



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 7 JANUARI 2021**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1. 2.	KERAJAAN GALAK USAHAWAN, KOPERASI TERNAK RUSA, ONLINE, HARIAN METRO KERAJAAN GALAK CEBURI TERNAKAN RUSA RAIH PULANGAN LUMAYAN, NASIONAL, BERITA HARIAN -8	JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR (DVS)
3.	TWO FISH BOMBERS JAILED, ONLINE, BORNEO POST (KK)	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
4. 5.	TRACING FOOTSTEPS OF UNGKU AZIZ, ONLINE, NST FALISHA SASAR LUASKAN PASARAN SATE IKAN, BISNES, SINAR HARIAN -22	INSTITUT PENYELIDIKAN DAN KEMAJUAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
6.	PELABUR ARNAB MINAT MELABUR DI SEKTOR PERTANIAN, PANTAI TIMUR, HARAKAH -H14	LEMBAGA PERTUBUHAN PELADANG (LPP)
7. 8. 9. 10. 11. 12.	TERPESONA LENGGOK SI LAGA, LOKAL, HARIAN METRO -18 POLIS SUDAH REKOD KETERANGAN SAKSI, NASIONAL, BERITA HARIAN -8 SPRM SEDIA SERTAI AUDIT LOJI SEMBELIHAN, NASIONAL, BERITA HARIAN -8 JAKIM, 4 AGENSI PERHALUSI PROSEDUR IMPORT BEKALAN, NASIONAL, BERITA HARIAN -9 AKTA BERKAITAN PENSIJILAN HALAL AKAN DIPINDA, NASIONAL, BERITA HARIAN - 9 14 TINDAKAN TERHADAP PENIAGA SEMPENA SHMMP 2020, ONLINE, UTUSAN MALAYSIA	LAIN-LAIN

UKKMAFI

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
7/1/2021	HARIAN METRO	ONLINE	

KERAJAAN GALAK USAHAWAN, KOPERASI TERNAK RUSA



Lenggong: Kementerian Pertanian dan Industri Makanan menggalakkan usahawan dan koperasi di negara ini menceburi bidang ternakan rusa yang berpotensi menjana pulangan lumayan.

Timbalan Menteri, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, kerajaan berhasrat memperluaskan ternakan rusa di negara ini memandangkan bekalan

daging haiwan itu tidak mencukupi walaupun mempunyai permintaan tinggi di pasaran.

"Harga daging rusa dijual RM60 bagi sekilogram di pasaran namun bekalan tidak mencukupi. Kerajaan melalui Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) boleh memberikan bantuan dan khidmat nasihat kepada mereka yang berminat untuk memperluaskan ternakan haiwan ini," katanya.

Beliau berkata demikian pada sidang media selepas melawat Projek Ternakan Rusa Negeri Perak di padang ragut Kampung Luat di sini, hari ini.

Ahmad berkata, projek ternakan rusa secara berkelompok di padang ragut Kampung Luat membabitkan kawasan seluas 71.6 hektar dengan 11 orang peserta telah mula dilaksanakan pada 1997 secara berkelompok dengan spesies rusa *Cervus Timorensis*.

Katanya, benih rusa pada mulanya diperolehi dari negara luar dan kini lebih 15,000 ekor haiwan eksotik itu berjaya ditenak di negara ini dan kira-kira 5,000 ekor ditenak di Perak, yang merupakan negeri pengeluar daging rusa tertinggi.

Sementara itu, Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar Perak Dr Ahmad Shafri Hassan berkata, seramai 11 penternak rusa di Kampung Luat memperoleh pendapatan RM600 sebulan dengan menjalankan aktiviti penternakan hanya dua hari seminggu.

Beliau berkata Daerah Hulu Perak mempunyai 10 padang ragut dengan kapasiti 2,360 ekor rusa, manakala JPV mempunyai dua padang ragut di Sumpitan dan Sungai Siput.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
7/1/2021	BERITA HARIAN	NASIONAL	8

Kerajaan galak ceburi ternakan rusa raih pulangan lumayan

Lenggong: Kerajaan menggalakkan penyertaan koperasi, usahawan serta petani dalam aktiviti penternakan rusa secara berkumpulan selepas melihat kebolehpasaran jualan daging haiwan itu susulan permintaannya yang tinggi.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan 1, Datuk Seri Ahmad Hamzah, berkata industri ternakan haiwan itu dilihat berpotensi berkembang pesat jika penyertaan membabitkan penternakan secara berkumpulan berbanding ternakan kecilan secara sendiri.

Katanya, industri itu mampu setaraf dengan tanaman getah dan kelapa sawit di negara ini yang masing-masing pernah menjadi pengeluar utama.

"Berikutan daging rusa dianggap sebagai makanan eksotik yang harga dagingnya mencecah RM60 sekilogram, sudah tentu pasarannya juga cukup baik.

"Seperti dahulunya, pokok getah ditanam besar-besaran di Malaysia, walaupun tumbuhan itu berasal dari hutan Amazon, Brazil.

"Begitu juga tanaman kelapa sawit berasal dari negara India yang mana kini Malaysia adalah antara pengeluar utama hasil itu.

"Jadi tidak mustahil kita juga mampu kembangkan industri ternakan rusa ini biarpun baka asal rusa pada asalnya dari negara luar," katanya pada sidang media sempena lawatan rasminya ke Projek Ternakan Rusa Negeri Perak di Kampung Luat, di sini, semalam.

Yang turut hadir Ketua Pengarah Perkhidmatan Veterinar, Datuk Dr Norlizan Mohd Noor dan Pengarah Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) Perak, Dr Ahmad Shafri Hassan.

Ahmad berkata, Perak adalah pengeluar tertinggi ternakan rusa di Malaysia, membabitkan kira-kira 6,000 daripada anggaran keseluruhan lebih 15,000 rusa ternak di negara ini.

Beliau berkata, kejayaan itu disumbang melalui model ternakan secara berkelompok, iaitu dengan memanfaatkan rizab padang ragut milik JPV Perak, selain skim khas bagi penternakan rusa yang hanya ada di Perak.

"Daripada 5,000 rusa di Perak, sebahagian besar, iaitu hampir 35 peratus adalah rusa yang dternak di padang ragut milik JPV membabitkan rusa jenis *Cervus timorensis*," katanya.

Sementara itu, Dr Ahmad Shafri berkata, penyertaan 11 ahli dalam penternakan rusa membabitkan keluasan 26.3 hektar di Kampung Luat membolehkan ahlinya memperoleh RM600 sebulan.

Headline	Two fish bombers jailed		
MediaTitle	Borneo Post (KK)		
Date	07 Jan 2021	Color	Black/white
Section	Home	Circulation	18,290
Page No	4	Readership	54,870
Language	English	ArticleSize	161 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 449
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 1,347



Two fish bombers jailed

KOTA KINABALU: Two foreigners were yesterday jailed for eight months each by the Sessions Court here yesterday for catching fish using explosive substance six months ago.

Aga Abdul, 29 and Al Dasir Abduraji, 25, changed their plea of not guilty to one of guilty before judge Elsie Primus, to their joint charge under Section 26 (1) (c) of the Fisheries Act 1985, read together with Section 34 of the Penal Code when their case came up for trial.

The indictment carries a fine or a jail term of up to two years or both, upon conviction.

The two accused persons were arrested for committing the offence at a jetty here on July 17.

The facts of the case stated that the two accused persons were arrested while they were lifting the fish at the said place.

The complainant also seized various types of fish weighing about 200 kilograms including seven fish baskets.

The Fisheries Department conducted an investigation into this case and took 12 samples of various types of fish such as Anjang-Anjang, Sulit, Putih and Lumahan to be handed over to expert for autopsy.

The autopsy results of those

fish came out to be positive whereby all these fish samples showed that the fish was catch using explosive substance.

In pleading for a lenient sentence, the two accused persons, who were unrepresented, said that both of them have two kids and requested for their jail terms be counted from the date of their arrests.

The prosecution urged court to impose a deterrent sentence against both the accused persons.

The court ordered the accused persons to serve their jail sentences from the date of their arrests.

Headline	Tracing the footsteps of Ungku Aziz		
MediaTitle	New Straits Times		
Date	07 Jan 2021	Color	Full Color
Section	Life & Times	Circulation	36,278
Page No	18,19	Readership	108,834
Language	English	ArticleSize	1585 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 54,427
Frequency	Daily	PR Value	RM 163,281

ON THE ROAD

The time has come for me to hit the road once again. During the quick drive to Bandar Baru Uda, the sight of the towering Menara TH along Jalan Ayer Molek brings to mind the numerous contributions made by Ungku Aziz towards the economic advancement of the Malays in this country.

Keen to provide an effective avenue for his fellow Muslims to save towards their Hajj pilgrimage later on in life, Ungku Aziz made recommendations for the establishment of an investment vehicle that strictly adhered to Islamic principles.

His idea came to fruition when the government agreed to set up Perbadanan Wang Simpanan Bakal-bakal Haji (PWSBH) in 1962.

Always a leader by example, Ungku Aziz was first in line to open an account. With his show of confidence, PWSBH was well on the path to success.

Some seven years later, PWSBH merged with Pejabat Urusan Haji in Penang to form what is known today as Lembaga Urusan dan Tabung Haji (LUTH).

The newly-formed Pilgrims' Fund and Management Board took on the dual role of preparing pilgrims for the Hajj and making sure that their investments were secure and properly managed.

The former involved managing logistic procedures like plane ticket purchases and



The Johor Baru Tabung Haji Building is located along Jalan Ayer Molek.



Enjoy a delightful meal at Pondok M.S. Beryani.



FAST FACTS

POKOK M.S. BERYANI

55, Jalan Padi Emas 2, Bandar Baru Uda, 81200 Johor Bahru, Johor.
TEL: 019-720 1148 / 012-7702006
HOURS: Daily 9am to 2pm except Fridays.

EAT The food is not spicy and suitable for all ages. The dacha curry portions come with generous helpings of carrot, eggplant and pineapple. Remember to order some crispy papadums and homemade acar buah (assorted pickled fruits) which are sure to bring the meal to a whole new level. Pondok M.S. Beryani also provides take-away service including its all-new vacuum-packed beef beryani meals.

PICK Although all three versions are equally good, the lamb shank stands out above the mutton and chicken choices any day.

PAY From RM12.

NOTE Strategic location (right next to Plaza Angkasa) and conducive ambience. Ample parking space and easy accessibility.

SERVICES Efficient and courteous. **ISBY** Why not? Give it a try!

accommodation bookings in the Holy Land while the latter was conducted in a Syariah-compliant profit-sharing manner to ensure a continuous income stream for all LUTH depositors.

Growing from strength to strength over the years, LUTH remained true to Ungku Aziz's vision of a sound fund management company aimed at helping Muslims fulfil their religious obligation.

The effective management style and continuous successful investments earned Malaysia the admiration of many Islamic nations throughout the world.

His various contributions have helped bring progress to our nation. This is exemplified by the many new buildings that come into view as I approach my lunch destination, Pondok M.S. Beryani.

Just three decades ago, Bandar Baru Uda was just a small Johor Bahru suburb consisting of rudimentary dwellings.

Today, it is primarily filled with palatial residences with luxury vehicles in driveways and shophots with successful businesses.

RECIPE FOR SUCCESS

Located along Jalan Padi Emas 2, Pondok M.S. Beryani belongs to Ghazali Rahman who uses time-tested recipes handed down by his father to whet the appetites of Johoreans as well as those who come from as far away as Melaka, Kuala Lumpur and Penang.

Assisted by his brother Mahamad Syukri, Ghazali started this enterprise soon after losing his full-time job in August 2005.

Realising that his father's cooking techniques alone were not enough to ensure

success, the young man returned to his roots in Batu Pahat and sought short-term employment at a near-similar business to gain all the necessary entrepreneurial experience.

Relying heavily on determination, hard work and honesty — the very values advocated by Ungku Aziz — Ghazali began with a simple makeshift stall by a bustling road in the vicinity.

Although business flourished very quickly with sales doubling every three months, the prudent businessman kept his feet firmly planted on the ground and saved as much as he could while adopting a debt-free strategy.

Ghazali moved to this present location in 2007. After renting for the first five years, he finally had the financial clout to make the building owner an offer he could not refuse.

He maintains the existing classroom-style layout which maximises seating capacity. He also focuses all his energy and creativity on the thing that matters most to his legion of loyal customers — food.

Using a delicate combination of gas and wood fuel, pieces of mutton and chicken are stewed until tender in large pots filled with spices and coconut milk.

Work in the kitchen starts at around 4am and five hours later, Pondok M.S. Beryani opens its doors to welcome the first of many regulars who are already waiting in line outside.

Business reaches its zenith during lunch time when there is hardly a seat left empty.

The highly popular stewed lamb shank is cooked to perfection. The juicy meat, which is practically falling off the bone, has a delicious sweet savoury flavour that



The Literature and Historical Department has an extensive collection of documents and photographs.

hints of Ghazali's secret concoction of various aromatic spices.

Consumed together with moist and not overly greasy braisings as well as a good selection of side dishes, the dining experience here is so memorable that it keeps connoisseurs coming back for more.

Towards the end of my meal, Ghazali reveals a recent collaboration with the Malaysian Agriculture Research and Development Institute (MARDI) to introduce vacuum-packed beryani meals.

"These easy-to-prepare meals are ready within minutes and taste exactly the same as the ones served here," he explains, adding that the frozen product is now available in Kuala Lumpur and will soon reach other major cities and towns throughout Malaysia.

While bidding farewell, Ghazali shares a tip after learning about my quest to learn more about the late Ungku Aziz: "Visit my home town as Pak Ungku studied there during his early childhood days."

Delighted at the interesting revelation, mental plans quickly form for a trip up north soon. Batu Pahat, here I come!

Rancang buka kilang lebih besar untuk meningkatkan pengeluaran sate ikan

Oleh RAHAYU MUSTAFA

KUALA TERENGGANU

Selepas tiga tahun dalam industri lokcing atau sate ikan, syarikat Lokcing Falisha yang ditubuhkan pada tahun 2017 berazam untuk meluaskan pasaran makanan itu ke rangkaian pasar raya seluruh negara.

Pengurus Lokcing Falisha, Zulkipli Ayob, 45, berkata, untuk merealisasikan hasrat itu, mereka merancang membuka sebuah kilang berkapasiti besar untuk meningkatkan jumlah pengeluaran sate ikan syarikatnya.

Pembukaan kilang baharu juga, katanya, merupakan sebahagian daripada perancangan syarikat untuk memohon pengesahan sijil halal dari Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim) supaya jenama Lokcing Falisha lebih berdaya saing.

"Mempunyai sijil halal merupakan satu kelebihan dalam meluaskan pasaran produk dalam masyarakat di negara ini. Kita sasaran tempoh lima tahun untuk mendapatkan sijil tersebut dan pembukaan kilang baharu nanti menjadi langkah awal ke arah itu.

"Kilang sedia ada sekarang ini agak terhad, jadi sukar untuk kita memohon sijil halal," katanya kepada *Bisnes Sinar* ketika ditemui di kilang pemrosesan sate ikan jenama Falisha di Kampung Bukit, Kuala Terengganu pada Isnin.

Lokcing Falisha yang menggunakan resipi dari Thailand diusahakan bersama isterinya, Rosilawati Asban, 42, di rumah mereka di Kampung Bukit di sini.

Pasangan itu mengeluarkan modal lebih RM15,000 membeli sebuah mesin dan peralatan lain untuk memproses sate ikan. Pada peringkat permulaan, kapasiti pengeluaran sate ikan Falisha hanya

sekitar antara 3,000 hingga 6,000 cucuk sehari, bergantung kepada permintaan.

Dalam tempoh singkat, sate ikan Falisha hasil air tangan Rosilawati yang lembut dan lebih rasa ikan berjaya memikat selera pelanggan hingga permintaan terhadap Lokcing Falisha semakin meningkat hari demi hari.

Pasangan itu kemudiannya menyewa sebuah lot kedai di Kampung Bukit untuk dijadikan tempat jualan dan pemrosesan sate ikan.

"Di kilang baharu nanti, kami jangka dapat mengeluarkan sekitar 80,000 hingga 90,000 cucuk sate sehari. Kita harap jumlah itu dapat memenuhi permintaan pelanggan kami di seluruh Semenanjung Malaysia.

"Setakat ini, kami mempunyai wakil jualan di seluruh negeri kecuali Sabah dan Sarawak. Kita belum dapat membusi Sabah dan Sarawak, agak sukar untuk masuk ke pasaran dua negeri itu kerana kos penghantaran ke sana agak mahal," katanya.

Kualiti

Lokcing Falisha mempunyai 30 pekerja yang membantu dalam penghasilan sate ikan bermula daripada membuat adunan, memproses adunan, menggosong, mencucuk lidi sate, membungkus sate dan menyiapkan sos sate ikan.

Zulkipli berkata, sate ikan mempunyai peminat tersendiri khususnya mereka yang pernah berkunjung ke pantai timur seperti Terengganu dan Kelantan.

Katanya, Lokcing Falisha turut berhasrat memasarkan sate ikan dalam bentuk sejuk beku.

Falisha sasar luaskan pasaran sate ikan



Zulkipli dan Rosilawati menunjukkan sate ikan yang dikeluarkan oleh Lokcing Falisha.

Sehubungan itu, pasangan berasal dari Kelantan yang mempunyai dua anak berusia 12 dan 17 tahun itu melakukan inovasi menggunakan bungkusan yang lebih cantik, menarik dan sesuai untuk pasaran makanan sejuk beku.

Sate ikan jenama Falisha dijual dengan harga RM18 bagi setiap 100 cucuk sate, lengkap bersama sos.

Sementara itu, Rosilawati berkata, dia sentiasa menjaga mutu dan kualiti sate ikan keluaran syarikatnya bagi membolehkan usahawan baharu sepertinya bersaing dengan lebih 10 pengusaha sate ikan yang sedia ada di negeri ini.

"Pembuatan sate ikan nampak mudah tapi sebenarnya agak cerewet. Bahannya

lebih kurang sama dengan proses buat keropok tapi jika tersilap teknik, sate ikan akan menjadi keras atau kosong tanpa isi di dalam.

"Jika musim berubah atau jenis ikan digunakan berbeza, teknik pembuatan harus ditukar agar rasa sate dihasilkan tetap sama. Jadi, saya betul-betul jaga dan kena pantau supaya kualitinya tidak berubah," katanya.

Rosilawati berkata, dia mempelajari teknik pembuatan sate ikan daripada seorang wanita Thailand dan mencuba nasib bermiaga di sini selepas berjaya membuka sebuah kedai keropok lekor di Jeli, Kelantan.

Berbeza dengan sate ikan lain di pasaran, Rosilawati berkata, sos yang dihasilkan Lokcing Falisha istimewa kerana menggunakan resipi dari Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) yang diolah semula olehnya.

"Saya tidak gunakan resipi sos dari Thailand kerana ada bahan yang tidak dihluskan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM). Jadi saya olah resipi gabungan MARDI dan Thailand dengan bahan yang dibenarkan saja.

"Ini antara usaha yang saya lakukan untuk pergi lebih jauh dalam industri ini. Kami berhasrat mengangkat martabat sate ikan, bukan sekadar makanan jajanan yang dianggap tiada kualiti.

"Jadi, kami akan berusaha dapatkan sijil pengesahan halal Jakim dan melancarkan sayap tembusi rangkaian pasaraya seluruh negara setanding dengan makanan sejuk beku popular lain," katanya.



Pekerja menghasilkan sate ikan daripada adunan menggunakan mesin.



Pekerja mencucuk sate ikan yang siap digosong dengan lidi.

7/1/2021

HARAKAH

PANTAI
TIMUR

H14



Dr Nik Zawawi Salleh dan Abdul Aziz Derashid pada program dialog bersama Pengerusi LPP.

Pelabur Arab minat melabur di sektor pertanian

Oleh ZULKEFLI HUSSIN

PASIR PUTEH: Pelabur dari negara-negara Arab disasarkan Lembaga Pertubuhan Peladang (LPP) untuk melabur dalam bidang pertanian di negara ini.

Pengerusinya Dato' Dr Nik Zawawi Salleh berkata, tumpuan pelaburan dalam sektor ternakan ayam yang dianggar melibatkan modal awal kira-kira RM800 juta.

Katanya, projek itu bagi membantu mengatasi masalah kekurangan bekalan ayam yang sering berlaku pada musim perayaan.

"Kita sering mendengar ketika sambutan Hari Raya bekalan mendapat permintaan tinggi," katanya selepas mengadakan dialog dan suaikanal dengan Pengerusi Peladang Negeri Kelantan di pejabatnya di sini Khamis lepas.

Turut hadir Pengarah LPP Kelantan Mohd Hanifa Awang Su, Pengerusi Jemaah Pengarah LPP Kelantan Dato' Abdul Aziz Derashid dan lebih 50 peserta peladangnya dari seluruh Kelantan.

Dr Nik Zawawi yang juga Ahli Parlimen Pasir Puteh berkata, rundingan mengenainya diadakan Selasa lepas dengan wakil Raja Bahrain yang berpengalaman luas dalam bidang pelaburan di luar negara.

"Mereka berminat melabur di negara ini termasuk mengeluarkan dalam bidang pengeluaran makanan dan ternakan ayam.

"Pelaksanaan projek itu dijangka akan menjadi kenyataan selepas berakhir pandemik Covid-19 yang melanda sekarang," tambahnya.

Menurutnya juga LPP berusaha membantu pengusaha yang mengeluarkan produk hiliran termasuk sos cili, tomat dan madu lebah supaya dapat dipasarkan ke negara-negara Arab terutama ke Yemen.

Kata beliau madu lebah turut menarik minat mereka kerana kualitinya lebih baik berbanding keluaran di negara berkenaan.

Sementara itu, Abdul Aziz Derashid berkata, larangan lintas sempadan negara antara Malaysia-Thailand akibat ancaman Covid-19 memberi pendapatan berganda kepada petani dan peladang tempatan.

Beliau berkata, terdapat dalam kalangan mereka memperoleh pendapatan antara RM20,000 hingga RM30,000 semusim hasil jualan tanaman seperti labu dan terung.

Sedangkan kata beliau sebelum ini mereka terpaksa bersaing harga yang dikeluarkan dari negara jiran.



Anggota Exco kerajaan negeri Haniffah Mat membantu membersihkan kesan-kesan banjir di rumah penduduk.

7/1/2021

HARIAN
METRO

LOKAL

18

Bernama

Kluang

Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) yang dilaksanakan berikutan pandemik Covid-19, Mac lepas menyaksikan hobi memelihara ikan laga mencetus fenomena, malah ada dalam kalangan pencinta ikan itu bertukar kerjaya sebagai pengusaha.

Di halaman rumah di Jalan Haji Amir, Kampung Batu 7, Simpang Renggam, dekat sini, seorang pengusaha ikan laga, Mohd Faizal Khamis atau mesra dipanggil Ijal, 38, mengakui tidak menyangka melayan pelanggan yang gilakan ikan hiasan itu, malah ada antara pelanggannya sanggup menghabiskan masa 10 jam memilih ikan itu supaya ia benar-benar terbaik.

Dengan berkerusi roda, Ijal yang bergelar orang kurang upaya (OKU) akibat penyakit saraf sejak usia 11 tahun berkata, ikan laga atau *beta* yang saiznya cuma sebesar jari kelengkeng itu, bukan sahaja ada lenggok pergerakan mengasyikkan pencintanya, malah memberikan pulangan lumayan kepada pengusaha.

"Hobi bela ikan laga dalam kalangan masyarakat memuncak pada 2016, namun, ketika PKP, hobi ini mendapat sambutan lebih dahsyat kerana orang ramai ada banyak masa di rumah sehingga saya tidak mampu membekalkan ikan dalam kuantiti banyak.

"Dalam beberapa bulan kebelakangan, saya sangat seronok apabila melihat ramai orang datang memilih baka ikan, malah ada yang datang seawal 9.00 pagi dan pulang 7.00 petang semata-mata mahu memilih ikan," katanya, baru-baru ini.

Ijal berkata pembabitannya bermula sekadar hobi pengumpul haiwan itu pada 2007 sebelum membiakkannya secara serius dan komersial pada 2013, hasil pembacaan teknik ternakan ikan itu secara dalam talian



"Saya juga tidak jual ikan secara pos kerana tidak mahu menanggung risiko"

Mohd Faizal

Terpesona lenggok si laga

Peminat ikan hiasan semakin bertambah sejak PKP buka rezeki kepada pengusaha OKU



di laman blog dan Facebook.

Dengan bermodalkan RM200 tujuh tahun lepas selepas membeli sepasang ikan laga baka tempatan, dia terus membela ikan berke-

naan. sekali gus kini mewujudkan kebun mini pembiakan ikan itu termasuk ternakan makanannya iaitu kutu air atau moina, yang dibiakkan dalam takungan air alga hijau (*chlorella*).

Ketika ini kebun mini itu menempatkan 1,000 ikan laga matang dan anak ikan laga spesies *Crown Tail*, *Half Moon*, *Giant* serta *Dumbo*.

Semua ikan laga matang diletakkan di dalam bekas seperti balang kaca atau botol plastik manakala anak ikan laga dibiakkan di dalam besen dan baldi.

Mengulas lanjut, Ijal ber-

kata, ikan diusahakan menerusi syarikat *Steady Betta* itu, dijual pada harga antara RM10 seekor dan boleh mencecah RM2,000 sepagas mengikut keistimewannya.

Ijal mengakui spesies *Crown Tail* kerap menjadi pilihan pelanggan terutama dalam kalangan yang suka menyertai pertandingan.

Sering berkongsi tips penjagaan ikan laga dalam laman Facebooknya - Atok Steady, Ijal bersyukur usahanya mendapat sokongan selepas tular di Facebook sehingga mendapat perhatian



Mohd Faizal memeriksa ikan laga yang dternak di kebun mini di halaman di rumahnya di Kampung Batu 7, Simpang Renggam.



Mohd Faizal membersihkan dan menukar air balang kaca yang menempatkan ikan laga.

sikan penyak ikan dicekup dari balang ikan dijangkiti penyakit ke balang ikan sihat.

"Penyakit ini cepat merebak, dalam tempoh tiga hari sahaja ikan jadi lemah. Ketika awal serangan, kita boleh letak garam kasar ke dalam balang ikan sebagai usaha merawatnya," katanya.

Dibantu ibunya, Mon Omar, 78, dan kakaknya, Rosie, 44, serta kadangkala menngupah pekerja bagi menggantikan air di dalam balang ikan, anak bongsu daripada 12 beradik itu tidak menganggap kekurangan dirinya sebagai halangan berjaya.

"Nasihat saya kepada mereka yang ingin menternak ikan ini, ambil tahu teknik penjagaannya, pelbagai jenis spesies, warna, penyakit dan penggunaan daun ketapang.

"Kita juga kena jujur dengan pelanggan," kata Ijal yang memberi ikannya makan palet dua kali sehari iaitu pagi dan petang selain kutu air.

Untuk golongan senasib dengannya, Ijal menasihati mereka supaya hidup berdikari dan sentiasa mahu belajar sesuatu sekiranya mahu berjaya.

"Macam saya, dari tidak tahu apa-apa pada lapan tahun lepas, kini boleh menjadi penternak. Dari zero, sampai hero," katanya yang turut memiliki sijil pembaikean televisyen dan radio dari Pusat Latihan Perindustrian dan Pemulihan Bangi, Selangor.



ANAK ikan laga jenis *Half Moon* yang dibiakkan di dalam besen dan baldi.



IKAN laga *Candy Galaxy* ketika proses mengawan dan bertelur.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
7/1/2021	BERITA HARIAN	NASIONAL	8

Isu kartel daging import

Polis sudah rekod keterangan saksi

Bukit Aman buka kertas siasatan, kes giat disiasat

Oleh Faris Fuad
faris.fuad@bh.com.my

Kuala Lumpur: Bukit Aman sudah merekodkan keterangan beberapa saksi bagi membantu siasatan kes penyeludupan daging import yang didakwa dikuasai kartel dan membabitkan pemalsuan logo di negara ini.

Timbalan Ketua Polis Negara, Datuk Seri Acryl Sani Abdullah Sani, berkata Unit Siasatan Jenayah Terkelas (USJT) Jabatan Siasatan Jenayah (JSJ) Bukit Aman masih menjalankan siasatan rapi terhadap kes terbabit. Beliau berkata, ketika ini, pasukan itu perlu diberi ruang dan masa bagi melengkapkan kertas siasatan berkenaan.

"Kertas siasatan sudah dibuka dan kes kartel daging itu sedang giat disiasat.

"Kita sedang mengumpul bukti, maklumat dan dokumen berkaitan sebelum mengambil tindakan seterusnya.

"Macam biasa seperti diprak-

tikkan sebelum ini, perkembangan lanjut akan diumumkan Pengarah JSJ Bukit Aman, Datuk Huzir Mohamed, menerusi kenyataan media," katanya kepada *BH*, semalam.

Sebelum ini, media melaporkan polis menerima sebanyak 13 laporan daripada orang awam yang rata-ratanya menzahirkan kekusaran berhubung isu terbit yang didedahkan media tempatan.

Huzir dilaporkan berkata, kes itu disiasat mengikut Seksyen 505(b) Kanun Keseksaan kerana menyebabkan ketakutan dan kegawatan dalam kalangan orang awam.



Kita sedang mengumpul bukti, maklumat dan dokumen berkaitan sebelum mengambil tindakan seterusnya.

Acryl Sani Abdullah Sani,
Timbalan Ketua
Polis Negara

SPRM sedia sertai audit loji sembelihan

Kuala Lumpur: Suruhanjaya Pencegahan Rasuah Malaysia (SPRM) menyifatkan cadangan pembahitan wakilnya dalam audit terhadap loji penyembelihan yang membekalkan daging import ke negara ini, boleh dipertimbangkan.

Ketua Pesuruhjaya SPRM, Datuk Seri Azam Baki, berkata cadangan itu boleh dipertimbangkan jika ia menjadi keperluan bagi membantu siasatan yang dijalankan pihaknya.

"Isu ini dalam siasatan, sebab rang keputusan sama ada SPRM perlu terbabit dalam audit loji luar negara atau tidak, boleh dipertimbangkan.

"Asalkan ia adalah keperluan bagi membantu siasatan," katanya ketika dihubungi *BH*, di sini semalam.

Beliau mengulas kenyataan bekas Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Seri Salahuddin Ayub, yang mengaku pernah cuba menambah baik prosedur audit loji penyembelihan di luar negara ketika penadbiran kerajaan Pakatan Harapan (PH).

Salahuddin dilaporkan berkata, antara cadangan itu ialah wakil SPRM perlu dibabitkan dalam audit yang dilaksanakan dalam dap loji penyembelihan sebelum diiktiraf layak memproses bekalan daging import ke Malaysia.

Katanya, wakil pertubuhan bukit dalam kerajaan (NGO) yang terbabit juga perlu dibabitkan dalam audit berkenaan sebagai pemin-tau.

Azam berkata, SPRM masih menyiasat kes kartel yang didakwa mendalangi penyeludupan da-

ging sejuk beku ke Malaysia, termasuk penahanan beberapa individu.

Beliau berkata, dalam masas-tikan isu itu mampu ditangani, adalah amat penting bagi semua pihak supaya bekerjasama dengan SPRM dengan telus.

"Semua pihak kena bekerjasama dengan SPRM dan telus. Se-takat ini, kerjasama yang diberit-kan setakat ini adalah baik," ka-tanya.

Sementara itu, Presiden Gagasan Baru Harapan Malaysia (GBHM), Mohd Zulfitri Mohd Basir, berkata pembahitan NGO dalam pengauditan loji penyembelihan mampu menjadi 'semak dan imbang' kepada agensi kerajaan.

Beliau berkata, ia mampu menjadikan prosedur itu lebih me-yeluruh pemeriksaannya, seka-lihus mengurangkan sebarang risiko terhadap rasuah atau pe-nyalahgunaan kuasa.

"Kita mahu adanya semak dan



Isu ini dalam siasatan, sebarang keputusan sama ada SPRM perlu terbabit dalam audit loji luar negara atau tidak, boleh dipertimbangkan.
 Azam Baki, Ketua Pesuruhjaya SPRM

imbang ini bagi 'mengurangkan' kuasa mutlak daripada agensi tertentu yang mungkin boleh membuka ruang terhadap sebarang korupsi sepanjang pro-se-dur.

"Ini adalah penting, seperti ma-nia yang kita tahu, syarikat yang ditahan SPRM membabitkan isu ini mempunyai pendapatan se-banyak RMI100 juta pada 2018. Ini bermakna banyak bekalan da-ging import yang sudah dibawa ke negara ini," katanya.

Pada masa sama, Mohd Zulfitri mencadangkan kerajaan melak-sanakan teknologi rantaian blok (block chain) dalam sistem ke-rana ia lebih telus tanpa men-manipulasi.

"Sudah tiba masanya kerajaan mengamalkan sistem terbuka ke-pada rakyatnya. Negara seperti Vietnam dan Indonesia, sudah menerokai bidang ini bagi me-ningkatkan keyakinan pelabur," katanya.

SPRM perlu dalam audit loji sembelih

Antara usaha tambahan baik yang dirancang di bawah MOA ketika ini ialah turut membina wakil SPRM dalam proses audit loji penyembelihan di luar negara.

SPRM perlu dalam audit loji sembelihan, kata Ketua Pesuruhjaya SPRM, Datuk Seri Azam Baki, ketika berucap di hadapan sidang media selepas menghadiri sidang media bersama Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Seri Salahuddin Ayub, di sini semalam.

Beliau berkata, SPRM sedia menyifatkan cadangan pembahitan wakilnya dalam audit terhadap loji penyembelihan yang membekalkan daging import ke negara ini, boleh dipertimbangkan.

Ketua Pesuruhjaya SPRM, Datuk Seri Azam Baki, berkata cadangan itu boleh dipertimbangkan jika ia menjadi keperluan bagi membantu siasatan yang dijalankan pihaknya.

"Isu ini dalam siasatan, sebab rang keputusan sama ada SPRM perlu terbabit dalam audit loji luar negara atau tidak, boleh dipertimbangkan.

"Asalkan ia adalah keperluan bagi membantu siasatan," katanya ketika dihubungi *BH*, di sini semalam.

Beliau mengulas kenyataan bekas Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Seri Salahuddin Ayub, yang mengaku pernah cuba menambah baik prosedur audit loji penyembelihan di luar negara ketika penadbiran kerajaan Pakatan Harapan (PH).

Salahuddin dilaporkan berkata, antara cadangan itu ialah wakil SPRM perlu dibabitkan dalam audit yang dilaksanakan dalam dap loji penyembelihan sebelum diiktiraf layak memproses bekalan daging import ke Malaysia.

Katanya, wakil pertubuhan bukit dalam kerajaan (NGO) yang terbabit juga perlu dibabitkan dalam audit berkenaan sebagai pemin-tau.

Azam berkata, SPRM masih menyiasat kes kartel yang didakwa mendalangi penyeludupan da-

Isu kartel daging import

JAKIM, 4 agensi perhalusi prosedur import bekalan

Semua cadangan dikemukakan pelbagai pihak akan diteliti

Oleh Suzalina Halid
suzalina@bh.com.my

Kuala Lumpur. Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) bersama empat agensi berkaitan prosedur import bekalan daging ke negara ini, bersejua memperhalusi semua cadangan dikemukakan pelbagai pihak, selaras fungsi masing-masing dalam proses itu.

Selain JAKIM, empat yang terlibat adalah Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV), Kementerian Perdagangan Dalam Negeri Dan Hal Ehwal Pengguna (KPD-NHEP), Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS) serta Jabatan Kastam Diraja Malaysia (JKDM).

Ketua Unit Komunikasi Korporat JAKIM, Zakaria Othman, berkata antara aspek yang diperha-

lusi ialah penyaluran tindakan berdasarkan fungsi yang ada pada agensi masing-masing.

Beliau berkata, kesepakatan itu dicapai dalam Mesyuarat Penyelarasan Pelan Tindakan Bersepadu Menangani Isu Pemalsuan Logo Halal Daging Selutup yang diadakan kelmarin.

"Mesyuarat itu dipengerusikan Timbalan Ketua Pengarah (Operasi) yang menjalankan tugas Ketua Pengarah JAKIM, Datuk Abdul Aziz Jusoh.

"Pertemuan itu turut dihadiri Ketua Pengarah JPV, Datuk Dr Norizan Mohd Noor, selain wakil KPDNHEP, MAQIS dan JKDM.

"Pada mesyuarat itu, JAKIM dan agensi berkaitan mengambil ketetapan bersejua memperhalusi semua cadangan dikemukakan selaras dengan fungsi agensi masing-masing," katanya.

Sebelum ini, BH melaporkan kewujudan syarikat kartel yang bertindak menyelutup bekalan daging sejuk beku import yang diragui status halal dan kualitinya secara menyogok pegawai agensi tertentu di pintu masuk negara.

Pada masa sama, Zakaria ber-

membabitkan bidang kuasa, langkah yang perlu diambil dalam menangani isu ini serta pelan tindakan bersepadu pengimportan daging dan produk daging.

Selain perbincangan membabitkan lima agensi itu, Bahagian Pengurusan Halal dan Sekretariat Majlis Halal Malaysia, JAKIM dalam kenyataan berasingan sebelum ini, berkata mereka akan mengadakan Perbincangan Meja Bulat (RTD) dengan pengimport, pengedar daging serta produk daging di negara ini.

Ia adalah bagi membiacangkan isu atau masalah dihadapi pengimport dan pengedar, selain memberi penjelasan mengenai keperluan mematuhi prosedur operasi standard (SOP) pengimportan dan pengedaran.

Selain itu, menggalakkan permotonan Sijil Pengesahan Halal Malaysia (SPHM) melalui skim Logistik (Pergudangan) dan menyasarkan pemegang SPHM merapatkan bekalan daging daripada pengimport atau pengedar yang dipersijilkan halal di bawah skim itu.

Bahagian berkenaan juga akan mempromosi 84 badan pensijilan

dan logo halal luar negara yang diiktiraf JAKIM memabitkan 46 negara, seterusnya membolehkan pengguna mengenali logo halal luar negara yang diiktiraf JAKIM pada label bungkusan produk import dalam pasaran.

Langkah itu juga memudahkan pengimport mudah mengenal pasti produk yang ingin diimport ke Malaysia agar mempunyai sijil halal yang diiktiraf bagi mengelakkan kerugian dan keraguan.

Selain itu, rakyat Malaysia yang melancong ke luar negara boleh menjadikan logo halal yang diiktiraf JAKIM sebagai rujukan dan panduan dalam memperoleh produk atau premis makanan yang dipersijilkan halal di negara berkenaan.

Bahagian itu juga merancang meningkatkan aktiviti pemeriksaan terhadap pemegang SPHM dengan mengadakan lawatan pemantauan kepada pengimport daging, pemegang SPHM dan rumah sembelih.

Selain itu, usaha menambah baik SOP pengiktirafan badan pensijilan halal luar negara sedia ada yang antara lain dibuat dengan pengkelasan dari segi ke-



Pada mesyuarat itu, JAKIM dan agensi berkaitan mengambil ketetapan bersejua

memperhalusi semua cadangan dikemukakan selaras dengan fungsi agensi masing-masing.

Zakaria Othman,
Ketua Unit Komunikasi Korporat JAKIM

pakaran seperti skim kosmetik, farmaseutikal, makanan, minuman dan sebagainya.

Ia akan akan memperkemas sistem aplikasi pengesanan produk yang dipersijilkan halal oleh badan pensijilan halal luar negara yang diiktiraf JAKIM, selain mengkaji semula permohonan baharu, pembaharuan dan penarikan pengiktirafan.

Akta berkaitan pensijilan halal akan dipinda

Slim River: Kerajaan akan meminda akta berkaitan pensijilan halal bagi mengelakkan berlaku pertindihan, selain mempertegas undang-undang sedia ada.

Menteri di Jabatan Perdana Menteri, Datuk Seri Dr Zulkifli Mohamad Al Bakri, berkata pihak berkuasa juga akan melaksanakannya pendigitalan kod bar produk makanan halal.

"Ada beberapa tindakan yang akan kita lihat dengan lebih berkesan dan kita sedang membuat satu mekanisme atau persediaan ke arah itu," katanya.

Beliau ditemui media selepas menyampaikan sambutan kepada mangsa banjir sekitar Slim River, di Sekolah Kebangsaan (SK) Kuala Slim, di sini semalam.

Yang turut hadir, Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) Slim, Mohd Zaidi Aziz; Ketua Polis Daerah Muallim, Superintendan Sulizmie Affendy Sulaiman dan Pelbagai Angkatan Pertahanan Awam Malaysia (APM) Daerah Muallim, Kapten (PA) Shahrizal Hussin.

Zulkifli berkata, pihaknya juga sedang mengenal pasti mekanisme bagi mengelakkan berlaku sa-

lah guna halal.

Dalam perkembangan berasingan, Zulkifli menyambut baik saranan supaya wakil Suruhanjaya Pengegahan Rasuah Malaysia (SPRM) menyertai audit terhadap loji penyembelihan di luar negara sebelum layak memproses bekalan daging import ke Malaysia.

"Sejak enam bulan lalu, pegawai SPRM sudah bersama kami di Jabatan Perdana Menteri.

"Insya-Allah menerusi hubungan baik kita dengan SPRM ini, mungkin boleh dieratkan lagi mengikut kesesuaian terhadap pelaksanaan isu-isu berkaitan dengan rasuah dan salah guna kuasa," katanya.

Beliau mengulas kenyataan bekas Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Datuk Seri Salahuddin Ayub, yang dilaporkan berkata, beliau pernah cuba menambah baik prosedur audit loji penyembelihan di luar negara yang menghasilkan daging sejuk beku ke negara ini, ketika pentadbiran kerajaan Pakatan Harapan (PH).

Salahuddin berkata, antara usaha penambatabaikan yang dirancangnya di bawah Kementerian



Zulkifli menyampaikan sambutan kepada mangsa banjir di SK Kuala Slim, semalam. (Foto Rosman Shamsudin)

ialah membawa wakil SPRM ketika proses audit loji penyembelihan di luar negara, tetapi tidak sempat dilaksanakan susulan kejatuhan pentadbiran kerajaan PH.

Zulkifli menyifatkan cadangan supaya wakil SPRM dibabitkan dalam audit terhadap loji penyembelihan sebelum layak memproses bekalan daging import ke Malaysia, adalah cukup baik.

Katanya, beliau sentiasa terbuka kepada cadangan daripada mana-mana pihak dalam usaha menambah baik proses yang boleh membawa kebaikan kepada seluruh rakyat negara ini.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
7/1/2021	UTUSAN MALAYSIA	ONLINE	

14 TINDAKAN TERHADAP PENIAGA SEMPENA SHMMP 2020



PUTRAJAYA: Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna mengambil 14 tindakan undang-undang terhadap peniaga atas pelbagai kesalahan susulan pelaksanaan Skim Harga Maksimum Musim Perayaan (SHMMP) Krismas 2020.

Bahagian Penguat Kuasa kementerian itu dalam satu kenyataan berkata, pemeriksaan dan penguatkuasaan dilaksanakan di seluruh negara sepanjang pelaksanaan skim ini.

"Sebanyak 19 jenis barangan harga terkawal telah diwartakan dalam skim terbabit yang dilaksanakan dari 22 Disember hingga 31 Disember 2020 bagi iaitu tempoh pelaksanaan adalah selama 10 hari.

"Tindakan undang-undang yang telah diambil adalah membabitkan tiga kes atas kesalahan menjual melebihi harga maksimum, 10 kes atas kesalahan gagal meletakkan tanda harga dan satu kes atas kesalahan gagal menggunakan tanda harga khas merah jambu," katanya hari ini.

Selain itu, katanya, pihaknya menerima dan merekodkan sebanyak lima aduan yang berkaitan semasa pelaksanaan skim itu.

"Berdasarkan pemantauan dan maklum balas orang ramai, pelaksanaan skim terbabit berjalan dengan baik dan telah mencapai objektif seperti yang dirancang.

"Jalinan kerjasama dengan Kementerian Pertanian dan Industri Makanan dan agensi di bawahnya seperti Jabatan Pertanian, Jabatan Perkhidmatan Veterinar, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan, pihak berkuasa tempatan, pengeluar, pemborong, peruncit, dan pengguna sepanjang pelaksanaan skim merupakan faktor kejayaan skim ini keseluruhannya," katanya.- UTUSAN ONLINE