu.

"Perniagaan ini hanya dibuat secara sambilan saja. Terima kasih kepada pegawai UPM yang memberikan ilmu begitu berharga kepada penduduk," katanya.