

Teknologi sejuk beku atasi lambakan sayuran di Sabah

BH 23.4.2020

April 23, 2020 @ 2:36pm



Pekerja kebun sayur, Sudirman Kindek, 31, di Kundasang menguruskan kebun pada hari ke-37 Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) dikuatkuasakan bagi membendung penularan wabak COVID-19. - Foto BERNAMA

LABUAN: Hayat kebolehpasaran sayur-sayuran boleh dilanjutkan selama tiga hingga sembilan bulan dengan menggunakan teknologi sejuk beku, sekali gus mengatasi masalah lambakan khususnya di Sabah.

Pensyarah kanan Fakulti Kewangan Antarabangsa Labuan Universiti Malaysia Sabah Kampus Antarabangsa Labuan (UMSKAL), Prof Madya Dr Geoffrey Harvey Tanakinjal, berkata teknologi itu bukanlah baharu, namun kurang digunakan di Sabah dan sewajarnya diperluaskan oleh pemain industri sayuran.

“Syarikat-syarikat berkaitan boleh mendirikan kilang sejuk beku sayuran di lokasi strategik di tanah milik kerajaan negeri Sabah (dengan kelulusan) sedia ada bagi mengurangkan kos pembinaan kilang.

“Kos mesin sejuk beku lengkap adalah sekitar RM150,000 hingga RM500,000 dengan kapasiti pemprosesan lima hingga 20 tan sehari selain pembungkusan 500 gram

sehingga tiga kilogram setiap satu mengikut jenis sayuran,” katanya kepada Bernama hari ini.

Beliau berkata demikian sebagai mengulas lambakan sayuran khususnya di tanah tinggi Kundasang, Ranau berikutan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) yang mengakibatkan kerugian besar kepada pengusaha dan peladang.

Menurutnya, masalah itu berlaku apabila permintaan sayuran terputus daripada pengusaha hotel, resort, restoran dan kedai makan serta pelbagai industri susulan PKP.

“Sayuran yang telah dituai ini hanya mempunyai usia kebolehpasaran satu hingga tiga hari sahaja dan ini menjadi masalah di pihak pengusaha.

“Oleh itu, penggunaan inovasi sejuk beku mampu menyelesaikan lambakan sayuran seterusnya mengelakkan peladang dan pengusaha terbabit rugi,” katanya.

Dr Geoffrey yang menyifatkan Sabah berpotensi menjadi pusat pengeluaran sayuran utama Malaysia, berkata Kundasang pada masa ini mampu mengeluarkan sekitar 10 hingga 15 tan sayuran sehari dan pembukaan kilang sejuk beku itu mampu menangani isu hayat kebolehpasaran sayuran.

“Sayuran itu boleh dipasarkan ke seluruh Sabah dan lebihannya dieksport ke Brunei, Filipina dan Indonesia yang memberi hasil kepada kerajaan Sabah di masa depan,” katanya.

Malah, katanya, ini turut mewujudkan potensi atau peluang pekerjaan selain mendorong lebih ramai anak muda terbabit dalam industri pertanian.

“Pandemik COVID-19 membuktikan bahawa sumber makanan adalah isu keselamatan negara kerana kita terpaksa mencari jalan mengatasi kesukaran mendapatkan bekalan yang disekat daripada memasuki negara ini,” katanya. – BERNAMA