

Produk ayam kampung di pasaran tidak asli?

Oleh **PROFESOR MADYA DR. AZHAR KASIM**

TAKTIK memperdayakan penggunaan dengan penggunaan label 'kampung' dalam penjualan ayam daging warna, atau panggilan lainnya, ayam kacuk, bagi tujuan melariskan jualan telah didedahkan di media cetak dan media elektronik baru-baru ini. Ramai pengguna masih tidak menyedari bahawa terdapat 'telur kampung' terutamanya di pasar borong dan pasar raya yang bukannya telur daripada ayam kampung. Ini kerana perkataan 'kampung' mencetuskan persepsi produk yang bermutu, berkhasiat tinggi dengan elemen kesihatan yang baik.

Kelebihan produk ayam kampung diperakui selama ratusan tahun dalam kalangan pengguna di negara Asia seperti Indonesia, Thailand, Myanmar, Jepun, Korea, Taiwan dan India. Rata-rata kajian saintifik telah memperakui kelebihan pada telur dan daging ayam kampung yang merangkumi aspek kesihatan di sebalik rasa yang enak. Daging ayam kampung diperakui tinggi kandungan protein, rendah lemak serta rendah kolesterol. Tingginya kandungan kolagen pada daging ayam kampung memberi tekstur yang diinginkan pengguna. Paras asid glutamik yang tinggi juga meningkatkan keenakan rasa daging. Telur ayam kampung pula kaya dengan asid lemak omega.

Pemakaian istilah 'kampung' pada telur ayam membawa tambahan keuntungan sehingga 20 sen sebiji berbanding dengan telur biasa. Pemakaian istilah 'kam-

pung' pada ayam kacuk membolehkan keuntungan berganda berbanding dengan ayam daging. Penetapan harga menjadi bebas dengan pengecualian telur dan daging ayam kampung daripada kawalan siling harga.

Penyalahgunaan istilah bermula dari ladang pembiak lagi, dengan panggilan 'ayam kampung kacukan' bagi anak ayam kacuk yang diedarkan kepada pengusaha. Apabila sudah siap diproses, terdapat peniaga secara tidak jujur menjual 'ayam kampung kacukan' ini dengan panggilan ayam kampung.

Kemajuan pesat dalam teknologi pembakaan telah menghasilkan baka ayam yang cengkerang telurnya berwarna cerah merupai telur ayam kampung dan juga warna bulu seakan ayam kampung tempatan. Walau bagaimanapun, produk daripada baka-baka baru ini dan kacukannya masih tidak dapat menyamai mutu daging dan telur ayam kampung. Di sebalik pengaruh genetik, kekuatan warna kuning telur pada 'telur kampung' ini boleh menyerupai warna kuning telur ayam kampung tempatan dengan hanya meletakkan bahan pewarna ke dalam dedak ayam.

Seperti di negara Asia yang lain, ayam kampung di Malaysia adalah pusaka istimewa yang amat bernilai. Lebih dikenali dengan panggilan ayam kampung asli dalam kalangan pengusaha tempatan, ia adalah keturunan baka ayam moden yang dibawa masuk oleh penjajah atau pedagang terdahulu. Sejarahnya di Tanah Melayu dipercayai men-

jangkau 100 tahun lamanya.

Ayam kampung asli amat berbeza, malahan lebih istimewa daripada baka moden dahulu, lebih-lebih lagi apabila terselit padanya ciri-ciri ayam hutan. Pengukuhan sifat ayam kampung terjadi secara semula jadi melalui kejayaan mengharungi rintangan seperti ancaman pemangsa, penyakit, cuaca, makanan dan perumahan yang tidak menentu. Oleh itu keturunan yang mendapat panggilan ayam kampung biasanya ialah ayam berbadan sederhana besar, ramping, aktif, lasak serta imuniti tinggi kepada penyakit. Ciri-ciri telur dan daging turut berubah kepada telur dan daging yang lebih berkhasiat.

Kelebihan dari segi khasiat, permintaan dan harga perlu diambil peluang dengan cara mewujudkan pengusaha telur dan daging ayam kampung dalam kalangan penduduk luar bandar. Pendekatan sedemikian berpotensi untuk melahirkan ramai usahawan bagi meningkatkan ekonomi penduduk luar bandar.

Kehadiran ayam kacuk dalam kalangan populasi ayam kampung tempatan (asli) boleh membawa akibat buruk yang berpanjangan. Kajian saintifik telah membuktikan bahawa ayam kacuk yang dikahwinkan dengan ayam tempatan menghasilkan generasi yang tidak pandai menjaga anak, kurang cergas dan mudah diserang penyakit. Oleh itu, agihan ayam kacuk kepada penduduk luar bandar adalah tidak sesuai. Ayam kacuk juga akan turut melemahkan genetik ayam di luar bandar. Ada kemungkinan yang penamba-

han populasi ayam kacuk di luar bandar boleh menghimpit ayam kampung tempatan yang asli ke arah ancaman kepupusan.

Tindakan kerajaan Perancis perlu dicontohi dalam aspek mengklasifikasikan semua produk ayam di pasaran. Perancis menetapkan yang ayam daging warna jenis *Label Rouge* mesti dipelihara secara lepas dalam kawasan berpagar dan melepasi umur 81 hari sebelum dijual.

Sebahagian besar negara Asia sudah ada baka tersendiri, dengan Thailand mempunyai 17 baka dan Indonesia, 32 baka ayam kampung. Pembiak ayam kampung tempatan berpotensi untuk membangunkan ayam milik mereka sebagai baka berasaskan pengukuhan ciri-ciri yang menonjol seperti dilakukan oleh negara-negara jiran. Ini patut dilakukan kerana bekalan telur dan daging ayam kampung asli masih pada paras rendah.

Kejayaan UPM menghasilkan baka ayam kampung dengan cap dagangan (*trademark*) Akar Putra boleh dijadikan contoh untuk diikuti. Baka Akar Putra dengan ciri luaran mirip ayam hutan mempunyai imuniti tinggi terhadap penyakit, berkepentingan ekonomi seperti Gumboro atau IBD (*Infectious Bursal Disease*) dan Koksidirosis. Dengan pengurusan yang baik, ayam Akar Putra berumur 10 minggu boleh mencapai berat badan antara 1.0 ke 1.4 kilogram dan penghasilan telur menjangkau 150 biji setahun.

PENULIS dari Jabatan Sains Haiwan, Fakulti Pertanian, Universiti Putra Malaysia (UPM)

UTUSAN
2/11/16



KELEBIHAN produk ayam kampung diperakui khasiat kesihatannya dalam kalangan pengguna di negara-negara Asia. - GAMBAR HIASAN/UTUSAN