



LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
SELASA 31 MAC 2026

BIL.	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	NELAYAN LAUT DALAM AKAN DIBANTU HADAPI KENAIKAN DIESEL, NEGARA, KOSMO, M/S – 13	LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA (LKIM)
2.	HASIL SAWAH KADA DIJANGKA SUSUT 15 PERATUS AKIBAT CUACA KERING, NASIONAL, BERITA HARIAN, M/S – 15	LEMBAGA KEMAJUAN PERTANIAN KEMUBU (KADA)
3.	HARGA AYAM SEGAR MUNGKIN NAIK, NEGARA, KOSMO, M/S – 13	LAIN - LAIN
4.	IS MALAYSIA HEADING FOR A RICE CRISIS?, NEWS, NEW STRAITS TIMES, M/S – 2	
5.	NELAYAN C2 TIDAK MAMPU BELANJA RM150,000 UNTUK ISI DIESEL, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 9	
6.	SAWAH KERING, PESAWAH TERSEPIT, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 11	
7.	BENIH PADI TAHAN KEMARAU TANGANI KRISIS BERAS NEGARA, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 6	
8.	CUACA PANAS DIJANGKA BERTERUSAN HINGGA JUN, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 6	
9.	HARUMANIS LEBIH MANIS KETIKA CUACA PANAS, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 6	
10.	HOT WEATHER BOOSTS HARUMANIS QUALITY, NEW, NEW STRAITS TIMES, M/S – 4	
11.	CUACA PANAS LONJAK KUALITI HARUMANIS, NASIONAL, SINAR HARIAN, M/S – 21	
12.	HEAT WAVE YIELDS HIGHER QUALITY MANGOES, LYFE, THE SUN, M/S – 6	
13.	PANAS TERIK, HARUMANIS MAKIN SEDAP, NEGARA, KOSMO, M/S – 3	
14.	HARUM MANIS MAKIN MANIS!, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 9	
15.	LEBIHAN HASIL TANAMAN JADI DUIT, NASIONAL, SINAR HARIAN, M/S – 31	

UKK KPKM

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	KOSMO	NEGARA	13

Nelayan laut dalam akan dibantu hadapi kenaikan diesel

KEMAMAN – Kerajaan akan mengumumkan mekanisme terbaik untuk membantu 733 pemilik bot nelayan laut dalam kategori Zon C2 di seluruh negara yang kini terkesan dengan kenaikan harga minyak diesel ketika ini.

Pengerusi Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Muhammad Faiz Fadzil berkata, nelayan laut dalam diakui antara golongan yang menerima impak besar daripada kenaikan harga bahan api semasa ekoran krisis Asia Barat tersebut.

Beliau berkata, berbanding nelayan Zon A, B dan C, nelayan C2 terkecuali daripada menikmati Skim Subsidi Diesel pada kadar RM1.65 seliter.

"Nelayan Zon C2 tidak menikmati subsidi seperti kategori lain, mereka ketika ini membeli diesel pada harga industri iaitu RM5.52 seliter. Rayuan yang dibuat mereka (nelayan Zon C2) sedang diteliti," katanya pada majlis Rahmah Mesra Madani bersama Nelayan Kemasik di Kertih, di sini, kelmarin.

Pada majlis sama, seramai 31 nelayan Persatuan Nelayan Kawasan (PNK) Kemasik menerima bantuan enjin sangkut, pukat, tong insulasi 100 liter dan jaket keselamatan.

Muhammad Faiz berkata, LKIM akan memutuskan kaedah terbaik bagi membantu golongan nelayan kategori berkenaan tidak lama lagi.

Beliau berkata, berdasarkan data semasa, seramai 9,598 nelayan bekerja dengan 733 bot aktif berdaftar sebagai kategori Zon C2.



MUHAMMAD FAIZ (kiri) menyerahkan bantuan peralatan menangkap ikan kepada salah seorang nelayan Kemasik pada majlis Rahmah Mesra Madani di Kerteh, Kemaman kelmarin.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	KOSMO	NEGARA	13

Harga ayam segar mungkin naik

- **FLFAM tidak jamin harga sekarang akan terus kekal**
- **Kenaikan bergantung kepada bekalan, kos semasa**

Oleh AMRAN ALI

MELAKA – Persekutuan Persatuan-persatuan Penternak Malaysia (FLFAM) tidak menafikan kemungkinan harga ayam akan meningkat susulan kenaikan harga minyak diesel, namun masa sebenar kenaikan itu masih belum dapat dipastikan.

Penasihatnya, Datuk Jeffrey Ng berkata, setakat ini harga ayam di Melaka masih kekal pada paras biasa dan tidak terjejas kerana negara masih menggunakan bekalan sedia ada.

“Buat masa ini harga ayam masih stabil dan murah, namun kenaikan tetap akan berlaku disebabkan peningkatan kos terutama diesel yang ketara.

“Bila kenaikan itu akan berlaku, kami tidak dapat pastikan lagi kerana bergantung kepada



HARGA ayam bersih di Pasar Besar Melaka masih kekal sejak awal Januari lalu termasuk sepanjang musim perayaan Tahun Baharu Cina lalu dan Aidilfitri. – AMRAN ALI

keadaan bekalan dan kos semasa,” katanya ketika dihubungi semalam.

Menurutnya, sekiranya ber-

laku kenaikan, pihaknya akan berbincang dengan kerajaan bagi merangka mekanisme sesuai supaya tidak membebankan rakyat.

“Perbincangan akan dibuat untuk mencari kaedah terbaik mengimbangi kos dan pada masa sama tidak menekan pengguna.

“Saya juga menggalakkan masyarakat menjadi pengguna bijak dengan membandingkan harga dan memilih peniaga yang menawarkan harga lebih rendah,” ujarnya.

Tambah beliau, Kementerian Ekonomi turut meminta FLFAM menyediakan laporan berhubung impak kenaikan harga diesel terhadap harga ayam dan telur.

Katanya, permintaan ayam di Semenanjung Malaysia ketika ini mencecah kira-kira 2.2 juta ekor sehari.

Sementara itu, tinjauan Kosmo! di Pasar Besar Melaka mendapati, ayam bersih dijual sekitar RM8.50 hingga RM10 sekilogram.

Seorang peniaga, Hamzah Othman, 62, berkata, harga tersebut kekal sejak awal Januari lalu termasuk sepanjang musim perayaan Tahun Baharu Cina lalu dan Aidilfitri.

“Setakat ini harga memang tak berubah lagi, masih sama sejak awal tahun walaupun kos lain ada naik,” katanya.

Tinjauan di beberapa pasar raya pula mendapati harga ayam dijual lebih rendah, iaitu serendah RM6.29 sekilogram.

Nelayan C2 tidak mampu belanja RM150,000 untuk isi diesel

Oleh **MOHAMAD SHOFI MAT ISA**
shofi.isa@mediamulla.com.my

KUANTAN: Kos mengisi minyak diesel yang mencecah lebih RM150,000 sebulan membantakan nelayan kelas C2 bukitputera di negeri ini sehingga mereka terpaksa menghentikan operasi menangkap ikan.

Seorang daripada mereka, Tengku Adnan Tengku Husin berkata, kenaikan harga diesel kepada RM5.52 seliter menyebabkan nelayan C2 tidak mampu lagi menanggung kos operasi yang terlalu tinggi.

Katanya, sebuah bot C2 memerlukan kira-kira 30,000 liter diesel setiap bulan untuk turun ke laut, sekali gus menjadikan kos bahan api sahaja lebih RM150,000.

"Jumlah itu belum termasuk kos penyelenggaraan bot dan membaiki pukuk rosak setiap bulan. Beban ini sangat berat untuk ditanggung," katanya kepada *Utusan Malaysia* di sini.

Tengku Adnan berkata, tangki penuh sebuah bot C2 biasanya

mendadak sehingga menjejaskan kelangsungan hidup nelayan.

"Bayangkan, kami tidak turun ke laut selama empat bulan. Pendapatan terhenti, ada dalam kalangan pekerja yang terpaksa diberhentikan malah ada keluarga nelayan yang kini bergamara untuk meneruskan kehidupan," ujarnya.

Menurutnya, nelayan C2 bukitputera sahaja menyumbang kepada bekalan ikan tempatan malah hasil tangkapan mereka turut menjadi sumber eksport negara.

"Jika kami lumpuh, bekalan ikan dalam negara terjejas. Harga ikan di pasaran naik mendadak dan rakyat sendiri yang menanggung akibatnya," katanya.

Beliau turut melahirkan rasa kecewa kerana nelayan kelas lebih kecil menerima subsidi dan bantuan kerajaan, sedangkan nelayan C2 yang menanggung kos lebih besar tidak diberi perhatian sewajarnya.

"Kami bukan mahu menafikan hak nelayan lain tetapi kerajaan perlu berlaku adil. Jangan hanya melihat kepada jumlah bot kecil, sedangkan hasil tangkapan terbesar daripada bot C2," katanya.

Ujarnya, nelayan C2 kini berdepan dilema sama ada terus menanggung kerugian atau meninggalkan industri perikanan yang diwarisi turun-temurun.

"Terdapat dalam kalangan rakan saya sudah mula menjual bot kerana tidak mampu lagi menanggung kos. Ini satu kerugian besar kepada negara kerana kepakaran dan pengalaman mereka hilang begitu sahaja," katanya.

Beliau berharap kerajaan segera meneliti semula dasar subsidi diesel untuk nelayan C2 agar mereka dapat kembali turun ke laut.

"Jika tiada tindakan segera, bukan sahaja nelayan C2 terjejas, malah keseluruhan rantauan industri perikanan negara akan lumpuh," katanya.



TENGGU Adnan Tengku Husin melihat botnya yang tidak bergerak ke laut sejak empat bulan lalu di Jeti Tanjung Api di Kuantan, Pahang. -UTUSAN/SHAIKH AHMAD RAZIF

30 batu nautika dari pantai.

Namun katanya, kelebihan itu tidak dapat dimanfaatkan apabila kos operasi melonjak

berkapasiti 3,000 liter minyak dengan saiz yang besar, pemegang lesen kelas tersebut dibenarkan menangkap ikan sehingga

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	6



CUACA panas menyebabkan kawasan hutan terbakar dan memusnahkan tanaman penduduk Kampung Pondok, Kangar.

Cuaca panas dijangka berterusan hingga Jun

PETALING JAYA: Episod cuaca panas di negara dijangka berterusan sehingga Jun ini meskipun terdapat hujan di beberapa negeri susulan fasa peralihan monsun.

Ketua Pengarah Jabatan Meteorologi Malaysia (MetMalaysia), Dr. Mohd. Hisham Mohd. Anip berkata, hujan yang berlaku ketika ini hanya bersifat sementara dan tidak menamatkan keadaan cuaca panas yang sedang melanda negara.

Menurutnya, keadaan cuaca panas dijangka mencapai tahap maksimum antara pertengahan Mac hingga April, dengan potensi suhu mencecah paras gelombang haba di beberapa kawasan.

"Cuaca panas dengan suhu melebihi 35 darjah Celsius adalah fenomena tahunan yang berlaku dari penghujung Monsun Timur Laut hingga awal Monsun Barat Daya.

"Walaupun hujan telah mula turun di utara Semenanjung, ia hanya memberi kelegaan sementara," katanya ketika dihubungi *Utusan Malaysia*.

Antara negeri yang mencatatkan suhu tinggi melebihi 35 darjah Celsius termasuk Kedah, Perlis, Perak serta beberapa kawasan di Kelantan dan Terengganu, dengan suhu memuncak sehingga melebihi 37 darjah Celsius di beberapa lokasi tertentu.

Keadaan cuaca panas itu turut memberi kesan langsung apabila kira-kira 86,030 pelajar daripada 206 sekolah di daerah Kota Setar dan Pendang, Kedah terpaksa mengikuti Pengajaran dan Pembelajaran di Rumah (PdPR) selama tiga hari.

Mengulas mengenai pem-



MOHD. HISHAM MOHD. ANIP

benihan awan, Mohd. Hisham berkata, langkah itu boleh dilaksanakan sekiranya cuaca panas berpanjangan mula menjejaskan bekalan air melibatkan sektor pertanian, domestik dan industri.

Bagaimanapun, menurutnya, ia hanya akan dipertimbangkan dalam keadaan tertentu dan tidak boleh dilaksanakan secara sewenang-wenangnya tanpa penilaian teknikal yang menyeluruh.

"Pembenihan awan hanya akan dilaksanakan sekiranya terdapat keperluan mendesak seperti kekurangan bekalan air atau bagi mengurangkan kesan jerebu.

"Ia bergantung kepada keadaan atmosfera dan pembentukan awan yang sesuai. Penilaian teknikal perlu dibuat terlebih dahulu bagi memastikan keberkesanan pelaksanaannya," katanya.

Sehubungan itu, beliau menasihatkan orang ramai supaya terus berjimat dalam penggunaan air dan mengelakkan pembaziran bagi memastikan bekalan kekal mencukupi sepanjang tempoh cuaca panas berpanjangan ini.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	6

Harumanis lebih manis ketika cuaca panas

ALOR SETAR: Cuaca panas yang melanda Kedah sejak awal tahun ini memberi nilai tambah kepada penghasilan mangga harumanis apabila menjadikan buahnya lebih manis dan harum berbanding sebelum ini.

Pengerusi Jawatankuasa Pertanian, Perladangan dan Pengangkutan negeri, Dzowahir Ab Ghani berkata, faktor cuaca panas memainkan peranan penting dalam meningkatkan kualiti harumanis di Kedah yang kini muncul sebagai kawasan alternatif baharu selain Perlis.

“Satu faktor untuk mendapatkan rasa manis adalah cuaca panas. Sebab itu Kedah sesuai untuk tanaman harumanis dan mampu bersaing dengan kawasan lain.

“Harumanis D’Aman juga diiktiraf lebih harum dan manis tahun ini disebabkan faktor cuaca, sama seperti tanaman lain seperti nanas,” katanya selepas meninjau Ladang Harumanis Usima di Alor Mengkudu semalam.

Katanya, permintaan terhadap harumanis Kedah terus meningkat setiap tahun termasuk dari pasaran luar negara sep-



DZOWAHIR Ab. Ghani (kiri) melihat buah mangga Harumanis D’Aman yang diusahakan oleh Mohd. Yusof Ismail (dua kiri) di Kampung Tok Keling, Alor Mengkudu di Alor Setar. - UTUSAN/ SHAHIR NOORDIN

erti Singapura.

Sementara itu, pengusaha harumanis, Datuk Mohd. Yusof Ismail berkata, peningkatan suhu antara 35 hingga 36 darjah Celsius pada peringkat awal penanaman membantu meningkatkan kualiti buah.

“Namun, jika suhu mencecah sehingga 40 darjah Celsius ke-

tika pokok berbunga, ia boleh merosakkan buah, tetapi ia boleh diatasi dengan teknik penanaman yang betul,” katanya.

Katanya, ketika ini terdapat kira-kira 500 pengusaha harumanis di Kedah, namun hanya 165 daripadanya berdaftar dengan Persatuan Pengusaha Harumanis Kedah.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	SINAR HARIAN	NASIONAL	21

Cuaca panas lonjak kualiti harumanis

Faktor cuaca bantu tingkatkan rasa manis, aroma harum

Oleh WAN MOHD NOOR HAFIZ WAN MANSOR

ALOR SETAR - Cuaca panas melanda negara dilihat memberi kelebihan tersendiri kepada penghasilan mangga harumanis Kedah apabila menjadi lebih manis dan berkualiti tinggi.

Pengarah Usima Agriculture, Ahmad Ikhrum Mohd Yusof berkata, suhu tinggi dan cuaca kering memainkan peranan penting dalam proses pematangan buah, malah turut menyumbang peningkatan nilai pasaran harumanis yang merupakan produk pertanian premium di negeri ini.

"Apabila cuaca panas dan kurang hujan, buah menjadi lebih manis, isinya padat berserta aroma lebih kuat," katanya ketika ditemui di ladang Harumanis di Kampung Tok Keling, Alor Mengkudu.

Jelas Ahmad Ikhrum, cuaca panas juga membantu mengurangkan serangan kulat selain menjadikan buah lebih cantik tanpa memerlukan semburan racun kerap.

Menurutnya, biarpun keadaan cuaca memberikan cabaran dari segi penjagaan pokok, hasilnya sangat berbaloi kerana buah dituai berada pada tahap terbaik.

"Pemantauan dilakukan dengan pemeriksaan dibuat dua hingga tiga hari sebelum tarikh



Ahmad Ikhrum menunjukkan harumanis di ladangnya di Alor Mengkudu, Alor Setar.

kutipan bagi memastikan kualiti terbaik.

"Tahun lalu, sebanyak 17,000 biji harumanis dihasilkan di ladang kami manakala tahun ini meningkat kepada kira-kira 30,000 biji iaitu pertambahan lebih 50 peratus" ujarnya.

Katanya, harumanis dijual pada sekitar harga RM40 sekilogram.

Tambahnya, teknik penjagaan seperti balutan dan kawalan air membantu memastikan setiap biji harumanis mencapai standard tinggi sebelum dipasarkan.

Sementara itu, Exco Pertanian, Perladangan dan Pengangkutan negeri, Dzowahir Ab Ghani berkata, faktor cuaca panas menjadikan Kedah antara kawasan paling sesuai di Semenanjung untuk penanaman harumanis.

Beliau berkata, dianggarkan kira-kira 150,000 pokok haruma-

nis ditanam ketika ini dan jumlahnya disasarkan meningkat kepada 500,000 pokok dalam tempoh lima tahun akan datang.

"Kemanisan harumanis Kedah sememangnya diiktiraf dan cuaca panas memainkan peranan memastikan kualiti buah berada pada tahap terbaik," jelasnya.

Dalam pada itu, beliau berkata, fenomena cuaca juga memberi kelebihan kepada tanaman lain seperti nenas apabila menjadi lebih manis berbanding musim biasa.

Bagaimanapun katanya, suhu melampau mencecah lebih 40 darjah Celsius memberi kesan negatif kepada sektor pertanian lain khususnya padi.

"Ramai pesawah terjejas akibat kekurangan bekalan air susulan cuaca panas hingga menyebabkan paras takungan semakin menyusut ke tahap kritikal," jelasnya.

Panas terik, harumanis makin sedap

- **Harumanis Kedah bertambah manis dan harum**
- **Permintaan meningkat termasuk dari luar negara**

ALOR SETAR – Cuaca panas yang melanda Kedah sejak awal tahun ini memberi nilai tambah kepada penghasilan manna harumanis apabila buahnya menjadi lebih manis dan harum berbanding sebelum ini.

Pengerusi Jawatankuasa Pertanian, Perlindungan dan Pengangkutan negeri, Dzowahir Ab. Ghani berkata, cuaca panas memainkan peranan penting dalam meningkatkan kualiti harumanis di Kedah sebagai kawasan alternatif baharu selain Perlis.

"Satu faktor untuk dapat rasa manis adalah cuaca panas sebab itu Kedah negeri yang sesuai untuk tanaman harumanis yang dapat bersaing dengan kawasan lain.

"Harumanis D'Aman ini juga



DZOWAHIR (kiri) menunjukkan buah harumanis Kedah di Kampung Tok Keling, Alor Setar semalam. – SHAHIR NOORDIN

sudah diiktiraf harum dan manisnya tahun ini sebab faktor cuaca ini seperti juga tanaman lain seperti nanas," katanya selepas meninjau ladang harumanis di Alor Mengkudu di sini semalam.

Menurutnya, permintaan terhadap harumanis Kedah terus menunjukkan peningkatan setiap tahun termasuk dari luar negara seperti Singapura. Katanya, tempahan eksport

kini mencecah lima tan sebulan, namun masih belum dapat dipenuhi sepenuhnya, sekali gus membuktikan populariti buah itu semakin meningkat.

"Justeru, kerajaan negeri men-

yasarkan 100,000 pokok harumanis ditanam di seluruh Kedah dalam tempoh lima tahun akan datang bagi meningkatkan pengeluaran sehingga 500,000 pokok.

"Usaha memperluaskan pasaran eksport termasuk ke Singapura sedang giat dijalankan selain memenuhi permintaan dalam negara yang semakin berkembang," katanya.

Seorang pengusaha harumanis, Datuk Mohd. Yusof Ismail berkata, peningkatan cuaca panas antara 35 hingga 36 darjah Celsius pada peringkat awal penanaman harumanis sebelum ini membantu meningkatkan kualiti buahnya.

"Namun jika cuaca terlampau panas sehingga 40 darjah Celsius ketika pokok baru berbunga, ia akan merosakkan buahnya. Bagaimanapun, ia dapat diatasi dengan cara penanaman yang betul," katanya.

Katanya, sehingga kini terdapat 500 pengusaha harumanis, namun hanya 165 daripada mereka berdaftar dengan Persatuan Pengusaha Harumanis Kedah.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
31/3/2026	SINAR HARIAN	NASIONAL	31



Seramai enam pekerja membantu Fazil mengusahakan perniagaannya.



Fazil bertanggungjawab untuk memastikan proses menghasilkan jeruk berada di tahap yang memuaskan.

Lebih hasil tanaman jadi duit

Seorang bekas jurutera kini berjaya membina perusahaan jeruk yang semakin mendapat tempat dalam pasaran tempatan

Oleh SYAJARATULHUDA MOHD ROSLI

BALIK PULAU— Bermula sekadar minat serta usaha memanfaatkan lebih hasil tanaman, seorang bekas jurutera kini berjaya membina perusahaan jeruk yang semakin mendapat tempat dalam pasaran tempatan.

Pemilik Jeruk Mutiara, Fazil Akashah Othman, 54, berkata penglibatannya dalam industri tersebut bermula sekitar tahun 2011 selepas beliau membuat keputusan meninggalkan kerjaya tetap dalam sektor perkilangan.

Menurutnya, sebelum bergelar usahawan sepenuh masa, beliau berkhidmat sebagai jurutera pengeluaran selama 16 tahun di sebuah syarikat multinasional di Bayan Lepas, Pulau Pinang.

"Keputusan berhenti kerja bukanlah mudah, namun ketika itu saya melihat peluang yang sangat dekat dengan diri saya.

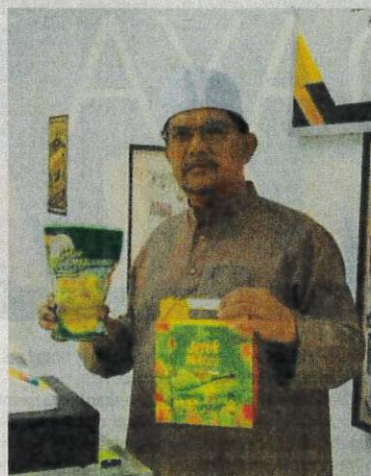
"Saya sudah mempunyai kebun dan terlibat dalam projek tanaman buah-buahan bersama Jabatan Pertanian," katanya kepada *Sinar Bisnes*.

Tambah beliau, projek tanaman mangga secara berkelompok seluas hampir 24.3 hektar menjadi titik permulaan kepada idea menghasilkan jeruk.

"Apabila terdapat lebih buah mangga, saya terfikir untuk memprosesnya menjadi jeruk.

"Daripada situlah timbul minat untuk mengusahakan perusahaan ini secara lebih serius," jelasnya.

Menurut Fazil, produk jeruk yang dihasilkan tidak banyak berbeza dengan produk lain di pasaran, namun beliau memberi penekanan terhadap penggunaan bahan berkualiti seperti cuka epal dan madu bagi meningkatkan nilai rasa.



Minat yang mendalam mendorong Fazil mengusahakan perniagaannya sejak beberapa tahun lalu.

"Saya juga mempelajari teknologi pemrosesan daripada Institut Penyelidikan dan Pembangunan Pertanian Malaysia (MARDI) untuk memastikan produk yang dihasilkan lebih berkualiti dan selamat," ujarnya.

Kini, perusahaan kecil yang beroperasi di Kampung Perlis, Balik Pulau itu mampu mengeluarkan antara lapan hingga sembilan tan jeruk setiap bulan bagi memenuhi permintaan pelanggan.

"Walaupun jumlah itu kelihatan kecil, permintaan sebenarnya tinggi.

"Kami mempunyai pelanggan tetap yang membuat tempahan secara berkala selain jualan dalam

talian melalui platform seperti TikTok dan Shopee," katanya.

Selain itu, pelanggan juga datang sendiri ke bengkel perusahaan untuk mendapatkan produk secara terus.

Bagi memastikan kelangsungan operasi, beliau dibantu oleh enam orang pekerja, terdiri daripada empat pekerja tetap dan dua pekerja sambilan yang terlibat dalam proses pengeluaran serta pemasaran.

Produk Jeruk Mutiara kini memberi tumpuan kepada buah-buahan tempatan seperti mangga, betik, kedondong, jambu dan sengkung.

Namun, menurutnya, tanaman mangga yang diusahakan sebelum ini telah dihentikan dan digantikan dengan tanaman kedondong sebagai sumber utama bahan mentah dari kebun sendiri.

"Mangga sudah tidak diusahakan lagi kerana faktor masa dan kitaran tanaman.

"Kini kami memberi fokus kepada kedondong," jelasnya.

Serentuh perancangan masa depan, Fazil mengaku hasrat untuk menembusi pasaran global sememangnya ada, namun buat masa ini beliau lebih memberi tumpuan kepada permintaan domestik.

"Permintaan dalam negara juga sudah tinggi, tambahan pula bekalan buah-buahan ini bermusim. Jadi saya perlu memastikan pasaran tempatan sentiasa mencukupi," katanya.

Dalam pada itu, beliau berharap perusahaan yang dibina dapat diwarisi oleh anak-anak pada masa hadapan.

Fazil yang mempunyai lima orang anak berkata, dua daripadanya telah bekerja manakala tiga lagi masih melanjutkan pengajian di universiti.

"Anak sulung banyak membantu saya, terutamanya dalam aspek pemasaran dan pengurusan pengeluaran.

"Harapan saya, perniagaan ini dapat diteruskan oleh mereka," katanya.