

PKP: Penyelidik UMS saran penanam sayur tinjau kepelbagaian

UB 22.4.2020 6

Oleh Emin Madi

KOTAKINABALU: Seorang penyelidik kanan Universiti Malaysia Sabah (UMS) menyarankan para penanam sayur di Sabah untuk meninjau dengan serius cara-cara bagi mengawet sayur-sayuran tuaian mereka, bagi menangani masalah lambakan semasa tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

Dr Jurry Foo, dari Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan UMS berkata ramai penanam sayur di Sabah, terutama di Kundasang, Ranau, menghadapi masalah dalam menjual produk mereka sejak PKP diperkenalkan pada 18 Mac, yang kini memasuki fasa ketiga sehingga 28 April ini.

Beliau berkata sayur-sayuran segar dari tanah tinggi di Kundasang biasanya dijual sekitar daerah Ranau atau dibekalkan kepada pemborong yang datang dari bandar-bandar lain, termasuk Kota Kinabalu, dan kini dengan pelaksanaan PKP, pilihan pasaran semakin terhad bagi pengusahanya.

“Saya sedar dengan masalah yang dihadapi oleh penanam sayur, terutama di Kundasang. Memang amat menyedihkan apabila melihat banyak produk ini terpaksa dibuang begitu sahaja apabila ia tidak dapat dijual di luar daripada daerah berkenaan.

“Jadi saya ingin mencadangkan, daripada dibuang begitu sahaja, mereka perlu

meneroka kemahiran penduduk tempatan satu ketika dahulu, dalam mengawet atau menjadikan sayur-sayuran itu seperti jeruk, sebagai salah satu cara menambah nilai produk perkenaan, malah mungkin boleh terus dilaksanakan selepas tamat tempoh PKP,” katanya kepada Bernama baru-baru ini.

Beliau berkata dengan mengkaji kemahiran tradisi penduduk tempatan dalam mengawet sayur-sayuran itu, ia dapat membantu para penanam sayur mempelbagai dan meningkatkan lagi pendapatan mereka.

Katanya berdasarkan kepada kajian beliau, ada beberapa produk jeruk tempatan yang menggunakan kemahiran tradisional penduduk tempatan, yang sudah pun popular dalam kalangan penduduk sini, dan mempunyai potensi untuk memasuki pasaran lebih besar.

Ia termasuk bosou sayur (makanan tradisi yang menyerupai pekasam atau jeruk), sayur masin, sambal dan keropok sayur.

“Sebagai penyelidik, saya kira saya juga perlu menyumbang idea dalam perkara ini, dengan hasrat membantu komuniti petani, terutama mereka yang menerima kesan besar susulan pelaksanaan PKP.

“Jadi saya menulis artikel menerusi satu media sosial, di mana saya mencadangkan supaya komuniti penanam

sayur menggunakan sepenuhnya kemahiran tradisional penduduk tempatan dalam menjaga produk mereka, bagi mengelak ia daripada dibazirkan begitu sahaja.

“Malah saya tunjuk sendiri, menerusi video dalam talian, inovasi saya dalam membuat serondeng kobis. Respons penonton cukup menggalakkan, dan ada yang membuat pertanyaan susulan mengenai teknik yang digunakan.

“Sehingga kini saya telah menjalankan dua bengkel dalam talian mengenai cara untuk membuat sayur masin, dan serondeng kobis, di samping beberapa jenis sayur lain.

“Ada sesetengahnya yang terperanjat apabila mendapat tahu bahawa sayur kobis juga oleh dibuat serondeng,” kata Jurry dan menambah beliau akan terus melaksanakan bengkel dalam talian, bagi membolehkan lebih ramai orang, terutama di kalangan komuniti penanam sayur, untuk mendapat ilmu pengetahuan yang bermanfaat ini.

Menjawab satu soalan, Jurry yang juga Timbalan Pengarah Pusat Ko-kurikulum dan Pembangunan Pelajar UMS berkata, dalam usaha menambah nilai produk sayur awet, para pengusaha perlu lebih kreatif dalam mempelbagaikan produk mereka menggunakan kemahiran penduduk tempatan dengan optimum. — Bernama