



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
ISNIN 15 APRIL 2024

BIL.	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	BERAS TEMPATAN SEKAMPIT RM26 CUMA MIMPI- SYED ABU HUSSIN,DALAM NEGERI,UM-9	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN KETERJAMINAN MAKANAN (KPKM)
2.	BERAS TEMPATAN : UTAMAKAN KEPENTINGAN 33 JUTA RAKYAT?, DALAM NEGERI,UM-9	
3.	TELUKI BOLEH DIMAKAN, LOKAL, HM-9	JABATAN PERTANIAN MALAYSIA (DOA)
4.	TELUKI BAKAL TEMBUSI PASARAN DUBAI, NASIONAL,SH-26	
5.	PESERTA PROGRAM PERNIAGAAN AUM LEBIH BERDAYA SAING,BISNES,BH-22	AGROBANK
6.	SEMPIT LAGI NAK ROBOHI!, LOKAL,HM-8	LAIN-LAIN
7.	60 KG TERJUAL SEHARI NIAGA, BISNES,HM-23	
8.	PARI SUNGAI TIDAK ASING DI PAHANG, NASIONAL,SH-23	

UKK KPKM

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

Beras tempatan sekampit RM26 cuma mimpi - Syed Abu Hussin

Oleh **MUHAMAD AIDIEL
ASYRAAF ZABIDI**
asyraafzabidi@mediamulia.com.my

PETALING JAYA: Petugas Khas Pemantauan Kluster Makanan Majlis Tindakan Sara Hidup Negara (NACCOL) mendakwa dari pada 100 lokasi yang dikatakan menjual beras putih tempatan pada harga RM26, hanya 15 lokasi didapati menjual beras gred tersebut, itupun dalam jumlah yang sedikit.

Ketuanya, Datuk Syed Abu Hussin Hafiz Syed Abdul Fasal

berkata, setiap 15 lokasi tersebut didapati menjual 100 hingga 200 kampak sahaja.

"Dengan bilangan yang terhad, permintaannya sangat tinggi membuatkan beras tersebut seperti pisang goreng panas dan mustahil untuk dapat harga tersebut sekali lagi.

"Sudah enam bulan kita ketiadaan stok beras putih tempatan, sudah tentu apabila ia dijual pada harga begitu, ramai berpuasu-pusu beli. Namun, pasar raya mengehadkan pembelian maksimum

dua kampak beras untuk satu keluarga," katanya kepada *Utusan Malaysia*.

Sebelum ini, Syed Abu Hussin menggesa Seksyen Kawal Selia Padi dan Beras di bawah Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan supaya mengedar beras tempatan ke seluruh negara susulan ketiadaan bekalan tersebut di kebanyakan pasar raya.

Beliau juga mengarahkan semua stok semasa padi dan beras yang telah dibeli oleh pengilang berjumlah 140,000 tan diproses

dan dikeluarkan untuk kegunaan pasaran tempatan dengan serta-merta.

Dalam pada itu, Syed Abu Hussin Hafiz memberitahu, harga beras sekampit RM26 itu sudah tidak logik pada hari ini.

"Ketua Pengarah Kawal Selia Padi dan Beras, Datuk Azman Mahmood memberi jaminan akan mengedarkan beras putih tempatan, namun apa yang terjadi kini menghampakan.

"Saya anggap beras putih tempatan pada masa kini sudah 'tidak wujud'," katanya.

Beras tempatan: Utamakan kepentingan 33 juta rakyat?

MARAN: Kerajaan diminta mengambil kira kepentingan lebih 33 juta rakyat dalam menyelesaikan isu ketiadaan beras tempatan (BPT) di pasaran berbanding 'kelompok kecil' dalam industri beras negara.

Persatuan Beras Bumiputera Malaysia (Barim) bimbang rakyat boleh bertindak di luar batasan dan membelakangkan undang-undang jika hilang sajian ekoran ketiadaan BPT di pasaran.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, Presiden Barim, Ismail Awang berkata, isu ketiadaan BPT dan harga beras import melambung tinggi menyebabkan kehidupan rakyat bertambah susah disebabkan kenaikan kos sara hidup.

"Kerajaan wajar melihat asas kepentingan 33 juta rakyat, bukan hanya mengambil kira 'kelompok-kelompok kecil' industri ini.

"Jika berterusan tanpa penyelesaian, tidak mustahil rakyat boleh bertindak di luar jangka seperti membuat demonstrasi sebagai protes kepada kerajaan kerana lambat menangani isu BPT", katanya.

Baru-baru ini, *Utusan Malaysia* melaporkan, pembelian padi yang tiada had menyebabkan hanya 11 kilang-padi milik orang Melayu masih bertahan daripada 220 kilang padi berdaftar di bawah Lembaga Padi dan Beras Negara (LPN).

Kebanyakan pengilang padi Melayu 'lingkup' kerana mereka tidak mampu bersaing dengan pengilang besar yang mampu membeli padi dengan harga lebih mahal dan dalam jumlah banyak sehingga 120,000 tan metrik sekali gus.

Setiasaha Persatuan Pengilang Beras Melayu Malaysia, Musomme' Md. Kadzi dilaporkan berkata, kilang-kilang besar yang dikuasai individu bermodal tinggi membuat pembelian padi dalam kapasiti besar dengan harga mencecah RM2,250 bagi setiap tan metrik.

Kata Musomme', keadaan itu menyebabkan kilang-kilang Melayu 'mati' dan tidak mampu bertahan dengan harga belian padi yang tinggi manakala kapasiti padi boleh dibeli setiap kilang tanpa had.

Mengulas lanjut, Ismail berkata, saranan dibuat Yang Dipertua Dewan Rakyat, Tan Sri Johari Abdul supaya rakyat makan ubi kayu sebagai sumber alternatif karbohidrat menggantikan beras tempatan merupakan isyarat bahawa isu bekalan beras tempatan semakin kritikal dan memerlukan tindakan drastik daripada kerajaan bagi menyelesaikannya.

"Jika tidak kritikal, masakan Yang Dipertua Dewan Rakyat boleh buat saranan agar rakyat makan ubi kayu bagi menggantikan beras? Ini bukti serius bahawa industri beras negara yang cukup besar," tegasnya.

Justeru, ujarnya, seperti dicadangkan Barim sebelum ini, kerajaan Pusat perlu segera menubuhkan Majlis Padi dan Beras Negara (MAPEN) sebagai pemangkin kepada ketajaman makanan utama negara.

Beliau menjelaskan, kemelut isu BPT masih tiada penyelesaian mutlak sehingga kini biarpun kerajaan memutuskan menaikkan Harga Beras Putih Import (BPT) dengan menurunkan RM2 hingga RM3 di pasaran bagi

pek 10 kilogram.

"Isu BPT ini terus berlarutan kerana sebab-sebab teknikal dan kemungkinan wujud konspirasi kartel yang menyebabkan rakyat marhaen terus menderita.

"Penurunan harga beras putih import RM3 seperti mana diumumkan Kementerian Pertanian dan Kertajaminan Makanan tidak menyelesaikan se-

cara keseluruhannya isu pokok, iaitu BPT.

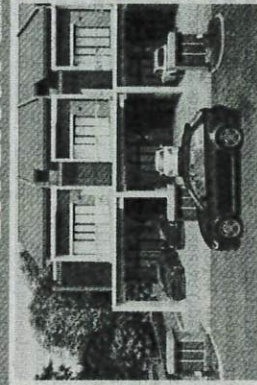
"BPT masih tiada di pasaran bahkan di tambah pula fenomena cuaca panas dan kering ketika ini di utara Semenanjung, maka akan bertambah celaru isu bekalan BPT", katanya.

Beliau mendakwa kekurangan BPT masih berlarutan kerana kegagalan Kementerian Pertanian dan Kertajaminan dan Keterjaminan

Makanan mencari penyelesaian terbaik dalam isu beras padi dan benih padi.

Difahamkan, masalah kekurangan bekalan tidak seharusnya berlaku kerana Malaysia adalah pengeluar 67 peratus BPT, selain negara memiliki stok penimbun bekalan itu di lapang lokasi yang boleh menampung untuk tempoh empat hingga lima bulan.

LOT BUMIPUTERA UNTUK DIJUAL TAMAN PARIT BAKAR MURNI LOT 10354 GM4565



Harga Bumiputera
RM535,500.00 -
RM807,500.00
(Harga selepas diskaun 15%
untuk Bumiputera)

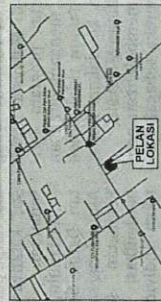
Pembeli Bumiputera perlu rujuk ke Laman Web SUKU Penumahan: eromah.johor.gov.my
Tel: 07-2665260 / 07-2665261
Rujukan: Tempahan untuk Bumiputera PKPJ 060061450

RUMAH TERES 2 TINGKAT
Jumlah Bil. Unit Bumiputera 1,511
Kapasiti Tanah: 1,511
Keluasan Binaan: 2024sq. - 2208sq.

TATTU RESOURCES
SDN. BHD.
240 101004420 (640076-H)

NO. 15-1, TINGKAT 1, JALAN BAKRI JAYA 1,
TAMAN BAKRI JAYA, 84200 MUAR, JOHOR.

TEL : 06-9863299/
010-7811510 (Mr. How)



LOKASI GPS : 2.001596, 102.604099

Maklumat Projek: Projek Bumiputera (PKPJ) 060061450, 15/11/2023. Projek Bumiputera Murni (BPM) di Taman Bakar Murni, Muar, Johor. Projek ini adalah projek perumahan untuk Bumiputera. Maklumat projek ini adalah maklumat umum sahaja. Untuk maklumat lanjut, sila hubungi Tattu Resources Sdn. Bhd. di telefon 06-9863299. Semua maklumat adalah berdasarkan maklumat yang diberikan oleh pihak berkuasa yang berkaitan. Tattu Resources Sdn. Bhd. tidak bertanggungjawab terhadap sebarang kerugian atau kehilangan keuntungan atau keuntungan yang mungkin timbul atau dialami oleh seseorang individu atau organisasi akibat menggunakan maklumat ini. Semua maklumat adalah berdasarkan maklumat yang diberikan oleh pihak berkuasa yang berkaitan. Tattu Resources Sdn. Bhd. tidak bertanggungjawab terhadap sebarang kerugian atau kehilangan keuntungan atau keuntungan yang mungkin timbul atau dialami oleh seseorang individu atau organisasi akibat menggunakan maklumat ini.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
15/4/2024	HARIAN METRO	LOKAL	9

Bernamea

Putrajaya

Bukan sahaja cantik sebagai hiasan, malah teluki atau *carnation* mampu memberikan pendapatan lumayan kepada pengusahanya apabila bakal menembusi pasaran Dubai di Emiriah Arab Bersatu (UAE) sebagai bahan dalam hidangan mewah.

Lebih istimewa, teluki atau nama saintifiknya *di-anthus caryophyllus* menjadi pilihan sebagai bahan dalam penyediaan hidangan istimewa di restoran *fine dining* dan hotel berprestij sekitar Dubai.

Ketua Unit Industri Florikultur Jabatan Pertanian Malaysia (DOA) Mohamad Nizam Malik berkata, pihaknya menasaskan mengeksport lebih 10,000 kotak teluki sebagai permulaan menjelang akhir tahun ini.

"Kami menasaskan 10,000 kotak seberat 10 gram setiap



PELBAGAI jenis teluki dibungkus di dalam kotak bagi mengekalkan kesekarnya sebelum dieksport ke luar negara.



Teluki - bunga boleh dimakan

Carnation rebutan restoran, hotel berprestij di Dubai bakal jadi penjana pendapatan utama



MOHAMAD Nizam (kanan) bersama pemilik ladang yang diusahakan Fairuz Effindi, Faisal dan Abdul Harith.



LADANG teluki milik Foliage Microgreens bermula dengan sebuah rumah hijau dan kos RM30,000 pada 2018.

satu dan memiliki 45 teluki seminggu yang mampu memberikan pulangan lumayan kepada pengusaha," katanya, semalam.

Katanya, susulan itu, DOA mengenal pasti kawasan yang dibangunkan untuk penanaman teluki atau Ladang Eksport Bunga Boleh Dimakan (LE-EF) secara komersial seluas 2.4 hektar di Bukit Changgang, Banting, Selangor.

"Kami fokus ladang di Bukit Changgang sebagai projek rintis untuk dijadikan pusat sehenti bagi keseluruhan proses bermula daripada penanaman, penuaian, penyimpanan dan pembungkusan sebelum dieksport.

"Sebab utama kami m-

ilih kawasan dekat dengan lapangan terbang demi memastikan kualiti bunga kekal segar sepanjang proses penanaman, penuaian sehingga penghantaran ke luar negara," katanya sambil menambah setiap kotak teluki mencecah harga RM80 berbanding nilai di pasaran tempatan yang dijual hanya RM10.

Katanya, kos keseluruhan mengeksport teluki rendah berbanding orkid kerana hanya membabitkan produk dan pembungkusan.

"Sebelum ini kita mengeksport orkid dalam bentuk kotak hadiah premium, tetapi tidak bagi Teluki.

"Teluki ia tidak begitu rumit sebagaimana orkid

yang perlukan pasu khas dan gel air bagi mengekalkan kesekarnya. Sebaliknya teluki hanya perlu dihantar dalam keadaan segar supaya pembeli berpuas hati," katanya.

Katanya, bunga yang diminati sebagai hiasan di kawasan rumah atau dekorasi pada majlis tertentu itu juga boleh dihidangkan dalam pencuci mulut seperti ais krim dan stik.

"Sebelum ini kita dengan kegunaan *edible gold*, atau emas yang boleh dimakan, untuk dimasukkan dalam hidangan, kali ini, kita yakin Teluki mendapat sambutan sama kerana rasanya segar terutama untuk pencuci mulut.

"Apabila bunga ini ditambah, ia menjadikan harga hidangan semakin mahal," katanya sambil memberitahu eksport pertama bunga itu ke Dubai disasar seawat-lewatnya hujung tahun ini.

Ketika ini, projek penanaman bunga teluki diusahakan di ladang di Kajang yang menempatkan empat rumah hijau bagi memenuhi pasaran tempatan oleh syarikat Foliage Microgreens.

Katanya, DOA turut mengintai peluang pasaran di Singapura susulan ada permintaan sebelum ini dan memulakan penanaman bunga itu di Parit Sulong, Batu Pahat, Johor.

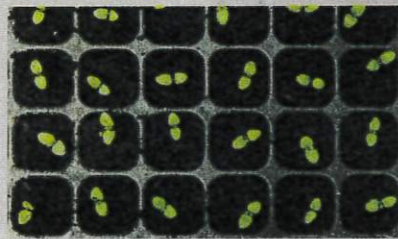
"Ahli Parlimen Parit Sulong Datuk Seri Dr Noraini Ahmad menyatakan hasrat menjadikan ia antara aktiviti dalam kalangan kaum wanita di kawasannya.

"Jadi, ini disasarkan untuk pasaran di negara jiran (Singapura). Saya yakin produk teluki menjadi satu cabang dan peluang baik untuk menjana pendapatan," katanya.

Baru-baru ini, wartawan dibawa melihat ladang Teluki milik Foliage Microgreens seluas 0.1 hektar yang diusahakan Fairuz Effindi, 39, Faisal Esa, 36, dan Abdul Harith Abdul Halim, 37.

Bermula dengan hanya sebuah rumah hijau dan kos RM30,000 pada 2018, kini tiga lagi rumah hijau dibina untuk penanaman bunga itu.

"DOA memberikan bantuan dari segi nasihat berkaitan penjagaan bunga dan peluang memasarkan produk ini dan kami merancang melangkah lebih jauh dalam bidang ini," katanya.



ANAK benih teluki di tapak semaian.

Teluki bakal tembusi pasaran Dubai

Sebagai bahan dalam penyediaan hidangan mewah di restoran *fine dining*

PUTRAJAYA

Bukan sahaja cantik sebagai hiasan malahan bunga teluki atau *carnation* juga mampu memberikan pendapatan lumayan kepada pengusahanya apabila bakal menembusi pasaran Dubai di Emiriah Arab Bersatu (UAE) sebagai antara bahan dalam hidangan mewah.

Lebih istimewa, bunga teluki atau nama saintifiknya, *dianthus caryophyllus* bakal menjadi pilihan untuk digunakan sebagai bahan dalam penyediaan hidangan mewah di restoran *fine dining* dan hotel mewah sekitar Dubai.

Ketua Unit Industri Florikultur Jabatan Pertanian Malaysia (DOA), Mohamad Nizam Malik berkata, pihaknya menasakarkan mengeksport lebih 10,000 kotak bunga teluki sebagai permulaan menjelang akhir tahun ini.

"Kita menasakarkan sebanyak 10,000 kotak dengan setiap kotak seberat 10 gram yang mempunyai kira-kira 45 kuntum bu-

nga teluki seminggu yang mampu memberikan pulangan lumayan kepada pengusaha," katanya.

Beliau berkata, susulan itu, DOA telah mengenal pasti kawasan yang bakal dibangunkan untuk penanaman bunga teluki atau Ladang Eksport Bunga Boleh Dimakan (LEEF) secara komersial seluas 2.4 hektar di Bukit Changgang, Banting, Selangor.

"Kita akan memfokuskan ladang di Bukit Changgang sebagai projek rintis untuk dijadikan pusat sehenti bagi keseluruhan proses bermula daripada penanaman, penuaian, penyimpanan dan pembungkusan sebelum dieksport.

"Sebab utama kita memilih kawasan yang dekat dengan lapangan terbang kerana adalah penting untuk memastikan kualiti bunga kekal segar sepanjang proses daripada penanaman, peneaian, penghantaran ke luar negara," katanya sambil menambah setiap kotak bunga teluki mampu mencecah harga RM80 berbanding nilainya di pasaran tempatan yang hanya dijual kira-kira RM10.

Beliau berkata, kos keseluruhan untuk mengeksport bunga teluki juga rendah berbanding Orkid yang dilakukan sebelum ini kerana selain memastikan bunga sentiasa segar, ia hanya memabitkan produk itu sendiri dan pembungkusan.

"Sebelum ini kita mengeksport Orkid dalam bentuk kotak hadiah

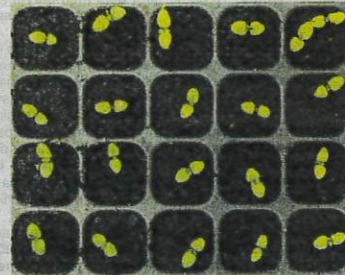


Mohamad Nizam (kanan) bersama pemilik ladang bunga teluki, Foliage Microgreens yang diusahakan oleh Fairuz Effendi, 39, Faisal Esa, 36, dan Abdul Harith Abdul Halim, 37.

premium yang melibatkan kos yang agak tinggi tetapi tidak bagi teluki yang turut menjanjikan pulangan lumayan. Ini juga antara peneksportan komoditi bernilai tinggi negara.

"Selain itu, ia tidak begitu rumit seperti orkid yang perlu kita sediakan pasu khas dan gel air bagi memastikan ia kekal segar, cuma kita akan pastikan pembungkusan teluki juga masih kekal segar supaya pembeli berpuas hati," katanya.

Mohamad Nizam juga berkata, bunga yang biasanya menjadi perhatian peminat sebagai hiasan di kawasan rumah atau dekorasi pada majlis tertentu itu juga boleh dihidangkan dalam pencuci mulut seperti ais



Anak benih teluki di tapak semeian ladang bunga teluki milik Foliage Microgreens seluas 0.1 hektar.

krim dan stik.

"Kalau sebelum ini kita hanya dengar kegunaan *edible gold*, atau emas yang boleh dimakan untuk dimasukkan dalam hidangan tetapi kali ini, kita yakin teluki juga akan mendapat sambutan yang sama kerana rasanya segar terutama untuk pencuci mulut.

"Setelah dimasukkan bunga ini dalam hidangan berkenaan, ia juga menjadi nilai tambah dan harga hidangan juga semakin mahal," katanya sambil menambah eksport pertama bunga itu ke Dubai disasar selewat-lewatnya hujung tahun ini.

Beliau berkata, ketika ini, projek penanaman bunga teluki diusahakan di sebuah ladang di Kajang yang menempatkan empat rumah hijau bagi memenuhi pasaran tempatan oleh syarikat Foliage Microgreens.

Mohamad Nizam berkata, DOA turut mengintai peluang untuk pasaran di Singapura susulan terdapat permintaan sebelum ini dan memulakan penanaman bunga itu di Parit Sulung, Batu

Pahat, Johor.

"Ahli Parlimen Parit Sulung, Datuk Seri Dr Noraini Ahmad telah menyatakan hasrat beliau untuk menjadikan ia sebagai antara aktiviti dalam kalangan kaum wanita di kawasan ini," katanya.

Baru-baru ini, wartawan *Bernama* dibawa melihat sendiri ladang bunga teluki milik Foliage Microgreens seluas 0.1 hektar yang diusahakan oleh Fairuz Effendi, 39, Faisal Esa, 36, dan Abdul Harith Abdul Halim, 37.

Bermula dengan hanya sebuah rumah hijau dan kos kira-kira RM30,000 pada 2018, kini tiga lagi rumah hijau dibina untuk penanaman bunga itu.

"DOA telah memberikan bantuan dari segi nasihat berkaitan penjagaan bunga dan peluang yang ada untuk memasarkan produk ini dan kami merancang untuk melangkah lebih jauh dalam bidang ini," kata Fairuz sambil menambah teluki mendapat permintaan tinggi daripada pihak restoran dan hotel terutama sekitar Lembah Klang. - *Bernama*



Bukan sahaja indah dan cantik, bunga teluki atau dikenali sebagai *carnation* mampu memberi pendapatan lumayan apabila bakal menembusi pasaran Dubai namun bukan sebagai perhiasan tetapi hidangan mewah.

Peserta program perniagaan AUM lebih berdaya saing

Program bimbingan perniagaan Agrobank Upward Migration (AUM) yang bermula sejak 2021 membantu ramai peserta meningkatkan kapasiti perniagaan mereka ke tahap yang lebih baik serta berdaya saing.

Program yang dikendalikan oleh Agrobank Centre of Excellence (ACE) adalah bertujuan untuk mengenal pasti syarikat perniagaan mikro, kecil dan sederhana yang berpotensi meningkatkan tahap lebih baik.

Peserta yang mengikuti program berkenaan, Mohd Farhan Mat Yaacob, 31, berkata selepas mengalami krisis kejatuhan perniagaan pada 2020, beliau berasa buntu untuk mencari dana bagi meneruskan kelangsungan hidup dan mengembangkan perniagaan sejak bekunnya yang dibina sejak 2011.

"Saya mula mendapatkan dana pembiayaan daripada Agrobank menerusi program AUM ini pada 2021 kerana yakin dapat meningkatkan perniagaan dengan bantuan dan bimbingan yang diberikan

oleh institusi kewangan ini.

"Selain pembiayaan, banyak inisiatif lain yang ditawarkan menerusi program ini termasuk kursus, teknik perniagaan dan pemasaran yang diberikan secara percuma," katanya ketika ditemui BERNAMA di Kampung Kubang Bongor, dekat sini, semalam.

Mohd Farhan yang mempunyai 200 stokis seluruh negeri berkata selepas mendapat suntikan pembiayaan dana menerusi program tersebut, hasil jualan perniagaan sejuk beku seperti daging lembu, kambing dan ayam mencecah lebih RM2 juta sebulan.

"Sebelum pandemik COVID-19, saya hanya menternak dan menjual kambing sahaja dengan harga yang dijual sekitar RM400 hingga RM1,500 bergantung pada jantina, saiz, umur dan baka.

"Tetapi apabila berlaku penularan COVID-19, perniagaan saya jatuh merundum dan terpaksa mencari alternatif lain untuk teruskan jualan ini sehingga terencus idea membuat sejuk beku pula.

"Alhamdulillah, apabila Agro-

"Malah, selepas mengikuti program AUM saya dapat belajar pelbagai ilmu dengan Agrobank kerana kursus dan modul yang diberikan itu memberi banyak manfaat untuk mengembangkan perniagaan dan menjana pendapatan," katanya yang mearisi perniagaan daripada keluarganya sejak tahun 2000.

Sebelum ini, Presiden dan Ketua Pegawai Eksekutif Agrobank, Datuk Tengku Ahmad Badli Shah Raja Hussin, berkata pihaknya menyasarkan pembabitian 200 usahawan dari seluruh negara menyertai program AUM pada tahun ini untuk meningkatkan perniagaan yang diceburi mereka.

Program berstruktur selama 12 bulan ini meliputi empat kali sesi latihan iaitu secara fizikal atau dalam talian, dan empat kali sesi bimbingan di premis usahawan.

Antara modul yang dibekalkan kepada usahawan adalah Seni Urus Kewangan, Pemasaran, Penetapan Sasaran Syarikat dan Urus Bisnes Gaya Korporat. BERNAMA



Mohd Farhan menunjukkan produk kambing perap sejuk beku yang diusahakan menerusi program AUM. (Foto BERNAMA)

bank bantu beri dana, jualan saya semakin meningkat," katanya yang turut mengimport kambing dari luar negara iaitu Australia, Thailand dan Myanmar.

Sementara itu, seorang lagi peserta Nor Azlini Awang Ngah, 44, yang terbabit dalam perniagaan pengedaran beras berkata cabaran yang sering dihadapi beliau

adalah stok bekalan tidak menentu serta harga sentiasa berubah kerana beras adalah barangan makanan kawalan yang perlu mengikut harga yang ditetapkan kerajaan.

"Alhamdulillah permintaan beras sentiasa ada dan hasil jualan kami mencecah hampir RM3 juta sebulan.

15/4/2024

HARIAN METRO

LOKAL

8

Oleh Alias Abd Rani
am@hmetro.com.my

Batu Pahat

Bot semakin bertambah, tetapi jeti masih di takuk lama. Itu masalah dilalui hampir 50 nelayan pantai di Kampung Sungai Bagan Laut, dekat Rengit yang berkongsi ruang untuk melabuhkan bot masing-masing.

Jeti di Sungai Bagan Laut yang berusia lebih 40 tahun bukan sahaja semakin padat, malah keadaan tiang semakin uzur dengan sebahagian besi berkarat manakala konkrit pecah.

Situasi ini menambahkan kesukaran nelayan untuk turun ke pantai kerana perlu berhimpit, malah tidak kurang yang membuat sambungan menggunakan duit poket sendiri.

Nelayan, Md Nor Salleh Sello, 50, antara yang terkesan dengan keadaan jeti ketika ini hingga berlabuh dalam keadaan berhimpit sesama mereka.

Menurutnya, jeti itu dipindahkan ke kawasan itu hasil usaha ketua kampung sebelum ini bagi memudahkan nelayan melabuhkan bot fiber yang semakin bertambah.

"Jeti ini

Sempit lagi nak roboh!

Nelayan berhimpit letak bot di Jeti Sungai Bagan Laut yang semakin uzur



JETI Kampung Sungai Bagan Laut, Rengit perlu dinaik taraf kerana semakin uzur serta tidak mampu menampung pertambahan jumlah bot nelayan.

"Ketika ini, kita nak tambah jeti baru, soal kerossakan di bawahnya tidak termasuk dalam spesifikasi. Kalau ada pun, kena cari peruntukan lain untuk membaik pulih," katanya.

Katanya, beberapa tiang konkrit yang dijadikan tempat mengangkut hasil laut juga tumbang disebabkan besi berkarat, baru-baru ini.

"Ada pemilik bot berlabuh di bahagian hujung jeta ruang hadapan penuh. Ada yang 'terlepas' ke jeti paling jauh yang diperbuat daripada kayu jika semua bot berlabuh.

Seorang lagi nelayan, Ahmadiah Tami, 60, berkata perahu yang masuk ke

jetinya ini selepas menangkap hasil laut mesti mencari ruang sesuai.

"Bot semakin banyak, kalau ada antara mereka terpaksa menyelit mana-mana ruang kosong. Saliz setiap bot besar (panjang enam kaki), ruang sedia ada amat terhad.

"Ada pemilik bot berlabuh di bahagian hujung jeta ruang hadapan penuh. Ada yang 'terlepas' ke jeti paling jauh yang diperbuat daripada kayu jika semua bot berlabuh.

"Ketika ini, kita nak tambah jeti baru, soal kerossakan di bawahnya tidak termasuk dalam spesifikasi. Kalau ada pun, kena cari peruntukan lain untuk membaik pulih," katanya.

Katanya, beberapa tiang konkrit yang dijadikan tempat mengangkut hasil laut juga tumbang disebabkan besi berkarat, baru-baru ini.

Ikuti penjelasan pihak berkuasa berhubung isu ini dalam terbitan Harian Metro esok

Jeti di Sungai Bagan Laut berusia lebih 40 tahun

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
15/4/2024	HARIAN METRO	BISNES	23



MOHD Amin dan isteri berniaga ikan air tawar sejuk beku di Pasar Tani Kekal Bandar Seri Jempol.

Oleh Abnor Hamizam
Abd Manap
am@hmetro.com.my

Jempol

Selepas lapan tahun mengusahakan tanaman sayur-sayuran, pasangan suami isteri di Kampung Bayar baru di sini, tekad untuk beralih angin apabila memulakan ternakan ikan air tawar secara komersial.

Mohd Amin Joni dan isteri, Raidah Ahmad turut menjadi usahawan pertama di Negeri Sembilan yang mengusahakan ikan air tawar sejuk beku.

Menurutnya, semuanya bermula selepas mereka tidak lagi berminat untuk meneruskan projek tanaman sayur-sayuran yang diusahakan selepas berdepan pelbagai masalah termasuk makhluk perosak.

Katanya projek tanaman sayur-sayuran dimulakan

60kg terjual sehari niaga

Pasangan jadi usahawan pertama Negeri Sembilan usaha ikan air tawar sejuk beku

sejak 2003 terpaksa dihentikan selepas tidak mampu lagi menanggung kerugian terutama apabila menjadi sasaran serangga perosak.

“Mujur ketika itu saya sudah mula menternak ikan air tawar apabila mendapat tunjuk ajar daripada arwah abang ipar yang pernah menerima anugerah Penternak Jaya Kebangsaan pada 2003.

“Saya ambil masa sekitar setahun untuk belajar daripada arwah mengenai ikan air tawar dan mula

mengusahakan ternakan ikan air tawar secara serius bermula tahun 2010,” katanya ketika ditemui.

Menurutnya, usaha menghasilkan ikan air tawar sejuk beku dijalankan bermula 2017 selepas mendapat permintaan daripada orang ramai yang mahu mendapatkan ikan darat itu lebih mudah.

Katanya, antara ikan air tawar sejuk beku yang dijualnya adalah tilapia, keli, lampam, dan patin dengan kesemua ikan dibersihkan

menggunakan limau kasturi yang ditanam sendiri.

“Ikan sejuk beku ini dijual di pasar tani di sekitar Jempol selain ada yang datang ke rumah untuk membelinya.

“Kami mampu menjual sehingga 60 kilogram ikan sejuk beku ini setiap kali berniaga di pasar tani,” katanya.

Sementara itu Raidah berkata, bagi meningkatkan kemahiran, mereka sudah menyertai 80 kursus anjuran pelbagai agensi.

Pari sungai tidak asing di Pahang

Miliki keistimewaan tersendiri, rasanya dikatakan lebih sedap dan manis

Oleh NIK AMIRUMUMIN
NIK MIN
KUANTAN

Ikan pari lazimnya dikenali sebagai hidupan air masin dan popular dengan masakan asam pedas atau ikan bakar di negara ini.

Namun segelintir masyarakat tidak mengetahui bahawa terdapat spesies ikan pari yang hidup di air tawar di beberapa sungai utama Semenanjung Malaysia terutama Sungai Pahang.

Bagi nelayan sambilan di Sungai Jelai dekat Lipis, Mohd Nizam Alias, 48, pari sungai tidak asing kepada penduduk Pahang.

Menurutnya, ikan itu bagaimanapun bukan spesies 'kayangan' seperti kelah, patin buah, keral, tenggalan, kenerak



HAIRI AZUAN

dan baung yang bernilai tinggi di pasaran.

"Walaupun harga murah dan kurang penggemarnya, ikan ini tetap memiliki keistimewaan tersendiri. Kalau dapat yang bersaiz besar, jenuh untuk menariknya naik lebih-lebih lagi bila ikan pari ini mendap di bawah pasir.

"Seronok bila batang joran melengkung ditarik ikan ini dan perlu tahu teknik betul supaya tali tidak putus dan ikan tak terlepas," katanya yang berasal dari Kampung Batu 9, Kuala Lipis.

Ujar pencipta kandungan di platform YouTube itu, ikan berkenaan boleh dikatakan terdapat di sepanjang sungai dan tidak terumpu di satu kawasan sama ada hulu atau hilir.

Menurutnya, ikan pari sungai mudah ditemui di kawasan air berpasir dengan dasar berpasir dan berteluk yang menjadi lubang berhampiran kuala sungai.

"Ada sesetengah pihak beranggapan pari sungai ini sama dengan ikan ketuka atau tuka dan pari laut. Walaupun dari keluarga sama, tiga spesies itu sebenarnya berbeza dari segi saiz, bentuk badan dan habitat.

"Ikan tuka biasanya lebih kecil, berekor pendek dan hidup di kawasan muara, manakala



Ikan pari sungai banyak terdapat di Sungai Jelai, Lipis dan rasanya dikatakan lebih sedap kerana manis dan lembut.

pari sungai lebih besar selain bentuk badan dengan berekor panjang.

"Berat pari sungai biasanya antara satu hingga dua kilogram (kg) berbanding pari laut yang mampu cecah berat puluhan hingga ratusan kg. Paling besar pernah saya dapat dalam 5kg.

"Saya tak pasti pari sungai boleh sebesar dan seberat mana tapi pernah dengar ada pemancing di kawasan Temerloh naikkan cecah 10kg," ujarnya.

Menurut Mohd Nizam, isi pari sungai lebih sedap kerana manis, lembut dan nipis namun se-

ngat di bahagian ekor sangat berbisa sama seperti pari laut.

Berkongsi tip untuk memancing ikan itu katanya, pari sungai aktif ketika air tidak terlalu keruh atau jernih.

"Waktu petang atau malam lebih sesuai untuk memancing ikan ini guna umpan cacing air atau udang sungai dengan teknik pancing dasar," katanya.

Sementara itu, pemborong dan peniaga ikan sungai di Pasar Bunga Cengkih, Kuala Lipis, Hairi Azuan Mokhtar, 42, berkata, pari sungai kurang mendapat permintaan dan dijual antara



FOTO: NIZAM ALIAS

Mohd Nizam menunjukkan ikan pari sungai yang pernah dipancing di Sungai Jelai, Lipis.



RM25 hingga RM30 sekilogram.

Menurutnya, bekalan ikan itu bergantung kepada hasil tangkapan pemancing.

"Biasa kalau ada terasa nak makan, mereka datang beli terus di pasar jika ada. Selalunya pemancing akan simpan untuk makan sendiri," katanya.

Spesies asli lembangan Sungai Pahang



Ikan pari sungai merupakan spesies asli lembangan Sungai Pahang.

IKAN pari sungai yang terdapat di beberapa sungai utama termasuk lembangan Sungai Pahang merupakan spesies ikan asli.

Pengarah Perikanan Negeri Pahang, Abdullah Jaafar berkata, ikan tersebut masih membiak dan mudah diperolehi di lembangan Sungai Pahang termasuk Sungai Jelai.

Menurutnya, kaedah digunakan untuk menangkap pari sungai kebiasaannya menggunakan pancing dan rawai, namun ia bukan spesies yang sering menjadi sasaran nelayan sungai atau kaki pancing.

"Pelbagai usaha dijalankan pihak kami untuk memastikan kelangsungan spesies ikan ini

dan pelbagai spesies ikan asli lain di lembangan Sungai Pahang.

"Antaranya mengadakan program kesedaran awam seperti pameran ikan asli Pahang untuk memberi kesedaran kepada orang awam kepentingan memelihara dan melindungi spesies tersebut," katanya.

Abdullah berkata, pihaknya turut menjalankan Kajian Inventori Sumber Perikanan Darat secara berkala.

"Tujuannya mengenali pastri taburan dan populasi spesies ikan yang mendiami sesuatu perairan dan merancang aktiviti pengurusan sumber perikanan di kawasan tersebut," jelasnya.

Beliau berkata, bagi me-

lindungi spesies pari sungai dan ikan asli lain, Jabatan Perikanan sentiasa memberi peringatan kepada masyarakat, sama ada nelayan sungai atau pemancing rekreasi agar menangkap ikan secara bertanggungjawab dan mampan.

"Ia bermaksud tangkapan tidak dibuat secara destruktif menggunakan racun, tuba, peralatan elektrik atau bahan letupan. Perbuatan itu merupakan kesalahan di bawah Kaedah-Kaedah Perikanan (Perairan Sungai) Pahang 1991 yang boleh dikompau atau didakwa di mahkamah," katanya.

Tambah beliau, semua pihak bertanggungjawab menjaga kelestarian alam sekitar dan mengelak melakukan aktiviti tidak bertanggungjawab yang boleh menyebabkan pencemaran sungai, seterusnya menyumbang kepada kepupusan spesies-spesies ikan sungai asli.



ABDULLAH