



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
ISNIN 3 NOVEMBER 2025

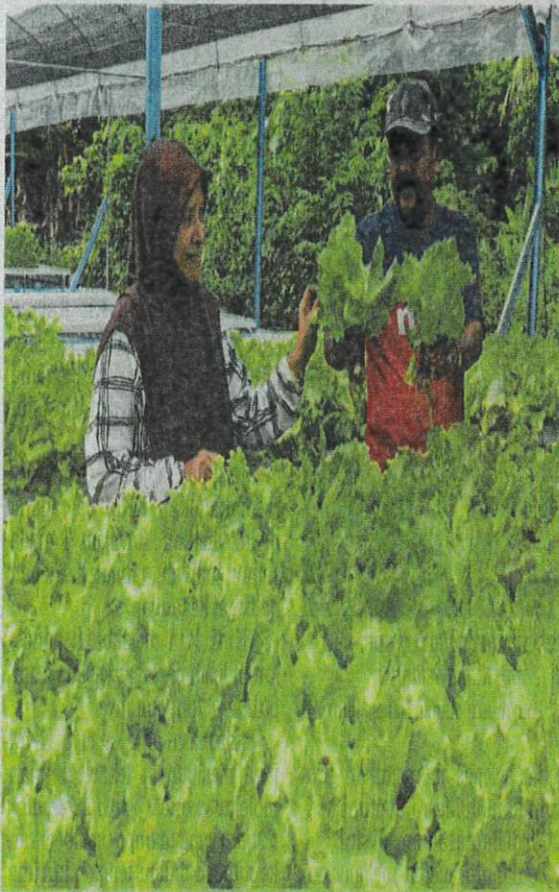
BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	HIDROPONIK PENYELESAIAN PERTANIAN KAWASAN BAH, NASIONAL, BERITA HARIAN, M/S-17	JABATAN PERTANIAN MALAYSIA (DOA)
2.	IKAN MATI, NELAYAN HILANG PUNCA REZEKI, NASIONAL, SINAR HARIAN, M/S – 21	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
3.	AIR ULU SUNGAI JOHOR MASIH TERCEMAR JEJAS AKTIVITI NELAYAN, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 8	
4.	LEBIH 1 TAN IKAN MATI DI HILIR SUNGAI JOHOR, NASIONAL, BERITA HARIAN, M/S - 21	
5.	AIR SUNGAI JADI PUTIH, NEGARA, KOSMO, M/S - 12	
6.	MEKERIA DARI DAPUR FELDA KE PASARAN ANTARABANGSA, INSPIRASI.RINGGIT, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 24	INSTITUT PENYELIDIKAN DAN KEMAJUAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
7.	KEPELBAGAIAN SPESIES KERANG DI PERAIRAN MALAYSIA, KLASSIFIEDS, BERITA HARIAN, M/S – C34	LAIN-LAIN
8.	PESTA KUTIP KERANG, KEPAH SITIAWAN, NEGARA, KOSMO, M/S – 12	

UKK KPKM

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/11/2025	BERITA HARIAN	NASIONAL	17

Hidroponik penyelesaian pertanian kawasan bah



Kota Bharu: Banjir yang kerap melanda Kampung Sri Kulim, Melor, di lokaliti Padang Raja di sini kini bukan lagi penghalang kepada penduduk untuk terus bercucuk tanam.

Melalui inisiatif Program Sejahtera Komuniti MADANI (SejaTi MADANI), mereka kini mampu menjana pendapatan menerusi pertanian hidroponik, menjadikan kampung itu sebagai model pertanian moden di kawasan luar bandar.

Pengerusi Jawatankuasa Pembangunan dan Keselamatan Kampung Persekutuan (JPKKP) Sri Kulim, Badrul Hisham Yaacob, berkata projek bernilai hampir RM100,000 itu mula beroperasi sejak Mei lalu dengan kerjasama Jabatan Pertanian Kelantan dan kini sudah merekodkan empat kali tuaian hasil sayuran.

Beliau berkata, sistem hidroponik membolehkan tanaman seperti salad, bayam, kangkung, daun sup dan sawi hidup subur tanpa tanah walaupun di ka-

wasan banjir kerana tanaman diletakkan di atas struktur tinggi yang mudah dialih.

"Peserta dilatih menggunakan sistem automatik Nutrient Film technique (NFT), dengan air baja mengalir sepanjang masa untuk memastikan tanaman sentiasa sihat.

"Setiap pusingan tuaian mengambil masa kira-kira empat minggu dan hasil jualan sayur segar memberi pulangan lumayan selain menampung kos operasi komuniti," katanya baru-baru ini.

Setiap kali tuaian, antara 200 hingga 300 pokok salad dihasilkan dan sebahagiannya dijual kepada peniaga nasi ayam, burger dan pasar tani berhampiran.

Hasil keuntungan turut disalurkan ke dalam Tabung Komuniti SejaTi MADANI bagi membantu keluarga yang memerlukan, khususnya ketika musim banjir atau kecemasan.

"Kami tidak mengejar untung individu, sebaliknya mahu

membina semangat komuniti dengan 30 peratus hasil jualan disumbangkan semula untuk faedah bersama," katanya.

Melihat kejayaan fasa pertama, JPKKP Sri Kulim merancang menambah dua lagi rumah hijau untuk memperluas tanaman kepada sayur berbuah seperti terung mini dan tomato ceri.

Badrul Hisham berkata, projek ini bukan sahaja menjana pendapatan, tetapi juga menyumbang kepada keterjaminan makanan tempatan dan membantu ekonomi setempat, sambil menjadi contoh bahawa pertanian moden boleh dijalankan walau di kawasan banjir dengan ilmu dan kesungguhan.

Suri rumah, Bariah Yaacob yang turut menyertai projek itu, berkata sebelum ini beliau tidak menyangka boleh bercucuk tanam tanpa tanah dan kini memperoleh pendapatan sampingan hasil usaha bersama penduduk kampung. BERNAMA

Badrul Hisham bersama Bariah menunjukkan salad yang ditanam ketika ditemui di Kampung Sri Kulim, baru-baru ini. (Foto BERNAMA)

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/11/2025	SINAR HARIAN	NASIONAL	21

Ikan mati, nelayan hilang punca rezeki

KOTA TINGGI - "Sudah tiga hari kami tidak turun ke sungai. Semua ikan dalam sangkar habis mati, air sungai jadi putih macam susu."

Demikian luahan Tok Batin Kampung Orang Asli Sayong Pinang, Majid Jantan, apabila lebih satu tan ikan di hilir Sungai Johor mati dipercayai akibat pencemaran daripada kolam sebuah tapak perlombongan yang pecah pada Jumaat.

Menurutnya, situasi itu menyebabkan penduduk kampung yang majoritinya bekerja sebagai nelayan tidak dapat menangkap ikan sekali gus hilang punca pendapatan.

"Kami bergantung sepenuhnya pada hasil sungai. Tapi sejak air jadi keruh putih dan berbau busuk, kami langsung tak boleh menangkap ikan."

"Di hilir Sungai Johor boleh nampak semua ikan timbul dengan bau busuk. Pencemaran kali ini lebih teruk berbanding sebelum ini, yang hanya berlaku dua atau tiga hari."

"Tapi bila tengok keadaan sungai sekarang, proses untuk pulihkan semula akan ambil masa yang lama," katanya ketika ditemui pada Ahad.

Seorang lagi nelayan, Mazuri Mat, 39, turut terkesan apabila ikan yang diterfak dalam sangkar di sungai itu, yang sepatutnya dijual telah mati.

"Saya ada empat anak, tiga masih



Antara ikan mati akibat air Sungai Johor yang tercemar. Gambar kecil: Majid

PENCEMARAN SUNGAI JOHOR

bersekolah. Bila semua ikan mati, memang lumpuh terus sumber rezeki kami," katanya sebak.

Pada Sabtu, Jabatan Alam Sekitar (JAS) mengesahkan bahawa *bund silt pond* atau kolam takungan sedimen daripada aktiviti pengorekan pasir di hulu Sungai Johor, Kota Tinggi, telah pecah.

Pengarah JAS Johor, Dr Mohd Famey Yusoff berkata, susulan kejadian itu, Badan Kawal Selia Air Johor (BAKAJ) telah mengarahkan operasi korek pasir dihentikan ser-

ta-merta.

Sementara itu, Exco Kerja Raya, Pengangkutan, Infrastruktur dan Komunikasi Johor, Mohamad Fazli Mohamad Salleh, memaklumkan paras kekeruhan air Sungai Johor direkodkan meningkat kepada 37,400 Nephelometric Turbidity Unit (NTU), berbanding paras normal sekitar 400 NTU.

Katanya, kerajaan negeri telah meningkatkan pelepasan air dari Empangan Linggiu bagi mencairkan lumpur serta menurunkan tahap kekeruhan.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
3/11/2025	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	8

Air Ulu Sungai Johor masih tercemar jejas aktiviti nelayan

KOTA TINGGI: Air sungai Ulu Sungai Johor di sini, kekal warna putih susu meskipun kejadian kolam cucian lombong pasir pecah yang menjadi punca pencemaran sudah masuk hari ketiga, sekali gus menyebabkan aktiviti nelayan di kawasan itu lumpuh sepenuhnya.

Pengerusi Jaringan Perikanan Masyarakat Orang Asli Parlimen Tenggara, Jasni Amat berkata, keadaan itu memberi kesan besar kepada pendapatan nelayan tempatan yang bergantung hidup sepenuhnya kepada hasil tangkapan sungai berkenaan.

Menurutnya, proses pemulihan sungai dijangka mengambil masa sekurang-kurangnya enam bulan berikutan kematian besar-besaran pelbagai spesies ikan seperti lampam, baung, patin, toman dan udang galah.

“Sungai ini hendak pulih bukannya sehari dua. Sekarang, ikan banyak mati dan air masih berwarna susu.

“Di Kampung Orang Asli Sayong Pinang sahaja ada kira-kira 16 nelayan berdaftar dan hampir 10 lagi tidak berdaftar. Secara keseluruhan lebih 150 nelayan dari Kampung Rantau Panjang, Panti dan Kelantan turut terjejas.

“Biasanya kami boleh dapat pendapatan harian sekitar RM100, tetapi sekarang ramai yang terpaksa cari kerja sambil seperti di ladang bagi menampung perbelanjaan keluarga,” katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia* di kampung berkenaan semalam.

Jasni turut meluahkan rasa kecewa kerana para nelayan tidak pernah menerima pam-

pasan walaupun Sungai Johor beberapa kali terjejas akibat pencemaran termasuk insiden ammonia sebelum ini.

“Kami rayu kerajaan negeri bantu nelayan yang pendapatan mereka terputus. Kalau boleh, arahkan syarikat terlibat terutama pelombong pasir untuk menunaikan tanggungjawab sosial korporat (CSR) dengan melepaskan benih ikan bagi memulihkan sungai. Mereka yang mencemar sungai, mereka patut bertanggungjawab,” katanya.

Beliau berkata, kegiatan perlombongan pasir di kawasan tersebut telah beroperasi lebih dua tahun dengan enam kolam takungan air, namun salah satu kolam pecah hingga menyebabkan pencemaran serius di sepanjang aliran Sungai Johor.

Lebih 1 tan ikan mati di hilir Sungai Johor

Pencemaran dari kolam tapak perlombongan jejas pendapatan penduduk

Oleh Omar Ahmad
bhnews@bh.com.my

Kota Tinggi: Lebih satu tan pelbagai ikan sungai di sepanjang hilir Sungai Johor, di sini mati dipercayai akibat pencemaran daripada kolam tapak perlombongan berhampiran yang pecah, Jumaat lalu.

Tinjauan di Ulu Sungai Johor yang terletak di Kampung Orang Asli Sayong Pinang, di sini mendapati air sungai masih lagi keruh dan sepanjang perjalanan menaiki bot ke hilir Sungai Johor pula terdapat bangkai pelbagai jenis ikan hanyut dan berbau busuk, antaranya ikan lampam, kelabau, patin dan jelawat.

Tok Batin Kampung Orang



Pencemaran Sungai Johor jejas 200,000 akaun pengguna

Keratan akhbar BH semalam.

Asli Sungai Sayong Pinang, Majid Jantan, berkata, pencemaran itu menjejaskan mata pencarian penduduk kampung yang kebanyakannya bekerja sebagai nelayan sungai dengan pendapatan sehingga RM300 sehari.

"Sudah tiga hari kami semua tidak dapat bekerja, air sungai jadi putih. Ikan banyak mati. Di hilir Sungai Johor boleh nampak semua ikan timbul dengan bau busuk.

"Pencemaran ini paling teruk terjadi sepanjang hidup saya, sebelum ini kalau tercemar hanya dua atau tiga hari. Tetapi bila lihat keadaan ini rasa lebih lama hendak pulih.

"Masalah perlombongan punya



Bangkai pelbagai jenis ikan terapung dan berbau busuk di hilir Sungai Johor akibat pencemaran.

(Foto Omar Ahmad/BH)

empangan pecah. Tiba-tiba pagi kami semua lihat ikan yang disimpan dalam sangkar semua mati, ikan liar dalam sungai pun mati. Saya harap pihak bertanggungjawab boleh memberikan pampasan kepada nelayan sebab mata pencarian kami memang di sungai ini. Sangat terkesan sekali," katanya.

Pendapatan nelayan terjejas

Bagi nelayan, Mazuri Mat, 39, dia terkilan kerana ikan yang diletakkan di sangkar di sungai yang sepatutnya sedia untuk dijual, didapati mati.

Katanya, hasil sungai seperti patin, jelawat dan udang harimau mempunyai harga pasaran yang tinggi.

"Saya mempunyai empat anak yang mana tiga daripadanya masih lagi bersekolah. Setiap hari saya akan turun ke sungai menjaja dan memukat ikan untuk mencari rezeki. Semalam (kelmarin) dan hari ini (semalam) saya sendiri melihat kesan pencemaran, banyak ikan timbul tersangkut di dahan kayu dan hanyut dibawa arus. Ikan besar dan kecil banyak yang mati seolah-olah macam kena tuba.

"Saya minta pihak yang berkenaan menyebabkan pencemaran ini segera bertindak, kami sangat terkesan, kami mohon diberi pampasan yang setimpal dengan mata pencarian kami selama ini," katanya.

Pencemaran lumpur di hulu

Sungai Johor dipercayai akibat insiden kolam cucian pasir yang pecah di kawasan perlombongan pasir darat berhampiran Kampung Orang Asli Sayong Pinang, di sini.

Pengerusi Jawatankuasa Kerja Raya, Pengangkutan, Infrastruktur dan Komunikasi Johor, Mohamad Fazli Mohamad Salleh, dalam kenyataan dilaporkan berkata paras kekeruhan air meningkat kepada 37,400 unit Nephelometric Turbidity Unit (NTU) berbanding paras normal sekitar 400 NTU.

Pencemaran itu menyebabkan kira-kira 200,000 akaun pengguna terganggu akibat operasi beberapa loji rawatan air (LRA) terjejas.

Air sungai jadi putih

- Ikan banyak mati, jejas rezeki nelayan
- Penduduk desak diberi pampasan

Oleh MASTURAH SURADI

KOTA TINGGI – Kehidupan 150 nelayan semakin terjejas apabila kualiti air di Ulu Sungai Johor di sini, masih berwarna putih susu akibat kejadian kolam cucian pasir pecah sejak tiga hari lalu yang menyebabkan banyak hidupan mati selain mengambil masa terlalu lama untuk pulih.

Pengerusi Jaringan Perikanan Masyarakat Orang Asli Parlimen Tenggara, Jasni Amat berkata, pemulihan sungai dijangka mengambil masa enam bulan sebelum air benar-benar bersih.

Katanya, kejadian itu mengakibatkan banyak ikan mati termasuk lampam, baung, patin, udang galah dan toman.

"Air masih putih walaupun telah tiga hari berlaku pencemaran. Keadaan itu mengakibatkan 150 nelayan yang bergantung hidup di sepanjang Sungai Johor termasuk dari Kampung Rantau Panjang, Panti dan lain-lain terjejas.

"Hendak dapat RM100 sehari pun susah dan nelayan terpaksa mencari kerja sambil seperti di ladang bagi menampung perbelanjaan harian," katanya ketika ditemui di Kampung Orang Asli Sayong Pinang di sini semalam.

Menurut Jasni, sejak beberapa siri pencemaran termasuk insiden ammonia sebelum ini, nelayan tidak pernah menerima



JASNI menunjukkan air sungai yang bertukar putih selepas kejadian kolam cucian pasir pecah di Ulu Sungai Johor, Kota Tinggi semalam.

sebarang pampasan.

Tambahnya, mereka sudah tidak dapat menanggung penderitaan itu lagi dan merayu bantuan kerajaan negeri untuk memberi pampasan kepada nelayan yang terputus rezeki.

"Kalau boleh, kami minta kerajaan negeri arahkan syarikat-syarikat terlibat, terutama pelombong pasir supaya menyalurkan tanggungjawab sosial korporat dengan melepaskan benih ikan bagi memulihkan sungai. Mereka yang mencemar, mereka juga yang patut bertanggungjawab," katanya.

Ujar Jasni, kegiatan perlombongan pasir di kawasan berkenaan telah beroperasi lebih dua tahun dan mempunyai enam kolam takungan air, namun salah satu kolam itu pecah hingga mengakibatkan pencemaran teruk di aliran sungai.

"Bila pasang rawai atau jaring, semuanya penuh lumpur, ikan pun tak dapat. Pencemaran yang berlaku ini turut menyebabkan kawasan pesisir menjadi bersebelut apabila air surut, sekali gus menyukarkan aktiviti menangkap ikan dijalankan seperti biasa," katanya.

MEKERIA DARI DAPUR FELDA KE PASARAN ANTARABANGSA

Oleh SABRINA ZULKIFLI
sabrina.zulkifli@medianulla.com.my

SEGALANYA bermula dari dapur kecil di Felda Jerangau, Terengganu, tempat seorang ibu, Suhailah Abdul Rahman menguli ubi keledek untuk dijadikan kuih keria bagi menambah pendapatan keluarga.

Minat dan usaha kecil itu akhirnya melahirkan empayar perniagaan apabila anaknya, Mohamad Faris Shahin Mohd. Fairus, 27, menyambung legasi tersebut di bawah jenama Mekeria.

Daripada sekadar jualan kampung, Mekeria kini beroperasi di bawah KVG Juta Sdn. Bhd., lengkap dengan kilang pengeluaran bertauliah serta pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MESTI) dan sijil halal, sekali gus membuktikan kuih tradisional juga mampu menembusi pasaran moden dan antarabangsa.

Jenama kuih keria sejuk beku dari Terengganu itu menjadi contoh terbaik bagaimana seorang usahawan muda mengubah situasi bermasalah kepada peluang perniagaan menguntungkan.

Menurut Faris, perjalanan Mekeria bermula selepas dia sekeluarga tidak dapat menikmati kuih keria viral di Melaka kerana kehabisan jualan dan rasa itu bertukar menjadi idea baharu.

"Sebaik sahaja pulang dari kampung ayah di Melaka, kami singgah ke Cameron Highlands dan membeli satu pek ubi



MOHAMAD Farish Shahin Mohd Fairus (kiri) bersama ibunya, Suhailah Mohamad menunjukkan produk keluaran syarikat mereka ketika ditemui Utusan Malaysia baru-baru ini.

keledek. Kami cuba buat sendiri di rumah, kemudian bagi jiran dan keluarga rasa. Mereka semua galakkan kami jual.

"Dorongan itu membawa kami untuk memulakan jualan kecil-kecilan melalui tempahan daripada aplikasi WhatsApp, sebelum membuka gerai tepi jalan pada 2017.

"Dari situ, saya mula faham kenapa ramai peniaga tak dapat hasilkan banyak kuih keria



MEKERIA mempunyai lebih 30 ejen jualan aktif di seluruh negara.

walaupun ramai pelanggan beratur, rupanya prosesnya sangat renyah dan memerlukan tenaga kerja yang ramai," katanya ketika ditemui Utusan Malaysia.

Kini, daripada hanya satu pek ubi keledek, Mekeria mampu menghasilkan lebih 15,000 biji kuih keria sehari, bersamaan satu tan pengeluaran harian dengan bantuan lebih 40 pekerja tetap.

"Dulu semuanya manual, tapi sekarang kami beralih kepada penggunaan mesin dan sistem sejuk beku moden. Kualiti rasa tetap sama, cuma lebih konsisten dan tahan lama," jelasnya.

Dalam masa sama, Mekeria turut mengatasi cabaran utama iaitu kekurangan bekalan ubi

keledek dengan membuka ladang kontrak sendiri bagi menanam keledek vitato hasil penyelidikan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI).

"Langkah ini bagi memastikan kami tidak lagi bergantung sepenuhnya pada pembekal luar. Bila kawal bekalan sendiri, kualiti lebih terjamin.

"Selain aspek pengeluaran, saya turut menekankan pentingnya pensijilan dan pematuhan piawaian makanan.

"Mekeria kini diiktiraf dengan sijil MeSTI dan halal, hasil kerjasama dengan Lembaga Kemajuan Terengganu Tengah (Ketengah) dan agensi berkaitan yang membantu proses naik

taraf kilang.

"Proses dokumentasi halal memang agak rumit, tapi bila semua bahan utama kita semula jadi seperti ubi keledek, gula melaka dan garam, ia memudahkan urusan. Pensijilan halal ni umpama tiket untuk masuk pasaran lebih besar, termasuk antarabangsa," ujarnya.

Dengan sijil halal dan sistem operasi bertauliah, Mekeria kini mula menembusi pasaran antarabangsa apabila menyertai program promosi SME Corp ke Dubai untuk memperkenalkan kuih tradisional Malaysia di pentas global.

Pada awal penubuhan, jenama ini dikenali sebagai Keria Viral Ganu, namun selepas sesi bimbingan bersama Perbadanan Nasional Berhad (Pernas), Faris melakukan penjenamaan semula kepada Mekeria, singkatan kepada "Melty Keria".

"Pernas nasihatkan kami supaya gunakan nama yang lebih komersial dan tidak terikat dengan istilah 'viral' atau kengerian. Jadi kami pilih Mekeria, bunyinya lebih profesional dan sesuai untuk francais.

"Kini, Mekeria mempunyai lebih 30 ejen jualan aktif di seluruh negara termasuk Terengganu, Kelantan, Melaka, Kuala Lumpur dan Selangor, selain turut menjual melalui platform e-dagang dan kedai fizikal seperti Agro Bazaar Mall dan Payang Mall.

"Bagi saya, kejayaan Mekeria tidak datang dalam sekelip mata. Saya sendiri melalui pelbagai cabaran termasuk kekeangan tenaga kerja, modal dan proses mendapatkan sijil. Namun, semua itu menjadi pengalaman berharga untuk mengukuhkan jenama tempatan.

"Dulu saya tak sangka kuih keria boleh pergi sejauh ni. Tapi saya percaya kalau kita buat dengan jujur dan ada sistem, makanan tradisional pun boleh jadi produk industri," katanya.

Selain memberi peluang pekerjaan kepada penduduk setempat, Mekeria juga melatih anak muda tempatan dalam bidang pengeluaran makanan sejuk beku.

"Kami mahu tunjuk pada belia, tak semestinya perlu hasilkan produk moden sahaja untuk berjaya, kuih tradisional juga ada nilai besar jika dijenamakan betul," ujarnya.

Selepas berjaya menawan pasaran tempatan, Mekeria kini menyasarkan untuk menembusi pasaran Singapura, Brunei dan China, dengan sasaran eksport dalam tempoh dua tahun akan datang.



MEKERIA mampu menghasilkan lebih 15,000 biji kuih keria sehari.



MALAYSIA merupakan sebuah negara maritim yang dikelilingi oleh laut yang luas seperti Laut China Selatan, Selat Melaka dan Laut Sulu. Perairan negara ini kaya dengan pelbagai sumber hidupan laut, termasuklah pelbagai jenis kerang.

Kerang ialah sejenis moluska bercangkang yang hidup di kawasan bertumpur, berpasir atau di dasar laut yang cetek. Kepelbagaian spesies kerang di perairan Malaysia bukan sahaja memberi nilai ekonomi kepada negara, malah memainkan peranan penting dalam ekosistem marin.

Antara spesies kerang yang popular dan banyak ditemui di perairan Malaysia ialah kerang darah, kerang buluh, kupang bakau dan tiram, kepap dan kerang gergasi. Setiap spesies mempunyai bentuk, saiz, warna, dan habitat yang berbeza-

beza. Contohnya, kerang darah hidup di kawasan berlumpur yang kaya dengan bahan organik, manakala kupang bakau banyak ditemui di kawasan paya bakau yang mempunyai air payau. Perbezaan ini menunjukkan bahawa perairan Malaysia mempunyai keadaan ekologi yang pelbagai dan sesuai untuk pertumbuhan pelbagai jenis kerang.

Dari segi khasiat, kerang bermanfaat kepada kesihatan tubuh badan manusia, antaranya membantu mengatasi anemia kerana kandungan zat besinya dalam membantu pembentukan hemoglobin. Selain itu, bermanfaat dalam menjaga kesihatan jantung, membantu fungsi otak dan saraf, menguatkan sistem imun, membantu menurunkan berat badan, dan menjaga kesihatan mata.

Selain menjadi sumber makanan kepada manusia, kerang juga mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Industri perikanan dan akuakultur di Malaysia banyak bergantung pada pengeluaran kerang untuk pasaran tempatan dan eksport. Kerang darah misalnya, sering dijadikan makanan laut popular di restoran dan pasar tani. Kulit kerang juga boleh dijadikan bahan kraf tangan, baja semula jadi, dan sumber kalsium dalam industri makanan ternakan. Aktiviti ini membantu meningkatkan

pendapatan nelayan dan menyumbang kepada pertumbuhan ekonomi kawasan pesisir pantai.

Dari sudut ekologi pula, kerang memainkan peranan penting dalam mengekalkan keseimbangan ekosistem marin. Kerang bertindak sebagai penapis semula jadi yang membersihkan air laut dengan menapis plankton dan bahan organik yang terapung. Proses ini membantu mengekalkan kualiti air laut dan mengurangkan pencemaran. Selain itu, kerang juga menjadi sumber makanan kepada pelbagai hidupan laut lain seperti ketam, ikan, dan burung laut. Oleh itu, kepelbagaian spesies kerang menandakan kesejahteraan dan kesihatan ekosistem laut Malaysia.

Namun begitu, kepelbagaian spesies kerang kini semakin terancam akibat aktiviti manusia. Pencemaran laut, penangkapan berlebihan, dan kemusnahan habitat seperti kawasan paya bakau telah menjejaskan populasi kerang di beberapa kawasan pesisir. Jika keadaan ini berterusan, bukan sahaja spesies kerang akan pupus, malah ekosistem laut turut terganggu. Oleh itu, langkah-langkah pemuliharaan seperti mengawal aktiviti penangkapan, mewujudkan kawasan perlindungan laut, serta meningkatkan kesedaran masyarakat tentang kepentingan alam marin perlu dilaksanakan.

Kesimpulannya, perairan Malaysia sememangnya kaya dengan kepelbagaian spesies kerang yang memberikan manfaat dari segi ekonomi, sosial, dan ekologi.

Semua pihak, sama ada kerajaan, nelayan, mahupun masyarakat umum, perlu berganding bahu dalam menjaga dan memulihara sumber semula jadi ini. Dengan usaha yang berterusan, kepelbagaian spesies kerang di perairan Malaysia dapat dikekalkan untuk dinikmati oleh generasi masa hadapan.

Kepelbagaian Spesies Kerang DI PERAIRAN MALAYSIA



Pesta kutip kerang, kepah Sitiawan

LUMUT – Lambakan kerang-kerangan menjadi tarikan orang ramai menyerbu Pantai Tanjung Kepah di Batu 9, Sitiawan dekat sini, walaupun terpaksa datang dari jauh semata-mata untuk merasai kemeriahannya.

Pantai mula dipenuhi pelancong tanpa mengira usia untuk melakukan aktiviti riadah tersebut seawal pukul 7 pagi bagi mencari kerang, kepah dan remis.

Tinjauan mendapati, pengunjung membawa peralatan seperti baldi untuk mereka menyimpan kerang atau kepah yang dikutip di pantai itu.

Badru Rizal Rosli, 26, berkata, dia bersama isterinya, Awatif Abdul Azmi, 25, ini me-

rupakan kali pertama mereka ke situ walaupun menetap di Sri Manjung.

"Banyak kandungan berkenaan pantai ini dapat ditonton di media sosial," katanya.

Sementara itu, seorang pelancong dari Sekinchan, Nur Auliya Omar, 32, dia dan ahli keluarganya telah lama mahu mengutip kerang di situ.

"Sebelum ini saya dengar kawan-kawan bercerita pengalaman mereka mengutip kerang di sini," katanya.

Sementara itu, peniaga, Nurul Hidayah Md. Anuar, 43, berkata, dia gembira kerana kehadiran ramai pelancong di pantai menjana ekonomi setempat.



BADRU RIZAL (kiri) dan Awatif menunjukkan kerang yang dikutip di Pantai Tanjung Kepa di Batu 9, Sitiawan semalam.