

## Tomato Cameron Highlands jadi pilihan

Oleh Siti Nur Almizan Aripin  
snur@nstp.com.my



**Tomato Momotaro lebih manis dan sesuai dimakan mentah.**

### **Harganya meningkat sehingga RM10 sekilo di pasaran antarabangsa, terutama spesies Momotaro**

TOMATO dan bunga kekwa Cameron Highlands diiktiraf antara yang terbaik di dunia. Bagi memenuhi permintaan pasaran yang tinggi, pembekal dan pengeluar dari tanah tinggi mensyaratkan supaya pesanan dua produk pertanian itu dibuat setahun lebih awal daripada tarikh penghantaran.

Difahamkan, benih tomato Momotaro berasal dari Jepun mendapat permintaan tinggi di pasaran negara matahari terbit itu sendiri selepas Hong Kong, Thailand dan Singapura.

Pengurus Ladang Grace Cup, Bruce Chai Eng Hoi, berkata penanaman tomato paling mudah, malah permintaan daripada pasaran luar negara juga tinggi terutama untuk spesies Momotaro dan tomato ceri.

Katanya, petani di Jepun tidak menanam tomato daripada spesies Momotaro kerana hasilnya tidak setanding Momotaro Cameron Highlands yang ditanam menggunakan tanah kompos bercampur hampas sawit.

“Walaupun benih Momotaro dijual agak mahal iaitu RM1 sebiji tetapi hasil jualannya memang lumayan kerana harga pasaran luar negara untuk spesies itu saja boleh mencecah RM10 sekilogram berbanding tomato biasa sekitar RM2.40 sekilogram,” katanya.

Bagi penggemar tomato, anda pasti tertanya-tanya bagaimana rasanya tomato Momotaro? Saiznya yang sederhana besar berwarna merah sungguh enak. Rasanya yang lemak manis lebih menyamai rasa buah menyebabkan ia lebih sesuai dimakan mentah atau dijadikan salad.

Tomato spesies Belanda pula mendapat permintaan tinggi daripada pasaran tempatan kerana rasanya yang masam dan sesuai untuk masakan.

Chai berkata, walaupun ladangnya mengeluarkan berpuluh jenis sayuran seperti sawi, labu, kailan, lobak, daun bawang dan pelbagai jenis sayuran lain, tetapi pengeluaran tomato paling tinggi iaitu sekitar 60 tan sebulan.

Di dalam siri lawatan Turun Padang bersama Timbalan Ketua Pengarah (Pembangunan) Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama), Sahbani Saimin bersama pegawai Fama dari tiga negeri, Kelantan, Pahang dan Perak ke Cameron Highlands baru-baru ini, penulis turut berkesempatan melawat pusat pembungkusan sayuran milik Cameron Y.L Chai yang dipasarkan dengan nama Grace Cup.

Selain membekalkan sayuran untuk pasar raya gergasi tempatan seperti Jusco, Giant, Cold Storage dan Isetan, Grace Cup juga turut dihantar untuk pasaran luar negara seperti Singapura, Hong Kong dan Thailand.

Beliau yang lebih mesra dengan panggilan Cameron, berkata ladangnya sudah mula membekalkan pelbagai jenis sayuran tanah tinggi untuk pasaran Hong Kong sejak 12 tahun lalu.

“Sayuran tanah tinggi mendapat sambutan baik di pasaran Hong Kong, malah harganya juga berkali ganda lebih mahal berbanding sayuran kualiti sama.

“Disebabkan kualiti sayuran yang baik terutama tomato, ada pengedar di Hong Kong menggelarkan tomato Momotaro sebagai tomato Cameron,” katanya.

Di Hong Kong, sawi keluaran Grace Cup dijual pada harga RM60 sekilogram manakala ubi kentang RM40 sekilogram.

Jangan pula anda terkejut di Cameron Highlands ada ladang kekwa yang diuruskan oleh warga Jepun. Unikunya, syarikat Classic Jepun yang bertempat di Ringlet itu hanya menerima tempahan kekwa untuk pasaran Jepun saja.

Pengurusnya, F Nishimori berkata, walaupun kilangnya memproses kira-kira 300 tangkai kekwa pelbagai spesis sehari, namun ia masih tidak mampu menampung permintaan pasaran yang kadangkala sepuluh kali ganda banyak berbanding pengeluaran.

“Di Jepun, permintaan paling tinggi diterima pada Mac, Ogos, September dan Disember terutama untuk spesies Crysanthemum. Sama seperti masyarakat Cina, orang Jepun menggunakan kekwa untuk pelbagai upacara keagamaan dan juga ketika kematian,” katanya.

Disebabkan permintaan yang terlalu tinggi, Nishimaro berkata, bunga kekwa untuk eksport ke Jepun perlu dipesan lebih awal sekurang-kurangnya setahun sebelum penghantaran kerana kaedah penanaman kekwa berkualiti eksport memerlukan tempoh penanaman yang panjang.

Malah, bagi menghasilkan kekwa bercabang sempurna, Classic Jepun menggunakan kaedah pancaran cahaya lampu selama 30 hingga 40 hari dan secara keseluruhannya, proses penanaman bunga kekwa yang benar-benar sesuai untuk dieksport selama tiga bulan setengah.

Untuk penghantaran, Classic Jepun memilih kaedah penghantaran menggunakan kapal laut kerana kosnya yang jauh lebih murah iaitu RM15,000 untuk 400 kotak, manakala penghantaran melalui kapal terbang ialah RM60,000 bagi jumlah sama.