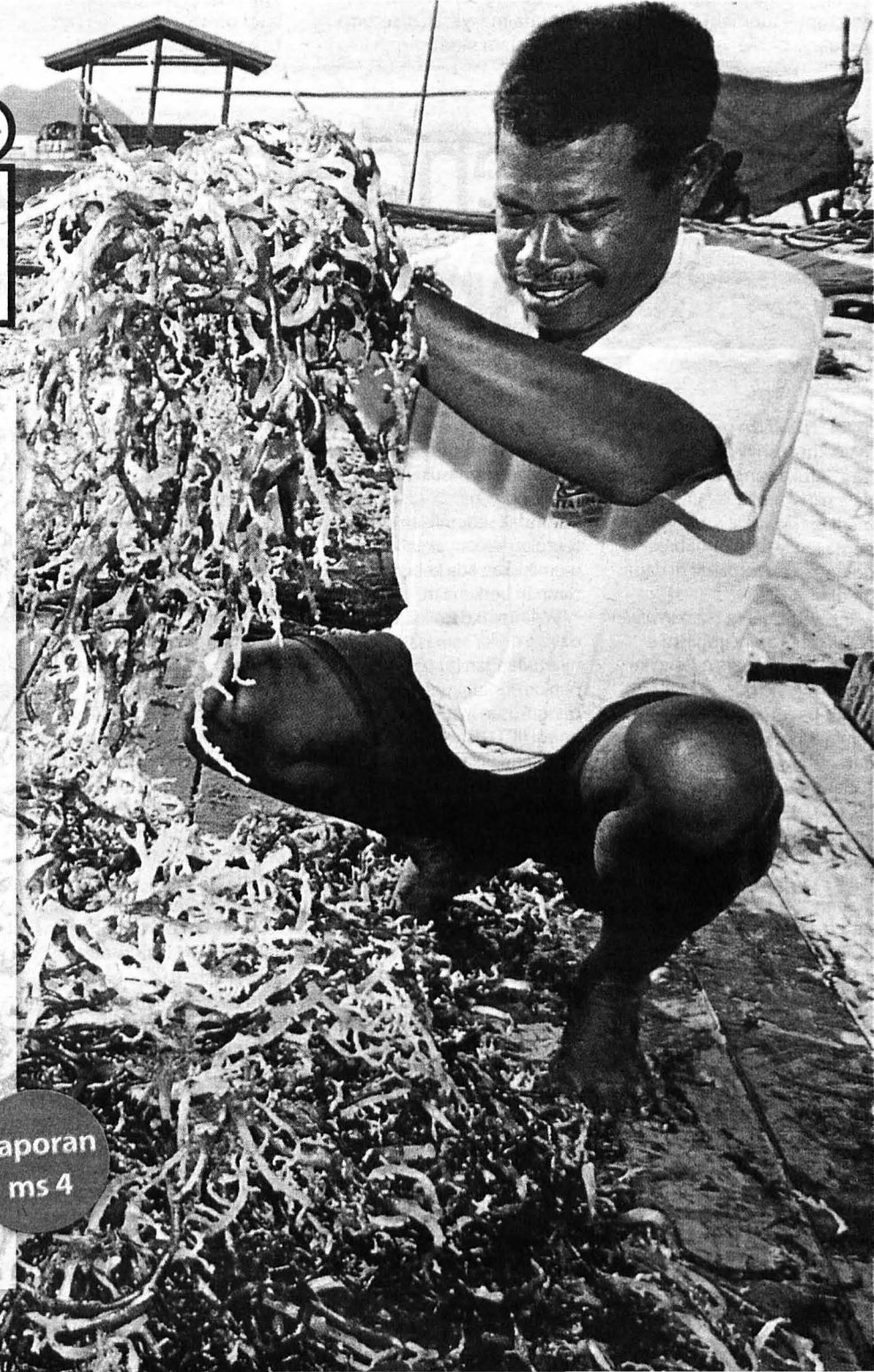


Potensi rumpai laut

SUATU ketika dulu, rumpai laut atau nama saintifiknya, *Eurchemia Cottonii* dianggap sebagai semak laut kerana kerap mengganggu kegiatan perikanan nelayan pesisir pantai di Sabah. Hasil inovasi penyelidik Universiti Malaysia Sabah (UMS), kini sumber akuakultur itu mampu menjana pendapatan rakyat miskin di pesisir pantai negeri itu. Wartawan Varsiti, Mohd Azrone Sarabatin merungkai keunikan rumpai laut.

Laporan
ms 4



Sumber rezeki baru penduduk pantai

Oleh Mohd Azrone Sarabatin
azrone@bharian.com.my

BH 22.12.2011 1.34

RUMPAI laut yang dikenali 'latoh' atau 'agar-agar' dalam kalangan penduduk setempat di Negeri di Bawah Bayu sesekali dikutip untuk dijadikan ulam atau ubat tradisional dan mula disedari potensinya untuk industri makanan serta perubatan lewat 1970-an.

Kini penduduk pantai di seluruh Sabah, sudah menyedari rumpai laut bukan lagi semak laut yang menjadi masalah kepada nelayan, tetapi sumber rezeki yang memberikan pulangan lumayan kepada pengusahanya berikutan permintaan tinggi di pasaran nasional dan global.

Kajian Jabatan Perikanan Sabah mendapati rumpai laut mengeluarkan hasil RM7.7 juta bagi setiap 2,761 tan metrik, seperti yang diperolehi pengusahanya pada 2003.

Pendapatan besar diperolehi pengusaha makanan laut itu membuktikan industri berkenaan berdaya maju dan mampu membebaskan ketua isi rumah miskin tegar (KIRMT) di kawasan pesisir pantai dan pulau daripada senarai berkenaan.

Mengikut statistik Jabatan Perikanan Sabah, empat pengusaha rumpai laut di Semporna memperoleh pendapatan bersih antara RM2,010 hingga RM5,010 sebulan yang seharusnya dicontohi KIRMT untuk mengusahakannya.

Pembabitan penyelidik UMS untuk memajukan industri rumpai laut termasuk penyelidikan dan pembangunan (R&D) benih baru bermutu tinggi serta penghasilan pelbagai produk makanan berjaya memberi nilai tambah kepada industri rumpai laut.

Antara penyelidik yang giat menghasilkan produk berasaskan sumber akuakultur itu ialah Pensyarah Teknologi Makanan dan Bioproses, Sekolah Sains Makanan dan Pemakanan UMS, Dr Patricia Matanjun.

Tiga produk daripada produk berjaya dihasilkan ialah mi rumpai laut, teh rumpai laut dan keropok rumpai laut yang berkhasiat serta diiktiraf bermutu tinggi oleh pihak industri di peringkat nasional dan antarabangsa.

Dr Patricia berkata, teh rumpai laut ialah teh herba dihasilkan bukan daripada produk teh sebaliknya gabungan rumpai laut, pegaga dan pudina yang tidak mengandungi kafein.

Katanya, rumpai laut mengandungi khasiat tinggi, manakala pegaga baik untuk kesihatan dan pudina bukan saja mempunyai nutrisi tinggi, malah menge-

luarkan aroma wangi.

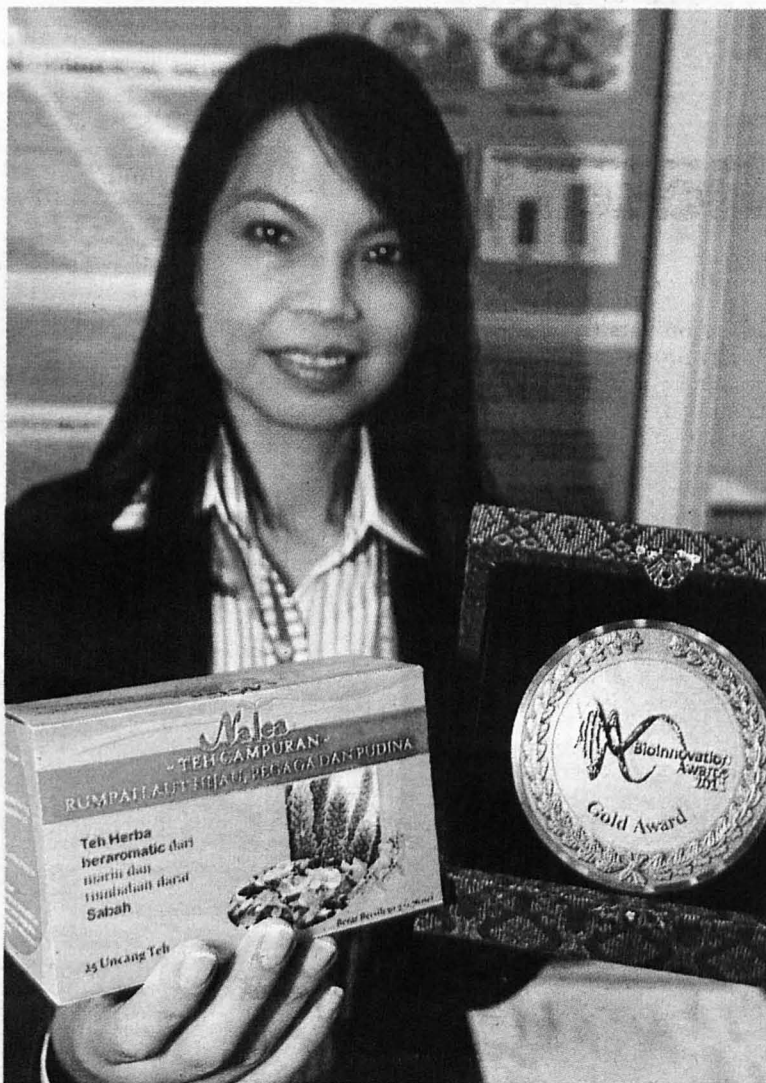
Beliau berkata, produk dihasilkan daripada rumpai laut berwarna hijau dan merah itu mampu mengawal kandungan antioksidan dan penghasilannya menerusi kajian saintifik menerusi beberapa formula sains makanan dan pemakanan.

"Selain memberi pendapatan kepada pengusaha rumpai laut di pesisir pantai Semporna, Lahad Datu, Kunak, Kudat, Kota Kinabalu dan Tuaran, ia juga membantu pengusaha herba di tanah tinggi antaranya Kundasang, Ranau, Tambunan dan Keningau," katanya kepada Varsiti di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur di Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Dr Patricia berkata, mi rumpai laut pula boleh meningkatkan kandungan serat dalam diet kepada lebih 30 peratus berbanding 0.5 peratus dalam



TIMBALAN Perdana Menteri, Tan Sri Muhyiddin Yassin (tengah) tertarik dengan rumpai laut sambil diperhatikan Ketua Menteri Sabah, Datuk Seri Musa Aman (kiri) di Pasar Tani Putatan.



DR Patricia bersama produk teh rumpai laut dan pingat emas bersempena dengan Pameran Bio Malaysia di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur.

kandungan mi biasa dan mi sayur itu sangat berkhasiat serta diyakini membantu meningkatkan tahap kesihatan kerana dihasilkan menerusi alga laut yang diamalkan sejak sekian lama di Jepun.

Beliau berkata, rumpai laut daripada spesies 'Red Kappaphycus alvarezii' dan 'green Caulerpa lentillifera' yang membiak dengan banyak di perairan Sabah terutama di pantai timur, dipilih untuk projek berkenaan berikutan kandungan kesihatan yang baik.

"Selain serat diet, rumpai laut kaya sumber mineral, protein dan vitamin dengan kandungan lipid yang rendah dan jumlah Omega-3 yang mencukupi dengan kajian saintifik mendapati Omega 3, asid lemak yang penting, boleh membantu merendahkan trigliserida dan meningkatkan kolesterol HDL (kolesterol baik).

"Ia juga boleh bertindak sebagai antioksidan dan mengelakkan pembekuan darah. Kajian juga menunjukkan Omega 3 boleh membantu merendahkan tekanan darah tinggi," katanya

Mi rumpai laut adalah pemenang pingat emas Ekspo Ciptaan Institusi Pengajian Tinggi Antarabangsa 2011 (PECIPTA 2011) pada September lalu, manakala bulan lalu, teh rumpai laut memenangi pingat emas Pameran Bio Malaysia. Kedua-dua program itu berlangsung di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur di Kuala Lumpur.

Kerajaan Sabah berusaha membangunkan industri rumpai laut untuk membasmi kemiskinan tegar lebih 10,000 penduduk pesisir pantai dan pulau tiga perairan utama iaitu Laut Sulawesi, Laut Sulu dan Laut China Selatan.