



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 20 OGOS 2020**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	DR RONALD CHAIRS STATE DEVELOPMENT ACTION MEETING, HOME, NEW SABAH TIMES ENGLISH (KK) -5	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI MAKANAN (MAFI)
2.	USAHAWAN MUDA DIGALAKAN CEBURI BIDANG PERIKANAN, EKONOMI, UTUSAN SARAWAK -31	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
3.	SABAH LOOKING TO INCREASE REVENUE THROUGH AQUACULTURE, HOME, NEW SABAH TIMES ENGLISH (KK) -3	
4.	KOMPLEKS LKIM TUMPAT LUMPUH, NEGARA, KOSMO -16	LEMBAGA KEMAJUAN IKAN MALAYSIA (LKIM)
5.	KONVOI MERDEKA EDAR JALUR GEMILANG SEMARAK SEMANGAT PATRIOTISME, NASIONAL, SINAR HARIAN -19	
6.	KONVOI MERDEKA EDAR JALUR GEMILANG SEMARAK SEMANGAT PATRIOTISME, SINAR HARIAN – ONLINE	
7.	SATE TUNA JANJIKAN KEPADATAN ISI, K2, KOSMO -22	LAIN-LAIN

UKKMAFI

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

Headline	Dr Ronald chairs State Development Action meeting		
MediaTitle	New Sabah Times English (KK)		
Date	20 Aug 2020	Color	Black/white
Section	Home	Circulation	11,025
Page No	5	Readership	33,075
Language	English	ArticleSize	153 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 336
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 1,008



Dr Ronald chairs State Development Action meeting



Datuk Seri **Dr Ronald Klandee** (3rd right) yesterday chaired the Sabah Development Action meeting in Kota Kinabalu. Dr Ronald is also the Agriculture and Food Industry Minister. Also present were Deputy Finance Minister (1) Datuk Abdul Rahim Bakri, Deputy Home Minister Jonathan Yassin, Deputy Tourism, Arts and Culture Minister Datuk Dr Jeffrey Kitingan, Deputy Minister in the Prime Minister's Department Arthur Kurup as well as Sabah State Development director Noor Alam Khan A. Wahid.

Headline	Usahawan muda digalakkan ceburi bidang perikanan		
MediaTitle	Utusan Sarawak		
Date	20 Aug 2020	Color	Black/white
Section	EKONOMI	Circulation	37,981
Page No	31	Readership	113,943
Language	Malay	ArticleSize	385 cm ²
Journalist	CHERYL LAW	AdValue	RM 2,291
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 6,873



Usahawan muda digalakkan ceburi bidang perikanan

CHERYL LAW

KUCHING: Usahawan muda digalakkan menceburi bidang perikanan seperti aktiviti ternakan ikan dalam sangkar.

Pengarah Perikanan Laut Sarawak, Bohari Leng berkata, ia juga merupakan dasar Kementerian Pertanian dan industri makanan selain juga Jabatan Bekalan Malaysia dan Jabatan Perikanan Sarawak khususnya menggalakkan belia terlibat dalam aktiviti perikanan.

"Yang pertama, contoh seperti aktiviti ternakan ikan dalam sangkar. Kita memang memerlukan penyertaan daripada belia yang berminat," katanya ketika ditanya pemberita pada Program Perlepasan Benih Ikan Ke Perairan Umum di Tebing Sungai Kampung Telaga Air Kuching, di sini, kelmarin.

Bohari berkata, jika

para belia berminat, mereka kena memohon lesen terlebih dahulu daripada Jabatan Perikanan.

"Jabatan Perikanan akan membantu dari segi motivasi kepada mereka seperti bantuan benih, makanan dan juga beberapa sangkar yang boleh diberi kepada mereka sebenarnya kalau mereka betul-betul berminat dan juga untuk belia menceburkan diri dalam aktiviti tangkapan.

"Seperti saya kata tadi bahawa kita memerlukan belia kerana pada hari ini mungkin apabila pemilik bot ada yang telah uzur, jadi kita perlu orang baharu untuk terlibat dalam industri perikanan," jelas beliau.

Dalam pada itu, Bohari berkata, kalau mereka memerlukan kemahiran, mereka perlulah kerja di atas bot dahulu baharulah ada kemahiran.

"Mereka boleh menjadi kru bot atau mengikut kuota yang telah kita



JAWAB SOALAN.. Bohari Leng ketika ditanya pemberita pada Program Perlepasan Benih Ikan Ke Perairan Umum di Tebing Sungai Kampung Telaga Air, kelmarin.

berikan.

"Apabila mereka berminat, mereka perlu fokus sebab kerja sebagai nelayan ini memang ada pendapatan yang konsisten.

"Ada tinggi dan ada rendah bergantung kepada tangkapan yang kita buat tetapi kena usaha. Mana-mana kerja pun kita kena usaha jadi kita mahu belia kita melibatkan diri dalam aktiviti

perikanan.

Tambah beliau, para belia boleh memohon kursus dan juga latihan jangka masa pendek seperti skim Sijil Kemahiran Malaysia (SKM).

Headline	Sabah looking to increase revenue through aquaculture		
MediaTitle	New Sabah Times English (KK)		
Date	20 Aug 2020	Color	Black/white
Section	Home	Circulation	11,025
Page No	3	Readership	33,075
Language	English	ArticleSize	240 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 532
Frequency	Daily (EM)	PR Value	RM 1,595



SEMPORNA: Sabah is focused on developing its fisheries sector, including implementing a cage aquaculture industry, in order to increase revenue. Sabah Chief Minister, Dzulki Seri Mohd Shafie Apdal (pic).

Sabah looking to increase revenue through aquaculture

said currently the sector contributes RM2.8bil per year, but there is room to grow. "So Sabah is heading in this direction. There is great potential. "In fact, we don't just want

to meet domestic demand, but also from countries like Brunei, China and Japan," he said after launching a cage aquaculture pioneer project here today. He said that the state government has used RM13 million from last year's state budget to help make a success of

aquaculture for the rural youth. He said the help included providing fish breeders with a temporary occupation licence (TOL), fish fry and creating a fish collection and marketing centre, which have indirectly helped unemployed youth earn an income.

"There are presently 150 people involved in the project in Semporna, Kunak and Tuaran, but we're targeting thousands more in coming years," he said. He said the project will be expanded to other districts where the Fisheries Department feels is strategic like

Kuala Penyu, Kudat and Kota Belud where the water is pristine and able to produce high quality fish. A cage aquaculture project candidate, Mad Rina Parintamin, 34, from Pulau Lirapan, agreed that it can increase the income of rural youth. — Bernama

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
20/8/2020	KOSMO	NEGARA	16

Lesen ditarik selepas bot nelayan membeli ais di Tak Bai

Kompleks LKIM Tumpat Impuh

Oleh ROSLIZA MOHAMED

TUMPAT – Kompleks Lembaga Kemajuan Ikan (LKIM) di sini boleh dibaratkan seperti galah puthi apabila sebanyak 18 buah bot laut dalam tersadal selepas lesen pemiliknya digantung sejak September tahun lepas.

LKIM mengantung lesen nelayan laut dalam di sekitar kawasan itu selepas tindakan mereka membeli bekalan ais di Tak Bai, Thailand.

Kesan daripada pengantun- nagan lesen itu, pusat pendaratan dan pemasaran ikan di LKIM sunyi sepi dan hanya pejabat sahaja yang beroperasi.

Anli Jawatannusa Bot Laut Dalam Persatuan Nelayan Kawasan Tumpat, Nazori Yusof berkata, sebelum ini, kawasan kompleks tersebut meriah dengan kebuaan bot yang mem- bawa hasil laut sebelum ia dijual kepada pemborong dan peruncit. Menurutnya, dalam usaha un- tuk menghidupkan kawasan itu, pihak tertentu perlu memikirkan satu langkah lain termasuk mem- bina kilang ais.

"Ketadaan kilang ais di sini menyukarkan pemilik bot laut dalam untuk mendapatkan beka- lan itu sebelum turun ke laut yang mengambil masa selama dua minggu.

"Saya aiui, sebelum ini bot ne- layan kita ke Tak Bai untuk mem- beli ais bagi kegunaan sepanjang berada di laut kerana bekalan itu tiada di kawasan Tumpat," kata- nya ketika ditemui Kosmo/ di sini semalam.



MAZORI menunjukkan sebahagian bot-bot yang tersadal di Kompleks LKIM Tumpat semalam. – ZULHANIFA SICEK

Beliau menambah, peraguan telah berusaha untuk membina kilang ais sendiri, tetapi ia me- merlukan kos yang tinggi dan paling dekat di sini bekalan ais hanya ada di sebuah kilang di Tok Bai (Pasir Putih) yang ambil enam jam untuk ke sana.

"Saya juga berharap Kemente- rian Pertanian dan Industri Ma- klanan dapat membantu menarik balik lesen pemilik bot yang telah digantung LKIM," katanya.

Nazori menambah, selitranya bot nelayan dapat beroperasi se- mula, nelayan akan memperoleh pendapatan sendiri dan industri perikanan setempat juga tidak lagi terjejas.



TEMPAT pembelian ikan oleh pemborong sunyi selepas bot-bot tidak dapat ke laut.

Headline	Konvoi Merdeka edar Jalur Gemilang semarak semangat patriotisme		
MediaTitle	Sinar Harian		
Date	20 Aug 2020	Color	Full Color
Section	Nasional	Circulation	140,000
Page No	19	Readership	420,000
Language	Malay	ArticleSize	352 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,462
Frequency	Daily	PR Value	RM 22,387



Konvoi Merdeka edar Jalur Gemilang semarak semangat patriotisme

TANJONG KARANG - Seramai 70 anggota Pemuda UMNO Bahagian Tanjung Karang dan Gerakan Belia 4B Tanjung Karang menyertai Program Konvoi Semarak Jalur Gemilang di hadapan Sekolah Menengah Kebangsaan (SMK) Seri Desa di sini semalam.

Ketuanya, Datuk Mohd Shahrizal Sahri berkata, program konvoi yang bermula dari jam 9.30 pagi dan berakhir jam 3 petang itu diadakan bagi menyatakan semangat patriotisme kepada negara yang akan menyambut Hari Kemerdekaan ke-63 pada bulan ini.

Menurutnya, konvoi yang disertai 15 kenderaan pacuan empat roda itu akan menjelajah di 13 agensi kerajaan di Parlimen Tanjung Karang.

"Dalam program ini, kita akan serahkan Jalur Gemilang kepada agensi kerajaan berkaitan antaranya di Balai Polis Tanjung Karang, Balai Bomba dan Penyelamat Tanjung Ka-



rang, Jabatan Pertanian dan Agensi Anti Dadah Kebangsaan (AADK).

"Agensi lain yang kami singgah ialah Pertubuhan Keselamatan Sosial (Perkeso), Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Jabatan Pengangkutan Jalan (JPJ), Majlis Amanah Rakyat (Mara) dan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi)," katanya.

Beliau berkata demikian pada sidang media selepas Majlis Pelepasan Konvoi Merdeka yang disempurnakan Pegawai Pendidikan Daerah Kuala Selangor, Mohd Azuan Mohd Nawawi.

Mohd Shahrizal berkata, penyerahan Jalur Gemilang membabitkan agensi kerajaan diharapkan dapat menyemarakkan lagi sambutan ulang tahun ke-



Mohd Azuan membuat pelepasan peserta pada Konvoi Merdeka di hadapan SMK Seri Desa, Tanjung Karang semalam.

merdeka negara.

"Kita ingin menggalakkan kibarkan Jalur Gemilang sebagai tanda kita menghormati dan menyayangi negara ini.

"Kita tidak mahu bendera yang menjadi lambang kedaulatan negara dipandang seperti kain buruk atau sekadar kain bercorak semata-mata, sebaliknya ia mempunyai nilai tersendiri dalam membangkitkan rasa cinta kepada negara," katanya.

Sementara itu, Mohd Azuan berkata, program konvoi itu membuktikan Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) dapat melahirkan belia lepasan sekolah yang mempunyai semangat jati diri dan cintakan tanah air.

"Selain itu, bagi menyemarakkan semangat kemerdekaan di peringkat sekolah, kita juga mengadakan pertandingan berkaitan dengan tokoh-tokoh kemerdekaan dan sejarah kemerdekaan negara, tetapi pertandingan itu diadakan melalui secara dalam talian," katanya.

Katanya, Pejabat Pendidikan Daerah (PPD) Kuala Selangor sentiasa menggalakkan kerjasama antara pihak sekolah dengan komuniti luar.

Bagaimanapun, beliau berkata, pada masa ini pihak sekolah masih tidak dibenarkan menjalankan sebarang program dengan pihak luar di dalam kawasan sekolah sepanjang tempoh fasa Perintah Kawalan Pergerakan Pemulihan (PKPP) sehingga 31 Ogos ini.

Dalam pada itu, katanya, semua sekolah di PPD Kuala Selangor digalakkan untuk mengibarkan Jalur Gemilang bermula 16 Ogos lalu.

"Selain itu, bagi menyemarakkan semangat kemerdekaan di peringkat sekolah, kita juga mengadakan pertandingan berkaitan dengan tokoh-tokoh kemerdekaan dan sejarah kemerdekaan negara, tetapi pertandingan itu diadakan melalui secara dalam talian," katanya.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
20/6/2020	SINAR HARIAN	ONLINE	

Konvoi Merdeka edar Jalur Gemilang semarak semangat patriotisme



Mohd Azuan membuat pelepasan peserta pada Konvoi Merdeka di hadapan SMK Seri Desa, Tanjung Karang semalam.

TANJONG KARANG - Seramai 70 anggota Pemuda UMNO Bahagian Tanjung Karang dan Gerakan Belia 4B Tanjung Karang menyertai Program Konvoi Semarak Jalur Gemilang di hadapan Sekolah Menengah Kebangsaan (SMK) Seri Desa di sini semalam.

Ketuanya, Datuk Mohd Shahrizal Sahri berkata, program konvoi yang bermula dari jam 9.30 pagi dan berakhir jam 3 petang itu diadakan bagi menyatakan semangat patriotisme kepada negara yang akan menyambut Hari Kemerdekaan ke-63 pada bulan ini.

Menurutnya, konvoi yang disertai 15 kenderaan pacuan empat roda itu akan menjelajah di 13 agensi kerajaan di Parlimen Tanjung Karang.

"Dalam program ini, kita akan serahkan Jalur Gemilang kepada agensi kerajaan berkaitan antaranya di Balai Polis Tanjung Karang, Balai Bomba dan Penyelamat Tanjung Karang, Jabatan Pertanian dan Agensi Anti Dadah Kebangsaan (AADK).

"Agensi lain yang kami singgah ialah Pertubuhan Keselamatan Sosial (Perkeso), Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM), Jabatan Pengangkutan Jalan (JPJ), Majlis Amanah Rakyat (Mara) dan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi)," katanya.

Beliau berkata demikian pada sidang media selepas Majlis Pelepasan Konvoi Merdeka yang disempurnakan Pegawai Pendidikan Daerah Kuala Selangor, Mohd Azuan Mohd Nawawi.

Mohd Shahrizal berkata, penyerahan Jalur Gemilang membabitkan agensi kerajaan diharap dapat menyemarakkan lagi sambutan ulang tahun kemerdekaan negara.

"Kita ingin menggalakkan kibarkan Jalur Gemilang sebagai tanda kita menghormati dan menyayangi negara ini.

"Kita tidak mahu bendera yang menjadi lambang kedaulatan negara dipandang seperti kain buruk atau sekadar kain bercorak semata-mata, sebaliknya ia mempunyai nilai tersendiri dalam membangkitkan rasa cinta kepada negara," katanya.

Sementara itu, Mohd Azuan berkata, program konvoi itu membuktikan Kementerian Pendidikan Malaysia (KPM) dapat melahirkan belia lepasan sekolah yang mempunyai semangat jati diri dan cintakan tanah air.

Katanya, Pejabat Pendidikan Daerah (PPD) Kuala Selangor sentiasa menggalakkan kerjasama antara pihak sekolah dengan komuniti luar.

Bagaimanapun, beliau berkata, pada masa ini pihak sekolah masih tidak dibenarkan menjalankan sebarang program dengan pihak luar di dalam kawasan sekolah sepanjang tempoh fasa Perintah Kawalan Pergerakan Pemulihan (PKPP) sehingga 31 Ogos ini.

Dalam pada itu, katanya, semua sekolah di PPD Kuala Selangor digalax untuk mengibarkan Jalur Gemilang bermula 16 Ogos lalu.

"Selain itu, bagi menyemarak semangat kemerdekaan di peringkat sekolah, kita juga mengadakan pertandingan berkaitan dengan tokoh-tokoh kemerdekaan dan sejarah kemerdekaan negara, tetapi pertandingan itu diadakan melalui secara dalam talian," katanya.

Artikel Penuh : <https://www.sinarharian.com.my/article/97419/KHAS/Cerita-Merdeka/Konvoi-Merdeka-edar-Jalur-Gemilang-semarak-semangat-patriotisme>

© 2018 Hakcipta Terpelihara Kumpulan Karangkraf

Singhah makan



Oleh NOR IDAYU BOSRO

JIKA disebut sate ikan, pasti ramal terbayang lokcing iaitu sejenis makanan yang dibuat daripada tepung serta isi ikan sebetulnya dibentuk menjadi bebola kecil dan dicucuk pada lidi.

Berbeza dengan lokcing, sate ikan yang boleh didapati di gerai makan Dr. Tuna di Laman Perikanan Maeps, Serdang menawarkan juadah sate berasaskan ikan tuna sirip kuning iaitu tuna kedua terbaik selepas tuna sirip biru.

Menariknya, isi ikan tuna tidak dicampur sebarang adunan tepung dan cara penyediaannya juga hampir sama seperti juadah sate ayam dan daging yang menjadi kegemaran rakyat di negara ini.

Pengurus Operasi Dr. Tuna, Khartini Isa berkata, ikan tuna akan dipotong dan diperap semalaman dengan bahan-bahan seperti serai, kunyit, jintan manis, jintan putih dan bawang bagi mendapatkan rasa serta aroma sate.

Katanya, bagi menghasilkan sate tuna, pihaknya menggunakan ikan tuna sirip kuning bersaiz 30 kilogram ke atas kerana hanya menggunakan 40 peratus loin atau dagingnya.

"Lebih istimewa, ikan laut dalam ini didapati secara segar kerana bukan diimport, sebaliknya didaratkan di Labuan sebelum dihantar ke kilang di kawasan perindustrian Halek Hub Melaka.

"Pengendalian tuna juga perlu dilakukan oleh profesional kerana tidak semua boleh memproses ikan ini memandangkan seseorang perlu memiliki sijil khas untuk memotong tuna," katanya kepada Kosmo! baru-baru ini.

Bakar seperti lemak

Khartini berkata, didatangkan dalam perisa original dan lada hitam, sate tuna juga menjanjikan kepuasan dalam setiap gigitan berikutan dagingnya yang padat, manis dan lembut.

"Kalau makan sushi atau sashimi, hirisan tuna yang digunakan biasanya nipis iaitu kira-kira 15 gram (g) sepiring kecil, tetapi sate tuna yang kami hidangkan lebih tebal iaitu kira-kira 25g secucuk menjadikannya lebih berbaloi untuk dinikmati.

"Selain itu, ia lebih mengenyangkan kerana empat cucuk sate tuna sama seperti memakan 10 cucuk sate biasa kerana isi yang padat," katanya.

Keenakan sate tuna itu bukan sahaja boleh dinikmati begitu sahaja, bahkan Dr. Tuna menawarkan dua menu istimewa lain iaitu nasi arab buluh tuna dan nasi goreng kunyit cili padi.

Bercerita mengenai menu pertama, Khartini berkata, sate tuna tanpa lidi akan dicampur bersama nasi arab dan diletakkan di dalam buhuk sebelum dibakar antara 90 hingga 40 minit sehingga masak.

"Kaedah memasak nasi arab buluh sama seperti membakar lemak, cuma masanya lebih singkat. Rasa isi tuna juga akan lebihwang, beraroma dan membangkitkan selera, lebih-lebih lagi dimakan dengan sos pudina.

"Ramai yang tidak menyartak padanan tuna dan nasi arab boleh jadi begitu sedap



GERAI Dr. Tuna menyediakan menu berasaskan tuna sirip kuning yang pasti menarik selera.

Sate tuna janjikan kepadatan isi



KHARTINI menunjukkan menu berasaskan tuna yang terdapat Dr. Tuna di Laman Perikanan, Maeps, Serdang baru-baru ini.

dan tidak memuakkan, tetapi itulah kelebihan menu kami yang perlu dicuba sendiri oleh pelanggan," katanya sambil memberitahu, nasi arab buluh tuna perlu ditempah sehari lebih awal dan dijual pada harga RM28 sebatang.

Kunyit hidup

Di samping itu, pelanggan juga boleh menikmati nasi goreng kunyit cili padi yang dihidangkan bersama dua cucuk sate tuna.

Menyentuh mengenai keunikan juadah itu, Khartini berkata, kunyit hidup digunakan bagi menyerlahkan rasa ikan tuna, selain memberi warna kuning

keemasan kepada nasi.

"Bagi melengkapkan juadah ini, kami sediakan sup tauhu Jepun dan set hidangan ini dijual pada harga RM12.50.

"Kanak-kanak dan golongan berumur juga pasti akan menyukai sate tuna ini kerana selain sedap, ia juga lebih berkhasiat dan baik untuk kesihatan kerana kaya dengan pelbagai nutrien seperti omega-3, vitamin D dan vitamin B kompleks," jelasnya.

Untuk hidangan snek, Khartini berkata, pelanggan boleh mencuba paf tuna iaitu kepingan roti bertintakan tuna, keju mozarella dan sos krim putih dengan disaluti bijirin jagung.

"Loin tuna segar seberat 10g digunakan

INFO

Dr. Tuna Laman Perikanan

• **Alamat:**
Taman Ekspo Pertanian Malaysia Serdang (Maeps), 43400 Serdang, Selangor.

• **Waktu operasi:**
11.30 pagi hingga 9 malam (Setiap hari, tutup selang dua minggu pada Jumaat)

• **Tel:** 018-398 2500



PAF roti goreng bertintakan tuna dan mozarella turut dijual di gerai Dr. Tuna.



NASI arab dinikmati bersama sate tuna sebelum dibakar dalam buhuk, menjadikan rasanya lebih unik dan enak.

menjadikan menu ringkas ini lebih enak dan berkualiti berbanding kebanyakan snek di pasaran yang menggunakan isi tuna dalam tin.

"Jika tiada aral melintang, kami akan menjadikan snek ini dalam bentuk sejuk beku menjelang akhir tahun ini berdasarkan permintaan tinggi pelanggan.

"Kami juga akan mengeluarkan produk kepingan daging burger tuna," ujarnya.

Sate tuna boleh didapati pada harga bermula RM5 untuk dua cucuk hingga RM24 bagi 10 cucuk.

Pelanggan juga boleh mendapatkan sate tuna dalam bentuk sejuk beku pada harga RM25 sekantak yang mengandungi 10 cucuk di www.urimart.space