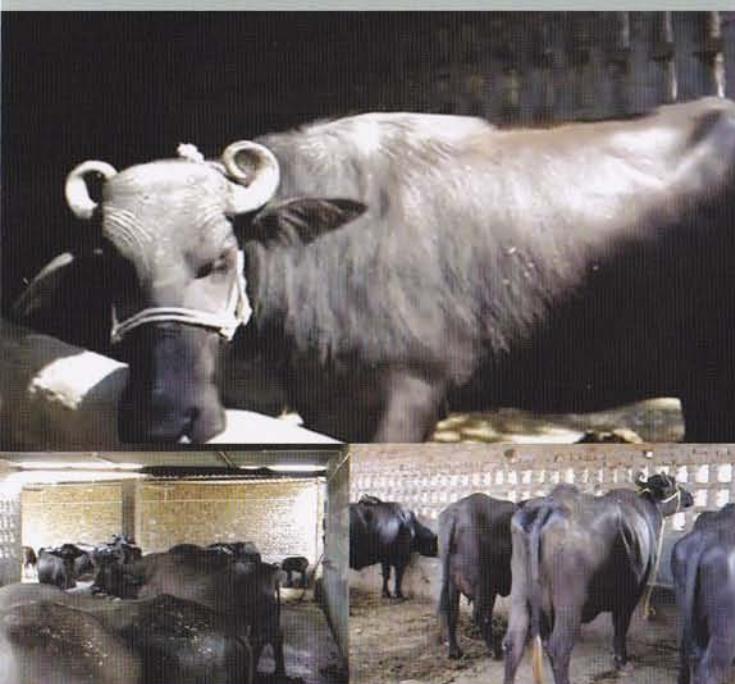


www.dvs.gov.my

KERBAU **MURRAH**



www.dvs.gov.my

JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani
Blok Podium, Wisma Tani, Lot 4G1, Presint 4,
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan,
62630 Putrajaya, Malaysia.

Tel: +603 88702000 Fax: +603 88888178
Email: pro@dvs.gov.my

KERBAU **MURRAH**



www.dvs.gov.my

PENDAHULUAN

Kerbau telah dijinakkan untuk membantu manusia sejak 5000 tahun lalu. Food and Agriculture Organization (FAO) telah menganggarkan terdapat sebanyak 158 juta kerbau di seluruh dunia dengan 97 % tertumpu di kawasan Asia. Kerbau menghasilkan 5 % dari keseluruhan hasil susu dunia dan bertanggungjawab dalam menjana kuasa kepada 20 – 30% ladang di Asia Tenggara.

Kerbau boleh di kategorikan kepada 2 kumpulan iaitu Kerbau Sawah (Swamp buffalo) dan Kerbau Sungai (River buffalo/ Water buffalo). Kerbau Sawah digunakan terutamanya untuk membantu dalam aktiviti pertanian seperti membajak dan menarik kereta (*bullock cart*) manakala Kerbau Sungai pula diternak untuk mendapatkan hasil susunya yang bukan sahaja banyak dari segi kuantiti tetapi mempunyai kandungan lemak (*butterfat*) yang sangat tinggi. Ini adalah asas kepada pembuatan mozzarella cheese dari Itali yang terkenal di seluruh dunia. Selain dari itu susu kerbau juga digunakan untuk membuat tairu (*curd*) dan dadih (*yogurt*). Daging kerbau atau carabeef selalu dipasarkan sebagai daging lembu atau beef.

India merupakan Negara yang mempunyai populasi kerbau tertinggi di dunia dan Malaysia turut mengimport daging kerbau dari India bagi menampung bekalan dalam Negara yang pada ketika ini hanya pada tahap sara diri sebanyak 28.7 %. Dasar Pertanian Negara Ke – 3 (DPN 3) telah menitikberatkan pengeluaran bahan makanan dari sumber tempatan dan ini termasuklah pengeluaran komoditi daging lembu/kerbau. Selaras dengan DPN 3 ini, Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) telah meneliti semula peranan yang boleh dimainkan dalam bidang usaha ini.

Tahap sara diri bagi komoditi daging lembu/kerbau pada tahun 2010 yang telah diunjurkan sebanyak 28.7% ini menjanjikan banyak ruang dan peluang kepada semua penternak dan bakal penternak untuk menceburii bidang ini baik untuk tujuan susu maupun daging.

KERBAU MURRAH

CIRI-CIRI

- Mempunyai rangka badan yang besar .
- Baka ini berwarna hitam pekat (*jet black*) dan kadang-kadang terdapat warna putih pada muka dan kaki.
- Mempunyai daya ketahanan terhadap penyakit dan cuaca panas.
- Mempunyai dwiguna iaitu susu dan daging
- Daging dihasilkan adalah sekitar 50% dari berat badan.
- Susu yang dihasilkan mengandungi kandungan lemak (*butterfat*) yang tinggi iaitu sekitar 16%. Ini adalah asas kepada pembuatan keju mozzarella yang terkenal di seluruh dunia.
- Mampu menghasilkan susu sebanyak 1500 – 1800 liter per laktasi.
- Mempunyai 50 pasang kromosom.

BERAT LAHIR

Jantan	35 kg
Betina	29 kg

BERAT DEWASA

Jantan	500 - 600 kg
Betina	400 - 500 kg

UMUR MATANG

Jantan	30 bulan
Betina	36 bulan

NISBAH JANTAN : BETINA

1 Jantan : 30 Betina

TEMPOH BUNTING

11 bulan ± 10 hari



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

KOMPOSISI SUSU SETIAP 100g (/100g)

Kandungan / Unit	Lembu	Kambing	Bebiri	Kerbau	
Air	g	87.8	88.9	83.0	81.1
Protein	g	3.2	3.1	5.4	4.5
Lemak	g	3.9	3.5	6.0	8.0
Karbohidrat	g	4.8	4.4	5.1	4.9
Tenaga	kcal	66	60	95	110
	kJ	275	253	396	463
Laktosa	g	4.8	4.4	5.1	4.9
Asid lemak:					
Saturated	g	2.4	2.3	3.8	4.2
Mono-unsaturated	g	1.1	0.8	1.5	1.7
Polyunsaturated	g	0.1	0.1	0.3	0.2
Kolestrol	mg	14	10	11	8
Kalsium	iu	120	100	170	195

SENARAI NEGARA PENGELOUAR SUSU KERBAU UTAMA DUNIA

Negara	Pengeluaran (tan)
India	56 960 000
Pakistan	21 500 000
China	2 900 000
Mesir	2 300 000
Nepal	930 000
Iran	241 500
Myanmar	205 000
Itali	200 000
Turki	35 100
Vietnam	31 000
Jumlah	85 302 600

Sumber: Food And Agricultural Organization of United Nations: Economic And Social Department.
The Statistical Division



ASAL

Baka ini berasal dari Negeri Punjab dan Haryana di India serta Wilayah Punjab di Pakistan. Ianya adalah dari kumpulan kerbau sungai atau River buffalo / Water buffalo.