



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 30 MAC 2023**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	'SEMASA COVID-19, BEKALAN BERAS TAK PUTUS', DALAM NEGERI, UM -8	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN KETERJAMINAN MAKANAN (KPKM)
2. 3. 4.	FOR SOME M'SIANS, THE FORBIDDEN FUGU IS A DELICACY, NATION, THE STAR -3 TRAGEDI HITAM IKAN BERACUN, LOKAL, HM -8 DOF NASIHATKAN ELAK MAKAN IKAN BUNTAL TAK DIKETAHUI JENIS, LOKAL, HM -8	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
5. 6. 7.	SABAH GOVT URGED TO BAN SHARK FISHING, NATION, THE STAR -10 NEGARA PERLU 1.8 JUTA EKOR LEMBU, DALAM NEGERI, UM -6 ANGKASA GERAK 14,975 KOPERASI KELUAR MAKANAN, DALAM NEGERI, UM -6	LAIN-LAIN

UKK KPKM

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

30/8/2023

UTUSAN
MALAYSIADALAM
NEGERI

8

UTUSAN: Hasil padi di kawasan Lembaga Kemajuan Pertanian Muda (MADA) dilaporkan merosot kira-kira 150,000 tan metrik setahun, apakah tindakan Kerajaan?

MOHAMAD SABU: Kerajaan melalui MADA telah merangka pelbagai inisiatif bagi meningkatkan hasil padi negara antaranya menerusi pelaksanaan program SMART-SBB. Selain itu mengadakan kempen peningkatan hasil padi seperti pematuhan jadual penanaman, penggunaan benih sah, kawalan penyakit, kerjasama penyelidikan dengan agensi serta institusi untuk pembangunan tanaman padi, pelaksanaan projek pembangunan bagi meningkatkan kepadatan infrastruktur pertanian dan menggalakan penyertaan belia dan golongan muda di dalam industri padi.

Pesawah dalam negara semakin berkurang, apakah itu indikasi Malaysia akan terpaksa bergantung pada beras import?

Terdapat beberapa indikasi yang mempengaruhi pengeluaran padi seperti perubahan iklim yang ekstrem, serangan penyakit dan makhluk perosak dan lain-lain. Kerajaan menggalakkan pesawah menggunakan mekanisasi dan teknologi aplikasi IR4.0 seperti internet of things dalam pengurusan tanaman padi dan telah dilaksanakan di beberapa kawasan di Selangor.

Bagaimana dengan harga padi atau beras dalam negara?

Harga padi adalah stabil kerana harga belian di Semenanjung adalah RM1,200 per tan metrik. Harga beras putih Super Special Tempatan lima peratus yang dijual di Semenanjung dan Super

'Semasa Covid-19, bekalan beras tak putus'

MUKADIMAH

KEMEROSOTAN hasil padi sehingga 150,000 tan metrik setahun mendatangkan kebingungan kerana dikhuatiri sekiranya hasil itu terus menurun maka ia akan menjejaskan bekalan beras negara. Kerajaan bagaimanapun optimis stok bekalan padi dan beras mencukupi untuk kegunaan rakyat negara ini.

Ikuti temu bual Wartawan Utusan Malaysia, ZAREEN HUMAIRAH SEJAHAN bersama Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, DATUK SERI MOHAMAD SABU berhubung isu ini.

Spesial lima peratus di Sabah dan Sarawak adalah ditetapkan pada kadar RM260 sekilogram sejak 2008. Harga ini masih berkuat kuasa. Kadar harga ini adalah yang terendah di rantau Asia Tenggara.

Apakah status keterjaminan padi masa sekarang?

Status semasa keterjaminan padi dan stok beras negara ketika ini adalah mencukupi dan stabil. Ini terbukti semasa negara berhadapan dengan pandemik Covid-19, bekalan beras dalam negara sentiasa ada dan tidak pernah terputus. Kerajaan

sentiasa berusaha memastikan bekalan beras mencukupi dan terjamin dengan mengaktifkan langkah bagi meningkatkan pengeluaran hasil padi melalui strategi dan inisiatif yang telah dirangka oleh Kementerian.

Dengan masalah infrastruktur, orang tengah serta kekurangan pesawah, bagaimana kerajaan boleh jamin supaya bekalan beras berterusan?

Kerajaan terus menggiatkan usaha untuk meningkatkan pengeluaran hasil padi dan beras negara. Antaranya menggalakkan penggunaan teknologi dan mekanisasi dalam

mengusahakan tanaman padi, meneruskan aktiviti penyelidikan dan pembangunan bagi menghasilkan varieti padi yang dapat mengeluarkan padi yang berkualiti dan berhasil tinggi, menggalakkan penggunaan baja organik bagi membaiki dan merawat struktur tanah serta menggalakkan pengurusan sawah secara sistematik melalui pelaksanaan program SMART Sawah Berskala Besar (SMART-SBB). Usaha ini bukan sahaja dapat meningkatkan pengeluaran padi, malah dapat meningkatkan pendapatan pesawah dan memastikan keterjaminan makanan berterusan.

Status semasa keterjaminan padi dan stok beras negara ketika ini adalah mencukupi dan stabil.

MOHAMAD SABU



For some M'sians, the forbidden fugu is a delicacy

By JUNAID IBRAHIM
newsdesk@thestar.com.my

PETALING JAYA: Numbness in the face and mouth as well as difficulties in breathing are among the effects of consuming deadly toxins from puffer fish.

Until today, there is no anti-toxin that could treat poisoning caused by puffer fish, experts say.

Despite that, the fish – which is locally known as “ikan buntal” – is still a delicacy among select groups in the country.

According to the Fisheries Department, a total of 1,337 tonnes of puffer fish landings were recorded in 2020.

“Consumers who bought filleted puffer fish online must also be aware of the species, as most puffer fishes varieties are poisonous,” the department said in a statement yesterday.

“Under the Food Act 1983, sellers who are found to be selling food that is harmful to humans could be fined or jailed,” it added.

Meanwhile, department director-general Datuk Adnan Hussain said that the public should avoid consuming unknown species of puffer fish.

Adnan also advised handlers of puffer fishes to be skillful in preparing the fish.

In Japan, where the fish is known as “fugu”, puffer fish handlers must be trained and certified by the government.

Fugu is usually served raw after

removing the poisonous parts of the fish.

Relating his experience during a trip to Japan, ecommerce manager Evan Wong, 33, said he thought it would be an interesting and once-in-a-lifetime experience.

“I was at a market there and saw the dish on sale. After circling around the market several times, I decided to try it.

“After the first three bites, my face went numb which scared me. “Finishing the fish also left me feeling numb for about five minutes before things returned to normal,” he said, adding that the experience also left him with slight shortness of breath.

In Sarawak, there was even a festival dedicated to the fish called “Pesta Ikan Buntal” held in Betong.

The villagers there would seek puffer fish for its tasty flesh, cooked in curry or spicy tamarind sauce, grilled or fried.

Meanwhile in Sabah – especially among the Bajau and Suluk ethnicities – there is a dish known locally as “sagol” or “sinagol”, which commonly consists of puffer fish meat and liver cooked in spices and tumeric.

A cook in a village in Semporna, Sabah, only known as Norisa, said she would ensure that only specific non-poisonous puffer fish was selected for the dish.

“We ensure that we use thorny puffer fish which is usually non-poisonous,” she said.

Universiti Malaysia Terengganu

Vice Chancellor Prof Datuk Dr Mazlan Abd Ghaffar backed this up by saying that not all species of puffer fish are poisonous.

The most common species in Malaysian waters, he said, is *Lagocephalus lunaris* (green puffer fish), which is noted for its bright yellow tails.

“Most poisonous species contain a kind of neurotoxin known as tetrodotoxins, found in the muscles and internal organs of the puffer fish, as well as the skin.

“However, puffer fish species with spiny skin are widely sold in Sabah and the Philippines markets were said to be non-poisonous,” the marine scientist specialising in Fish, Fisheries and Marine Environment told *The Star*.

Academy of Sciences Malaysia fellow Prof Mustafa Ali Mohd explained that tetrodotoxin is commonly found in the liver, ovaries, skin and muscles of the puffer fish.

The toxin acts as a sodium blocker that inhibits minerals mobility through the cell membrane, which then leads to muscle paralysis.

“The poisoned victim may be conscious but will experience difficulty in breathing and eventually may die due to suffocation or asphyxia.

“The victim may feel tingling, numbness or paresthesia, especially in the mouth and arms,” the Mahsa University professor in medicine said.

Prof Mustafa said the victim might be able to survive the poisoning if early treatment was given.

What to know about puffer fish?

More than 120 species of puffer fish worldwide and are mostly found in tropical and subtropical ocean waters.



They have long, tapered bodies with bulbous heads.

The fish can ingest huge amounts of water or air to inflate as a defense mechanism against predators.

Common puffer fish species in Malaysia (also known as Ikan Buntal):



Yellow puffer fish/Ikan buntal kuning (*Xenopretus narritus*)



Green spotted puffer fish/Ikan buntal pisang (*Tetraodon nigroviridis*)



Green puffer fish/Ikan buntal hijau (*Lagocephalus lunaris*)

- > Contains tetrodotoxin that attacks the nervous system and leads to muscle paralysis.
- > Victims will experience breathing difficulties and eventually die of suffocation.
- > The poisons are usually found in the eggs, bile, liver, intestines and the skins of the fish.



Source: National Geographic, Health Ministry

The Star graphics

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
30/3/2023	HARIAN METRO	LOKAL	8

Tragedi hitam ikan beracun

Lima beradik pergi serentak selepas menikmati asam pedas telur ikan kurau 49 tahun lalu

Oleh Suraya Roslan
am@hmetro.com.my

Kuala Lumpur

Tragedi ikan beracun bukan perkara baru sebaliknya pernah berlaku menyebabkan lima beradik maut serentak 49 tahun lalu.

Dalam kejadian 1 Disember 1974, Noraini Kassim, 11, Mohd Syukur, 8, Rohana, 6, Hijrah, 4, dan Norasyikin, 3, tidak sedarkan diri sebelum meninggal dunia selepas menikmati lauk asam pedas telur ikan kurau sebagai hidangan tengah hari.

Kejadian berlaku di Kampung Kandang, Melaka dan mereka dikuburkan di Tanah Perkuburan Islam Kampung Bukit Lintang.

Sehingga kini kubur mereka menjadi perhatian apabila terdapat papan tanda 'Kubur lima beradik mangsa telur ikan kurau'.

Memetik media tempatan yang menemuramah adik bongsu pada 2017, Makmor Kassim, 49, berkata,

adik-beradiknya meninggal dunia selepas memakan masakan telur ikan kurau.

Kejadian itu juga menyebabkan bapa mereka, Kassim Alauddin dikejarkan ke hospital termasuk ibu mereka, Fatimah Hussein serta tiga adik-beradik Makmor dan beberapa orang lagi terdiri daripada ibu saudara dan sepupu mereka.

"Saya tidak berapa ingat sangat kejadian itu kerana baru berusia enam bulan. Tetapi dari apa yang diceritakan ayah dan emak, ia benar-benar mengemparkan masyarakat pada masa itu.

"Kejadian itu sukar untuk kami adik-beradik lain lupakan apatah lagi emak. Dia selalu sebab bila kisah keluarga kami ini disebut kembali. Mana ada ibu bapa yang tidak sedih apabila hilang lima anak sekali dalam satu masa," katanya.

Menurutnya, daripada apa yang diceritakan, bapa mereka membeli te-

lur ikan kurau untuk dijadikan lauk.

"Ia berpunca daripada telur ikan yang dikatakan beracun. Ada 11 ahli keluarga kesemuanya terbit terbit beberapa mak saudara berhampiran yang makan asam pedas telur ikan itu. Malangnya, lima adik-beradik saya meninggal dunia selepas tidak sedarkan diri. Yang lain menerima rawatan di hospital," katanya.

Kelmarin Harian Metro melaporkan seorang wanita maut, manakala suaminya dirawat di Unit Rawatan Rapi (ICU) Hospital Enche' Besar Hajjah Kalsom (HEBHK), Kluang, Johor selepas makan hidangan ikan buntal. Sabtu lalu.

Mangsa mula mengalami gejala sesak nafas dan menggigil pada 3 petang dan dibawa ke hospital oleh anaknya.

Pasangan berkenaan dibawa ke Jabatan Kecemasan HEBHK pada 5 petang, namun mangsa disahkan meninggal dunia pada 7 malam, manakala suaminya dirawat di ICU.

Pasangan suami isteri itu mendapatkan bekalan ikan buntal dari penjual secara pratempahan melalui Facebook (FB).

Sebaik diterima pada Sabtu lalu, mangsa mengoreng untuk hidangan tengah hari dan difahamkan adalah kali pertama pasangan itu menjamu masakan berasaskan ikan buntal.

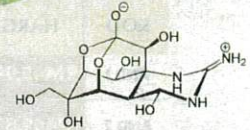
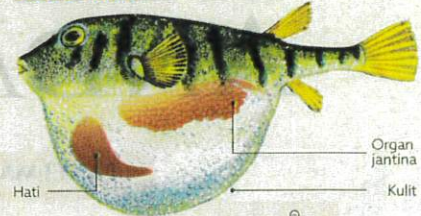
"Ia berpunca daripada telur ikan yang dikatakan beracun Makmor"



PASANGAN suami isteri itu mendapatkan bekalan ikan buntal dari penjual secara pratempahan melalui Facebook (FB).

FUGU DAN TETRODOTOKSIN

LOKASI UTAMA

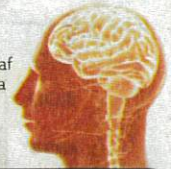


TETRODOTOKSIN

Tetrodotoxin dihasilkan daripada bakteria yang hidup dalam ikan buntal. Bahagian ikan yang mengandungi tahap toksin yang tinggi seharusnya disingkirkan sebelum dimakan. Tetrodotoxin adalah haba yang stabil jadi tidak boleh dipecahkan apabila dimasak.

KESANNYA

- Menghalang mesej sistem saraf
- Menyebabkan kehilangan deria rasa, lumpuh, pernafasan terhenti dan kematian



Anggaran median dos maut tetrodotoxin ialah 0.33 miligram per kilogram berat badan.

Terdapat penawar yang diketahui untuk toksin berkenaan.

Sumber: www.compoundchem.com | Twitter: @compoundchem

INFOGRAFIK Metro

RINGKAS

DOF nasihatkan elak makan ikan buntal tak diketahui jenis

Kuala Lumpur, Jabatan Perikanan (DOF) menasihatkan orang ramai supaya mengelak daripada makan ikan buntal yang tidak diketahui jenisnya.

Ketua Pengarah Perikanan Datuk Adnan Hussain berkata, ini kerana hampir semua jenis ikan buntal mengandungi toksin yang boleh menyebabkan keracunan jika dimakan secara tidak betul.

Bellau berkata, pengguna yang membeli ikan di atas talian terutama dalam bentuk filet, perlu cakna dengan spesies dan jenis ikan yang dibeli.

"Peniaga pula perlu berwaspada dengan makanan yang dijual (termasuk ikan) kerana mengikut Akta Makanan 1983 (Akta281) dan Peraturan Peraturan Bahagian III Kesalahan dan Keterangan - Seksyen13(1), mana-mana orang yang menyediakan atau menjual apa-apa makanan yang ada dalam atau padanya apa-apa bahan yang beracun, merosakkan atau memudaratkan kesihatan adalah melakukan kesalahan.

"Sabit kesalahan boleh dikenakan penjara selama tempoh tidak lebih daripada lima tahun atau denda atau kedua-duanya," katanya.

Sabah govt urged to ban shark fishing

Tourists appalled after seeing fins sold openly at KK market

By MUGUNTAN VANAR
vmugu@thestar.com.my

KOTA KINABALU: Shark conservationists are once again pushing for the ban on the hunting and finning of sharks in Sabah.

The latest call comes after tourists were appalled by shark fins being sold openly along the Sinsuaran sidewalks in the city centre.

"Tourists come to see the marine diversity in our waters but they find more marine diversity along the streets of Kota Kinabalu instead.

"This cannot go on. Sabah must ban hunting and finning of all

sharks, not just for certain shark species," said Adderick Chong, a conservationist with the Sabah Shark Protection Association.

Advocating for overall shark protection, he said it was impossible to identify which species of shark was being sold by the roadside without proper expert identification.

"It could be the protected species of sharks, but we won't know," he said, adding that the pictures of the dried shark fins were taken by dismayed tourists on Friday and then highlighted to their tour operators.

The federal Agriculture and Agri-Based Industry Ministry had,



Shocking find: Chong says the pictures of the dried shark fins sold in Kota Kinabalu were taken by dismayed tourists and then highlighted to their tour operators.

among others, included the hammerhead shark, smooth hammerhead shark, winghead shark, and oceanic wingtip shark as totally protected three years ago.

Dive training agency RAID regional director James Costello also weighed in on the latest saga.

"I am saddened to see the pictures, and here of recent happenings. I urge action to be taken by the authorities against all those involved," he said.

Commercial diver and co-founder of Sabah Dive Rangers, Jude Junius, said the Sabah government must make a stand on shark hunt-

ing and finning to protect the marine ecosystem.

Inbound tour operator Borneo Dream Travel & Tours Sdn Bhd owner Billy Hammond said that without government support to stop shark finning and other destructive activities, the state's marine tourism would be severely affected.

"The efforts of groups such as Sabah Dive Rangers and enforcement teams are admirable, but without government support and the curbs on things such as fishing bombing and shark finning, I see the end of the marine park and tourism on the horizon," he added.

Negara perlu 1.8 juta ekor lembu

Oleh OMAR ZIN

omar.zin@mediamula.com.my

PETALING JAYA: Kira-kira 1.8 juta ekor lembu diperlukan untuk pengeluaran daging lembu mencapai 50 peratus tahap sara diri (SSR) menjelang 2030 bagi mengurangkan kebergantungan import makanan yang dijangka mencecah RM100 bilion pada 2025.

Jumlah itu bagaimanapun masih jauh daripada sasaran Dasar Agromakanan Negara 2.0 apabila setakat tahun ini, hanya sekitar 750,000 ekor lembu atau 22 peratus dapat dihasilkan, walaupun sasaran tersebut perlu dicapai dalam tempoh kurang tujuh tahun lagi.

Sasaran yang dilihat turut sukar dicapai adalah beras 65 peratus berbanding ketika 65 peratus, sayur-sayuran (79 peratus), daging ayam dan itik (140 peratus), telur ayam dan itik (123 peratus) dan susu segar (100 peratus) berbanding buah-buahan (83 peratus) dan makanan laut (98 peratus).

Antara kekangan yang dihadapi ketika ini adalah ketidakmampuan negara untuk memenuhi permintaan tinggi di pasaran, kekurangan pengeluaran dan sumber tempatan, kekurangan kawasan pertanian serta penghasilan makanan yang bertujuan untuk eksport.



NEGARA memerlukan kira-kira 1.8 juta ekor lembu bagi mencapai 50 peratus tahap sara diri (SSR) menjelang 2030.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, pensyarah Jabatan Sains Haiwan di Fakulti Pertanian Universiti Putra Malaysia, Prof. Dr. Anjas Asmara @ Ab. Hadi Samsudin menjelaskan, pengeluaran beras dan daging lembu berdepan cabaran terbesar kerana kekurangan tanah untuk penanaman padi dan penternakan.

Katanya, ia menjadikan sasaran SSR untuk beberapa sub sektor pertanian sukar dicapai, dengan negara mungkin terus

bergantung banyak kepada makanan import selepas 2030.

"Input padi negara sebenarnya lebih baik daripada Thailand dan Indonesia namun kita ada masalah keluasan tanah padi apabila kebanyakan tanah padi telah ditukar ganti dengan kawasan perindustrian dan perumahan, jadi pengeluaran beras agak terganggu ketika ini.

"Kajian terbaru juga menunjukkan keluasan tanah untuk pengeluaran daging lembu tidak banyak

“Kajian terbaharu juga menunjukkan keluasan tanah untuk pengeluaran daging lembu tidak banyak sedangkan kita perlukan 1.8 juta ekor lembu pada 2030 tetapi sekarang hanya sekitar 750,000,” katanya ketika dihubungi.

sedangkan kita perlukan 1.8 juta ekor lembu pada 2030 tetapi sekarang hanya sekitar 750,000,” katanya ketika dihubungi.

Katanya, salah satu cadangan yang disyorkan dalam soal pengeluaran daging lembu adalah menggunakan kawasan kelapa sawit sedia ada.

Pada masa sama, Anjas menyifatkan, pengeluaran sayur-sayuran tidak sepatutnya berdepan masalah untuk mencapai sasaran SSR namun terdapat konflik tertentu dalam menghasilkan makanan bagi pasaran tempatan dan eksport.

"Kebanyakan pengeluaran sayur-sayuran sebenarnya dibuat dengan tujuan penghasilan eksport kerana ia bernilai tinggi, bukannya untuk pasaran tempatan.

"Kita tidak boleh salahkan petani yang mahu menjual sayur dengan harga mahal, tetapi harga sayur untuk pasaran tempatan menjadi tinggi kerana kurangnya sumber, jadi ada konflik menyebabkan sasaran SSR sedikit sukar untuk dicapai," katanya.

Tambahnya, pengeluaran telur ayam pula berdepan dengan kos tinggi yang tidak mampu ditanggung oleh penternak kecil sedia ada.

"Kira-kira 60 peratus penternak kecil ambil anak ayam dari syarikat besar untuk dijual balik ke pasaran. Untuk syarikat besar, mereka tidak ada masalah kerana mereka ada bahan makanan, ada kilang sendiri.

"Namun untuk penternak kecil, mereka terpaksa menanggung harga dan kos bahan makanan seperti jagung, soya, baja yang tinggi. Sebab itu ada yang tutup sementara, ada juga yang tutup terus operasi," katanya.

Justeru, beliau menyeru supaya pengeluaran beberapa sektor pertanian utama diteliti semula bagi memastikan sasaran dalam Dasar Agromakanan Negara 2.0 menjelang 2030 tercapai.

"Dasar negara pun sudah ada, apa yang penting adalah memastikan sama ada pelaksanaannya sampai kepada pemain industri, sampai kepada pengguna. Kalau ada kepincangan, kena tambah baik," katanya.

Angkasa gerak 14,975 koperasi keluar makanan

TEMERLOH: Angkatan Koperasi Kebangsaan Malaysia (Angkasa) menggerakkan 14,975 koperasi di bawahnya untuk terlibat secara langsung dalam aktiviti pengeluaran makanan bagi mengurangkan kos import makanan negara.

Presiden Angkasa, Datuk Seri Dr. Abdul Fattah Abdullah berkata, agensi itu dengan hampir lapan juta ahli akan menjadi rakan kongsi kerajaan bagi menjamin bekalan mencukupi dan menstabilkan harga di pasaran.

Menurutnya, Angkasa secara berterusan meneroka dan mencari peluang untuk meningkatkan pengeluaran makanan negara menerusi rantaian atau ekosistem yang melibatkan koperasi penternakan, pemprosesan, pembekalan, logistik dan akhirnya kepada pengguna.

"Angkasa mempunyai perancangan besar dalam usaha mewujudkan ekosistem yang didominasi oleh koperasi bagi

membantu rakyat mendekati kos sara hidup," katanya kepada pemberita selepas merasmikan Mesyuarat Agung Negeri (MAN) Pahang Zon 2 (2023) di Pejabat Jawatankuasa Perhubungan Angkasa Negeri (JPAN) Pahang 2 (Temerloh) di sini semalam.

Semalam, akhbar ini melaporkan, nilai import makanan negara boleh mencecah sehingga RM100 bilion menjelang 2025 berdasarkan statistik dan trend semasa antaranya disebabkan permintaan dalam negara melebihi penawaran.

Mengikut laporan Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan, RM75.54 bilion import makanan dicatatkan tahun lalu, berbanding RM63.59 bilion pada 2021, iaitu peningkatan sebanyak 18.7 peratus manakala RM55.4 bilion dicatatkan pada 2020.

Malah ia menunjukkan peningkatan import luar biasa dalam tempoh 10 tahun kebelakangan ini apabila RM38.8

bilion import makanan dicatatkan pada 2013, menjadikan peningkatan sebanyak 94.6 peratus pada 2022.

Mengulas lanjut, Abdul Fattah berkata, Angkasa melalui anak syarikatnya, Komardi Dairy Sdn. Bhd. menjayakan ternakan lembu tenusu bagi mengurangkan kebergantungan kepada bahan import makanan.

"Projek ini turut melibatkan koperasi penternak tenusu, kilang susu segar milik koperasi dan pusat penghasilan produk tenusu koperasi. Angkasa mempunyai 81 ekor lembu baka Holstein genetik dari Korea Selatan yang boleh menghasilkan 45 liter sehari berbanding hanya 15 hingga 20 liter baka tempatan," katanya.

Menurutnya, projek lembu tenusu ini dalam jangka masa panjang dapat memenuhi permintaan industri tenusu negara sekali gus mengurangkan kebergantungan import.

ABDUL FATTAH Abdullah mengulas laporan *Utusan Malaysia* bertajuk 'RM100 bilion kos import makanan' dan peranan gerakan koperasi dalam membantu pengeluaran makanan negara di Temerloh, Pahang. - UTUSAN/SALEHUDIN MAT RASAD

