

**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
ISNIN 3 JUN 2019**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1. 2. 3. 4. 5.	MENTERI PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI, NEWS, SH (SELATAN) -38 SIM TZE TZIN: DO NOT COMMIT FRAUD IN EXPORT OF DURIAN, NATIONAL, NANYANG SIANG PAU -A2 AGRICULTURE MINISTRY TO SET UO TRACKING MECHANISM FOR FROZEN DURIAN IN EXPORTS TO CHINA, NATION, CHINA PRESS -A4 WILL DURIAN REMAINS AFFORDABLE IN THE FUTURE?, CENTRAL, CHINA PRESS -C2 AH, WE ARE ABOUT TO EAT DURIANS AT EXPENSIVE PRICE, SUPPLEMENT, GUANG MING DAILY -A10	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI (MOA)
6. 7.	BEKAS JURUTERA TAUKE HARUMANIS, MEGA SAINS, UM -28 SASAR PENGELUARAN 2,696 TAN METRIK, MEGA SAINS, UM -29	JABATAN PERTANIAN MALAYSIA (DOA)
8. 9. 10. 11. 12. 13.	FAMA SASAR JUALAN RM1 BILION, NEGARA, KOSMO -4 PASAR TANI KHAS JADI PILIHAN, SENTRAL, SH -23 JUALAN MURAH DI 398 PASAR TANI SELURUH NEGARA, DALAM NEGERI, UM -4 SUASANA RAMADHAN, SH -39 BANGUNKAN TANAH TERBIAR UNTUK TAMBAH HASIL MAKANAN, BISNES SINAR, SH -27 HARUMANIS SWEET RETURNS, NATION/NEWS, NST -13	LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
14.	RAYU TANGGUH KUTIP HUTANG PENEROKA, NASIONAL, SH -2	LEMBAGA PERTUBUHAN PELADANG (LPP)
15.	KAWASAN IADA-KETARA TIDAK BOLEH BINA RUMAH, NEGERI, HARAKAH -N13	PEMBANGUNAN PERTANIAN BERSEPADU (IADA)
16. 17. 18. 19.	LEMANG SUSHI SANTAPAN SYAWAL, K2, KOSMO -1 KELAINAN LEMANG BERINTI DI TENGAH, K2, KOSMO -20 JUADAH TRADISI MERIAHKAN ALDILFITRI, K2, KOSMO -21 PPNP RAIKAN 260 ORANG ASLI, DALAM NEGERI, UM -13	LAIN - LAIN

UKKMOA

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

Headline	Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani		
MediaTitle	Sinar Harian (Selatan)		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	News	Circulation	20,000
Page No	38	Readership	60,000
Language	Malay	ArticleSize	154 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 1,561
Frequency	Daily	PR Value	RM 4,682



FOTO: BERNAMEA

**2** Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub menyampaikan sumbangan kepada golongan asnaf pada program Kasih Peladang Parlimen Pulau di Kampung Skudai Kiri. Turut sama Anggota Jemaah Pengarah Pertubuhan Peladang Kebangsaan (Nafas), Muhamad Said Jonit (kiri) dan Pengerusi Lembaga Pengarah Pertubuhan Peladang, Datuk Mazlan Aliiman (dua dari Idri).

Headline	Sim Tze Tzin: Do not commit fraud in export of durian		
MediaTitle	Nanyang Siang Pau		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	National	Circulation	27,667
Page No	A2	Readership	83,000
Language	Chinese	ArticleSize	429 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 5,396
Frequency	Daily	PR Value	RM 16,189



## 沈志勤：吸取燕窝禁输华教训 出口榴梿勿使诈

(吉隆坡 2 日讯) 中国批准大马冷冻带壳榴梿入口，让本地榴梿行业商机一片大好，为此农业与农基工业部副部长沈志勤警告国内业者勿趁机诈骗，否则将导致国内整个榴梿业受牵累，最终或步上中国数年前禁止入口大马燕窝的后尘。

沈志勤今日在面簿贴文说，政府目前努力开拓新市场，包括瞄准尚未签署榴梿进口协议的国家和地区，如韩国、台湾、印度、中东及欧洲等，以为业者带来更多商机，惟这努力需各界共同合作。

“政府致力打开中国榴梿市场，这么做能增加国内种植业者、制造商、物流公司和下游企业的收入，让超过千人受惠。”

### 损害榴梿业声誉

沈志勤指基于出口涉及多方面事项，因而有诈骗的机会。

“例如，还未得到出口证书的业者可（将自己的榴梿）寄托或卖给已获

得证书的业者；厂商为了要满足高需求，而向未有证书的果园收购榴梿；有人甚至将普通榴梿品种包装为上好品种等。”

他说，上述种种行为将损害本地榴梿业声誉，最糟的情况是，违反了大马和中国签署的协议，因为从树木至买方之间的榴梿供应链，其可追溯性受到高度重视。

“近期，中国政府已采取行动打击中国、泰国和越南边境的榴梿走私活动。这表明中国关注可追溯性且不允许欺诈（行为）。”

### 将对付害群之马

他指政府希望业者诚实经营，而国内榴梿业的整体利益也比个人及厂商利益更重要，因此政府将会毫不犹豫对付害群之马。

沈志勤也提醒国内业者，需吸取中方早前禁止大马燕窝进口的教训，因这教训为相关行业业者带来近 10 年的灾难。



沈志勤：政府将会毫不犹豫对付害群之马。

2011 年发生一些不良商家以燕子粪便将廉价燕窝熏至血红色，而这类燕窝的亚硝酸盐含量极高，食用后可能致癌，导致中国政府下令血燕下架，并规定进口到中国的燕窝，必须是零亚硝酸盐。

由于大马燕窝在亚硝酸盐含量检测无法达标，被禁登陆中国长达 2 年半，全国 2 万多家燕子屋业者受重创。中国质检总局于 2013 年 12 月解除燕窝输华禁令，大马燕窝终于在被禁两年半后，于 2014 年 1 月起可恢复出口到中国。

Headline	Agriculture Ministry to set up tracking mechanism for frozen durian in exports to China		
MediaTitle	China Press		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Nation	Circulation	127,822
Page No	A4	Readership	383,466
Language	Chinese	ArticleSize	361 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,121
Frequency	Daily	PR Value	RM 21,363



## 冷凍帶殼榴槿出口中國 農部將設追蹤機制

(吉隆坡2日讯) 随著农业及农基工业部长拿督沙拉胡丁向出口冷冻带壳榴槿到中国的商家, 不要鱼目混珠的警告后, 该部将会设立追踪机制, 并由该部的执法单位负责, 以监督出口至中国的榴槿, 以确保出口商和果农遵从中国海关总署发出的议定书。

该部副部长沈志勤说, 目前仅有464公顷的榴槿种植范围所耕种的榴槿, 获准出口至中国, 因此该部需要严厉警告果农和出口商, 务必遵从《中华人民共和国海关总署与马来西亚农业与农基产业部关于马来西亚冷冻榴槿输华检验检疫要求的议定书》。

### 續開拓其他國家市場

他说, 有关机制是由农业部所成立, 因这是确保所有出口至中国的榴槿都符合标准, 因此果农和出口商或冷冻工厂业者不要试图为了牟利, 而从464公顷的榴槿种植范围以外的榴槿, 浑水摸鱼的出口至中



■沈志勤

国。

“政府协助相关业者开拓新市场, 因此需要他们给予的配合。我们恳请他们不要鱼目混珠, 否则将会重演禁止燕窝出口的窘境, 最终所害到的是果农本身。”

沈志勤今日接受《中国报》电访时说, 尽管中国市场很大, 唯榴槿是季节性水果, 供应量是依气候和收成, 若产量少, 才会供应少, 况且榴槿不是科技产品, 不像出售苹果手机可以说好数量, 必须应气候来决定产量。

不过, 他说, 政府会继续开拓其他国家和地区的市场, 当中包括韩国、印度或台湾等, 因此政府会与这些国家和地区商讨出口条件等。

询及大马冷冻带壳榴槿出口中国的售价, 沈志勤说, 交由市场决定价格, 但在中国的售价肯定会高于马来西亚, 因为业者投入速冻技术, 以及符合中方的出口检疫条件所以价格还要高是无可厚非。

## 冷凍榴槿果肉2011年起出口中國

我国在2011年5月开始获准出口冷冻猫山王果肉到中国; 目前只有马来西亚的猫山王和D24品种新鲜果肉榴槿获准出口到中国。

当时在中国售价已经是中高价格, 冷冻猫山王果肉每500克售价为338人民币(210令吉), D24冷冻果

肉, 每500克售价为198人民币(123令吉)。

根据《中国报》记者周六(1日)前往淘宝购物平台中, 发现有者已在今年年头售卖号称大马带壳猫山王榴槿, 卖家指1个3斤(1.5公斤)的榴槿, 售卖价格达368人民币(约225令吉);

至于是否真的来自马来西亚的带壳猫山王榴槿则无从考究。

不过, 在有关平台的评价中, 有10多人留下正面评价, 且其中一名中国消费者早在今年2月份时已成功购得, 且留言点赞给予好评, 直言好吃。

Headline	Will durian remains affordable in the future?		
MediaTitle	China Press		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Central	Circulation	127,822
Page No	C2	Readership	383,466
Language	Chinese	ArticleSize	193 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 3,807
Frequency	Daily	PR Value	RM 11,421



## 將來還吃得起榴槤嗎？



榴槤味道浓烈，并非所有人能接受，不喜欢的人会觉得很臭，但若爱上了，很多人就会对榴槤香浓馥郁的口感念念不忘。

在过去，东南亚国家以外的人都认为榴槤是“臭”的，但随著旅游业、运输业的进步，有更多东南亚以外的人，品尝过我国榴槤后，都给予好评，让我国榴槤在海外闻名。

尤其在中国大陆及香港，一直都有不少游客特别选择在榴槤季节前来我国，只为品尝最新鲜的榴槤。

其中又以猫山王最受欢迎，其身价在我国的众多榴槤品种当中也是居高不下。

随著农业部副部长沈志勤日前证实，中国政府已正式批准入口我国的冷冻原粒带壳榴槤，并在5月30日生效，这对榴槤业者来说，相信会是一个利好消息，这为业者们带来了许多新商机。

但是对于本地消费者来说，这又算不算是一个好消息呢？

在能把冷冻原粒榴槤出口到中国的情况下，留作本地售卖的分量会否减少，从而导致本地榴槤量少价高？

榴槤在我国被称为“果王”，不过其价格在很多时候都算大众化，所以其受欢迎程度才历久不衰，希望不会因中国开放入口，而成为名副其实的“果中之王”，让平民难以一亲芳泽。

Headline	Ah, we are about to eat durians at expensive price		
MediaTitle	Guang Ming Daily		
Date	03 Jun 2019	Color	Full Color
Section	Supplement	Circulation	49,712
Page No	A10	Readership	149,136
Language	Chinese	ArticleSize	233 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 3,530
Frequency	Daily	PR Value	RM 10,591



## 啊 要吃貴榴槤了！

**马** 来西亚的榴槤园主和榴槤商家有福了！中国已经准许我国的带壳榴槤输入大陆。这是马中庆祝建交45周年之际带给民众的好消息，也是一个礼物吧。猫山王从此会更值钱，而我们马来西亚人就要准备吃貴榴槤啦。

据指出，我们目前的猫山王产量只够应付内需而已，除非产量提升，不然，国人就算不在乎价钱，要吃到它恐怕都很难。

看来不只是一要吃貴榴槤，我们还得吃次等榴槤，因为品质一等的榴槤都供外销、賺取外汇去了。

把猫山王销去大陆并非新鲜事。不过，之前销往大陆的是冷冻的榴槤肉，也就是无壳榴槤，现在则是有壳榴槤，是整个的带壳榴槤。这是最基本的不同。

把榴槤肉真空包装，只是运输上有其方便之处，但假如从保存榴槤的原本气味着眼，无壳当然不如壳的好；有壳榴槤能卖更高价钱，已可预期。

不过，你要卖高价，要賺取更多利润，也就须付出更高的代价。比方说，果农或商家，就得遵从和符合更严格的标准。冷冻的度数提升之外，还须符合其他条件。

### 大马需大量种植

有一个条件引人瞩目。它说，园主必须在果树之下结网，以便果子熟了掉下来时，能被网接住，不会掉到地上占到泥土。假如果子黏到泥土，就不合格，就不能输往大陆了。

一名种植专家指出，园主必须严格遵守这一规定，因为泥土可能带菌，而这种病菌在本地可以没事，在别的国家的土壤上则可能产生极大问题。所以，假使中国当局发现榴槤壳有泥，担心带菌，以后不再让我们的榴槤入口，那就大件事了。

现在，我们的农业部和果农们都很兴奋，一条新的财路是打开了。彭亨果农公会主席叶宝卿的一番话足以反映这点。她说，他们等了12年，终于云开见月。

带壳榴槤销中国大陆，是机遇也是挑战。果农和榴槤商家都面对新的挑战。除了要配合大陆的要求和规定，大马方面，最大的挑战是如何尽快大量种植猫山王。以前榴槤一度滞销，园主砍了榴槤芭改种其他农作物，这种情况应该不会复见，只要两国关系保持良好。

事实上，如果我们无法增产，这条财路也就不能发挥大的作用，只会连累到国人被迫吃貴榴槤！



自由撰稿人  
金鼎  
一言九鼎



BUAH harumanis yang baru dipetik sedia untuk dipasarkan.

**P**ERMULAAN pembabitannya hanyalah sekadar untuk mencuba.

Bermula dengan hanya 30 pokok harumanis, beberapa tahun kemudian jumlahnya meningkat kepada 200 pokok. Justeru, dia berjaya menukar hobi menanam kepada kerjaya yang menguntungkan sebagai pengusaha harumanis.

Bermula dengan minat dan disokong oleh keluarga serta Jabatan Pertanian Perlis, usaha Idris Aman kini semakin menampakkan hasil.

Pada 2012, Idris mula menceburi bidang penanaman harumanis secara sepenuh masa dengan keluasan 1.09 hektar dan mula membuka tanah baru dan yang terbiar.

"Saya mula terlibat dengan penanaman harumanis sejak 2005 selepas bersara sebagai seorang jurutera perunding (kejuruteraan awam) di Subang Jaya, Selangor.

"Selepas itu saya berpindah ke kampung di Perlis seterusnya melibatkan diri dalam bidang pertanian," ujarnya berkongsi lebih lanjut pembabitannya dalam bidang itu.

Menurutnya, dia tiada

pengalaman secara langsung dalam bidang penanaman harumanis. Oleh itu dia terpaksa banyak merujuk kepada Jabatan Pertanian Negeri Perlis tentang harumanis.

Selepas tiga tahun, pokok harumanis mula mengeluarkan hasil yang banyak dan jualan pada masa itu hanya RM5 sekilogram, tetapi ia mendatangkan hasil yang lumayan.

Pada masa itu modal pelaburan awal berjumlah RM20,000 meliputi kerja-kerja pembukaan tanah, kos benih, baja dan upah.

Idris tidak pernah membuat sebarang pinjaman dari bank atau mana-mana agensi.

Dia hanya memohon bantuan dari Jabatan Pertanian Perlis dalam bentuk peralatan atau perkakasan serta input pertanian.

Walaupun bagaimanapun, Idris bertiuh kerana mendapat bimbingan dari jabatan tersebut sejak 2012 bermula dari awal penanaman.

Menurutnya, cabaran utama dalam penanaman harumanis adalah dari segi penjagaan pokok yang memerlukan penjagaan sepanjang tahun. Rutin kerja seperti membaja,



IDRIS AMAN



## Bekas jurutera tauke harumanis



### INFO

- Ladang terletak di Kelompok Harumanis Tanah Pasir, Batu 8½ Jalan Kaki Bukit, 02400 Besei, Perlis.
- Keluasan penanaman berjumlah 1.5 hektar
- Dengan jumlah pokok 200 pokok
- Pokok berusia diantara 7 hingga 14 tahun.
- Idris memegang jawatan setuasaha dalam Kelompok Harumanis Tanah Pasir, Besei, Perlis.
- Pengeluaran untuk setiap musim berjumlah antara empat hingga enam tan semusim.
- Harga semasa masih kekal pada RM25/kg yang dijual terus dari ladang.

memangkas, meracun pokok, meracun rumput, menebas rumput dan penjagaan sistem pengairan harus dilakukan sepanjang tahun tanpa henti demi mendapatkan hasil berkualiti. Kurang penjagaan akan menyebabkan kualiti dan kuantiti buah merosot. Cabaran lain adalah faktor kualiti buah dan faktor pemasaran yang tidak menentu serta kes kecurian buah pada musim pengeluaran.

"Harumanis keluaran saya dipasarkan di sekitar Perlis.

"Saya juga ada menjual buah kepada pembeli yang menempah melalui Jabatan Pertanian Perlis. Namun ada ketika saya juga memasarkan buah harumanis ke negeri lain berdasarkan permintaan.

"Untuk perancangan masa hadapan, saya akan lebih berinovasi dalam memajukan ladang harumanis saya di samping menjaga kualiti buah serta memajukan industri ini," ujarnya.

**MENTERI** Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Salahuddin Ayub bersama peserta Projek Kelompok Mangga Harumanis di Besei, Perlis.

Idris memberitahu, buat masa ini dia menggunakan kemudahan *All Terrain Vehicle* (ATV) untuk kerja-kerja meracun pokok, menebas rumput serta mengangkut buah.

Dengan adanya inovasi tersebut, kerja-kerja di ladang amat menjimatkan masa serta kos manakala penggunaan tenaga buruh dapat dikurangkan.

Kualiti buah juga dapat dipertingkatkan memandangkan rutin penjagaan menjadi lebih mudah dan efisien.

Dalam pada itu Idris memberitahu, dia sedang melatih anak-anaknya dalam bidang penanaman harumanis agar tanaman ini dapat diteruskan memandangkan ia



BUAH perlu dibalut bagi menjaga kualitinya.

## INFO

## PENGENALAN

- Harumanis berasal dari Sungai Nilbong, Kuala Selangor dan didaftarkan di bawah Jabatan Pertanian dengan nombor pendaftaran MA128.
- Tanaman mula diperluaskan ke Perlis pada 1984 selepas pertandingan mangga diadakan sempena Hari Peladang, Pentamak dan Nelayan Kebangsaan (HFPNK).
- Terdapat banyak program yang menyokong industri harumanis di Perlis sejak mula diperkenalkan.
- Harumanis mula mengeluarkan hasil pada usia empat tahun dan matang pada usia lapan tahun. Jangka hayat ekonominya sehingga usia 50 tahun.
- Jabatan Pertanian telah mengeluarkan gerak kerja harumanis sebagai panduan kepada pengusaha bagi memudahkan pelaksanaan aktiviti mengikut jadual yang tepat.
- Pada 2 Ogos 2011 harumanis didaftarkan menerusi Perbadanan Harta Inteltek sehingga 2 Ogos 2021.

## PENCAPAIAN

- Sehingga 2018, luas bertanam bagi tanaman mangga harumanis adalah 1254.11 hektar.
- Keluasan berhasil 781.55 hektar.
- Dari kawasan tersebut, pengeluaran hasil sebanyak 1,750 tan metrik dengan nilai pengeluaran sebanyak RM31.4 juta dengan anggaran harga RM20 sekgogram.

**PROJEK MANGGA HARUMANIS KAMPUNG TANAH PASIR**

PENGUSAHA : IDRUS BIN AMAN  
 KELUASAN : 1.00 HEKTAR  
 NO. myGAP : myGAP.10.0434R-3700



merupakan satu perniagaan yang lumayan.

"Saya juga dalam proses membangunkan Kelompok Harumanis Tanah Pasir, Besei menjadi kelompok contoh untuk penanaman harumanis dan akan membantu meningkatkan taraf ekonomi peserta kelompok saya.

"Dengan adanya bimbingan dari Jabatan Pertanian Perlis memudahkan lagi pembangunan harumanis. Kursus dan latihan yang dianjurkan amat membantu dalam memajukan penanaman harumanis," ujarnya. - LAUPA JUNUS



## Sasar pengeluaran 2,696 tan metrik

**K**HABAR gembira bagi penanam harumanis di Perlis apabila Jabatan Pertanian memperuntukkan sebanyak RM1 juta daripada kerajaan Persekutuan dan RM800,000 lagi disediakan bagi tujuan pembangunan industri yang meliputi infrastruktur ladang dan input tanaman pada tahun ini.

Menurut Pengarah Pertanian Perlis, Hafizuddin Othman, pihaknya menasaskan peningkatan keluasan bertanam seluas 1,320.71 hektar.

"Ini memberi pengeluaran sebanyak 2,696 tan metrik dengan nilai pengeluaran RM67,400,437 pada tahun depan," ujarnya.

Berikut adalah usaha pembangunan industri penanaman harumanis oleh Jabatan Pertanian Perlis yang merangkumi strategi dan program:

**Program pengembangan industri tanaman mangga harumanis**  
 Program pengembangan industri tanaman harumanis melibatkan Jabatan Pertanian Perlis, Bahagian Biosekuriti Tumbuhan, Bahagian Pembangunan Industri Tanaman, Bahagian Kejuruteraan Pertanian, Bahagian Pengurusan Sumber Tanah dan Bahagian Kawalan Racun Perosak dan Baja, Jabatan Pertanian.

**Strategi Pengembangan tanaman mangga harumanis:**

■ **Penubuhan projek berkelompok**  
 Bilangan projek kelompok yang diwujudkan adalah sebanyak 56. Projek tersebut diperkenalkan di Titi Tinggi sebanyak sembilan projek, Chuping (tujuh), Padang Siding (11), Mata Ayer (enam), Paya (11), Besei (tujuh) dan Bintang sebanyak lima.

■ **Kursus dan Latihan Petani**  
 Bermula Julai tahun lalu hingga April lalu, sebanyak 280 kursus telah diadakan dan dirancang



yang melibatkan kekerapan sebanyak lima kursus untuk 56 projek kelompok tersebut.

■ **Kursus yang ditawarkan**  
 meliputi program kawalan kualiti hasil mangga harumanis seperti kursus pemangkasan, pembajaan dan kawalan serangan serangga atau penyakit, kursus aruhan bunga, kursus kawalan bunga dan putik, kursus kaedah membalut buah dan kursus pengurusan lepas tua.

■ **Selain itu,**  
 kursus pengurusan bersepadu tanaman mangga harumanis dan kursus pengurusan rekod ladang Amalan Pertanian Baik (myGAP) turut dianjurkan.

■ **Pensijilan myGAP**  
 Sehingga 2018, sebanyak 46 ladang telah berjaya mendapatkan pensijilan myGAP dan pada tahun ini sebanyak 85 ladang disasarkan mendapatkan pensijilan tersebut.

■ **Pemindahan teknologi**  
 Memperkenalkan kaedah peningkatan pengurusan melalui kod keselamatan QR, roda harumanis, kod warna pada pambalut, gelang penyukat dan penyukat kemanisan (*brix meter*).

■ **Program peningkatan kesuburan tanah**  
 Menjalankan analisis pada daun dan tanah bagi memastikan kualiti pada hasil tanaman.

■ **Kejenteraan pertanian**  
 Penggunaan mekanisasi boleh menjimatkan masa dan kos.

■ **Pembangunan industri asas tani**  
 Menghasilkan produk

hasil hiliran daripada buah harumanis.

■ **Program penanaman harumanis 1,000 pokok secara serentak** *Malaysia Book of Records* pada 20 Mei 2012.

■ **Program penanaman serentak 2,000 pokok harumanis dimasukkan dalam** *Malaysia Book of Records* pada 2015.

■ **Harumanis ke Hong Kong** pada 2017.

■ **Kejayaan penanaman pada 2017** iaitu sebanyak 4,000 pokok di Bukit Tangga.

Dalam pada itu, pembangunan kluster harumanis telah diperluaskan ke Kedah dengan tumpuan di Kubang Pasu dan Padang Terap.

Pada masa ini seluas 72 hektar tanaman harumanis yang berusia empat hingga tujuh tahun telah mengeluarkan hasil.

Pada tahun ini, Kedah dijangka mengeluarkan 100 tan metrik harumanis yang bernilai RM 2.5 juta.

Program Pembangunan Harumanis Kedah turut melibatkan program pemuliharaan pokok dan cantuman dewasa untuk menggantikan klon harumanis.

Selain itu, program peluasan kawasan juga dijalankan dengan penanaman di kawasan baharu. Jabatan Pertanian Kedah memfokus kepada peningkatan kualiti hasil melalui pelaksanaan Amalan Pertanian Baik dan pematuhan manual tanaman.

Penanaman harumanis pada hari ini diperluaskan ke Kedah yang bersempadan dengan Perlis atas faktor kesesuaian tanah dan telah membuahakan hasil setaraf dengan harumanis di Perlis.



HAFIZUDDIN Othman





### BUDAYA

SUASANA kemeriahan sempena program Pemimpin Bersama Rakyat di Kampung Beruk di Jalan Purcisk Borneo, Kuching, Sarawak kelmarin.



### KESELAMATAN

ANGGOTA polis daripada Jabatan Siasatan Jenayah Ibu Pejabat Polis Kontinjen Pahang membuat rondaan keselamatan di sebuah pusat beli-belah di Kuantan, Pahang semalam.



### ZIARAH

UMAT Islam menziarahi pusara ahli keluarga pada hari-hari terakhir Ramadan di Tanah Perkuburan Islam Keramat, Kuala Lumpur semalam.

398 pasar tani beroperasi di seluruh negara, tawar penjimatan hingga 20 peratus

## FAMA sasar jualan RM1 bilion



ABDUL YUNUS (dua dari kanan) melawat gerai jualan selepas melancarkan Program Jualan Jimat Belanja Aidilfitri @ pasar tani peringkat negeri di Tapah semalam.

**TAPAH** - Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) menyasarkan nilai jualan sebanyak RM1 bilion dapat dijana melalui pasar tani di seluruh negara pada tahun ini.

Timbalan Ketua Pengarah (Pembangunan Usahawan) FAMA, Basri Jarmo berkata, peningkatan nilai jualan itu berdasarkan penambahan 25 buah pasar tani baharu di setiap negeri pada tahun ini.

Menurutnya, berbanding pada tahun lepas, nilai jualan yang dihasilkan adalah sebanyak RM350 juta melibatkan 757 buah pasar tani di seluruh negara.

"Nilai jualan dalam tempoh empat bulan pada tahun ini amat menggalakkan dan kita menyoalakan peningkatan nilai jualan sepan-

jang tahun ini boleh mencecah sebanyak RM900 juta sehingga RM1 bilion," katanya.

Beliau ditemui pemberita selepas majlis pelancaran Program Jualan Jimat Belanja Aidilfitri @ pasar tani peringkat negeri di tapak letak kereta Masjid Sultan Nazrin Muizzuddin Shah di sini semalam.

Majlis pelancaran itu disempurnakan Pengerusi Jawatankuasa Tetap Kemudahan Awam, Infrastruktur, Pertanian dan Perladangan negeri, Abdul Yunus Jaiman.

Sementara itu, mengulas mengenai program berkenaan, Basri memberitahu, ia diadakan bertujuan memberi peluang kepada pengguna mendapatkan barangan keperluan seperti daging, ayam,

sayur-sayuran, kuih-muih serta ketupat dan rendang.

Katanya, sejumlah 398 pasar tani beroperasi selama lima hari bermula Jumaat lepas sehingga esok yang memberi penjimatan kepada pengguna antara lima peratus hingga 20 peratus.

Dalam pada itu, Basri berkata, FAMA turut menganjurkan program 'My Best Buy' Pra-Aidilfitri 2019 yang bermula sejak 25 Mei sehingga esok di 18 lokasi terpilih.

"Program yang dilaksanakan sejak 2014 melibatkan 720 peserta program itu menyasarkan 70,000 pengunjung dan ia menawarkan pelbagai produk antaranya ialah hasilan laut serta barangan runcit seperti minyak, bawang tepung dan gula," katanya.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/6/2019	SINAR HARIAN	SENTRAL	23

## Pasar tani khas jadi pilihan

**KUANTAN** - Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) mewujudkan pasar tani khas bagi memberi kemudahan kepada masyarakat mendapatkan barang keperluan untuk perayaan Aidilfitri.

Ahli Parlimen Kuantan, Fuziah Salleh berkata, pasar yang akan telah beroperasi 31 Mei sehingga 4 Jun ini diharap menjadi pilihan utama kepada pengguna untuk mendapat barang keperluan harian.

Menurutnya, program ini selaras dengan hasrat kerajaan menangani kenaikan harga barang di pasaran terutamanya musim perayaan.

“Pasar tani ini dapat menjadi ruang pilihan yang lebih baik berbanding pasar dan pasar raya sedia ada kerana barang lebih segar dan harga lebih murah,” katanya.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/6/2019	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	4

# Jualan murah di 398 pasar tani seluruh negara

**KUALA LUMPUR 2 Jun** - Memahami kebimbangan orang ramai yang terpaksa berbelanja lebih pada musim perayaan ini, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) mengambil inisiatif menganjurkan Program Jualan Jimat Belanja Aidilfitri di 398 Pasar Tani Khas di seluruh negara bermula 31 Mei lalu.

Beroperasi selama lima hari sehingga 4 Jun ini, program ini dianjurkan khusus bagi memberi peluang kepada pengguna untuk mendapatkan bekalan keperluan sempena Hari Raya Aidilfitri yang akan disambut Rabu ini.

Ahli Parlimen Lembah Pantai, Ahmad Fahmi Mohamed Fadzil berkata, program yang diadakan menawarkan penjimatan besar kepada pengguna terutamanya bagi produk-produk basah seperti daging dan buah-buahan.

Beliau yang baru dilantik memegang portfolio Sosial dan Pembangunan Ekonomi Majlis Menteri Wilayah Persekutuan berkata, inisiatif tersebut diharap dapat membantu meringankan beban rakyat yang akan menyambut Aidilfitri kelak.

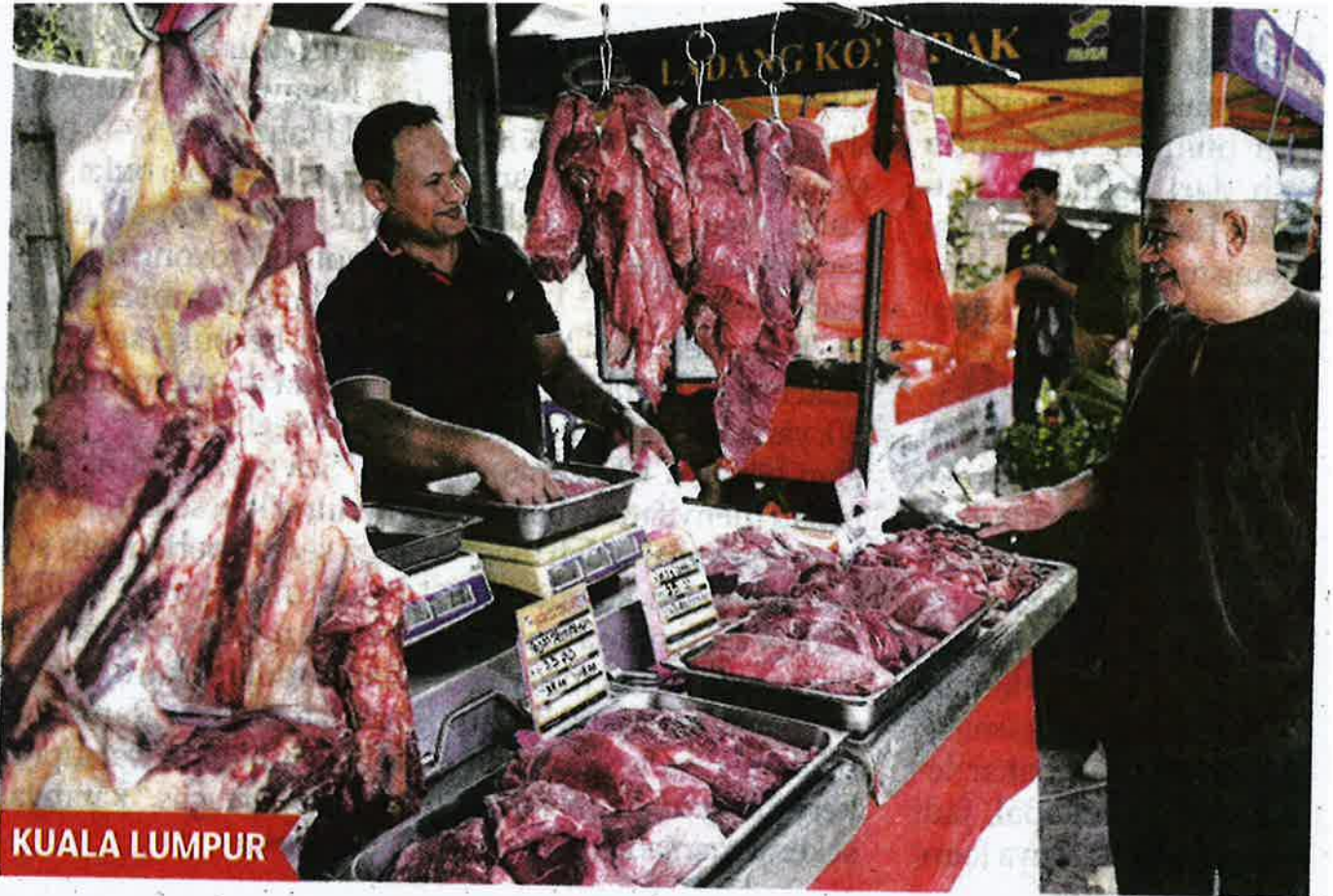
“Harapan saya, bukan pada musim perayaan sahaja kita dapat menyaksikan lebih ramai warga kota datang ke pasar tani untuk berbelanja kerana jika kita lihat, memang ada penjimatan jika kita bawa dari ladang terus ke pasar.

“Sekiranya ada apa-apa masalah yang dihadapi para petani, FAMA (atau) saya pasti boleh bantu untuk mengatasi. Yang pentingnya penjimatan itu dirasai oleh pengguna, itu perkara paling penting,” katanya selepas merasmikan program tersebut di Pasar Tani Bukit Angkasa, di sini hari ini.

Sementara itu, Pengerusi FAMA, Ishak Ismail mengumumkan penubuhan sebuah jawatankuasa kerjasama antara FAMA, Lembaga Pertubuhan Peladang (LPP) dan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM).

Menurut beliau, jawatankuasa tersebut bertujuan untuk membantu mengurangkan kos hidup rakyat dengan LPP serta LKIM memfokuskan usaha penghasilan produk pertanian dan perikanan manakala FAMA memainkan peranan pemasaran dengan membawa hasil terus dari ladang untuk dijual di pasar tani.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/6/2019	SINAR HARIAN	SUASANA RAMADHAN	39



Pengunjung membeli daging segar tempatan yang dijual serendah RM33 sekilogram iaitu lebih murah berbanding harga semasa pasaran di luar yang dijual dengan harga RM38 sekilogram pada Program My Best Buy Pra Aidilfitri 2019 di pekarangan Ibu Pejabat FAMA kelmarin.

# Bangunkan tanah terbiar untuk tambah hasil makanan

**K**ERAJAAN perlu membentuk dasar pembangunan pertanian yang lebih komprehensif demi memperkasa sektor pengeluaran makanan bagi memastikan jaminan bekalan makanan untuk rakyat negara ini.

Bagi menangani isu ini, strategi jangka panjang, sederhana dan pendek perlu dirangka dalam usaha membangunkan semua tanah pertanian terbiar agar boleh dioptimumkan produktiviti.

Perubahan dasar ekonomi berasaskan pertanian kepada ekonomi perindustrian sejak hujung 1970-an membawa kepada penghijrahan golongan belia ke bandar dan telah menyebabkan hanya orang tua yang tidak berkeupayaan tinggal mengusahakan tanah.

Akhirnya, disebabkan faktor usia dan modal, tanah yang diusahakan tidak mampu lagi dikerjakan dan terbiar begitu sahaja.

## Dasar Pertanian Negara

Presiden Pertubuhan Profesional Tanah Malaysia (Pertama), Profesor Dr Ismail Omar mencadangkan kerajaan pusat melalui Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani melantik kumpulan pakar tanah, pertanian, ekonomi untuk mengkaji semula Dasar Pertanian Negara (DPN) yang digubal pada 1984-1991.

Menurut beliau, semakan semula dasar itu barangkali dapat menunjukkan punca tanah terbiar yang membawa kepada pencapaian keluaran pertanian yang sederhana sehingga menyebabkan komoditi eksport meningkat saban tahun.

Begitu juga dengan Dasar Pertanian II pada 1992-1997, Dasar Pertanian III (1998-2010) dan Dasar Agromakanan (2011-2020) dengan mengambil kira pencapaian terdahulu serta semasa terutama dengan merujuk kaitan antara tanah terbiar dengan produktiviti tanah pertanian.

"Semakan dan rujukan secara terperinci



**MALAYSIA** mengimport beras dianggarkan satu juta tan beras setahun bernilai kira-kira RM1.4 billion daripada negara luar. (Gambar hiasan)



ISMAIL

terhadap hanya 12 peratus daripada 30,000 hektar tanah wakaf yang dimajukan di seluruh negara dapat memberikan punca sebenarnya berlakunya penggunaan tanah yang tidak mencapai tahap optimum.

"Oleh yang demikian, barangkali beberapa pindaan penting perlu dilakukan, dimansuhkan atau diperkasakan semula. Menangani perubahan dengan cara yang terpinpin perlu dibuat selaras dengan dinamikya institusi kehidupan ini," katanya kepada Bernama baru-baru ini.

Ismail berkata kajian semula yang menyeluruh terutama menyentuh capaian sasaran dan evolusi pertanian adalah mustahak bagi menentukan hala tuju pertanian negara.

## Negara subur

Malaysia negara yang kaya dengan tanah yang subur, jauh daripada malapetaka alam dan kos tenaga kerja yang masih rendah tetapi banyak

mengimport makanan daripada negara luar.

Statistik Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) menunjukkan pada 2017 jumlah import buah-buahan dan sayur-sayuran adalah lebih kurang RM8.9 billion sementara pada 2018, RM8.5 billion.

Untuk import buah-buahan bagi 2017, China menduduki tempat pertama dengan nilai import RM830.08 juta, diikuti Afrika RM518.43 juta dan ketiga, Amerika Syarikat RM467.24 juta.

Import sayur-sayuran Malaysia pula menyaksikan China sekali lagi menduduki tempat pertama bernilai RM2.48 billion diikuti India RM538.32 juta dan Amerika Syarikat, RM405.86 juta.

Menurut Ismail, Malaysia mempunyai pelbagai jenis buah-buahan tempatan seperti langsung, manggis, dokong, mempelam, kulnin, kelubi dan jambu. Ada antara buah-buahan dan sayuran tidak bermusim dan keluarannya sepanjang tahun, katanya.

"Namun, apa yang dialami Malaysia jauh berbanding dengan Thailand yang

buat masa ini rancang mengeksport ubi kayu dan jantung pisang ke Eropah.

"Banyak sumber makanan yang sesuai ditanam pada tanah terbiar terutama tanah sawah yang tidak diusahakan lagi dengan penanaman padi. Pada masa sama, Malaysia mengimport beras dari Thailand dengan jumlah yang amat besar. Dianggarkan Malaysia mengimport satu juta tan beras setahun bernilai kira-kira RM1.4 billion.

"Belum lagi sayur-sayuran dan buah-buahan sedangkan tanah kita subur. Kebanyakan rakyat tidak bersyukur sedangkan tanah mempunyai kepentingan yang begitu tinggi dalam kehidupan manusia jika ditadbir dan diturus dengan baik," katanya.

## Keselamatan makanan

Pengerusi Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Ishak Ismail pula memberitahu, keselamatan makanan negara penting bagi memastikan pengeluaran makanan negara mencukupi untuk rakyat dan ia menjadi salah satu kekuatan negara.

Tambahnya, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani sedang menambah baik Dasar Agromakanan Negara 2011-2020 dengan mengambil kira perkembangan, keperluan dan isu semasa ke arah memartabatkan lagi sektor agromakanan negara supaya lebih berdaya saing.

"Saya berharap kerajaan-kerajaan negeri dapat mengenal pasti inventori tanah terbiar ini. FAMA boleh membantu menghubungkan pemilik tanah dengan pelabur, koperasi dan petani komersial melalui sistem pajakan tanah dan perkongsian strategik yang dapat menguntungkan kedua-dua belah pihak," katanya.

Tambahnya, petani juga perlu berubah dengan mentransformasikan kaedah pengeluaran kepada lebih moden, menggunakan teknologi terkini yang berskala besar dan seterusnya mengeluarkan hasil bermutu tinggi pada kos yang kompetitif.

'KING OF MANGOES'

# HARUMANIS' SWEET RETURNS

A mature tree can produce 50kg a season

AUDREY DERMAWAN

GEORGE TOWN

audreymd@nst.com.my

**T**HE handsome returns from the harumanis trees was what "attracted" a sizeable number of farmers in Kedah to grow the mango variant.

Kedah Federal Agricultural Marketing Authority (Fama) deputy director (Operations) Hasrol Nizam Muhammad Zuki said those who had been in the business for a long time would be able to attest to this.

Among them were harumanis

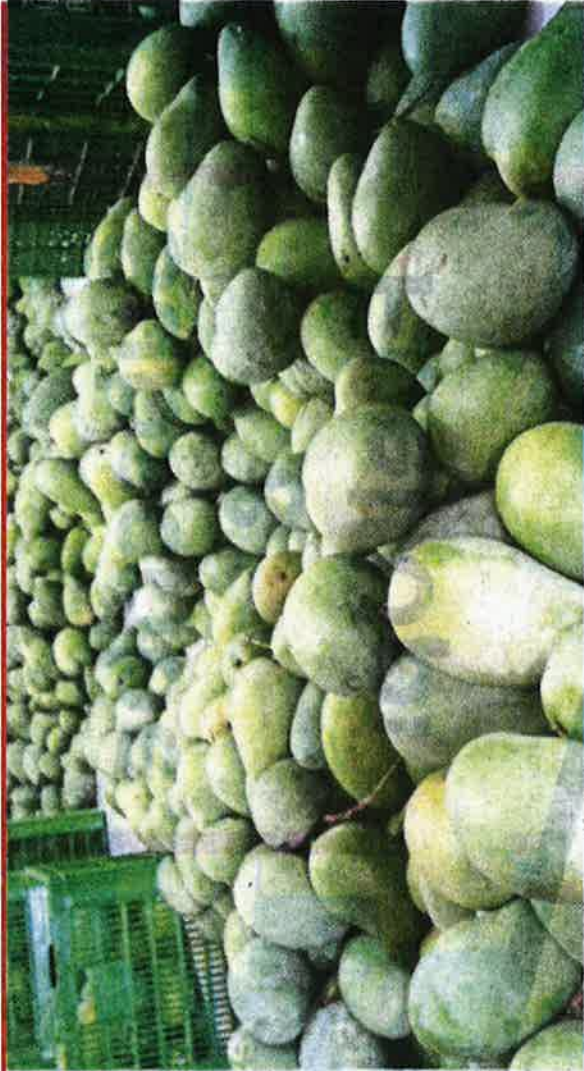
farmers from Kampung Pida 3, Koding in the Kubang Pasu district.

Hasrol said a mature harumanis tree, usually more than 5 years old, would be able to produce an average of about 50kg of fruits a season.

The current season began early last month and is expected to last until early July.

"So, for a farmer who has five mature harumanis trees, and if he really takes good care them, he would be able to collect 250kg of the fruits for the season.

"If the price is RM20 per kg, then the farmer will get RM5,000



Harumanis farmers in Kedah are aiming to produce up to 75 tonnes of mangoes this season.

this season just from the five trees.

"The more the farmer grows, the more returns he gets.

"If a farmer has 100 mature harumanis trees, which would be able to produce 5,000kg fruits, he will earn RM100,000 for the season," he told the *New Straits Times*.

Hasrol, however, said the majority of the farmers in Kedah were newcomers and might not have seen such promising returns yet.

This is when, he said, Fama, the Kedah state Agriculture Depart-

ment, Kedah Malaysian Agricultural Research and Development Institute and Muda Agricultural Development Authority could come forward to help the farmers

by providing them with the necessary guidance and technical expertise.

"However, this is not an easy task and it takes a lot strength and patience," he added.

The *New Sunday Times* reported that contrary to popular belief that the harumanis could only be grown in Perlis, it was

fast gaining the attention of the Kedah farmers.

Kedah Fama had registered 46 harumanis farmers, operating on 42.1ha, with a total of 3,742 trees. There were more than 90 harumanis farmers in Kedah.

Last season, the state produced between 17 and 18 tonnes of mangoes. This season, the figure is expected to rise significantly to between 70 and 75 tonnes.

Since the start of the season, Kedah has recorded sales of 2.5 tonnes of the fruit known as "king of mangoes".

Sales are expected to soar after the fasting month and before the end of the season.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/6/2019	SINAR HARIAN	NASIONAL	2

# Rayu tanggung kutip hutang peneroka



Mazlan (tiga dari kanan) menyampaikan sumbangan sempena Program Kasih Peladang bagi kawasan Kulai.

**Kelongsaran tiga bulan bagi memberi keselesaan kepada peneroka membuat persiapan Aidilfitri**

AZLINA OTHMAN

KULAI

**M**ajlis Permuafakatan NGO Fel-da (MPNF) merayu Fel-da menanggung kutipan hutang para peneroka Fel-da selama tiga bulan kepada pengurusan Fel-da.

Pengerusinya, Datuk Mazlan Aliman berkata, tempoh berkenaan sangat relevan bagi memberi keselesaan ke-

pada para peneroka membuat persiapan Aidilfitri.

“Tiga bulan untuk bagi keselesaan. Sebab biasanya para peneroka ini bukan ada pendapatan lain pun.

“Jadi, kalau tiga bulan diserap atau ditanggung bayaran hutang itu maka lebih selesa kepada para peneroka. Sebenarnya, dari dahulu kita pernah minta. Tetapi, ada masanya Fel-da buat dan Fel-da juga bergantung kepada aliran tunainya,” katanya.

Terdahulu, Mazlan yang juga Pengerusi Lembaga Pertubuhan Peladang (LPP) menyempurnakan Program Kasih Peladang kawasan Kulai di Hotel Perth 21 dekat Senai, di sini semalam.

Pada majlis berkenaan lebih 60 ahli peladang daerah itu menerima bantuan duit raya bernilai RM400 dengan agihan keseluruhan RM24,000.

## Pinjaman peneroka

Selepas caruman penanaman semula dan hasil ladang semasa program penanaman semula, pinjaman peneroka adalah antara RM120,000 hingga RM150,000 termasuk faedah. Sehingga Disember 2018, baki hutang terkumpul pengurusan ladang peneroka adalah sebanyak RM4.4 bilion.

### Penyata Hutang Peneroka terbahagi kepada dua iaitu:

#### 1. Penyata Hutang Interim (penyata hutang yang belum dikunci)

- Penyata Hutang Interim adalah penyata hutang peneroka bagi tempoh tahun pertama hingga tahun kelapan semasa program tanam semula berjalan.
- Ianya akan dimuktamadkan pada tahun kesembilan selepas Pengurusan Rancangan Fel-da mendapat persetujuan bersama dengan Ahli Jawatankuasa Tanam Semula yang terdiri daripada peneroka rancangan yang terlibat dalam program tanam semula tersebut.
- Penyata Hutang Interim dikeluarkan oleh Pengurusan Rancangan dan diedarkan kepada peneroka setiap suku tahun untuk semakan.

#### 2. Penyata Hutang Dimuktamadkan (penyata hutang yang telah dikunci)

- Penyata yang telah dimuktamadkan dikeluarkan oleh Ibu Pejabat dan diedarkan oleh Pengurusan Rancangan pada setiap suku tahun.

## Kawasan IADA-Ketara tidak boleh bina rumah



Kawasan Pembangunan Pertanian Bersepadu Terengganu Utara.

**SETIU:** Bagi mengekalkan Terengganu sebagai jelapang padi kerajaan negeri tidak memberi ke-lulusan mana-mana pihak membina rumah di Kawasan Pembangunan Pertanian Bersepadu Terengganu Utara (IADA-Ketara).

Pengerusi Jawatankuasa Pertanian, Industri Asas Tani Dan Pembangunan Desa Dr Azman

Ibrahim berkata, kerajaan terpaksa bertegas kerana kawasan tersebut merupakan jelapang padi yang diwartakan sebagai pengeluaran padi beras negara.

Katanya kerja-kerja menambun tanah untuk membangunkan lot rumah di kawasan IADA-Ketara untuk tujuan pertanian dianggap satu pencerobohan.

“Ada pihak siap tambun untuk buat lot rumah dengan tujuan nak jual lot. Lepas itu baru angkat permohonan nak tukar syarat kegunaan tanah kepada lot bangunan,” katanya di sini.

Menurutnya juga peraturan lebih ketat dikuatkuasa mandangkan kerajaan menghabsiskan peruntukan ribuan juta bagi

membina infrastruktur untuk pengairan padi.

Kata beliau amat rugi apabila tanah yang subur dan lengkap dengan infrastruktur pertanian digunakan bagi tujuan lain.

Lagi pun katanya menambun tanah padi tanpa kebenaran pentadbir tanah merupakan satu kesalahan dan boleh diambil tindakan perundangan.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/6/2019	KOSMO	K2	1



**K2**

**MENYELAMI HIDUP ANDA**

**Kosmo!**

• ISNIN 3 JUN 2019



**LEMANG SUSHI**  
**SANTAPAN**  
**SYAWAL**

> Lihat muka **20 & 21**

ACUAN diletakkan di tengah-tengah bekas keluli tahan karat bagi memudahkan proses memasukkan inti.



AZMI (kiri) membeli lemang sushi pelbagai inti di Kuala Pilah, Negeri Sembilan baru-baru ini.

MUHAMMAD SYAFIQ memasukkan beras pulut yang sudah direndam dengan santan ke dalam acuan.



# Kelainan lemang berinti di tengah

Dibalut dengan daun pisang dan mempunyai seleksi inti antaranya serunding di tengah-tengah, lemang keluaran pengusaha tempatan berasal dari Kuala Pilah, Negeri Sembilan ini mirip makanan sushi di Jepun.

SETIAP pagi, Muhammad Syafiq Azizi, 27, memulakan tugas membersihkan beras pulut sebelum merendamnya bagi membuat lemang. Lemang dihasilkan oleh anak muda ini bukan lemang biasa-biasa tetapi ia mempunyai keunikannya tersendiri apabila berinti di tengah seakan-akan masakan sushi yang popular di Jepun.

Sesuai dengan bentuknya, lemang yang dihasilkan syarikat Awie Enterprise milik ibu Muhammad Syafiq di Kuala Pilah, Negeri Sembilan itu diberi nama lemang sushi.

Menyorot kembali penglibatannya dalam perniagaan lemang, Muhammad Syafiq yang berpengalaman hampir tiga tahun menghasilkan lemang sushi berkata, jika lemang Pak Ali di Hulu Kelang, Selangor popular dalam kalangan peminat lemang berasaskan buluh, lemang keluaran syarikat mereka pula popular kerana mempunyai inti di bahagian tengah.

Kata usahawan muda itu, dia bersama beberapa pekerja lain memulakan kerja seawal pukul 7.30 pagi menggunakan tiga mesin khas bagi menghasilkan lemang sushi.

"Pada hari biasa, kami bekerja satu syif dengan setiap syif berjaya

menghasilkan 72 batang lemang sushi tetapi untuk memenuhi permintaan sambutan Hari Raya Aidilfitri, kami beroperasi secara tiga syif dengan tiga mesin berjalan serentak," katanya ketika ditemui K2 di Pusat Pemrosesan Makanan, Pusat Pertanian Ampang Tinggi, Kuala Pilah, Negeri Sembilan baru-baru ini.

Menurut anak tunggal itu, sebelum ini dia mempunyai pekerjaan lain di Senawang dan sebaik diminta oleh ibunya, Zuriati Sulaiman untuk sama-sama membantunya menghasilkan lemang sushi, dia tidak menoleh ke belakang lagi.

Ujarnya, di Awie Enterprise, mereka tidak mengubah resipi pembuatan lemang apabila mengekalkan penggunaan beras pulut, santan dan daun pisang untuk menerbitkan rasa berlemak serta beraroma.

## Penglibatan awal

Bezanya kata lelaki itu, mereka menggunakan bekas keluli tahan karat yang berbentuk seperti batang buluh dan lemang dimasak di dalam mesin pembakar khas selama dua jam.

"Sebaik ia masak, kita akan meletakkan acuan khas yang juga diperbuat daripada keluli



LEMANG sushi yang dijual dalam bentuk sejuk beku ini hanya perlu dikukus selama kira-kira 25 minit sebelum dimakan.

tahan karat di tengah-tengah itu untuk memasukkan inti pilihan pelanggan sebelum ia disejuk beku dan mampu bertahan sehingga tempoh enam bulan," ujarnya.

Tambahnya, sebaik lemang dikeluarkan, bekas keluli tahan karat itu akan dibersihkan dan ditos. Ia juga bagi menjamin kebersihan keseluruhan proses pembuatan lemang sushi itu sendiri.

Menyorot kembali sejarah

penglibatan syarikat itu ke atas pembuatan lemang sushi, Zuriati, 52, memberitahu, idea asal dicituskan oleh suaminya, Azizi Muhi, 57, ketika mereka menerima mesin pembakar lemang yang diberikan oleh Jabatan Pertanian negeri pada tahun 2017.

Mengakui tidak tahu membuat lemang, Zuriati menyerahkan urusan pembuatan lemang kepada anak dan suaminya sehingga kedua-dua mereka mendapat idea untuk menggabungkan perniagaan serunding ikan bilis yang diusahakannya sejak tahun 2005 dengan lemang.

"Ketika menerima mesin pembakar lemang, kami belajar buat lemang dan selepas itu, timbul idea daripada suami saya untuk menyumbat inti di tengah-tengah kerana saya ada menjual serunding ikan bilis.

"Sejak itu, kami mula mencipta acuan untuk memasukkan inti di bahagian tengah lemang dan kini bukan sahaja serunding ikan, kami juga menyediakan lemang sushi berintikan rendang daging minang, serunding daging, ayam dan durian D24," katanya yang turut menerima bantuan daripada Jabatan Veterinar, Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Lembaga Pemasaran Pertanian



PROSES penyediaan rendang daging minang dilakukan secara berhati-hati demi menjamin kualitinya.

Persekutuan (FAMA) dan Majlis Amanah Rakyat (Mara).

Bercerita lanjut, Zuriati memberitahu, dia sendiri tidak menyangka, perusahaan yang bermula dengan serunding ikan bilis dan snek popia simpul pada tahun 2005 kini semakin mendapat perhatian ramai menerusi lemang sushi.

#### Larga

Dia dan suami yang banyak mengikuti aktiviti jualan termasuk yang terbaharu, Festival Islam Halal Johor di Persada Johor juga gembira apabila menerima respons baik daripada orang ramai terutama penggemar lemang tempatan.

"Kami pernah memberi orang ramai mencuba lemang sushi yang dimasak di dalam bekas keulit tahan karat ini dan rata-



SELAIN lemang sushi, Awie Enterprise turut menjual serunding dan popia simpul.

rata mereka tidak dapat membezakan ia dengan lemang yang dimasak menggunakan batang buluh.

"Mungkin kerana kami mengekalkan resipi asli lemang membuat mereka tidak perasan langsung perbezaan rasa, tekstur atau aroma antara kedua-duanya," ujarnya.

Kesemua lemang sushi sejuk beku dijual pada harga antara RM18 hingga RM20 manakala lemang sushi berisikan durian D24 sahaja dijual dengan harga RM22 untuk sebatang yang bersaiz 22.86 sentimeter (sm).

"Pembeli tidak perlu menunggu lemang sushi ini dinyahbeku sebaliknya ia boleh terus diletak di dalam pengukus selama 25 minit sebelum dapat menikmati," katanya lagi.

Walaupun sudah mempunyai peminatnya yang tersendiri, Zuriati mengakui kajian dengan beberapa institusi pengajian tinggi tempatan mengenai cara mudah untuk memasukkan inti pada bahagian tengah

bekas keulit tahan karat tersebut.

"Lemang sushi ini sudah sampai ke luar negara seperti Arab Saudi dan China. Ia dibawa oleh ejen kita yang bekerja sebagai pramugari untuk pelanggan di sana.

"Saya akui kita juga menerima kunjungan daripada usahawan China yang mahu kami membekalkan makanan ini ke negara tersebut tetapi kami tidak dapat memenuhi permintaan untuk menyediakan kira-kira 5,000 batang lemang sushi untuk setiap kali pengeluaran pada masa ini," ujarnya.

#### Cabaran

Selain itu katanya, masalah bekalan terutama daun pisang juga antara yang dihadapinya kerana untuk mendapatkan daun pisang muda, ia bukan satu perkara yang mudah apabila dia sendiri pernah berhadapan masalah kekurangan bekalan.

"Semua itu merupakan cabaran yang perlu dihadapi untuk memastikan produk kami mampu berdaya

saing di pasaran. Walaupun berdepan dugaan, syukur setakat ini kami masih boleh mengatasinya," katanya lagi.

Sementara itu, Pengarah Eksekutif Zen Leverage, Azmi Ishak berkata, dia mengetahui tentang lemang sushi menerusi Twitter beberapa minggu lalu sebelum mendapati ia merupakan satu produk yang menarik.

Azmi yang mempunyai kiosk produk Melayu dan makanan tradisional di Lapangan Terbang Antarabangsa Kuala Lumpur 2 (KLIA2) percaya produk itu mempunyai masa depan yang cerah.

"Saya mengambil lemang sushi durian D24, rendang minang, serunding daging, ayam dan ikan bilis untuk dijual di kiosk yang terletak di aras 2M, KLIA2 dan aras tiga di NU Sentral, Kuala Lumpur.

"Ini merupakan peluang terbaik untuk kami cuba memasarkan produk yang tidak pernah dijual di Malaysia kepada orang luar terutama pelancong asing," katanya pula.

#### INFO Lemang Sushi

- Diusahakan oleh Awie Enterprise di Pusat Pemrosesan Makanan, Pusat Pertanian Ampang Tinggi, Kuala Pilah
- Terdapat lima pilihan inti iaitu serunding daging, ikan bilis, ayam, daging rendang minang dan durian D24
- Dijual pada harga antara RM18 hingga RM22 bagi setiap satu batang dengan ukuran 22.86 sentimeter
- Produk sejuk beku
- Maklumat lanjut boleh hubungi e-mel [awie.enterprise@gmail.com](mailto:awie.enterprise@gmail.com)
- Facebook: [zuriati.sulaiman](https://www.facebook.com/zuriati.sulaiman)

## Juadah tradisi meriahkan Aidilfitri

KEMERIAHAN Aidilfitri akan dirasai apabila kita bersama ahli keluarga menyediakan juadah untuk dinikmati di pagi hari raya.

Demikian kata Pensyarah Jabatan Pengurusan Hospitaliti Fakulti Sains Sosial dan Kemanusiaan daripada Kolej Universiti Tunku Abdul Rahman, Setapak, Mohd. Nor Ahmar Mohd. Sanip mengenai keseronokan hari raya.

Tambahnya, golongan muda terutama mereka yang tinggal atau bekerja di bandar seharusnya mengambil peluang bertumpul bersama sanak saudara untuk belajar menyediakan juadah tradisional seperti ketupat, lemang dan sebagainya.

"Bagi saya, kemeriahan Aidilfitri

itu dirasai apabila semua ahli keluarga bekerjasama untuk menyediakan juadah hari raya terutama makanan tradisional selain membuat biskut raya.

"Apabila berkumpul ramai-ramai, suasana akan berubah menjadi lebih ceria dan kecoh apabila masing-masing turut bertukar-tukar cerita mengenai kehidupan mereka. Ia sekali gus dapat mengeratkan lagi hubungan ahli keluarga," ujarnya.

Atas alasan itu, Mohd. Nor Ahmar menasihatkan orang muda supaya meninggalkan gajet masing-masing ketika berkumpul supaya mereka dapat belajar membuat juadah tradisional daripada orang lebih tua.



MOHD. NOR AHMAR

"Jika lihat orang tua sibuk mencari buluh atau menganyam daun ketupat, sila turut serta kerana kalau bukan kita yang belajar meneruskan tradisi itu, takut lama-lama ia akan tinggal sejarah dan tidak boleh diwariskan kepada generasi akan datang," katanya lagi.

Mengenai pembuatan juadah seperti lemang sushi, Mohd. Nor Ahmar akui, ia suatu yang baharu dan bagus untuk didedahkan kepada masyarakat mengenai kewujudannya.

"Masyarakat dapat mengetahui bahawa suatu sajian tradisional seperti lemang itu boleh diberikan suntingan moden.

"Bagaimanapun, saya percaya

ia memerlukan penguasaan terhadap pembuatan makanan tradisional itu sendiri kerana dengan mengetahuinya terlebih dahulu barulah kita mampu membuat pengubahsuaian atau mengikut cita rasa moden," ujarnya.

Disebabkan itu, Mohd. Nor Ahmar menambah, beliau sentiasa mengingatkan para pelajarjarnya cara-cara membuat juadah tradisional.

"Antaranya termasuk mengajar teknik membuat nasi impit, semperit dan bahu.

"Generasi muda ini perlu didedahkan dengan cara pembuatan makanan tradisi dan saya lihat, Khazanah Nasional sendiri menerusi Yayasan Khazanah juga mengadakan kursus mengenai makanan tradisional ini," ujarnya.

## PPPNP raikan 260 Orang Asli

**IPOH 2 Jun** - Sebanyak 260 penduduk dari dua perkampungan Orang Asli diraikan oleh Perbadanan Pembangunan Pertanian Negeri Perak (PPPNP) dalam Majlis Berbuka Puasa di Tapah dan Pasir Salak baru-baru ini.

Ketua Pegawai Eksekutif PPPNP, Yahanis Yahya berkata, usaha tersebut dianjurkan bertujuan untuk merasai suasana Ramadan di dua perkampungan Orang Asli itu yang masing-masing terletak di Kampung Batu 14, Tapah dan Kampung Sungai Pelawan Sungai Manik, Pasir Salak.

"Usaha yang dianjurkan PPPNP ini berlangsung secara serentak di perkampungan berbeza yang melibatkan kira-kira 40 warga kerja.

"Walaupun perjalanan mengambil masa hampir dua jam, tetapi kepenatan dialami itu reda dengan sikap ramah mesra penduduk kampung apatah lagi bagi mengambil keberkatan bulan Ramadan ini," katanya dalam satu kenyataan.

Yang turut hadir, Ahli De-

wan Undangan Negeri (ADUN) Sungai Manik, Datuk Zainol Fadzi Paharuddin; wakil Jabatan Kemajuan Orang Asli (JAKOA) dan Jabatan Agama Islam Perak.

Pada masa sama, Yahanis berkata, pihaknya juga menyerahkan kotak bantuan makanan kepada penduduk terlibat bagi kegunaan menampung keperluan sekeluarga terutamanya persiapan berbuka puasa dalam bulan suci ini.

Katanya, selain itu pihaknya juga menganjurkan beberapa acara sampingan antaranya gotong-royong dan membaik pulih surau dan diikuti aktiviti menyediakan dan memasak bubur lambuk.

Menurutnya, selain kedua-dua lokasi itu, pihaknya juga memilih dua perkampungan Orang Asli di negeri ini sebagai kampung angkat iaitu Kampung Sungai Perah, Parit dan Kampung Lawai, Sungai Siput bagi menyahut seruan kerajaan negeri untuk membantu golongan kurang kemampuan.



**ZAINOL FADZI PAHARUDDIN (tengah)** menyempalkan sumbangan kepada penduduk Orang Asli dalam Majlis Berbuka Puasa anjuran PPPNP di Ipoh, Perak, baru-baru ini.