

# UPM hasilkan makanan haiwan ternakan berprestasi tinggi

**K**OS makanan ternakan merupakan satu cabaran kepada pengusaha industri ternakan dan hal ini telah menjadi antara faktor penentu kepada harga pasaran kambing, lembu, ikan dan ayam di negara ini.

Namun begitu, sekiranya kos pengeluaran tidak dapat dioptimumkan, harga pasaran bagi keperluan ini berkemungkinan akan melambung dan menyebabkan pengusaha menghadapi risiko kerugian yang tinggi.

Justeru, melihatkan keperluan makanan industri ternakan yang suci dan bersih serta lebih ekonomi yang masih kurang, Universiti Putra Malaysia (UPM) telah menghasilkan teknologi makanan haiwan ekonomi iaitu THohira.

Ketua penyelidikinya, **Prof. Dr. Shuhaimi Mustafa** berkata, produk berkenaan dikuasakan dengan mikrokapsul sinbiotik dan bersifat ekonomi kerana diperbuat daripada bahan mentah tempatan.

“Bahan mentah yang digunakan ialah *palm kernel cake*’ (PKC) atau isirung kelapa sawit yang telah ditingkatkan kualiti nutrisinya menggunakan



**DR. SHUHAIMI MUSTAFA (tengah) bersama Penolong Pengurus NAFAS, Saiful Nurul Iman (kiri) dan Akhmal Hakim menunjukkan makana ternakan berprestasi tinggi di Serdang baru-baru ini.**

teknologi sinbiotik THohira. “PKC adalah sisa industri kelapa sawit yang mempunyai nutrisi rendah dan tidak sesuai dimakan terutama untuk ternakan ikan dan ayam. “Namun begitu, penggunaan teknologi sinbiotik THohira dapat meningkatkan nutrisi PKC dan membolehkannya digunakan dalam formula makanan ternakan pada konsentrasi tinggi (25 hingga

35 peratus) tanpa memberi kesan buruk terhadap tumbesaran haiwan,” katanya. Tambahnya lagi, haiwan yang memakan dedak mengandungi gabungan PKC dan teknologi sinbiotik THohira dapat membesar setanding dengan haiwan yang memakan dedak komersial pada kos lebih rendah, sekali gus penternak akan lebih untung. Sesuai dengan nama THohira,

produk yang dihasilkan itu juga adalah suci dan bersih, sesuai untuk digunakan oleh penternak Muslim.

Mengulas dengan lebih lanjut, Dr. Shuhaimi berkata, penyelidikan yang bermula pada tahun 2015 itu dibangunkan kerana melihat masalah penternak yang kurang untung, bahkan mengalami kerugian akibat kenaikan harga makanan ternakan.

## BAHAN MENTAH TEMPATAN

“Harga makanan ternakan meningkat kerana pengilang bergantung kepada bahan mentah import seperti soya dan jagung dan salah satu cara untuk mengatasi masalah ini adalah dengan menggunakan bahan mentah tempatan.

“THohira terdiri daripada mikroorganisma yang berkebolehan untuk menghasilkan pelbagai enzim, protein dan metabolit yang dapat meningkatkan nutrisi bahan mentah dalam makanan terutama PKC. Makanan ternakan yang mengandungi teknologi THohira dalam formulanya akan tinggi kandungan nutrisi dan prebiotik

(*Mannan-Oligosaccharides*). “Prebiotik ini dapat meningkatkan prestasi makanan ternakan dengan cara merangsang pertumbuhan mikroorganisma baik dalam sistem penghadaman haiwan,” jelasnya.

Proses penyelidikan, pembangunan produk dan pengkomersialan dilakukan sepenuhnya di UPM serta disokong oleh *Putra Science Park (PSP)* melalui geran dari program Innohub UPM.

Program Innohub adalah program pembangunan usahawan tekno yang memfokuskan kepada transformasi inovasi berskala makmal kepada produk yang mempunyai nilai pasaran oleh usahawan tekno yang dilatih khusus.

Bagi industri unggas pula, syarikat tempatan, Halways Sdn. Bhd. diberikan lesen untuk menguji keupayaan teknologi itu di ladang ayam pedaging berskala komersial dan dijangka akan berada dalam pasaran sekitar awal tahun ini.

Sementara itu, Ketua Pegawai Eksekutif Halways Sdn. Bhd., **Akhmal Hakim** berkata, pada peringkat industri, syarikatnya bekerjasama dengan Nafas Feedmills Sdn. Bhd. untuk

memperluas penggunaan teknologi THohira.

“Nafas Feedmills merupakan anak syarikat bawah Pertubuhan Peladang Kebangsaan (Nafas). THohira akan digunakan bagi menghasilkan produk makanan ternakan yang mengikut keperluan serta kehendak industri yang lebih ekonomi dan berprestasi tinggi.

“Kami juga berharap dengan adanya teknologi ini, ia dapat diperluas penggunaannya meliputi penternak ayam, haiwan ruminan dan ternakan akuakultur, sekali gus meningkatkan ekonomi negara dengan mengurangkan kos import,” katanya.

Pertukaran dokumen perjanjian perlesenan antara UPM dan Halways Sdn. Bhd. juga pertukaran MOU antara Halways Sdn. Bhd. dan Nafas telah diadakan baru-baru ini.

Makanan ternakan akuakultur THohira dijual pada harga RM49 hingga RM57 bagi setiap beg dan pelanggan juga boleh menghubungi bahagian jualan Halways Sdn. Bhd pada talian 011-35363454 atau layari laman sesawang [www.halways.com](http://www.halways.com) untuk maklumat lanjut. - **NUR FATIEHAH ABDUL RASHID**