LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
SELASA 13 FEBRUARI 2024

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	LARANGAN TANGKAP IKAN TEMELIAN BERMLA FEBRUARI HINGGA APRIL, NEGERI PAHANG, SH -27	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	MAHA BUFFET SAJI 200 MENU LAZAT, NIAGA, KOSMO -38 MAHA BUFFET 2024 BERSKALA MEGA SASAR 54,000 KEHADIRAN AGROTECH FARMING MAHU LAKSANA PERTANIAN ORGANIK KOS EFEKTIK DI MALAYSIA, BISNES, SH -30 SEMAK SEMULA LESEN BERAS SYARIKAT BESAR, DALAM NEGERI, UM -1 & 3 MAMPUKAH SYED ABU HUSSIN?, DALAM NEGERI, UM -2 TILAPIA MISKIN TEGAR!, LOKAL, HM -12 PERINTIS TERNAKAN TILAPIA SANGKAR, BISNES, SH -31	LAIN-LAIN

UKK KPKM

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	SINAR HARIAN	NEGERI PAHANG	27

Larangan tangkap ikan temelian bermula Februari hingga April

KUANTAN - Jabatan Perikanan Pahang mengeluarkan amaran tidak menangkap ikan temelian atau temoleh di semua sungai negeri ini bermula Februari hingga April depan.

ABDULLAH

Pengarahnya, Abdullah Jaafar berkata, notis larangan tangkapan terbabit disebarkan melalui pelbagai platform termasuk laman Facebook.

Menurutnya, ini kerana dalam tempoh itu, ikan terbabit berada di kawasan air cetek secara berpasangan dan bertelur.

"Ikan temelian boleh mencapai berat 25 hingga 40 kilogram kini semakin berkurangan. Jadi, tidak mustahil menghadapi risiko kepupusan jika tangkapannya tidak dikawal terutama pada musim bertelur.

"Disebabkan itu, kita mengeluarkan notis larangan bagi memberi peringatan kepada semua masyarakat," katanya ketika dihubungi pada Isnin.

Beliau menjelaskan sifat ikan temelian akan ke kawasan lubuk dan air cetek untuk bertelur secara berpasangan sekali gus memudahkan nelayan darat menangkapnya hanya menggunakan jaring hanyut.

Tambahnya, spesies ikan sungai itu hanya terdapat secara bebas di sungai utama di Pahang dan Perak.

"Permintaan terhadap ikan itu adalah tinggi dan harganya mahal," ujarnya.

Abdullah berkata, mengikut peraturan Kaedah-Kaedah Perikanan (Perairan Sungai) 1991 Pahang, individu yang menangkap ikan temelian dalam tempoh larangan (Februari hingga April) boleh dikenakan tindakan.

Tegasnya, kompaun hingga RM5,000 dan peralatan menangkap ikan mereka dirampas.

Sehubungan itu, Jabatan Perikanan Pahang berharap para nelayan darat khususnya dan masyarakat umumnya dapat memanfaatkan kekayaan sumber perikanan secara bertanggungjawab supaya ia mampan.

FOTO: JABATAN PERIKANAN PAHANG

Hebahan larangan tangkapan ikan temelian telah dilakukan awal bulan ini.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	HARIAN METRO	NIAGA	38

MAHA Buffet saji 200 menu lazat

PETALING JAYA – MAHA Buffet 2024, pesta makanan terbesar yang bakal diadakan pada 14 Mac hingga 8 April ini bakal dianjurkan dengan lebih meriah melibatkan lebih banyak menu makanan bersesuaian untuk memenuhi selera pelanggan ketika berbuka puasa dalam bulan Ramadan.

Bagi merealisasikan program yang akan diadakan di MAEPS, Serdang dalam skala yang besar kali ini, dua buah restoran terkenal iaitu Restoran Mak Kimbong dan Experiment Kitchen akan bergabung untuk menghidangkan lebih daripada 200 menu di bawah konsep makanan jalanan di bawah satu bumbung.

Terdapat juga lebih 20 gerai masakan secara *live cooking* akan menjadi faktor penarik kepada pengunjung dan mereka juga akan dapat merasai air tangan selebriti Karl Shafek Ibrahim yang menjadi duta Maha Buffet 2024.

Beliau juga akan menyediakan sebanyak 10 menu sepanjang program tersebut berlangsung.

TERDAPAT lebih daripada 200 menu yang akan disajikan pengunjung pada harga serendah RM89.90 seorang.

KHAIRUL AMILIN (kanan) dan Muhammad Hazim (kiri) pada sidang akhbar berhubung MAHA Buffet 2024 di Bangi baru-baru ini.

Pemilik Experiment Kitchen, Muhammad Hazim Yahaya berkata, melalui ruang dewan yang besar di sini pihaknya berkeyakinan ia akan dapat memenuhi pertambahan pengunjung yang datang ke program tersebut.

"Kami juga akan sediakan ruang permainan untuk kanak-kanak, ruang solat berjemaah yang luas, terdapat juga gerai beli-belah untuk keperluan hari raya dan kios memotong rambut secara percuma," katanya dalam kenyataan yang dikeluarkan di sini baru-baru ini.

Selain itu, pemilik Restoran Mak Kimbong, Khairul Amilin Abdul Rahman berkata, pihaknya komited untuk menjayakan MAHA Buffet 2024 untuk memenuhi kepuasan pelanggan untuk menjamu selera bersama keluarga atau orang tersayang dan juga rakan dengan menikmati hidangan lazat di situ atau untuk menyambut hari lahir dan ulang tahun perkahwinan di situ.

"Kami turut mengadakan cabutan bertuah kepada pelanggan setiap hari yang mana mereka yang bertuah bakal membawa pulang pelbagai hadiah antaranya seperti barangan elektrik dan baucar beli-belah," ujarnya.

Tempahan untuk slot MAHA Buffet 2024 adalah RM89.90 untuk dewasa dan RM49.90 bagi kanak-kanak, manakala tempat duduk *VIP* pula ditawarkan pada harga RM149.90 (dewasa), RM89.90 (kanak-kanak).

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	HARIAN METRO	BISNES	23

Maha Buffet 2024 berskala mega sasar 54,000 kehadiran

Kuala Lumpur: Pesta makanan terbesar di Malaysia, Maha Buffet 2024 bakal diadakan dengan skala mega berbanding tahun lalu bermula pada 14 Mac sehingga 8 April di Dewan A, Taman Ekspo Pertanian Malaysia (Maeps), Serdang, Selangor.

Acara itu sekali lagi menggabungkan dua restoran popular iaitu Mak Kimbong dan Experiment Kitchen.

Pemilik Experiment Kitchen, Muhammad Hazim Yahaya berkata, pihaknya menganggarkan 54,000 pengunjung ke pesta makanan itu, berbanding 27,000 pengunjung pada tahun sebelumnya.

Menurutnya, Maha Buffet menyediakan lebih 200 menu gabungan dua restoran itu yang berkonsepkan *street food* di bawah satu bumbung.

"Ruang dewan cukup besar juga bakal dimeriahkan dengan pelbagai aktiviti lain, antaranya ruang mainan gergasi untuk kanak-kanak, selain ruang solat jemaah luas, 'game' percuma untuk remaja, gerai beli-belah kelengkapan hari raya di Bazar Gadis, hari potong rambut percuma serta *photobooth* dengan kamera 360 yang boleh dijadikan kenangan terindah buat tetamu.

"Kami sangat mementingkan keselesaan pelanggan terutamanya mereka yang ada anak kecil, jadi kami harapkan ruang seperti Kids Playland akan membantu ibu bapa makan dengan tenang, dan tidak perlu risaukan keselamatan anak mereka.

"Selain itu, turut disediakan hidangan dimasak dan resipi oleh selebriti, Karl Shafek sendiri kerana jarang peminat dapat merasa masakan artis kesayangan mereka," katanya.

Sementara itu, pemilik Restoran Mak Kimbong, Khairul Amilin Abdul Rahman berkata, pelbagai hadiah ditawarkan kepada pengunjung termasuk hadiah utama berupa kereta.

"Antaranya, barangan elektrik, baucar beli-belah, tiket penerbangan dan hadiah utama adalah kereta misteri yang akan diberikan pada minggu pertama Maha Buffet berlangsung.

"Pelanggan boleh merancang untuk menyambut hari lahir serta pilihan untuk makan di tempat duduk VIP dengan kadar bayaran yang berpatutan," katanya.

KARL Shafeek (tengah) bersama Muhammad Hazim (kiri) dan Khairul Amilin pada sidang media Maha Buffet 2024 di Bangi. - Gambar NSTP/HAIRUL ANUAR RAHIM

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	SINAR HARIAN	BISNES	30

PERTANIAN

Agrotech Farming mahu laksana pertanian organik kos efektif di Malaysia

KUALA LUMPUR - Agrotech Farming and Trading (M) Sdn Bhd (Agrotech Farming) mengadakan perjanjian usaha sama dengan salah satu koperasi pertanian terbesar di India untuk membawa dan melaksanakan pertanian organik yang inovatif dan kos efektif di Malaysia.

Penasihatnya, SR Naga berkata, syarikat itu yang ditubuhkan pada 2022 kini dalam proses memperoleh tanah terutamanya di Selangor dan Perak untuk menjayakan projek tersebut.

Beliau berkata, berkenaan akan dimulakan dengan tanaman seperti tomato, bendi, cili hijau, keledek, tembikai susu, labu manis, ubi kayu, tembikai wangi dan sayur-sayuran lain yang mendapat permintaan.

Menurutnya, teknologi asli seperti vermikompos dan pengkomposan anaerobik untuk memelihara tumbuhan dan tanah terbukti membantu tanaman menghasilkan tuaian yang lebih baik di India dan ini akan dapat membantu meningkatkan sekuriti makanan negara jika ia dilaksanakan di Malaysia.

SR NAGA

"Konsep paling penting ialah melakukannya secara 100 peratus organik. Memandangkan kos adalah satu faktor, kami mengadakan perbincangan dengan rakan kongsi di India dan kami menyaksikan salah satu teknik yang digunakan di ladang mereka telah mampu mengurangkan kos bagi menghasilkan organik.

"Kami tidak sabar untuk mempraktikkan konsep yang sama di Malaysia yang mana kosnya adalah murah untuk pengguna tempatan," katanya dalam satu temu bual di sini.

Perjanjian usaha sama berkenaan ditandatangani di antara SR Naga dan Pengerusi/Pengasas Venkateshwara Co-operative Power & Agro Processing Ltd, Shivaji Dole yang disaksikan oleh dua menteri persekutuan dan dua menteri negeri yang berlangsung di India pada 28 Januari lalu.

Koperasi Venkateshwara yang berpangkalan di Maharashtra, India memiliki lebih 75,000 ahli serta 20,000 petani yang terlibat pelbagai jenis aktiviti pertanian.

Ia beroperasi di negeri-negeri utama di India. - *Bernama*

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	3

Semak semula lesen beras syarikat besar

Dari muka 1

"Saya rasa dari segi harga baik sahaja dan tiada masalah. Kami menyokong langkah itu bersesuaian dengan kami yang bekerja di sawah.

"Namun, walaupun harga meningkat tetapi tidak akan selesaikan isu kartel beras. Pengawalan harga beras dan penggunaan lesen oleh kilang besar perlu disemak semula oleh kerajaan," katanya.

Terdahulu, Mesyuarat Khas Majlis Tindakan Sara Hidup Negara (NACCOL) bercadang untuk menyelaraskan harga beras tempatan dan import bagi mengelakkan manipulasi dan menangani isu penipuan dalam industri beras.

Cadangan itu bakal menyaksikan harga beras tempatan yang kini dijual di pasaran RM26 bagi setiap 10 kilogram akan meningkat kepada sekitar RM30 hingga RM33.

Tambah Musonnef, pihak berkuasa yang tidak mengawal pembelian beras oleh pengilang besar punca berlakunya mereka membeli beras tanpa had dan kuota.

"Kerajaan perlu mewujudkan kuota untuk pembelian beras tempatan. Apabila pengilang besar mempunyai kuasa, mereka secara tidak langsung menentukan harga kepada pengilang kecil dan bukannya kerajaan.

"Selain itu, lesen kilang ada had muatan sahaja dan tiada had pembelian. Jadi, jika tidak dikawal lesen, kilang yang kecil akan terhapus dan dimonopoli," katanya.

Katanya, ketika ini bukanlah penyelarasan harga yang perlu diberi fokus tetapi kawalan kuota kepada kilang.

"Kerajaan perlu membuat kawalan kuota kepada semua kilang untuk membeli padi tempatan. Sebagai contoh, setiap kilang kecil beli 10,000 metrik tan dan 30,000 metrik tan untuk kilang besar. Apabila kilang besar tidak cukup, maka mereka boleh pula membeli daripada kilang kecil pada harga sama," ujarnya.

Mengulas lanjut beliau berkata, pengagihan padi di dalam industri ketika ini terjejas akibat dikuasai kilang besar.

"Mereka menguasai hampir 80 peratus pengagihan padi dan juga mempunyai rantaian sawah, kilang pemborong dan peruncit.

"Pada masa sama, mereka menguasai padi benih oleh kerajaan atas proksi kilang lain. Jika kerajaan tidak menjalankan usaha untuk mengharmonikan antara kilang besar dan kecil maka ia akan memberi kesan," katanya.

PEKERJA kilang memunggah beras import yang dibekalkan di sebuah kilang pemborong beras di Setiu, Terengganu, baru-baru ini. – UTUSAN/PUQTRA HAIRRY

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	2

Mampukah Syed Abu Hussin?

MAJLIS Tindakan Sara Hidup Negara (NACCOL) sudah mencadangkan kepada kerajaan supaya harga beras tempatan dan import diselaraskan bagi mengekang manipulasi, permainan harga dan juga isu bekalan beras tempatan yang sudah berlarutan selama berbulan-bulan.

Pengerusinya, Datuk Syed Abu Hussin Hafiz Syed Abdul Fasal berkata, penyelarasan harga itu akan menyaksikan harga runcit beras naik antara RM3 hingga RM3.30 sekilogram berbanding RM2.60 sekilogram bagi beras Super Spesial Tempatan kini seperti yang termaktub di bawah Akta Kawalan Padi dan Beras 1994.

Walaupun mengakui wujudnya kartel yang mengawal hampir segala urusan dalam industri padi dan beras negara tetapi beliau yakin isu bekalan dan harga itu mampu diatasi dalam tempoh tiga bulan jika kertas cadangan beliau itu diterima dan dilaksanakan.

Beliau berpegang pada asas bahawa kerajaan mempunyai kuasa, undang-undang dan wang. Tiga perkara itu dilihat sudah cukup untuk 'melumpuhkan' pemborong dan peniaga besar, seterusnya memperbaiki ekosistem industri tersebut.

Persoalannya ialah mengapa langkah itu tidak diambil sejak awal. Adakah kerajaan lepas tangan atau mahu melihat pemain industri memainkan peranan dan tanggungjawab mereka terlebih dahulu?

Agak menghairankan apabila Malaysia yang mempunyai stok bekalan beras sebanyak 900,000 tan iaitu 250,000 tan stok penimbal dan 650,000 tan stok dagangan tetapi rakyatnya mengeluh tiada beras.

Apa yang kerajaan buat sebelum ini hanya memberi jaminan bekalan beras mencukupi, tetapi apa yang berlaku adalah sebaliknya.

Ramai percaya, isunya ialah bukan kadar pengeluaran beras negara tidak mencapai tahap sara diri tetapi wujudnya ketirisan di peringkat tertentu yang memerlukan penyiasatan segera dan campur tangan kerajaan.

Selain isu ketirisan, banyak polisi dalam sektor itu yang mungkin perlu dilihat dan dinilai semula oleh kerajaan bagi menyelesaikan itu secara total.

Antaranya ialah kuota belian yang pernah menjadi rungutan pesawah. Pesawah mendakwa wujud monopoli oleh pihak tertentu yang membeli beras daripada pesawah tanpa had sehingga sukar bagi kilang-kilang kecil untuk bersaing.

Justeru, apabila ada kaedah penyelesaian yang dicadangkan oleh Syed Abu Hussin dan pasukannya, kita harap kerajaan akan melaksanakannya secepat mungkin.

Pengalaman Ahli Parlimen Bukit Gantang itu membantu rakyat di kawasannya dengan menyediakan barang keperluan rakyat dengan membeli dari sumber dan membawa terus kepada pengguna wajar diaplikasi dalam industri beras kerana terbukti berjaya.

Malah, pesawah juga akan mendapat manfaat apabila mampu menjual beras yang mereka hasilkan dengan harga lantai lebih tinggi berbanding sekarang dan tidak terikat untuk menjual hasil sawah mereka kepada pemborong tertentu sahaja.

Dalam masa yang sama, program yang dirancang seperti model SMART SBB Padi Putih, SMART SBB Padi Wangi, SMART SBB Asnaf dan SMART SBB Mini Sekinchan perlu terus diperkasa bagi meningkatkan pengeluaran beras tempatan.

Jika berjaya, ternyata langkah beliau menyokong kepemimpinan Perdana Menteri dan dipilih untuk tugas itu adalah keputusan yang tepat.

Ismail Daud adalah Pengarang Berita Kanan *Utusan Malaysia*

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	HARIAN METRO	LOKAL	12

Serdang

IPR-INTAN

Tilapia miskin tegar!

Spesies ikan yang mudah diuruskan, memiliki daya tahan tinggi dan cepat membesar menjadi faktor tilapia merah dijadikan ikan ternakan dalam sangkar untuk diusahakan peserta projek Inisiatif Pendapatan Rakyat Inisiatif Usahawan Tani (IPR-Intan) bagi sektor akuakultur di Pusat Pembenihan Ikan, Universiti Putra Malaysia (UPM).

Berkongsi mengenai projek berkenaan, Pensyarah Kanan Fakulti Pertanian UPM Dr Fadhil Syukri berkata, lima peserta IPR-Intan yang juga kumpulan pertama projek itu, sedang mengusahakan ternakan tilapia dalam sangkar pada Disember lalu.

"Mereka ini mengikuti kelas bimbingan pada November dan Disember lalu. Bila kita pasti mereka betul-betul faham, baru mula dengan latihan amali iaitu menguruskan ikan dalam sangkar pada Disember.

"Kita mula dengan ikan tilapia, ketika itu saiz (ketika dilepaskan dalam sangkar) antara dua dan tiga inci. Satu sangkar kita lepaskan 2,000 ekor anak ikan," katanya ketika ditemui Bernama di Pusat Pembenihan Ikan UPM.

IPR-Intan adalah strategi serampang dua mata dengan sasaran meningkatkan pendapatan peserta dan memberi pendedahan mengenai pertanian pintar berteraskan Internet Kebendaan (IoT).

Fadhil yang berpengalaman selama 15 tahun dalam bidang pembenihan ikan itu berkata, setiap peserta ketika ini dipertanggungjawab menjaga empat sangkar tilapia dan menjangkakan ikan itu mencapai saiz antara 400 dan 500 gram pada April atau Mei ini.

"Bila ikan sudah capai saiz besar, maka kita anggar seorang peserta akan urus lapan sangkar ikan. Keseluruhannya, kita target 1,000 ekor dalam satu sangkar," katanya yang mempunyai kepakaran dalam bidang genetik akuakultur dan pembiakbakaan.

Beliau berkata, ketika ini setiap peserta perlu memberi ikan makan tiga kali sehari, namun tidak lama lagi UPM akan menggunakan mesin makanan ikan automatik selaras dengan objektif IPR-Intan iaitu pertanian pintar berteraskan IoT.

"Kita mahu menggalakkan peserta guna elemen IoT. Bila ada mesin makanan automatik, ikan akan diberi makanan iaitu dedak ikut kesesuaian contohnya tiga atau empat jam sekali. Bila kerap bagi makan, ikan tidak lapar dan bantu tumbesaran," katanya menambah dedak itu diperbuat daripada campuran baja ikan, serbuk ikan, jagung dan soya.

"Tilapia ini nanti kita tolak RM10. Satu sangkar boleh dapat hasil hingga satu tan, jadi satu sangkar dianggarkan dalam RM10,000 hasil jualan"

DR Fadhil ketika ditemui di Pusat Pembenihan Ikan, UPM. Gambar kanan, Dr Fadhil menunjukkan anak ikan yang digunakan dalam projek IPR-Intan.

SEBANYAK 2,000 anak ikan tilapia dilepaskan ke dalam satu sangkar untuk diusahakan peserta IPR-Intan.

Mengenai potensi pasaran tilapia yang diusahakan peserta IPR-Intan itu, Fadhil berkata, spesies berkenaan menjanjikan pendapatan lumayan buat peserta kerana ia sentiasa mendapat permintaan di pasaran negara.

"Tilapia ini nanti kita tolak RM10. Satu sangkar boleh dapat hasil hingga satu tan, jadi satu sangkar dianggarkan dalam RM10,000 hasil jualan," katanya.

Berkongsi perancangan masa depan, Fadhil berkata, untuk tempoh beberapa bulan akan datang, kumpulan peserta IPR-Intan yang baharu berkemungkinan mengusahakan ikan patin dan siakap air tawar dalam sangkar.

"Insya-Allah banyak penyelidikan yang UPM akan buat pada masa depan dan kami akan hasilkan lebih banyak benih ikan yang boleh dimanfaatkan peserta IPR-Intan," katanya.

Mengenai proses penyertaan IPR-Intan, beliau berkata, program itu terbuka kepada golongan miskin tegar dan B40 yang ingin meneroka teknologi baharu dalam bidang pertanian dan mendapatkan bimbingan daripada pakar bidang pertanian pintar UPM dalam meningkatkan pendapatan masing-masing.

SERAMAI lima peserta IPR-INTAN yang juga kumpulan pertama projek berkenaan mengusahakan ternakan tilapia dalam sangkar di Pusat Pembenihan Ikan, UPM, Serdang.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
13/2/2024	SINAR HARIAN	BISNES	31

Perintis ternakan tilapia sangkar

Lima peserta IPR-INTAN jadi kumpulan pertama projek berkenaan

SERDANG

Spesies ikan yang mudah diuruskan, memiliki daya tahan tinggi dan cepat membesar menjadi faktor tilapia merah dijadikan ikan ternakan dalam sangkar untuk diusahakan peserta projek Inisiatif Pendapatan Rakyat Inisiatif Usahawan Tani (IPR-INTAN) bagi sektor akuakultur di Pusat Pembenihan Ikan Universiti Putra Malaysia (UPM).

Pensyarah Kanan Fakulti Pertanian UPM, Dr Fadhil Syukri berkata, lima peserta IPR-INTAN yang juga kumpulan pertama projek itu sedang mengusahakan ternakan tilapia dalam sangkar pada Disember lepas.

"Mereka ini telah mengikuti kelas bimbingan pada November dan Disember lepas. Apabila kita pasti mereka betul-betul faham, baru mula dengan latihan amali iaitu menguruskan ikan dalam sangkar pada Disember.

"Kita mula dengan ikan tilapia, ketika itu saiz (ketika dilepaskan dalam sangkar) antara dua dan tiga inci. Satu sangkar kita lepaskan 2,000 ekor anak ikan," katanya ketika ditemui di Pusat Pembenihan Ikan UPM baru-baru ini.

IPR-INTAN merupakan strategi serampang dua mata dengan sasaran meningkatkan pendapatan peserta dan memberi pendedahan tentang pertanian pintar berteraskan Internet Kebendaan (IoT).

Fadhil yang berpengalaman 15 tahun dalam bidang pembenihan ikan berkata, setiap peserta dipertanggungjawab menjaga empat sangkar tilapia dan ikan-ikan itu dijangka mencapai saiz antara 400 dan 500 gram pada April atau Mei ini.

"Apabila ikan-ikan sudah capai saiz besar, kita anggarkan seorang peserta akan urus lapan sangkar ikan. Keseluruhannya, kita sasar 1,000 ekor dalam satu sangkar," katanya yang mempunyai kepakaran dalam bidang genetik akuakultur dan pembiakbakaan.

Beliau berkata, ketika ini setiap peserta perlu memberi ikan makan tiga kali sehari, namun tidak lama lagi, pihak UPM akan menggunakan mesin makanan ikan automatik selaras dengan objektif IPR-INTAN iaitu pertanian pintar berteraskan IoT.

"Kita mahu menggalakkan peserta guna elemen IoT. Apabila ada mesin makanan automatik, ikan-ikan akan diberi makanan iaitu dedak ikut kesesuaian, contohnya tiga atau empat jam sekali.

"Apabila kerap bagi makan, ikan tidak lapar dan bantu tumbesaran," katanya menambah dedak tersebut diperbuat daripada campuran baja ikan, serbuk ikan, jagung dan soya.

Potensi

Mengenai potensi pasaran tilapia yang diusahakan peserta IPR-INTAN itu, Fadhil berkata, spesies berkenaan menjanjikan pendapatan lumayan buat peserta kerana sentiasa mendapat permintaan di pasaran negara.

"Tilapia ini nanti kita tolak RM10. Satu sangkar boleh dapat hasil hingga satu tan, jadi satu sangkar dianggarkan dalam RM10,000 hasil jualan," katanya.

Sebanyak 2,000 ekor anak ikan tilapia dilepaskan ke dalam satu sangkar untuk diusahakan peserta.

Fadhil berkata, untuk tempoh beberapa bulan akan datang, kumpulan peserta IPR-INTAN yang baharu berkemungkinan mengusahakan ikan patin dan siakap air tawar dalam sangkar.

"Insya-ALLAH banyak penyelidikan yang UPM akan buat pada masa depan. Kami akan hasilkan lebih banyak benih ikan yang boleh dimanfaatkan peserta IPR-INTAN," katanya.

Mengenai proses penyertaan IPR-INTAN, beliau berkata, program itu terbuka kepada golongan miskin tegar dan B40 yang ingin meneroka teknologi baharu dalam bidang pertanian dan mendapatkan bimbingan daripada pakar bidang pertanian pintar UPM dalam meningkatkan pendapatan masing-masing.

Katanya, kira-kira sembilan pensyarah UPM daripada pelbagai fakulti, antaranya Fakulti Pertanian, Fakulti Kejuruteraan, Fakulti Perubatan Veterinar serta Sekolah Perniagaan dan Ekonomi dipertanggungjawab untuk mengendalikan kelas bimbingan kepada peserta IPR-INTAN.

"Kemasukan adalah percuma. Semua peserta akan didedahkan dengan pelbagai ilmu bagi membantu mereka menjadi petani atau penternak yang berjaya," katanya.

Pada 24 Februari lepas, Perdana Menteri, Datuk Seri Anwar Ibrahim ketika membentangkan Belanjawan 2023 berkata, kerajaan akan melaksanakan IPR dengan peruntukan RM750 juta kepada Kementerian Ekonomi bagi menjayakan program berkenaan.

Program tersebut menyasarkan peserta dari keluarga miskin tegar dan B40 meraih pendapatan antara RM2,000 dan RM2,500 sebulan, dalam tempoh pemantauan 24 bulan, seterusnya menjana pendapatan sendiri melalui hasil yang diperoleh.

Pada 24 Julai lepas, Menteri Ekonomi, Rafizi Ramli merasmikan IPR-INTAN@UPM yang menyasarkan 40 peratus peserta daripada golongan graduan universiti dan 60 peratus peserta IPR serta e-Kasih.

Dr Fadhil memberi penerangan ketika ditemui di Pusat Pembenihan Ikan UPM baru-baru ini.

Spesies ikan yang mudah diuruskan, memiliki daya tahan tinggi dan cepat membesar menjadi faktor tilapia merah dijadikan ikan ternakan dalam sangkar untuk diusahakan peserta.

Dr Fadhil menunjukkan anak ikan yang digunakan dalam projek berkenaan.