



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
SABTU 23 JULAI 2022**

<b>BIL</b>	<b>TAJUK KERATAN AKHBAR</b>	<b>KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI</b>
1. 2.	MAHA 2022 PLATFORM PAMER TEKNOLOGI TERKINI, SH -ONLINE BERNAMA -ONLINE	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN (MAFI)
3. 4. 5. 6. 7. 8.	250 PESERTA MASAK ASAM PEDAS SERENTAK, UM -ONLINE MASAK ASAM PEDAS GUNA 250 DAPUR CATAT MALAYSIA BOOK OF RECORDS, SUARA MERDEKA -ONLINE MEDAN NIAGA SATOK TERUTAMA BENTENG BAKAL DINAIKTARAF, UTUSAN BORNEO SARAWAK -ONLINE NILAI JUALAN USAHAWAN SARAWAK FAMA CECAH RM483 JUTA, UTUSAN SARAWAK -ONLINE MEDAN NIAGA SATOK BAKAL DINAIK TARAF, UTUSAN SARAWAK -ONLINE CHINA PRESS -ONLINE	LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)

UKKMAFI

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
23/7/2022	SINAR HARIAN	ONLINE	

## MAHA 2022 platform pameran teknologi terkini



Ahmad (tengah) bersama para pengunjung ketika hadir merasmikan Program 'Road to Maha 2022 Zon Selatan di Plaza Angsana Johor Bahru hari ini. - Foto Bernama

JOHOR BAHRU - Pameran Pertanian, Hortikultur dan Agropelancongan Malaysia (MAHA) 2022 pada Ogos ini yang akan diadakan secara hibrid bakal menjadi platform untuk mempamerkan perkembangan teknologi terkini dalam bidang pertanian dan

makanan negara.

Timbalan Menteri Pertanian dan Industri Makanan I, Datuk Seri Ahmad Hamzah berkata, program pada 4 hingga 14 Ogos di Taman Ekspo Pertanian Malaysia (MAEPS), Selangor itu turut bakal menampilkan 22 segmen meliputi seluruh ekosistem berkaitan rantaian nilai agromakanan.

"MAHA 2022 akan mempamerkan beberapa tarikan baharu iaitu teknologi dan segmen menarik termasuk pertanian, perikanan, ternakan, florikultur, agrotourism, berasaskan tani dan agrokulinari supaya dapat menarik lebih ramai golongan muda.

"Kita telah membuat pelbagai persediaan dengan menjangkakan seramai 100,000 pengunjung sehari akan datang ke program yang akan diadakan selama 11 hari itu," katanya pada sidang media selepas merasmikan program Road To MAHA 2022 Zon Selatan di sini hari ini.

Turut hadir, Pengerusi Jawatankuasa Pertanian, Industri Asas Tani dan Kemajuan Luar Bandar negeri Datuk Zahari Sarip dan Pengerusi Lembaga Perindustrian Nanas Malaysia (LPNM) Datuk Dr Sahrudin Jamal.

Ahmad berkata, antara teknologi yang bakal dipamerkan pada MAHA 2022 dengan bertemakan 'Sekuriti Makanan Untuk Masa Depan' itu termasuk 'foodscaping' melibatkan gabungan tanaman boleh dimakan dan herba.

"Walaupun jumlah pengunjung yang disasarkan dalam MAHA 2022 ini kurang berbanding MAHA 2018, iaitu seramai 1.1 juta pengunjung berbanding 3.3 juta pengunjung, namun sasaran jualan adalah lebih tinggi iaitu RM250 juta berbanding RM215 juta," katanya.

Beliau berkata terdapat 13 pavilion yang akan menampilkan ciri-ciri keunikan negeri-negeri di Malaysia dan sekurang-kurangnya 1,500 ruang pameran serta jualan akan disediakan pada MAHA 2022 itu.

Sementara itu, Dr Sahrudin dalam ucapannya berkata, Road To MAHA 2022 Zon Selatan bermula semalam hingga esok, menyediakan 14 reruai usahawan Industri Kecil dan Sederhana (IKS) termasuk Jualan Terus Dari Ladang (JTDL) oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

"Setiap produk jualan merupakan hasil pengusahaan para peladang sendiri. Semoga program ini dapat mengukuhkan pasaran domestik, sekali gus memperkasakan pengeluar dan usahawan agromakanan mikro, kecil dan sederhana yang mendominasi industri untuk terus berdaya saing," katanya. - Bernama



Deputy Minister of Agriculture and Food Industry | Datuk Seri Ahmad Hamzah (second, right), Malaysian Pesticide Industry Board chairman Datuk Dr Sahrudin Jamal (left)

ADVERTISEMENT

JOHOR BAHRU, July 23 (Bernama) -- The Malaysian Agriculture, Horticulture and Agro-tourism Exhibition (MAHA) 2022 will be a platform to showcase the latest technological developments in the country's agriculture and food sectors.

Deputy Minister of Agriculture and Food Industry I Datuk Seri Ahmad Hamzah said the exhibition, from Aug 4 to 14 in Serdang, Selangor, would feature 22 segments encompassing the entire ecosystem relating to the agro-food value chain.

"MAHA 2022 will showcase a number of new attractions, namely technology and various segments in agriculture, agro-based and agro-culinary to attract more young people."



**IKHLAS Bersama**  
Lindungi diri anda dan insan tersayang dengan perlindungan yang menyeluruh dan mampu milik daripada Takaful IKHLAS

Untuk maklumat lanjut, sila klik di sini

**Kami Melindungi Anda**

IKHLAS bersama - MAMPU BERSAMA SAMA

For MAHA 2022, the ministry is targeting 1.1 million visitors, compared to MAHA 2018, with 3.3 million visitors, the RM250 million, from RM215 million in 2018, he added.

He said there are 13 pavilions that will feature the unique characteristics of the states in Malaysia and at least 1,500 MAHA 2022.

Meanwhile, Dr Sahrudin, in his speech, said the South Zone Road To MAHA 2022, held for three days since yesterday Enterprises (SME) entrepreneurs, including Direct Sales From Farm (JTDL) by the Federal Agricultural Marketing Authority

-- BERNAMA

### Teaser Francais 3i



Power  
by dell.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
23/7/2022	UTUSAN MALAYSIA	ONLINE	

## 250 peserta masak asam pedas serentak



AKRAMUDDIN Abdul Aziz (dua dari kanan) menerima pengiktirafan MBOR daripada Aaron Bong Ken Jin sempena FMWM 2022 di Banda Hilir, Melaka. - UTUSAN/AMRAN MULUP

MELAKA: Penyertaan 250 peserta memasak asam pedas serentak menerusi Festival Masakan Warisan Melaka (FMWM) 2022 membolehkan Perbadanan Muzium Melaka (Perzim) mendapat pengiktirafan Malaysia Book Of Records (MBOR).

Pengerusi Lembaga Pengarah Perzim, Datuk Akramuddin Abdul Aziz berkata, ia merupakan kejayaan kedua pihaknya mendapat pengiktirafan MBOR selepas kali pertama semasa menganjurkan Festival Sepak Raga Bulatan dan Sepak Bulu Ayam (Capteh) pada 2014.

Menurutnya, Capteh mencatat sejarah apabila diiktiraf dengan kejayaan mengumpul 1,500 peserta bermain secara serentak dalam masa 10 minit.

“Alhamdulillah, Melaka khususnya Perzim berjaya mencatatkan satu lagi rekod memasak hidangan asam pedas serentak apabila kita berjaya mengumpulkan seramai 250 peserta.

“Apa yang unik kali ini mereka menggunakan bahan yang sama iaitu ikan, sayur dan rencah untuk memasak asam pedas yang cukup sinonim dengan Melaka.

“Kesemua peserta memasak pelbagai jenis asam pedas kerana kita mempunyai ramai etnik termasuk baba dan nyonya, orang lama serta pelajar dari institusi pengajian tinggi (IPT) awam dan swasta,” katanya dalam sidang akhbar selepas menerima pengiktirafan daripada Penolong Pengurus Besar Pemasaran MBOR, Aaron Bong Ken Jin di sini hari ini.

Program tersebut mendapat kerjasama Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan Adabi Consumer Industries Sdn. Bhd. (Adabi).

Akramuddin berkata, paling menarik perhatian adalah penyertaan seorang pelancong dari Perancis, Marius Roche, 21, yang kebetulan melawat Muzium Istana Kesultanan Melaka selaku lokasi program.

“Dia memang tidak tahu memasak asam pedas tetapi mendaftar sebagai peserta serta ditunjuk ajar daripada peserta lain hingga dia sendiri boleh menyediakan masakan itu,” jelasnya. – [UTUSAN](#)



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
23/7/2022	SUARA MERDEKA	ONLINE	

## Masak asam pedas guna 250 dapur catat Malaysia Book Of Records

Malaysia Book Of Records (MBOR) hari ini mengiktiraf penyertaan 250 peserta memasak hidangan asam pedas secara serentak sempena Festival Masakan Warisan Melaka 2022 (FMWM) yang berlangsung di Jalan Kota, Bandar Hilir dekat sini anjuran Perbadanan Muzium Melaka (Perzim).

Pengerusi Lembaga Pengarah Perzim, Datuk Akramuddin Abdul Aziz berkata, ini merupakan kejayaan kedua Perzim mendapat pengiktirafan MBOR apabila kali pertama melakukannya apabila menganjurkan Festival Sepak Raga Bulatan dan Sepak Bulu Ayam (Capteh) pada 2014.



Akramuddin Abdul Aziz (dua dari kanan) menerima pengiktirafan MBOR daripada Aaron Bong Ken Jin (kiri) sempena Festival Masakan Warisan Melaka 2022 (FMWM) yang berlangsung di Jalan Kota, Bandar Hilir, Melaka.

Menurutnya, festival Capteh itu mencatatkan sejarah apabila diiktiraf MBOR dengan kejayaan mengumpulkan 1,500 peserta bermain capteh serentak dalam masa 10 minit.

Beliau berkata, kejayaan itu juga berjaya memadamkan rekod lama MBOR apabila penyertaan 135 peserta memasak asam pedas yang dilakukan Q'Fish Cabaran Asam Pedas sempena program Cabaran Masakan Melaka 2019.

"Alhamdulillah Melaka khususnya Perzim berjaya mencatatkan satu lagi rekod memasak hidangan asam pedas serentak apabila kita berjaya mengumpulkan seramai 250 peserta.

"Apa yang unik kali ini mereka menggunakan bahan yang sama iaitu ikan, sayur dan rencah yang sama untuk memasak asam pedas yang cukup sinonim dengan Melaka.

"Kesemua peserta memasak pelbagai jenis asam pedas kerana kita mempunyai ramai etnik termasuk baba dan nyonya, orang-orang lama serta pelajar daripada institusi pengajian tinggi (IPT) awam dan swasta," ujarnya.

Beliau berkata demikian dalam sidang akhbar selepas menerima pengiktirafan itu daripada Penolong Pengurus Besar Pemasaran MBOR, Aaron Bong Ken Jin di sini hari ini.

Program tersebut mendapat kerjasama daripada Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dan Adabi.

FMWM berlangsung selama tiga hari bermula pada Jumaat hingga Ahad, menyediakan pelbagai program menarik termasuk gerai pameran, pelbagai masakan citarasa orang Melaka, pertandingan sepak raga, serta cabutan bertuah.

Program Masakan Asam Pedas Serentak 250 Dapur MBOR telah diadakan di bawah Muzium Istana Kesultanan Melaka mendapat penyertaan daripada pelbagai pihak termasuk pelancong serta penyertaan daripada pelbagai pihak dari dalam dan luar negeri ini.

Akramuddin berkata, paling menarik penyertaan seorang pelancong dari Perancis, Marius Roche, 21, pelajar perubatan dari Lyon yang kebetulan melawat Muzium Istana Kesultanan Melaka.



Marius Roche dari Lyon, Perancis adalah antara peserta yang menyertai program Masakan Asam Pedas Serentak 250 Dapur MBOR di Bandar Hilir, Melaka.

“Dia memang tidak tahu memasak asam pedas tetapi mendaftar sebagai peserta serta ditunjuk ajar daripada peserta lain hingga dia sendiri boleh menyediakan masakan itu,” ujarnya.

Menurutnya, Perzim akan menganjurkan program itu jika ada pihak berjaya memecahkan rekod penyertaan 250 peserta memasak asam pedas secara serentak.

Sementara itu Marius ketika ditemui melahir rasa teruja dapat menyertai program memasak asam pedas walaupun dia sendiri tidak tahu atau pandai memasak masakan tersebut.

“Kebetulan saya melawat Melaka sewaktu melawat Muzium Istana Kesultanan Melaka saya diberitahu ada program masak asam pedas jadi saya pun turut serta,” ujar pelajar perubatan dari salah sebuah universiti di Lyon, Perancis.

Ujarnya, dia telah ditunjuk ajar untuk memasak asam pedas oleh beberapa peserta dan menyifatkan ia sangat mudah untuk disediakan. SM





23 JUL, 2022

## Medan Niaga Satok terutama Benteng bakal dinaiktaraf

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia

Page 1 of 2

# Medan Niaga Satok terutama Benteng bakal dinaik taraf

la akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan: KP FAMA

**KUCHING:** Medan Niaga Satok terutamanya di kawasan benteng yang sedia ada akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan.

Perkara ini dinyatakan oleh Ketua Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) Datuk Zainal Abidin Yang Razalli ketika kunjungan hormat kepada Premier Sarawak Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg, kelmarin.

“Medan Niaga Satok terutama kawasan Benteng akan



**KUNJUNGAN HORMAT:** Abang Johari (enam kanan) menerima kunjungan hormat daripada FAMA diketuai Zainal Abidin (lima kanan). Turut kelihatan Dr Rundi (empat kiri). Gambar Penerangan

“Penaiktarafan Medan Niaga Satok ini juga akan menjadi pemangkin kepada pembangunan pelancongan yang sedang dilaksanakan oleh kerajaan negeri.”

Datuk Zainal Abidin Yang Razalli  
Ketua Pengarah FAMA

dinaik taraf di mana pengunjung boleh mendapatkan hasil pertanian, makanan dan juga

melakukan aktiviti hiburan siang dan malam.

“Penaiktarafan Medan

Niaga Satok ini juga akan menjadi pemangkin kepada pembangunan pelancongan yang sedang dilaksanakan oleh kerajaan negeri,” katanya ketika ditemui selepas kunjungan itu.

Kunjungan itu bertujuan membincangkan projek-projek dan pelaksanaan tugas FAMA di Sarawak.

Turut serta Menteri Pemodenan Pertanian dan Pembangunan Wilayah Sarawak Dato Sri Dr Stephen Rundi

Utom, ADUN Seremban-angkap Ahli Lembaga Pengarah FAMA Miro Simuh, dan Timbalan Ketua Pengarah FAMA (Operasi) Abdul Rashid Bahri.

Pengarah Kanan Perancang Strategik Wan Faizatul Aniza Ismayatim, Pengarah Bahagian Pembangunan Institusi Pemasaran Norsalawaty Abdul Kadir dan Pengarah FAMA Negeri Sarawak Abdul Ja'afar Lian turut hadir.



23 JUL, 2022

## Medan Niaga Satok terutama Benteng bakal dinaiktaraf

Utusan Borneo Sarawak, Malaysia

Page 2 of 2

### SUMMARIES

La akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan: KP FAMA

KUCHING: Medan Niaga Satok terutamanya di kawasan benteng yang sedia ada akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan. Perkara ini dinyatakan oleh Ketua Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) Datuk Zainal Abidin Yang Razalli ketika kunjungan hormat kepada Premier Sarawak Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg, kelmarin.



23 JUL, 2022

## Nilai jualan usahawan Sarawak FAMA cecah RM483 juta

Utusan Sarawak, Malaysia

Page 1 of 2

### Nilai jualan usahawan Sarawak FAMA cecah RM483 juta

**KUCHING:** Nilai jualan direkodkan oleh usahawan Sarawak yang menyertai program anjuran Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) pada tahun lepas mencecah RM483 juta.

Ketua Pengarah FAMA, Datuk Zainal Abidin Yang Razali berkata, jumlah itu melibatkan penyertaan 6,760 usahawan.

"Sebanyak 13 projek dilaksanakan oleh FAMA pada tahun lepas untuk membantu usahawan tani di negeri ini.

"Secara keseluruhan juga sebanyak 210 cawangan berkaitan industri pertanian dan

perniagaan di bawah FAMA telah dibuka di sini pada tahun lepas," katanya kepada pemberita selepas mengadakan kunjung hormat kepada Premier Sarawak, Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg di Wisma Bapa Malaysia di sini pada Khamis.

Tambah beliau, Medan Niaga Satok terutamanya di kawasan benteng yang sedia ada akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan di mana pengunjung boleh mendapatkan hasil pertanian, makanan dan juga melakukan aktiviti hiburan siang dan malam.



23 JUL, 2022

## Nilai jualan usahawan Sarawak FAMA cecah RM483 juta

[Utusan Sarawak, Malaysia](#)

Page 2 of 2

### SUMMARIES

KUCHING: Nilai jualan direkodkan oleh usahawan Sarawak yang menyertai program anjuran Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) pada tahun lepas mencecah RM483 juta. Ketua Pengarah FAMA, Datuk Zainal Abidin Yang Razali berkat jumlah itu melibatkan penyertaan 6,760 usahawan. "Sebanyak 13 projek dilaksanakan oleh FAMA pada tahun lepas untuk membantu usahawan tani di negeri ini.



23 JUL, 2022

## Medan Niaga Satok bakal dinaik taraf

Utusan Sarawak, Malaysia

Page 1 of 2

# Medan Niaga Satok bakal dinaik taraf

**KUCHING:** Premier Sarawak, Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg menerima kunjungan hormat daripada pengurusan tertinggi Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) di Pejabat Premier Sarawak, Tingkat 22, Wisma Bapa Malaysia, Kuching petang Khamis.

Menurut Ketua Pengarah FAMA, Dato' Zainal Abidin Yang Razalli, Medan Niaga Satok terutamanya di kawasan benteng yang sedia ada akan dinaik taraf sebagai tarikan agropelancongan yang mana pengunjung boleh mendapatkan hasil pertanian, makanan dan juga melakukan aktiviti hiburan siang dan malam.

"Pensikatan Medan-Niaga Satok ini juga akan menjadi pemangkin kepada pembangunan pelancongan yang sedang dilaksanakan oleh Kerajaan Sarawak," katanya ketika ditemui pemberita.

Sementara itu, katanya, kunjungan kepada Premier Sarawak adalah bertujuan membincangkan projek dan pelaksanaan tugas FAMA di Sarawak.

Turut hadir, Menteri Pemodenan Pertanian dan Pembangunan Wilayah Sarawak, Dato Sri Dr. Stephen Rundi Utom,



**KENANGAN....** Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg merakam gambar bersama-sama Ahli Pengurusan Tertinggi Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) selepas sesi kunjungan hormat.

**ADUN Seremban** merangkap Ahli Lembaga Pengarah FAMA Miro Simuh, Timbalan Ketua Pengarah FAMA (Operasi),

Abdul Rashid Bahri, Pengarah Kanan Perancang Strategik, Wan Faizatul Aniza Iemayitim, Pengarah Bahagian Pema-

ngunan Institusi Pemasaran, Norsalawaty Abdul Kadir dan Pengarah FAMA Negeri Sarawak, Abdul Ja'afar Lian.



23 JUL, 2022

## Medan Niaga Satok bakal dinaik taraf

Utusan Sarawak, Malaysia

Page 2 of 2

### SUMMARIES

KUCHING: Premier Sarawak, Datuk Patinggi Tan Sri Abang Johari Tun Openg menerima kunjungan hormat daripada pengurusan tertinggi Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) di Pejabat Premier Sarawak, Tingkat 22, Wisma Bapa Malaysia, Kuching petang Khamis.



(马六甲23日讯) 继马六甲在2019年，凭着135人烹饪“酸辣汤” (asam pedas) 获颁大马纪录大全后，今日在甲州博物院机构推动下再创高峰，邀约250名男女老少同时烹煮酸辣汤！

ADVERTISEMENT



ASSIGNGROUP



甲州博物院机构邀请大马纪录大全副总经理（市场与活动）黄程运在场见证，以申请列入大马纪录大全，超越3年前135人煮酸辣汤的纪录。



视频：陈伊文

活动今日在马六甲王朝博物馆展开，唯原订中午12时进行的“250人煮酸辣汤”项目，因凑不够人数而一再拖延，直到下午1时才成功汇聚250人，并在甲州博物院机构董事会主席拿督阿克拉慕丁鸣笛声响起后，正式展开。



3名来自法国的大马留学生，与本地人一起体验烹煮酸辣汤。

### 最小“厨师”仅12岁

来自甲州、麻坡、峇株巴辖及吉隆坡的男女厨师响应活动，年纪最小的“小厨师”年仅12岁，在也是参与者父亲的指导下烹饪酸辣汤；来自法国的3位大马留学生到旅游景区观光时巧遇活动，好奇心驱使下应主办单位邀请，一起煮酸辣汤。



年仅12岁，也是现场年纪最小的参与者（右），在父亲指导下烹饪酸辣汤。





甲州博物院机构举办“250人同时煮酸辣汤”活动，以申请列入大马纪录大全。左2起为阿克拉慕丁及黄程运等。



来自州内外250名参赛者汇聚马六甲王朝博物院，响应250人同时煮酸辣汤活动。

ADVERTISEMENT