

24 OCT 2003

Rencana-Rempah/BI (Bergambar)

REMPAH RATUS KEHIDUPAN DI LADANG HERBA NASUHA

Oleh: Rosliwaty Ramly

MUAR: Pada zaman dahulu, para pedagang dari negara Eropah, Inggeris dan Portugis sanggup berjuang bermati-matian demi mendapatkan dan menguasai dagangan rempah.

Tetapi hari ini, tiada lagi pertumpahan darah. Rempah ratus -- bahan perisa makanan seperti kulit kayu manis, cengkih, buah pelaga, jintan manis dan sebagainya, bukan sahaja senang diperolehi malah tidak begitu mahal.

Namun, tahukah anda siapakah pengusaha tempatan yang walaupun tidak memperjuangkan diri dalam peperangan, tetapi sanggup melaburkan wang ringgit dan waktu untuk menguasai dagangan rempah?

Beliau ialah Nasuha Kasian, pengarah urusan Nasuha Enterprise Sdn Bhd yang berjaya memajukan ladang seluas 1,200 hektar dengan menanam 300,000 tanaman, antaranya ialah lebih daripada 130 jenis rempah ratus dan herba.

Kegigihan Nasuha memulihkan kawasan hutan yang cukup luas dengan menanam herba secara besar-besaran wajar diberi pujian kerana usahanya selaras dengan saranan Perdana Menteri Datuk Seri Dr Mahathir Mohamad supaya kita memberi tumpuan yang serius kepada industri biotech sesuai dengan kewujudan bio-valley.

Menyingkap pengalaman yang dilalui 27 tahun yang lalu, Nasuha berkata kesukaran untuk mendapatkan baka-baka pokok yang berpotensi untuk menghasilkan herba telah mendorongnya untuk menjelajah ke pelusuk dunia seperti Yemen, Amerika Syarikat, New Zealand, England, Indonesia, India, Pakistan dan Arab Saudi.

KEKURANGAN BAHAN MENTAH

Malaysia kekurangan bahan mentah tetapi cuaca dan geografi negara sesuai untuk tanaman pokok bagi menghasilkan rempah ratus dan herba, kata Nasuha sambil menjelaskan bahawa beliau memberi keutamaan kepada herba yang berasaskan perubatan.

Selain mencari baka-baka pokok, Nasuha berkata beliau turut menimba ilmu untuk mengusahakan perusahaan dan memasarkan produk yang dihasilkan.

Nasuha berkata beliau sudah memperoleh kelulusan untuk memasarkan produk ke negara Jerman, Jepun, Arab Saudi dan Emiriyah Arab Bersatu.

Kini, ladangnya mempunyai sebuah pusat penyelidikan dan pembangunan (R&D), kilang memproses rempah, pusat jualan dengan restoran, enam buah bilik mandi wap atau sauna dan sebuah banglo untuk penginapan pengunjung.

Nasuha berkata ladangnya mengeluarkan enam hingga 10 tan bahan mentah setiap hari dan ketika ini menghasilkan 97 produk rempah ratus jenama Mak Siti serta lapan produk kesihatan berasaskan herba iaitu teh dan sup jenama CT Herspice "Organic Natural herbs."

KAWALAN MUTU YANG TINGGI

Menurut beliau, produk makanan kesihatannya adalah berasaskan herba yang dikeluarkan mengikut kawalan mutu yang tinggi yang bermula daripada pemilihan benih kepada pembungkusan produk siap.

Antaranya ialah Teh Herba & Sup Herba Gora dan Noni. Gora digunakan sebagai tonik untuk mengatasi keletihan dan cirit-birit serta menambah tenaga dan selera. Manakala Noni atau mengkudu pula boleh membantu memulihkan fungsi sel dan meningkatkan pertumbuhan semula tisu-tisu. Ia juga dilaporkan mempunyai kandungan antioksidan.

Nasuha berkata tanaman herba di ladangnya juga berasaskan kepada sistem organik yang tidak menggunakan racun dan baja kimia. Oleh itu, katanya, ini

dapat memastikan bahan mentahnya bebas dari pencemaran bahan kimia.

Beliau juga menjelaskan sistem pengeringan berteknologi tinggi digunakan untuk mengeringkan semua bahan mentah herbanya.

"Ini penting untuk memastikan semua nutrien yang terkandung di dalam bahan mentah kami tidak rosak dan menjejaskan mutu produk kami. Pembungkusan dan pengisian dibuat serta merta selepas pengeringan selesai," katanya lagi.

KESIHATAN ADALAH KEKAYAAN

Nasuha berkata produk yang dihasilkan diadun menggunakan beberapa jenis herba terpilih berdasarkan kebaikan nutrien di dalam bahan mentahnya selain memastikan khasiat dan kelazatannya terpelihara.

Di pintu masuk restoran, Restoran Cassiavera, terpampang ayat yang berbunyi: "KESIHATAN ANDA IALAH KEKAYAAN ANDA" dan maksud ayat ini sememangnya boleh dihayati apabila seseorang memasuki ruang restoran.

Di dalam restoran sehingga ruang tandas, anda pasti kagum melihat peralatan seperti kerusi meja dan segala perhiasannya berbentuk seni ukiran kayu dengan lantai batu berbagai jenis dan saiz.

Sesuai dengan tempatnya, hidangan utama restoran ini ialah nasi beriani ayam dan kambing serta pelbagai jenis sup yang dimasak dengan campuran pelbagai herba segar terus dari Ladang Nasuha. Restoran ini boleh menampung 150 pelanggan dalam satu masa.

Minuman utama bersama hidangan makanan itu ialah teh yang dihasilkan daripada pelbagai herba. Setiap teh herba itu mempunyai khasiat kesihatan tersendiri.

Menurut Zolkiffly Ab.Aziz, pengurus Nasuha Enterprise Sdn Bhd, segala reka bentuk yang ada di ladang itu seperti di restoran, landskap dan persekitaran ladang itu adalah diilhamkan dan ciptaan Nasuha.

Beliau berkata Nasuha menginginkan ladangnya bercirikan alam semula jadi dengan pelbagai hiasan berkonsepkan herba dan rempah supaya para pengunjung dapat menikmati suasana yang aman damai semasa berada di situ.

Suasana tenteram ini pasti membolehkan anda menikmati hidangan tengahari dan malam dengan lebih selesa sambil mencuba refleksologi kaki pada lantai berbatu yang menghiasi ruang restoran itu, kata Zolkiffly.

MANDI WAP

Kepada yang keletihan setelah berjam-jam memandu di Lebuhraya Utara-Selatan, apa kata mencuba mandi wap herba semula jadi di salah sebuah daripada enam bilik sauna yang disediakan.

Menjelaskan mengenai sauna, Zolkiffly, yang kini sudah meninggalkan syarikat itu dan menyertai sebuah syarikat perdagangan di Melaka, berkata sauna yang disediakan dipanaskan menggunakan wap dari bawah tanah yang mana batu-batu dipanaskan secara perlahan ke 90 darjah selsius.

Air herba kemudiannya disemburkan ke atas batu untuk mengeluarkan wap, dengan menghasilkan ion negatif yang berfaedah untuk mengekalkan kesihatan badan daripada jangkitan kuman dan penyakit.

Beliau berkata, penggunaan pelbagai herba untuk proses mandi sauna di pondok yang disediakan itu setakat ini terbukti berupaya mengurangkan berat badan sehingga dua kilogram bagi setiap sesi.

Zolkiffly berkata setiap bilik berupaya menempatkan dua hingga empat pengunjung yang dikenakan RM30 bagi satu jam.

"Pondok sauna ini dibangunkan oleh Nasuha dengan menggabungkan reka bentuk Jepun, China, Korea, Finland dan Mesir," katanya.

Seandainya anda terasa ingin bermalam dan menikmati serta menghirup suasana aroma rempah dan herba di ladang ini, di kawasan puncak bukit itu pula menempatkan kemudahan lapan chalet yang berupaya menampung 40 penghuni, manakala dewan seminar dan mesyuaratnya boleh menampung sehingga

200 peserta.

Percutian di Ladang Herba Nasuha akan lebih bermakna jika sisa-sisa waktu itu diluangkan dengan berjalan kaki atau berbasikal melalui denai di hutan sambil memerhati burung dan mengenali ratusan jenis pokok yang berada di sekeliling.

Beberapa pakej turut ditawarkan dengan harga cuma antara RM15 dan RM25, melibatkan program seperti lawatan ke ladang herba, jamuan teh dan makan tengahari.

Untuk mendapatkan keterangan lanjut, hubungilah 06-9737231 atau singgahlah ke Ladang Herba Nasuha di Jalan Pagoh-Muar untuk menghayati suasana sebenar.--BERNAMA

RR RR