

VARIA

CENDAWAN tiram kelabu mudah didapati di pasar basah atau pasar raya.



CENDAWAN goreng merupakan antara produk yang boleh dihasilkan dan sesuai dijadikan sajian minum petang. – Gambar hiasan

Potensi produk hiliran cendawan

Kosmo
9/11/16
mls - 27



DARI segi pemasaran, cendawan merupakan sayuran yang biasa dibeli secara segar dan dimasak sebagai lauk. Cendawan seperti cendawan tiram kelabu banyak dijual di pasar basah dan pasar raya.

Walaupun cendawan bukan makanan ruji masyarakat Malaysia, ia juadah lazim dalam masakan kita. Ia digunakan sebagai reneh dalam nasi goreng, tomyam atau digulai.

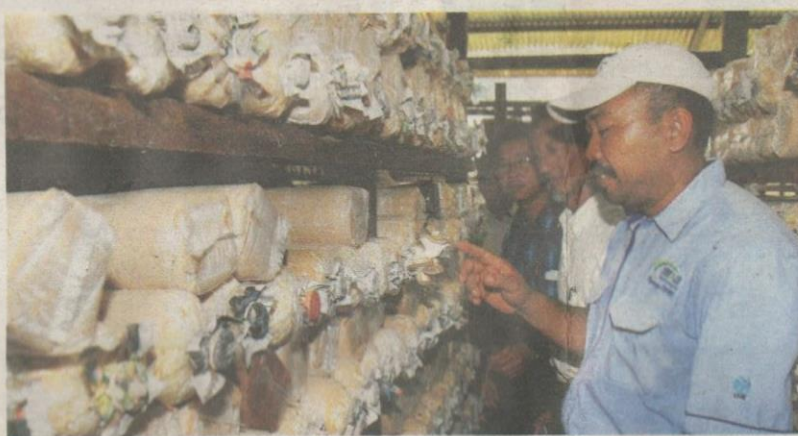
Pada hari ini, cendawan turut diperkenalkan sebagai produk makanan. Cendawan goreng celup tepung merupakan makanan yang laris dijual di pasar malam.

Dari semasa ke semasa, semakin banyak produk hiliran daripada cendawan diperkenalkan. Pau cendawan antara produk yang mendapat perhatian rakyat Malaysia.

Pau cendawan ini boleh dijual terus atau sejuk beku. Inovasi produk daripada cendawan terus berkembang. Inovasi produk serunding daripada cendawan mula mendapat tempat dalam pasaran.

Terdapat serunding yang dihasilkan daripada pelbagai jenis cendawan seperti cendawan tiram kelabu, kukur dan jerami padi.

Cendawan mula menjadi pengganti kepada produk daging. Dari segi khasiat, ia tidak berlemak dan menjadi sumber serat. Hidangan serunding cendawan pada



PENGUSAHA dapat meningkatkan pendapatan menerusi pengeluaran lebih banyak produk hiliran daripada cendawan di pasaran. - Gambar hiasan

hari perayaan menjadi pilihan terutamanya pada mereka yang berpantang makan daging.

Pada masa akan datang, produk seperti serunding, rendang dan sate cendawan pasti menjadi pilihan tetamu yang mementingkan kesihatan. Usahawan tempatan juga memproses cendawan menjadi sos cili cendawan.

Jeruk

Produk ini secara tidak langsung mempelbagai produk sos yang terdapat di pasaran. Cendawan juga dijeruk dan dikomersialkan sebagai jeruk cendawan. Melalui kaedah penjerukan, ia boleh disimpan dalam jangka masa yang lebih lama.

Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) turut membangunkan produk makanan daripada cendawan. Produk seperti

burger cendawan sesuai untuk golongan vegetarian dan mereka yang menghadapi masalah kesihatan seperti jantung.

Ini adalah kerana cendawan tiram kelabu mengandungi beta glukon dan penyelidikan mendapati, burger cendawan boleh mengurangkan paras kolesterol.

Cendawan tiram juga bersifat antioksidan dan antidiabetik. Ia sesuai dijadikan bahan utama produk sejuk beku seperti nuget, sosej dan bebola.

Produk minuman daripada cendawan telah pun dikomersialkan sebagai produk herba seperti jus cendawan jeli hitam dan lingzhi.

Jus cendawan tersebut yang dihasilkan oleh usahawan tempatan boleh mengurangkan kolesterol, merangsang peredaran darah serta tinggi antioksidan.

Kopi cendawan dihasilkan daripada cendawan lingzhi dikatakan dapat meningkatkan metabolisme dan tenaga selain melancarkan peredaran darah.

Bagaimanapun, pengeluaran cendawan yang terhad menjadi faktor membantutkan pengeluaran produk makanan berasaskan cendawan.

Lambakan

Kita berterima kasih pada kerajaan kerana melalui Rancangan Malaysia ke-9, Dasar Agro Makanan Negara (DAN) dan Pertanian Negara ke-3, sektor pertanian diberi penekanan dalam mengembalikan semula era kecemerlangan pertanian sebagai penjana ekonomi.

Industri cendawan diberikan pelbagai insentif selaras dengan dasar tersebut. Pengeluaran produk hiliran daripada cendawan membantu para penanam dari segi mengatasi masalah lambakan pada musim tengkujuh dan jangka hayat segar yang singkat.

Industri cendawan terus dilihat sebagai industri yang berpotensi untuk dibangunkan.

Diharapkan, pembangunan teknologi produk hiliran daripada cendawan ini dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah kepada pengusaha.

Ia selaras dengan inspirasi mentransformasikan ekonomi ke arah negara berpendapatan tinggi dan pertanian adalah perniagaan.