



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 20 APRIL 2023

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	JUALAN KHAS SYAWAL SASAR RM13 JUTA, NEGARA, KOSMO -16	LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
2.	TIBA MASA HASILKAN SENDIRI MAKANAN TERNAKAN AKUAKULTUR, DALAM NEGERI, UM -17	LAIN-LAIN

UKK KPKM

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

Headline	Jualan Khas Syawal sasar RM13 juta		
MediaTitle	Kosmo		
Date	20 Apr 2023	Color	Full Color
Section	Negara	Circulation	155,996
Page No	16	Readership	467,988
Language	Malay	ArticleSize	209 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 5,445
Frequency	Daily	PR Value	RM 16,334



Jualan Khas Syawal sasar RM13 juta

ALOR GAJAH — Jualan Khas Syawal Madani menyasarkan nilai jualan keseluruhan sebanyak RM13 juta, sejak program itu dilancarkan Sabtu lalu.

Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, Datuk Seri Mohamad Sabu berkata, sejumlah RM4.5 juta nilai jualan telah direkodkan dalam tempoh empat hari ia berlangsung di 38 lokasi setakat ini.

Menurutnya, pihaknya yakin sasaran jualan yang ditetapkan oleh Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) dapat direalisasikan dalam tempoh dua hari lagi sebelum berakhir esok.

"Program anjuran FAMA itu melibatkan penyertaan seramai 1,462 usahawan di 113 lokasi pemasaran FAMA seluruh negara.

"Ini membuktikan Jualan Khas Syawal Madani berjaya dimanfaatkan oleh golongan berpendapatan rendah menikmati harga jualan yang berpatutan menjelang sambutan Hari Raya Aidilfitri nanti.

"Sepanjang program ini berjalan serentak di seluruh negara mereka yang berpendapatan rendah dapat membeli pelbagai barang yang lebih murah daripada yang dijual di luar sana," katanya.

Beliau berkata demikian kepada pemberita selepas menghadiri Jelajah Ramadan Bersama Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan di pekarangan Masjid Al-Najihin, Padang Sebang di sini, semalam.

Tambah Mohamad, program tersebut wajar diteruskan pada Ramadan tahun depan berdasarkan sambutan orang ramai di semua lokasi disediakan FAMA.

"Saya tidak menolak kemungkinan Jualan Khas Madani tahun depan akan menambah lokasi daripada 113 tahun ini bagi memberi peluang kepada lebih ramai rakyat," jelasnya.



MOHAMAD (empat dari kiri) pada program Jelajah Ramadan di Padang Sebang, Melaka kelmarin.

Headline	Tiba masa hasilkan sendiri makanan ternakan akuakultur		
MediaTitle	Utusan Malaysia		
Date	20 Apr 2023	Color	Full Color
Section	Dlm Negeri	Circulation	107,609
Page No	17	Readership	322,827
Language	Malay	ArticleSize	816 cm ²
Journalist	RISYAWATI	AdValue	RM 33,368
Frequency	Daily	PR Value	RM 100,104



AKUAKULTUR merupakan industri yang semakin penting di negara ini kerana permintaan makanan laut terus berkembang dan kaedah penangkapan ikan tradisional menjadi kurang mampam. Menurut Pertubuhan Makanan dan Pertanian Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (FAO), pengeluaran akuakultur Malaysia meningkat daripada 691,200 tan metrik pada 2010 kepada 1,000,000 tan metrik (2019).

Pertambahan penduduk negara dan permintaan yang meningkat untuk makanan laut berkualiti tinggi menyebabkan peningkatan permintaan terhadap produk akuakultur. Pinggir pantai Malaysia yang luas dan sumber air tawar yang banyak menyediakan persekitaran sesuai untuk aktiviti akuakultur dan telah mempelbagaikan spesies udang, tilapia, keli dan rumpai laut.

Industri akuakultur di Malaysia terdiri daripada ladang tradisional berskala kecil dan ladang konvensional lebih besar yang menggunakan teknologi canggih dan amalan pengurusan. Walaupun industri menghadapi cabaran seperti wabak penyakit dan alam sekitar serta permintaan pasaran berubah-ubah, ia tetap menawarkan peluang ekonomi besar dan berpotensi.

Menurut data Jabatan Perikanan Malaysia, penyumbang utama industri akuakultur negara adalah ikan air tawar yang menghasilkan kira-kira 69 peratus daripada jumlah pengeluaran pada 2020. Antara ikan air tawar yang paling banyak ditembak ialah tilapia dan ikan keli.

Ikan marin dan udang juga merupakan spesies penting dalam industri akuakultur negara yang menyumbang kira-kira 11 peratus dan sembilan peratus terhadap pengeluaran keseluruhan. Spesies ikan laut yang paling banyak ditembak adalah kerupu, siakap dan ikan bawal. Spesies udang utama yang ditembak pula ialah black tiger shrimp dan whiteleg shrimp.

Disebabkan permintaan yang begitu pesat berkembang, bekalan makanan ternakan berkualiti tinggi

Tiba masa hasilkan sendiri makanan ternakan akuakultur



PERTAMBAHAN penduduk negara dan permintaan meningkat untuk makanan laut berkualiti tinggi menyebabkan peningkatan permintaan terhadap produk akuakultur. - UTUSAN/MOHD. SHAHJEHAN MAAMIN

untuk menyokong industri ini merupakan faktor kritis bagi kejayaan dan kemapanan industri akuakultur tempatan. Kebanyakan bahan makanan yang digunakan dalam operasi akuakultur negara adalah diimport yang berisiko untuk mengalami gangguan rantai bekalan berpunca daripada turun naik harga dan ketidakseimbangan mata wang.

UBI KAYU

Selain itu, kualiti dan keselamatan bahan-bahan diimport mungkin sukar dikawal yang membawa kepada keimbangan terhadap risiko bahan tercemar, pengubahsuai, pemalsuan dan keselamatan makanan.

Walaupun Malaysia berpotensi mengeluarkan pelbagai bahan untuk makanan ternakan seperti jagung, ubi kayu dan kek isirung sawit, tanaman ini

Bekalan makanan ternakan berkualiti tinggi untuk menyokong industri ini merupakan faktor kritis bagi kejayaan.”

juga diperlukan oleh industri lain seperti bahan api bio.

Ketersediaan bahan-bahan ini secara terhad menyekat pertumbuhan dan kemapanan industri akuakultur, terutama bagi petani berskala kecil yang mungkin bergelut untuk mendapatkan makanan yang mencukupi. Harga bahan makanan boleh berubah-ubah dan tertakluk kepada turun naik disebabkan oleh

faktor seperti peristiwa cuaca, penawaran dan permintaan global serta dasar perdagangan menyukarkan lagi para petani untuk merancang dan mengurangkan kos pengeluaran mereka.

Menangani cabaran ini memerlukan usaha yang diselaras dalam kalangan pihak industri berkepentingan, agensi-agensi kerajaan dan institusi penyelidikan. Antara penyelesaian yang boleh diambil adalah menggalakkan penggunaan bahan makanan ternakan keluaran tempatan, memperuntukkan dana untuk penyelidikan dan pembangunan (R&D) bagi menambah baik formulasi makanan dan kaedah pengeluaran serta membangunkan perkongsian strategik dengan pembekal antarabangsa untuk memastikan bekalan bahan

suapan ternakan berkualiti tinggi yang stabil.

Memandangkan sesetengah bahan makanan boleh dihasilkan secara lokal, adalah penting untuk membangunkan formulasi spesifik (*customized feed formulation*) menggunakan bahan tanaman tempatan atau sumber tempatan. Pengilang makanan perlu membangunkan formulasi makanan ternakan yang memenuhi keperluan gizi haiwan dan peringkat pertumbuhan berbeza menggunakan bahan tempatan.

Dengan menyesuaikan formulasi makanan haiwan dengan keperluan ternakan, penternak boleh mengoptimalkan kadar pertumbuhan dan meminimumkan sisanya makanan, membawa kepada pengeluaran lebih cepak dan mampam. Paling penting adalah mengurangkan pergantungan kepada bahan import.

Selain itu, penternak perlu melaksanakan strategi pengurusan makanan yang mampam. Amalan sedemikian termasuk memberi makan pada masa yang optimum dalam sehari, menggunakan *automatic feeder* dan melaraskan kadar pemberian makanan berdasarkan keadaan persekitaran dan kesihatan ternakan.

Akhir sekali, kerjasama dengan institusi penyelidikan adalah penting. Penternak dan pengeluar makanan perlu bekerjasama rapat dengan institusi penyelidikan untuk membangunkan ramuan dan formula makanan baru yang disesuaikan dengan keperluan spesies dan persekitaran tempatan. Pendekatan ini diharapkan boleh membantu mempercepatkan penyelesaian masalah makanan ternakan dan mendedahkan para penternak kepada penyelidikan dan teknologi terkini.

PROFESSOR Madya Dr. Risyawati Mohamed Ismail ialah Pengarah Pusat Penyelidikan Sekutu Makanan, Inovasi & Pembangunan (FinDER), Pusat Pengajian Pengurusan Teknologi & Logistik (STML), Universiti Utara Malaysia (UUM),