



Potensi industri rosel

UKM hasilkan tiga baka baru Hibiscus bagi tampung permintaan pasaran tempatan

R & D

Oleh Norliza Abdullah

INDUSTRI berasarkan rosel atau nama saintifiknya *Hibiscus sabdariffa L* berpotensi dikembangkan dalam usaha meningkat sumber makanan bagi keperluan tempatan.

Permintaan yang meningkat menyebabkan pengusaha makanan dan minuman berasaskan tumbuhan-tumbuhan itu terpaksa mengimportnya terutama dari Sudan.

Sudah antara negara pengeluar rosel kerana masyarakat di sana menjadikan jusnya minuman kebangsaan iaitu Karkadeh. Di kebanyakan negara rosel dikenali sebagai Florida Cranberry.

Sejarah awal penanaman rosel di Malaysia bermula pada 1998 yang dipromosikan Jabatan Pertanian Terengganu, sehingga kini dianggarkan sekitar 100 hektar keluasan berjaya diusahakan setahun.

Menyedari khasiat dan kegunaannya yang semakin mening-

kat, Ketua Projek Penyelidik Fakulti Sains dan Teknologi, Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Prof Dr Mohamad Osman menghasilkan tiga baka baru rosel bagi meningkatkan pengeluaran dengan menggunakan baka induk rosel Arab.

Baka yang dikembangkan itu dikenali UKMR-1, UKMR-2 dan UKMR-3.

Beliau berkata, baka berkenaan dibasiskan menerusi pembibitan yang dijalankan menggunakan teknik mutasi aruhian. Ia dilaksanakan secara berperingkat dalam tempoh tiga tahun.

Katanya, kajian mendapati, rosel mengandungi asid hidroksisitrit atau HCA tinggi iaitu ramuan utama yang digunakan bagi tujuan melangsingkan badan.

"Pengambilan bahan semula jadi berasaskan tumbuhan-tumbuhan ini secara berterusan dapat menurunkan berat badan.

"UKMR-2 mengandung antosianin lebih tinggi berbanding baka asalnya varieti Arab. Hasil ini mempunyai nilai pasaran tinggi," katanya.

Penemuan itu, kata Mohamad

"la diperakui di peringkat tempatan dan antarabangsa dengan dianugerahkan pingat emas dan perak pada British Invention Show, London pada 2007"

Dr Mohamad Osman

Ketua Projek Penyelidik Rosel Universiti Kebangsaan Malaysia

Osman mendapat pengiktirafan sebagai hasil kajian yang begitu membanggakan.

"Ia diperakui di peringkat tempatan dan antarabangsa dengan dianugerahkan pingat emas dan perak pada British Invention Show, London pada 2007."

"Penyelidikan itu dijаяkan dengan kerjasama institusi dan industri menerusi usaha sama syarikat TFirdauce (Tasek Gelugor, Pulau Pinang)," kata-nya.

Usaha murni itu turut mendapat kerjasama Pusat Pengajaran Sains Sekitaran dan Sumber Alam UKM, Kementerian Sains dan Teknologi, Agensi Nuklear Malaysia, Fama, Universiti Sains Islam Malaysia, Universiti Malaya, Mardi, Universiti Putra Malaysia, FRIM, Taman Pertanian Sabah (Tenom) dan Penawar Industries Sdn Bhd.

Mengulas kaedah membibit baka rosel, Mohamad berkata, penyelidikan sejak 2006 itu menggunakan kemudahan gammacel UKM. Pendekatan ini membantu mendapatkan ciri morfo-agronomi dan fisiko



SITI TAFSIR MASNORA SHEIKH ABD KADIR (kanan) dan KHAIRUL MUNA MAHMUD menunjukkan spesies UKMR-1, UKMR-2 dan UKMR-3 pada majlis pelancaran di UKM, Bangi, baru-baru ini.

YAHYA ZAWUDIN/BERITA HARIAN

kimia yang dikehendaki.

Menerusi kaedah ini, tiga jenis rosel terhasil dan mempunyai keistimewaannya tersendiri yang secara keseluruhannya menampilkan saiz pokok sedera-hana besar, kurang tinggi, tegak serta mempunyai tempoh matang lebih cepat berbanding induknya.

Bagi baka UKMR-2, daunnya lebar dan berwarna hijau kemerahan. Bentuk buahnya pula menarik dan menyerupai kelopak atau kaliks bagi

jenis UKMR-1 (merah), UKMR-2 (merah hati), manakala UKMR-3 (hijau muda).

Kini terdapat dua jenis rosel yang diperkenalkan di negara ini iaitu varieti Terengganu dan Arab. Baka Terengganu adalah rosel yang diperkenalkan sekumpulan penyelidik Universiti

Malaya dikenali UMKL-1.

Varieti Terengganu masih menjadi pilihan disebabkan kualitiinya yang baik. Ia memberikan hasil sehingga lapan tan bagi setiap hektar dan empat tan kaliks, sekali gus melebihi empat kilogram bagi setiap pokok.

Bagaimanapun, varieti Arab yang dihasilkan mempunyai pokok, daun dan buah lebih besar serta menghasilkan kaliks lebih banyak.

Kandungan antosianin juga tinggi bagi varieti Terengganu serta mempunyai bentuk pokok, daun dan buah yang lebih besar. Ia menghasilkan buah dan kaliks lebih banyak.

Selain itu, varieti itu mengandungi hampir dua kali ganda kandungan antosianin berbanding varieti Terengganu,



PRODUK yang dihasilkan daripada rosel.