

## Pokok herba, ulaman hias laman

Oleh Rohaniza Idris  
roha@bharian.com.my



Gabungan tekstur, warna dan bentuk pokok akan menghasilkan taman yang harmoni.

### Rumah bandar boleh mempunyai taman kebun jika pandai reka bentuk landskap

Menghias taman bukan bermaksud hanya halaman hadapan rumah tetapi juga di belakang kediaman yang sering dilupakan. Di kampung, laman belakang adalah taman 'syurga' buat wanita kerana di situlah mereka menanam pelbagai jenis rempah ratus dan ulam-ulaman untuk dijadikan hidangan keluarga.

Daun kunyit, kari, halia malah pegaga sering menghiasi taman dapur begitu juga pokok berbunga cantik kategori herba seperti misai kucing dan ulam raja yang turut menghiasi laman depan rumah.

Bolehkah rumah bandar terutama teres mempunyai laman dapur atau kebun herba seperti di kampung? Jawapannya, boleh jika kita bijak mereka bentuk laman mengikut ruang dan saiz keluasan kediaman dimiliki.

Pembantu Pertanian Kanan Universiti Putra Malaysia (UPM), Abdul Rahim Rashid berkata, bagi memastikan aktiviti berkebun tidak mencemarkan pemandangan kawasan rumah maka perlu difahami panduan mereka bentuk pelan landskap rumah kediaman.



Tanaman seperti cili (gambar kiri) menambah seri laman. Pokok tomato (gambar kanan) sesuai ditanam di tepi pagar dan pegola.

Katanya, ia penting bagi memenuhi nilai ekonomi, kesejahteraan, keselesaan, keagamaan dan juga alam sekitar.

“Selain itu ia juga akan dapat dijadikan panduan kepada arkitek landskap dan pereka landskap untuk membina taman kebun di kawasan kediaman terutama rumah bandar termasuk teres,” katanya pada Bengkel Seni Hias Laman Putrajaya anjuran Perbadanan Putrajaya, baru-baru ini.

Bengkel itu menggabungkan teori asas cara penanaman pokok selain kursus praktikal merangkumi topik media tanaman, asas pembiakan pokok, kaedah penanaman dan penyelenggaraan landskap, demonstrasi penanaman dan penyelenggaraan landskap.

Konsep asas mereka bentuk kebun dapur adalah penanaman tanaman yang memberi manfaat kepada keluarga untuk tujuan masakan dan ubatan melalui gabungan dan susunan tanaman perisa, sayuran, ulam dan tumbuhan ubatan dengan tanaman hiasan lain seperti Marigold.

Matlamatnya adalah untuk memenuhi keperluan harian dapur terutama dari segi bekalan sayuran segar dan bermutu tinggi dan biasanya ia dari jenis yang mudah diselenggara dan disesuaikan dengan landskap keseluruhan rumah sedia ada.

Perkara utama selepas konsep kebun sayur dikenal pasti ialah pemilihan tanaman yang sesuai.

Seeloknya, tumbuhan ubatan, ulaman dan rempah ratus adalah dari jenis naungan, renek, herba, penutup bumi, jenis memanjat dan lendir. Setiap tumbuhan berkenaan memberikan khasiat tertentu untuk tujuan masakan dan perubatan.

Pemilihan tumbuhan di satu-satu kawasan penting dan perlulah mempunyai hasil serta mutu yang tinggi serta tahan kepada perosak dan penyakit. Seeloknya, pilihlah tanaman yang boleh dituai berpanjangan berbanding tanaman yang hanya boleh dituai sekali gus atau jangka pendek.

Penuaian berterusan boleh diperoleh menerusi penanaman berperingkat atau mengamalkan sistem tanaman ganti. Namun, kriteria utama pemilihan jenis tanaman kebun dapur atau taman dapur adalah bergantung kepada keupayaan kita menguruskannya, kesesuaian dengan kawasan sedia selain kesinambungannya dengan landskap keseluruhan kediaman.

### **Fakta Mengenai Tanaman Laman Dapur**

- Pokok jenis naungan adalah seperti tembusu (*frarea fragrans*), asam jawa, tanjung dan jambu batu.
- Pokok jenis tumbuhan renek pula seperti bunga raya, siantan, melur, pandan dan bunga tahi ayam (*lantana camara*)
- Pokok jenis herba ubatan adalah seperti kekwa (*chrysanthemum indicum*), ati-ati (*coleus camara*), misai kucing, kesum dan halia.
- Pokok jenis penutup bumi pula adalah pudina dan kadok manakala jenis rumput biasanya seperti Serai dan pokok putarwali adalah contoh pohon memanjat.
- Pohon jenis lendir pula adalah seperti setawar (*bropphyllum pinnatum*), sepulih (*eriocaulis Sp*) dan lidah buaya.