

LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN ISNIN 1 APRIL 2019

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	BUKK KAMBING PALING COMEL, SETEMPAT, SH -34	JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR (JPV)
2.	MUKHRIZ DILANTIK PENGERUSI MADA, NEWS, SH (UTARA) -22	LEMBAGA KEMAJUAN PERTANIAN MUDA (MADA)
3.	MUKHRIZ DILANTIK PENGERUSI MADA, NEWS, OH SEMPUT -10	
4.	JITRA: KELANTAN MB APPOINTED AS CHAIRMAN OF MADA, NEWS, ORIENTAL DAILY NEWS -A25	
5.	DR M KAGUM PENGUSAHA KILANG, LADANG BUMIPUTRA, MUKA DUA, BH -2	LAIN - LAIN
6.	TUN M SUNTIK SEMANGAT USAHAWAN NANAS MERBOK, MUKA DEPAN, BH -1	
7.	PM PANDU KERETA LAWAT KILANG, SETEMPAT, HM -20	
8.	TUN M LAWAT KILANG JUS BUAH, NEGARA, KOSMO -4	
9.	PM KAGUM KILANG JUS BUAH MILIK TAUKE MELAYU, MALAYSIA KINI -ONLINE	
10.	EKSPORT DURIAN PILS KE CHINA DIJANGKA MELONJAK, NEWS, ASTRO AWANI -7	
11.	MORE DURIANS HEADING FOR CHINA WITH NEW DEALS, SAYS PILS PLANTATIONS, BUSINESS, BORNEO POST (KK) -A8	
12.	VISION TO MAKE TAWAU 'CRAB CITY', HOME, BORNEO POST (KK) -5	
13.	HER FUND BANTU USAHAWAN WANITA LUAR BANDAR DILANCAR, ISU, BH -17	
14.	RM23 JUTA BANGUNKAN GUP, SETEMPAT, SH -37	
15.	PPK BERNAM JAYA JANA PENDAPATAN, WAWANCARA, SH -23	
16.	DAUN GANTI DEDAK MAKANAN AYAM, MEGA AGRO, UM -28	
17.	PEMBERIAN KEPADA TERNAKAN, MEGA AGRO, UM -29	
18.	KOSMETIK BERASASKAN ENZIM NANAS, BISNES, SH -6	
19.	PERMINTAAN LEMBU KORBAN KIAN MENINGKAT, BISNES, SH -3	
20.	THE INTREPID DURIAN COLLECTOR, PEOPLE, STAR -3	

UKKMOA

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
KEMENTERIAN PERTANIAN & INDUSTRI ASAS TANI
(UNTUK EDARAN DALAMAN MOA, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)

Bukk kambing paling comel

Kambing baka milik Mohd Asrul Gulam berjaya tewaskan 100 kambing lain

nya, Mohd Asrul Gulam Mohd, 33, di Bangkok, Thailand, menjurau pertandingan itu kelmarin.

Dengan berat 97 kilogram (kg) dan warna serta kekemasan bulu yang cantik, selain aktif dan ceria melayukkan kambing jantan berusia tiga tahun itu yang menyertai pertandingan itu.

Mohd Asrul Gulam dari Kampung Surau Panjang di sini, berkata, dia tidak menyayangka perayaan kali pertama sejak mula membeli kambing baka sejak tiga tahun lalu, membualkan hasil.

"Tu kambing baka pertama yang saya miliki ialah bernula apabila abang angkat yang mengetahui minat saya untuk cuba membela kambing tiga tahun lalu menerangkan supaya saya membela kambing baka.

"Selepas itu dengan

bantuannya saya membenturkannya pada penternak kambing baka dari Bangkok dengan harga RM3,000 dan tidak sangka pula Bukk hari ini membawa tuah kepada saya," katanya, yang memperoleh hadiah wang tunai RM200, sijil dan hadiah iringan.

KUALA TERENGGANU

Lazimnya pertandingan kucing comel sering diadakan, namun jarang didengar pertandingan kambing comel. Namun, irulah keunikan acara yang dianjurkan Persatuan Penternak Kambing Baka (PPKB) dengan kerjasama Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV).

Pertandingan yang jutung kali diadakan ini menyaksikan Bukk, kambing baka yang dibeli pemilik



Mohd Asrul (kanan) bersama pengunjung merakam gambar kenangan bersama Bukk.

sakit," katanya.

Dia berkata, Bukkdiberi makan dua kali sehari merangkumi dedak, rumput dan daun sisip putu dan setiap hari kos makan kambing baka itu mencapai RM20 sehari.

Sementara itu Pengarah DVS Terengganu, Dr Moldi Termizi Ghazali, berkata pihaknya gembira kerana pertandingan kali pertama itu mendapat sambutan hangat lebih 20 pemilik kambing baka dan merancang mengadakan pertandingan sama lebih kerap.

"Pertandingan ini membuktikan penternak bukan sahaja mampu menernak kambing tetapi juga berkebolehan mengajurkan pertandingan seumpamanya. Kita sediakal berjaya sama untuk pertandingan sama dalam skala lebih besar selepas ini," katanya.

Mohd Asrul (kanan) bersama pengunjung merakam gambar kenangan bersama Bukk.

Mohd Asrul Gulam yang bekerja sebagai tukang kimpal berkata, dia pernah ditawarkan RM10,000 oleh individu yang berminat untuk membeli Bukk ketika haway itu masih kecil, namun menolaknya.

"Sayang hendak jual walaupun orang tawarkan beribu-ribu untuk membeli Bukk saya tak bercadang mahu menjualnya. Tambahan pula penjagaan Bukk sangat mudah dan ia tidak banyak masalah serta jarang

Headline	Mukhriz dilantik Pengerusi MADA		
MediaTitle	Sinar Harian (Utara)		
Date	01 Apr 2019	Color	Black/white
Section	NEWS	Circulation	40,000
Page No	22	Readership	120,000
Language	Malay	ArticleSize	97 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 388
Frequency	Daily	PR Value	RM 1,164



Mukhriz dilantik Pengerusi MADA

JITRA - Menteri Besar Kedah, Datuk Seri Mukhriz Tun Dr Mahathir dilantik sebagai Penggerusi Lembaga Kemajuan Pertanian Muda (MADA) berkuat kuasa 1 Mac lepas.

Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub berkata, pelantikan Mukhriz dibuat setelah mendapat perkenan Seri Paduka Baginda Yang di-Pertuan Agong baru-baru ini.

"MADA adalah institusi yang sangat penting dalam pembangunan padi beras negara, pihak kementerian telah membuat beberapa keputusan penting bagi memastikan pembangunan MADA untuk tingkatkan hasil padi negara.

"Sebagai Menteri Besar Kedah kami berpandangan pada masa ini, beliau (Mukhriz) paling sesuai memimpin MADA," katanya kepada pemberita selepas mengiringi Perdana Menteri, Tun Dr Mahathir Mohamad, melawat Oblong Burger Manufacturing Facility di Kampung Cherok Mokkan, dekat sini, petang semalam.

Beliau berkata, pelantikan menteri besar sebagai penggerusi lembaga itu juga dilihat akan dapat mengurangkan isu berkaitan birokrasi di samping mempercepatkan sebarang penyaluran bantuan.

Sebelum ini, Pengerusi MADA ialah Datuk Othman Aziz. - Bernama

Headline	Mukhriz dilantik Pengerusi MADA		
MediaTitle	Oh Semput (www.ohsemput.com)		
Date	01 Apr 2019	Color	Full Color
Section	News	Circulation	3
Order Rank	10	Readership	1
Language	Malay	ArticleSize	N/A
Journalist	N/A	AdValue	RM 450
Frequency	Daily	PR Value	RM 1,350

Mukhriz dilantik Pengerusi MADA

Posted on 31 Mar 2019 16:02:56AddThis Sharing ButtonsNORLIDA AKMAR IDROS31 Mac 2019 6:18 PM
JITRA - Menteri Besar Kedah, Datuk Seri Mukhriz Mahathir dilantik sebagai Pengerusi Lembaga Kemajuan Pertanian Muda (MADA) berkuat kuasa 1 Mac lalu. Perkara itu di...

To read the rest of the article, click [View Full Article](#)

Headline	Jitra: Kelantan MB appointed as chairman of MADA		
MediaTitle	Oriental Daily News		
Date	01 Apr 2019	Color	Full Color
Section	News	Circulation	85,616
Page No	A25	Readership	256,848
Language	Chinese	ArticleSize	96 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 1,684
Frequency	Daily	PR Value	RM 5,051



• 日得拉

吉大臣受委MADA主席

农业部长沙拉胡丁阿育表示，吉打大臣拿督斯里慕克里兹受委为吉打州慕达农业发展机构（MADA）主席，并且已在3月1日生效。

他说，此举已获吉打苏丹殿下同意，该机构在发展国内稻米上非常重要，该部做了数项重要的决定，确保发展该机构以提升我国的稻米。

「慕克里兹作为吉打州务大臣，我们认为他非常适合领导该机构。」

他解释，委任州务大臣为该机构主席，将有助减少繁文缛节的问题，加速援助分配的事项。在这之前，吉打州慕达农业发展机构主席为拿督奥曼阿兹。

C
M
K

Dr M kagum pengusaha kilang, ladang Bumiputera

● Lawatan suntik semangat, mahu peniaga luas pasaran ke luar negara

Oleh Petah Wazzan Iskandar dan Suzalina Halid
bhnews@bh.com.my

■ **Bukit Kayu Hitam**

Tun Dr Mahathir Mohamad berpuas hati dalam siri lawatan kerja ke kilang dan ladang yang diusahakan Bumiputera di Kedah semalam.

Kunjungan Perdana Menteri itu bukan hanya menjadi lawatan biasa sebaliknya beliau turut menyuntik semangat kepada peniaga Bumiputera yang ditemui supaya mengembangkan lagi perniagaan masing-masing termasuk ke luar negara.

Dr Mahathir yang ditemani bekas Pengurus Majlis Penashar Kerajaan (CEP), Tun Daim Zainuddin, memulakan lawatannya ke kilang jus buah-buahan milik Nanas Merbok Sdn Bhd di Pusat Industri Kecil dan Sederhana (PKS) Lembaga Kemajuan Wilayah Kedah (KEDA), di Gurun.

Dalam lawatan itu, Dr Mahathir berpeluang melihat proses membuat jus nanas selain turut di-

berikan taktimat oleh pihak pengurusan kilang berkenaan berhubung operasi di situ.

Pemilik kilang berkenaan, Abu Hassan Man, berkata beliau berbangga apabila Dr Mahathir sendiri melahirkan rasa kagum terhadap keupayaan orang Melayu yang mampu melaksanakan operasi menghasilkan produk bersaskan buah-buahan khususnya nanas.

Luaskan pasaran produk
Beliau berkata, Perdana Menteri turut memberikan cadangan supaya pihalnya meluaskan pasaran produk ke luar negara berbanding jualan kini yang hanya memfokuskan kepada wilayah Utara.

"Sebelum ini saya dimaklumkan oleh Tun Daim bahawa Dr Mahathir tidak percaya orang Melayu boleh berniaga macam ini (membumi kilang) tetapi apabila beliau datang sini dan lihat sendiri, beliau berbangga kerana orang Melayu boleh buat."

"Saya amat berbesar hati apabila Perdana Menteri sendiri memuji operasi kilang ini dan mencadang-



Dr Mahathir diri ringi Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub (dua dari kiri) melawat kilang memproses jus nanas di Pusat Industri Kecil dan Sederhana KEDA, Gurun, semalam.

berikan supaya saya mengeksport produk ke pasaran lebih luas dan tidak hanya tertumpu pada wilayah Utara," katanya ketika ditemui.

Turut serta dalam lawatan itu ialah Menteri Pertanian dan In-

dustri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub.

Pada sebelah petang, Perdana Menteri yang memandu Proton X70 kemudian meluangkan masa mendengar taktimat Pengarah Ber One Agro Farm, Zulkaffi Saidin serta merasai sendiri air dan buah nanas yang ditanam secara komersial di ladang nanas, Ber One Farm di sini.

Selepas itu, Dr Mahathir bergerak ke kilang memproses burger Oblong Burger Manufacturing Facility dan dibawa melawat sekitar kilang terbit berturut termasuk melihat sendiri kaedah memprosesan daging burger sebelum merasai sendiri daging oblong ketika minum petang.

Puas hati pencapaian anak Melayu

Sepanjang lawatannya semalam, Dr Mahathir dilihat berpuas hati dengan pencapaian anak Melayu yang mengusahakan ladang nanas, kilang jus buah-buahan dan kilang memprosesan burger.

Lawatannya itu adalah untuk melihat sendiri keupayaan anak

Melayu menjadi usahawan dan petani berjaya.

Ketika melawat Oblong Burger di Kampung Cherok Mokkan di Kubang Pasu, Perdana Menteri turut meluangkan masa mengadakan perbincangan tertutup dengan beberapa pengusaha 'food truck' dari beberapa negeri termasuk dari Pulau Pinang dan Kuala Lumpur.

Pengarah Urusan Seleraku Trading Sdn Bhd, Zunita Nordin ketika ditemui pemberita selepas pertemuan dengan perdana menteri berkata, peluang bersua muka dengan pemimpin negara itu digunakan untuk menonjolkan keupayaan usahawan Bumiputera pada masa ini.

"Sebelum ini kita (usahaawan Bumiputera) sering dianggap malas dan kurang berusaha, namun kini tidak lagi, semua dah berubah kerana ramai usahawan Melayu khususnya telah berjaya dalam diam. Tun (perdana menteri) juga berpesan supaya kami kembangkan lagi perusahaan kami agar dapat, sekali gus meningkatkan tahap sosio ekonomi rakyat setempat," katanya.

Abu Hassan Man,
Pemilik kilang jus nanas

TARIKH

MEDIA

RUANGAN

MUKA

SURAT

1/4/2019

BERITA
HARIAN

MUKA DEPAN

1



(BERNAMA)
Tun M suntik
semangat usahawan
Nanas Merbok Ms.2

BH
Berita Harian

EKSKLUSIE

PM pandu kereta lawat kilang

Cerita: Perdana Menteri, Tun Dr Mahathir Mohamad melihat proses membuat jus nanas selain turut diberikan taklimat oleh pihak pengurusan kilang berkenaan berhubung operasi di situ.

Turut serta dalam lawatan, Menteri Pertanian dan Industri Asas Tanah, Datuk Salahuddin Ayub.

Perdana Menteri turut dijadual melawat BerOne Farm di Bukit Kayu Hitam dan Ob-long Burger Manufacturing Facility di Jitra dalam lawatan beliau di Kedah.

Zainuddin sebelum meninggalkan kilang terabit jam 11.20 pagi. Dalam lawatan itu, Perdana Menteri berperluang

hadap keupayaan orang Melayu yang mampu melaksanakan operasi menghasilkan produk berasaskan buah-buahan khususnya nanas.

Beliau berkata, Perdana Menteri turut memberikan cadangan supaya pihaknya mehnaskan pasaran ke luar negara berbanding jualan kini yang hanya memberi fokus kepada wilayah utara. "Sebelum ini saya dimaklumkan Tun Daim bahawa Tun Mahathir tidak percaya orang Melayu boleh berniaga macam ini (membumi kilang) tetapi bila beliau lihat sendiri, beliau mengaku orang Melayu boleh buat," katanya.



DR Mahathir mendengar tudimot ketibaan melawat kilang memproses jus di Pusat IKS KEDAH.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA	SURAT
1/4/2019	KOSMO	NEGARA		4

Tun M lawat kilang jus buah

GURUN - Perdana Menteri, Tun Dr Mahathir Mohamad meluangkan masa kira-kira sejam 30 minit melawat kilang jus buah-buahan milik syarikat Nanas Merbok Sdn. Bhd. di Pusat Industri Kecil Sederhana (IKS) Lemba baga Kemajuan Wilayah Kedah (Keda), di sini semalam.

Beliau tiba di pusat IKS tersebut kira-kira pulak 10 pagi ditemani bekas Pengerusi Majlis Penasihat Kerajaan, Tun Daim Zainuddin dan Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub.

Dalam lawatan itu, Dr. Mahathir dibawa pemilik kilang Abu Hassan Man melihat proses penghasilan jus nanas dan pembungkusananya sebelum bertemu

dengan beberapa usahawan produk makanan tempatan lain. Menurut Abu Hassan, Perdana Menteri dalam pertemuan itu menyatakan keinginannya untuk melihat lebih ramai orang Melayu di luar bandar untuk berniaga dalam skala lebih besar termasuk memasarkan produk ke luar negara.

"Tun (Dr. Mahathir) cadangkan agar produk-produk makanan ini dipasarkan ke pasar raya besar di kawasan bandar selain cuba memasuki pasaran luar negara.

"Beliau tidak mahu orang Melayu tamam padi sahaja sebaliknya meneroka bidang perniagaan seperti penghasilan produk makanan ini," katanya ketika di-

temui di kilangnya semalam. Kataanya lagi, dia merancang untuk menghasilkan buah kerung seperti diminta Dr. Mahathir dalam lawatan tersebut.

"Pada masa ini, kilang ini menghasilkan jus, kordial, pati, sos dan inti buah yang mana kita boleh memproses lapan tan buah sehari," ujarnya.

Tambahnya, kilang yang berkeluasan lebih 5,000 kaki persegi itu dilengkapi pelbagai jenis mesin bernilai kiranya RM2.5 juta mula beroperasi sejak dua tahun lalu.

"Kilang saya ini juga dapat

membantu orang kampung atas

masalah lambakan buah-buahan

dengan memprosesnya jadi pati

atau produk makanan," katanya.



DR. MAHATHIR (dua dari kiri) melihat proses pembuatan jus nanas ketika mengadakan lawatan ke Kilang Nanas Merbok Sdn. Bhd. di Kawasan Industri Keda, Sungai Bongkok, Gurun semalam.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
1/4/2019	MALAYSIA KINI	ONLINE	

PM kagum kilang jus buah milik tauke Melayu



Perdana Menteri Tun Dr Mahathir Mohamad hari ini meluangkan masa hampir sejam 30 minit melawat Kilang Jus Buah-Buahan milik Nanas Merbok Sdn Bhd di Pusat Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Lembaga Kemajuan Wilayah Kedah (Keda) di Gurun.

Dr Mahathir tiba kira-kira 10 pagi di kilang itu dengan memandu sendiri kereta dengan ditemani bekas Pengerusi Majlis Penasihat Kerajaan Tun Daim Zainuddin.

Turut serta dalam lawatan itu Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani Datuk Salahuddin Ayub.

Perdana menteri berpeluang melihat secara dekat proses membuat jus nanas selain turut diberikan taklimat oleh pihak pengurusan kilang berkenaan berhubung operasi di situ.

Sementara itu, pemilik kilang berkenaan Abu Hassan Man ketika ditemui pemberita berkata perdana menteri melahirkan rasa kagum terhadap keupayaannya sebagai orang Melayu berjaya membuka kilang tersebut yang beroperasi dengan sebaik mungkin.

"Saya dimaklumkan bahawa Tun Mahathir kata beliau tak percaya orang Melayu boleh buat (buka kilang ini), bila Tun Daim bawa Tun Mahathir tunjuk di sini, Tun Mahathir mengaku orang Melayu boleh buat," katanya.

Abu Hassan berkata kehadiran Dr Mahathir melawat kilangnya hari ini menjadikannya semakin bersemangat untuk memperbesarkan perniagaannya itu sekali gus berkeinginan meluaskan pasaran produknya ke peringkat lebih tinggi.

"Beliau (Dr Mahathir) ada cakap tadi kalau buat produk mesti kena pasarkan di luar negara dan letak di pekan-pekan (bandar besar). Buat masa sekarang produk saya ini hanya dipasarkan di kawasan wilayah utara sahaja," katanya.

Mengenai kilangnya itu, Abu Hassan berkata kilang itu sudah pun beroperasi sejak dua tahun lepas dengan memproses buah-buahan tempatan untuk menjadi jus, puri, kordial, sos dan buah-buahan kering.

"Operasi kilang saya ini boleh membantu penduduk-penduduk kampung atas lambakan buah-buahan yang mereka tanam seperti nanas, cempedak, durian, nangka dan mempelam (mangga)," katanya.

Headline	Eksport durian PLS ke China dijangka melonjak		
MediaTitle	Astro Awani (www.astroawani.com)		
Date	01 Apr 2019	Color	Full Color
Section	NEWS	Circulation	2
Order Rank	7	Readership	4
Language	English	ArticleSize	N/A
Journalist	N/A	AdValue	RM 600
Frequency	Daily	PR Value	RM 1,800

Eksport durian PLS ke China dijangka melonjak

KUALA LUMPUR : Usaha sama PLS Plantations Bhd dengan Greenland Group dari China telah memeterai perjanjian dengan empat pengedar buah-buahan di negara berkenaan membabitkan eksport serta penjualan produk dan buah durian.

Empat pengedar buah-buahan itu ad...

To read the rest of the article, click [View Full Article](#)

Headline	More durians heading for China with new deals, says PLS Plantations		
MediaTitle	Borneo Post (KK)		
Date	01 Apr 2019	Color	Black/white
Section	Business	Circulation	18,290
Page No	A8	Readership	54,870
Language	English	ArticleSize	231 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 644
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 1,932



More durians heading for China with new deals, says PLS Plantations

KUALA LUMPUR: PLS Plantation Bhd's joint venture with Shanghai-based Greenland Group has signed deals with four Chinese fruit distributors to sell its durian products and expand its export business.

The four Chinese fruits distributors are Shanghai Yuandi International Trading Co Ltd, Shanghai Supply Chain Management Co Ltd, Shanghai Haoyuan Food Co Ltd, and Shanghai IVC Sim Supply Chain Management Co Ltd.

PLS Plantations executive chairman Tan Sri Lim Kang Hoo is confident that with the deals, Malaysia's durians would be swiftly distributed to China.

"More importantly, this would contribute revenue to PLS Plantations' durian business

division," he said in a statement here, yesterday.

The signing ceremony was held in conjunction with "2019 Malaysia Cultural Week G-Hub -- Durian Festival" organised by the Greenland Group with PLS, at the Greenland Global Commodity Trading Hub in the Qingpu District of Shanghai.

PLS and Greenland established the joint venture early this year.

Since then, it has imported many popular durian species from Malaysia, including D197 Musang King, D24 Sultan King in the form of frozen products, taking a real action to push ahead the "One Belt, One Road" initiative.

PLS Plantations, which is listed on Bursa Malaysia, is engaged in

the management and operation of forest plantation and oil palm plantation.

As at March 31, 2018, PLS Plantations cultivated approximately 30,000 acres (12,000 hectares) of oil palm, with the total fresh fruit bunches production volume is estimated to double by 2020.

The group had, in early 2019, acquired Dulai Fruits Enterprise Sdn Bhd, in a move to venture into durian plantation, production, distribution and related businesses.

According to the trade data compiled by the United Nations, durian exports to China have been increasing by 35 per cent on average a year, and were worth US\$1.1 billion (RM4.48 billion) in 2017, which were significantly

higher than a decade ago at US\$243 million (RM991.42 million).

In August last year, Malaysia's Agriculture and Agro-based Industry Ministry signed an export protocol with China's General Administration of Customs for frozen whole fruit durians.

With the new protocol, on top of the frozen durian paste, the export of whole fruits into China is also permitted. At the moment, the export of frozen whole fruit durians is still pending approvals by the Chinese authorities.

Given that the Malaysian government has been promoting the export of frozen durian products recently, local durian planters and exporters will be seeing tremendous business opportunities. - Bernama

Headline	Vision to make Tawau 'Crab City'		
MediaTitle	Borneo Post (KK)		
Date	01 Apr 2019	Color	Full Color
Section	Home	Circulation	18,290
Page No	5	Readership	54,870
Language	English	ArticleSize	241 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 1,344
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 4,031



Vision to make Tawau 'Crab City'

KOTA KINABALU: The BIMP-EAGA Business Council Tawau (BEBC-Tawau) is collaborating with Universiti Malaysia Sabah (UMS) and the Ministry of Agriculture and Food Industry to promote a crab industry in Tawau to realise the vision of minister Datuk Junz Wong to make Tawau a 'crab city'.

Junz and his officers visited the BEBC-Tawau ACFO crabs

hatchery to drive the development of the crab industry in Tawau, on March 30.

BEBC is a facilitator for BIMP-EAGA and the private sector and its strategic entry point is to collaborate with its Authorised Crabs Farming Operators (ACFO) to invest in commercial green crabs farming in Tawau under the "Block-Chain" System and will eventually extend to BEBC

Authorized Contract Farming (ACF) under "Anchor-Vendor" System with local fishermen to uplift the economic status for the Tawau populace, said BEBC-Tawau district chairman Wong Thart Sin.

BEBC-Tawau invites all competent government agencies, the financial and private sectors to come on board to make BEBC missions a success.



Junz (front, third from right) during his visit to the BEBC-Tawau ACFO crabs hatchery in Tawau

HERS FUND bantu usahawan wanita luar bandar dilancar

● Dana RM20j bukti kementerian prihatin, bimbing maju perniagaan

Oleh Siti Sofia Md Nasir
siti.sofia@bh.com.my

► Tasek Gelugor

Dana Harapan Strategi Realisasi Keusahawanan (HERS FUND) bagi membantu usahawan wanita di luar bandar dengan peruntukan RM20 juta dilancarkan semalam.

Ia dilancarkan Menteri Pembangunan Luar Bandar, Datuk Seri Rina Mohd Harun, sempena majlis perasmian Karnival Usahawan Desa Zon Utara 1 di Midtown Perda, di sini.

Rina berkata, dana itu dicutuskan atas keprihatinan kerementeriannya terhadap usahawan berkenaan, selain mahu memberi bimbingan bagi mengembangkan perniagaan mereka.

"HERS FUND juga akan dilaksanakan berlandaskan konsep 'mentor-mentee' untuk memberi bimbingan kepada usahawan wanita desa.

"Sebagai permulaan, lima usahawan wanita berjaya daripada kalangan peserta Skim Pembiayaan Ekonomi Desa (SPED) akan menjadi 'mentor'



Rina mendengar penerangan ketika melawat gerai pameran pada majlis perasmian Karnival Usahawan Desa Zon Utara 1 di Tasek Gelugor, semalam.

untuk membantu 40 usahawan wanita yang menjadi 'mentee' mereka untuk mengembangkan perniagaan masing-masing," katanya.

Yang hadir sama, Timbalan Menteri Pembangunan Luar Bandar, R Sivarasa, dan Pengurusi Jawatankuasa Pertanian dan Industri Asas Tani, Pembangunan Luar Bandar, dan Kesehatian, Dr Afif Bahardin.

Sasar nilai jualan RM40j
Sementara itu, Rina berkata, pihaknya menyasarkan nilai jualan sehingga RM40 juta dengan dua juta pengunjung bagi keseluruhan KUD yang diadakan di seluruh negara.

Pulau Pinang adalah negeri pertama mengajurkan KUD, dan akan disusuli Terengganu,

Kedah, Sabah, dan yang terakhir di Putrajaya.

"Melalui aktiviti ini diharapkan dapat memperkasakan usahawan dengan ilmu pengetahuan serta mencungkil usahawan berpotensi sehingga ke peringkat global, di samping menarik minat orang ramai untuk berkecimpung dalam bidang keusahawanan," katanya.

Di Kuala Lumpur, BERNA-MA melaporkan dua lagi Maktab Rendah Sains MARA (MRSRM) Ulul Albab akan diwujudkan dalam masa terdekat bagi menampung permintaan tinggi terhadap aliran pendidikan berkenaan.

Rina berkata, hingga kini, sudah ada lima MRSRM kategori itu, iaitu di Kota Putera, Besut, Terengganu; Gemencheh, Negeri

Sembilan; Kepala Batas, Pulau Pinang; Sungai Besar, Selangor dan Semporna, Sabah.

Beliau berkata demikian pada Program MRSM Kepala Batas Ulul Albab dan ETS (Perkhidmatan Tren Elektrik): Perjalanan Bersama al-Quran, di sini, semalam.

Tingkat hafazan pelajar

Program kali kedua diadakan selepas Mac tahun lalu itu untuk memanfaatkan empat jam masa pelajar di dalam ETS dari Kuala Lumpur ke Kepala Batas, Pulau Pinang, dengan aktiviti hafazan.

Program membabitkan 90 pelajar itu menyasarkan peningkatan hafazan, di samping membudayakan amalan membaca al-Quran di mana sahaja.

RM23 juta bangunkan GUP

Komuniti orang asli di Pos Tuel perintis projek di Kelantan

AKMATIAH RAZAK

GUU MUSANG



Lembaga Getah Malaysia (LGM) memperuntukkan RM23 juta bagi membangunkan projek Getah Untuk Pribumi (GUP) meliputi 660 hektar di seluruh negara termasuk Sabah dan Sarawak.

Ketua Pengarahnya, Datuk Dr Zairossani Mohd Nor berkata, menerusi perunduan tersebut, Kelantan menerima RM2 juta bagi membantu meningkatkan hasil pendapatan komoditi itu.

Menurutnya, dalam projek itu setiap pekebun dijangka boleh mengelarkan hasil purata penghararan susu getah sekitar 1,500 hingga 2,000 kilogram setahun bagi setiap hektar.

Malah katanya, dengan latihan dan pengurusan ladang yang baik mampu membantu pekebun memperoleh pendapatan sehingga RM1,500 sebulan.

"Di Kelantan, projek pertama adalah di pos pedalaman orang asli, Pos Tuel. Kita memulakan proses tanaman getah pada 2013

info

Projek Getah Untuk Pribumi mampu meningkatkan pendapatan pekebun hingga RM1,500 sebulan

cara penyelenggaraan, penjualan, pengurusan hasil ladang dan penjualan hasil secara berkelompok bagi mendapatkan harga terbaik.

Dalam pada itu, beliau berkata, LGM telah membuat pembayarans balik Skin Incentif Pengelaran Getah (IPG) berjumlah RM1.28 juta kepada 450,000 pekebun kecil dan penoreh getah berdaftar di sejuru negara.

Menurutnya, bayaran itu mula dibuat pada 2015 sebagai usaha membantu pekebun kecil meningkatkan pendapatan.

"Kita juga mengalakkan pekebun kecil memohon skim ini kerana ia dapat memastikan harha lantai getah kekal pada tahap RM2.50 sekilogram.

"Walaupun pada peringkat ladang lebih rendah, namun harga komoditi getah ketika ini lebih baik berbanding dua tahun lalu," katanya.

Beliau berkata, pekebun kecil perlu memohon kad Permit Autoriti Transaksi Getah (PAT-G) dengan LGM sedaraya mahu membuat tuntutan skim IPG.

Zahrosani (kiri) mengiringi Abdul Aziz menyampaikan sambutan tawaran kepada peserta GUP Pos Tuel

dan Teknologi Hijau Kelantan, Abdul Aziz Kadur.

Sehingga kini, enam daripada 76 hektar telah mengeluarkan hasil pertama dan selebihnya akan dibuka secara berperingkat sehingga Oktober ini.

Hadir sama, Timbalan Per-

zirian, Zahrosani berkata, pihaknya akan memberi latihan berterusan kepada peserta mengenai

gi itu dijangka mengeluarkan hasil sepertinya pada Oktober tahun ini," katanya.

Beliau berkata demikian selepas Majlis Perasmian Buka Toreh Projek GUP Kelantan di Pos Tuel, di sini, kelmarin.

Hadir sama, Timbalan Pen-

gerusi lawatankuasa Pertanian, Industri Asas Tani, Bioteknologi

PPK Bernam Jaya jana pendapatan

Peranan Pertubuhan Peladang Kawasan (PPK) sebagai pemberi perkhidmatan berkesan kepada ahli dan komuniti setempat memberi sumbangan besar dalam sektor pertanian negara. PPK Bernam Jaya antara yang aktif dan mampu bersang

Ikuti temu bual wartawan *Sinar Harian* MOHD IZZATUL IZUAN TAIIR bersama PENGURUS BESAR PPK BERNAM JAYA, ABD RAZAK HASHIM yang berdisksi peranan dan halal biju PPK bagi membantu meningkatkan taraf ekonomi masyarakat tanah di kawasannya.



Pembukaan stesen minyak mini diharap dapat meningkatkan pendapatan PPK Bernam Jaya pada masa depan.

Boleh kongsikan secara ringkas peranan PPK Bernam Jaya?

PPK Bernam Jaya sentiasa memastikan pertumbuhan ini dapat membantu masyarakat tani melalui lima objektif utama penubuhannya iaitu sentiasa berusaha meningkatkan taraf ekonomi, menambah pengalaman kemahiran ahli, meningkatkan hasil pendapatan, memperbaiki cara hidup ahli dan mewujudkan satu masyarakat peladang progresif berdikari, makmur dan bersatu padu.

Sejauh mana golongan muda aktif dalam pertanian?

Penglibatan mereka amat menggalakkan malah PPK mencapai 40 peratus menerusi kolaborasi bersama Kumpulan Peladang Muda (KPM). Kita ada 29 unit dengan setiap unit peladang terdapat seorang KPM, seorang peladang nita dan jawatankuasanya dengan lima individu bagi setiap unit. Mereka aktif menanam tanaman cili fertigasi dan rock melon.

Apakah bidang pertanian tumpuan yang diusahakan PPK Bernam Jaya?

Pada masa kini PPK Bernam Jaya memfokuskan kepada tanaman cili fertigasi dan terkini kita menguasakan seba-

nyak 5,000 pokok itu yang mampu menghasilkan 13 tan metrik.

Bagaimana PPK Bernam Jaya memanfaatkan penggunaan teknologi dalam bidang pertanian?

Kita cuba tingkatkan ke tahap 80 peratus teknologi moden termasuk penggunaan dron dan jentera terkini. Kadang semburan asap juga diperluaskan dalam teknologi pertanian.

Apakah projek terbaru diusahakan PPK Bernam Jaya?

Kita ada stesen minyak mini mudah alih dengan kapasiti 15,000 diesel dan petrol di Bagan Nakhoda Omar yang disasarkan kepada rilayan yang memegang kad subsidi petrol.

Harsat kita menjual 5,000 liter sehari dengan perolehan komisen 15 sen untuk seliter petrol dan 10 sen untuk seliter diesel. Kita harap mampu peroleh pendapatan kasar RM22,500 sebulan dan RM270,000 setahun.

Sasaran keuntungan PPK Bernam Jaya pada tahun ini?

Berdasarkan tiga tahun kebelakangan ini kita menyasarkan untuk mencapai pendapatan RM150,000 ke RM200,000 melalui projek stesen minyak mini.

Apakah manfaat diterima ahli jika mereka menjual produk seperti sawit dan perkhidmatan lain kepada PPK?



Tanaman cili fertigasi antara fokus utama PPK Bernam Jaya.

Antara faedah ialah mendapat khairat kematian, selain perkhidmatan tepat dan telus. PPK juga memainkan peranan sebagai pengimbang, contohnya dalam pasaran sawit, kita membeli mengikut harga semasa yang sesuai dengan ahli dan paling penting timbangannya turut memberi keuntungan kepada ahli.

Selain itu, kita turut mengadakan program pada hari kebesaran Islam, sambutan perayaan Aidilfitri dan Hari Raya Haji. Kita juga berharap ahli dapat manfaat daripada empat tabung yang ada iaitu tabung kebajikan am, kebajikan ahli, pendidikan dan pemajuhan.

Perancangan dan hala tuju PPK dalam tempoh terdekat dan lima tahun akan datang?

Kami sedang berusaha meningkatkan pemasaran sawit yang setakat ini ada 15 pusat timbang sawit. Kita ada 3,000

ahli PPK Bernam Jaya dan hanya memerlukan 1,000 ahli setiap bulan yang menjual dengan PPK. Secara puratanya, setiap hari 40 ahli PPK menyumbang satu tan metrik selama 25 hari, maka kita akan dapat 1,000 tan metrik sebulan dengan pendapatan kasar RM240,000 setahun.

Sasaran kita dengan terbitnya projek stesen minyak mini ini, dalam tempoh 36 bulan kita merancang membina stesen minyak secara kekal yang melibatkan perbelanjaan minimal sekurang-kurangnya RM3 juta.

Saya menjangkakan, pengurusan ladang gagasan dengan pemilikan tanah PPK Bernam Jaya seluas 400 hektar.

Pembangunan semula ladang gagasan akan menjadikan sumber pendapatan kepada PPK Bernam Jaya dengan kedua-dua sektor ini mampu jana pendapatan RM500,000 keuntungan setahun,



ABD RAZAK



KEMPEN promosi daun Madre de Agua sudah mula dilaksanakan sebelum ini.



POKOK yang tumbuh subur menawarkan sumber makanan alternatif untuk ayam yang murah.



POKOK yang mudah ditumbuhi se-

Daun ganti dedak makanan ayam

RAKYAT Malaysia menyembelih 1.8 juta ekor ayam dan makan 2.8 juta biji telur sehari. Purata pengambilan daging ayam meningkat 21 peratus daripada 42 kilogram (2011) kepada 51 kilogram setahun sejurus (2016).

Dengan kuasa beli yang meningkat maka ayam kampung, ayam kacuk dan ayam organik adalah alternatif kepada ayam daging.

Ini bagi membolehkan pengambilan ayam yang lebih sihat tanpa penggunaan antibiotik dan teknologi organisma ubah suai secara genetik (GMO), dibela dengan kaedah perternakan lebih baik dan penambahan sumber makanan organik yang menggunakan sejenis daun.

Ini akan menjadi peranginan untuk pengguna beralih kepada pola pemakanan yang lebih bernutrisi.

Buat masa ini masih belum ramai yang mencubai kategori ini walaupun permintaan adalah tinggi.

Oleh itu dengan memanfaatkan sumber makanan alternatif, industri ayam kampung, kampung kacuk dan organik akan lebih rancak lagi.

Ketika ini cabaran utama industri ternakan ayam adalah harga makanan yang terlalu mahal sehingga menyebabkan ada pengusaha kecil-kecilan gulung tikar. Sumber makanan utama ayam seperti jagung umpanianya agak mahal dan kerajaan perlu mengimpor kira-kira RM3 bilion untuk tujuan itu.

Meihat kepada masalah tersebut, seorang pengusaha

ternakan tempatan memulakan kajian bagi mencari makanan alternatif mengantikan dedak.

Pengusaha terbitan, Supardi Bai menggunakan daun Madre de Agua (*Trichanthera gigantea*) yang mengandungi protein yang tinggi sebagai alternatif yang baik kepada pentermak ayam untuk mengurangkan kebergantungan kepada dedak.

Daun berkenaan yang bellau namakan sebagai 'ketum ayam' dikatakan tidak beracun dan tidak mengandungi antinutritif yang membolehkan proteininya diserap terus ke dalam badan untuk membantu mempercepatkan tumbesaran.

Berkongsi lebih lanjut inisiatifnya untuk menghasilkan makanan ayam sendiri, Supardi memberitahu, antara faktor yang mendorongnya adalah harga makanan ayam terlalu mahal.

Selain itu, beliau inginkan makanan ayam yang diketahui kandungan nutrisi sekiranya dihasilkan sendiri.

"Kita bimbangkan penggunaan bahan kimia, jadi makanan yang dihasilkan sendiri kita tahu kandungannya," ujarnya.

Beliau mendakwa daging ayam yang diberi ketum ayam kurang lemak dan teksturnya lebih kenyal serta rasanya lebih manis berbanding ayam yang diberi dedak 100 peratus mamakala telurnya mengandungi lebih Omega-3.

Pengilang dedak yang juga penternak sudah semestinya mengutamakan ternakan mereka dari segi nutrisi dan jangka hayat dedak sebelum menjual 'baki dedak mereka.'

"Kita pentermak-penternak kecil tidak mempunyai pilihan

melainkan membeli baki dedak dari syarikat-syarikat besar ini dengan harga hampir tiga kali ganda lebih tinggi daripada harga kos mereka setelah diambil kira dengan kos bahan mentah, pekerja, fasiliti, pengurusan, pengedaran, peruncit dan margin keuntungan.

Berkelulusan ijazah dari Okayama Universiti Jepun, Supardi yang mesra dipanggil Pak Tam menjalankan kajian tentang daun berkenaan sejak 2012.

Bermula dengan adaptasi terhadap cuaca dan persekitaran di Malaysia, seterusnya kajian penambahbaikan untuk makanan ayam telah dijalankan.

Pelbagai percubaan antaranya meribus dengan ikan masin, rebus dengan perencah sup, kisar dan gaul dengan dedak, kisar untuk minuman, biskut atau cekodok dan banyak lagi cuba dan jaya dijalankan.

Percubaan-percubaan ini diberikan kepada sejumlah ayam kacuk dalam beberapa siri ternakan.

Berasaskan keputusan percubaan-percubaan ini, sampel terdiri daripada campuran daun tua, sedang dan muda telah dihantar ke Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) untuk dianalisis pada November 2015.

Beliau mendakwa hasil analisis menunjukkan kandungan protein kasar yang tinggi iaitu sebanyak 23.3 peratus sebaliknya nilai lemak kasar adalah rendah iaitu 2.6 peratus.

"Ini bukanlah satu keberulan kerana menurut data-data kajian di luar negara menunjukkan kandungan protein melebihilah 20 peratus."

"Kandungan protein ini jauh lebih tinggi berbanding rumput napier sekitar 14 peratus, daun



kelapa sawit 15 peratus dan dedak (antara 10 peratus hingga 21 peratus)."

Walau bagaimanapun, perlu dingat bahawa sama seperti semua tumbuhan lain, kandungan nutrisi adalah berkadar terus dengan kesuburan.

Pokok daun berkenaan ditanam pada jarak minimum 5 x 5 kaki sesuai ditanam di tanah yang agak lembab, subur dan agak terlindung seperti di celah pokok pisang, durian dan sebagainya.

Pengaruh yang konsisten dapat membantu kesuburan dan memaksimumkan kandungan protein.

Pokok berdaun lembut ini cepat membesar dan boleh mencapai ketinggian lima kaki dalam tempoh empat bulan.

Walabagaimanapun, menurut pengalamannya pokok tidak akan naik subur di tanah yang kering dan tidak bernutrisi. Sekiranya berpeluang, dapatkan khidmat nasihat Jabatan Pertanian untuk memastikan kesesuaian tanah sebelum menanam.

Pokok berkenaan boleh

meningkatkan keberulangan.

Walau bagaimanapun, kerja-kerja mencanang perlu dibuat untuk menghasilkan tunas baru yang subur di samping memudahkan memekat daun.

Penjagaan pokok tersebut amat mudah.

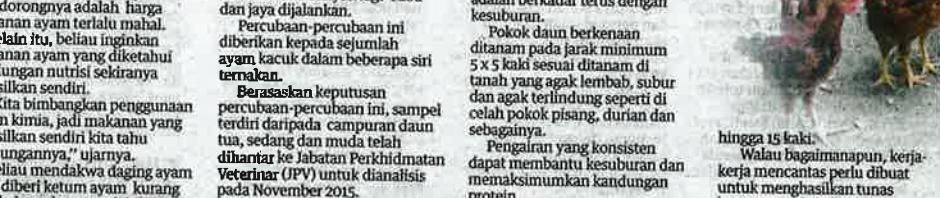
Selain sifat babi yang amat menyukai tunas muda, pada peringkat awal ia boleh dikatakan hamipir tiada musuh.

Sekiranya terdapat kuye (kulat putih seperti tanaman cili dan sayur-sayuran), semburkan racun serangga sekali-sekala apabila perlu.

Pembajuan sekali sekala menggunakan najis ternakan



SUPARDI BAI





diri secara kecil-kecil.



MAKANAN
organik
sepetutnya
menghasilkan
kestabilan
perternak
ayam.

sudah memadai.

Berbeza dengan kelapa sawit atau getah, daun ini oleh mula dituai seawal dua bulan selepas penanaman.

Petik daunnya sahaja dan barking pucuk mengeluarkan daun muda yang baru. Daunnya yang lebar mempercepatkan kerja penyaluran sana ada menggunakan gunting atau dengan tangan.

Fohon yang berusia setahun boleh menghasilkan 500 gram atau lebih daun segar selaku tuai bergantung kepada kesuburan. Sehektar tanah boleh menghasilkan lebih 20 tan daun segar setahun mengatasi hasil kelapa sawit mahupun getah.

Pemberian kepada ternakan

BUAT masa ini, ternakan yang sesuai diberi makan daun ini ialah ayam kampung dan kambing yang tidak lepas bebas, ayam kacuk, itik dan ayam belanda, burung puyuh, ikan lampau dan tilapia.

Pada peringkat permulaan mungkin ada penolakan disebabkan ternakan telah biasa dengan makanan rutin.

Bagi mengatasinya, tarik perhatian ternakan dengan mengunting memanjang daun pada saiz satu milimeter tetapi tidak putus pada urat tunjang dan kemudian gantungkan. Ia akan bergoyang dan akan menarik perhatian ayam untuk makan.

Ulang selama dua hari dan boleh dirakik dan berikan terus pada hari ketiga.

Tujuan meracik supaya senang dimakan dan mengelakkan kerja-kerja tambahan untuk mengoyakkan daun. Ini kerana daun berkenaan agak tebal dan sedikit liat untuk dikoyak.

Selain diberikan dalam bentuk segar, ia juga boleh diproses menjadi sumber protein dengan menggunakan ubi kayu dan lain-lain.

Pada peringkat awal hingga empat minggu berikutan secara berperingkat pada kadar kurang daripada 30 peratus keperluan makanan harian. Ini kerana pada peringkat ini tulang belum dapat menampung kadar kenaikan berat ayam.

Ternakan ayam kampung kacuk yang dijalankan di Johor mendapat ayam menjadi lebih sihat dengan kadar kematian 0.3 peratus.

Kadar tumbesaran meningkat kepada dua kilogram (jantan) dan 1.7 kilogram (betina) pada umur



AYAM menjadi sumber protein penting masyarakat Malaysia.



DAUN yang digunakan sebagai makana ayam.

10 minggu.

Menurut beberapa tukang masak dan penggemar ayam kampung, dagingnya lebih kenyal dan manis berbanding ayam kampung kacuk yang diberi dedak berterusan.

Daun ini telah digunakan sebagai makanan ternakan sejak sekitan lama di negara-negara tropika dan difahamkan tiada simptom negatif seperti keracunan dilaporkan.

Pada masa ini, masih belum ada kajian spesifik berkaitan manfaatnya dalam bidang perubatan. Kajian juga sedang dijalankan bagi membuat percubaan menambahkan lemak kasar dan kalsium kepada tumbuhan ini dengan kaedah tut dengan harapan daun ini akan lebih hampir kepada nutrisi lengkap untuk ternakan. Keputusan hasil kajian tersebut akan diperoleh dalam tempoh enam bulan lagi.

Sekiranya berjaya maka kebergantungan kepada dedak dapat dikurangkan.

Matlamat utama kajian tersebut adalah menjadikan daun berkenaan sebagai sumber protein makanan ternakan bagi menggantikan hamis kacang soya yang diimpor.

Dengan campuran ubi kayu sebagai sumber karbohidrat, maka pengusaha dapat memenuhi 80 peratus keperluan nutrisi ternakan dan semuanya produk tempatan.

ia bukan sahaja akan menjadi industri yang mampu menjana pekerjaan, malah akan menyelamatkan aliran keluar wang RMS bilion setahun.

INFO

- Pokok *Madre de Agua* berasal dari Amerika Selatan dan mudah ditanam.

- Daun segar boleh diberikan terus kepada ternakan atau diproses.

- Pokok ketum ayam spesis pokok kekal, daun muda yang lebar mencelah sekali dan berat sebelah 10 gram dipetik setiap antara dua hingga minggu dapat membantu mengurangkan pemberian dedak.

- Kos pengeluaran yang lebih rendah akan menjadi pemangkin untuk pengguna terutama sun rumah berbilang kepada ayam organik berbanding ayam daging yang disuntik hormon penggemukan.

- Harga dedak yang tinggi menjadikan kos makanan mencecah 70 peratus daripada keseluruhan kos pentemakan kerana:

- 1) Kebergantungan kepada import bahan mentah utama iaitu jagung dan hamis kacang soya terutama dari Argentina, Brazil dan Amerika Syarikat.

- 2) Bisnes ternakan ayam didominasi oleh syarikat besar yang mempunyai kilang dedak sendiri.



Kosmetik berasaskan enzim nanas

INOVASI DIBANGUNKAN MENERUSI KERJASAMA ENSU LIFESCIENCES, SIRIM BERHAD

Nanas mempunyai pelbagai manfaat kepada badan manusia. Selalunya nanas digunakan dalam masakan dan dimakan secara mentah untuk mendapatkan nutrien yang terdapat di dalamnya.

Menyedari kebaikan nanas, syarikat Bumiputera, ENSU Lifescience Sdn Bhd (ENSU Lifesciences) dengan kerjasama Sirim Berhad berjaya menghasilkan produk kosmetik berasaskan enzim nanas yang dikenali ENSUtouch.

Pengasas ENSU Lifescience, Suhana Husin berkata, penghasilan kosmetik berasaskan enzim nanas menggunakan biojism nanas kaleng sebagai bahan utama.

"Produk kosmetik itu dihasilkan melalui proses berkualiti, berkesan dan selamat, mengandungi bahan aktif premium seperti enzim bromelin berfungsi melambatkan proses penuaan, merawatkan keradangan kulit, meningkatkan keanjalan dan seri wajah serta mencerahkan kulit."

Menurutnya, ia menggunakan teknologi hijau melibatkan pemprosesan biojism iaitu komponen buah nanas seperti kulit, mahkota dan teras kepada 'Standardised Extract' tanpa penggunaan bahan kimia berbahaya.

"Pada 2018, Inovasi Iaitu ekstrak Bromex Bioactive memenangi pingat perak di Pemeraian Rekaipta, Inovasi dan Teknologi Antarabangsa (ITEX) dan kini dalam proses memperbaiki inovasi ini," katanya.

Mengulas mengenai proses ekstrak ini, ENSU Lifescience berkata, proses ini melibatkan pembersihan bahan mentah dan diproses menjadi puri sebelum dihantarkan ke Sirim untuk proses pengelokstrakan.

"Proses dilakukan penyelidikan Sirim terlebih dan berpengalaman dalam penyelidikan dna pengujian melalui projek ko-laborasi perusahaan kecil dan sederhana (PKS) dan SIRIM -Fraunhofer Projek ini mencerminkan bahawa kolaborasi dan sinergi antara Institusi penyelidikan dna pkS sebagai faktor dalam menghasilkan produk yang berkualiti tinggi," katanya.

Pastikan ia selamat

Pengurus Besar IBRC Sirim Berhad, Dr Ahmad Hazri Ab Rashid berkata, bahan mentah iaitu biojism nanas kaleng



DARI kiri Suhana, Dr Ahmad Hazri, Dr Nurul Izah dan tetamu yang hadir pada majlis pelancaran produk ENSUtouch.

“Penyelidikan melalui kaedah 3D Screening Sel ini memakan masa hampir dua tahun bertujuan bagi menghasilkan produk kecantikan yang terbukti selamat, berkesan dan berkualiti,”

- DR AHMAD

diperoleh daripada Perbadanan Lembaga Nanas.

"Standardised Extract yang dihasilkan mengandungi enzim bromelin serta bahan antioksidan yang stabilisasi



ANTARA produk ENSUtouch yang diluncurkan dilaporkan nanas.

dengan 'edible stabiliser' dan 'biocompatible preservative' untuk tahan penyimpanan serta mengekalkan keselamatan buah kulit dalam jangka masa panjang.

"Setiap produksi ekstrak nanas ini melalui sijil analisa (Certificate of Analysis - COA) tersendiri bagi rujukan kualiti, keselamatan dan standard dari segi profil kimia, biologikal dan aktiviti enzim," katanya.

Dr Ahmad berkata, produk ENSUtouch melalui standard penghasilan tinggi di mana proses ekstrak ini memepati kawalan kualiti, ujian logam berat dan mikrobiologi (APHA) dan blosas.

"Produk kosmetik ini iaitu serum, pencuci muka dan 'sleeping mask' dihasilkan melalui proses yang berkualiti dan selamat serta mengandungi bahan aktif premium seperti enzim bromelin. Enzim bromelin berfungsi membantu melambatkan proses penuaan, merawatkan keradangan kulit, meningkatkan keanjalan dan seri wajah serta mencerahkan kulit," katanya.

Beliau berkata, Sirim memastikan produk ENSUtouch setanding dengan produk yang diimport berikutnya telah lama menjalankan penyelidikan dan pembangunan produk kosmetik dan banyak menerima maklum balas yang

positif pengguna dari Malaysia dan rantau ini.

"Penyelidikan Kanan Sirim, Dr Nurul Izah Nordin yang mengutip sekumpulan saintis berpengalaman dari Sirim Berhad menjalankan penyelidikan mengenai enzim bromelin yang terdapat dalam nanas dan khasiatnya kepada kulit wajah.

"Penyelidikan melalui kaedah 3D Screening Sel ini memakan masa hampir dua tahun bertujuan bagi menghasilkan produk kecantikan yang terbukti selamat, berkesan dan berkualiti," katanya.

Sasar Jualan 3,000 unit

ENSU Lifescience menyasarkan jualan produk itu yang didatangkan tiga rangkaian produk iaitu Active Skin Repair Serum, Sleeping Mask dan Facial Cleanser itu sebanyak 3,000 unit dalam tempoh permulaan.

"Sekarang ini, produk ini boleh diperoleh secara atas talian dan pengedar di seluruh negara. Kami akan memfokuskan pasaran Malaysia terlebih dahulu untuk mengukuhkan kedudukan produk dalam segmen kosmetik dan syarikat dalam pasaran tempatan."

"Kami merancang untuk meluaskan pasaran ke Indonesia terlebih dahulu dan turut mendapat permintaan dari Singapore dan Brunei," katanya.



MENTUA Setiausaha Kementerian Pertanian dan Industri Asia Tenggara Salehuddin Hassan (tertinggi) ketika hadir merasmikan pelancaran produk itu.

RENCANA NIAGA

PENULIS: DATUK AZMI ABDUL MALEK, SISWAZAH PHD UNIVERSITI UTARA MALAYSIA (UUM).

UMAT ISLAM MALAYSIA PERLUKAN KIRA-KIRA 10,000 LEMBU KORBAN SETIAP TAHUN

PERMINTAAN lembu korban semakin meningkat setiap tahun setiap kali tiba musim Hari Raya Aidiladha.

Namun, keperluan itu tidak dapat dipenuhi kerana kekurangan bekalan lembu daripada peternak tempatan.

Peternak terpaksa mengimport kekurangan bekalan itu daripada negara Jiran terutamanya Thailand.

Sehubungan itu, peternak terpaksa menanggung beban kos mengimport lembu terbarat yang agak tinggi sehingga ia boleh mempengaruhi harganya di pasaran tempatan.

Sebenarnya ternakan lembu korban boleh menghasilkan pendapatan tinggi di negara ini jika ia diusahakan secara besar-besaran dan lebih ekonomik terutama dalam kalangan petani di luar bandar kerana selain dilajukan bahan makanan harian, penduduk Islam di negara ini turut menggunakan ternakan lembu sebagai binatang korban sempena menyambut hari raya Aidil Adha.

Setiap kali tiba Aidiladha, umat Islam akan menyembelih beberapa ekor lembu, kerabing, kerbau dan unta sebagai melaksanakan ibadah korban sebelum mengagihkan dagringnya kepada orang ramai yang berhak menerima.

Difahamkan, umat Islam di negara ini memerlukan kira-kira 10,000 lembu korban setiap tahun, namun peternak lembu tempatan hanya mampu menyediakan bekalan sebanyak 2,000 lembu atau 20 peratus sahaja daripada jumlah keperluan sebenarnya setiap tahun.

Sementara selebihnya laju sebanyak 8,000 lembu atau 80 peratus daripada jumlah permintaan terpaksa diimport daripada peternak negara Jiran terutamanya Thailand.

Permintaan lembu tetap tinggi

Menurut seorang peternak terkenal di Teluk Intan, Perak, Mohd Hashim Ayub, 50, walaupun harga jualannya semakin meningkat, namun permintaan lembu tetap tinggi terutama ketika menjelang musim Hari Raya Korban.

Beliau yang berpengalaman lebih 25 tahun dalam bidang ternakan lembu menyatakan, harga seekor lembu seberat 240 kilogram hanya RM2,800 kira-kira 10 tahun lalu.

"Kini harganya meningkat kepada RM4,200 mengikut berasal yang sama di samping RM4,800 seekor mengikut lembu yang mempunyai berat 260 kilogram dan berusia lebih dua tahun sejak empat tahun lalu," katanya.

Mohd Hashim yang mempunyai kelayakan akademik Ijazah Sarjana Muda Sains Pertanian dalam bidang Pembibik Bakau daripada Universiti Putra Malaysia (UPM) pada 1994 ini berkata, pada tahun lalu peternak negara Ini menjual seekor lembu kategori C seberat antara 170 hingga 200 kilogram pada harga RM3,500, kategori B seberat 201 hingga 230 kilogram (RM4,000), kategori A seberat 231 hingga 270 kilogram (RM4,500) dan kategori AA seberat 271-300 kilogram (RM5,000).

"Permintaan lembu yang semakin meningkat setiap tahun, terutama ketika keadaan ekonomi mantap, bekalan



Permintaan lembu korban kian meningkat

ternakan lembu pun semakin berkurangan.

"Sehubungan itu, bagi menampung kekurangan bekalan berkenean, pembekal dan peternak lembu tempatan terpaksa mengimportnya daripada negara Jiran seperti Thailand kerana kos pengangkutan melalui jalan laut terlalu mahal," katanya.

Tambahnya, kebanyaknya peternak Malaysia tidak mahu mengimport lembu daripada Myanmar dan Cambodia kerana kos pengangkutan melalui jalan laut terlalu mahal.

Sehubungan itu, Thailand mengimport lembu daripada Cambodia dan Myanmar melalui jalan darat dengan kos lebih murah dan akhirnya menjualannya semula kepada peternak negara ini menggunakan jalan darat di sempadan negara itu.

Secara tidak langsung kos pembelian peternak tempatan negara Ini menjadi lebih mahal.

"Bagaimanapun cara ini membolehkan peternak Malaysia mengurangkan kos import berbanding membeli sendiri di Cambodia dan Myanmar melalui jalan laut," katanya.

Kos gemukkan lembu meningkat

Vietnam menjual lembu ke negara China dalam jumlah lebih besar dengan harga agak tinggi melalui jalan darat dengan sebahagian besar memperoleh bekalan daripada Australia.

Atas alasan keselamatan, China tidak memberikan Australia menggunakan jalan lautnya untuk mengeksport terus lembu negaranya.

Pengimport Malaysia tidak mampu membeli ternakan atau baka lembu daripada Vietnam kerana harganya terlalu mahal.

Oleh itu, mereka memilih cara mudah dan mureh dengan bergantung kepada bekalan import melalui jalan darat di sempadan Thailand.

Permintaan tinggi lembu daripada Indonesia dan Filipina menyebabkan harga eksport lembu Australia di negara ASEAN lain turut menjadi lebih mahal selain menghadapi masalah tukaran wang asing di sana.

Selain masalah harga pembelian tinggi, baka lembu luar negara untuk

kesihatan dan proses menggemukkan halwan berkenaan sebelum dijual di pasaran.

Mereka juga mestil mengetahui sejuk-belok pasaran lembu tempatan dan luar negara.

Dasar perlindungan peternak tempatan

Dasar perlindungan peternak tempatan lebih kukuh haruslah digubal dengan baik supaya mereka tidak mengalami kerugian besar apabila ada persinggan harga di peringkat antarabangsa.

Kerajaan tidak sepatutnya membenarkan pihak tertentu mengimport lembu daripada luar negara semata-mata mahu mendapat tawaran harga lebih murah dan keuntungan lumayan bermusim berbanding menjaga kepentingan peternak tempatan.

Penulis mencadangkan kerajaan supaya mengimport lembu daripada negara Brazil selain Australia bagi mengimbangi harga binatang ternakan itu di pasaran antarabangsa dan menyekat dasar monopoli masing-masing sekaligus mengurangkan harga eksport mereka ke negara Ini.

Sehubungan itu harga lembu tempatan akan lebih stabil dan memberi manfaat kepada pengguna di negara ini.

Bagi mengejalkan kos mekanan ternakan semakin meningkat dan risiko keramat ternakan lembu akibat serangan penyakit berjangkit, peternak disarankan mengimport lembu hidup daripada negara Jiran dua atau tiga bulan sebelum tiba musim perayaan Aidiladha.

Harga lembu yang semakin murah akan mendorong lebih ramai umat Islam di negara Ini memulakan ibadah korban setiap tahun pada masa hadapan di samping memberi manfaat pula kepada peternak lembu tempatan dari segi kestabilan harga dan permintaannya.

Jika anda ingin berkongsikan pandangan atau artikel berkaitan bisnes & ekonomi, sila emelkan kepada meja.bisnes@sinarharian.com.my

REVIU

Delux® UniTect terbukti 6 kali lebih kuat



Delux® UniTect didatangkan dengan pelbagai warna dan pelbagai reka bentuk menarik.

SISTEM pintu keselamatan aluminium Delux® UniTect keluaran syarikat perintis dalam pembuatan pintu untuk rumah, Delux® Stainless Steel Sdn Bhd dilengkapi bingkai aluminium penyempitan 3D dengan ketebalan 3 milimeter (mm), ditambah daun pintu aluminium penyempitan dalam 3mm. Pintu aluminium ini sangat tahan lama dan tidak terdedah kepada retakan yang disebabkan penyalgunaan, tekanan, atau keadaan cuaca buruk.

Ia menyediakan perlindungan daripada pencurian atau kemasukan paksa. Dengan sistem kunci keselamatan yang luar biasa dan kuku anti-mengikat, meningkatkan lagi tujuan keselamatannya.

Pintu keselamatan Ini dibina daripada aloi aluminium gred seni bina, ia terbukti enam kali lebih kuat daripada pintu besi tempa serta tahan terhadap semua karat dan kakisan.

Ia didatangkan dengan pelbagai warna dan pelbagai reka bentuk bagi memenuhi nilai estetik dari ultra moden sehingga tradisional.

Pintu keselamatan Ini turut menyediakan laluan keluar kecemasan yang pantas jika berlaku kecemasan.

Sumber: Lembaran sesawang mydelux

By ABIRAMI DURAI
star2@thestar.com.my

OVER 30 years ago, Dr Abdul Aziz Zakaria's father gave him a plot of land in their home state of Kelantan. Aziz's father had been a passionate collector of different durian varieties.

Aziz, a lecturer on irrigation at Universiti Pertanian Malaysia (UPM) at the time, began to follow in his father's footsteps. "I started collecting and planting durians in 1988 as a hobby when my father told me, 'This one-acre farm is yours.' Before that, I used to bring seedlings back for my father to plant as I was exposed to a lot of durian clones when I was working in UPM," recalls Aziz, 73.

Later, his mother gave him a two-acre plot, and he himself purchased a three-acre piece of land. Today, his three farms are home to 70 to 80 different kinds of durian trees and about 50 lesser-known traditional local fruit trees like buah tampui, buah kerian, buah bacang and buah tarap.

But durian remains his main passion. In the earlier stages of his collecting (before the smartphone era), Aziz would even bring individual durians to a photo studio so he could photograph and catalogue each variety properly.

Today, Aziz has amassed quite a large repository of rare durian varieties, like the durian botak, which as its name implies, is a thorn-free variety of the king of fruits. Then there is his prized durian kura-kura – where the fruit grows on the trunk of the tree.

"This durian tree will only grow in the shade. It takes about 20 years to bear fruit, so if you're 60 or 70 years old, don't bother planting it now, lah," says Aziz.

The intrepid durian collector



Aziz started collecting and planting durians over 30 years ago, and now has over 70 varieties of durians, including rare ones like the durian kura-kura pictured here. — Photos: DR ABDUL AZIZ ZAKARIA



The red-fleshed durian is Aziz's favourite and he has so far collected 30 of this variety of durian.

more). Many years ago, he even managed to get a local kampung durian collector to share 30 of the 50 kampung durians he had collected.

"Only 10 managed to grow; the rest succumbed to disease or storms," he says.

Aziz's next pursuit will take him to Kuala Lipis, Pahang, to collect a different species of durian kura-kura he has found out about.

He says that collecting and growing durians is not for the faint-hearted, especially if, like him, you're not in it for commercial gain. He estimates he has lost at least half of his collection through disease, droughts or storm damage. One particularly bad storm wiped out 30 trees in one fell swoop!

"To look for durian varieties, Aziz travels all over Malaysia, Brunei and other countries (although not as regularly these days as he doesn't have much space on his farm anyway).

will survive. If a tree dies and a space becomes vacant, I'd plant a new tree," says Aziz.

Nowadays, Aziz has become something of a durian expert. He gives seminars on growing durians, and is working on a book that he hopes will serve as a durian orchard management manual, documenting how to grow trees from beginning to end.

His knowledge is so valued that he has even had farmers fly him to Indonesia just to determine if the Musang King on their farms are the real deal.

"If you put the seed in front of me or if I get to look at the leaves and plant, I already know what species or clone it is," he says modestly.

Because he deals so much in durians, you might think Aziz would have grown sick of eating the fruit. But as it turns out, he remains a passionate consumer of durians and still eats it every single day!

"I keep the durian flesh in the freezer and have a piece of durian every day with buah and ulam, which is how we eat it in Kelantan," he says.

Aziz also doesn't let the durians on his farm go to waste. As they are not intended for sale, he hosts a huge annual tasting where he invites between 50 and 300 of his friends to come and sample the fruit.

Although he is getting on in age now and admits he has contemplated selling off his farms, Aziz says he doesn't really have the heart to do so because he is still so passionate about durians.

"Although family members have been telling me to sell off the farms, I think I will keep collecting and planting for as long as I am healthy and able because the passion for durians keeps me going," he says.