



berkenaan.

“

Terdapat segelintir peniaga memanipulasi pembeli dengan menjual ayam yang bersaiz kecil dan ringan iaitu menyerupai ciri-ciri ayam kampung, namun sebenarnya mereka menyembelih ayam tersebut pada usia yang muda.

mengambil kesempatan untuk memanipulasi pembeli melalui label 'ayam kampung'.

Justeru, beliau menasihati pengguna agar lebih berhati-hati ketika membeli serta mendapatkan ayam kampung yang asli melalui pengedar atau penternak yang sah.

Menurutnya, ayam yang di label sebagai ayam kampung di pasaran mungkin memiliki sebahagian ciri-ciri ayam kampung seperti badan bersaiz kecil, ramping dan ringan disebabkan melalui proses

penyembelihan ketika usia ayam masih kecil.

Ciri yang mudah bezakan ayam kampung asli dari ayam daging warna ialah tulang dada yang tinggi pada ayam kampung asli.

Biasanya peniaga atau penternak memilih untuk menyembelih ayam daging warna pada usia muda kerana membawa pulangan lumayan apabila menjual pada harga lebih tinggi dengan nama ayam kampung.

“Begitu juga dengan telur dari ayam hibrid penelur komersil yang berada di pasaran dengan label telur kampung yang dijual dengan nilai lebih tinggi. Pengguna perlu bijak memilih telur ayam kampung asli yang lebih kecil dan telur ini hanya boleh dibeli dari pengusaha ayam kampung asli atau pengedar.

“Saya berharap kerajaan lebih peka serta menguatkan kawalan agar perkara itu dapat dibendung serta dalam masa sama membantu meningkatkan pendapatan penternak ayam kampung asli di luar bandar.

“Kerajaan perlu memantau industri ternakan ayam agar pembeli tidak lagi diperdaya,” ujarnya.

Betsol sumbang dana penyelidikan ayam kampung

TERNAKAN unggas merupakan industri yang berskala besar di negara ini yang meliputi kategori ayam pedaging, ayam penelur, ayam kampung, ayam pemiak baka, itik dan puyuh.

Ternakan ayam juga merupakan salah satu industri yang maju dan menjamin pendapatan yang baik kerana sentiasa mendapat permintaan tinggi.

Menurut Akaun Pembekalan dan Penggunaan Komoditi Pertanian Terpilih Malaysia pada ketika ini, kadar sara diri (SSL) dan kecukupan bekalan bagi daging tempatan mencecah hampir 100 peratus iaitu 98.2 peratus.

Ketika ini, eksport ayam dan telur ke Singapura mencecah 54 juta setip tahun.

Pun begitu, masih terdapat kekurangan dan industri ternakan ayam yang perlu diberi perhatian berkaitan kelestarian industri tersebut.

Walaupun industri itu dikatakan berkembang pesat, namun kelestariannya masih tidak dapat dijamin memandangkan bahan makanan ayam masih lagi diimport sepenuhnya.

Justeru Universiti Putra Malaysia (UPM) menjalin kerjasama dengan syarikat Betsol Sdn. Bhd. dalam melaksanakan satu kajian berkaitan formulasi bahan makanan ayam kampung menggunakan *Hermetia illucens* (larva lalat askar hitam).

Larva lalat berkenaan berpotensi sebagai salah satu sumber protein dalam makanan ayam kampung.

Menerusi kerjasama

INFO

- Penyelidikan bermula di UPM sejak 2005
- Mempunyai darah ayam hutan
- Perkataan "Akar" bersesuaian dengan warisan ayam hutan yang memang berakar umbi selama ini di UPM dan "Putra" mengambil sempena nama UPM.
- Boleh dipasarkan selepas 10 minggu dengan berat boleh mencapai 1.2 ke 1.5 kilogram.
- Berat ayam jantan dewasa boleh melampaui 2.5 kilogram.
- Dagingnya dikatakan enak
- Ciri-ciri istimewa Akar Putra ialah jangka masa pemeliharaan lebih singkat iaitu boleh disembelih seawal usia dua setengah bulan atau 75 hari.

tersebut, syarikat berkenaan menganugerahkan geran penyelidikan bernilai RM70,000 kepada kumpulan penyelidik daripada Fakulti Perubatan Veterinar UPM yang diketuai oleh Dr. Hasliza Abu Hassim bersama-sama ahli penyelidik yang lain iaitu Profesor Madya Dr. Azhar Kasim, Profesor Madya Dr. Mohd. Hezme Mohd. Noor, Dr. Lokman Hakim Idris dan Dr. Hafandi Ahmad.

Pengerusi Betsol Sdn. Bhd., **Dr. Jeffery Keith Tomberlin** berkata, larva lalat askar hitam merupakan makanan semula jadi bagi kebanyakan spesies ikan air tawar dan

ayam.

“Ini bermakna formulasi itu juga sesuai bagi mengatasi masalah sisa makanan secara global.

“Kajian menunjukkan langkah itu membantu mengurangkan jumlah sisa makanan dan karbon dioksida (CO2) sebanyak 50 peratus berbanding kompos,” katanya.

Beliau menyatakan demikian pada Majlis Penyerahan Replika Cek Bagi Geran Penyelidikan ini oleh syarikat tersebut kepada UPM yang diadakan di Serdang baru-baru ini.

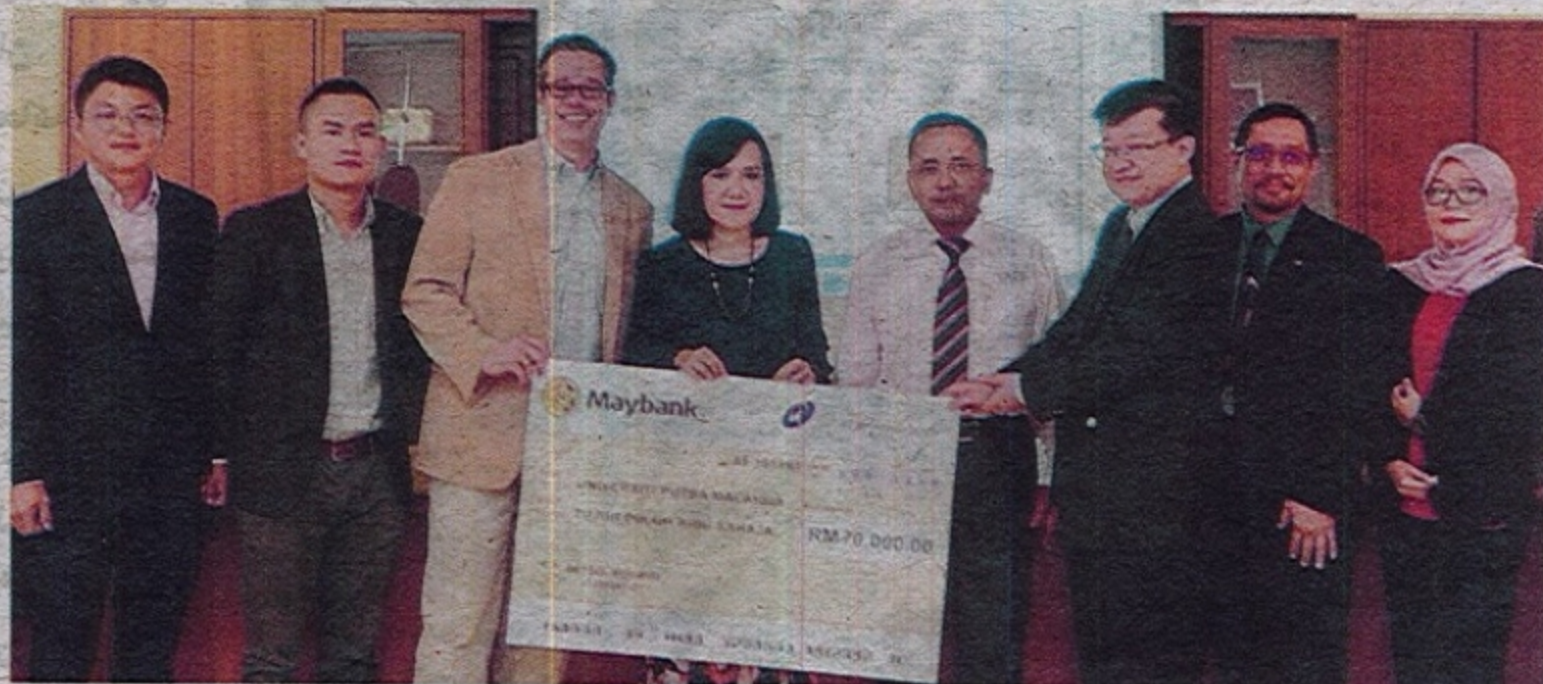
Penyerahan replika cek geran penyelidikan tersebut disampaikan oleh Pengarah Urusan Betsol Sdn. Bhd., Jamiah Zainal Abidin kepada Prof. Dr. Goh Yong Meng yang mewakili Dekan Fakulti Perubatan Veterinar universiti berkenaan.

Majlis tersebut turut disaksikan oleh Pengarah Pusat Pengurusan Penyelidikan (RMC) UPM, Prof. Dr. Mohammad Hamiruce Marhaban dan Dr. Azhar.

Terdahulu satu seminar bertajuk Pembangunan Lestari Ke Arah Pendekatan Biodiversiti dan Keselamatan Makanan Dalam Industri Ternakan turut dianjurkan.

Antara penceramah dalam seminar tersebut adalah Dr. Azhar yang intipatinya berkaitan kemajuan dalam bidang pemakanan ayam kampung.

Selain itu, seminar turut mengenengahkan manfaat penggunaan sumber asli untuk mengatasi masalah bahan makanan ayam secara global dan ceramah tersebut telah disampaikan oleh Dr. Jeffery.



JAMIAH ZAINAL ABIDIN (empat dari kiri) menyerahkan replika cek geran penyelidikan kepada **Goh Yong Meng** (tiga dari kanan) di Serdang baru-baru ini. Hadir sama **Dr. Azhar Kasim** (dua dari kanan).