



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
AHAD 14 MAC 2021**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1. 2.	LANGKAWI'S 'PULUT LAGENDA' TO BE ISLAND'S SIGNATURE PRODUCT, NATION, THE STAR -9 PULUT LAGENDA TO BECOME LANGKAWI SIGNATURE PRODUCT, NEWS, NST -12	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN (MAFI)
3. 4. 5. 6.	LEMBU, BABI MUSTAHIL 'DIKAHWINKAN', LOKAL, HM -6 GANTUNG SELEPAS JERUT ANAK KUCING, NEGARA, KOSMO -14 DUA KEMATIAN PERTAMA POSITIF RABIES DI SARAWAK TAHUN INI, NASIONAL, BH -4 SARAWAK REPORTS FIRST TWO RABIES-RELATED DEATHS THIS YEAR, NEWS/NATION, NST -6	JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR (JPV)
7.	ANAK IKAN MASUK SUNGAI, LOKAL, HM -10	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
8. 9. 10. 11. 12. 13.	TULEN ATAU CAMPURAN?, LAPORAN KHAS, METRO AHAD -2 'SUKAR BEZAKAN DENGAN MATA KASAR', LAPORAN KHAS, METRO AHAD 2 MADU TIRUAN BERI KESAN BURUK KEPADA KESIHATAN, LAPORAN KHAS, METRO AHAD -3 PEMANJAT MADU TURUT TERJEJAS, LAPORAN KHAS, METRO AHAD -3 INOVASI MAKANAN PENYELIDIK KITA, XPRESI, METRO AHAD -35 WUJUD USAHAWAN BAHARU, XPRESI, METRO AHAD -36	INSTITUT KEMAJUAN DAN PENYELIDIKAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
14.	FARMER'S GROUP TO GIVE RM580,000 TO 5,800 KIDS, NEWS, NST -12	PERTUBUHAN PELADANG KEBANGSAAN (NAFAS)
15.	RM700,000 KOS BAIK PULIH RUMAH NELAYAN ROSAK, NEGERI, SH -32	LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA (LKIM)
16. 17. 18. 19. 20. 21. 22.	SINGAPURA TARIK BALIK KELUARAN SYARIKAT MALAYSIA, DUNIA, BH -20 SINGAPURA TARIK BALIK TELUR PUNCA PENYAKIT DARI MALAYSIA, NASIONAL, SH -5 ANGGUR MEKAR DI BUMI MALAYSIA, PRESPEKTIF, BH AHAD -35 ANGGUR MANIS, RANGUP DAN PEJAL, PRESPEKTIF, BH AHAD -36 TEKNIK TANAMAN 'TIDUR', PERSPEKTIF, BH AHAD -36 KLIP UNDANG BENCANA ALAM SEKITAR, DALAM NEGERI, MINGGUAN MALAYSIA -37 MIF2 'BUNUH' REZEKI NELAYAN, DALAM NEGERI, MINGGUAN MALAYSIA -38	LAIN-LAIN

UKKMAFI

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

# Langkawi's 'Pulut Legenda' to be island's signature product

**LANGKAWI:** Glutinous rice grown by members of the Langkawi Area Farmers' Organisation (PPK) will be the island's signature product when it enters the market, says the Agriculture and Food Industries Minister.

Datuk Seri Dr Ronald Klandee said the project to plant the glutinous rice, known as Pulut Legenda,

was carried out two years ago and involved 326 participants.

The project, covering 540ha, was carried out in phases.

"It recorded an increase in crop yield from about 1.1 metric tonnes (per hectare for the first season) to 3.8 metric tonnes last season (Season 2/2020)," he told reporters after the ministry's Prihatin programme

and launch of Pulut Legenda here yesterday.

The government, through the ministry, had set aside RM20mil for the project, which is supervised by the Farmers Organisation Authority, said Klandee.

The project, he said, had indirectly helped to increase the income of participating farmers.

He said the ministry hoped to set up a rice mill in Langkawi as requested by PPK, which has also called for the project's irrigation system to be improved.

Earlier, Klandee handed over RM179,282 in financial assistance to 107 farmers whose crops were damaged by natural disasters between November 2019 and October

last year.

He also visited the Mardi Agro-technology Park here, which is developed for agro-tourism and has become a popular destination for tourists.

The 27.39ha park aims to instil public awareness of the use of modern technology in the country's agriculture industry. — Bernama

## Pulut Legenda to become Langkawi signature product

**LANGKAWI:** Glutinous rice grown by members of the Langkawi Area Farmers' Organisation will become the island's signature product when it enters the market soon. Agriculture and Food Industries Minister Datuk Seri Dr Ronald Kiandee said the project to plant the glutinous rice, known as "Pulut Legenda", began two years ago and involved 326 participants. He said the project was conducted in phases, covering 540ha. "It recorded an increase in crop yield from about 1.1 metric tonne (per hectare for the first season) to 3.8 metric tonnes last season (season two of last year)," he said after the ministry's Prihatin programme and the launch of Pulut Legenda here yesterday. He said the government allocated RM20 million for the project.

**Bernamea**



14/3/2021

HARIAN  
METRO

LOKAL

6

**Kuala Lumpur:** "Mustahil untuk 'kahwinkan' lembu dan babi kerana kedua-duanya daripada keluarga haiwan yang berbeza."

Demikian penjelasan pakar veterinar yang juga penasihat kepada Menteri Perubatan Veterinar, Universiti Putra Malaysia (UPM), Prof Datuk Dr Mohd Hair Bejo berhubung isu tular kononnya meminta orang ramai berhati-hati membeli daging daripada spesies lembu dan babi yang dikahwinkan.

Dr Mohd Hair berkata, daripada kacukan dua spesies ini tidak akan berjaya. "Ia tidak akan menghasilkan keturunan"

manakala lembu daripada keluarga *Suidae* dan *Bovidae* kedua-dua spesies ini berbeza. "Ini bermaksud usaha menghasilkan baka haiwan baru

## Lembu, babi mustahil 'dikahwinkan'

kerana kedua-duanya keluarga haiwan berlainan," katanya kepada Metro Ahad, semalam.

Tular di laman sosial kononnya satu baka lembu baharu dibiak di Thailand dan wujud kemungkinan untuk datang berkecambah ke negara ini.

Menerusi kiriman, satu kumpulan Face-

book (FB) memuat naik beberapa keping gambar lembu kerdil dengan keterangan menyatakan baka lembu itu terhasil kacukan babi.

Paling memeranjatkan apabila kiriman itu menyatakan kacukan babi dan lembu itu dibawa masuk ke negara ini dari Thailand untuk pasaran tempatan.

Dr Mohd Hair berkata, gambar berkenaan adalah

daripada baka lembu kerdil atau *dwarf cattle* dan haiwan itu sememangnya ada.

"Haiwan dalam gambar itu memang ada. Ia terhasil sama ada secara semula jadi atau menerusi pembiakan selektif."

"Baka lembu kerdil ini lebih baik disesuaikan dengan suhu tinggi, ia menurut satu kajian penyelidikan yang diterbitkan oleh The University of Western Australia, Australia," katanya.



**“Ia tidak akan menghasilkan keturunan kerana kedua-duanya berlainan”**  
Dr. Mohd Hair



**BANGKAI** anak kucing ditemui tergantung di pendikit motosikal dalam kejadian di Wangsa Maju semalam.

## Gantung selepas jerut anak kucing

**PÉTALING JAYA** – Seekor anak kucing ditemui mati dengan lehernya dijerut dengan tali sebelum digantung pada pendikit minyak sebuah motosikal di kawasan perumahan Flat Seksyen 2, Wangsa Maju, Kuala Lumpur kelmarin.

Gambar mengenai kejadian itu disiarkan di laman Facebook Persatuan Haiwan Malaysia (Animal Malaysia).

Menurut laman itu, kejadian itu disedari pemilik motosikal ketika dia hendak memanaskan enjin kenderaan tersebut yang diletakkan di depan rumahnya.

"Dia terkejut melihat seekor anak kucing digantung pada pendikit minyak dengan lehernya terjerut. Rupanya ia kucing yang sama diberi makan oleh penduduk di kawasan flat berkenaan.

"Sungguh tak sangka ada individu tidak bertanggungjawab tergamak memperlakukan kucing itu sedemikian rupa. Memang kejam," ujarnya.

Jelasnya, pemilik tidak pasti apakah motif pelaku tersebut menggantung bangkai anak kucing itu pada pendikit minyak motosikal miliknya.

Justeru itu, Animal Malaysia merayu mana-mana individu yang mempunyai maklumat berkenaan kejadian itu agar tampil menyalurkan maklumat bagi membolehkan pelaku ditangkap.

"Jangan sorokkan perbuatan zalim dan kejam begini memandangkan ia bakal memberikan kesan tidak baik kepada masyarakat dan boleh mengundang bahaya sekiranya berlaku kepada manusia pula selepas ini.

"Pembunuh yang menjerut leher anak kucing malang ini perlu diheret ke muka pengadilan," ujarnya.

Maklumat boleh disalurkan melalui aplikasi WhatsApp di talian 011-2090 1097 atau My-Act <https://animalmalaysia.com/report-animal-crime>.

## Dua kematian pertama positif rabies di Sarawak tahun ini

**Putrajaya:** Dua kes kematian pertama positif rabies dilaporkan tahun ini, dengan kedua-dua kes berlaku di Sarawak.

Ketua Pengarah Kesihatan, Tan Sri Dr Noor Hisham Abdullah, berkata ia membabitkan rakyat tempatan masing-masing berusia 52 tahun dan 54 tahun.

Katanya, mangsa kes pertama menafikan mempunyai sejarah digigit atau dicakar anjing atau mamalia lain bagaimanapun, pernah menangkap dan membunuh seekor anjing peliharaan di kawasan rumah pekerja kilangnya pada 17 Oktober lalu selepas haiwan berkenaan menggigit dua pekerja di kawasan itu.

"Bangkai anjing berkenaan tidak diserahkan kepada Jabatan Perkhidmatan Veterinar (DVS) Sarawak untuk siasatan lanjut.

"Pada 31 Januari lalu, lelaki itu mendapatkan rawatan dan dimasukkan ke wad di Hospital Sibu kerana mengalami gejala sakit dada, kebas di tangan kanan, muntah dan sesak nafas.

"Keadaan kesihatan beliau merosot sehingga memerlukan bantuan alat pernafasan pada 5 Februari lalu sebelum disahkan meninggal dunia tiga hari kemudian dengan punca kematian disebabkan jangkitan rabies," katanya dalam kenyataan di sini, semalam.

Dr Noor Hisham berkata, kes kematian kedua dikesan selepas mangsa dirujuk di Hospital Umum Sarawak (HUS) dengan gejala lemah di bahagian kaki, sakit seluruh badan, demam, mual dan tiada selera makan.

"Dua hari kemudian keadaan kesihatannya merosot sehingga memerlukan bantuan alat pernafasan. Berdasarkan sejarah diberikan, beliau pernah digigit anjing peliharaan pada 26 Disember lalu di bahagian kanan dada ketika mengendalikan anjing berkenaan.

"Anjing berkenaan kemudiannya diambil oleh Pihak Berkuasa Tempatan (PBT) untuk dihapuskan, tetapi tiada sampel ujian rabies diambil.

"Mangsa tidak mendapatkan rawatan selepas digigit anjing peliharaannya. Keputusan ujian rabies PCR ke atas sampel air liur mangsa yang dilakukan di UNIMAS pada 7 Mac lalu adalah positif sebelum dilaporkan meninggal dunia pada hari yang sama akibat jangkitan rabies," katanya.



**BOTH MEN IN THEIR 50s**

## Sarawak reports first two rabies-related deaths this year

**KUALA LUMPUR:** A man who had caught and killed a pet dog after it mauled two of his factory workers in Sarawak last year is among two rabies-related fatalities, the Health Ministry said yesterday.

Both cases were the first two rabies-related deaths reported this year and raised the death toll due to the virus in Sarawak to 31 since its outbreak was declared in the state on July 1, 2017.

Health director-general Tan Sri Dr Noor Hisham Abdullah said the first death involved a 52-year-old man.

The man, said Dr Noor Hisham, had denied having any history of being bitten or scratched by a dog or other mammals.

"It was found out that the man had caught and killed a pet dog in a housing area of his factory workers on Oct 17 last year after the animal mauled two of his workers.

"The carcass of the dog was not handed over to the state Veterinary Services Department," said Dr Noor Hisham yesterday.

The man sought treatment and was admitted to Sibu Hospital on Jan 31 after developing chest pain, numbness to his right hand,

vomiting and shortness of breath.

His health started deteriorating and he was put on ventilator support on Feb 5.

He died on Feb 8 and the cause of death was confirmed to be due to rabies infection.

The two workers who were attacked were given treatment and were being monitored by health authorities, he added.

Dr Noor Hisham said the second death was a 54-year-old man, who was admitted to Sarawak General Hospital in Kuching on March 5 after he developed symptoms related to the virus, such as weakness in the legs, pain throughout the body, fever, nausea and loss of appetite.

The victim required breathing assistance two days after being warded.

Dr Noor Hisham reminded the public, especially those in Sarawak, to adopt preventive measures when handling dogs or other animals.

This included seeking immediate treatment at a health clinic or hospital after getting bitten by a pet or wild animal that suddenly turned aggressive, he said.



People are urged to seek treatment at a health clinic or hospital if bitten by a pet or wild animal. FILE PIC

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	HARIAN METRO	LOKAL	10



## Anak ikan masuk sungai

**KIRA-KIRA** 30,000 ekor benih anak ikan lampam sungai bernilai RM8,400 dimasukkan ke dalam akuarium khas sebelum dilepaskan ke Sungai Batu Hampar pada Program Pelepasan Benih Ikan ke Perairan Umum dan Penyerahan Lesen Sampan Khas negeri Melaka di Empangan Sungai Batu Hampar, semalam.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	METRO AHAD	LAPORAN KHAS	2

UJIAN KEASIHAN DAN KEADILAN  
Ismail, Nor 'Asyikin Mat Hayin dan Nurul Husna Mahmud  
am@hmetro.com.my



**Kuala Lumpur**

**L**ambakan madu tiruan di negara ini sudah wujud sekian lama sehingga ia sukar dibendung. Berdasarkan kajian pihak berkaftan, hampir 80 peratus madu di negara ini didakwa terdiri daripada madu tiruan yang dihasilkan di negara ini selain diimport.

Pemilik Aqif Kelulut Farm, Rohani Rani berkata, lebih menyedihkan, ia dijual secara terbuka seperti madu asli.

"Sebagai pengusaha, kami tidak mampu berbuat apa-apa kerana tiada kuasa untuk mengambil tindakan.

"Permintaan terhadap madu tiruan ini juga tinggi dalam kalangan pengguna kerana pembungkusan yang menarik selain harganya murah.

"Kesannya, pengusaha madu asli yang terpaksa bertungkus-lumus meyakinkan pengguna," katanya.

Ditanya berkaitan madu tiruan yang diimport dari China dan didakwa dicampur arak, Rohani meragui kesahihan berita yang nalar itu.

"Memang ada madu tiruan dari China, tetapi

# TULEN ATAU CAMPURAN?

## Keaslian madu di pasaran tempatan diragui

pada saya, apa keperluan dicampur arak di dalam madu kerana ia akan menambahkan kos. "Sedangkan untuk dihasilkan madu tiruan, anda hanya perlukan tiga bahan asas iaitu sukrosa, pewarna dan bahan lain," katanya.

Menurut Rohani, dalam usaha mengekang madu tiruan di negara ini, pengguna memainkan peranan sangat penting. "Lambakan madu tiruan ini semakin bertelusa kerana masih ada permintaan dalam kalangan

pengguna. "Oleh itu, pengguna mempunyai kuasa untuk hentikan perkara ini dengan dapatkan sedikit ilmu supaya timbul kesedaran mengenai madu asli," katanya.



ROHANI (kanan) berkongsi dengan penduduk yang berminat untuk mendapatkan maklumat mengenai madu kelulut.

## 'Sukar bezakan dengan mata kasar'

**Serdang:** Proses untuk mengenal pasti madu tiruan hanya boleh dilakukan menerusi ujian makmal.

Pegawai Penyelidik Kanan Pusat Agrobiodiversiti dan Persekitaran Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi), Mohd Fahimee Jaapar

berkata, amat sukar untuk merabekakan madu asli dan tiruan dengan mata kasar.

"Daripada segi rasa memang tidak boleh dibezakan.

"Cuma seliranya orang yang sudah arif dengan madu kelulut, mereka boleh kenal pasti daripada segi aroma bunga," katanya.

Menurut Mohd Fahimee, kaedah terbaik untuk mengesahkan keaslian madu adalah menerusi makmal dengan memeriksa kandungan Hydroxymethylfurfural (HMF).

"Menerusi

kandungan HMF ini, pembekal atau peniaga tidak boleh tipu kerana kita boleh kenal pasti sama ada madu itu asli, tiruan atau rosak.

"Kandungan HMF yang tinggi membuktikan madu itu tiruan atau rosak," katanya.

Faktor penyebab meningkatnya kadar HMF pada madu ialah proses pemanasan madu tanpa kawalan suhu panas.

Ditanya berkaitan madu diimport dari China dikatakan mengandungi arak, Mohd Fahimee memaklumkan yang dia tidak pernah tahu mengenainya.

"Saya tidak pernah tahu atau dengar berita yang tular itu," katanya.

Mengulas berkaitan madu tiruan di pasaran, Mohd Fahimee menasihati pembekal atau peniaga madu asli menambah baik kaedah pembungkusan madu. "Menerusi cara ini,

mereka dapat bersaing dengan madu tiruan.

"Selain itu, boleh dapatkan sijil pengesahan keaslian madu untuk tingkatkan keyakinan pengguna," katanya.

Menurut Mohd Fahimee, Mardi sentiasa berusaha mencari jalan terbaik untuk membantu penternak madu kelulut.

"Kami membantu memperkenalkan kaedah penternakan yang dapat meningkatkan hasil madu kelulut.

"Pada masa sama, kami menggalakkan setiap rumah mempunyai satu koloni lebah untuk elakkan penipuan," katanya.



**“Kandungan HMF yang tinggi membuktikan bahawa madu itu tiruan atau rosak” Mohd Fahimee**



BAGI satu sudu madu ASB, kira-kira 100000 kuntum bunga diperlukan



## Madu tiruan beri kesan buruk kepada kesihatan

**Kuala Lumpur:** Pembekal madu hutan tualang, Dr Bazrul Bahaman, 55, mendakwa lambakan madu tiruan bukan sabaja menjejaskan industri madu asli tempatan, malah mendatangkan kesan buruk kepada kesihatan pengguna.

"Orang kita memang mudah termanang dengan 'pancangan' promosi segelintir pihak mengenai makanan sunnah dan jenama yang ada bunyi bahasa Arab termasuk dalam jualan madu tiruan.

"Sedangkan kesahihan madu daripada sumber asli itu sukar dinilai pada pandangan pengguna yang sebenarnya sudah terdedah dengan produk madu tiruan lebih puluhan tahun.

"Malah, ketika saya membenteng kertas kerja pengajian manuskrip perubatan Melayu sekitar 2004, kajian seorang profesor dari Universiti Malaya (UM) mendapati lebih 80 peratus madu dalam pasaran tempatan adalah tiruan dan mengandungi kandungan bahan yang boleh memberi kesan kepada kesihatan," katanya.

Kata Dr Bazrul, daripada kajian lain mengenai kemampuan lebah menghasilkan madu asli, ia sangat bergantung kepada kawasan yang dilitupi banyak tumbuhan dan bunga sebagai sumber makanan.

"Bagi satu sudu madu asli, kira-kira 40,000 kuntum bunga diperlukan. Bagi penghasilan satu kilogram madu, ia pastinya memerlukan jumlah kelopak lebah lebih besar.

"Pandangan peribadi saya sebagai pemakan madu tegar sejak kecil dan kini menjadi pembekal madu asli, madu lebah asli hanya boleh didapati di hutan dan mustahil ditenak secara komersial.

"Kalau ada, mungkin madu asli boleh dihasilkan ialah jenis kelulut atau ditenak untuk menampung sejumlah

### • INFO

- Bagi satu sudu madu asli, kira-kira 40,000 kuntum bunga diperlukan
- Lebih 80 peratus madu dalam pasaran tempatan adalah tiruan
- Penghasilan produk 'copycat' bagi produk madu asli juga ancaman kepada pembekal madu asli



DR Bazrul kecil pasaran sabaja," katanya.

Berdasarkan pengamatan beliau daripada pembacaan jurnal dan kajian yang pernah dikeluarkan mengenai madu baik dalam mahupun luar negara mendapati, madu tiruan yang terdapat dalam pasaran dihasilkan menerusi tiga cara.

Katanya, ia menggunakan bahan kimia untuk menghasilkan rupa 'kosmetik' dan rasa seperti madu, campuran bahan kimia dari madu asli dengan nisbah madu asli lebih rendah serta madu hasil ternakan lebah yang diberi makan sumber bukan semula jadi.

"Isu 'tiruan' pada madu daripada lebah ditenak secara komersial dalam ladang besar sebenarnya berpunca kaedah penghasilan madu lebah itu sendiri. "Ekologi semula jadi lebah ialah, apabila menghisap nektar daripada bunga, ia disimpan dalam perut sebelum dikeluarkan kembali dan disimpan dalam sarang," katanya.

Menurut beliau, jika di ladang, isunya ialah lebah ditenak dikatakan diberi gula sebagai makanan selain diberi antibiotik untuk ia bertahan.

Jadi secara tidak langsung, katanya, kualiti madu lebah ini sudah ada kandungan 'bahan' asing yang boleh memberi komplikasi kepada kesihatan pengguna.

"Begitu juga dengan madu dihasilkan menerusi formula tertentu bagi mendapatkan khasiat tambahan, tiada lagi kebaikan madu asli sebaliknya ada kesan sampingan," katanya.

Selain lambakan madu tiruan, kata Dr Bazrul, sikap segelintir pihak tidak bertanggungjawab menghasilkan produk 'copycat' bagi produk madu asli juga ancaman kepada pembekal madu asli sepertinya.

**Kuala Lumpur:** Lambakan madu tiruan menjejaskan 'reputasi' madu asli yang dijual pemanjat madu tualang di Pahang dan Kelantan.

Menurut pemanjat madu dari Kampung Damak, Jerantut Pahang, Muhammad Mustafa, 44, ramai pengguna beranggapan jualan madu yang dijual pemanjat madu tualang sepertinya tidak 'ori' kerana teksturnya madu tualang lebih cair.

"Kami penjual madu tualang asli sering dikatakan menjual madu tidak asli atau sudah dicampur kepada pelanggan di luar.

"Pengguna melihat madu tualang lebih cair selain warnanya yang tidak konsisten, tak seperti madu tiruan dikatakan mempunyai warna yang lebih gelap dan tekstur lebih likat.

"Hakikatnya, hasil madu asli yang tidak konsisten itu disebabkan sumber makanan lebah yang berubah mengikut musim," katanya.

Kata beliau, ekosistem dan juga faktor cuaca juga boleh mempengaruhi kuantiti serta kualiti madu dihasilkan lebah pohon tualang.

"Logikanya, kalau musim buah, hasil madunya lain begitu juga dengan musim bunga atau jika terlalu kerap hujan, lebah tidak akan keluar menghisap madu dan hasilnya berkurangan," katanya.

## Pemanjat madu turut terjejas

**RM10k**

mendapatkan hasil  
perikanan madu  
tualang dalam  
sebulan

Mengenai pendapatan semusim, kata Muhammad Mustafa, kumpulan pemanjat madu tualang boleh meraih pendapatan sekitar RM10,000 seorang bergantung kepada hasil dan tugas masing-masing.

"Anggaran harga madu di pasaran sekitar RM100 untuk setiap kilogram. Biasanya sekali panjat, satu pokok ada 10 hingga ke 30 sarang dan anggaran bagi setiap sarang lebah boleh mengeluarkan satu kilogram madu.

"Biasanya setiap bulan, jumlah madu dibawa keluar sekitar 400 hingga ke 500 kilogram dan itu bergantung kepada penghasilan madu oleh lebah pada musim berkenaan," katanya yang melakukan pekerjaan itu sejak berusia 20-an bermula dengan pokok hutan yang rendah.

Sementara itu, bagi pemanjat dari Gua Musang, Kelantan, Rosli Shafiq, 44, kesukaran membawa keluar madu selain risiko tinggi menyebabkan madu tualang sangat bernilai.

"Pemanjat bersusah payah menempuh perjalanan jauh termasuk menaiki pacuan empat roda, bot dan berjalan selama dua hingga ke tiga jam untuk sampai ke lokasi madu hendak dituai.

"Biasanya, kami akan upah Orang Asli untuk periksa pokok sudah siap berpaku pada musim sebelumnya. Apabila sudah pasti, barulah bersiap pergi.

"Untuk persiapan juga rumit, kami perlukan kelengkapan seperti baju, tali dan bekas untuk membawa keluar madu," katanya.

Kata Rosli, kumpulan pemanjat madu tualang biasanya tidak kurang enam orang termasuk dua hingga ke tiga orang hanya untuk bertugas memanjat sahaja.

Bakinya untuk tugas mengawal tali dan membawa madu keluar. "Lebih mencabar, kami perlu mengenakan tiga lapis baju lengkap dengan pelindung muka bagi mengelak serangan lebah apabila sarang diisuk untuk mendapatkan madu.

"Kerja membawa madu keluar tidak kurang penting, ia perlu sentiasa dalam keadaan baik sebelum dijual kepada peraih atau dilatih ke bekas jualan," katanya.



PEMANJAT madu tualang dari Kampung Damak membuat persiapan sebelum memanjat pokok.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	METRO AHAD	XPRESI	35



HASLINA (dua dari kiri) melancarkan produk makanan fungsi hasil penyelidikan penjana teknologi Mardi.



# INOVASI MAKANAN PENYELIDIK KITA

Makanan fungsi bersumberkan hasil semula jadi negara boleh dikomersialkan

## AGRO

Oleh Hafiz Ithnin  
hafizithnin@mediaprima.com.my

Malaysia sememangnya kaya dengan pelbagai sumber bumi yang mampu menghasilkan makanan terbaik kepada masyarakatnya. Tidak dinafikan dalam setiap Rancangan Malaysia pasti terdapat peruntukan kepada Kementerian Pertanian dan Industri Makanan (MAFI) untuk disalurkan kepada agensi yang membuat penyelidikan di dalam bidang berkenaan iaitu Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian

Malaysia (Mardi). Hasilnya, terdapat pelbagai makanan yang kini mampu memberi kesan baik kepada pengguna atau dikenali sebagai makanan fungsi. Makanan fungsi ini menggunakan bahan semula jadi hasil kajian daripada penyelidik bagi memastikan makanan yang dihasilkan mampu memberi manfaat kepada kesihatan pengguna. Apatah lagi, ketika ini kesedaran mengenai penjagaan kesihatan amat diberi keutamaan oleh rakyat memandangkan berlaku isu masalah kesihatan yang tidak mampu dijangka seperti pandemik Covid-19. Baru-baru ini,

penulis berkesempatan menghadiri majlis pelancaran Seminar Kebangsaan Teknologi Makanan dan turut dilancarkan empat produk inovasi makanan hasil penyelidikan Mardi. Pada acara itu, Timbalan Ketua Setiausaha (Dasar) MAFI, Datuk Haslina Abdul Hamid turut menyentuh mengenai kepentingan makanan fungsi yang sumbernya daripada hasil semula jadi negara dan boleh dikomersialkan. Katanya, di Mardi sendiri ada penyelidik yang terus membuat teknologi makanan untuk menghasilkan makanan fungsi

"Di dalam Rancangan Malaysia ke-11, Mardi sendiri sudah menghasilkan 11 makanan berfungsi yang sedia untuk dikomersialkan di dalam pasaran. "Dalam Rancangan Malaysia ke-12 pula kita sasarkan 28 teknologi makanan dalam tempoh empat tahun," katanya. Sebelum ini, Mardi sudah melancarkan beberapa teknologi makanan fungsi iaitu Cocos Emulsion; sejenis produk seumpama minyak ikan, tetapi dibuat daripada kelapa yang sesuai untuk kanak-kanak. Selain itu, serbuk rumpai laur tinggi serat diet, i bar nutrisi untuk



MOHD Izwan Mohd Lazim menunjukkan air kelapa difermentasi mengandungi mineral dan asid laktik yang tinggi tanpa pengawet.

warga emas, konfeksi ais untuk warga emas yang tidak toleran laktosa dan terdapat masalah untuk menelan (disfagia). Tidak sekadar itu, Mardi juga sudah

memperkenalkan bijirin padat nutrisi berasaskan buah-buahan untuk warga emas dan peratha daripada ubi serta sayur-sayuran tanpa gluten.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	METRO AHAD	XPRESI	36

# WUJUD USAHAWAN BAHARU

Malaysia mampu jadi hab pengeluaran makanan fungsi di rantau Asia Pasifik pada masa depan

DARI MUKA 35

Terbaharu yang turut dilancarkan pada majlis itu ialah empat lagi teknologi makanan iaitu sup campuran diperkaya ekstrak pegaga, tepung pracampuran puding jeli tinggi protein, tepung pracampuran roti prebiotik dan air kelapa difentasi.

Menjelaskan mengenai empat makanan fungsi berkenaan, Haslina berkata, dia dimaklumkan mengenai sup campuran ubi dan sayur-sayuran diperkaya ekstrak pegaga dibangunkan untuk membantu golongan warga emas mengekalkan kehidupan sihat.

Katanya, ia dihasilkan daripada ubi keledek oren, cendawan tiram kelabu, bayam dan ekstrak pegaga sebagai bahan utama yang menyumbang kepada ciri-ciri organoleptik,

nutrisi serta kefungasian.

"Tepung pracampuran pudding jeli tinggi protein berasaskan ubi dan sayur-sayuran. Pracampuran pudding itu diformulasikan secara khusus untuk warga emas dengan mengandungi protein tinggi.

"Pengambilan tiga uncang pudding jeli tinggi protein sehari dapat memenuhi saranan pengambilan protein sehari Pentadbiran Makanan dan Ubatan (FDA)," katanya.

Menjelaskan mengenai tepung pracampuran roti ubi kayu tinggi serat pula ia mengandungi serat diet tinggi dan sumber mineral yang baik, produk tanpa gluten dan berciri prebiotik yang mampu menggalakkan pertumbuhan mikro organisma baik dalam usus.

Bagi air kelapa difermentasi pula mengandungi mineral dan asid laktik yang



KETUA Pengarah Mardi, Datuk Dr Mohamad Roff Mohd Noor bersama Haslina mendengar penerangan mengenai makanan fungsi.



DR Khairunizah Hazlia Khalid menghasilkan makanan fungsi pracampuran puding jeli tinggi protein.

tinggi serta tiada bahan pengawet.

Penggabungan dua jenis kultur mikro organisma dan ramuan formulasi memberi nilai tambah hasilan air kelapa tua.

Haslina berkata, hasil teknologi makanan yang menghasilkan makanan fungsi mampu mewujudkan usahawan baharu dalam pengeluaran makanan berkenaan dan mencipta peluang pekerjaan.

"Ia juga dapat meningkatkan pasaran produk makanan fungsi tempatan dan mengurangkan kebergantungan kepada makanan fungsi import.

"Malah, tidak mustahil dengan hasil bumi kita yang baik, Malaysia mampu menjadi hab pengeluaran makanan fungsi di rantau Asia Pasifik pada masa depan," katanya.

Statistik menunjukkan rantau Asia Pasifik mendahului pasaran makanan fungsi dunia dengan nilai diunjurkan meningkat dua kali ganda daripada RM206 billion pada 2015 kepada RM421 billion menjelang 2024.



DR Aida Hamimi Ibrahim bersama makanan fungsi dihasilkan yang mempunyai banyak khasiat



DR Mirzhan Kaslan membuat kajian dan menghasilkan makanan fungsi, sup campuran ubi serta sayuran diperkaya dengan ekstrak pegaga

## Farmers' group to give RM580,000 to 5,800 kids

**SABAK BERNAM:** The National Farmers Organisation (Nafas) has allocated RM580,000 for its Back to School programme this year. Its board member, Datuk Dr Abd Rahman Bakri, said the programme, which was the organisation's corporate social responsibility initiative, aimed to help 5,800 children of Area Farmers' Organisation (PPK) members nationwide. "The programme will be carried out in stages. There are 297 PPK nationwide and each recipient will receive assistance worth RM100, either in cash or school supplies, according to their circumstances and needs. It is hoped that this programme will ease the burden of parents and guardians," he said after presenting the contributions at the Nafas Back to School programme in the Sungai Tawar state constituency here yesterday. **Bernama**



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	SINAR HARIAN	NEGERI	32

## RM700,000 kos baik pulih rumah nelayan rosak

FOTO: BERNAMA

**MELAKA** - Kerajaan negeri terpaksa menanggung kos baik pulih projek perumahan nelayan di Kuala Linggi yang melibatkan kos kira-kira RM700,000 akibat vandalisme yang dilakukan pihak tidak bertanggungjawab.

Exco Pertanian, Penternakan, Pembangunan Usahawan dan Koperasi, Datuk Norhizam Hassan Baktee berkata, rumah yang telah siap dibina dan dijual dengan harga RM45,000 seunit itu sehingga kini belum diduduki nelayan menyebabkan ada individu yang mengambil peluang untuk mencuri dan melakukan aktiviti vandalisme.

Menurutnya, kerja-kerja membaik pulih kira-kira 30 unit rumah berkenaan perlu dilakukan segera agar nelayan yang melepasi syarat dapat menikmati dan mendiami rumah baharu itu selewat-lewatnya Mei depan.

“Disebabkan rumah siap itu ditinggalkan begitu lama, jadi untuk proses ini kita nak kenal pasti vandalisme yang berlaku seperti wayar digunting,



Norhizam bersama Pengarah Jabatan Perikanan Negeri Melaka, Mohd Fauzi Salehon (kanan) melepaskan anak ikan lampam ke Sungai Batu Hampar di Empangan Sungai Batu Hampar pada Sabtu.

ada tingkap yang hilang dan kita kenabaiki semula.

“Kita bersyukur kerajaan negeri telah memberi peruntukan baik pulih RM700,000 dan saya beritahu serta ulangi agar tidak berlaku vandalisme kali kedua,” katanya selepas menyempurnakan Program Pelepasan Benih Ikan ke Perairan Umum dan Penyerahan Lesen Sampan Khas di Empangan Sungai Batu Hampar di sini pada Sabtu.

Norhizam berkata, kerajaan negeri menerusi Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) dan Jabatan Perikanan Melaka juga sedang menjalankan sesi temuduga bagi mena-

pis atau menilai kelayakan nelayan untuk mendiami rumah berkenaan.

“Ada nelayan yang uzur atau warga emas dan susah untuk buat pinjaman rumah, jadi kita akan melihat di mana boleh kita bantu mereka ini.

“Kita juga merancang menambah lagi pembinaan rumah nelayan di atas kawasan yang sama namun jumlah unit yang akan dibina masih dalam perbincangan,” katanya.

Pada program itu, Norhizam melepaskan sebanyak 30,000 ekor benih ikan lampam ke dalam sungai itu menerusi peruntukan kira-kira RM8,400.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	BERITA HARIAN	DUNIA	20



## Singapura tarik balik telur keluaran syarikat Malaysia

**Singapura:** Agensi Makanan Singapura (SFA) mengarahkan empat pengimport menarik balik dari pasaran telur yang dihasilkan di Lay Hong Berhad Layer Farm Jeram di Malaysia, sebagai langkah berjaga-jaga.

Pengimport terbabit adalah Ang Seng Eggs Supplier, Dasoon Pte Ltd, Heng Guan Food Industrial Pte Ltd dan Lam Leng Trading Co.

SFA, dalam laman sesawang mereka, berkata arahan itu dibuat berikutan penemuan Salmonella Enteritidis (SE) pada produk terbabit yang boleh menyebabkan penyakit jika makanan itu dimakan secara mentah atau separuh masak.

"Arahan menarik balik ini sedang berjalan, ladang terbabit juga digantung dan SFA akan hanya menarik balik penggantungan apabila ia menyelesaikan isu pencemaran SE," katanya.

SE boleh dihapuskan dengan pemanasan dan telur adalah selamat untuk dimakan jika ia dimasak dengan betul.

Menurut kenyataan sama, simptom jika terkena jangkitan termasuklah cirit-birit, sakit perut, demam, pening dan muntah.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	SINAR HARIAN	NASIONAL	5

## Singapura tarik balik telur punca penyakit dari Malaysia

**SINGAPURA** - Singapura telah mengarahkan empat pengimport untuk menarik balik dari pasaran telur yang dihasilkan dari sebuah syarikat di Malaysia sebagai langkah berjaga-jaga.

Agensi Makanan Singapura (SFA) dalam laman sesawang mereka menyatakan arahan itu dibuat berikutan penemuan Salmonella Enteritidis (SE) pada produk tersebut yang boleh menyebabkan penyakit disebabkan makanan, jika makanan itu dimakan secara mentah atau separuh masak.

“Arahan menarik balik itu sedang berjalan. Ladang itu juga digantung dan SFA akan hanya menarik balik penggantungan itu apabila ladang itu telah menyelesaikan isu pencemaran SE tersebut,” menurut kenyataan disiarkan di laman sesawang SFA.

Menurut kenyataan itu, SE boleh dihapuskan dengan pemanasan, telur adalah



Singapura mengarahkan empat pengimport untuk menarik balik dari pasaran telur yang dihasilkan di Malaysia sebagai langkah berjaga-jaga.

selamat untuk dimakan jika mereka dimasak dengan betul.

Katanya, simptom jika terkena jangkitan termasuklah cirit-birit, sakit perut, demam, mabuk dan muntah-muntah.

Pengimport terbabit adalah Ang Seng Eggs Supplier, Dasoon Pte Ltd, Heng Guan Food Industrial Pte Ltd dan Lam Leng Trading Co. - *Bernama*



bminggu@bh.com.my

# PERSPEKTIF

Keindahan Pantai  
Sepat menenangkan

Muka 37

Israk dan Mikraj tanda kasih  
Allah, rasul kepada umat

Muka 43



▲ Ladang anggur di Kampung Baru Padang Lembu, Gurun, Kedah.

## Anggur mekar di bumi Malaysia



◀ Buah anggur hidup subur di Saloma Vineyard dan Nursery.

Buah manis, tekstur dan rasa setanding dengan negara empat musim

Oleh Noorazura Abdul Rahman dan Noor Hidayah Tanzil  
bhdw@bh.com.my

Sifat semula jadi anggur yang hidup di negara empat musim menjadikan buah ini agak eksklusif di Malaysia yang beriklim panas.

Namun, kini sudah terbukti anggur ini boleh ditanam di beberapa kawasan di negara ini dengan penjagaan dan kaedah sesuai.

Ini sekali gus mampu dikomersialkan suatu hari nanti berikutan ada spesies anggur mampu dijual dengan harga RM600 sekilogram.

Perlis antara negeri yang maju

dalam penanaman anggur, selain ada di Sitiawan, Perak; Sik dan Gurun, Kedah, Terengganu, Pahang dan lain-lain.

Tan Soon Huat, 58, umpamanya antara pekebun yang berjaya menanam 25 jenis anggur di Kampung Baru Padang Lembu, Gurun, Kedah.

Katanya, antara anggur ditanam seluas satu hektar di kebunnya ialah daripada jenis kyoho (Jepun), golden musket dan black beauty dari Israel dan sweet sapphire dari California, Amerika Syarikat.

Katanya, beliau yakin kualiti anggur dihasilkan itu setanding dengan di negara empat musim.

Beliau mahu menjadi orang pertama di Malaysia mengeluarkan benih anggur premium sekali gus dapat dijual dengan harga setaraf dari luar negara.

"Saya mahu pastikan anggur di sini lebih manis dan teksturnya lebih baik dari negara asal. Kebun saya sudah mengeluarkan buah yang hampir setanding dengan negara asal.

"Anggur jenis shine musket dari Jepun kini hanya didapati di pasar raya besar di ibu negara berharga antara RM500 hingga RM600 sekilogram (kg).

"Di kebun saya ada 80 pokok anggur jenis shine musket dan sudah empat kali dituai. Cuma saya belum jual lagi. Sebelum ini ada tanam anggur premium tapi tak semua menjadi.

Lihat muka 36





▲ Siti Saloma Saad, memetik buah anggur di Kampung Darat Jelutong, Batu 7 1/2 Lekir, Sitiawan.



▶ Antara proses untuk mendapatkan keratan pokok anggur.

## info

### Antara jenis anggur ditanam

- Shine muscat dan kyoho dari Jepun
- Golden muscat dan black beauty dari Israel
- Sweet Sapphire dari California, Amerika Syarikat.

# Anggur manis, rangup dan pejal

"Tak kenal maka tak cinta". Bagi pasangan suami isteri, Siti Saloma Saad, 56, dan suaminya, Shuhaimi Ishak, 56, mengahui tanaman anggur bukan perkara mustahil di Malaysia. Berkat kegigihannya, sehingga ini sebanyak 500 pokok anggur daripada lebih 20 spesies sudah ditanam di kebunnya, di Kampung Darat Jelutong, Sitiawan, Perak, sejak 2016.

Kebun seluas 0.4 hektar ditanam di 21 rumah hijau dinamakan Saloma Vineyard & Nursery ini ditanam selepas mendapat idea melihat buah itu hidup subur di Afrika Selatan meskipun cuaca panas, ketika suaminya bertugas di negara itu.

Pokok anggur boleh hidup subur di sini dengan pemilihan jenis yang tahan hujan lebat dan cuaca lembap serta panas.

"Saya bermula lima pokok ditanam di pondok hadapan rumah dan subur menjalar ketika menetap di Alor Setar, Kedah.

"Selepas berhenti kerja dan berpindah ke Sitiawan kemudian memulakan tanaman di situ.

"Saya lihat hasil buah lebih banyak dan manis hingga mencecah bacaan 26 brix berbanding hanya 18 hingga 20 brix pada musim biasa," katanya.

Anggur jenis alphonso lavelle dan long white malaga paling manis ketika musim kemarau.

### Guna baja organik

Jika di luar negara, berbuah pada musim panas, tetapi di Malaysia sepanjang tahun kerana cuaca musim panas bermula Februari hingga Mei berbanding musim hujan.

"Pada musim hujan sistem pembajaan diubah untuk mendapatkan buah yang manis dan seminggu sebelum menuai hentikan siraman.

"Kami potong pucuk supaya pengeluaran sentiasa ada dan berperingkat. Jadi pengunjung boleh melihat pokok, bunga, putik tush, pertukaran warna buah dan boleh terus memetik anggur," katanya.

Jaram digunakan menutupi tanah bagi menjaga akar pokok daripada panahan matahari melampau.

"Kita guna baja organik, elak tanah panas dan rumput tumbuh banyak, selain letak serkam bakar," katanya.

Pengeluaran buah semusim sebanyak 80 kg untuk satu bahagian daripada 10 rumah hijau dengan semua jenis anggur dijual pada harga RM30 kg, kecuali shine muscat, iaitu RM50 kg.

"Shine muscat sudah dua kali mengeluarkan hasil. Kelebihan buahnya lebih manis berbanding lain, mempunyai tekstur lebih sedap, rangup dan isi lebih penuh dan pejal, selain mempunyai aroma tersendiri.

"Setiap anggur ada aroman tersendiri seperti kardinal beraroma ros, black opal (delima) dan black queen (pisang), tetapi hanya aroma saja dan rasanya tetap buah anggur," katanya.

### Kutip buah sahaja bersampun

Cabaran utama dari segi kesesuaian cuaca dan memerlukan sistem penanaman, penjagaan, racun dan pengeluaran hasil yang betul sebelum dituai pada musim kemarau.

Beliau juga mengusahakan nursery tanaman pokok dan bunga, selain menjual keratan pokok, anak pokok anggur, baja dan teh daun anggur serta buah tin.

Ramai pelancong dalam dan luar negara termasuk dari Jordan dan Jerman berkunjung ke kebunnya.

Ketika ini sedang membuat batas dan rumah hijau untuk ladang anggur baharu berskala lebih besar di Ulu Dedap yang mampu menempatkan lebih 2,000 pokok.

Beliau akan gunakan konsep ladang anggur terapung dengan membuat satu parit untuk dua batas bagi memberi peluang pengunjung memetik buah menggunakan sampunan.

Ia dijangka beroperasi hujung tahun ini dan pengunjung boleh memetik buahnya nanti.

## Teknik tanaman 'tidur'

### Dari muka 35

"Justeru, saya mahu terus buat penyelidikan dan pembangunan (R&D) untuk pastikan anggur di sini kurang biji, buahnya manis dengan saiz serta bentuk menarik.

"Saya sudah berjaya hasilkan anggur tiada biji dan rasa manis cuma saiznya tidak sekata," katanya.

Sifat anggur sangat sensitif dengan cuaca panas dan udara lembap.

Teknik digunakan dengan memaksa tanaman 'tidur' seperti berada di tahap 'hibernasi' ketika musim

sejuk dan 'dibangunkan' dengan anggur berada pada musim bunga dan musim panas, selain disokong oleh vitamin serta formulasi baja organik.

"Tanaman ini tidak 'menyukai' hujan, jadi saya bina tempat perlindungan dan mengawal jumlah air, buat proses penipisan, pemangkasan untuk memberi ruang tanaman tumbuh.

"Buah dibungkus bagi mengelak serangan haiwan perosak dan kulat.

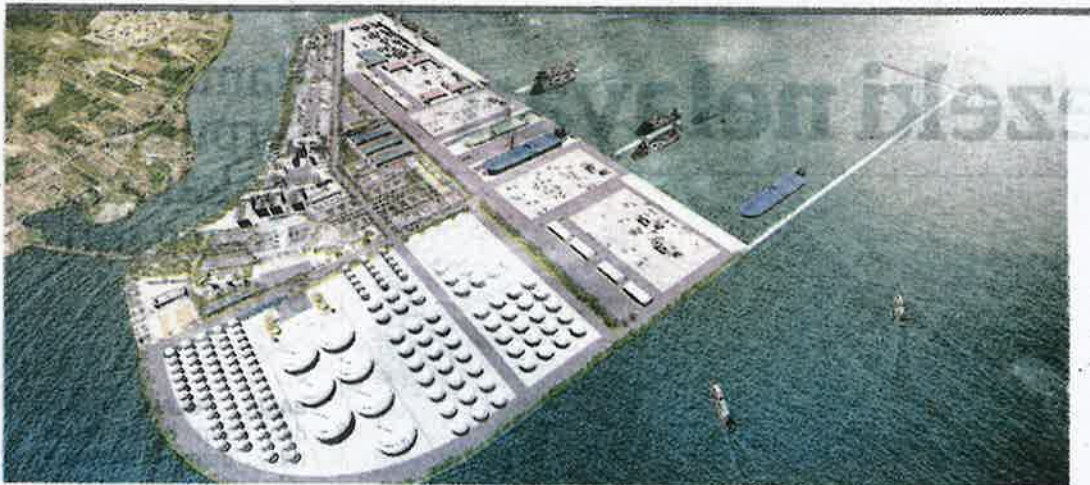
"Saya gunakan baja sisa pertanian, seperti sekam padi, cendawan, batang jagung dan hampas kacang soya untuk subur serta lembutkan tanah," katanya.



▶ Tan Soon Huat mahu jadi orang pertama di Malaysia mengeluarkan benih anggur premium.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
14/3/2021	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	37



GAMBARAN mengenal fasa kedua projek Pelabuhan Antarabangsa Kuala Linggi di Kuala Linggi, Melaka.

# KLIP undang bencana alam sekitar

Oleh **BADRUL HAFIZAN MAT ISA**  
badrul.isa@mediamulia.com.my

**SEREMBAN:** Sebarang aktiviti penambakan laut tidak pernah membuatkan keadaan alam sekitar menjadi lebih baik.

Demikian pandangan Pengerusi Persatuan Kebajikan Alam Sekitar Malaysia-Rakan Alam, Zikrullah Ismail berhubung perancangan projek Pelabuhan Antarabangsa Kuala Linggi (KLIP) di Kuala Linggi, Melaka.

Tambahnya, selain pencemaran kawasan sekitar, paling terkesan dengan kerja-kerja menambak laut adalah golongan nelayan yang hilang sumber pendapatan apabila habitat hasil laut turut musnah.

“Dari sudut alam sekitar, kerja-kerja penambakan akan buat laut terus tercemar, untuk tujuan aktiviti perikanan ia akan beri kesan buruk, ikan akan berkurangan kerana ia akan pergi ke tempat lain yang lebih baik.

“Bagi saya juga tidak pernah ada projek tambakan laut yang memberikan kebajikan yang baik kepada nelayan,” katanya kepada *Mingguan Malaysia* di si-

ni semalam.

Sebelum ini, Menteri Besar Negeri Sembilan, Datuk Seri Aminuddin Harun berkata, kerajaan negeri hanya akan membatalkan pembinaan KLIP sekiranya ia didapati tidak mematuhi laporan Penilaian Impak Alam Sekeliling (EIA) Jabatan Alam Sekitar.

Tegas beliau, pihaknya tidak mahu projek berkenaan memberi kesan kepada Negeri Sembilan termasuk isu hakisan dan masalah kepada nelayan.

Susulan kenyataan tersebut, Ketua Menteri Melaka, Datuk Seri Sulaiman Md. Ali memberitahu, kerajaan negeri juga sedia untuk membatalkan projek bernilai RM15 bilion itu sekiranya tidak mematuhi syarat pembangunan khususnya EIA.

Sementara itu, Zikrullah berpandangan, pihak terbabit dalam projek berkenaan perlu mengambil kira perkembangan terkini mengenai projek mega ‘jambatan darat selatan’ bagi menghubungkan Teluk Thailand dan Laut Andaman yang dirancang oleh kerajaan Thailand.

“Faktor ini perlu diambil kira semula kerana ia akan mengaki-

batkan kesan yang besar terhadap tujuan utama KLIP diadakan sebab perkara penting yang kita maklum bahawa projek itu memang ada kaitan dengan pengembangan ekonomi negeri,” katanya.

Projek berkenaan dirancang sebagai laluan baharu bagi mana-mana kapal kargo yang merentas laluan laut dari barat ke timur Asia dan mampu memendekkan tempoh perjalanan berbanding perjalanan laluan laut di Selat Melaka dan Singapura.

Dalam pada itu, difahamkan sebelum ini, projek pembinaan KLIP akan dimulakan pada suku pertama tahun ini dan akan mengambil masa lima hingga lapan tahun bagi menambak laut seluas kira-kira 248 hektar.

Ia kemudian akan dimajukan dengan pelbagai kemudahan berkaitan pelabuhan yang memberikan perkhidmatan kepada kapal antarabangsa termasuk akan menempatkan tangki simpanan cecair, limbungan pembaikan kapal, limbungan fabrikasi komponen minyak dan gas serta dermaga untuk fasiliti himpitan kapal.



# MIF2 'bunuh' rezeki nelayan

Oleh AFIFI HAFIZ MOHD NOR  
utusannews@mediamulia.com.my

**PORT DICKSON:** "Kawasan itu lubuk ikan, dikenali sebagai Karang Laut'.

Demikian jelas seorang nelayan, **Mohd. Amin Rahim**, 28, merujuk kepada kawasan projek Kemudahan Import Marin 2 (MIF2) di perairan Port Dickson.

MIF2 yang telah bermula sejak Januari lalu sebelum ini dilaporkan menjadi 'pemusnah' kepada sumber rezeki dan kawasan aktiviti perikanan nelayan menjadi sempit dan mengecil.

Mohd. Amin berkata, kawasan tersebut merupakan tumpuan nelayan kerana ikan banyak.

"Apabila projek itu (MIF2) bermula, pendapatan kami (nelayan) mula terjejas malah kami dilarang untuk masuk ke kawasan tersebut.

"Sekarang ini projek belum siap sepenuhnya pun kami sudah tidak boleh masuk ke kawasan yang telah diletakkan boya. Pendapatan kami sudah berkurang hampir 50 peratus," katanya ketika ditemui *Mingguan Malaysia* di sini semalam.

Sementara itu, seorang lagi

**MOHD. Zulkifli Mohd. Taib** menunjukkan projek MIF2 yang didakwa menjejaskan pendapatan nelayan di kawasan Port Dickson. - MINGGUAN/ MUHAMMAD IZZAT TERMIZIE



nelayan, **Hazim Pit**, 67, pula mendakwa, selain pendapatan terjejas mereka juga terpaksa menanggung kerugian akibat peralatan menangkap ikan rosak.

"Projek MIF2 akan membuat banyak kapal besar berlabuh di kawasan berhampiran dan menyebabkan jaring

yang diturunkan rosak apabila terkena sauh kapal. Kos kerugian jaring yang rosak dianggarkan berharga RM800 untuk setiap satu," katanya.

Menurut Pengerusi Persatuan Nelayan Kawasan Port Dickson, **Mohd. Zulkifli Mohd. Taib**, sebelum ini pihaknya ada menuntut pampasan kerana projek

berkenaan akan menjejaskan pendapatan nelayan selepas ini.

"Namun tuntutan tersebut tiada khabar berita, projek kekal itu akan memberi kesan kepada 362 nelayan di kawasan Port Dickson untuk selamanya kerana kawasan mereka mencari rezeki sudah terganggu," katanya.