



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
AHAD 29 NOVEMBER 2020**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	KELANTAN NEGERI KEDUA TERBESAR HASILKAN MADU KELULUT, NEGERI TERENGGANU/KELANTAN, SH -41	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN (MAFI)
2.	MESIN PENGERING IKAN MASIN JIMATKAN MASA, TERJAMIN BERSIH, NEGARA, KOSMO -16	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
3.	BEKALAN IKAN SELURUH NEGARA CUKUP, LOKAL, HM -18	LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA (LKIM)
4.	BEKALAN IKAN DALAM NEGERA CUKUP, NEGARA, KOSMO -12	
5.	LKIM KOMITED BANTU NELAYAN, NASIONAL, SINAR AHAD -7	
6.	USAHAWAN BUNGA TELANG, PANORAMA, KOSMO AHAD -17	INSTITUT KEMAJUAN DAN PENYELIDIKAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
7.	OLAHAN INOVASI FLORA PEWARNA BIRU, PANORAMA, KOSMO AHAD -18	
8.	USAHANITA SEDIA BANTU USAHAWAN, PANORAMA, KOSMO AHAD -19	
9.	EMPAT PENGUSAHA IKAN KERUGIAN RM200,000, NEGARA, KOSMO AHAD -13	LAIN-LAIN

UKKMAFI

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN
(UNTUK EDARAN DALAMAN MAFI, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)

Kelantan negeri kedua terbesar hasilkan madu kelulut



Che Abdullah melihat pelbagai jenis madu kelulut daripada pelbagai spesies yang dipamerkan di Galeri Kelulut di Min House Camp di Kubang Kerian semalam.

KOTA BHARU - Kelantan kini menjadi negeri kedua penyumbang terbesar pengeluaran madu kelulut di negara ini selepas Sarawak melibatkan 24,730 kilogram tahun lalu dengan nilai lebih RM3.5 juta.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan II, Datuk Che Abdullah Mat Nawi berkata, industri kelulut juga sebagai satu daripada sumber kekayaan baharu negara yang mampu menyumbang kepada Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK).

“Statistik daripada Jabatan Pertanian menunjukkan bahawa

sehingga Oktober 2020, sebanyak 145,856 kilogram madu kelulut dapat dikeluarkan oleh pengusaha kelulut di seluruh Malaysia dengan nilai melebihi RM21 juta,” katanya kepada pemberita di sini semalam.

Terdahulu, beliau meluangkan masa membuat lawatan ke Galeri Kelulut di Min House Camp di Kubang Kerian di sini.

Mengulas lanjut, katanya, industri ternakan kelulut di Malaysia sememangnya sangat berpotensi dijadikan sebagai sumber pendapatan untuk meningkatkan taraf ekonomi pengusaha.

Mesin pengering ikan masin jimatkan masa, terjamin bersih

JOHOR BAHRU – Jabatan Perikanan Johor berjaya menghasilkan mesin mini pengering jenis kubah berkuasa solar yang dapat menghasilkan produk ikan masin dengan lebih mudah, selamat dan cepat.

Pengarahnya, Noraishah Hashim berkata, mesin bernilai RM45,000 itu mampu mengurangkan masa mengeringkan ikan kepada separuh.

“Proses mengeringkan ikan mengambil masa antara dua hingga tiga hari mengikut kaedah tradisional, namun dengan menggunakan mesin itu, tempoh proses dapat disingkatkan kepada satu hari setengah bergantung kepada ketebalan ikan.

“Mesin itu juga dapat memastikan tahap kebersihan produk terjamin kerana tidak terdedah. Antara ikan yang boleh dikeringkan termasuk pari, gelama dan duri,” katanya dalam satu kenyataan di sini.

Terdahulu, satu majlis penyerahan mesin untuk Komuniti Perikanan melibatkan 47 ahli di Pangkalan Sungai Ayam, Batu Pahat, baru-baru ini.

Menurut Noraishah, projek



NORAISHAH (kiri) memberi penerangan kepada pengusaha mengenai fungsi mesin pengering ikan di Pangkalan Sungai Ayam, Batu Pahat baru-baru ini.

itu masih dalam percubaan dan akan dikembangkan kepada industri pemprosesan ikan kering seluruh negeri Johor.

Tambahnya, dengan adanya

teknologi itu, pihaknya berharap komuniti perikanan di Johor tidak ketinggalan dengan teknologi terkini dalam proses penghasilan ikan kering.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
29/11/2020	HARAN METRO	LOKAL	18

Bekalan ikan seluruh negara cukup

Taiping: Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) memberi jaminan bekalan ikan seluruh negara mencukupi walaupun negara berdepan musim tengkujuh.

Pengerusinya Datuk Syed Abu Hussin Hafiz Syed Abdul Fasal berkata, pihaknya menyediakan bekalan protein itu menerusi stok simpanan ikan segar beku (Q-Fish) di Besut, Terengganu dan Kuala Kedah di Kedah.

“Menjelang musim tengkujuh ini, kerajaan memberi jaminan bekalan ikan mentah seluruh negara mencukupi dan LKIM sediakan bekalan ikan beku ini di Besut dan Kuala Kedah.

“Untuk jangka masa pan-

jang, kerajaan juga memperuntukkan sebanyak RM20 juta untuk membina lima korum atau tempat penyimpanan ikan sejuk beku dengan kapasiti 2,000 metrik tan setiap satu untuk LKIM membeli dan menyimpan sumber bekalan itu bagi menangani isu harga dan sumber bekalan ikan.” katanya.

Beliau berkata demikian ketika ditemui media selepas majlis penyerahan bantuan mesra rakyat di Pusat Khidmat Parlimen Bukit Gantang di sini, semalam.

Menurutnya, pelbagai usaha dilakukan membantu golongan nelayan yang terjejas setiap kali musim tengkujuh.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
29/11/2020	KOSMO AHAD	NEGARA	12

Bekalan ikan dalam negara cukup

BUKIT GANTANG – Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) memberi jaminan stok bekalan mencukupi untuk keperluan seluruh negara walaupun beberapa negeri di Pantai Timur seperti Terengganu dan Kelantan dilanda musim tengkujuh serta banjir.

Pengerusi LKIM, Datuk Syed Abu Hussin Hafiz Syed Abdul Fasal berkata, pihaknya telah sediakan bekalan sumber protein itu menerusi stok simpanan ikan-ikan segar beku (Q-Fish) di dua lokasi di Besut, Terengganu dan Kuala Kedah, Kedah.

“Untuk masa panjang pula, kerajaan telah peruntukkan sebanyak RM20 juta untuk membina lima korum dengan kapasiti masing-masing mampu menampung sehingga 2,000 metrik tan.

“Seterusnya LKIM akan beli dan simpan sumber bekalan tersebut bagi menangani isu harga dan sumber bekalan ikan ketika musim tengkujuh,” katanya.

Belliau berkata demikian pada sidang akhbar selepas Majlis Penyerahan Bantuan Mesra Rakyat di Pusat Khidmat Parlimen Bukit Gantang di sini semalam.

Dalam majlis tersebut, Syed Abu Hussin yang juga Ahli Parlimen Bukit Gantang menyerahkan Bantuan Mesra Rakyat ber-



SYED ABU HUSSIN (kanan) menyampalkan bantuan kepada Sekolah Rendah Rakyat di Parlimen Bukit Gantang semalam.

jumlah RM51,000 kepada tujuh kawasan rukun tetangga dan enam persatuan ibu bapa dan guru untuk parlimen berkenaan.

Belliau turut menyumbangkan Bantuan Pelajar Miskin sejumlah RM49,502 kepada Sekolah Rendah Agama Rakyat di Bukit Gantang.

Menurut Syed Abu Hussin, kerajaan telah menyediakan bantuan elaun sara hidup kepada nelayan apabila tibanya musim tengkujuh bagi meringankan be-

ban mereka.

“Sebanyak 40,000 orang nelayan layak menerima bantuan elaun sara hidup yang telah di naikkan daripada RM250 sebulan ke RM300 sebulan seperti yang telah dibentangkan di dalam Belanjawan 2021.

“Seramai 3,400 orang nelayan darat juga turut diberi perhatian apabila mereka turut mendapat elaun sara hidup RM250 berbanding RM200 sebelum ini,” katanya.

LKIM komited bantu nelayan

Bantu tingkatkan pendapatan nelayan dan terokai perniagaan baharu

Oleh NORSHAHZURA MAT ZUKI

KOTA BHARU

Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) menegaskan Belanjawan 2020 membuktikan keberanian kerajaan mengemukakan bajet terbesar walaupun Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) rendah berikutan keadaan ekonomi yang tidak menentu.

Pengerusinya, Datuk Syed Abu Hussin Hafiz Syed Abdul Fasal optimis bahawa kerajaan melihat Kementerian Pertanian dan Industri Makanan (MAFI) penting kerana menyediakan sumber makanan negara termasuk sumber protein utama.

"Secara keseluruhannya, saya berpuas hati dengan bajet yang diperuntukkan kepada industri itu khususnya nelayan kerana membantu mereka berbelanja untuk menjalani kehidupan harian dan menyimpan bagi keperluan pada masa akan datang.

"Saya juga berharap kerajaan melihat semula jika ada tambahan bajet untuk LKIM meningkatkan industri baharu dan rantaian bekalan dalam industri perikanan," katanya kepada *Sinar Ahad* baru-baru ini.

Menurutnya, dalam Belanjawan 2021, kerajaan Malaysia menyediakan peruntukan khusus untuk pembangunan industri perikanan sebanyak RM150 juta dalam Program Pemodenan Vessel dan Mekanisasi Tangkapan untuk menaik taraf pukat, bot, peralatan nelayan supaya hasil tangkapan dapat ditambah dengan lebih ekonomi.

"Kerajaan turut menaikkan semula elaun sara hidup nelayan kepada RM300, sekali gus menunjukkan perhatian kepada nelayan.

"Sekurang-kurangnya nelayan ada wang yang mencukupi membeli keperluan makanan harian," katanya.

Syed Abu Hussin berkata, kerajaan PN melalui MAFI dan agensi khusus menangani isu-isu kesan penularan Covid-19 dan berjaya menyediakan serta mengawal sumber makanan negara sehingga rakyat tidak putus bekalan makanan.

Bagaimanapun, dalam suasana Covid-19 ini banyak in-



Nelayan merupakan antara golongan yang mendapat manfaat daripada Belanjawan 2021.

dustri yang terkesan contohnya penerbangan, pengangkutan dan pelancongan.

"Mereka yang bekerja dalam industri itu hilang pekerjaan dan tidak mempunyai pendapatan tetapi kerajaan membantu secara bersasar. Mereka ada peluang untuk terlibat dalam industri makanan yang berpotensi cerah.

"Ada juga yang pulang ke kampung menjadi nelayan, petani dan pengusaha kedai makanan. Saya berharap kerajaan menyediakan insentif untuk membantu mereka terlibat dalam perniagaan baharu dan boleh kekal bertahan," katanya.

Stor simpan beku ikan di 5 negeri

Menurut Syed Abu Hussin, LKIM memainkan peranan penting bagi memastikan bekalan sumber protein iaitu ikan dan hasil laut negara mencukupi.

"LKIM sedang melaksanakan pembinaan lima stor simpan beku ikan untuk membantu pemasaran dan pengedaran ikan bagi mengatasi lambakan ikan," katanya.

Menurutnya, projek pembinaan stor itu melibatkan kos berjumlah RM20.8 juta dan sedang dibangunkan di Terengganu, Pahang, Perak, Kedah dan Sabah dan dijangka siap pada tahun 2021.

"Kos pembinaan bilik sejuk itu daripada Peruntukkan Pakej Rangsangan Ekonomi 2020 (PRE Prihatin- Program Pembekalan Ikan Segar dan Segas Beku).

"Kita menyasarkan setiap stor berkenaan boleh menyimpakan 1,700 metrik tan ikan pada satu

masa. LKIM membantu nelayan dengan membeli serta memasarkan hasil tangkapan mereka di pasar nelayan di seluruh negara dan melibatkan 87 persatuan nelayan turut membantu dalam menjayakannya," katanya.

Syed Abu Hussin berkata, untuk merencanakan industri perikanan, LKIM juga sedang berusaha untuk membuat pengeluaran produk isi ikan untuk industri keropok dan hiliran.

"Untuk memacu industri ini, LKIM menggallakkan usahawan mengeluarkan produk berasaskan ikan seperti sate ikan, keropok ikan yang sedang berjalan di Pulau Pangkor, Perak. Kita menjangkakan perniagaan ini akan diperluaskan ke Pulau Langkawi (tahun depan)," katanya.

Jelasnya, LKIM juga bercadang memperbanyakkan restoran nelayan di bawah agensi itu yang akan dibuka di Kuala Selangor, Selangor dan Pulau Pangkor, Perak.

"Buat masa ini, restoran nelayan terdapat di Melaka, Pulau Langkawi, Kedah dan Pulau Pinang," katanya.

Jual hasil laut secara online

Syed Abu Hussin berkata, LKIM juga membantu nelayan memperkenalkan inisiatif jualan ikan secara terus ke rumah melalui pembayaran tunai semasa serahan (COD).

"Inisiatif ini digerakkan dengan kerjasama membabitkan persatuan nelayan seluruh negara di bawah Persatuan Nelayan Kebangsaan (Nekmat). Tempahan ikan itu boleh dibuat secara dalam talian di www.nekmatbiz.com.my.

"Inisiatif itu diambil susulan penularan Covid-19 sejak Mac lalu untuk memberikan kemudahan kepada pengguna. LKIM turut memasarkan jualan ikan dalam talian melalui e-dagang terkemuka negara, Shopee bagi membolehkan pengguna membeli ikan tanpa perlu ke pasar," katanya.

Katanya, setakat September lalu,

jumlah jualan melalui nekmatbiz.com.my ialah 7520.08 kilogram dan merekodkan RM163,665.89.

"Melalui platform Shopee pula, setakat September 2020, jumlah jualan yang dicatatkan ialah RM54,736.30 dengan merekodkan sebanyak 2,622.4 kilogram melibatkan 831 tempahan," katanya.

Beliau berkata, buat masa ini, bekalan ikan masih mencukupi dengan stok dalam pasaran kini sebanyak 185,000 tan metrik berbanding keperluan semasa sebanyak 155,000 tan metrik sebulan.

Katanya, pada tahun 2019, jumlah pendaratan hasil laut ialah 1,455,446 tan metrik yang mencatatkan RM11,336.32 juta dan nilai import pula ialah RM4,394 juta dengan jumlah 466,399 tan metrik, manakala nilai eksport ialah RM3,152 juta melibatkan 275,898 tan metrik.

Syed Abu Hussin berkata, ketika musim tengkujuh, LKIM proaktif membantu nelayan dengan memberikan khidmat nasihat dan bantuan kewangan untuk membolehkan mereka memperbaiki peralatan penangkapan ikan, bot, jala, pukat dan sebagainya.

"Kita juga menyediakan peruntukan sebanyak RM2 juta untuk membantu nelayan pada tahun 2020 melibatkan tanaman kontan.

"Melalui Rezeki Tani, LKIM memperuntukkan sebanyak RM500,000 dengan nilai bantuan maksimum RM10,000 setiap peserta," katanya.

Jelasnya, dalam Program Pembangunan dan Pelaksanaan Persatuan Nelayan, LKIM turut menyalurkan bantuan kepada Persatuan Nelayan yang terlibat dalam projek-projek ekonomi mengikut kluster yang ditetapkan dan berkaitan dengan rantaian nilai dalam industri perikanan.

"Pada tahun 2020, sejumlah RM500,000 telah diperuntukkan bagi pelaksanaan program ini. Bagi memastikan industri perikanan negara terus berkembang, Skim Pinjaman Dana Nelayan telah dilaksanakan dengan pinjaman mudah tanpa faedah untuk membantu mentransformasikan golongan nelayan daripada tradisional kepada nelayan komersial.

"Bagi tahun 2020, sejumlah RM6 juta diperuntukkan bagi pelaksanaan program ini," katanya.

Beliau menambah, LKIM juga bekerjasama dengan pihak berkuasa dalam menangani isu penceroiban nelayan asing di perairan negara.

"LKIM menjalin kerjasama strategik dengan pelbagai pihak antaranya ialah Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia dan Jabatan Perikanan Malaysia dapat dioptimumkan demi memastikan kepentingan nelayan terjaga dan hasil negara dapat dilindungi," katanya.



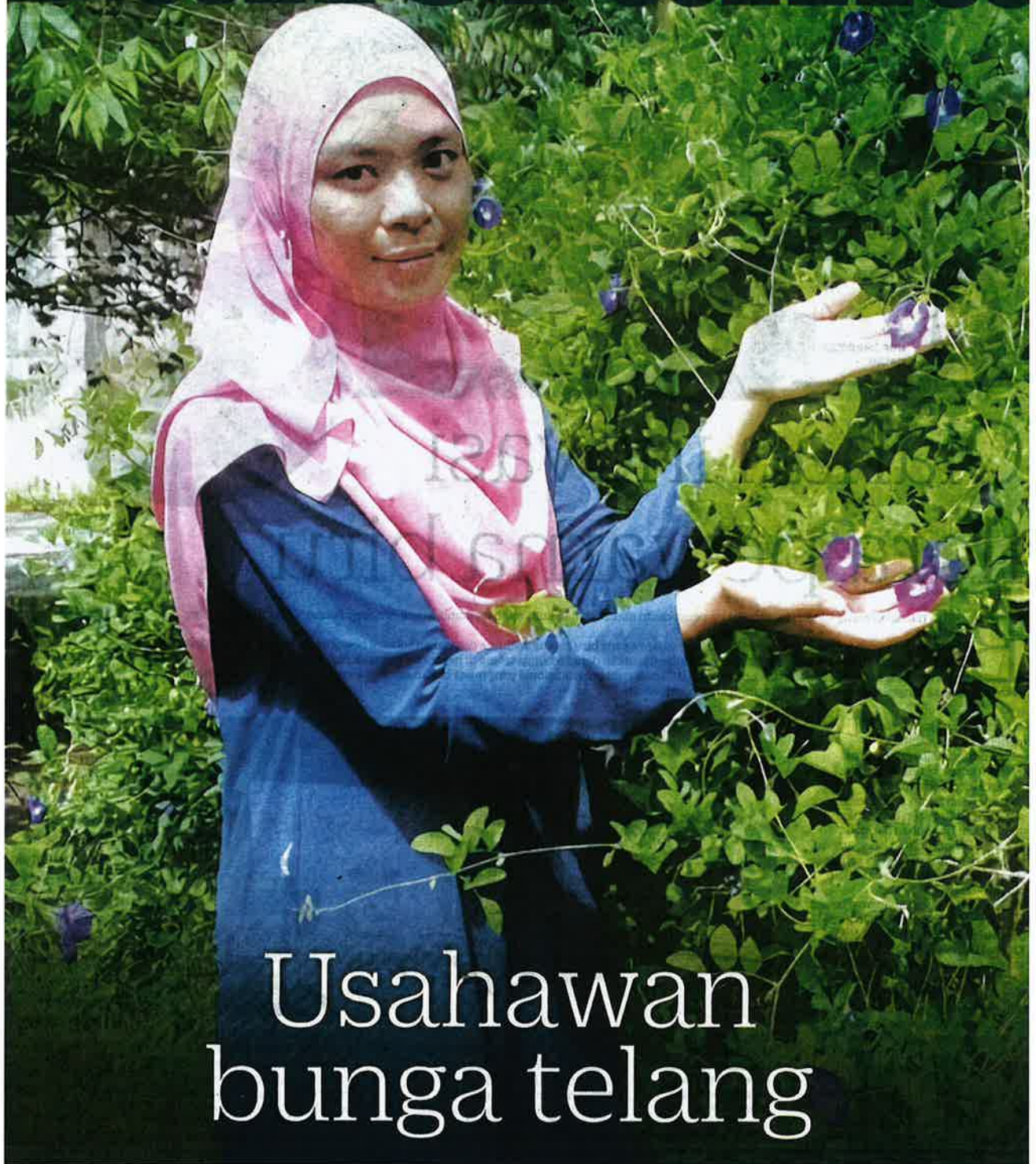
SYED ABU HUSSIN

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
29/11/2020	KOSMO AHAD	PANORAMA	17

Impresi Kehidupan

Kosmo/Ahad 29.11.2020

Panorama



Usahawan
bunga telang

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
29/11/2020	KOSMO AHAD	PANORAMA	18



ZAFARUL AKRAM (kiri) dan isterinya, Noor Khairul Fatimah memetik bunga telang untuk dikumpulkan bagi penghasilan produk.

Olahan inovasi flora pewarna biru

BUNGA telang memang sudah sinonim dalam penyediaan makanan dan kuih-muih terutama sekali di negeri Pantai Timur Semenanjung Malaysia. Keunikan bunga telang paling terserlah pada warnanya yang biru terang sehingga digunakan sebagai pewarna semula jadi dalam masakan atau minuman. Antara makanan yang paling popular dikaitkan dengan bunga telang di negara ini tentulah nasi kerabu. Di samping itu, bunga telang turut digunakan dalam perubatan tradisional yang mana bukan sahaja bahagian bunganya, malah daun, kekacang, batang hinggalah ke akarnya mempunyai khasiat tersendiri.

Bunga telang juga terbukti menerusi kajian saintifik mengandungi pelbagai manfaat tertentu untuk kesihatan badan.

Bertitik tolak daripada keistimewaan bunga telang inilah sepasang suami isteri bersepakat menjadikan tumbuhan daripada keluarga Fabaceae atau kekacang itu sebagai perusahaannya sehingga lahirnya aneka produk berasaskan bunga telang.

Bunga telang sememangnya jarang diketengahkan sebagai bahan asas pengeluaran produk, namun Noor Khairul Fatimah Ahmad, 35, dan suaminya, Zafarul Akram Zakaria, 36, dari Dengkil, Sepang terus mengorak langkah mengusahakan tanaman itu dan mengomersialkannya selepas melihat potensi yang ada pada tumbuhan tersebut.

Menerusi platform HananGarden, pasangan itu mengeluarkan pelbagai produk berasaskan bunga telang seperti serbuk untuk pelbagai kegunaan, jeli, telang kering selain membekalkannya ke beberapa buah spa dan pusat terapi.

Menariknya, ke arah menginovasikan bunga telang,



BUNGA telang diproses untuk pembuatan produk seperti serbuk biru, uncang dan bunga telang kering.

HananGarden kini bekerjasama dengan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA). Hasil produk bunga telang dari HananGarden juga telah diuji di makmal Institut Piiawain dan Penyelidikan Perindustrian Malaysia (SIRIM) dari aspek nutrisi pemakanan

serta jaminan selamat daripada kandungan kimia berbahaya. Bercerita mengenai pembabitan awal mereka dalam perusahaan bunga telang, pemilik syarikat Akram Hanan Enterprise itu, Noor Khairul Fatimah berkata, semuanya bermula selepas dia dan suami tertarik dengan rahsia awet muda bapa angkat Noor Khairul Fatimah yang nampak masih

BUNGA telang sering dijadikan pewarna semula jadi.

Selepas kajian dan maklum balas daripada pelanggan dibuat, maka terhasilah produk herba bunga telang yang diinovasikan dalam bentuk uncang. Setlap bungkusan easy pack ini sangat memudahkan pelanggan membawa dan menggunakannya di mana sahaja.

NOOR KHAIRUL FATIMAH

bertenaga meskipun sudah berusia.

"Ayah angkat saya iaitu Haji Saroni atau lebih mesra dengan panggilan 'Abah' sudah berusia 71 tahun, namun masih bertenaga, mempunyai daya ingatan kuat dan jarang sakit.

"Beliau mengamalkan pemakanan bunga telang sebagai ulam sejak usia muda lagi. Abah kemudiannya berkongsi petua itu dengan kami.

"Lalu kami mula menyemai bunga telang secara kecil-kecilan di pekarangan rumah pada Disember 2017," katanya ketika ditemui di kediamannya di Dengkil.

Noor Khairul Fatimah berkata, sebanyak 1,200 benih disemai di pekarangan rumah berkeluasan satu ekar dengan kaedah penanaman 100 peratus semula jadi.

Dia berkata, walaupun pada waktu itu mereka tidak menerima apa-apa bentuk sokongan kewangan, namun sambutan pelanggan sangat positif.

Menurutnya, bagi menumpukan perhatian sepenuhnya kepada perusahaan tanaman bunga telang itu, suaminya yang ketika itu berkhidmat sebagai pengawal pengiring peribadi mengambil keputusan berhenti kerja pada akhir tahun 2019.

Katanya, meskipun umum mengetahui bunga telang dijadikan bahan asas membuat nasi kerabu, tetapi masih ramai tidak tahu kegunaan lain bunga tersebut.

"Walhal kegunaan dan khasiatnya sangat luas. Sebenarnya banyak kedai atau restoran makanan organik menjadikan bunga telang sebagai ramuan menu istimewa. Khasiat bunga telang kepada kesihatan juga amatlah banyak," katanya.

Melihat kepada kebolehpasaran bunga telang, dia dan suami tidak menoleh ke belakang lagi dan berkeyakinan tinggi untuk mengkomersialkan tumbuhan itu memandangkan kurangnya penglibatan usahawan dalam perniagaan tersebut.

"Pada peringkat awal pemasaran, kami hanya tumpukan kepada platform e-dagang selain menerusi media sosial. Tidak lama kemudian, perusahaan ini berjaya menembusi pasaran tempatan dan produk kami turut mendapat tempat di kedai-kedai organik terpilih. Kami juga membekalkan produk ini ke beberapa buah spa dan pusat terapi di Cyberjaya," katanya.

Jelasnya, bagi memastikan produk perniagaan terus mendapat sambutan, dia mula melangkah ke arah menginovasikan produk bunga telang.

"Selepas kajian dan maklum balas daripada pelanggan, terhasilah produk herba bunga telang yang diinovasikan dalam bentuk uncang.

"Setiap bungkusannya *easy pack* ini sangat memudahkan pelanggan membawa dan menggunakannya di mana-mana sahaja," katanya.

Antara produk itu ialah Blue Matcha atau serbuk biru yang boleh digunakan sebagai pewarna masakan



JELI pencuci mulut yang dihasilkan daripada bunga telang.

EKSTRA

BUNGA TELANG

- Nama saintifiknya ialah *Citaria tematea*
- Berwarna biru terang lazim dalam masakan terutamanya nasi kerabu
- Tumbuhan daripada keluarga *Fabaceae* atau kekacang
- Bunga telang terbukti menerusi kajian saintifik mengandungi pelbagai manfaat serta nutrisi tertentu untuk kesihatan tubuh badan
- Turut digunakan dalam perubatan tradisional meliputi bahagian bunga, daun, kekacang dan sebagainya
- Instagram dan Facebook: *HananGarden*

dan minuman di samping boleh digunakan untuk kegunaan luaran.

"Kebanyakan pelanggan lebih gemar menggunakannya dalam produk penjagaan diri seperti pencuci muka," katanya.

Untuk diminum pula, seperti uncang teh biasa, uncang itu perlu direndam dalam air panas.

"Uniknya minuman ini boleh dihidang panas atau sejuk dan enak jika dicampur lemon, limau kasturi, madu kelulut, perisa vanilla selain campuran buah-buahan atau bunga boleh dimakan seperti kelopak mawar.

"Untuk masakan, satu uncang itu perlu direndam dengan 100 ml air panas selama lima minit sebelum diperah dan dlasingkan," katanya.

Tambahnya, produk jeli sebagai pencuci mulut dihasilkan daripada bunga telang dan rumput laut, manakala produk lain ialah buncus kumbang kering dan bunga kering kisar yang digunakan dalam pembuatan sabun, skruif muka dan badan.

"Usaha kami mendapat sokongan promosi daripada Persatuan Usahawan Wanita Bumiputera Malaysia Sepang," katanya.

Noor Khairul Fatimah berkata, dia cuba menghasilkan mantou bunga telang atau roti kukus yang popular dalam kalangan masyarakat Cina.

"Saya guna satu uncang bunga telang yang direndamkan dalam 50ml air panas bersama dua helai dauri pandan yang dikisar dan diambil pewarnanya. Resipnya hampir sama dengan pau cuma lebih lembut," katanya sambil memberitahu, antara bahan lain yang digunakan seperti tepung gandum, serbuk penak, yis dan minyak sayur.

Ibu kepada lima anak itu berkata, pembuatan mantou berasaskan bunga telang masih di peringkat kajian, namun tidak mustahil satu hari nanti akan turut dikomersialkan.

Orang ramai yang berminat mengetahui lanjut mengenai produk Bunga Telang yang dihasilkan boleh ikuti FB *#HananGarden* dan hubungi, 013-295 6463.

Usahanita sedia bantu usahawan

PERSATUAN Usahawan Wanita Bumiputera Malaysia (Usahanita) Daerah Sepang bersedia membantu usahawan-usahawan yang berpotensi dalam mengembangkan perniagaan mereka supaya dapat maju ke depan.

Pemangku Ketuaanya, Maslina Sofiah Othman berkata, sememangnya itulah peranan yang dibawa pihaknya sebagai jambatan dalam memudahkan cara usahawan berurusan dengan jabatan dan agensi berkaitan.

"Di daerah ini misalnya, ramai usahawan yang berpotensi untuk diketengahkan menerusi kepelbagaian perniagaan yang diusahakan.

"Kami akan bantu bagaimana cara untuk produk itu dapat dikomersialkan," katanya kepada *Panorama*.

Maslina berkata, seseorang usahawan itu bagaimanapun perlulah memenuhi kriteria dengan syarat utama berdaftar dengan Suruhanjaya Syarikat Malaysia (SSM).

Maslina berkata, pihaknya melihat masih ramai usahawan industri kecil dan sederhana (IKS) mengambil remeh soal pendaftaran dengan SSM. Dia memaklumkan, setakat ini seramai 25 usahawan telah berdaftar di bawah persatuan Usahanita yang meliputi pelbagai kategori perniagaan.

"Daripada jumlah itu, seramai 10 usahawan dalam pelbagai kategori perniagaan yang menjadi ahli persatuan telah berjaya mencapai sasaran.

"Pelbagai bantuan dan dana juga telah diperuntukkan kerajaan kepada IKS, jadi usahawan perlulah mengambil peluang yang diberi ini dalam usaha mengembangkan perniagaan mereka," katanya.



MASLINA



MANTOU antara sajian yang boleh dihasilkan menggunakan bunga telang.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
29/11/2020	KOSMO AHAD	NEGARA	13

Empat pengusaha ikan kerugian RM200,000

Oleh NIK NUR IZZATUL
HAZWANI NIK ADNAN

KEMAMAN – Empat pengusaha ikan air tawar kerugian lebih RM200,000 selepas sangkar ternakan mereka dihanyutkan banjir besar di Kampung Darat Teladas, Air Putih di sini kelmarin.

Mereka juga sekadar mampu menggigit jari apabila sebahagian besar 40,000 ikan air tawar yang dibela di dalam sangkar tersebut terlepas dihanyutkan banjir.

Seorang pengusaha, Norimi Jusoh, 46, berkata, sangkar-sangkar ikan peliharaannya dan rakan musnah ekoran air Sungai Air Putih naik mendadak sehingga menenggelamkan hampir keseluruhan kampung mereka.

“Ini kejadian pertama sejak saya membela ikan patin, lampam dan tilapia di kampung ini pada lapan tahun lalu.

“Sebelum ini, sangkar ikan kami tidak terjejas walaupun Kampung Darat Teladas dilanda banjir setiap kali musim tengkujuh. Banjir pada kali ini memang



NORIMI menunjukkan sangkar ikannya yang rosak di Kemaman semalam.

luar biasa,” katanya ketika ditemui *Kosmo!* di sini semalam.

Norimi berkata, tambah mengecewakan dia dan rakan-rakannya, kebanyakan ikan air tawar yang terlepas dan mati itu sudah matang dan hanya menunggu masa untuk dijual.

Seorang lagi penternak, Mohamad Sulong, 40, berkata, mere-

ka kerugian besar memandangkan ikan lampam, patin dan tilapia mendapat permintaan tinggi pada musim tengkujuh ekoran nelayan tidak ke laut.

“Banyak modal yang sudah dilaburkan, memang rasa sedih dengan dugaan ini tetapi apa hendak buat sudah ketentuan Allah,” ujarnya.