



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
AHAD 22 DISEMBER 2019**

<b>BIL</b>	<b>TAJUK KERATAN AKHBAR</b>	<b>KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI</b>
1.	FISHERIES DEPARTMENT: 5 MARINE PRODUCTS TO BE BAN FOR EXPORTATION DURING 2 FESTIVE SEASON, NATION, SIN CHEW DAILY -13	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
2.	DODOL GUNA ENZIM, XPRESI, METRO AHAD -44 & 45	INSTITUT PENYELIDIKAN DAN KEMAJUAN PERTANIAN MALAYSIA (MARDI)

UKKMOA

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT  
KEMENTERIAN PERTANIAN & INDUSTRI ASAS TANI  
(UNTUK EDARAN DALAMAN MOA, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)

Headline	Fisheries department: 5 marine products to be ban for exportation during 2 festive season		
MediaTitle	Sin Chew Daily		
Date	22 Dec 2019	Color	Full Color
Section	Nation	Circulation	288,920
Page No	13	Readership	866,760
Language	Chinese	ArticleSize	262 cm <sup>2</sup>
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,939
Frequency	Daily	PR Value	RM 23,818



莫哈末法依兹（中）正在聆听一名小贩介绍鱼类，左为农民组织局董事阿兹米占扎曼



漁業局

確保不缺貨

# 2佳節各5海產禁出口

（古晋21日讯）大马渔业发展局主席拿督莫哈末法依兹表示，政府已发出指示，2020年1月1日至2月28日（农历新年）及4月15日至6月15日（斋戒月及开斋节）禁止出口5种海产，无论是新鲜或冷冻，以确保佳节期间的供应量充足及价格合理。

他今日巡视巨人霸级市场展开的“关心人民市集”后，在新闻发布会上表示，1月至2月禁止出口的海产包括甘里鱼（Ikan Kembung）、黄尾鱼（Ikan Selar）、甘文鱼（Ikan Pelaling）、鲷鱼（Ikan Bawal）及虾。

“至于4月中至6月中禁止出口的海产，则是甘里鱼、黄尾鱼、沙丁鱼、黑鲷及虾。”

他说，这项禁令其实在2013年就已经开始，目的是为了确保持节期间、较受欢迎的海产不会因为供应量不足而导致价格上涨。

## 目前渔获价格依然受控

他也表示，即使国内目前面临雨季期间，但渔获依然充足，因为深海捕鱼仍在进行，而大马渔业局努力落实的冷冻鱼产品，让市场的海产供应量其实仍充足，且雨季是每年都会面对的气候，因此目前国内的鱼获价格依然受到控

制。

另外，法依兹指出，关心人民市集是由农业及农基工业部属下三个机构，即大马渔业发展局、联邦农业销售局及农业组织局所联合举办，目的是为通过渔民或农民直接销售产品，从而能够缩短供应链，提供更便宜的价格，进而协助减少人民的生活负担，尤其是B40群体。

他说，此类活动也邀请本地的企业家参与，这不仅有助于推广他们的产品，并开拓销售网络。

他表示，主办机构将会根据市场反应来决定未来举办的形式，例如檳城其中一个关心人民市集由于反应热烈，而每个月主办一次。

Headline	DODOL GUNA ENZIM		
MediaTitle	Metro Ahad		
Date	22 Dec 2019	Color	Full Color
Section	Xpresi	Circulation	120,979
Page No	44,45	Readership	362,937
Language	Malay	ArticleSize	1775 cm <sup>2</sup>
Journalist	Zaitie Satibi	AdValue	RM 69,656
Frequency	Daily	PR Value	RM 208,968

22 DISEMBER 2019

## AGRO

Zaitie Satibi  
zaisa@metro.com.my

Tidak mudah mempertahankan sesuatu yang menjadi tradisi dalam zaman serba moden ini. Selain kurang menarik minat generasi muda, ia berdepan risiko lenyap ditelan zaman.

Bagi pengusaha dodol di Pendang, Kedah, Nor'aini Hashim, 62, dia perlu bergerak seiring dengan perkembangan teknologi semasa bagi membolehkan kelangsungan perusahaan kuih tradisional masyarakat Melayu yang diusahakan sejak 20 tahun lalu.

Selubungan itu, pelawannya Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) untuk menyuntik inovasi dalam pembuatan apabila menawarkan teknologi pemrosesan dodol menggunakan enzim bagi meningkatkan mutu dodol komersial disambut dengan tangan terbuka.

Pada 2013, Nor'aini bersama arwah suami menyertai kursus anjuran Institut berkenaan yang memberi penerangan lebih lanjut mengenai pemrosesan dodol berenzim.

Mereka berminat mencuba

ENZIM amilase bagi memanjangkan hayat dodol tradisional.



# DODOL GUNA ENZIM

Teknologi MARDI jadikan juadah tradisional tahan lebih lama, berdaya saing



NORAINI memeriksa dodol yang diproses.

sebelum proses memasak dodol. Enzim ditambah ke dalam pasta tepung pada peringkat awal proses memasak dan dikawal suhunya.

Bagi tujuan itu, enzim jenis amilase digunakan dan dibalutkan bertindak memotong rantaian kanji tepung secara terkawal.

Tindak balas itu menyebabkan kelikatan tepung berkurangan dan akan menyebabkan dodol yang dihasilkan menjadi lebih kenyal.

Enzim adalah molekul protein yang mempunyai aktiviti spesifik untuk memangkinkan tindak balas penterangan dalam rantaian, bersifat semula jadi dan selamat digunakan.

Enzim amilase yang digunakan dalam pemrosesan dodol

sebelum proses memasak dodol. Enzim ditambah ke dalam pasta tepung pada peringkat awal proses memasak dan dikawal suhunya.

Bagi tujuan itu, enzim jenis amilase digunakan dan dibalutkan bertindak memotong rantaian kanji tepung secara terkawal.

Tindak balas itu menyebabkan kelikatan tepung berkurangan dan akan menyebabkan dodol yang dihasilkan menjadi lebih kenyal.

Enzim adalah molekul protein yang mempunyai aktiviti spesifik untuk memangkinkan tindak balas penterangan dalam rantaian, bersifat semula jadi dan selamat digunakan.

Enzim amilase yang digunakan dalam pemrosesan dodol

dihasilkan daripada kultur bakteria diperakui selamat dengan memenuhi piawaian Diiktiraf Sebagai Selamat (GRAS) oleh Pentadbiran Makanan dan Ubat-ubatan (FDA) Amerika Syarikat.

Ibu tiga anak ini menjelaskan dalam perusahaan membuat dodol itu, dia bermula sebagai satu usaha dengan suami untuk menyara keluarga tanpa penempatan tetap.

"Saya mendapat upah menjahit, manakala arwah suami membuat kerja-kerja kampung.

"Membesarkan tiga anak pada masa itu memerlukan belanja yang banyak dan ia mendorong kami untuk berniaga.

"Bermudahkan wang simpanan RM500 dan satu dapat kayu, kami membuat dodol selepas mendapat resipi

Headline	DODOL GUNA ENZIM		
MediaTitle	Metro Ahad		
Date	22 Dec 2019	Color	Full Color
Section	Xpresi	Circulation	120,979
Page No	44,45	Readership	362,937
Language	Malay	ArticleSize	1775 cm <sup>2</sup>
Journalist	Zaitie Satibi	AdValue	RM 69,656
Frequency	Daily	PR Value	RM 208,968



DODOL tradisional ditahankan tiga beranak (dari kiri) Siti Aminah Hiyani, Nor'aini dan Siti Aminah yang juga menikmati semuanya.

generasi muda berkenaan mampu mengemilkan lagi pasaran dodol tradisional itu sehingga ke luar negara dengan idea lebih segar.

Dodol tradisional yang dijenamakan semula kepada DODOL's Chap Chap juga dijual atas talian membolehkan capaian pelanggan di seluruh negara mahupun penggemar dodol di India, Australia, United Kingdom dan UAE.

Malah, penggunaan dapur moden dan mesin khas menghasilkan dodol yang diperoleh daripada geran agensi kerajaan yang lain membolehkan lagi operasi dan perbezaan dapat dilihat apabila tiga beranak itu mampu menghasilkan kira-kira 360 kilogram (kg) dodol sebulan berbanding 120 kg menggunakan dapur lama.

Bagi memulihkan dodol ini dinikmati lebih ramai pelanggan, pembungkusannya juga diolah lebih menarik dengan bahan pembungkus plastik berkualiti dan pempasteuran dodol dilakukan selepas dodol dibungkus.

Dodol yang dibungkus akan dipasteur pada suhu 80 darjah Celsius selama 15 minit bagi memusnahkan kandungan mikroba, di samping memanjangkan jangka hayat produk semasa penyimpanan. Lebih unik, dodol Nor'aini dikeluarkan dengan saiz poket membolehkan ia mudah dibawa ke mana-mana dan dapat dinikmati pada bila-bila masa.



DODOL yang siap dimasak dikeluarkan untuk dibungkus sebelum dibungkus.



SITI AMINAH memeriksa dodol yang ditambah enzim.

daripada orang lama yang juga penjual dodol.

"Asalnya, saya membeli dodol daripada penjual dodol berkenaan.

"Namun, terarik dengan keenakan dodolnya mendorong saya meminta resipi.

"Penjual dodol itu juga suka mengajar saya cara menghasilkan dodol tradisional di rumahnya di Kota Kuala Muda," katanya.

Dalam teknologi itu, tidak balas enzim akan terhenti dan luput apabila dodol dimasak bersama bahan ramuan lain pada suhu tinggi.

Biar pun penggunaan enzim dalam pemrosesan dodol meningkatkan sedikit kos pengeluaran pada tahap minimum, ia kurang daripada satu peratus berbanding dengan peningkatan jualan yang signifikan selepas penggunaan enzim.

Kesan penggunaan enzim juga dapat mengekalkan tekstur dodol menjadi lembut berbanding dodol tradisional.

Ciri penting seperti kekenyalan, kekerasan dan tekstur liat dodol berubah sedikit pada peringkat awal dan kemudian stabil sewaktu penyimpanan.

Oleh itu, pengeluaran dodol secara komersial boleh dijalankan dan disesuaikan dengan saiz pengeluaran yang ada.

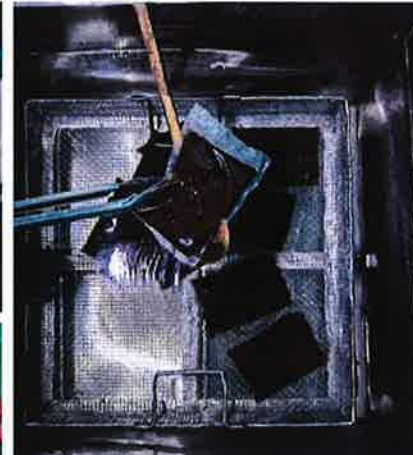
Ia amat bersesuaian untuk tujuan pengeluaran berskala besar disebabkan oleh kualitinya yang lebih baik dan jangka hayat produk yang lebih lama.

Teknologi pemrosesan dodol berenzim menjadi inovasi penting dalam perkembangan industri dodol di Malaysia.

Penggunaan teknologi dodol berenzim dapat membantu mengatasi masalah yang selalu dihadapi oleh kebanyakan pengusaha dalam menghasilkan produk dodol yang berkualiti tanpa mengubah rasa aslinya.

Ia akan memberi kelebihan kepada pengusaha dan industri untuk mengembangkan perniagaan masing-masing ke tahap lebih berdaya saing, di samping mendapat pelanggan yang lebih tinggi.

Kini perusahaan dodol Nor'aini diteruskan dua anaknya, Siti Aminah Hiyani, 38, dan Siti Noor Hiyani, 41. Selain teknologi dibawa MARDI, sentuhan



PROSES pempasteuran untuk dodol tahan lama.

PENGUNAAN dapur moden dan mesin khas hekin operasi pembuatan dodol lama.