



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
RABU 31 DISEMBER 2025**

BIL.	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	DURIAN KAMPUNG RM1 SEBIJI, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 7	LAIN-LAIN
2.	DURIAN SERENDAH RM1 MERIAHKAN MUSIM RAJA BUAH, NASIONAL, SINAR HARIAN, M/S – 28	
3.	SARAWAK DURIAN 'HAPPY HOUR' SMELLS LIKE A GOOD DEAL, NATION, THE STAR, M/S – 3	
4.	MUSANG KING BALIK PULAU MASIH 'KING', NEGARA, KOSMO, M/S – 11	
5.	TAKING SETBACKS BY THE HORNS, NEWS, THE STAR, M/S – 5	
6.	WASPADA KONGSI, PERBUATAN GUNAKAN PERALATAN MAKANAN SAMA DENGAN HAIWAN PELIHARAAN BOLEH BERI KESAN TIDAK BAIK KEPADA PEMILIK HAIWAN, KUBELA, HARIAN METRO, M/S – 33 & 34	
7.	28 TAHUN BERAS CAP MASJID KINI BERAS CAP ASTANA, SINAR HARIAN, M/S – 10	

UKK KPKM

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/12/2025	HARIAN METRO	LOKAL	7



PENGUNJUNG memilih durian yang dijual murah dengan harga promosi serendah tiga biji RM10 di Pasar Tani Demak semalam.

Durian kampung RM1 sebiji

Kuching: Situasi longgokan durian kampung khususnya dari kawasan selatan Sarawak mence-
tuskan idea kepada pe-

niaga Akmal Hakim Sa-
idan, 29, dan adik-bera-
diknya menawarkan har-
ga runtuh serendah RM1
sebiji, bagi menarik lebih

ramai pelanggan ke kedai
mereka.

Penjual buah-buahan
dan ikan segar itu me-
ngakui musim durian di

Bumi Kenyalang biasanya
bermula dari Ogos hingga
Februari, dengan bekalan
diperoleh dari Sematan,
Serian dan Sarikei.

"Waktu kemuncaknya
bermula sekarang sehing-
ga Februari, jadi buat ma-
sa ini kita terima kira-kira
enam hingga 10 lori du-
rian sehari, dengan ang-
garan keseluruhan 12,000
biji durian kampung kita
peroleh setiap hari.

"Setiap durian digred-
kan sebaik tiba di kedai,
jadi buah yang pecah
diasingkan untuk dijadi-
kan tempoyak, manakala
durian yang elok dijual
secara lelong atau di-
bungkus dalam tawaran
khas *Happy Hour*, seperti
satu plastik penuh pada
harga RM25 atau sebiji
RM1," katanya kepada
Bernama.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/12/2025	SINAR HARIAN	NASIONAL	28

Durian serendah RM1 meriahkan musim raja buah



Atikah bersama Kamariah menunjukkan durian promosi yang dibeli dengan harga serendah RM1 sebiji mengikut saiz di Pasar Tani Demak.

KUCHING - Aroma durian daripada deretan lori yang sarat dengan buah kuning kehijauan menjadi petanda bermulanya musim dinanti-nantikan peminat raja buah di Sarawak, khususnya ketika bekalan durian tempatan kini melimpah di pasaran.

Situasi lambakan durian kampung terutama dari kawasan selatan Sarawak, mencetuskan idea kepada peniaga, Akmal Hakim Saidan, 29, bersama adik-beradiknya untuk menawarkan harga runtuh serendah RM1 sebiji bagi menarik lebih ramai pelanggan ke kedai mereka.

Akmal Hakim yang menjual buah-buahan serta ikan segar ber-

kata, musim durian di Bumi Kenyalang lazimnya bermula dari Ogos hingga Februari dengan bekalan diperolehi dari Sematan, Serian dan Sarikei.

"Waktu kemuncaknya bermula sekarang sehingga Februari, jadi buat masa ini kita terima kira-kira enam hingga 10 lori durian sehari, dengan anggaran keseluruhan 12,000 biji durian kampung kita peroleh setiap hari.

"Setiap durian digredkan sebaik tiba di kedai, jadi buah yang pecah diasingkan untuk dijadikan tempoyak, manakala durian yang elok dijual secara lelong atau dibungkus dalam tawaran khas *Happy Hour*, seperti satu plastik penuh pada harga RM25 atau sebiji RM1," katanya.

Sementara itu, tinjauan mendapati orang ramai tidak melepaskan peluang memborong durian yang dijual pada harga runtuh.

Pasangan adik-beradik, Atikah Morni, 26, dan Kamariah Morni, 21, dari Kuching berkata, mereka memilih membeli durian di kedai itu, selepas tertarik dengan promosi harga runtuh di media sosial.

"Kalau musim durian memang kami datang beli sini kerana harga murah. Kali ini kami datang pilih durian RM3 dan RM8," kata Atikah.

Sementara itu, Charles Chua, 44 dari Sibu mengakui harga ditawarkan murah dan berbaloi.

"Saya beli tiga biji dengan harga RM24. Durian di Sarawak memang nyaman (sedap)," katanya. - Bernama

Sarawak durian 'happy hour' smells like a good deal

KUCHING: The unmistakable smell of durians from rows of trucks laden with the thorny greenish-yellow fruit signals the arrival of the long-awaited season for lovers of the "King of Fruits" in Sarawak, boosted by an abundant supply of local durians now flooding the market.

The surplus, particularly of the "kampung" variety from the south of the state, inspired trader Akmal Hakim Saidan, 29, and his siblings to offer rock-bottom prices - as low as RM1 per fruit to draw crowds to their shop.

Akmal, who runs a fruit and fresh fish business at Nasuha Enterprise, said the durian season in Sarawak typically runs from August to February, with supplies sourced from Sematan, Serian and Sarikei.

"The peak period is from now until February. At the moment, we receive about six to 10 truckloads a day, that's about 12,000 kampung durians daily," he said.

He said each durian is graded upon arrival, with cracked fruits set aside for making tempoyak (fermented durian paste), while good quality ones are sold through



Durian deluge: Traders offer rock bottom prices, much to the delight of customers. — Bernama

auctions or bundled in time-based "happy hour" deals, such as a full bag for RM25 or RM1 per fruit.

Akmal said that by posting on free platforms such as Facebook, the heavily discounted sales remain profitable due to high volume.

To meet strong demand, the shop operates daily from 8am to midnight throughout the season,

with weekends and after-work hours drawing the largest crowds.

"Besides durians, we also sell other tropical fruits such as rambutan, langsat and dabai, which are also offered at special time-based prices. Dabai, for instance, can go for as low as RM3 per kg during happy hour," he added.

A Bernama survey found customers and tourists alike taking



Happy indeed: Sisters Atikah and Kamariah posing for a picture as they select their fruits. — Bernama

advantage of the bargain prices.

Sisters Atikah Morni, 26, and Kamariah Morni, 21, said they were drawn to the shop after seeing the promotions on social media.

"Every durian season, we come here because the prices are very low and reasonable. This time, we chose durians priced at RM3 and RM8," Atikah said.

Meanwhile, Charles Chua, 44, said he and his future in-laws from West Kalimantan, Indonesia, also enjoyed the abundance of Sarawak's durian season.

"I bought three for RM24. It's cheap and truly worth it."

"Sarawak durians are really good, so I'm happy to support local produce," said the Sibuanative.

31/12/2025

KOSMO

NEGARA

11

Musang king Balik Pulau masih 'king'

- Harga kekal antara RM45 hingga RM65 sekilogram
- Tetap dapat permintaan tinggi daripada pelanggan

Oleh NOOR HASLIZA NUSI

GEORGE TOWN – Walaupun durian musang king di negeri-negeri lain 'turun takhta' apabila harainya merudum, namun durian kayaan itu di Balik Pulau di sini, masih kekal berada di 'ranking' teratas.

Malah, harga jualan musang king Balik Pulau tetap tinggi antara RM45 hingga RM65 sekilogram berbanding negeri-negeri lain yang mengalami kejatuhan harga sehingga RM10 sekilogram.

Seorang peniaga durian Balik Pulau, Johan Abu bakar, 42, berkata, rata-rata peniaga di daerah itu kini berdepan dengan fenomena 'perang harga' musang king dari Perak dan Pahang yang kini dijual murah.

Katanya, durian premium ke-
luaran dari dusun Balik Pulau itu



DURIAN musang king Balik Pulau masih mendapat permintaan tinggi biarpun harga jualan mencecah RM65 sekilogram.

masih dianggap sebagai 'ikon' istimewa di hati peminat tegar raja buah meskipun ada yang mempersoalkan tentang perbezaan harga jualan ketika ini.

"Kami, peniaga amat terkesan dengan lambakan dan penurunan harga durian musang king di Pahang dan Perak. Memang ada pelanggan yang mempersoal-



kan tentang harga jualan dan membandingkan dengan musang king di tempat lain.

"Durian dari daerah ini mempunyai keistimewaan dan identiti yang tersendiri dan disebabkan itu kami masih mengekalkan harga mengikut standard populariti tnya iaitu antara RM45 hingga RM65 sekilogram," katanya.

Menurutnya, dia bersyukur kerana durian musang king Balik Pulau masih menjadi rebutan dalam kalangan peminat durian sehingga ada yang sanggup

membuat tempahan awal untuk menikmati keaslian rasanya.

"Setiap hari ada sahaja pelanggan yang datang mencari buah musang king Balik Pulau. Permintaan durian premium ini amat menggalakkan terutama daripada peminat tegarnya.

"Durian ini baru sahaja luruh sejak lebih seminggu lalu. Memang saya tak menang tangan terina tempahan pelanggan termasuk durian spesies lain pada musim ketiga, tahun ini.

"Mereka tak tunggu lama dan terus datang terus ke gerai," ujarnya yang berniaga durian di Kampung Permatang Pasir, Jalan Sungai Pinang, Balik Pulau.

Katanya, durian diuri bitam kini dijual pada harga RM58 hingga RM75 sekilogram, hor lor dan udang merah RM40 hingga RM45 sekilogram, manakala khum poh dan durian kahwin dijual dari RM28 hingga RM38 sekilogram.

Kosmo! semalam melaporkan, musang king sebelum ini digelar durian kayaan, namun kini 'jatuh takhta' apabila harga pasaran menurun sehingga RM10 sekilogram gara-gara lambakan hasil kebun di seluruh negara.



Starting with only three goats, Muhammad Sallehuddin's farm has grown in dairy production in two decades, with a customer base now expanded far beyond Johor. — Courtesy photo

Taking setbacks by the horns

Johor farmer's sheer grit transforms three-goat farm into dairy powerhouse

By MYSARA FAUZI
metro@thestar.com.my

SIXTEEN years ago, Muhammad Sallehuddin Mohd Rashid made the tough decision to forgo a university education and dedicate himself to farming.

His journey began at 17, immediately after completing his Sijil Pelajaran Malaysia (SPM), when he started helping his father in rearing three goats behind their house in Benut, Pontian.

It marked their entry into dairy farming.

As the small venture grew, Muhammad Sallehuddin received an offer to further his studies at a public university away from home.

However, seeing the potential in their expanding goat herd, he decided to stay put.

"By the time I received an offer to continue my studies at a public university, the dairy farming venture had grown and

we already had quite a number of goats.

"So I decided to turn down the offer and pursued Form Six at a secondary school near my hometown," he said.

His ambition during his teenage years led him to construct a larger pen designed to house about 30 goats and sheep.

"Sadly, about 20 of the livestock died. I believed it was due to consuming contaminated Napier grass.

"I was devastated. I thought about quitting many times after facing countless challenges, but each time I found a way to soldier on and give my best," he said, adding that the Covid-19 pandemic also contributed to the struggle.

Muhammad Sallehuddin's persistence and hard work were finally rewarded in 2020 when he received crucial support – a Youth Agropreneur grant.

This recognition allowed him to purchase essential equip-

"I thought about quitting many times after facing countless challenges, but each time I found a way to soldier on and give my best."

Muhammad Sallehuddin
Mohd Rashid

ment, including a pasteuriser, thus significantly improving his production standards.

By 2022, his dairy farm earned official recognition as a

Johor agrofood industry player.

Today, 33-year-old Muhammad Sallehuddin's farm has successfully expanded its customer base far beyond Johor, now reaching buyers in Melaka, Kuala Lumpur, Selangor and Negri Sembilan.

Beyond fresh milk, the farm in Benut also offers value-added products such as ice-cream and curry puffs.

Looking to the future, Muhammad Sallehuddin is focused on securing vital resources such as product certification, enhanced knowledge, and proper guidance.

He firmly believes that with the right support, the local dairy industry has the potential to expand further.

"This industry has the potential to expand and create more opportunities for the community," he said.

He also hopes to inspire more young people to venture into the industry.

TARIKH	MEDIA	RULANGAN	MUKA SURAT
31/12/2025	HARIAN METRO	KUBELA	33



WASPADA KONGSI

Perbuatan gunakan peralatan makanan sama dengan haiwan peliharaan boleh beri kesan tidak baik kepada pemilik haiwan

FOKUS

Oleh Nor'Asyikin Mat Hayin
asyikin.mat@hmetro.com.my

Ada dalam kalangan pemilik haiwan peliharaan berkongsi sudu atau peralatan makanan dengan haiwan kesayangan dan ia semakin menjadi kebiasaan, terutama dalam kalangan pencinta kucing dan anjing. Bagi mereka, tindakan itu adalah lambang kasih sayang terhadap haiwan berkenaan.

Namun, daripada sudut perubatan, amalan itu

tidak digalakkan kerana ia boleh mendatangkan risiko kepada kesihatan manusia.

Doktor Veterinar Dr Salehatul Khuzaimah Mohamad Ali berkata, meskipun tindakan pemilik haiwan peliharaan berpaksikan kasih sayang, tetapi ia bukan amalan yang selamat.

Menurutnya, ini kerana, mulut dan air liur haiwan peliharaan mengandungi mikroorganisma yang berbeza daripada manusia.

"Ada sesetengah kuman

atau bakteria mungkin tidak memberi kesan buruk kepada haiwan ini, sebaliknya boleh mendatangkan penyakit kepada manusia.

"Risiko ini meningkat apabila berlaku perkongsian sudu, pinggan atau peralatan makanan yang memabitkan air liur.

"Lebih membimbangkan apabila pemilik membenarkan haiwan menjilat makanan sebelum dimakan semula oleh pemiliknya," katanya. > 34



ELAK kongsi perkakas makanan dengan haiwan peliharaan.

SAYANG BIAR BERPADA

Tidak semestinya ditunjukkan melalui perkongsian makanan atau sentuhan berlebihan

DARI MUKA 33

Dr Salehatul Khuzaimah berkata, perbuatan sedemikian membuka ruang terhadap penyakit zoonotik iaitu penyakit boleh berjangkit daripada haiwan kepada manusia.

"Golongan berisiko tinggi termasuk kanak-kanak, warga emas, wanita hamil serta individu yang mempunyai imuniti rendah atau penyakit kronik.

"Antara jangkitan bakteria boleh berlaku ialah 'Salmonella' yang menyebabkan cirit-birit dan muntah.

"Campylobacter' pula boleh mengakibatkan jangkitan usus, manakala 'E coli' sering dikaitkan dengan keracunan makanan.

"Selain itu, bakteria 'Pasteurella' pula boleh menyebabkan jangkitan pada luka dan tisu manusia," katanya.

Kata Dr Salehatul Khuzaimah, parasit seperti protozoa juga boleh dipindahkan dan menyebabkan cirit-birit atau kecacatan.

"Ramai pemilik tidak menyedari risiko ini kerana haiwan peliharaan mereka kelihatan sihat dan bersih.

"Ada juga yang beranggapan tiada

masalah kerana tidak mengalami gejala segera selepas berkongsi makanan dengan haiwan kesayangan.

"Hakikatnya, sesetengah jangkitan hanya menunjukkan gejala selepas beberapa minggu, menyebabkan punca sebenar tidak disedari," katanya.

Tambah Dr Salehatul Khuzaimah, budaya 'pet parenting' memaparkan perkongsian makanan bersama haiwan peliharaan sebagai sesuatu perkara yang 'manis' dan normal, mempengaruhi perkembangan trend berkenaan.

"Tanpa sedar, amalan ini ditiru tanpa mengambil kira aspek keselamatan dan kebersihan.

"Oleh yang demikian, pemilik disarankan menggunakan bekas makanan khas untuk haiwan dan tidak berkongsi dengan peralatan manusia.

"Bekas makanan haiwan peliharaan perlu dicuci berasingan menggunakan span dan sabun khas bagi mengelakkan pencemaran silang," katanya.

Selain itu, nasihat Dr Salehatul Khuzaimah, cuci tangan dengan bersih



DR Salehatul Khuzaimah bersama burung nuri.

Risiko ini meningkat apabila berlaku perkongsian sudu, pinggan atau peralatan makanan yang membabitkan air liur

DR SALEHATUL KHUZAIMAH

setiap kali sebelum dan selepas mengendalikan makanan haiwan kesayangan sama ada kering atau basah.

"Ini kerana, makanan haiwan boleh menjadi medium pembiakan bakteria walaupun kelihatan kering.

"Pemilik dinasihatkan mengelakkan haiwan peliharaan daripada menjilat makanan manusia.

"Penjagaan kesihatan haiwan seperti pemberian ubat cacing, vaksin, rawatan kutu serta pemeriksaan berkala juga perlu diberi keutamaan," katanya.

Dr Salehatul Khuzaimah berkata, kasih sayang terhadap haiwan peliharaan tidak semestinya ditunjukkan melalui perkongsian makanan atau sentuhan berlebihan.

"Sebaliknya, ia boleh dizahirkan melalui interaksi seperti bermain bersama dan memberi perhatian kepada haiwan berkenaan.

"Meluangkan masa 10 hingga 15 minit sehari untuk bermain dan berinteraksi sudah memadai untuk memenuhi keperluan emosi haiwan kesayangan.

"Kasih sayang yang sebenar adalah apabila pemilik menjaga kesihatan haiwan dan pada masa sama melindungi keselamatan diri serta keluarga," katanya.



BERI suntikan vaksin secara berkala.



DR Salehatul Khuzaimah merawat iguana.

Anda mempunyai pengalaman, koleksi gambar menarik bersama haiwan atau haiwan peliharaan boleh dikongsi dengan menghantar e-mel ke rencana@hmetro.com.my

28 tahun Beras Cap Masjid kini Beras Cap Astana

Selepas 28 tahun di pasaran, jenama tersebut kini berwajah baharu

Oleh: HIDAYAH HAIROM

Selepas hampir tiga dekad berada di pasaran, jenama beras yang dikenali sebagai Beras Cap Masjid kini melalui satu fasa baharu apabila tampil dengan penjenamaan semula sebagai Beras Cap Astana.

Menurut Capital Route Sdn Bhd (Capital Route) langkah penjenamaan semula itu bukan sekadar perubahan wajah, tetapi mencerminkan komitmen syarikat untuk mematuhi peruntukan undang-undang sedia ada serta menghormati sensitiviti dan agama Islam.

Katanya, beras Cap Masjid berada di pasaran sejak tahun 1997 dan selama 28



Kerja-kerja menyusun bungkus beras Cap Astana di kilang pemprosesan beras milik Capital Route.



Syarikat pengeluar Beras Cap Astana, Capital Route komited memastikan setiap produk yang ditawarkan memenuhi keperluan halal, mengekalkan kualiti makanan yang konsisten serta memberikan nilai terbaik kepada pelanggan.

tahun menggunakan jenama tersebut, ia dikenali dalam kalangan pengguna tempatan sebagai salah satu pilihan beras di pasaran, khususnya dalam komuniti Muslim.

"Jadi, bagi menghormati agama Islam, syarikat mengambil pendekatan bertanggungjawab menghentikan penggunaan imej dan nama masjid pada pelabelan produk dengan melakukan penjenamaan semula sebagai Beras Cap Astana.



Seorang pekerja melakukan pemeriksaan stok beras Cap Astana di gudang penyimpanan.



MS 1500
1085-09/2007

Bukan mudah untuk memperoleh sijil halal Jakim kerana ia melalui proses penilaian yang ketat. Kami berjaya mendapatkan pengiktirafan halal ini dalam tempoh yang singkat hasil komitmen penuh terhadap pematuhan dan kualiti."

"Ini juga bagi mengelakkan sebarang salah faham atau implikasi yang tidak wajar dalam kalangan pengguna," katanya kepada *Sinar Harian*.

Berdasarkan Perintah Perihal Dagangan (Takrif Halal) 2011 Akta Perihal Dagangan 2011 (Akta 730), pelabelan serta jenama yang mengandungi ilustrasi dan nama bangunan ibadah adalah tidak dibenarkan bagi mengelakkan sebarang implikasi.

Menurut Capital Route, jenama baharu Cap Astana dipilih sebagai identiti yang lebih 'neutral', profesional dan patuh peraturan, tanpa menjejaskan kualiti produk yang telah dibina sejak sekian lama.

Ia juga sejajar dengan keperluan pasaran semasa serta peningkatan kesedaran pengguna terhadap aspek pematuhan undang-undang dan ketelusan maklumat produk.

"Walaupun tidak lagi menggunakan identiti lama, syarikat menegaskan bahawa perubahan ini tidak menjejaskan komitmen terhadap kualiti beras yang ditawarkan.

"Syarikat sentiasa komited dalam memastikan setiap produk yang ditawarkan memenuhi keperluan halal, mengekalkan kualiti makanan yang konsisten serta memberikan nilai terbaik kepada pelanggan," tegasnya.

Dalam pada itu, Capital Route berkata, penjenamaan semula tersebut turut diperkukuh dengan kejayaan memperoleh persijilan halal Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim), sekali gus menjadi satu pencapaian penting dalam perjalanan jenama tersebut.

"Bukan mudah untuk memperoleh sijil halal Jakim kerana ia melalui proses penilaian yang ketat. Kami berjaya mendapatkan pengiktirafan halal ini dalam tempoh yang singkat hasil komitmen penuh terhadap pematuhan dan kualiti.

Persijilan halal dari Jakim bukan sahaja mengesahkan pematuhan terhadap piawaian halal, malah meningkatkan tahap kepercayaan pengguna terhadap keseluruhan rantai bekalan dan proses pengendalian produk," katanya.



Jenama beras yang dikenali sebagai Beras Cap Masjid kini melalui satu fasa baharu apabila tampil dengan penjenamaan semula sebagai Beras Cap Astana.