

Headline	Rasanya lebih pedas		
MediaTitle	Harian Metro		
Date	01 Jan 2018	Color	Full Color
Section	Setempat	Circulation	179,231
Page No	70	Readership	537,693
Language	Malay	ArticleSize	349 cm <sup>2</sup>
Journalist	Mohd Rafi Mamat	AdValue	RM 13,696
Frequency	Daily	PR Value	RM 41,088



## ■ Halia organik Gunung Karak bebas bahan kimia

Mohd Rafi Mamat  
am@hmetro.com.my

### Bentong

**R**asa lebih pedas dan bebas daripada bahan kimia menjadi kelebihan halia organik yang ditanam di kawasan seluas 74.9 hektar di kawasan Gunung Karak di sini.

Persekitaran bebas daripada pencemaran dan terletak dalam bekas kawasan hutan semula jadi menjadikan tanaman tanah tinggi itu subur dan mempunyai lebih khasiat perubatan.

Ketua projek Hamdan Yusop berkata, seramai 50 petani terbabit dengan projek halia organik Gunung Karak yang mula diusahakan awal tahun lalu dengan sokongan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA)



HAMDAN (kiri) menunjukkan halia organik yang ditanam di Gunung Karak, Bentong.

dan Pihak Berkuasa Kema-juan Pekebun Kecil Perusa-haan Getah (RISDA).

Menurutnya, projek menggunakan sistem terbuka dan di bawah naungan pokok itu turut dijadikan

produk pelancongan tanah tinggi yang mendapat sambutan menggalakkan daripada pelancong tempatan dan asing.

"Projek ekonomi di bawah Jawatankuasa Kemajuan dan

Keselamatan Kampung (JKKK) itu hanya menumpukan kepada produk hili-ran, empat produk berasaskan halia kini dikeluarkan oleh usahawan desa.

"Kita tidak memasarkan

halia mentah walaupun mendapat permintaan menggalakkan dengan harga tinggi, sebaliknya semua hasil dibekalkan kepada usahawan yang menge-luarkan produk seperti ser-

buk halia, kuah rojak, jeruk dan jamu," katanya di sini, semalam.

Beliau berkata, tempoh matang tanaman halia antara 10 bulan hingga setahun serta bebas daripada racun dan baja kimia menjadikan halia Gunung Karak berkualiti tinggi dan mempunyai banyak khasiat perubatan.

Menurutnya, setiap perdu halia mencapai berat antara satu kilogram hingga tiga kilogram, aktiviti meng-gembur tanah pada setiap pokok dilakukan setiap minggu bagi memastikan jumlah halia bertambah dan tidak rosak.

"Projek halia organik Gunung Karak yang diusahakan kini turut menjadi produk pelancongan, pelancong yang datang diberi peluang melihat demonstrasi menu-njut hasil, melawat kawasan tanaman dan diberikan pe-nerangan.

"Empat produk hili-ran kini dimajukan usahawan wanita terdiri daripada penduduk setempat untuk pasaran di sini, dan beberapa daerah lain," katanya yang berca-dang memperluaskan lagi projek berkenaan.

# Rasanya lebih pedas