



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
ISNIN 25 OGOS 2025

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	KELULUSAN eVETPERMIT3.0 DALAM MASA TIGA HARI, NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S - 11	JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR (DVS)
2.	KADA PERKASA INFRASTRUKTUR BAGI TANAM PADI 5 MUSIM, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S - 8	LEMBAGA KEMAJUAN PERTANIAN KEMUBU (KADA)
3.	LEGASI 55 TAHUN DODOL OPAH YANG, NIAGA, KOSMO, M/S - 31	LAIN – LAIN

UKK KPKM

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
25/8/2025	UTUSAN MALAYSIA	NEGERI	11

Kelulusan eVetPermit3.0 dalam masa tiga hari

PETALING JAYA: Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) menafikan dakwaan proses kelulusan permit pemindahan ternakan mengambil masa sehingga 42 hari seperti dakwaan 100 peternak di Terengganu, minggu lalu.

JPV berkata, proses kelulusan itu sebenarnya hanya memerlukan antara satu hingga tiga hari bekerja sekiranya semua syarat dipatuhi.

Katanya, isu kelewatan berpunca daripada ternakan ruminan tidak mempunyai rekod kesihatan atau status vaksinasi yang jelas dan bukannya daripada kelemahan sistem eVetPermit.

“Bagi ternakan yang tidak divaksin, prosedur suntikan vaksin Kuku dan Mulut (FMD) perlu dilaksanakan mengikut jadual iaitu dua dos dengan jarak antara 28 hingga 35 hari sebelum pemindahan dibenarkan.

“Sehingga Julai lalu, sebanyak 11,098 dos vaksin FMD telah diberikan kepada ternakan ruminan tempatan di Terengganu manakala JPVNT melaksanakan secara berjadual antara 15,000 hingga 16,000 suntikan setahun.

“Ternakan tempatan yang telah divaksin untuk tujuan pemeliharaan tidak lagi perlu melalui proses pemvaksinan P1 dan P2 yang biasanya mengambil masa panjang sebelum pemindahan dibenarkan,” katanya dalam kenyataan.

Pada 20 Ogos lalu, lebih 100 peternak seluruh Terengganu berhimpun secara aman di hadapan pejabat JPV negeri di Jalan Bukit Kecil menyuarakan bantahan serta menuntut supaya sistem berkenaan ditarik balik atau disemak semula.

Mereka mendakwa prosedur baharu JPV menetapkan tempoh sehingga 42 hari sebelum lembu boleh dipindah atau disembelih didakwa menyebabkan kos operasi penternak meningkat malah mengundang kematian ternakan yang tidak mampu bertahan lama dalam kandang.

Menurut JPV, eVetPermit 3.0 diperkenalkan bagi memudahkan proses permohonan kerana boleh dibuat secara dalam talian dengan mengemukakan maklumat serta dokumen sokongan untuk tujuan pengesahan.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
25/8/2025	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	8

KADA perkasa infrastruktur bagi tanam padi 5 musim

Oleh ROSMIZAN RESDI

utusannews@mediamulia.com.my

KOTA BHARU: Lembaga Kema-
juan Pertanian Kemubu (KADA)
memilih memberi tumpuan
penuh terhadap pembangunan
infrastruktur dan menaik taraf
kemudahan sedia ada sebelum
melangkah ke fasa penanaman
padi lima musim dalam tempoh
dua tahun.

Pengerusinya, Khalid Abdul
Samad berkata, kejayaan penan-
aman dua musim setahun yang
sedang dilaksanakan ketika ini
perlu dijadikan asas kukuh se-
belum negara bercita-cita men-
ingkatkan bilangan musim pe-
nanaman.

Katanya, masih terdapat
banyak kekangan infrastruktur
yang perlu diperbaiki terutama
dalam menghadapi musim ban-
jir dan kemarau.

“Justeru, tumpuan utama
kini adalah memastikan dua
musim penanaman setahun da-
pat dilaksanakan dengan jayan-
ya sebelum menambah jumlah
musim.

“Biar kita memantapkan sis-
tem pengairan dan infrastruk-
tur terlebih dahulu. Apabila
semuanya baik dan mantap,
barulah kita boleh mempertim-
bang pelaksanaan lima musim
dalam dua tahun atau tiga
musim setahun,” katanya se-
lepas Majlis Peluncuran Bulan

Kemerdekaan Peringkat KADA
di Ibu Pejabat KADA, Lundang,
di sini, semalam.

Khalid berkata, cadangan
penanaman padi lima musim
dalam tempoh dua tahun ada-
lah matlamat jangka panjang
Kementerian Pertanian dan Ket-
erjaminan Makanan (KPKM).

Katanya, perkara itu juga
menjadi sebahagian daripada
perancangan di bawah Ran-
cangan Malaysia Ke-13 (RMK13)
bagi memperkukuh sektor padi
negara.

Sementara itu, Khalid berka-
ta, cadangan KADA untuk mem-
perkenal jenama sendiri bagi
beras keluaran Kelantan masih
di peringkat perbincangan.

Legasi 55 tahun dodol Opah Yang

PLATFORM PKS

- Jual tiga perisa dodol iaitu asli, pulut hitam, durian
- Jual di platform online, kapasiti jualan 150kg sebulan

Oleh MEGAT LUTFI MEGAT RAHIM

PASIR SALAK – Bermula secara kecil-kecilan dengan hanya menggunakan kawah dan dapur kayu api sekitar awal 1970-an, jenama Dodol Opah Yang kini kekal konsisten dalam pasaran tempatan serta mula dikomersialkan sepenuhnya pada 2012.

Pemilik perniagaan, Normi Ramli, 54, berkata, dengan hanya tiga perisa produk dodol iaitu asli, pulut hitam dan durian, pendapatan kasar menjual makanan tradisional Melayu itu membolehkan beliau mampu menjana pendapatan sehingga RM5,000 sebulan.

Menurut beliau, selain jualan secara offline, dinamika perniagaan itu memaksa beliau memasarkan produk tersebut secara online khususnya platform Shoppe dan TikTok.

"Sumbangan jualan dalam talian ini menyumbang sehingga 30 peratus dan ini membuktikan ia bersifat kritikal bagi memastikan kesinambungan perniagaan secara berterusan.

"Selain itu, penggunaan teknologi moden seperti mesin pengacau dodol, tepung, pembungkusan dan peti sejuk memastikan kecekapan dalam produksi selain jaminan kualiti setiap produknya sentiasa terjaga," katanya kepada Kosmo! ketika ditemui di Kampung Empal di sini baru-baru ini.

Jenama Dodol Opah Yang merupakan cetusan ibunya, Saerah Abdul Majid, 84, yang terkenal kerana video lakonannya semasa pandemik Covid-19 selain menggunakan drone bagi memantau kebun durian yang tular dalam media sosial beberapa tahun lalu.

Bagi memastikan kos operasi dalam keadaan terkawal dan mengambil langkah penjimatan yang efisien, Normi menggunakan khidmat keenam-enam anak termasuk suami dan ibunya sebagai tenaga kerja syarikat.

"Perniagaan warisan keluarga ini mendapat sokongan daripada anak-anak yang tidak berhijrah ke bandar besar seperti Kuala Lumpur, Selangor dan Pulau Pinang bagi mencari pekerjaan.



NORMI (kiri) bersama ibunya, Saerah (dua dari kiri) menunjukkan produk keluaran syarikat di Kampung Empal, Pasir Salak baru-baru ini.

Ini sekaligus membantu menjana ekonomi setempat.

"Kawalan kos pekerja semanganya penting bagi memastikan perniagaan terus relevan di sebalik kenaikan kos barangan, perkhidmatan dan utiliti sekarang," katanya.

Bermula dengan modal sekitar RM2,500, purata pengeluaran Dodol Opah Yang sekitar 150 kilogram (kg) sebulan dan mampu mencecah satu tan menjelang Hari Raya Aidilfitri setiap tahun.

Pelanggan tetap mereka adalah Kerajaan Negeri Perak, Jabatan Kerja Raya (JKR), Jabatan Pengairan dan Saliran (JPS), polis termasuk sekolah rendah dan menengah sekitar negeri ini.

Menyokong ekonomi setempat, Normi membeli bahan mentah daripada pembekal tempatan terutamanya bekalan santan di sekitar negeri ini.

Beliau telah melakukan pendaftaran logo atau cap dagangan Dodol Opah Yang menerusi Per-



SAERAH memiliki pengalaman dan kemahiran memasak dodol secara tradisional sejak awal tahun 1970an.

badanan Harta Intelek Malaysia pada 2016 sebagai strategi memperkembangkan perniagaan selain memastikan tiada produk tiruan beredar dalam pasaran yang mampu mengundang implikasi negatif kepadanya.

Selain itu, menyedari tentang

inovasi perniagaan sememangnya penting dalam pengembangan masa depan, wanita ini memperkenalkan dodol dalam bentuk bekas sumi yang lebih kecil, mudah dibawa dan dimakan.

"Dodol kecil ini bertujuan untuk menambat hati lebih ramai pelanggan termasuk kanak-kanak. Ia mudah untuk dimakan sewaktu mesyuarat atau pertemuan penting selain dapat mengelak tangan daripada menjadi kotor.

"Malah, ramai pelanggan menggemarnya kerana ia boleh dijadikan pengganti kepada bunga telur, hadiah korporat atau hantaran perkahwinan ringkas namun cantik," katanya.

Normi tidak ingin bergantung kepada satu sumber pendapatan semata-mata jadi terus mengorak langkah ke hadapan dengan membuka kafe yang dikenali Opah Barista pada tahun lalu.

Katanya, terdapat lebih 50

unit simpanan stok (sku) kepelbagaian jenis minuman dan menu makanan tempatan dan ala Barat yang disediakan pada harga bermula RM1.50 hingga RM13.

Tambahnya, pembukaan kafe itu membantu mengimbangi kos operasi kerana produk dodol mendapat permintaan yang tinggi semasa Aidilfitri dan cuti persekolahan.

"Penggunaan platform e-pembayaran seperti e-dompot dan pengimbasan kod respons pantas (QR) telah lama dipraktikkan di kedua-dua perniagaan ini selain pembayaran tradisional.

"Ini memudahkan pelanggan membuat pembayaran hanya menggunakan hujung jari," katanya.

Keajaannya turut dipacu sokongan dan bantuan termasuk kewangan dan geran peralatan pelbagai jabatan dan agensi seperti Majlis Amanah Rakyat Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi), Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan, Tabung Ekonomi Kumpulan Usaha Niaga Nasional dan Jabatan Pertanian Perak.

"Mardi mengajar saya dari segi penggunaan enzim supaya dodol yang dihasilkan lembut selain teknik pempasturan untuk menahan bakteria selepas dodol siap dimasak selama kira-kira enam jam untuk memastikan ia kekal lama.

"Saya juga menghadiri kursus anjuran Sekretariat Usahawan Negeri Perak untuk mendapatkan sijil halal daripada Jabatan Kemajuan Islam Malaysia dan sijil Makanan Sihat Tanggungjawab Industri," katanya.



BARISAN pelbagai produk keluaran di bawah jenama Dodol Opah Yang menaikkan imej makanan tradisional di pasaran semasa.