

UPM cadang guna hampas sawit, larva serangga kurangkan kos makanan ayam

By Nizam Zain - 25 March 2022



Pakar Ternakan Ayam UPM, Prof. Datuk Dr. Zulkifli Idrus bercakap pada sidang media mengenai lima strategi menangani kenaikan harga ayam di Dewan Taklimat Serdang, Universiti Putra Malaysia, Selangor. Foto AFFAN FAUZI, 25 MAC 2022.

SERDANG – Kebergantungan kerajaan terhadap bekalan jagung dan kacang soya dalam penghasilan makanan ayam boleh dikurangkan dengan penggunaan hampas kelapa sawit sebagai usaha menstabilkan harga sumber protein itu di negara ini.

Pakar Ternakan Ayam Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof. Datuk Dr. Zulkifli Idrus berkata, penggunaan isirong sawit yang mempunyai karbohidrat tinggi boleh menggantikan jagung dan kacang soya dalam pembuatan makanan ayam.

“Kita (negara) menghasilkan 2.3 juta tan metrik kek kernel sawit (PKC) setahun dan jumlah itu mencukupi untuk menghasilkan makanan ayam daging dan ayam telur.

“PKC mempunyai kandungan serat tinggi antara 15 hingga 20 peratus. UPM telah menjalankan beberapa eksperimen untuk mengurangkan kandungan serat dalam PKC supaya ia sesuai untuk makanan ayam.

“Kita dapati ia boleh dilakukan melalui proses tertentu, tapi bukan untuk menggantikan sepenuhnya penggunaan 60 peratus jagung dalam makanan ayam.

“Mungkin kita boleh guna PKC sehingga 25 peratus, sekaligus memberi kesan positif kepada kebergantungan import jagung yang sangat besar ketika ini,” katanya pada sidang media di bangunan Canselori Putra UPM, di sini, hari ini.

Sebelum ini, Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan II, Datuk Dr Nik Zawawi Salleh mengakui masalah kekurangan bekalan makanan ayam iaitu jagung di Brazil merupakan antara punca harga ayam mengalami kenaikan yang tinggi.

Dalam pada itu, Zulkifli tidak menafikan PKC yang dihasilkan negara banyak dieksport ke negara luar sebagai makanan lembu.

“Ada cabaran lain di mana kita mengeksport PKC ke luar negara, EU, Australia dan New Zealand untuk makanan ruminan lembu,” jelasnya.

Selain hampas sawit, beliau juga mencadangkan kerajaan melaksanakan program menggalakkan pengusaha menggunakan larva serangga *black soldier fly* (BSF) dalam penghasilan dedak ayam.

“Ia bagi menggantikan penggunaan kacang soya sebagai makanan ayam bagi mengurangkan kebergantungan bahan import.

“Untuk jangka panjang, BSF boleh menggantikan kacang soya, larva serangga ini makanan semula jadi ayam, ayam kampung memang makan ulat, kerana sumber protein kepada ayam.

“Kalau nak ternak BSF boleh menggunakan bahan buangan daripada industri sawit dan dapur. Ia sekaligus dapat menyelesaikan masalah sisa di Malaysia,” katanya.

Katanya lagi, Kementerian Sains, Teknologi dan Inovasi (MOSTI) sendiri menggalakkan industri penternakan lava serangga ini, namun industri ini masih di peringkat awal.

“Industri BSF dikenal pasti sebagai sumber protein masa hadapan dunia.

“Kita kena buat penyelidikan tentang kesesuaian berapa banyak boleh digunakan sebagai bahan makanan ayam,” katanya lagi. – MalaysiaGazette