



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
JUMAAT 10 OKTOBER 2025

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	BOT BAWA SIPUT SEDUT, KERANG DARA DITAHAN, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 10	JABATAN PERKHIDMATAN KUARANTIN DAN PEMERIKSAAN MALAYSIA (MAQIS)
2.	171 GUNI KERANG, SIPUT SEDUT DARI INDONESIA DIRAMPAS, NASIONAL, SINAR HARIAN, M/S – 22	
3.	FAMA RAI KEJAYAAN LA FRUTA TEMBUSI PASARAN JORDAN, CETUSAN, SINAR HARIAN, M/S – 14	LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
4.	DARI DUKA BANGKIT BERNIAGA, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 13	
5.	KEKURANGAN HASIL TANGKAPAN IKAN DIJANGKA PULIH AKHIR TAHUN, NASIONAL, BERITA HARIAN, M/S – 8	LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA (LKIM)
6.	DAGING KULTUR HALAL, MALAYSIA PUNYA POTENSI, SINAR ISLAM, SINAR HARIAN, M/S – 18	LAIN-LAIN
7.	SPIKE-TACULAR RISE OF 'KING OF FRUITS', LYFE, THE SUN, 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
10/10/2025	HARIAN METRO	LOKAL	10

Bot bawa siput sedut, kerang dara ditahan

Pelabuhan Klang: Cuba-an bot dari Indonesia membawa masuk kerang dara dan siput sedut tanpa permit import ke negara ini mengundang padah apabila ditahan Pasukan Polis Marin (PPM), di sini, kelmarin.

Komander PPM Wilayah Satu Asisten Komisioner Rusley Chi Ari berkata, ketika menjalankan tugas Op Taring Gelora menahan bot yang dalam pelayaran ke Pelabuhan Klang pada jarak satu batu nautika dari Pelabuhan Selatan.

Menurutnya, pemeriksaan mendapati ada seorang tekong bersama tiga awak-awak warga Indonesia.

"Hasil pemeriksaan menemui 160 beg guni kerang

dara anggaran seberat 8,000 kilogram (kg) dan 11 beg guni siput sedut anggaran 1,540 kg yang disimpan di dalam serta atas petak kargo bot bernilai RM76,320.

"Mereka juga gagal mempamerkan dokumen atau permit import untuk membawa masuk kerang dara dan siput sedut terbabit," katanya dalam kenyataan semalam.

Beliau berkata, bot bersama barangan dirampas dibawa ke Jeti PPM Pelabuhan Klang untuk tindakan pihak Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (Maqis).

"Kes disiasat mengikut Akta 728 Maqis 2011," katanya.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/10/2025	SINAR HARIAN	NASIONAL	22

171 guni kerang, siput sedut dari Indonesia dirampas

KLANG - Pasukan Polis Marin (PPM) mematahkan cubaan penyeludupan kerang dan siput sedut bernilai lebih RM70,000 selepas penahanan sebuah bot dari Indonesia di jarak 1.0 batu nautika dari Pelabuhan Selatan di sini pada Rabu.

Komander PPM Wilayah Satu, Asisten Komisioner Rusley Chi Ari berkata, bot *barter trade* itu dikesan menerusi Op Taring

Gelora kira-kira jam 7.15 pagi.

Menurutnya, pemeriksaan mendapati terdapat seorang tekong dan tiga awak-awak warga Indonesia.

"Pemeriksaan lanjut menemui 160 guni kerang anggaran berat 8,000 kilogram (kg) serta 11 guni siput sedut seberat kira-kira 1,540kg bernilai RM76,320.

"Siasatan awal mereka gagal mem-

pamerkan dokumen dan permit import membawa masuk hasil laut itu ke Malaysia," katanya pada Khamis.

Beliau berkata, bot terbabit telah dibawa ke jeti PPM Pelabuhan Klang untuk siasatan lanjut.

Tambahnya, kes dirujuk kepada Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (Maqis) bagi tindakan lanjut.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/10/2025	SINAR HARIAN	CETUSAN	14

FAMA rai kejayaan La Fruta tembusi pasaran Jordan

SHAH ALAM - Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) pada Rabu meraikan kejayaan syarikat La Fruta Food Industries Sdn Bhd dalam memperluas perniagaan eksport sekali gus menembusi pasaran baharu di rantau Timur Tengah.

Syarikat di bawah bimbingan FAMA itu buat pertama kali membuat hantaran eksport ke Jordan dengan nilai berjumlah RM364,316.35.

Pengerusi FAMA, Aminuddin Zulkipli berkata, sebanyak sembilan produk unit penyimpanan stok (SKU) dihantar melalui kontena kapal laut termasuk nanas dan mangga.

"Penghantaran ini menandakan penembusan pasaran seterusnya bagi syarikat tersebut di Timur Tengah, selepas berjaya menembusi Kuwait, Arab Saudi, Qatar dan Libya.

"FAMA secara tidak langsung terlibat di peringkat awal melalui promosi termasuk membawa syarikat menyertai pameran antarabangsa dan membantu dari segi pembungkusan serta pelabelan.

"Pelancaran sebegini diharapkan dapat meluaskan pasaran dan FAMA akan me-

ainkan peranan menarik minat pengeluar buah-buahan tempatan terutama mangga, markisa, nangka, buah naga dan nanas," katanya.

Beliau berkata demikian selepas perasmian Majlis Flag Off Pengeksportan Produk Syarikat La Fruta Food Industries ke pasaran Jordan di Kota Kemuning di sini pada Khamis.

Hadir sama Ketua Pengarah FAMA, Abdul Rashid Bahri; Pengarah Urusan La Fruta Food Industries, Emily Siew Teen dan Pengurus Makanan dan Perkhidmatan La Fruta Food Industries, Richard Low.

Ujar Aminuddin, FAMA akan terus memperkukuh strategi kerjasama dengan pemain industri bagi memastikan produk tempatan mampu menembusi lebih banyak pasaran luar negara.

"Strategi utama FAMA adalah menjalin kerjasama erat dengan pihak industri dan menyesuaikan produk mengikut permintaan sebenar pasaran di Timur Tengah kerana cita rasa pengguna berbeza mengikut negara.

"Perkongsian maklumat pasaran adalah penting. Selain itu, FAMA bersama agensi di bawah kementerian lain turut melaksanakan kempen bagi meningkatkan pengeluaran secara terancang dan menawarkan in-



Aminuddin (lima dari kiri) dan Abdul Rashid (lima dari kanan) bersama pekerja pengurusan FAMA dan wakil La Fruta sempena Majlis Flag Off Pengeksportan Produk Syarikat La Fruta Food Industries ke pasaran Jordan di Kota Kemuning, Shah Alam pada Khamis.

sentif berdasarkan fokus pengeluaran tertentu di samping berkongsi piawaian kualiti yang diperlukan.

"Kebersamaan ini memastikan kelangsungan pemasaran dan pengeluaran buah-buahan tempatan diterima sama ada dalam atau luar negara," ujarnya.

Syarikat yang terkenal dengan jenama Fructose itu menghasilkan produk hiasan berasas-

kan buah-buahan (*topping*) dan memperoleh pelbagai pensijilan termasuk Skim Pensijilan Makanan Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI), Halal, Good Manufacturing Practise (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Melangkah ke hadapan, La Fruta Food Industries sedang melaksanakan penyelidikan dan pembangunan (R&D) bagi meng-

hasilkan produk baharu berasaskan buah-buahan tempatan seperti durian dan pisang berangan untuk pasaran ke China dan Korea.

FAMA turut bekerjasama menyediakan kemudahan fasiliti di Pusat Memproses Makanan FAMA Rengit bagi menyokong pengeluaran produk jem berasaskan buah yang sedang dirancang syarikat tersebut.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/10/2025	HARIAN METRO	LOKAL	13

**2030
PERAK
SEJAHTERA**

Oleh Muhamad Lokman Khairi
am@hmetro.com.my

Tapah

"Saya bukan nak kaya, cuma nak terus hidup." Itu luahan Siti Fatimah Osman, 61, ibu tunggal dari Kampung Temoh, di sini, yang bangkit berniaga pelbagai produk sambal dan donut selepas kehilangan suami tersayang pada Oktober 2022.

Siti Fatimah yang dahulunya tukang jahit, tidak menyangka kehidupannya akan berubah sekali mata selepas pemergian suami, Zaini Raja Zainuddin yang juga kakitangan Jabatan Kemajuan Orang Asli (JAKOA) akibat strok.

Katanya, sejak itu, dia menjadi tonggak keluarga untuk menyara empat anak, termasuk bongsu yang ketika itu sedang menduduki Sijil Pelajaran Malaysia (SPM).

"Ketika arwah meninggal, saya rasa dunia ni gelap."

"Tetapi bila fikir anak-anak, saya kuatkan semangat. Kalau tak usaha, siapa nak tolong?" katanya.

Wanita tabah itu memulakan langkah kecil dengan menjual sambal ikan talang dan pes rendang hasil air tangan sendiri yang diusahakan dari dapur rumah.

"Saya buat 10 botol saja



SITI Fatimah (tengah) turut menjadi tenaga pengajar dekorasi kek dan kuih sejuk beku.

Dari duka bangkit berniaga

Ibu tunggal jual sambal, donut untuk sara empat anak selepas kehilangan suami pada 2022

dulu, sekadar nak cuba. Alhamdulillah, produk ini mendapat sambutan menggalakkan dari orang sekitar Tapah.

"Sekarang saya turut pasarkan sambal dan pes di platform media sosial untuk tambahan lagi pendapatan," katanya.

Siti Fatimah berkata, walaupun pernah berpengalaman sebagai tukang jahit

selama lebih 30 tahun dan membuka kedai di pekan Tapah, faktor usia menyebabkan dia tidak mampu meneruskan kerjaya itu.

"Apabila sudah tak mampu menjahit, saya beralih ke bidang masakan. Dari situ saya mula belajar buat sambal dan pes rendang ayam serta daging," katanya.

Kini, dia menghasilkan lima jenis produk utama

iaitu sambal ikan talang, sambal belado, sambal ikan bilis, pes rendang ayam dan pes rendang daging.

Katanya, pelbagai agensi kerajaan memainkan peranan besar membantu usahanya bertahan dan berkembang.

Antaranya, Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) menyalurkan bantuan percetakan 5,000 pelek label produk bernilai RM3,000, GiatMA-RA pula menyumbangkan mesin kisar cili dan ketuhar industri, manakala Jabatan Pertanian Perak membina bengkel pemprosesan bernilai RM50,000 berhampiran rumahnya.

Siti Fatimah turut menerima geran bantuan peralatan RM2,000 di bawah program Sekretariat Usahawan Negeri Perak (STeP).

"Kalau bukan kerana bantuan agensi-agensi ini, saya mungkin tak mampu nak bertahan."

"Pendapatan dari bawah RM1,000 sebulan dulu, sekarang alhamdulillah pen-



ANTARA produk buatan Siti Fatimah.

dapatan saya meningkat hingga mencecah RM1,200 sebulan.

"Selain berniaga, saya juga menjadi tenaga pengajar bidang bakeri di Pusat Komuniti Desa (PKD) sekitar Gopeng, Bagan Datuk dan Sungai Siput," katanya.

Dia kini mengusahakan donut sebagai produk sampingan yang dijual di pasar malam sekitar Teluk Intan dan Langkap bersama anak bongsunya, Raja Ahmad Nazrin, 22.

Siti Fatimah berkata, dia dalam proses menyiapkan kios milik Majlis Daerah Tapah di Batu 3 Temoh yang bakal dijadikan pusat tempahan produk sambal dan kek buatannya.

Dia mengakui tidak mudah menguruskan perniagaan seorang diri, namun berpegang pada prinsip untuk berdikari dan tidak mengharap simpati.

"Kita peniaga kecil-kecilan sahaja, tetapi kalau ikhlas, insya-Allah rezeki tetap

ada. Saya buat kerana nak terus hidup, bukan untuk kaya."

"Saya bersyukur kerana ada pihak yang peduli. Saya dah tua, tapi selagi boleh berniaga, saya akan teruskan. Ini perjuangan hidup saya," katanya.

Siti Fatimah berterima kasih kepada Jabatan Pertanian Perak dan STeP yang menjadi peneraju flagship Membasmi Miskin Tegar 2025 di bawah pelan pembangunan Perak Sejahtera 2030.

Inisiatif ini menyediakan akses kepada peluang pekerjaan dan program pembangunan kapasiti untuk meningkatkan pendapatan isi rumah.

Katanya, komitmen jabatan dan agensi berkaitan membuktikan usaha gigih kerajaan negeri pimpinan Menteri Besar, Datuk Seri Saarani Mohamad dalam menangani isu kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan rakyat.

Kekurangan hasil tangkapan ikan dijangka pulih akhir tahun

NEKMAT dakwa nelayan tak dapat ke laut akibat faktor cuaca punca harga ikan naik

Oleh Mohd Roji Kawi,
Zuliaty Zulkiffli
dan Hazira Ahmad Zaidi
bhnews@bh.com.my

Alor Setar: Ramai nelayan di seluruh negara tidak dapat keluar menangkap ikan akibat faktor cuaca, laut bergelora dan air pasang besar sehingga menyebabkan harga hasil laut meningkat.

Pengerusi Persatuan Nelayan Kebangsaan (NEKMAT), Abdul Hamid Bahari, berkata keadaan itu menyebabkan kekurangan hasil tangkapan ikan bukan sahaja di Kedah, malah di banyak jati pendaratan ikan seluruh negara.

Bagaimanapun katanya, bekalan ikan sejuk beku yang disimpan pihak swasta dan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) diyakini masih mampu menampung permintaan pasaran.

"Sebahagian besar daripada 100,000 nelayan di negara ini, terutama bot kecil tidak dapat turun ke laut untuk menangkap ikan ketika ini," katanya kepada BH, semalam.

Abdul Hamid berkata, kekurangan hasil tangkapan ikan hanya akan pulih apabila musim tengkujuh berakhir hujung tahun ini.

Sementara itu, peniaga ikan di pasar Kampung Seberang Kota, Kuala Kedah, di sini, Khadijah Md Shah, 49, mendakwa tidak dapat berniaga akibat kekurangan hasil tangkapan ikan dan hasil laut sejak hampir tiga bulan.

"Ikan kembung saiz kecil



Peniaga ikan di pasar Kampung Seberang Kota di Kuala Kedah menjual ikan yang ada meskipun kekurangan hasil tangkapan. (Foto Zuliaty Zulkiffli/BH)

sebelum ini dijual antara RM5 hingga RM6 sekilogram kini dijual RM10 sekilogram, tetapi itu pun nasib kalau ada tangkapan.

"Kalau tak ada, kami jual ikan yang dibeli dari nelayan tempat lain seperti bawal hitam, ikan bawal, jenahak dan sotong, tetapi semuanya harga naik ikut gred," katanya ketika ditemui di pelantar ikan di sini.

Peniaga ikan di Kuala Kedah, Mohd Ilham Ahmad, 44, berkata kekurangan ikan kembung

memberi kesan kepada peniaga, tetapi demi kelangsungan hidup, dia tetap menjual ikan dan membeli ikan terus daripada nelayan yang turun ke laut.

"Harga ikan juga bergantung pada hasil tangkapan setiap hari, kalau banyak murah sedikit tetapi kalau sedikit, kami terpaksa menaikkan harga. Kadang-kadang ikan tak ada langsung kerana nelayan tempatan tidak berani keluar ke laut, jadi saya terpaksa jual apa ada

sahaja," katanya.

Harga ikan meningkat

Di Kota Bharu, harga ikan segar di Kelantan turut meningkat sekurang-kurangnya RM2 sehingga RM4 sekilogram sejak lebih sebulan lalu susulani perubahan cuaca yang tidak menentu sehingga menjejaskan hasil tangkapan nelayan tempatan.

Peniaga, Norafaika Kamarudin, 33, berkata antara jenis ikan yang mencatat kenaikan harga ialah ikan tenggiri yang kini dijual pada harga RM40 sekilogram berbanding RM36 hingga RM38 sebelum ini, ikan selar besar pula meningkat daripada RM20 kepada RM24 sekilogram, manakala ikan selar kecil kini dijual RM18 sekilogram berbanding RM14 sebelum ini.

"Selain itu, harga ikan kembung juga mengalami kenaikan daripada RM20 kepada RM24

sekilogram, manakala ikan selar kini dijual antara RM14 hingga RM16 sekilogram berbanding RM9 sebelum ini," katanya.

Norafika yang mendapatkan bekalan ikan dari Pusat Transformasi Luar Bandar (RTC) Tunjong, Besut dan Tok Bali mengakui walaupun bekalan tidak terputus, harga borong yang tinggi memaksa peniaga menaikkan harga jualan kepada pengguna.

Di Kuching, tinjauan di beberapa pasar utama termasuk Pasar Satok, Batu Kawa dan Stutong, mendapati harga ikan kekal stabil tanpa sebarang kenaikan, walaupun terdapat kebimbangan orang ramai berhubung kemungkinan lonjakan harga barang basah.

Harga pelbagai jenis ikan seperti kembung, selar dan bawal masih berada pada paras biasa seperti minggu lalu.

Bekalan ikan sejuk beku yang disimpan pihak swasta dan Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia diyakini masih mampu menampung permintaan pasaran

Abdul Hamid Bahari,
Pengerusi Persatuan Nelayan Kebangsaan



Daging kultur halal, Malaysia punya potensi

Penyelidikan pacu negara ke arah peneraju inovasi makanan halal dunia

DAGING kultur merupakan inovasi baharu dalam bidang sains makanan yang diperkenalkan sebagai alternatif kepada daging tradisional.

Perbezaan ketara antara kedua-duanya terletak pada cara penghasilan. Jika daging tradisional terbentuk secara semula jadi melalui pertumbuhan haiwan ternakan, daging kultur pula dihasilkan di makmal menggunakan teknologi canggih.

Ia bermula daripada pengasingan sel haiwan (dikenali sebagai sel dasar) yang dikultur dalam keadaan terkawal. Sel itu berupaya berkembang menjadi komponen asas daging seperti sel otot.

Selain itu, penghasilan daging kultur turut memerlukan bahan penting seperti serum, perancah, enzim, vitamin dan bahan tambahan lain yang menyokong pertumbuhan sel dalam kuantiti besar.

Biojisim yang terbentuk akan diproses hingga menyerupai struktur daging sebenar.

Pendekatan itu menjadikan daging kultur sebagai alternatif inovatif yang mampu mengurangkan kebergantungan terhadap penternakan tradisional.

Ia turut didorong oleh pelbagai isu semasa termasuk peningkatan permintaan protein global, kebajikan haiwan, keselamatan makanan dan kesan perubahan iklim.

Daging kultur dijangkakan lebih sihat, mesra alam dan mampu menjaga kebajikan haiwan. Keupayaan untuk memilih sendiri bahan asas yang digunakan menjadikannya lebih terkawal dari segi nutrisi dan bebas pencemaran.

Penyelidikan daging kultur

Inisiatif daging kultur mula mendapat perhatian antarabangsa selepas Prof Mark Post memperkenalkan burger berasaskan sel pada tahun 2013.

Sejak itu, pelbagai syarikat dan institusi penyelidikan di seluruh dunia bertumba-lumba membangunkan teknologi tersebut. Negara seperti Amerika Syarikat, Singapura, United Kingdom dan Australia kini telah pun memasarkan daging kultur ayam, ikan dan lembu secara komersial.

Malaysia juga tidak ketinggalan. Syarikat pemula berpusat di Pulau Pinang, Cell Agritech, menjadi antara perintis penyelidikan dan pembangunan daging kultur tempatan.

Pada 2023, syarikat itu menganjurkan persidangan antarabangsa bagi memperkenalkan teknologi itu dan menjelaskan hala tuju syarikat dalam sektor daging kultur.

Selain itu, kajian potensi pasaran daging kultur di Malaysia turut dijalankan yang diketuai oleh Universiti Putra Malaysia (UPM) dengan sokongan Kementerian Ekonomi dan Kerjasama Penyelidik daripada beberapa universiti awam lain.



MALAYSIA memiliki kepakaran untuk membangunkan sel dasar daging kultur yang mematuhi syariah, namun memerlukan kajian lanjutan bagi mengesahkan keberkesanan serta memastikan bahan lain seperti serum dan perancah juga memenuhi syarat halal dan keselamatan.



Langkah itu menunjukkan kesungguhan Malaysia untuk memahami potensi sebenar industri makanan masa depan tersebut.

Bagi pengguna Muslim, isu paling besar yang perlu diberi perhatian adalah status halal daging kultur. Akademi Fiqh Antarabangsa (IIFA), sebuah badan fatwa di bawah Pertubuhan Kerjasama Islam (OIC) telah mengeluarkan resolusi berhubung perkara itu pada Mei 2025.

Antara tiga syarat utama yang digariskan bagi memastikan daging kultur halal adalah:

1. Sumber sel dasar mesti daripada haiwan yang halal dimakan dan disembelih mengikut hukum syarak. Sel dasar tidak boleh diambil daripada haiwan hidup tanpa penyembelihan.
2. Bahan kultur seperti serum, enzim, perancah dan vitamin mestilah daripada sumber halal dan suci.
3. Keselamatan produk perlu disahkan oleh pihak berkuasa berkaitan.

Cabaran halal, keperluan piawaian syariah

Cabaran utama penghasilan daging kultur halal adalah penggunaan serum anak lembu yang diekstrak daripada darah. Ia bukan sahaja menimbulkan isu halal, malah bercanggah dengan objektif asal teknologi daging kultur iaitu mengurangkan kebergantungan kepada haiwan hidup.

Oleh itu, saintis kini giat mencari alternatif seperti serum sintetik atau berasaskan tumbuhan atau bahan kimia yang bebas daripada unsur haiwan.

Dari sudut keselamatan pula, masih terdapat perbincangan sama ada tahap ujian daging kultur perlu setanding dengan piawaian farmaseutikal atau sekadar menepati standard makanan biasa. Pihak berkuasa Malaysia perlu meneliti perkara itu sebelum produk tersebut boleh dipasarkan

secara rasmi.

Syarat pertama ditetapkan IIFA adalah keperluan sel dasar halal yang menjadi cabaran utama. Kebanyakan penyelidikan terdahulu menggunakan sel daripada haiwan tidak disembelih atau tidak halal.

Namun, apabila negara-negara Arab mula melabur dalam bidang itu dan menekankan produk patuh syariah, permintaan terhadap kaedah penghasilan sel dasar halal semakin meningkat.

Sebagai respons terhadap keperluan itu, UPM telah telah memulakan penyelidikan rintis bagi menghasilkan sel dasar halal untuk daging kultur. Projek itu diterajui Prof Dr Daud Ahmad Israf Ali bersama pasukan penyelidik dari Fakulti Perubatan dan Sains Kesihatan serta Fakulti Sains dan Teknologi Makanan.

Hasil awal menunjukkan, Malaysia memiliki kepakaran untuk membangunkan sel dasar patuh syariah. Kajian lanjutan diperlukan bagi mengesahkan keberkesanan serta memastikan bahan lain seperti serum dan perancah juga memenuhi syarat halal dan keselamatan.

Namun, kos penyelidikan yang tinggi menjadi cabaran utama kerana kebanyakan bahan dan teknologi masih diimport.

Justeru, usaha menghasilkan bahan kultur halal tempatan amat diperlukan. Dengan sokongan kerajaan, Malaysia berpotensi menjadi pengeksport utama komponen halal bagi industri daging kultur global.

Daging kultur diyakini mampu revolusikan industri makanan masa depan termasuk dalam pasaran halal global. Namun, penerimannya dalam kalangan umat Islam bergantung kepada sejauh mana prinsip syariah dipatuhi.

Kerjasama erat antara saintis Muslim, industri halal dan agensi penggubal dasar amat penting bagi memastikan inovasi itu dimanfaatkan sepenuhnya tanpa mengabaikan nilai agama serta etika.

Dengan hala tuju penyelidikan yang jelas, Malaysia berpeluang muncul sebagai peneraju daging kultur halal dunia.



**DR MOHAMMAD
NAQIB HAMDAN**

Pensyarah Kanan
Fakulti Sains Sosial dan
Kemanusiaan, Akademi
Tamadun Islam,
Universiti Teknologi
Malaysia



**DR HANIS HAZEERA
HARITH**

Pensyarah Kanan
Jabatan Sains
Bioperubatan, Fakulti
Perubatan dan Sains
Kesihatan, Universiti
Putra Malaysia

Spike-tacular rise of 'King of Fruits'

► From rainforest origins to agro-tourism, durian continues to shape Malaysia's culture, economy

BY YASMIN ZULRAEZ

THE durian's story begins deep in the rainforests of Borneo and Sumatra, where the spiky fruit grew wild long before recorded history. Indigenous communities such as the Dayak in Borneo and the Orang Asli in Malaysia were among the first to harvest, consume and even use durian in traditional medicine. For these groups, the fruit was more than nourishment, it was part of their ritual and lifestyle.

The earliest written references appear in Malay texts from the 15th century, where durian was already regarded as a delicacy for royalty. The fruit's name came from the

Malay word *duri*, meaning thorn, a nod to its formidable shell.

When European explorers later encountered durian, many were struck by its paradox: a pungent odour that offended the senses, yet a taste likened to rich custard and almonds. The naturalist Alfred Russel Wallace famously described it in the 19th century as an acquired pleasure, both repelling and delighting at once.

This duality, off-putting to some, irresistible to others, helped cement durian's mystique and reputation as the "king of fruits".

Malaysia, a durian haven

While durian grows across Southeast Asia, Malaysia stands out as a global

epicentre. The country's tropical climate, fertile soil and long agricultural tradition created the perfect conditions for cultivating diverse varieties.

More than 30 species exist but only a fraction are edible. Among them, Musang King (*Mao Shan Wang*), D24 and Red Prawn are household names, each prized for their unique balance of sweetness, bitterness and creaminess.

Malaysia's strong association with durian comes not only from its natural abundance but also from cultural reverence. Durian season, typically from June to August, turns towns and highways into open-air bazaars. Families, friends and even strangers gather around makeshift tables at roadside stalls, cracking open shells and sharing the golden flesh inside. The fruit is less an individual snack than a communal ritual.

This culture of sharing has transformed into something much larger: an entire tourism economy.

Tourism magnet

In recent decades, durian has become a focal point for agro-tourism in Malaysia. Orchard tours, particularly in states such as Pahang, Penang and Johor, invite visitors to sample durians straight from the tree. These farms often pair tasting sessions with guided walks, where tourists learn about cultivation techniques, tree lifespans and the differences between varieties.

Festivals add another layer of attraction. Annual events such as the Penang Durian Festival draw thousands of visitors, both locals and international tourists, eager to taste rare species or indulge in "all-you-can-eat" feasts.

For Chinese tourists, the Musang King has become a luxury fruit and many travel to Malaysia for its



Beloved and debated, varieties like Musang King and Red Prawn keep locals and tourists coming back for more.

authentic orchard experiences. This niche demand has helped brand Malaysia not just as a producer but as the homeland of premium durian.

What makes this tourism unique is its authenticity. Unlike manufactured theme parks or urban malls, durian tourism offers visitors a direct link to nature, farming traditions and cultural practices. It blends gastronomy with education, creating a holistic experience that appeals to adventurous travellers.

Beyond orchard

Durian's influence stretches far past the farm. Malaysian kitchens continually reinvent the fruit, incorporating it into desserts, beverages and even savoury dishes.

Traditional recipes such as *tempoyak* (fermented durian used in stews) sit alongside modern creations such as durian ice cream, cheesecakes and even lattes. These innovations make the fruit approachable for those hesitant to try it raw, widening its audience.

Restaurants and cafes across Malaysia now leverage durian as a seasonal draw, while souvenir shops export durian-based products like candies, cookies and mooncakes. Culinary creativity ensures the fruit's relevance in both local and global markets.

Thorny goldmine

The durian industry is more than a cultural phenomenon, it is an agricultural powerhouse. Within Malaysia's agriculture sector, durian has become one of the most profitable crops.

The rise of the Musang King as a luxury commodity has been especially significant. Exports to China have skyrocketed in recent years, with demand so high that prices often rival those of imported wines or truffles.

For the rural community, durian cultivation provides sustainable livelihoods. Farmers can command premium prices during peak seasons, while related industries, transport, packaging, retail and agro-tourism also benefit.

Even government initiatives recognise durian's potential, with policies encouraging orchard expansion and streamlined export processes.

In short, durian is not only a fruit but also a driver of job creation, agricultural trade revenue and rural development.

Why durian tourism thrives

Several factors explain why durian tourism continues to thrive



From the rainforests of Borneo to roadside stalls, the king of fruits has a history as rich as its flavour.

in Malaysia:

① **Authenticity and heritage**
Unlike generic global attractions, durian experiences are rooted in local culture and history. Visitors gain a sense of connection to Malaysian identity.

② **Exclusivity**
With certain premium varieties grown only in Malaysia, orchards offer something travellers cannot find elsewhere.

③ **Gastronomic adventure**
The fruit's polarising reputation creates intrigue. Tourists often want to try it precisely because of its infamy.

④ **Community and atmosphere**
The act of sharing durian in groups fosters warmth and festivity, adding social value to the experience.

⑤ **Global demand**
International appetite, especially from China, amplifies Malaysia's role as the heart of the durian world, drawing tourists to the source.

Together, these factors explain why durian is not just surviving but thriving as a tourism product.

Fruit defines a nation

Durian's journey, from its rainforest origins to international fame, captures the essence of Malaysia's cultural and economic evolution. It embodies tradition yet adapts to modern tastes. It challenges perceptions while uniting communities. And perhaps most importantly, it creates opportunity, not only for farmers and traders but also for the tourism industry that has learnt to showcase it with pride.

In many ways, durian tourism encapsulates Malaysia's broader appeal: authentic, flavourful and rooted in heritage yet open to reinvention.

To Malaysians, durian is not just a seasonal indulgence. It is a cultural touchstone, a source of livelihood and a reason for travellers worldwide to step onto Malaysian soil.



Orchard tours and festivals have turned Malaysia into the world's durian tourism hotspot.



More than a seasonal treat, durian fuels the country's agriculture, tourism and cultural identity. — ALL PICS FROM 123RF