

Headline	Hasil lumayan dengan roselle		
MediaTitle	Sinar Harian (Selatan)		
Date	05 Feb 2019	Color	Full Color
Section	News	Circulation	160,000
Page No	38	Readership	509,000
Language	Malay	ArticleSize	800 cm ²
Journalist	SARINAH MAT KASIM	AdValue	RM 5,604
Frequency	Daily	PR Value	RM 16,812

Hasil lumayan dengan roselle

Zamri beranikan diri ceburi bidang perusahaan tanaman roselle

SARINAH MAT KASIM

REMAU

Buah roselle jika bijak diurus, pasti akan membuahkan hasil yang lumayan.

Berpegang prinsip berbudi pada tanah pasti ada hasilnya, menjadikan bekas pegawai di sebuah syarikat industri burung walet ini, nekad membabitkan diri dalam perniagaan makanan dan minuman berasaskan buah roselle.

Walaupun tiada pengalaman dalam bidang ini, tetapi pengusahanya, Zamri Abu, 38, memberanikan diri ceburi projek tanaman roselle, sekali gus mengeluarkan pelbagai produk berasaskan buah ini.

Roselle atau nama saintifiknya hibiscus sabdariffa, kaya dengan antioksidan dan vitamin C, terutama di bahagian buah dan daunnya.

Tanpa memerlukan pengurusan tanaman cerewet dan rumitkan, roselle yang juga dikenali sebagai "bunga merah" selain asam paya, asam kumbang dan asam susur, mudah hidup subur.

Tanaman seluas 10 hektar

Bermula secara kecil-kecilan, pemilik berasal dari Senawang itu, kini memiliki kawasan tanaman pokok roselle seluas 10 hektar, di beberapa tempat antaranya di Batu Kikir, Jempol; Seri Menanti, Kuala Pilah; Pekan, Pahang dan Pokok Sena, Kedah.

Katanya, kesemua tanah itu disewa daripada pemilik tanah secara tahunan.

"Saya dalam proses meluaskan lagi tanaman roselle dan setakat ini beberapa kawasan baru di



Zamri menunjukkan produk Roselle keluaran syarikatnya.

Port Dickson dan Sabah sudah dikenali pasti, dengan keluasan kira-kira 20 hektar.

"Saya memerlukan bahan mentah roselle yang banyak setiap bulan untuk diproses bagi menghasilkan produk makanan dan minuman menggunakan jenama Olley.

"Setakat ini, tanaman mampu mengeluarkan kira-kira dua tan buah roselle seminggu," katanya.

Tambahnya, operasi syarikatnya di Bangunan IKS Jabatan Pertanian Negeri Sembilan, Cengkau, telah beroperasi enam tahun lalu.

Pelbagaikan produk roselle

Zamri berkata, selain dijadikan kordial dan jus roselle, pihaknya turut mengeluarkan produk lain seperti jeruk, acar, jem dan halva.

Menurutnya, ketika ini kilang berupaya mengeluarkan sekitar 15,000 botol minuman roselle pelbagai saiz sebulan dan pihaknya menyasarkan untuk dinaikkan kepada 20,000 menjelang pertengahan tahun ini.

"Kami dalam proses



Zamri bersama kakitangannya.

untuk mengeluarkan losen, serum, sabun dan pencuci wanita yang dibuat dengan kerjasama Mardi," katanya.

Bapa kepada empat orang anak berusia antara lima hingga 11 tahun itu berkata, biarpun tanaman itu kaya dengan khasiat, namun dia menyedari

roselle masih kurang dikenali dan ada segelintir individu tidak mengetahui kegunaan dan cara memasak buah itu.

"Roselle di negara kita antara terbaik di dunia dan ia mempunyai kelebihan tersendiri serta nilai pasaran yang baik.

"Bagaimanapun dalam situasi ekonomi sekarang amat mencabar dan saya perlu bekerja lebih keras untuk memasarkan produk ini," katanya.

Katanya, setakat tempoh ini, beliau bersama tujuh

kakitangannya, memasarkan sendiri produk mereka dengan menyertai pelbagai aktiviti keusahawanan seperti karnival usahawan anjuran agensi kerajaan, selain berniaga di pasar tani kekal di sekitar negeri ini dan Lembah Klang.

Zamri berkata, syarikatnya turut membuka peluang kepada mana-mana individu atau syarikat yang ingin membina jenama sendiri berasaskan roselle.

"Selain menjual produk roselle yang sudah diproses, saya juga menjual buah roselle mentah dan kering pada harga RM4.50 sekilogram dan RM60 sekilogram.

"Setakat ini, permintaan terhadap roselle sangat menggalakkan," katanya.

Katanya, kejayaannya turut dibantu Jabatan Pertanian Negeri, Jabatan Veterinar Negeri Sembilan, Fama dan Mardi dalam menjadikan dirinya sebagai usahawan.



- Dikenali sebagai asam belanda, asam susur atau roselle
- Spesies hibiscus sabdariffa dan keluarga bunga raya
- Berasal dari India dan Afrika Barat
- Diperkenalkan di Malaysia sejak lebih tiga kurun lalu
- Daun dan batang muda roselle boleh dimakan sebagai utam atau salad



Timbalan Menteri Industri Utama, Datuk Seri Shamsul Iskandar Mohd Akin (tengah) menaman pokok roselle dalam lawatannya di Rembau.



Shamsul Iskandar (dua, kanan) melihat proses pembungkusan Roselle.