

[www.dvs.gov.my](http://www.dvs.gov.my)

KERBAU  
**Nili Ravi**



[www.dvs.gov.my](http://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](mailto:pro@dvs.gov.my)



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR

KERBAU  
**Nili Ravi**



[www.dvs.gov.my](http://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 ditemak 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 di unjurkan sebanyak 28.7% ini menjanjikan banyak ruang dan peluang kepada semua penternak dan bakal penternak untuk menceburi bidang ini baik untuk tujuan susu maupun daging.

## ASAL

Baka ini berasal dari Wilayah Punjab di Pakistan. Ianya merupakan kerbau tempatan bagi Negara Pakistan. Ianya adalah dari kumpulan kerbau sungai atau *River buffalo / Water buffalo*.

# KERBAU NILI RAVI

## CIRI-CIRI

- Mempunyai rangka badan yang besar.
- Baka ini berwarna hitam dengan sedikit warna putih pada bahagian kepala, kaki dan ekor.
- Mempunyai daya ketahanan terhadap penyakit dan cuaca panas.
- Mempunyai dwiguna iaitu susu dan daging.
- Mempunyai sifat yang agak jinak.
- Daging dihasilkan adalah sekitar 50% dari berat badan.
- Mampu menghasilkan susu antara 8 – 15 liter sehari.
- Diberi jolokan *Black Gold of Asia*
- Mempunyai 50 pasang kromosom

## BERAT LAHIR

Jantan 41 kg  
Betina 30 kg

## BERAT DEWASA

Jantan 700 - 800 kg  
Betina 450 - 550 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 PENGELUAR 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
<b>Jumlah</b>	<b>85 302 600</b>

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

