

# Helo Kampus



kampus@utusan.com.my



**COT LAHIR  
TENAGA KERJA  
MAHIR » 20**

## Lebah kelulut UTHM

Kursus kemahiran baharu secara *hands-on* penternakan lebah kelulut untuk usahawan dan komuniti tempatan



**KANTUNG** madu lebah kelulut yang baharu diambil daripada sarang boleh terus dimakan.

ketulenan madu bagi mengelakkan pengguna tertipu oleh pihak yang tidak bertanggungjawab.

Oleh sebab itu, UTHM dengan kerjasama Pusat Apiari Nasional akan menganjurkan satu kursus *hands-on* penternakan lebah kelulut untuk komuniti tempatan dan mereka yang berminat menjadi peternak terlatih dalam menghasilkan madu lebah kelulut yang berkualiti.

Para peserta akan diberi khidmat nasihat teknikal dan pengetahuan asas tentang lebah kelulut dan penghasilan madu serta didedahkan dengan teknologi dan kepakaran yang ada di UTHM dan Pusat Apiari Nasional bagi memulakan projek penternakan lebah kelulut.

Kursus meliputi kaedah pembelajaran secara teori dan amali. Kepada sesiapa yang berminat, boleh hubungi Dr. Siti Fatimah Zaharah Mohamad Fuzi di talian 013-7484665 atau Nazrullah Abdullah di talian 07-4531334 untuk maklumat lanjut.



**LEBAH** kelulut merupakan antara tarikan utama pengunjung ke Pusat Pertanian Parit Botak, Batu Pahat, Johor.



**SARANG** lebah kelulut.



**PENYELIDIK** memeriksa sarang lebah kelulut yang ditenak di Pusat Pertanian Parit Botak, Batu Pahat, Johor.

Oleh **MOHD. SAIFUL MOHD. SAHAK**  
kampus@utusan.com



**M**UNGKIN tidak ramai yang tahu, sejarah industri penternakan lebah kelulut bermula sejak 28 tahun yang lalu.

Pada Oktober 1988, Jabatan Pertanian telah mewujudkan Pusat Apiari Nasional yang terletak di Pusat Pertanian Parit Botak, Batu Pahat, Johor bagi menjalankan pelbagai aktiviti berkaitan penternakan dan pemeliharaan lebah.

Kini, penternakan dan pemeliharaan lebah kelulut semakin pesat berkembang di Malaysia.

Kelulut adalah dari *sub family Meliponinae* atau lebih dikenali sebagai lebah tidak bersengat, berupaya menghasilkan madu, debunga dan propolis sama seperti lebah madu biasa.

Bezanya, kelulut tidak bersengat dan menghasilkan lebih banyak propolis berbanding lebah madu sebagai mekanisme pertahanan diri yang berfungsi mensterilkan sarang daripada gangguan organisma lain seperti bakteria, cendawan, virus dan pemangsa.

Selain itu, disebabkan saiz-ukuran tubuh kelulut adalah lebih kecil, kelulut mampu mengambil nektar daripada bunga yang bersaiz kecil, menyebabkannya mempunyai variasi makanan yang lebih banyak daripada lebah biasa sehingga memungkinkan untuk ditenak secara konsisten tanpa perlu penjagaan rapi.

Kelulut juga boleh berperanan sebagai agen pendebungaan yang efektif. Kajian terbaru mendapati kelulut mampu menyebarkan benih pokok serta mengahwinkan bunga jantan dan betina secara aktif.

Perkhidmatan kelulut sebagai agen pendebungaan dilihat sebagai satu kelebihan kerana kelulut adalah spesies serangga asli di Malaysia, aktif sepanjang tahun, tidak menyengat dan hanya memerlukan kos pengendalian yang rendah.

Menariknya, petani boleh menggunakan kelulut sebagai alternatif kaedah pendebungaan konvensional *hand-crossed*.

Kualiti propolis kelulut sangat tinggi. Kandungan anti oksidannya adalah 403 kali ganda lebih tinggi daripada jeruk

manakala kandungan fenol pula 320 kali ganda berbanding epal merah.

Kedua-dua unsur ini berfungsi dalam penyembuhan pelbagai penyakit. Propolis juga mempunyai unsur anti-bakteria dan anti-virus yang sangat bermanfaat kepada manusia.

Selain itu, kajian secara saintifik mendapati madu kelulut sebagai sejenis 'tonik' mempunyai ciri-ciri anti-radang, anti-parasit, dan telah menunjukkan potensi merawat penyakit berkaitan gusi, gastritis dan ulser.

Oleh itu, penggunaan madu kelulut sebagai terapi dan pencegahan penyakit perlu digalakkan di semua lapisan masyarakat.

Walaupun bagaimanapun, maklumat berkaitan industri kelulut serta aktiviti yang dijalankan oleh penternak, pengusaha dan peminat kelulut masih belum begitu meluas.

Selain itu kesedaran masyarakat terhadap industri penternakan kelulut sebagai sumber pendapatan yang berpotensi tinggi masih amat sedikit.

Lambakan madu tiruan yang menguasai pasaran merupakan ancaman terbesar dalam industri madu.

Kajian menunjukkan 80 peratus madu yang terdapat di pasaran merupakan madu campuran atau sintetik.

Oleh itu, kerjasama antara pihak universiti dan komuniti amatlah penting untuk memberi kesedaran tentang