

Inisiatif hasil graduan holistik

[Suliati Asri](#)

suliati@hmetro.com.my



RUMAH yang menempatkan sarang kelulut yang diusahakan pelajar.

KEUSAHAWANAN bukanlah bidang baharu dalam kalangan mahasiswa di institusi pengajian tinggi (IPT).

Malah sesetengah universiti menjadikannya sebagai kursus wajib yang harus diambil mahasiswa bagi melengkapkan pengajian.

Lonjakan pertama dalam Pelan Pembangunan Pendidikan Malaysia (PPPM) 2015-2025 (Pendidikan Tinggi) menekankan mengenai penghasilan graduan holistik yang bercirikan keusahawanan dan seimbang, bagi mendepani alam pekerjaan pada masa akan datang.

Seiring dengan peningkatan kadar pengangguran dalam kalangan graduan pada masa kini dan berlandaskan lonjakan pertama terbabit, Pusat Kokurikulum Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) mengambil langkah proaktif dengan menawarkan kursus berkredit di bawah kategori Mata pelajaran Pengajian Umum (MPU4) yang bercirikan keperluan semasa untuk tujuan kebolehpasaran graduan.

Antara kursus terbaru yang akan ditawarkan kepada mahasiswa adalah kursus penternakan lebah kelulut.

Menyedari potensi dan peluang yang ada dalam industri lebah kelulut ini Pusat Kokurikulum, UPSI menawarkan kursus penternakan kelulut kepada mahasiswa sebagai kursus kokurikulum berkredit di bawah komponen Persatuan, Kelab dan Kebudayaan.

Pengarah Pusat Kokurikulum UPSI Dr Mazuki Mohd Yasim berkata, kursus ini akan dilaksanakan di UPSI Adventure Park (UAP) yang terletak di dalam Kampus Sultan Abdul Jalil Shah.

"Pemilihan UAP sebagai lokasi amali bagi tujuan ternakan adalah berdasarkan kedudukannya yang sesuai bagi habitat lebah kelulut dan berhampiran dengan hutan di kaki Banjaran Titiwangsa.

"Selain itu, penternakan lebah kelulut ini akan dijadikan sebagai produk edupelancongan di UAP dan memberikan peluang kepada pelawat UAP untuk belajar mengenai kelulut secara lebih dekat," katanya.

Dr Mazuki berkata, kursus yang dijalankan itu akan membabitkan sesi kuliah dan amali selama 14 minggu.

"Melalui kursus ini mahasiswa akan didedahkan dengan kaedah penternakan dan penjagaan lebah kelulut yang lestari alam serta menerapkan aspek keusahawanan sebagai persediaan menceburkan diri sebagai usahawan madu lebah kelulut.

"Pendekatan secara teori dan amali juga dipercayai akan memberikan pemahaman dan impak yang lebih baik kepada mereka," katanya.

"Melalui sesi teori kursus ini pula akan mendedahkan mengenai taksonomi dan biologi lebah kelulut, survival dan ancaman kelulut, khasiat dan produk-produk dari lebah kelulut," tambahnya.



MAHASISWA bersama madu dan produk hiliran balm kelulut.

Sementara secara praktikal pula mahasiswa akan didedahkan dengan pembuatan dan penggunaan hive, penggandaan koloni, membina perangkap kelulut,

pemindahan kelulut dari perangkap ke hive, kaedah penuaian madu dan akhirnya pembuatan produk hiliran dari hasil kelulut.

Kelestarian alam sekitar menjadi keutamaan dalam pelaksanaan kursus ini yang mana tiada penebangan pokok dilakukan bagi mendapatkan sarang induk lebah kelulut.

Akhir sekali, mahasiswa akan diberikan penekanan

berkaitan dengan penyediaan proposal perniagaan melalui penternakan kelulut jika ingin diusahakan secara skala besar.

Pembabitan mahasiswa dalam industri penternakan kelulut kata Dr Mazuki, akan membuka peluang lebih banyak kajian dan inovasi dilaksanakan ke atas produk serta hasil kelulut supaya dapat memberikan manfaat kepada masyarakat.



KEDUDUKAN telur dan propolis (binaan dalam toping).

Lebih membanggakan, setakat ini tiada lagi mana-mana universiti memperkenalkan kursus penternakan lebah kelulut sebagai kursus kokurikulum pilihan di peringkat diploma ataupun ijazah sarjana muda.

"Kursus penternakan kelulut yang ditawarkan sebelum ini hanyalah bersifat jangka pendek iaitu selama tiga hari dan ditawarkan individu, institusi pendidikan, Jabatan Pertanian dan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi).

"Oleh itu, UPSI akan menjadi perintis kepada pelaksanaan kursus penternakan lebah kelulut secara berkredit yang dilaksanakan secara lebih berstruktur," katanya.

"Diharap melalui penawaran kursus ini akan memberikan peluang kepada mahasiswa untuk menjadikan penternakan kelulut sebagai alternatif kepada peluang pekerjaan di masa hadapan sebagai usahawan lebah kelulut," tambahnya.

Sementara itu, Pensyarah Jabatan Pengajian Kemasyarakatan dan Kewarganegaraan (JPKK) Mohd Syariefudin Abdullah berkata, kini industri lebah kelulut mempunyai potensi besar dalam menjadikan Malaysia sebagai pembekal utama dalam pasaran madu lebah dunia.



DR Mazuki

Menurutnya, secara umumnya produk daripada penternakan lebah kelulut bukan hanya tertumpu kepada madu semata-mata, sebaliknya ia turut menghasilkan propolis dan 'bee breed/bee pollen' (roti lebah).

"Gabungan daripada madu, propolis dan 'bee breed' boleh menghasilkan pelbagai produk yang mana ia juga turut dikenali sebagai 'produk hiliran' dan turut memberikan manfaat kepada pengguna.

"Antara produk hiliran lebah kelulut adalah sabun madu, syampu madu, balm propolis, propolis oil, minuman kopi kelulut, minyak angin, makanan tenaga, 'food bar,' madu sache, air madu, pembersih muka, gel serum dan sebagainya," katanya.

Kata Syariefudin, madu yang dihasilkan kelulut adalah produk utama kelulut sementara 'bee breed' pula produk hasil daripada sari bunga yang dipungut daripada bunga-bunga yang turut mempunyai manfaat besar kepada manusia.

"Manakala propolis adalah hasil daripada getah atau damar yang diambil kelulut daripada resin pokok yang digunakan untuk membina 'rumah' mereka di dalam log atau sarang kelulut," katanya.

Propolis digunakan kelulut untuk membina 'rumah' dan juga sebagai kantung madu dan kantung 'bee breed'.

Oleh itu, kata Syariefudin antara khasiat yang penting selain madu adalah 'bee breed' kelulut manakala propolis pula amat tinggi kandungan anti bakteria yang boleh dimanfaatkan.

"Antara yang kita boleh banggakan adalah pengiktirafan oleh Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani yang mengiktiraf madu kelulut sebagai Super Food Malaysia.

"Sementara itu, kajian dilakukan Mardi turut mendapati madu kelulut mempunyai khasiat empat kali ganda antioksidan berbanding lebah biasa dan menghasilkan asid fenolik amat berguna kepada badan manusia," katanya.

Syariefudin mengakui permintaan madu lebah kelulut bagi pasaran dalam negara sangat tinggi dan ini adalah peluang yang tidak seharusnya dilepaskan oleh graduan.

"Jika diusahakan secara komersial, industri ini mampu menjana pendapatan yang lumayan sama ada secara sepenuh masa ataupun sambilan," katanya.

Disiarkan pada: September 20, 2021 @ 7:00am