



## SIARAN MEDIA

### USAHA FADZILAT SDN BHD BERJAYA TERNAK IKAN SUSU DI KEDAH

1. **Ikan susu** atau nama saintifiknya *Chanos chanos* merupakan salah satu spesies ikan yang berpotensi untuk menyumbang kepada pengeluaran ikan negara dan juga aktiviti eksport. Syarikat Usaha Fadzilat (M) Sdn. Bhd. adalah **syarikat pertama di Semenanjung Malaysia** yang mengusahakan ikan susu di Batu Lintang, Sg Petani, Kedah.
2. Projek yang telah beroperasi sejak tahun 2017 dengan 31 buah kolam di kawasan seluas 200 ekar ini mampu mengeluarkan sehingga 30 ribu tan metrik setahun dengan harga pasaran sekitar RM14–15 per kilogram. Terkini, projek yang diselia Usaha Fadzilat telah menghasilkan hampir **1,000 tan metrik ikan bernilai RM7.5 juta** secara kumulatif sejak ianya mula diusahakan.
3. Syarikat juga mempunyai **pensijilan myGAP dan Fish Quality Certificate (FQC)** yang dikeluarkan oleh Jabatan Perikanan Malaysia. Bekalan benih ikan susu bersaiz 1 inci didapati dari negara Indonesia, Filipina dan Taiwan, mengambil masa dengan anggaran 4-6 bulan untuk mencapai saiz pasaran. Tempoh ini adalah bergantung kepada kepadatan penebaran benih.
4. Selain mengusahakan penternakan, syarikat ini juga mempunyai bangunan pemrosesan sendiri di mana proses tambah nilai produk dilaksanakan. Selain hasil dijual terus, syarikat **memperkenalkan produk ikan susu segar tanpa tulang**. Proses pembuangan tulang dilakukan secara manual dengan teliti bagi menjamin kualiti produk.

5. Produk ikan susu yang dihasilkan ini dipasarkan ke negeri Selangor, Pulau Pinang dan Kedah. Syarikat juga mensasarkan untuk meningkatkan lagi pengeluaran bagi menampung permintaan pasaran eksport terutamanya ke negara China, Taiwan, Dubai dan Filipina.
6. Perusahaan ikan ini bukan sahaja menyumbang kepada pengeluaran negara dan membekalkan protein untuk rakyat, tetapi juga sebagai platform “**contract farming**” bagi menyediakan peluang pekerjaan, pelaburan dan perniagaan serta eksport.
7. Satu rumusan pelan tindakan yang merangkumi konsep pembangunan untuk operasi berskala komersial, sederhana dan kecil telah dibuat oleh Jabatan. Penyertaan sektor korporat dan *Public-Private-Partnership* adalah penting untuk menerajui pertumbuhan industri akuakultur ke tahap yang lebih berjaya.
8. Di Filipina ikan susu dipanggil 'Bangus' manakala di Indonesia pula 'Bandeng' atau 'Bolu'. Ikan ini mempunyai rasa isi yang lemak dan lembut. Ianya mengandungi sumber **protein** yang hebat seperti Vitamin A, B12, B6, B-Complex dan juga mempunyai Omega-3 yang tinggi.
9. Khasiat ikan susu ini boleh membantu kesihatan tulang dan mengurangkan keradangan, mengekalkan kesihatan hati dan buah pinggang. Ianya juga mengandungi astaxanthin anti oksidan dan mempunyai protein yang tinggi bagi membantu dalam usaha penurunan berat badan. Ikan susu ini sangat enak dinikmati melalui pelbagai resepi seperti **laksa ikan susu**, asam pedas, salai, breaded, goreng berlada, bakar, kukus dan pais.
10. Majlis Pelancaran dan Promosi Ikan Susu Malaysia pada hari ini dirasmikan oleh Yang Berhormat Datuk Seri Salahuddin Ayub, Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani

11. Turut hadir Yang Berhormat En. Azman bin Nasrudin Pengerusi Jawatankuasa Pertanian dan Sumber Tani, Pengangkutan dan Industri Utama; Yang Berbahagia Dato' Hj. Munir Mohd Nawi, Ketua Pengarah Jabatan Perikanan Malaysia; Yang Berhormat Dato' Johari Abdul, Ahli Parlimen Sungai Petani, dan pegawai-pegawai kanan peringkat Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani dan peringkat negeri.

###

Siaran media ini disiarkan oleh:

**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT**

Ibu Pejabat, Jabatan Perikanan Malaysia

Wisma Tani, Putrajaya

**9 Januari 2020 (Khamis) jam 10.00 pagi.**

Sebarang pertanyaan sila hubungi :-

No. Tel: 012-356 9344 (Yazeereen)

012-664 9570 (Aqilah)

Email : [ukk@dof.gov.my](mailto:ukk@dof.gov.my) ; [pro@dof.gov.my](mailto:pro@dof.gov.my)