

Headline	Proses sendiri teh misai kucing di rumah		
MediaTitle	Harian Ekspres (KK)		
Date	21 Jul 2014	Color	Full Color
Section	Tempatan	Circulation	29,826
Page No	9	Readership	97,836
Language	Malay	ArticleSize	929 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 4,786
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 14,357



Proses sendiri teh misai kucing di rumah

Bahagian akhir

AKINKAH anda bahawa produk Misai Kucing yang terdapat di pasaran adalah 100 peratus bahagian daun yang dikeringkan?

Apapun terdapat kemungkinan produk itu terdiri daripada campuran daun, batang dan akar.

Dan tahukah anda bahawa khasiat herba itu terletak terutama di bahagian daunnya?

Buku ilmiah herba tempatan sering memuji Misai Kucing atau nama botaninya *Orthosiphon aristatus* sebagai sejenis tumbuhan herba rempah tempatan yang popular dengan pelbagai kebaikan.

Ia mudah tumbuh dan biasanya ditemui di pinggir-pinggir hutan, namun kini diladangkan secara komersial serta sering ditanam sebagai pokok hiasan.

Misai Kucing (yang juga dikenali sebagai Java Tea dalam kalangan penyelidik barat), adalah antara herba yang dikaji secara meluas malah banyak kajian saintifik mengesahkan manfaatnya selain menemui beberapa penemuan baru.

Antara manfaat paling penting ekstrak herba itu ialah sifat melawat kencing yang memainkan peranan dalam mengatasi pelbagai masalah buah pinggang, radang pundi kencing dan gout.

Saintis mendapati Misai Kucing mempunyai sekurang-kurangnya 30 jenis bahan kimia kompleks tumbuhan atau fitokimia yang kebanyakannya membantu mengendurkan otot-otot salur darah sekaligus melancarkan aliran air panas.

Kesan yang dikenali sebagai diuretik itu juga amat berguna bagi rawatan pelbagai penyakit, malah menjadikan ekstrak Misai Kucing antara ramuan dalam produk pelangsingan badan dan penyatakan kencing.

Kesan yang dikenali sebagai diuretik itu juga berguna bagi rawatan pelbagai penyakit, malah menjadikan ekstrak Misai Kucing antara ramuan dalam produk pelangsingan badan dan penyatakan kencing.

Selain baik untuk merawat masalah salur dan pundi kencing, sifat diuretik itu juga membantu menghalang pembentukan batu karang dan mengawal tekanan darah tinggi.

Banyak manfaat

Sama seperti ubat diuretik moden dalam bentuk tablet yang sering digunakan untuk rawatan darah tinggi, fitokimia dalam Misai Kucing berfungsi dengan cara menggalakkan pembuangan air dan ion garam dari darah sekaligus mengurangkan tekanan ke atas jantung.

Dalam rawatan kencing manis pula, kajian mendapati ekstrak Misai Kucing dapat mengurangkan kepekatan gula dalam darah dengan ketara iaitu mempunyai mekanisme yang serupa dengan ubat kencing

manis moden.

Kajian turut menunjukkan kehadiran pelbagai fitokimia yang terdapat dalam Misai Kucing yang mempunyai sifat perencutan kolesterol.

Saintis mendapati, ekstrak keseluruhan tumbuhan itu mampu menghalang penghasilan sejenis enzim yang meningkatkan penghasilan kolesterol tidak baik (LDL) seterusnya menyebabkan salur darah tersumbat. Lebih istimewa lagi apabila terdapat kajian yang mendapati, ada di antara bahagian fitokimia dalam daun Misai Kucing yang boleh membantu tutup sel tumor khususnya kanser kulit.

Justeru, boleh disimpulkan bahawa amalan pengambilan teh Misai Kucing amat berguna sebagai Pencegah dan rawatan pelbagai jenis penyakit yang kerap ditemui dalam masyarakat moden kini.

Malah ia jauh lebih murah berbanding ubat konvensional.

Buku 'Malaysian Herbal Heritage' yang dihasilkan oleh Institut Penyelidikan Perhutanan Malaysia (FRIM) baru-baru ini turut menyarakkan pesakit yang mempunyai darah tinggi supaya mengamalkan minum rendaman dua atau tiga helai daun Misai Kucing ke dalam air panas.

Bagi membantu mengurangkan demam panas, edema, influenza, rheumatism dan hepatitis pula, pesakit digalakkan minum air rebusan daun atau seluruh tumbuhan itu.

Manakala dalam membantu rawatan kencing manis, jaundis, batu karang, arteriosclerosis dan lemah jantung, daun Misai Kucing boleh digunakan bersama campuran herba lain.

Proses sendiri

Memandangkan pokok renik Misai Kucing mudah tumbuh subur di dalam pasu atau di perkaran rumah, anda sebenarnya boleh memprosesnya sendiri di rumah untuk kegunaan harian.

Lebih baik lagi herba yang diproses sendiri meyakinkan pengguna bahawa minuman herba yang anda gunakan itu dijamin tulen, bersih dan bebas daripada sebarang bahan kimia.

Jika anda melawat taman Rimba Herba di Perlis, Pengawas Hutan, Hashim Saad yang bertindak sebagai jurupandu taman itu, sudi berkongsi pengetahuan beliau dalam memproses teh Misai Kucing secara kecil-kecilan.

Di taman itu, setiap langkah pemprosesan daun Misai Kucing dilakukan sendiri oleh kakitangan Rimba Herba tanpa penggunaan mesin.

Mula-mula sekali, mereka akan ke



POKOK misai kucing atau nama botaninya *Orthosiphon aristatus*.



SEORANG Pegawai Hutan negeri Perlis menunjukkan botol daun teh misai kucing yang telah siap diproses oleh kakitangan taman Rimba Herba Perlis. - fotoBERNAMA

katanya mengakhiri perbualannya dengan Bernama.

Pendek kata, memandangkan Misai Kucing amat mudah membiak dan mudah pula diproses dengan pelbagai kebaikan untuk kesihatan, barangkali ia boleh diusahakan oleh surirumah misalnya secara kecil-kecilan sebagai menambah pendapatan isi rumah. – Bernama

latang untuk memilih batang-batang pokok Misai Kucing yang telah matang dan memotongnya sepanjang kira-kira 16 inci (40.6 sentimeter).

Ita kemudian dibersihkan dan dibilas dengan air bersih sebelum dipisau di atas rak bagi mengeringkannya dari berpasir kesar air.

Seterusnya, mereka akan mengangkat daun dari batangnya serta memilih batang yang masih elok untuk direndamkan ke dalam baldi yang berisit sedikit air.

Ini bagi membolehkan akar baru dapat tumbuh dari batang itu untuk ditanam semula dalam polibeg dan diatur kembali di ladang.

Sementara itu, daun yang telah diasingkan dirata ke atas beberapa para khas untuk diceringkan di bawah cahaya matahari sehingga ia bertukar warna menjadi keperangan-perangan.

"Bergantung kepada, keadaan cuaca, proses pengeringan itu akan mengambil masa sekitar satu minggu.

"Kemudian ia akan dimasukkan ke dalam oven pembakar kek selama kira-kira 15 minit sebelum disejukkan dan dilikas menggunakan pengisar kering", jelas Pak Hashim.

Hasil akhir itu disimpan di dalam bekas kedap udara dan boleh digunakan sama seperti membacut teh biasa, iaitu samada dicelup dalam air mendidih atau direbus.

"Ia juga dibotolkan sebagai cenderahati kepada tetamu khas",