



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
SELASA 10 JUN 2025

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	MARITIM MALAYSIA TAHAN 4 WARGA MYANMAR LEKA TANGKAP IKAN, NASIONAL, BERITA HARIAN - 19	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
2.	TEKNOLOGI CETAKAN MAKANAN 3D, TEKNO, KOSMO – 15	INSTITUT PENYELIDIKAN DAN KEMAJUAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)
3.	MESIN FOODINI UBAH LANDSKAP PEMAKANAN MASA KINI, TEKNO, KOSMO – 16 & 17	
4.	INDUSTRI HALAL ANTARA 9 SEKTOR MAMPU PACU EKONOMI, BISNES, HARIAN METRO – 22	LAIN-LAIN
5.	BE MORE HUMANE IN MANAGING STRAY DOGS, GOVT URGED, NATION, THE STAR - 8	

UKK KPKM

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

Maritim Malaysia tahan 4 warga Myanmar leka tangkap ikan



Empat warga Myanmar ditahan Maritim Malaysia kerana menangkap ikan secara haram di kedudukan 71 batu nautika barat daya Kampung Sungai Terap, Tanjung Karang. (Foto lisan Maritim Malaysia)

Tanjung Karang: Empat warga asing ditahan Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia (Maritim Malaysia) Selangor ketika leka menangkap ikan secara haram di kedudukan 71 batu nautika barat daya Kampung Sungai Terap, di sini kelmarin.

Pengarah Maritim Selangor, Kapten Maritim Abdul Muhaimin Muhammad Salleh berkata, bot nelayan dinaiki semua warga Myanmar itu ditahan pihaknya jam 8.20 petang.

"Hasil pemeriksaan mendapati vesel terabit dikendalikan seorang tekong dan tiga kru berusia 30 hingga 41 tahun.

"Mereka dan bot dibawa ke jeti Pasukan Polis Marin (PPM) Pulau Indah sebelum diserahkan kepada pegawai penyiasat Maritim

Malaysia untuk tindakan lanjut," katanya dalam satu kenyataan, semalam.

Abdul Muhaimin berkata, kes disiasat mengikut Akta Perikanan 1985 iaitu melanggar syarat sah lesen kerana menggunakan mata pukat yang kurang daripada 38mm untuk menangkap ikan, meletakkan tanda kelas kapal tidak mengikut spesifikasi ditetapkan dan melakukan aktiviti perikanan di bawah lapan batu nautika dari pantai tanpa kebenaran daripada Ketua Pengarah Perikanan Malaysia.

Kes disiasat mengikut Akta Imigresen 1959/63 kerana tekong dan kru tidak mempunyai sebarang dokumen pengenalan diri yang sah.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/6/2025	KOSMO	TEKNO	15



Teknologi cetakan makanan 3D

MESIN pencetak makanan tiga dimensi (3D) bukan hal baharu kerana teknologi itu sudah diperkenalkan lebih sedekad lalu.

Negara seperti Belanda, Jerman, Singapura, China dan Amerika Syarikat telah menggunakan teknologi ini secara komersial dan klinikal, selain memberi pendidikan kepada golongan pelajar tentang pengambilan diet sihat.

Kini, teknologi itu telah diterokai secara serius menerusi kajian yang dijalankan oleh sekumpulan penyelidik Program Mekanisasi Pemprosesan dan Lepas Tuai, Pusat Penyelidikan Kejuruteraan di Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) dengan kerjasama Pusat



Kehadiran penyelidik adalah untuk memastikan produk yang dihasilkan menggunakan bahan sesuai dan selamat kepada para pengguna. Kami perlu menjalankan kajian bagi mengetahui campuran bahan digunakan."

Penyelidikan Sains dan Teknologi Makanan MARDI.

Menggunakan model Foodini keluaran Natural Machines dari Sepanyol, mesin 3D itu dipilih kerana ciri keselamatan yang diperakui dan sesuai untuk pemprosesan makanan.

Menurut Pegawai Penyelidik Program Mekanisasi Pemprosesan dan Lepas Tuai

Pusat Penyelidikan Kejuruteraan MARDI, Sharifah Hafiza Mohd. Ramli, mesin tersebut menggunakan kapsul tahan karat yang selamat digunakan untuk penyediaan makanan.

Katanya, struktur mesin yang tertutup dapat mengelak makanan dicetak terdedah kepada pencemaran semasa proses cetakan berlangsung.

"Setelah penelitian dibuat, mesin Foodini dipilih untuk menjalani kajian pencetak makanan kerana keupayaannya menyokong penggunaan sehingga lima kapsul serentak berbanding yang lain mempunyai satu atau dua saja kapsul.

"Kehadiran penyelidik adalah untuk memastikan produk yang dihasilkan menggunakan bahan sesuai dan selamat kepada para pengguna.

"Kami perlu menjalankan kajian bagi mengetahui campuran bahan digunakan.

"Hasil campuran itu perlu diketahui agar bersesuaian dengan parameter (mengikut saiz ditetapkan mesin), saiz nozel (muncung) kapsul dan jumlah makanan dicetak," katanya kepada K-Tekno baru-baru ini.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/6/2025	KOSMO	TEKNO	16



SHARIFAH HAFIZA menunjukkan makanan yang dihasilkan menerusi mesin Foodini pada pameran Show Tech MARDI 2025 di MAEPS Serdang, Selangor. - FARIZ RUSADIO

Mesin Foodini ubah landskap pemakanan masa kini

PASUKAN penyelidik juga perlu berusaha memastikan bancuhan adunan atau 'dakwat' dalam kapsul sesuai untuk dicetak.

Kata Sharifah Hafiza, ujian penggunaan pencetak makanan mula dijalankan sekitar 2017 selepas berjaya memperoleh dana Program Mekanisasi dan Automasi Agromakanan di bawah Kementerian Pertanian dan Keterjaminan Makanan.

"Memandangkan dana yang terima agak terhad, jadi kami membeli mesin yang mempunyai potensi komersial.

"Bahagian formulasi bancuhan pula ditentukan oleh Pusat Penyelidikan Sains dan Teknologi Makanan MARDI mengikut nutrisi sesuai untuk golongan seperti atlet, warga emas atau ibu hamil.

"Mereka membantu dari segi formulasi, manakala kami akan mengusahakan agar makanan lebih cantik supaya pengguna boleh menikmatinya," ujarnya.

Mengulas lanjut, dakwat perlu berada pada tahap bersesuaian bagi membolehkan mesin pencetak menghasilkan makanan dimahukan.

Ujar Sharifah Hafiza, kedudukan sudu pada adunan pencetak menjadi penentu sama ada ia boleh digunakan untuk mencetak makanan atau tidak.



Rencana Utama

Oleh
FADILA AWALUDIN

"Cara mudah untuk kita kenal pasti adunan boleh digunakan atau tidak adalah dengan meletakkan sudu pada adunan.

"Sekiranya sudu dapat 'berdiri' tegak, maknanya bancuhan itu sesuai iaitu tidak terlalu keras atau cair.

"Kandungan air dalam bancuhan memainkan peranan penting agar adunan sesuai digunakan untuk cetakan.

"Jika menggunakan doh, kandungan air, tepung dan telur perlu diambil kira supaya ia boleh dicetak," katanya.

Mengulas mengenai fungsi kejuruteraan dalam penyediaan makanan, Sharifah Hafiza memberitahu, pihaknya mengkaji reologi (aliran dan perubahan bentuk bahan) material untuk membuatkan dakwat pencetak.

Selain itu, tahap kelajuan adunan keluar dari nozel, konsistensi dan kelajuan cecair untuk menghasilkan cetakan mengikut rekaan menjadi tanggungjawab pihak kejuruteraan makanan.

"Setiap rekaan dan saiz nozel memiliki kekuatan tertentu, manakala rekaan juga perlu ditetapkan mengikut keluasan graf rekaan.

"Pencetak ini disasarkan untuk personalisasi dan pengubahsuaian mengikut kehendak atau keperluan individu berdasarkan diet khusus.

"Formulasi nutrisi ditentukan oleh teknologi makanan, kami di kejuruteraan pula mengkaji karakter material yang sesuai digunakan," katanya.

Sharifah Hafiza turut memberitahu, kaedah itu sesuai buat golongan yang memerlukan diet tertentu atau *texture modified diet* (TMD) iaitu pelan pemakanan khas.

Menerusi TMD, tekstur makanan boleh diubah suai supaya lebih mudah dikunyah, ditelan dan dihadam terutamanya kepada individu mengalami masalah menelan (disfagia) atau masalah mulut.

Difahamkan, pencetak makanan 3D belum digunakan secara meluas di pusat perubatan tempatan.

Hai ini kerana ia masih menggunakan kaedah menghancurkan makanan pada tahap cecair jernih (tahap satu), cecair penuh (tahap dua) atau puree (tahap tiga). Untuk makluman, terdapat lima



dengan bentuk dan

- ✓ Pengurangan Penggunaan Bahan
- ✓ Bahan Alternatif – Tumbuhan dan Kele

BAG



PLIKASI

SALAH seorang pengunjung cilik tertarik dengan pembuatan makanan menggunakan mesin cetakan 3D.

INFO

Mesin Foodini

- Mesin cetak 3D makanan oleh syarikat Natural Machines dari Sepanyol
- Mencetak makanan daripada bahan lembut seperti puri
- Menyokong lima kapsul bahan, setiap satu 100ml
- Sesuai untuk pendidikan, kajian, klinikal dan restoran
- Memiliki sokongan cloud (awan) untuk menyimpan data, paparan sentuh dan reka bentuk digital

peringkat makanan iaitu tahap satu (cecair tanpa serat atau ketulan), tahap dua (cecair termasuk susu, sup krim), tahap tiga (dikisar halus tiada ketulan), tahap empat (makanan lembut mudah dikunyah) dan tahap lima (makanan normal).

"Sebagai contoh, jika pesakit ingin makan roti canal, roti akan dicampurkan bersama kuan dan dihanurkan sehingga menjadi bentuk cecair.

"Cara itu sudah mengubah bentuk dan mungkin rasa makanan yang boleh menyebabkan pesakit hilang mood untuk makan.

"Dengan adanya mesin ini, ia akan mencetak makanan dalam bentuk yang lebih menarik, di samping kandungan nutrisi juga terpelihara," katanya.

Mesin itu menggunakan tiga saiz nozel iaitu berukuran lapan, 15 dan 40.

Bercakap tentang fungsi mesin, Sharifah memberitahu, Foodini memiliki kapasiti lima unit kapsul yang masing-masing boleh menampung 100 mililiter (ml) buncuhan.

Kongsi Sharifah Hafiza, setiap kapsul akan dimasukkan buncuhan, kemudian



ANTARA reka bentuk yang berjaya dihasilkan oleh mesin Foodini.



KELEDEK diletakkan ke dalam perkak multifungsi pintar.



DENGAN adanya mesin ini, ia akan mencetak makanan dengan lebih menarik.

MESIN Foodini datang dengan tiga saiz nozel iaitu berukuran lapan, 15 dan 40.

lengan robotik membuat cetakan berdasarkan pilihan rekaan.

Memandangkan ruang pencetak terhad, maka saiz dan ketinggian makanan perlu berskala kecil.

"Setiap kapsul berkapasiti 100 mililiter dan ia boleh menghasilkan sekitar lapan makanan, tetapi ia tetap bergantung kepada saiz rekaan.

"Paling besar kami pernah hasilkan sebelum ini adalah kira-kira 20 lapisan yang setiap satunya berukuran 1.5 milimeter (mm)," ujarnya.

Selaku penyelidik, Sharifah berharap, teknologi tersebut dapat diterima oleh khalayak, sekali gus digunakan secara meluas sama ada secara komersial atau klinikal.

Teknologi itu juga berjaya menarik perhatian khalayak saat diketengahkan pada pameran Show Tech MARDI 2025 yang berlangsung di MAEPS Serdang, Selangor baru-baru ini.

Reaksi positif pengunjung membuktikan masyarakat kini terbuka menerima teknologi baharu yang menawarkan kemudahan realistik.

"Sepanjang pameran berlangsung, kami dapat lihat pengunjung mempamerkan minat terhadap kemudahan ini dengan bertanyakan soalan dan memberikan pandangan.

"Reaksi ini penting buat penyelidik seperti kami bagi mengetahui tentang penerimaan dan kesediaan pengguna terhadap kemudahan tersebut apabila dikomersialkan kelak," katanya.

Pada pameran itu, Sharifah Hafiza menggunakan keledek yang diletakkan dalam perkak multifungsi pintar, sebelum dimasukkan ke dalam kapsul untuk dijadikan dakwat cetakan.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
10/6/2025	HARIAN METRO	BISNES	22

BIMB-EAGA, IMT-GT

Industri halal antara 9 sektor mampu pacu ekonomi

Kuala Lumpur: Industri halal yang pesat berkembang adalah antara sembilan sektor yang mampu mencetuskan pertumbuhan ekonomi yang tinggi dalam Kawasan Pertumbuhan Timur Asean Brunei-Indonesia-Malaysia-Filipina (BIMB-EAGA) dan Segitiga Pertumbuhan Indonesia-Malaysia-Thailand (IMT-GT).

Sektor-sektor utama lain yang dimaksudkan adalah pertanian lestari dan perniagaan tani, pelancongan, tenaga boleh baharu (RE) dan hijau, ekonomi digital, pengangkutan dan logistik, industri minyak sawit dan hiliran serta kewangan Islam, menurut Profesor Madya Ekonomi di Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM), Dr Muhammad Irwan Ariffin.

Industri marin dan perikanan adalah eksklusif untuk sub-rantau BIMB-EAGA, katanya.

Menurut beliau, industri halal di kawasan sub-rantau IMT-GT dan BIMB-EAGA memegang permintaan global yang kukuh membabitkan makanan halal, kosmetik, kewangan serta pelancongan.

"Ia berkongsi nilai-nilai Islam merentasi Malaysia, Indonesia, Brunei, Thailand Selatan dan Mindanao, menjadikannya matlamat strategik dalam membangunkan IMT-GT sebagai hab halal global," katanya kepada Bernama.

Muhammad Irwan ketika mengulas mengenai sektor pertanian memberitahu gabungan tanah yang luas dan iklim tropika mendorong permintaan yang amat baik untuk tanaman bernilai tinggi, pertanian organik, pemprosesan agro serta rangkaian nilai perniagaan tani, yang penting dalam menyokong ekonomi luar bandar.

Ekonomi digital pula menyaksikan lonjakan akses internet di kawasan luar bandar di seluruh sub-rantau ini.

Be more humane in managing stray dogs, govt urged

KUALA LUMPUR: The Stray Animal Foundation Malaysia (SAFM) has called on the government to implement a large-scale sterilisation programme and establish proper shelters to tackle the growing number of stray dogs nationwide.

SAFM president Kalaivanan Ravichandran described the move as a more humane and effective way to address the stray dog problem. He condemned the practice of capturing and killing stray dogs, calling it both cruel and ineffective in the long term.

"This method merely postpones the issue without solving its root cause: irresponsible pet ownership and poor population control. We need sustainable, compassionate solutions," he said in a statement yesterday.

Kalaivanan urged Housing and Local Government Minister Nga Kor Ming to allocate immediate funding and provide dedicated space for non-governmental organisations willing to manage the stray dog population responsibly. "Sterilisation and shelter-based management have proven suc-

cessful in other countries. They are far more effective and ethical than violent measures, which only worsen the problem," he added.

SAFM also called for nationwide awareness campaigns to educate the public on responsible pet ownership and humane methods of managing stray animals.

"Only with immediate and committed government support can we resolve this crisis effectively while protecting both human and animal lives," Kalaivanan said.

This call for action comes amid growing concerns from residents

of Kampung Bahagia in Teluk Intan, who have reported a surge in stray dog activity.

The dogs, believed to be scavenging from a nearby rubbish disposal site, have been roaming in large packs, especially at night, causing safety fears and sanitation issues.

Reported incidents include an attempted attack on a resident and the killing of free-range chickens.

Locals are also worried about potential health risks, such as rabies, and the mess created by dogs dragging rubbish into homes

and public spaces.

The residents urged the authorities to intervene before the situation worsens.

Kalaivanan said proactive and humane management is crucial to prevent further conflicts between humans and animals.

"Minister Nga, the time to act is now. Let us work together to create a safer, cleaner and more compassionate community," he said.

Members of the public interested in supporting or learning more about managing strays can contact SAFM at 013-706 6770.