



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
AHAD 17 JANUARI 2021**

<b>BIL</b>	<b>TAJUK KERATAN AKHBAR</b>	<b>KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI</b>
1. 2.	VEGETABLES, FRUITS WORTH RM9,277 SEIZED, NEWS IN BRIEF, NST -15 BUAH, SAYUR-SAYURAN TIADA PERMIT DIRAMPAS, NEGARA, KOSMO -14	JABATAN PERKHIDMATAN KUARANTIN DAN PEMERIKSAAN MALAYSIA (MAQIS)
3.	AMBIL MADU TERUS DARI 190 SARANG, KEMBARA, BH AHAD -43	LEMBAGA PERTUBUHAN PELADANG (LPP)
4.	AYAM ORGANIK SUNGGUH LAZAT!, XPRESI, METRO AHAD -36	LAIN-LAIN

**UKKMAFI**

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
17/1/2021	NST	NEWS IN BRIEF/NEWS	15

## Vegetables, fruits worth RM9,277 seized

**PADANG BESAR:** The Malaysian Quarantine and Inspection Services Department seized 2,061kg of vegetables and fruits worth RM9,277 after foiling a smuggling attempt from Thailand last week. The seizure was made on Jan 9 in a joint operation with the Padang Besar Malaysian Border Security Agency, which had detained three lorries in Padang Besar. Perlis Maqis director Mohamad Arshad Raffin yesterday said the vehicles were transporting a large number of vegetables and fruits for trade. "We found out the three lorries were transporting other produce such as pineapples, sweet potatoes and red onions. These items did not meet the imported specification regulations set by Maqis, other than the lack of a valid import permit."

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
17/1/2021	KOSMO	NEGARA	14



**SEBAHAGIAN** buah-buahan dan sayur-sayuran tiada permit yang dirampas ketika hendak diseludup ke negara ini melalui Padang Besar.

## Buah, sayur-sayuran tiada permit dirampas

**KANGAR** - Cubaan untuk membawa masuk lebih dua tan pelbagai jenis buah dan sayur-sayuran bernilai hampir RM10,000 menggunakan tiga buah lori gagal apabila ditahan Agensi Kawalan Sempadan Malaysia.

Tiga buah lori tersebut ditahan pada pukul 9 pagi di Padang Besar di sini pada 9 Januari lalu selepas didapati membawa masuk barangan tersebut dari Thailand tanpa permit sah.

Barang rampasan itu kemudian diserahkan kepada Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (Maqis)

Pengarah Maqis negeri, Mo-

hamad Arshad Raffin berkata, pihaknya menerima serahan kes daripada Padang Besar melibatkan 2,061 kilogram sayur dan buah bernilai RM9,277.

"Lori itu membawa barang dagangan seperti nanas, mangga, daun dan buah limau purut, serai, daun bawang, ubi keladi serta bawang merah.

"Barang itu dirampas kerana tidak mempunyai permit import," katanya di sini semalam.

Kes disiasat mengikut Seksyen 11(1) Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 yang mempe-  
runtukkan hukuman denda RM100,000 atau penjara enam tahun jika sabit kesalahan.



# Ambil madu terus dari 190 sarang

**Galeri Madu Kelulut Bukit, destinasi wajib dikunjungi pelancong**

Oleh Ahmad Rabitul Zulkifli  
bhnews@bh.com.my

Madu mempunyai pelbagai khasiat dan bagaimana dihasilkan dan dituai menjadikan sesetengah orang mahu mengetahuinya secara terperinci.

Justeru, Galeri Madu Kelulut Bukit (GMKB) yang ditubuhkan sejak 2017, di Terengganu menjadi antara tarikan pelancong yang berkunjung ke negeri itu.

Terletak di kaki Bukit Bayas, Kuala Terengganu sememangnya strategik sebagai tempat wajib dikunjungi pelancong.

Ditubuhkan melalui projek bersama Projek Pertubuhan Peladang Kawasan Kuala Terengganu dan Lembaga Pertubuhan Peladang (LPP) Negeri sekali gus menawarkan pelbagai pengisian menarik kepada pengunjung berasas bidang penternakan lebah kelulut.

Uniknya GMKB itu kerana memberi peluang kepada pengunjung untuk merasai sendiri pengalaman mengambil madu di 190 sarang lebah kelulut disediakan.

Lima jenis kelulut terbaik di dunia ditenak di GMKB iaitu trigona itama, trigona thoracica, trigona terminata apicalis, lophotrigona canifrons dan laeviceps.

## **Tarikan utama di Terengganu**

Pengurusnya, Mohd Sufian Mat Nor, berkata GMKB dikunjungi lebih 2,000 pengunjung pada 2019 dan menjadi antara tempat tarikan pelancongan utama di negeri ini selepas ia tular di media sosial.

"Pengunjung dalam dan luar negara datang ke negeri ini semata-mata ingin ke GMKB termasuk dari Brazil pada 2018, selain Hong Kong dan Singapura.

"Kami menerima pelancong dari Brazil, iaitu Arthur Bonfa Santana, 26 dan Ana Maria Zaldanha Pereira, 24, yang datang sebelum ini meluahkan masa lebih sejam di GMKB," katanya.

Selain menikmati madu kelulut asli terus dari sarang, pengunjung juga diberi pendedahan mengenai cara penternakan lebah kelulut bermula daripada awal hingga ke peringkat akhir.

Beliau berkata, pengunjung boleh bergambar dan melawat taman di situ untuk mengetahui lebih mendalam penternakan lebah kelulut.

"Tiada bayaran dan mereka bebas datang bermula jam 9 pagi hingga 5.30 petang, setiap hari.

"Hujung minggu, pelanggan boleh datang cuma perlu memaklumkan terlebih dahulu kepada kami," katanya.

## **Bergambar di lukisan mural**

Beliau berkata, GMKB juga mengumpul lebih 10 jenis tanaman yang menjadi sumber makanan dan madu kepada lebah kelulut termasuk pokok air mata pengantin, porana, belimbing madu, belimbing buluh, nangka dan pelbagai jenis pokok bunga.

"Dekorasi di sini mengikut kesesuaian dan permintaan pengunjung untuk bergambar.

"Rata-rata pengunjung yang datang gemar bergambar berlatar belakang lukisan mural pada dinding GMKB dan replika patung lebah kelulut gergasi yang ditempatkan di hadapan premis ini," katanya.

## **Rujukan penternak kelulut**

Beliau berkata, untuk penambahbaikan pada masa depan,



**Penuntut Universiti Malaysia Terengganu (UMT) menjadikan GMKB sebagai rujukan utama berkaitan lebah kelulut.**



**Tiada bayaran dan mereka bebas datang bermula jam 9 pagi hingga 5.30 petang, setiap hari"**

**Mohd Sufian Mat Nor,**  
Pengurus, Galeri Madu Kelulut Bukit (GMKB)



**Pelancong merasai madu lebah kelulut terus dari sarang.**

perancangan GMKB adalah untuk menyediakan kafeteria di premis terbabit.

"Kita akan sediakan makanan dan minuman berasaskan madu lebah kelulut sekali gus akan memberi pengalaman baru kepada pengunjung.

"Lebih banyak jenis lebah kelulut yang ada di seluruh dunia akan ditenak di GMKB, pada masa akan datang secara tidak langsung akan menjadi tempat rujukan kepada penternak kelulut dan universiti di seluruh negara," katanya.



**Dekorasi di GMKB menepati citarasa pengunjung untuk bergambar.**



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
17/1/2021	METRO AHAD	XPRESI	36

# AYAM ORGANIK SUNGGUH LAZAT!

Dr Mohd Yusoff buat kajian mengenai ayam kacukan sebelum jadi usahawan ternakan

## AGRO

Oleh Hafiz Ithnin  
hafizithnin@mediaprima.com.my

"Sebagai usahawan bidang penternakan kita perlu tahu bukan saja urusan jual beli malah proses tumbesaran haiwan berkenaan bagi memastikan tidak berlaku kerugian selain memberi cabaran untuk mengusahakannya." Jelas usahawan dan penternak ayam organik ini.

Selama 30 tahun bertugas sebagai doktor veterinar yang berkhidmat di sebuah syarikat perusahaan ayam, Dr Mohd Yusoff Suleman sememangnya mempunyai cita-cita untuk menyertai bidang itu ketika masih menjadi individu 'makan gaji'.

Selepas hampir usia persaraan, Dr Mohd Yusoff baru dapat mengejar impiannya. Itu pun secara tidak langsung.

Kongsinya, empat tahun lalu, beliau membeli sebidang tanah berkeluasan sekitar 0.4 hektar di Rembau, Negeri Sembilan dan membela ayam di tanahnya sekadar hobi.

Katanya, selepas membela ayam yang dijadikan sekadar hobi itu cukup tempoh masa untuk disembelih, ternyata rasa sungguh lazat.

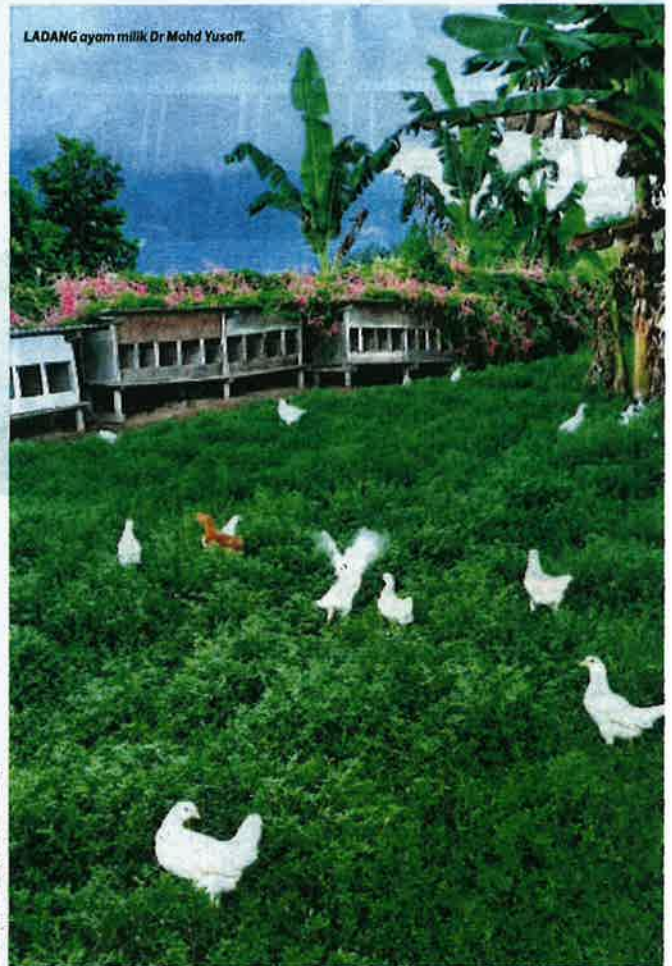
"Ketika itu, saya turut memberi rakan untuk merasa daglingnya dan mereka mengatakan isi ayam berkenaan lebih lazat berbanding ayam komersial.

"Jadi, saya membuat kajian mengenai ayam kacukan ini yang dikenali sebagai Brown untuk melihat faktor ia boleh menawarkan rasa yang lebih baik berbanding ayam komersial dan mendapati pemakanan secara organik menjadi penyebab," katanya.

Dr Mohd Yusoff mengusahakan ternakan haiwan itu dengan membeli anak ayam, dibesarkan sehingga cukup tempoh disembelih dan diproses untuk dijual kepada pasaran.

Ketika ini, beliau mempunyai tiga jenis ternakan ayam iaitu Hubbard, Ayam Kampung Jeral dan Baka Coral dari England iaitu ayam telur.

LADANG ayam milik Dr Mohd Yusoff.



Dr Mohd Yusoff tidak nafikan banyak cabaran dalam penternakan ayam.



Saya memberikan haiwan ini makanan dan serangga yang hidup secara liar di kawasan tanah ini iaitu rumput, bayam liar, belalang serta cengkerik

**DR MOHD YUSOFF**



ANTARA masakan ayam organik.



TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
17/1/2021	METRO AHAD	XPRESI	37



PENTERNAKAN secara bebas membantu ayami lebih sihat.



TERNAKAN ayam baka Hubbard yang bebas mencari makanan.



SETIAP ayami mempunyai plot tersendiri.

Empat tahun lalu, beliau hanya memiliki 500 ekor ayam Hubbard dan kini berkembang kepada lebih 3,000 ekor. Bagi Ayam Kampung Jerai beliau baru tiga bulan mengusahakannya dan di peringkat awal mempunyai 100 ekor dan bercadang mengembangkannya sehingga 1,500 ekor pada masa depan.

"Saya amat mementingkan pemakanan ayam ternakan yang tidak dicampurkan dengan makanan komersial mengandungi antibiotik kerana ia boleh memberi kesan kepada rasa dan khasiatnya.

"Jadi, saya memberikar halwan ini makanan dan serangga yang hidup secara liar di kawasan tanah ini iaitu rumput, bayam liar, belalang dan cengkerik. Pada masa sama dedak organik juga diberikan mengikut sukatan tertentu," katanya yang memiliki lesen ternakan ayam sejak tiga tahun lalu.

Katanya, ayam organik mempunyai permintaan tinggi di pasaran terutama baik bagi kanak-kanak yang mengalami masalah kulit, ekzema dan wanita mempunyai masalah hormon.

Ketika ini, perusahaan ayam milik Dr Mohd Yusoff boleh menjual daging ayam organik siap diproses mencecah 2,000 kilogram (kg) sebulan.

Ayam organik Hubbard dijual pada RM23 sekilogram dan Ayam Kampung Jerai iaitu daripada Ayam Kampung Akar Putra hasil kajian Profesor Madya Dr Azhar Kasim dijual RM28 sekilogram.

Jelasnya, pada peringkat awal ayam ternakannya hanya dijual di sekitar Negeri Sembilan, namun kini berkembang sehingga ke Lembah Klang dan Johor.

Bercerita mengenai cabaran membesarkan ayam ternakan sehingga ke peringkat atau tempoh sesuai untuk disembelih mencecah lebih 1.5kg, Dr Mohd Yusoff berkata, peringkat anak paling penting untuk memastikan haiwan itu sihat.

"Saya perlu pastikan anak ayam ini tidak mati kerana terdedah kepada keadaan terlalu panas atau hujan. Walaupun haiwan ini mempunyai antibodi yang kuat, potensi untuk mati itu ada.

"Ia kerana pada tahun

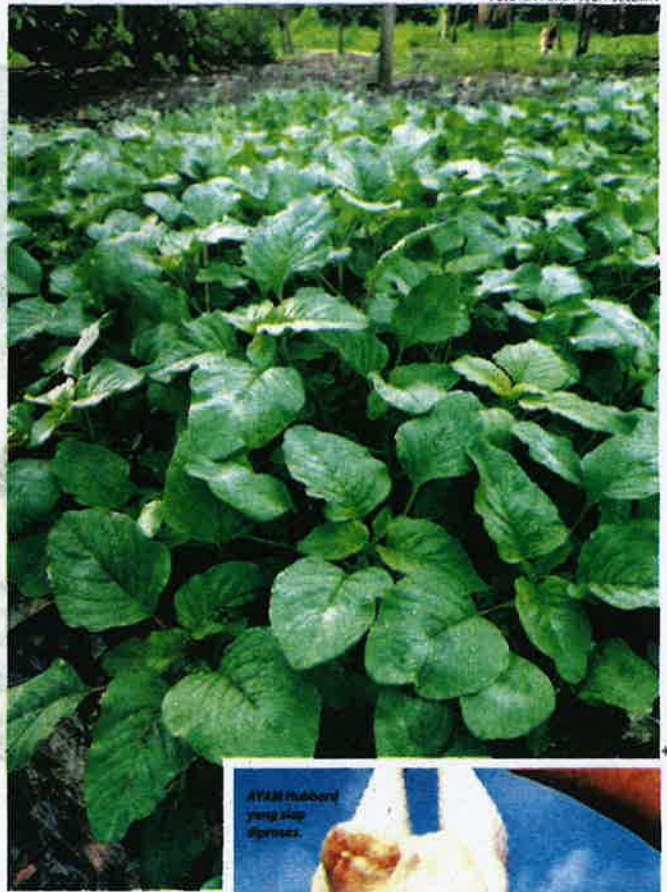


FOTO: DR MOHD YUSOFF SULEMAN

BAYAM liar menjadi bahan makanan semula jadi untuk ayam ternakan.

lalu, hampir 100 ekor anak ayam saya mati kerana musim hujan dan mungkin disebabkan terlalu sejuk," katanya.

Katanya, ayam ternakan juga tidak diberi antibiotik kerana apabila sudah disuntik dengan bahan kimia di dalam badan haiwan itu, ia sudah mengubah kualiti dan khasiat.

"Ayam ternakan saya juga dilepaskan secara bebas di dalam kawasan berpagar supaya tidak diceroboh pemangsa seperti ular dan biawak.

"Malah, setiap jenis ayam mempunyai kawasan bebas mereka tersendiri. Konsep ternakan secara lepas ini membolehkan ayam mencari makanan secara semula jadi dan menyumbang kepada khasiat daging yang lebih baik," katanya



AYAM Hubbard yang siap diproses.

AYAM Jerai yang siap diproses.