



Research **NEWS**

2/2024

Office of Deputy Vice-Chancellor
(Research & Innovation)
Universiti Teknologi MARA

Kaji khasiat tumbuhan di Sarawak

3 April 2024

Read more:

<https://suarasarawak.my/kaji-khasiat-tumbuhan-di-swak/>

ARTIKEL



Kaji khasiat tumbuhan di Sarawak

Suara Sarawak April 2, 2024 INSPIRASI 7:30 am

Facebook Twitter LinkedIn WhatsApp Telegram

JOM BACA E-PAPER SUARA SARAWAK/ NEW SARAWAK TRIBUNE PERCUMA SEAWAL 2 PAGI SETIAP HARI. KLIK SINI

SARAWAK bukan sahaja dikenali sebagai negeri yang pesat dengan pembangunan, malah dijuluki negara luar sebagai negeri hijau, yang kaya dengan sumber alam semula jadi tersendiri.

Umum mengetahui bahawa tumbuhan Sarawak jarang didengar terdapat di negeri lain, seperti buah dabal, engkalak, terung asam dan lada hitam, sebagai makanan tradisi di negeri ini.

Namun tidak ramai tahu bahawa tumbuhan tempatan itu mempunyai khasiat tersendiri dalam pembikinan produk rawatan dan kecantikan.

Mengambil pendekatan itu, usahawan kosmetik tempatan, Saidi Rasemi, berjaya mengkaji kelebihan sumber alam semula jadi tempatan dengan mencipta sejarah tersendiri apabila merekodkan lebih 2,000 produk rawatan dan kecantikan daripada sumber di Bumi Kenyalang.

Sebanyak 2,000 produk, jumlah yang amat besar, sekali gus menunjukkan bahawa produk tumbuhan Sarawak mempunyai nilai besar dalam industri pembuatan bagi peniaga tempatan untuk menceburi bidang keusahawanan ke arah yang lebih tinggi.

Sudah pasti perjalanan itu bukan mudah buat Saidi.

Namun berbekalkan minat mendalam dalam ilmu kimia, anak jati Samarahan yang mempunyai Ijazah Sarjana Sains (Penyelidikan) Kimia Hasilan Semula Jadi ini menjadikan litizam beliau untuk menghasilkan produk daripada tumbuhan tempatan dengan jayanya.

"Minat saya terhadap ilmu kimia memang tidak dapat disangkal.

"Alhamdulillah, kita bersyukur dengan kekayaan sumber tempatan di Sarawak.

"Saya cuba mengkaji khasiat yang ada pada tumbuhan.

"Hingga kini (2024), lebih 2,000 produk hasil pembuatan daripada tumbuhan tempatan dihasilkan.

"Antaranya, ekstrak dabal, terung asam, engkalak, sirih Cina, senduduk, lada, lidah buaya, setawar dan tawa tawa," katanya kepada Suara Sarawak.

Berbekalkan ilmu kimia yang dipelajarinya, Saidi mengungkapkan langkah dalam kajian terhadap alam semula jadi di Sarawak yang dijalani saban hari semakin menyeronokkan.

Mana tidaknya, sebagai orang Sarawak, katanya, penemuan itu bagaikan keterujaan apatah lagi beliau sememangnya peminat ilmu kimia sehingga membuatnya mengambil keputusan untuk menceburi bidang tersebut dengan lebih serius.

Akhirnya pada 2019, beliau berjaya mendaftar sebuah syarikat, S.R.2 Enterprise, bagi memfokuskan kajian kepada tumbuh-tumbuhan di Sarawak, di samping membuat kajian terperinci sumber tumbuhan lain yang berpotensi dijadikan produk rawatan dan kecantikan.

Kesungguhan usahawan berusia 43 tahun itu jelas terpancar apabila beliau memberitahu, usaha untuk memartabatkan tumbuhan tempatan setaraf dengan nilai tumbuhan bernilai dunia terselah dengan membelanjakan kira-kira RM200,000 untuk membeli peralatan kajian menggunakan titik peluhnya sendiri.

"Saya percaya usaha berterusan akan mendatangkan hasil, lebih-lebih lagi di Sarawak, dan semestinya perjuangan saya untuk melihat Sarawak mempunyai produk sendiri bertaraf dunia sangat tinggi," katanya.

Beliau pada masa sama menzahirkan penghargaan kepada keluarga tercinta atas sokongan dan dorongan tidak berbelah bahagi dalam membantunya sama ada secara langsung atau tidak langsung untuk melangkah ke peringkat lebih tinggi dalam bidang tersebut.

Selain itu, beliau turut menzahirkan penghargaan kepada Profesor Ts. Dr Khong Heng Yen dari Fakulti Sains Gunaan Universiti Teknologi Malaysia (UiTM) Kota Samarahan yang tidak serik membantunya serta memberi nasihat dalam menjayakan misinya sehingga mampu mencipta produk daripada tumbuhan tempatan.

Suara Sarawak turut berkesempatan meninjau sendiri bilik makmal iaitu sebuah bilik sewa yang dijadikan sebagai tempat makmal untuk mengkaji nilai dan potensi yang terdapat pada tumbuhan tempatan itu.

Ditanya mengenai sambutan produk itu, Saidi memberitahu, pemasaran produk selepas dunia dilanda pandemik COVID-19 menjunam teruk.

"Sebelum COVID-19, kami berhasil menjana pendapatan kira-kira RM18,000 sebulan.

"Ini bukti produk Sarawak mempunyai nilai tersendiri serta mendapat tempat di hati pelanggan sama ada di Sarawak mahupun di Semenanjung Malaysia," jelasnya.

Namun selepas COVID-19, perniagaannya merudum lebih 80 peratus, susulan kuasa pemasaran khususnya di Semenanjung terjejas teruk.

Sebagai anak jati Sarawak, misinya untuk melihat produk tempatan tidak pernah padam dan kini beliau berusaha untuk mencipta beberapa siri produk yang lebih menarik, dengan erti kata lain selaras dengan keperluan pasaran semasa.

Untuk rekod, beberapa produk hasil ciptaan Saidi berjaya mendapat pengiktirafan pada peringkat nasional dengan merangkumi kategori perak dan emas.

Kejayaan ini menyemarakkan lagi semangat Saidi untuk mekangkah jauh.