



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
SELASA 26 JULAI 2022**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	BELA, SIMPAN IKAN EKSOTIK SALAH, NEGARA, KOSMO -14	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
2.	CADANG BINA KILANG PROSES DURIAN DI PENGKALAN HULU, NEGARA, KOSMO -14 3. PKPS MAJU PROJEK AYAM DI ULU BERNAM, LOKAL, HM -11 4. SSL: SELANGOR HANYA LIMA PERATUS, LOKAL, HM -11 5. LALAT TINGGI PROTEIN, LOKAL, HM -12 6. LAKSANA PETA TINGKAT BEKALAN MAKANAN, NASIONAL, BH -20 7. KULIT, BIJI DURIAN 'LAKU' DI LUAR NEGARA, NASIONAL, SH -12 8. DULU EKSEKUTIF, KINI USAHAWAN CENDAWAN, NEGARA, KOSMO -18 9. DULU EKSEKUTIF, KINI USAHAWAN CENDAWAN, DALAM NEGERI, UM -29 10. STEPS TO ENHANCE FOOD SECURITY, NEWS, THE STAR -2	LAIN-LAIN

UKKMAFI

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

Jabatan Perikanan cadang larang lepas ikan larangan ke sungai umum

## Bela, simpan ikan eksotik salah

Oleh ABDUL RASHID  
ABDUL RAHMAN

**KUANTAN** – Jabatan Perikanan dalam proses mencadangkan kerajaan menambah baik kaedah perikanan sungai dengan memasukkan larangan pelepasan ikan-ikan dilarang atau ikan asing ke perairan umum.

Pengarah Perikanan Pahang, Abdullah Jaafar berkata, langkah itu amat wajar dalam usaha menjaga kelestarian sumber perikanan negara yang terancam ekoran kehadiran ikan-ikan pemangsa luar.

"Buat masa ini tida larangan pelepasan ikan eksotik atau asing tersebut tetapi hendaklah difahami bahawa memiliki ikan tersebut sudah menjadi satu kesalahan pun."

"Bagi menjaga kelestarian sumber perikanan, Jabatan ada mengeluarkan garis panduan tentang pelepasan ikan ke perairan umum (sungai dan tasik)" katanya di sini semalam.

Baru-baru ini Kosmo/melapor selepas baung ekor merah



KERATAN Kosmo/21 Julai 2022

yang merupakan ikan pemangsa luar mula mendominasi Sungai Pahang, kini alligator gar yang mempunyai mulut seakan buaya mula bertapak menguasai sungai terpanjang di Semenanjung itu.

Sebelum ini baung ekor merah sehingga berat lebih 50 kilogram sejaya ditangkap di sepanjang Sungai Pahang hampir setiap hari, terbaharu alligator gar dengan gigi yang tajam sudah berjaya dikesan apabila ditangkap di Sungai Pahang dekat Kampung Salong di Pekan.

Ikan alligator gar yang pernah direkodkan mencapai berat sehingga 159 kilogram boleh menjadi ancaman baharu kepada populasi ikan tempatan khususnya ikan liar bermutu tinggi



PENGUAT kuasa Jabatan Perikanan mengambil ikan alligator gar untuk ditempatkan di Pusat Pengembangan Akuakultur Perlok semalam.

yang terdapat di sungai-sungai Pahang.

Dengan kemampuan bertelur sebanyak RM150,000 telur bagi seekor ikan yang boleh menetas dalam 10 hari, ikan ini mampu menawan atau mendominasi Sungai Pahang sekiranya mula membikar.

Menurut Abdullah, terdapat

16 jenis ikan yang dilarang dibawa masuk, disimpan dan dipelihara di negara ini mengikut Peraturan Peraturan (Larangan Import Bagi Ikan) 1990 yang boleh dikenakan denda tidak lebih RM1,000 atau benjara tidak lebih setahun atau kedua-duanya sekali.

"Saya menerusi semua pengusaha dan pemilik kedai ikan di Pahang mematuhi peraturan berkenaan dan jika mereka ada simpan tolol berhubung dengan mana-mana Pejabat Perikanan berhampiran untuk dicerahkan kepada Jabatan Perikanan."

Sementara itu mengulas mengenai ikan alligator gar beliau berkata, pihak penguatan kuasa Jabatan Perikanan telah melaksanakan tindakan mengambil ikan larangan tersebut daripada nelayan terbabit.

Ujarnya, pemilik ikan itu memberikan kerjasama yang baik dan ikan larangan tersebut dibawa dan disimpan di Pusat Pengembangan Akuakultur Perlok di Jerantut untuk tujuan penyelidikan dan pendidikan.

## Cadang bina kilang proses durian di Pengkalan Hulu

**GERIK** – Pembinaan kilang pemrosesan durian jenis premium di Pengkalan Hulu mampu mengawal harga serta lambakan raja buah tersebut ekoran ia dapat dijual sepanjang tahun.

Ahli Dewan Undangan Negeri (ADUN) Pengkalan Hulu, Datuk Aznel Ibrahim berkata, kerajaan negeri menerusi Perbadanan Pembangunan Pertanian Negeri (PPPNN) perlu bekerjasama bagi membina kilang tersebut secepat mungkin.

Menurut Aznel, buat masa ini terdapat lebih 2,000 hektar tanaman durian jenis musang king dan duri hitam yang sudah berbuah di Pengkalan Hulu dan jumlah berkenaan bakal bertambah kepada 4,000 hektar dalam tempoh dua tahun akan datang.

"Saya melihat lagi satu tahun ke dua tahun lambakan durian akan ada lebih kurang 4,000 hektar durian musang king dan duri hitam dan saya cadangkan agar ada sebuah kilang untuk memproses buah ini."

"Buah-buah durian ini perlu disejuk bekukan dengan suhu -10 Celsius menggunakan nitrogen dan boleh disimpan selama enam bulan untuk kegunaan ketika bukan musimnya," katanya ketika ditemui pembe-



AZNEL (kiri) membuka durian pada Karnival Pengkalan Hulu dan Jom Makan Musang King di Dataran Arena Pengkalan Hulu kelmarin.

rita pada Karnival Jom Makan Durian Musang King Pengkalan Hulu di sini kelmarin.

Tambahnya sekiranya usaha berkenaan berjaya direalisasikan, ia bukan sahaja dapat mengawal harga pasaran durian malah orang ramai berpeluang menikmatinya tanpa mengira musim.

"Apabila hendak makan ataupun hendak pasarkan keluar negera secara komersial, kita boleh keluarkan pada bila-bila masa."

"Selain itu, Perak juga dapat menjadi negeri pertama yang mana kita boleh menikmati buah durian musang king atau pun duri hitam."

"Sepanjang tahun tanpa mengira musim di Pengkalan Hulu," katanya.

Aznel turut mencadangkan agar kilang pemrosesan durian jenis premium berkenaan dibina di atas tanah milik PPPNN di Mukim Belukar Semang Pengkalan Hulu.



**TAMBAH 300,000 EKOR SETIAP KITARAN**

# PKPS maju projek ayam di Ulu Bernam

Oleh Norzamira Che Nob am@hmetro.com.my

**Shah Alam**

P erbadanan Kemajuan Pertanian Selangor (PKPS) merancang untuk membangunkan sebuah lagi projek ternakan ayam daging di Ulu Bernam, Hulu Selangor bagi menyelesaikan isu kekurangan ayam.

Pengerusi Jawatankuasa Tetap Infrastruktur & Kemudahan Awam dan Pe-

modenan Pertanian & Industri Asas Tani, Ir Izham Hashim berkata pelaksanaan projek berkenaan dijangka dapat menambah penge- luaran ayam daging sebanyak 300,000 ekor setiap kitaran.

"Ini menjadikan jumlah pengeluaran ladang ayam PKPS kepada 800,000 ekor ayam setiap kitaran berbanding sebelum ini iaitu 500,000 ekor."

"Untuk rekor, satu kitaran tujuan adalah selama 35 hari dan dalam setahun projek ini mampu menuai ayam se-

banyak enam kali pusingan," katanya pada Sidang Dewan Undangan Negeri (Dun) Selangor, semalam.

Beliau berkata sedemikian ketika menjawab soalan Lim Yi Wei (PH-Kampung Tunku) berkenaan rancangan menyelesaikan isu kekurangan ayam serta status projek tanaman bijirin.

Mengulas mengenai status projek tanaman bijirin menerusi kerjasama antara kerajaan negeri dan Negeri Sembilan, Izham berkata PKPS ketika ini sedang giat melaksanakan kerja-kerja

pembersihan di tapak.

Katanya, pembersihan tapak projek jagung bijirin itu dijangka selesai pada Ogos depan membabitkan tanah seluas 400 ekar di Gemas, Negeri Sembilan dan 300 ekar Kuala Langat Selatan, Selangor.

"Selepas itu (pembersihan tapak selesai) penanaman akan dimulakan dan dijangka hasil pertama akan dituai pada penghujung tahun ini. Untuk makmum, jagung bijirin boleh dituai dalam tempoh 100 hari selepas ditanam," katanya.

## SSL: Selangor hanya lima peratus

**Shah Alam:** Selangor masih berada pada tahap yang rendah dalam kebergantungan kepada bekalan makanan dalam negeri atau *self sufficiency level (SSL)* khususnya bagi sumber makanan protein seperti daging lembu dan kambing.

Pengerusi Jawatankuasa Tetap Infrastruktur & Kemudahan Awam dan Pemodenan Pertanian & Industri Asas Tani, Ir Izham Hashim berkata, sumber protein berkenaan masih berada di tahap lima peratus yang mana 95 peratus sumber berkenaan diimport.

Menurutnya, bagi pengeluaran padi, hanya 33 peratus; halia (3.8 peratus); sawi (56.4 peratus); cili (9.1 peratus) dan timun (26.7 peratus).

"Hasil segar yang mencapai lebih dari 100 peratus SSL pula adalah seperti tebu, belimbing manakala ternakan ayam (64.73 peratus) dan telur ayam (44.91 per-

atus).

"Melalui indikator kadar peratusan SSL tersebut secara keseluruhan tidak lebih dari setahun tahap bekalan jika tiada bekalan makanan yang di bawa dari luar Selangor atau diimport dari negara luar.

"Langkah-langkah yang sudah dan sedang diambil bagi meningkatkan bekalan makanan adalah dengan melaksanakan Dasar Pelan Transformasi Agro Selangor (PeTA).

"PeTA merangkumi 5 dasar utama iaitu Pertanian Bernilai Tinggi (*High Value Product*); Pemodenan Pertanian (*Agriculture Modernization*); Rantaian Bekalan Makanan Lengkap (*Complete Supply Chain*); Pembangunan Agropreneur (*Agropreneur Development*); dan Agro Pelan-

congan (*Agro Tourism*)," katanya pada Sidang Dewan Undangan Negeri (Dun) Selangor semalam.

Beliau berkata sedemikian ketika menjawab pertanyaan Juwafraya Zulkipli (PH-Bukit Melawati) yang bertanya mengenai sekuriti menganalisis.

Mengulas lanjut, Izham berkata objektif PeTA adalah meningkatkan jumlah hasil pengeluaran

dan secara langsung meningkatkan jaminan bekalan makanan; meningkatkan sumbangan kepada nilai Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) sektor pertanian (makanan) Selangor dan mewujudkan peluang sumber pendapatan khususnya kepada golongan muda serta menyediakan latihan dan bimbangan secara terus kepada mereka yang berminat.

**“Hasil segar capai lebih dari 100 peratus SSL adalah seperti tebu, belimbing”**  
Izham



**lokal**

Kuala Lumpur

**M**enterik larat? Barangkali ada yang menganggap itu kerja kurang waras, sementalah larat diketahui umum sebagai 'pengotor' dan pembawa penyakit.

Jangan salah sangka kerana larat yang dimaksudkan ialah larat askar hitam atau *Black Soldier Fly* (BSF) yang dibuktikan secara saintifik bukan vektor penyakit dan sama sekali tidak mendatangkan bahaya kepada kesihatan manusia.

Sebaliknya, larve BSF merupakan sumber protein yang tinggi dan amat sesuai dijadikan makanan ternakan seperti ayam dan ikan, sekali gus berpotensi menjadi alternatif utama bagi industri ternakan negara yang pada masa ini terlalu bergantung pada makanan ternakan import.

Apatah lagi dunia kini mengalami peningkatan harga barang termasuk makanan ternakan yang mana menurut media, harga satu beg dedak ayam seberat 50 kilogram (kg) kini mencah RM102, berbanding RM85 sebelum ini iaitu peningkatan sebanyak 18 peratus sejak Oktober tahun lepas.

Justeru, mahu tidak mahu penternak juga menaikkan harga ternakan mereka, menyaksikan impak melata sepangjang rantaian bekalan hingga ke peringkat pengguna yang kini terpaksa membayar harga yang mahal untuk seekor ayam bagi hidangan keluarga.

Sedar akan perluaya industri ternakan negara mengurangkan kebergantungan pada makanan import, pelbagai pihak mengetahui bahkan sumber alternatif termasuk larva BSF.

Pensyarah kanan di Institut Sains Biologi, Fakulti Sains, Universiti Malaya (UM) Dr Norhidayah Mohd Taufek berkata laporan Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu pada 2013 mengenal pasti serangga itu sebagai antara sumber protein yang baik untuk halwan ternakan.

"Membuat serangga terutamanya larat, mungkin sesuatu yang pelik bagi masyarakat kita, namun, berdasarkan kajian yang dia-



INDUSTRI BSF berpotensi besar dan usahawan tempatan perlu rebut peluang menggusahannya.

### LARVA BLACK SOLDIER FLY SESUAI JADI MAKANAN TERNAKAN

# Lalat tinggi protein

lankan bersama pemain industri, penghasilan larva BSF mampu mengurangkan kos pembelian makanan ternakan seperti dedak.

"Yang memeriknya, satu gram telur BSF berharga sekitar RM10 mampu menghasilkan tiga hingga empat kilogram larva yang boleh terus digunakan atau diproses sebagai makanan alternatif ternakan," katanya kepada Bernama.

Norhidayah mengetuai pasukan penyelidik UM yang aktif menjalankan penyelidikan bagi mencari sumber protein alternatif tempatan sejak tahun lepas, dalam usaha mengurangkan kebergantungan pada sumber import seperti jagung bijian dan soya.

Beliau yakin penternak BSF secara meluas dapat membantu menstabilkan industri ternakan negara memandangkan harganya jauh lebih kompetitif berbanding makanan ternakan yang diimport.

"Kalau penternak ayam ternak sendiri BSF dan ganti penggunaan dedak dalam lingkungan 30 hingga 40 peratus dengan larve BSF, kos makanan ayam akan berkurang," jelasnya.

Malah katanya kegunaan BSF bukan setakat untuk makanan ternakan tetapi juga dalam bidang lain seperti farmaseutikal, biodiesel, pengurusan sisa organik dan yang terkini, kosmetik.

Menurut penyelidik itu, BSF atau nama saintifiknya *Hermetia illucens* mempunyai kitaran hidup yang singkat iaitu sekitar 45 hari

dan serangga dewasa akan bertelur ketika berusia 30 hingga 35 hari, manakala larva boleh dituai dalam tempoh 15 hingga 18 hari selepas menetas.

Antara kelebihan BSF ialah serangga ini mudah dijumpai di seluruh dunia dan senang membiak dalam cuaca panas, justeru amat sesuai diternak di Malaysia, jelasnya.

"Untuk menternak hanya perlu sediakan sisa organik bersesuaian. Contohnya, letak kira-kira satu gram larva BSF di dalam sebuah besen bersama sisa makanan dan tutup dengan klembu. Biarkan ia membesar sehingga saiz pupa iaitu kira-kira seinci (2.54 cm)," katanya, menambah bahawa masa ini begitu mudah untuk mendapatkan telur BSF termasuk menerusi platform e-dagang.

Menurut Norhidayah, larva boleh diberikan terus kepada ayam atau diproses kepada bentuk palet berprotein tinggi, sementara untuk makanan ikan, larva diproses menjadi tepung yang kemudian dilmasukkan ke dalam adunan palet.

Larva BSF juga memainkan peranan mengurangkan sisa organik untuk pembentukan kompos, jelasnya dan menambah antara negara yang mengamalkan penternakan BSF secara meluas ialah Belanda.

Penternakan larva BSF di Selangor berkembang sejak beberapa tahun lalu dan usaha itu diperluas ke Kelantan menerusi kerjasama penyelidik UM dengan sebuah pusat pembenihan

dan asuhan ikan marin, Ain Aquaculture Sdn Bhd, yang berpangkalan di Kampung Gajah, Pengkalan Chepa.

Menerusi kerjasama itu, penduduk setempat dan kawasan sekitar didekahkan kepada penternakan larva BSF, dan menurut Pengurus Ain Aquaculture Mohamad Akib Baharom, buat masa ini kebanyakan peserta adalah Orang Asli dan mereka diajar cara membiak BSF untuk dijadikan makanan ternakan ikan.

Dinubukan pada 2020, projek ini sudah memberikan pulangan positif kepada usahawan Orang Asli terbabit, ujarnya ketika diburu bernama.

"Ikan yang kita gunakan dalam kajian berfasa ini ialah ikan stakap yang diternak di dalam kolam seluas 0.2 ekar di sini. Kos permulaan bagi projek BSF hanya membutkan pembelian telur BSF dan yang selebihnya untuk melengkapkan fa-siliti yang sudah

ada di tapak projek, iaitu sekitar RM10,000," katanya.

Selain itu, mereka turut bekerjasama dengan usahawan di bawah Islamic Outreach Angkatan Belia Islam Malaysia Kelantan menggunakan fasiliti ternakan BSF di Kok Lanas dengan mengubah suai kandang lembu yang sudah lama terbiasa.

Menurut Mohamad Akib, penternakan larva BSF turut mewujudkan industri hilir lan sejajar dengan turut serta berasaskan teknologi automasi.

"Selain itu, sebalik permintaan penjualan telur dan larva BSF serta bahan organik yang mampu memberikan pendapatan agak lumayan kepada peserta ini."

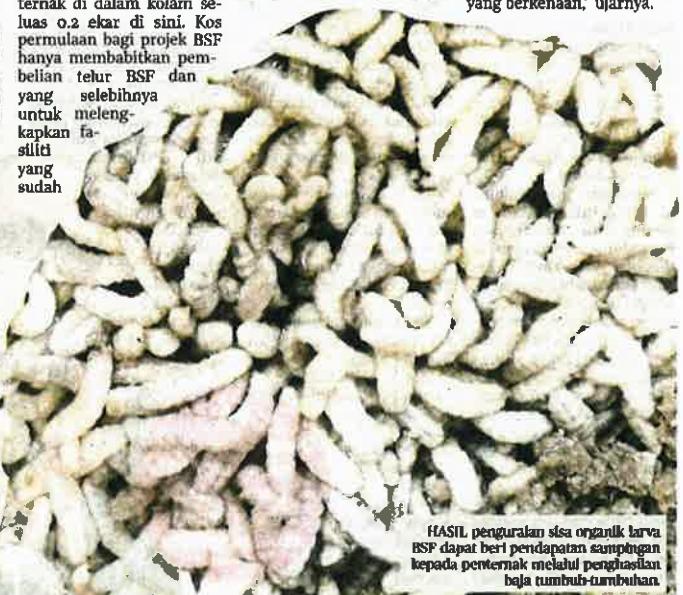
Dalam pada itu, Norhidayah berkata usaha memperluas pembiakan BSF perlu dipergiatkan lagi dengan

mempertambah penyebarluasan selain meningkat taraf fasiliti penghasilan BSF menggunakan teknologi automasi.

Menurutnya, sekalipun Malaysia mempunyai iklim yang cukup sesuai untuk penternakan larva BSF, buat masa ini tidak ramai usahawan yang terlibat sedangkan permintaan dari dalam dan luar negara terhadap sumber protein itu amat tinggi.

"Sebahagian besar pengusaha BSF di Malaysia adalah syarikat luar yang mengeksport larva BSF ke negara lain seperti rantau Eropah kerana harganya lebih tinggi. Selain itu, sebalik permintaan penjualan telur dan larva BSF serta bahan organik yang mampu memberikan pendapatan agak lumayan kepada peserta ini."

"Sekiranya kita dapat tingkatkan kadar pengeluaran domestik serta menambah lebih ramai usahawan dalam industri BSF ini, impiannya ialah harga yang lebih kompetitif dan menguntungkan semua pihak yang berkenaan," ujarnya.



HASIL pengurulan sisa organik larva BSF dapat beri pendapatan sampingan kepada penternak melalui penghasilan bahan tumbuhan-tumbuhan.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
26/7/2022	BERITA HARIAN	NASIONAL	20

## Sidang DUN Selangor

# Laksana PeTA tingkat bekalan makanan

**Shah Alam:** Selangor masih berada pada tahap yang rendah dalam kebergantungan kepada bekalan makanan dalam negeri atau self sufficiency level (SSL), khususnya bagi sumber makanan protein seperti daging lembu dan kambing.

Pengerusi Jawatankuasa Tetap Infrastruktur dan Kemudahan Awam dan Pemodenan Pertanian & Industri Asas Tani, Ir Izham Hashim, berkata sumber protein berkenaan masih berada pada tahap lima peratus yang mana 95 peratus sumber berkenaan diimport.

Beliau berkata, bagi pengeluaran padi, hanya 33 peratus; halia (3.8 peratus); sawi (56.4 peratus); cili (9.1 peratus) dan timun (26.7 peratus).

Katanya, hasil segar yang mencapai lebih 100 peratus SSL pula adalah seperti tebu, belimbing manakala ternakan ayam (64.73 peratus) dan telur ayam (44.91 peratus).

“Melalui indikator kadar peratusan SSL secara keseluruhan tidak lebih dari setahun tahap bekalan jika tiada bekalan makanan yang dibawa dari luar Selangor atau diimport dari negara luar.

“Langkah-langkah yang sudah

dan sedang diambil bagi meningkatkan bekalan makanan adalah dengan melaksanakan Dasar Pelan Transformasi Agro Selangor (PeTA).

“PeTA merangkumi lima dasar utama iaitu Pertanian Bernilai Tinggi (High Value Product); Pemodenan Pertanian (Agriculture Modernization); Rantaian Bekalan Makanan Lengkap (Complete Supply Chain); Pembangunan Agropreneur (Agropreneur Development); dan Agro Pelancongan (Agro Tourism),” katanya pada Sidang Dewan Undangan Negeri (DUN) Selangor, semalam.

Beliau berkata sedemikian ketika menjawab pertanyaan Juwairiya Zulkifli (PH-Bukit Melawati) yang bertanya mengenai sekuriti makanan.

Izham berkata, objektif PeTA adalah meningkatkan jumlah hasil pengeluaran dan secara langsung meningkatkan jaminan bekalan makanan; meningkatkan sumbangan kepada nilai Keluaran Dalam Negara Kasar (KDNK) sektor pertanian (makanan) Selangor dan mewujudkan peluang sumber pendapatan, khususnya kepada golongan muda serta menyediakan latihan dan bimbingan secara terus kepada mereka yang berminat.

# Kulit, biji durian 'laku' di luar negara

Diproses semula untuk dibuat makanan haiwan, bahan kosmetik

Oleh NORMAWATI ADNAN dan NOOR AINON MOHAMED YUSOF GERIK

tahun lalu bagi tujuan makanan haiwan dan penghasilan bahan kosmetik di Thailand.

"Saya telah berbincang dengan Jabatan Perkhidmatan Veterinar cara untuk menjanjikan pendapatan daripada kulit tersebut dan kalian yang dilakukan mendapat kulit durian sesuai dijadikan bahan makanan kepada lembu ternakan.

"Untuk biji durian pula, kita dapatkan ada permintaan tinggi dari Thailand dan kita berjaya dapatkan permit eksport ke negara itu," katanya ketika diinterview dalam Karnival Pengkalan Hulu dan Jom Makan Musang King di Dataran Arena Pengkalan Hulu di sini pada Ahad.

Aznel berkata, setakat ini tiga pusat pengumpulan telah diwujudkan bagi tujuan itu iaitu di Kampung Tasek, Kelian Intan dan Pengkalan Hulu.

Menurutnya, metaluri pusat pengumpulan itu, pengusaha tanaman durian akan menghantar kulit dan biji durian untuk pemprosesan peringkat pertama sebelum dihantar ke Kawasan

tik seperti bedak dan pencuci muka," jelasnya.

Tambahnya, permintaan tinggi bagi kedua-dua kegunaan itu membantu penduduk tempatan yang mengusahakan tanaman durian memperoleh pendapatan tambahan.

"Biji durian contohnya, harga pasaran mencueci RM8 se-kilogram dan pada ketika musim buah, ketiga-tiga pusat pengumpulan boleh memasarkan sekitar 100 tan biji durian sehari," ujarnya.

Mengenai cadangan menjualkan kilang pemprosesan durian seperti dibangkitkan dalam Persidangan Dewan Undangan Negeri (DUN) Perak, Aznel berkata, perkara itu bagi membantu mengatasi isu bekalan dan harga buah berkenaan. Jelasnya, kilang pemprosesan yang dicadang itu membolehkan durian daripada jenis premium disimpan menerusi kaedah sejuk beku dalam bentuk sebiji buah, bukannya ulas seperti biasaan.



Aznel (tiga dari kiri) melihat bekalan durian yang disediakan dalam Karnival Pengkalan Hulu dan Jom Makan Musang King di Dataran Arena Pengkalan Hulu, Gerik pada Ahad.

"Buat-masa ini, kulit durian dihantar ke Perlis untuk dijadikan makanan ternakan lembu, manakala biji durian pula dieksport ke Thailand untuk diproses dan digunakan dalam bahan kosmetik biasaan."



AZNEL

Ahli Undangan Negeri (ADUN) Pengkalan Hulu, Datuk Aznel Ibrahim berkata, pemprosesan itu telah dimulakan sejak dua

## Dulu eksekutif, kini usahawan cendawan

**KOTA TINGGI** – Seorang bekas eksekutif ladang sanggup meninggalkan gaji besar dimiliki dan berliah menjadi usahawan cendawan demi keluarganya.

Hasnur Fazlee Mohammad, 42 berkata, selepas 13 tahun hidup sebagai pasangan jarak jauh dia akhirnya mengambil keputusan berhenti kerja selepas perbincangan dilakukan bersama isteri.

Katanya, dia memilih tanaman cendawan kerana cara penjagaannya yang mudah selain sesuai dengan usianya yang semakin meningkat.

"Sebaik meletakkan jawatan saya terus memulakan projek cendawan di Kampung Gembut Sedili bermula dengan 1,000 bongkah kemudian tambah 500 dan 1,000 bongkah lagi.

"Sambutan yang diterima amat di luar jangkaan bahkan saya tidak dapat menampung permintaan pelanggan ketika ini. Disebabkan itu saya melaburkan wang membina sebuah lagi rumah cendawan di Felda Air Tawar 2.

"Saya berhabisan RM15,000 untuk membeli peralatan membuat bongkah dan rumah cendawan," katanya ketika ditemui di sini baru-baru ini.

Bapa kepada seorang anak itu berkata, kini kehidupannya lebih bermakna kerana mempunyai masa yang lebih

berkualiti buat isteri serta anaknya.

Katanya, jika sebelum ini dia hanya dapat meluangkan masa sehari sahaja pada hujung minggu dengan keluarga sebelum terpaksa kembali ke tempat kerjanya di Mersing.

"Alhamdulillah banyak perubahan saya dapat lihat pada diri anak yang berusia 12 tahun. Saya dapat pelajarannya lebih baik, mendapat nombor satu di dalam kelas juga menjadi ketua pengawas di sekolah.

"Bagi saya meskipun terpaksa meninggalkan kerjaya dengan gaji tinggi, namun ia berbaloi," katanya.

Menurutnya, sama seperti pengusaha lain, dirinya turut berdepan dengan cabaran antaranya bongkah yang tidak menjadi, namun ia tidak mematahkan semangatnya.

"Pejabat Pertanian Kota Tinggi banyak memberi tunjuk ajar dan bimbingan. Apa sahaja masalah saya jadikan ia sebagai cabaran untuk saya lebih mengkaji dan mencari solusi.

"Meskipun baru masuk dua tahun saya ceburi bidang ini saya dapat lihat masa depan yang baik kerana permintaannya sangat tinggi. Saya juga menyasarkan dalam tempoh lima tahun saya mahu menjadi pembekal cendawan di pasar borong," ujarnya.



HASNUR FAZLEE menunjukkan bongkah cendawan yang dihasilkan di Felda Air Tawar 2, Kota Tinggi, baru-baru ini.

# Dulu eksekutif, kini usahawan cendawan

Oleh MASTURAH SURADI  
[ut.sar@mediamulia.com.my](mailto:ut.sar@mediamulia.com.my)

**KOTA TINGGI:** Seorang bekas eksekutif ladang sanggup meninggalkan gaji tinggi dan beralih menjadi usahawan cendawan demi keluarganya.

Hasnur Fazlee Mohammad, 42, berkata, selepas 13 tahun hidup sebagai pasangan jarak jauh, dia akhirnya mengambil keputusan berhenti kerja selepas bertincang dengan isterinya, Supiah Bakri, 39.

Dia memilih tanaman cendawan kerana cara penjagaannya yang mudah dan tidak renyah selain sesuai dengan usianya yang semakin meningkat.

“Sebaik sahaja meletak jawatan, saya memulakan projek cendawan di Kampung Gembut Sedili bermula dengan membeli 1,000 bongkah, kemudian tambah lagi 500 bongkah dan tambah lagi 1,000 bongkah.



cendawan di Felda Air Tawar 2.

“Saya bermodalkan RM15,000 untuk membeli peralatan membuat bongkah dan rumah cendawan. Alhamdulillah, sekarang saya ada 2,000 bongkah yang dihasilkan di rumah cendawan ini,” katanya ketika ditemui Utusan Malaysia di sini.

Bapa kepada seorang anak itu mengaku, kini kehidupannya lebih bernakna kerana mempunyai masa yang lebih berkualiti bersama-sama keluarganya berbanding sebelum ini hanya dapat meluangkan masa sehari setengah pada hujung minggu bertemu isteri dan anak sebelum terpaksa kembali ke tempat kerjanya di Mersing.

“Alhamdulillah, banyak perubahan saya dapat lihat pada diri anak. Hasnur Nisa Hamira berusia 12 tahun. Saya dapat pelajarannya lebih baik, mendapat nombor satu dalam kelas dan menjadi ketua pengawas.

**HASNUR Fazlee Mohammad menunjukkan bongkah cendawan yang dihasilkan di Felda Air Tawar 2, Kota Tinggi, Johor.**

“Tidak dinasikan ada juga suara-suara yang menyatakan saya rugi kerana banyak manfaat telah diberikan majikan lama, namun saya yakin masa yang berkualiti bersama-sama keluarga lebih penting. Cukuplah berbelas tahun kami berjauhan,” katanya.

“Seperti pengusaha lain,

dia turut berdepan dengan cabaran,

antaranya bongkah yang tidak menjadi namun pertara itu tidak mematahkan semangatnya.

“Pejabat Pertanian Kota Tinggi banyak memberi tunjuk ajar dan bimbingan selain rakan-rakan lain yang sama bidang. Apa salah yang melanda saya, jadikan ia sebagai cabaran untuk saya lebih mengkaji dan mencari solusi.

“Meskipun baru masuk dua

tahun saya cuburi bidang ini,

saya dapat lihat masa depan yang baik kerana permintaannya sangat tinggi,” katanya.

# Steps to enhance food security

THE Selangor government has taken various steps to ensure the sustainability and stability of its food system is in line with the National Food Security Policy Action Plan 2021-2025.

State infrastructure and public amenities, agriculture modernisation and agro-based industry committee chairman Izham Hashim said the measures were part of the ongoing Selangor Agro Transformation Plan (PeTA).

PeTA, he said, included five main policies namely high-value products, agriculture modernisation, complete supply chain, agropreneur development and agro-tourism, he said.

Izham said currently, Selangor's domestic food supply levels were relatively low, especially for protein food sources such as beef and lamb where it was less than 5%. "As for rice production, it is only 33%, ginger (3.8%), sawi (56.4%), chilies (3.1%) and cucumber (26.7%).

"Fresh products that reach more than 100% self-sufficiency levels are sugarcane (211.8%) and starfruit (107.7%), while poultry is at 64.73% and chicken eggs (44.91%)," he said.

PeTA's objectives, Izham said, included productivity (increasing the amount of production and directly increasing self-sufficiency levels); economy (increasing the contribution to the value of the agricultural food sector in Selangor); and human capital (creating income opportunities, especially for youths, and providing hands-on training and guidance to interested parties).

He was replying to a question from Juwairiya Zuldiif (PH-Bukit Melawati) during the state assembly sitting in Shah Alam.

Juwairiya had asked about the actions taken by the state government to ensure sufficient food supply for the people.

On PeTA's implementation,

Izham said it would be divided into nine clusters.

## Exco member: Implementation of Selangor Agro Transformation Plan will help boost self-sufficiency



agro students and agro schools); and Agro Centre of Excellence (increasing research and implementation to produce plant seeds, livestock breeds and aquaculture as well as to reduce the cost of livestock feed).

Other clusters are the Selangor Agropreneurs (implementation of Ikon Selangor programme and registering agropreneurs); Agrotourism (creating more agro-tourism locations based on existing agricultural projects); Driving Agro Selangor (building and upgrading infrastructure related to the agricultural sector); Agro-business (creating more comprehensive collection points, and direct sales locations to consumers such as Selangor Agro Market).

Another cluster is the E-agro, an agricultural data collection centre to process information of agricultural lands owned by the state government and its subsidiaries.

The final cluster is the Smart Selangor Agro Park and Smart Selangor Agro Farm, which involved opening of more food agriculture areas based on the PeTA policy.

The first three clusters are Caring Agro (agriculture waste management, and providing incentive assistance to farmers, breeders, fishermen and agro-based industries); Community Agro (urban agro programmes and community gardens as well as

A cattle breeder at his farm in Selangor. The state's production of protein food sources such as beef and lamb is only at 5%. — Filepic