



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 5 MAC 2026**

BIL.	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	TINGKAT KELUARAN TEMPATAN, HARGA MAKANAN LEBIH STABIL – SALAMIAH, PARLIMEN, HAKAKAH, M/S – 4	LAIN – LAIN
2.	KETUK TIN ‘PANGGIL’ TERNAKAN, USAHA KERAS PENTERNAK BUAHKAN HASIL APABILA KINI MILIKI 200 KERBAU SEBAGAI SUMBER REZEKI, LOKAL, HARIAN METRO, M/S – 6	
3.	PASANGAN WARGA EMAS JUAL 200 KILOGRAM LIMAU NIPIS SEHARI, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 28	
4.	PANJAT 15 METER DEMI NIRA KABUNG, DALAM NEGERI, UTUSAN MALAYSIA, M/S – 28	

UKK KPKM

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

Tingkat keluaran tempatan, harga makanan stabil - *Salamiah*

Oleh **NORHANA MAT ZIN**

KUALA LUMPUR: Ustazah Salamiah Mohd Nor (PN-Temerloh) menggesa kerajaan merangka langkah lebih agresif bagi mengurangkan kebergantungan negara terhadap import tanaman strategik seperti jagung bijian, kelapa dan kopi yang disifatkan antara faktor peningkatan kos makanan.

Ketika membahaskan peringkat Jawatankuasa di Dewan Rakyat, beliau menegaskan hampir keseluruhan keperluan jagung bijian negara bagi industri makanan ternakan masih diimport, sedangkan pengeluaran tempatan dianggarkan hanya sekitar tiga peratus.

Menurutnya, situasi itu memberi kesan langsung kepada kos pengeluaran ayam, sekaligus mempengaruhi harga ayam, telur dan daging di pasaran.

Tambahan pula, harga jagung import bergantung kepada pasaran global dan turun naik nilai ringgit menyebabkan kos makanan ternakan tidak stabil.

Sehubungan itu, beliau



Salamiah Mohd Nor

mempersoalkan usaha konkrit kerajaan untuk meningkatkan pengeluaran domestik meskipun penanaman jagung telah diperkenalkan sejak dekad 1980-an.

Antara cadangan dikemukakan termasuk pembangunan kluster penanaman jagung berskala besar di kawasan pertanian berpotensi,

si, pemanfaatan tanah terbiar serta ladang getah tidak produktif, selain penyediaan insentif benih hibrid, mekanisasi dan sistem pengairan moden bagi mengurangkan kos operasi.

Beliau turut mencadangkan pelaksanaan kontrak ladang antara penternak dan pengusaha jagung bagi menjamin pasaran serta penetapan harga lantai yang lebih stabil, dengan sasaran meningkatkan pengeluaran domestik kepada 20 hingga 30 peratus dalam tempoh tiga hingga lima tahun.

Selain jagung, beliau membangkitkan isu kebergantungan import kelapa tua yang menjejaskan harga santan dan minyak kelapa, di samping potensi kopi tempatan khususnya varieti Liberica untuk dikembangkan sebagai produk premium.

Menurutnya, usaha memperkukuh sektor agromakanan tempatan amat penting bagi menjamin kestabilan harga dan mengurangkan tekanan kos sara hidup rakyat tanpa terus bergantung kepada bekalan luar.

Ketuk tin 'panggil' ternakan

Usaha keras penternak buahkan hasil apabila kini miliki 200 kerbau sebagai sumber rezeki

Oleh Amir Hamzah
Nordin
am@hmetro.com.my

Jerantut

Bermula dengan hanya seekor kerbau sedekad lalu, seorang penternak di Kampung Mat Daling, Hulu Tembeling kini mampu berbangga apabila memiliki hampir 200 ternakan itu yang menjadi sumber pendapatan utama keluarganya.

Wan Rokman Wan Ngah, 59, berkata, peribahasa 'sedikit-sedikit, lama-lama jadi bukit' benar-benar menggambarkan perjalanannya hidupnya membina perusahaan ternakan secara berperingkat sehingga mencapai tahap sekarang.

"Pada awalnya saya bela seekor saja, apabila ada sedikit modal dan kebetulan penduduk kampung mahu jual ternakan mereka, saya beli lagi, mulai dari situ jumlahnya bertambah sedikit demi sedikit.

"Alhamdulillah, rezeki tak pernah putus. Sekarang sudah hampir 200 ekor," katanya.

Menurutnya, rutin hariannya bermula seawal



WAN Rokman memerhatikan ternakannya.



"Kerbau ini cam dan ke-nal suara dan bunyi ketukan tin air berisi garam dan menderu hampir sama," katanya.

Wan Rokman berkata, sepanjang empat tahun pertama, beliau menahani diri daripada menjual ternakan walaupun menerima pelbagai tawaran kerana mahu menambah bilangan induk dan membesarkan perusahaannya.

"Hanya selepas masuk tahun kelima barulah saya mula menjual secara berperingkat," katanya.

Menurutnya, pasaran seekor namun terdapat juga pembeli dari luar daerah yang datang dengan lori sendiri untuk mendapatkan bekalan.

"Harga bergantung kepada saiz dan berat, sekitar RM3,000 hingga RM5,000 seekor, untuk tujuan korbah atau sembelihan, biasanya berat hidup melebihi 350 kilogram (kg).

"Kerbau jantan dewasa boleh mencecah antara 400 hingga 600kg, betina sekitar 300 hingga 450kg manakala anak bawah setahun antara 100 hingga 250kg," katanya.

Beliau menganggarkan pendapatan tahunan mampu mencecah RM100,000 hasil jualan kerbau jantan manakala kerbau betina dikekalkan bagi tujuan pembiakan.

Katanya, induk matang pada usia dua hingga tiga tahun dengan tempoh bunting sekitar 10 hingga 11 bulan dan jarak kelahiran antara 12 hingga 18 bulan.

Wan Rokman berkata, secara purata 30 anak kerbau dilahirkan setiap tahun.

Bapa tujuh anak berusia antara 17 hingga 30 tahun itu turut menamakan setiap kerbaunya sempena nama anak sebagai simbol kasih sayang dan pembakar semangat.

Sementara itu, adiknya, Wan Harmaini Wan Ngah, 40, yang membantunya mengurus ternakan berka-ta, setiap haiwan ditanda dengan pengecaman seperti telinga ditindik dan 'ke-likir' di hidung bagi memudahkan kawalan.

Menurutnya, ternakan mereka setakat ini bebas penyakit serius hasil pemantauan berkala pegawai veterinar serta pendaftaran dengan jabatan berkai-tan.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
5/3/2026	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	28

Pasangan warga emas jual 200 kilogram limau nipis sehari

BESUT: Sepasang suami isteri warga emas di Kampung Keruak di sini mampu menjual sehingga 200 kilogram limau nipis dalam sehari pada Ramadan ini ekoran permintaan tinggi terhadap buah itu untuk digunakan dalam masakan.

Hussin Awang Ngah, 65 dan Halizah Abdul Latif, 63, telah mengusahakan sebanyak 450 pokok limau nipis sejak lapan tahun lalu di tanah berkeluasan 1.6 hektar.

Hussin berkata, bermula awal Ramadan lalu, permintaan buah tersebut meningkat mendadak sehingga mencecah 200 kilogram sehari untuk pasaran di daerah ini.

“Limau nipis adalah salah satu bahan yang digunakan dalam masakan harian dan ketika Ramadan ia mendapat permintaan tinggi dalam

kalangan peniaga bazar Ramadan dan restoran tempatan.

“Tambahan, kekurangan persaingan dari negara jiran iaitu Thailand dan Vietnam menyebabkan limau nipis tempatan menjadi tumpuan pengguna,” katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia*, semalam.

Menurut Hussin, hasil penguatkuasaan di sempadan negara berjaya menangani kemasukan ‘haram’ buah tersebut sekali gus membantu meningkatkan pengeluaran serta jualan pengusaha tempatan.

Katanya, kini harga limau yang dipasarkan terus dari kebun kepada pengguna lebih stabil iaitu pada harga RM5 bagi satu kilogram dan mereka memperoleh buah yang segar.



HUSSIN Awang Ngah (kiri) dan Halizah Abdul Latif menunjukkan limau nipis yang dituai di kebun mereka di Kampung Keruak, Besut, Terengganu. - UTUSAN / WAN ZURATIKAH IFFAH WAN ZULKIFLI

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
5/3/2026	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	28

Panjat 15 meter demi nira kabung

Oleh SALEHUDIN MAT RASAD
 utusannews@mediamulia.com.my

TEMERLOH: Perlu memanjat setinggi 15 meter pokok kabung setiap hari bukan penghalang buat seorang anak muda dari Kampung Paya Sok, Kuala Krau di sini, untuk mendapatkan manisan nira kabung yang menerima permintaan tinggi sepanjang Ramadan.

Muhamad Hafizzudin Norashikin, 30, berkata, dia tidak banyak memikirkan soal risiko ketika memanjat pokok kabung yang tinggi biarpun terpaksa berdepan ancaman tebuhan, lebah, ular dan haiwan berbisa lain.

“Kalau takut memang kerja ini tidak jadi. Setiap kali panjat ada risiko tetapi saya anggap sebagai cabaran. Pokok kabung yang tumbuh liar di sekitar kampung ini menjadi sumber rezeki saya.

“Tanpa pekerja, saya membina sendiri sigai, tangga khas untuk memanjat sebelum mengetuk dan mengayun tandan bunga setiap pagi dan petang,” katanya kepada *Utusan Malaysia* di sini semalam.

Muhamad Hafizzudin berkata, proses menyadap atau mengerat pula bukan sehari dua, sebaliknya tandan perlu diketuk berulang kali sehingga matang sebelum ditetak bagi mengalirkan nira.

Kadangkala, anak muda itu berkata, dia mengamalkan petua orang lama dengan bernyanyi perlahan-lahan ketika memukul tandan.

Menurutnya, setiap tandan mampu menghasilkan sehingga



MUHAMAD Hafizzudin Norashikin memanjat pokok kabung semasa proses menyadap bagi menghasilkan air nira ketika ditemui di Kampung Paya Sok, Kuala Krau di Temerloh, Pahang.

25 liter nira sehari dan cecair jernih berwarna perang dikategorikan sebagai gred A iaitu paling berkualiti serta digemari pelanggan.

“Selain dijual segar pada harga RM5 bagi botol 500 mililiter, sebahagian nira diproses menjadi gula kabung melalui kaedah tradisional dengan memasaknya sehingga pekat sebelum dibentuk menjadi ketulan.

“Bulan puasa permintaan memang tinggi. Peniaga kuih cari gula kabung untuk hasilkan pelbagai kuih tradisional,” ujarnya yang mampu menghasilkan 40 hingga 50 botol sehari.

Katanya, nira segar boleh disimpan lebih dua minggu dalam peti ais manakala pembekuan membolehkannya tahan berbulan-bulan lamanya tanpa menjejaskan rasa.