



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN  
KHAMIS 06 MEI 2021**

<b>BIL</b>	<b>TAJUK KERATAN AKHBAR</b>	<b>KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI</b>
1.	SASAR PASAR 3,336 TAN HARUMANIS, LOKAL, HM-18	JABATAN PERTANIAN MALAYSIA (DOA)
2.	PETANI TUNGGU DURIAN RUNTUH, DALAM NEGERI, UM-32	
3.	SASAR JUALAN HARUMANIS RM66.9 JUTA, NIAGA, KOSMO-38	
4.	26 TAN MAKANAN HAIWAN DARI THAILAND DIRAMPAS, NASIONAL, BH-24	JABATAN PERKHIDMATAN KUARANTIN DAN PEMERIKSAAN MALAYSIA (MAQIS)
5.	PRESERVED FISH A FAVOURITE RAMADAN DISH IN KELANTAN, NATION, THE STAR-6	LAIN - LAIN
6.	TIDAK SETUJU GUNA PEKERJA ASING, NEGARA, KOSMO-6	
7.	300 BOT NELAYAN TERSADAI, DALAM NEGERI, UM-29	
8.	DRIED FISH MAKER REELING IT IN DURING RAMADAN, NATION, NST-10	
9.	TANAMAN CILI FERTIGASI BERI PULANGAN LUMAYAN, BULETIN DARUL NAIM, HAKAKAH-H22	

UKKMAFI

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
06.05.2021	HARIAN METRO	LOCAL	18

## Sasar pasar 3,336 tan Harumanis

**Putrajaya:** Jabatan Pertanian menyasarkan 3,336 tan metrik mangga Harumanis untuk dipasarkan sehingga Jun ini dengan nilai jualan RM66.7 juta.

Ketua Pengarahnya, Datuk Mohd Nasir Waris berkata, pihaknya yakin sasaran berkenaan dapat dicapai kerana Harumanis kini sudah mula dijual secara dalam talian.

Ia sekali gus memberi peluang kepada orang ramai untuk menikmati keenakannya walaupun ketika Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

"Harumanis itu ditanam di ladang seluas 1,575 hektar dan daripada jumlah itu, 1,334 hektar sudah mula mengeluarkan hasil.

"Sehingga semalam (kelmarin), kita sudah menjual lebih 1,174 metrik tan Harumanis berjumlah RM29.36 juta dan jumlah itu akan ditingkatkan seiring dengan pengeluaran buah berkenaan," katanya pada satu sidang media, semalam.

06.05.2021

UTUSAN MALAYSIA

DALAM  
NEGERI

32

Jualan harumanis Perlis dijangka cecah RM66.9 juta

## Petani tunggu durian runtuh

Oleh SUBIKHI SUDARJI  
utusannews@medianet.com.my

**PUTRAJAYA:** Sebanyak 2,415 petani mangga harumanis Perlis akan menikmati pulangan lumayan hasil jualan dalam talian yang dijangka mencecah RM66.9 juta menjelang Jun ini.

Ketua Pengarah Pertanian, Datuk Mohd. Nasir Waris berkata, setakat ini, nilai jualan semasa mencapai RM29,367,500 dengan melibatkan pengedaran buah 1,174.70 metrik tan dan dijangka terus meningkat seiring pengeluaran buah berkenaan.

Menurutnya, pihaknya yakin sasaran itu dapat dicapai memandangkan buah berkenaan kini sudah mula dijual secara dalam talian walaupun dalam tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

"Walaupun dalam tempoh PKP namun dengan adanya platform yang disediakan ini, orang ramai berpeluang menikmati buah berkenaan," katanya dalam sidang akhbar di pejabatnya di sini semalam.

Mohd. Nasir berkata, pihaknya berharap orang ramai dapat terus memberikan sokongan kepada 2,415 petani di Perlis dengan membeli hasil tanaman mereka.

Katanya, buah mangga harumanis itu ditanam di ladang seluas 1,575 hektar dan daripada jumlah itu sebanyak 1,334 hektar sudah mula mengeluarkan hasil.

"Jumlah hasil yang dinya-



**MOHD. NASIR WARIS** menunjukkan ketulenan buah harumanis Perlis (kanan) berbanding buah mangga KEMBUNJA (kiri) dalam sidang akhbar di Wisma Tani, Putrajaya, semalam. - UTUSAN/FAISOL MUSTAFA

naan dalam keadaan rosak.

"Berdasarkan pengalaman terdahulu, kita jalinkan kerjasama dengan syarikat kurier bagi menyediakan satu pengangkutan khas untuk menghantar mangga harumanis ini tanpa bercampur dengan barang penghantaran lain," katanya.

Dalam perkembangan sama, Mohd. Nasir menasihatkan orang ramai agar membeli buah berkenaan daripada pengedar yang sah bagi mengelakkan ditipu peniaga tidak bertanggungjawab.

"Kalau lihat pada tahun lalu ketika pertama kali jual secara dalam talian, buah yang tiba kepada pembeli sangat lewat serta ada yang menerima buah beek-

kan. Selain itu cara penjajaannya sedikit rumit yang menjadikan harga agak mahal iaitu sekurang-kurangnya RM100 untuk tiga kilogram.

"Jadi, jika (harga) bawah daripada harga itu, pembeli perlu berhati-hati," ujarnya.

Katanya, pihaknya juga mengesan taktik segelintir peniaga yang menggunakan nama harumanis walhal ia buah mangga jenis lain seperti mangga harumanis KEMBUNJA.

"Ia sebenarnya ialah jenis mangga lama iaitu mangga susu dan harganya murah iaitu kira-kira RM6 sekilogram sahaja,"

katanya.

akan. Selain itu cara penjajaannya sedikit rumit yang menjadikan harga agak mahal iaitu sekurang-kurangnya RM100 untuk tiga kilogram.

"Jadi, jika (harga) bawah daripada harga itu, pembeli perlu berhati-hati," ujarnya.

Katanya, pihaknya juga mengesan taktik segelintir peniaga yang menggunakan nama harumanis walhal ia buah mangga jenis lain seperti mangga harumanis KEMBUNJA.

"Ia sebenarnya ialah jenis mangga lama iaitu mangga susu dan harganya murah iaitu kira-kira RM6 sekilogram sahaja,"

katanya.

# Sasar jualan harumanis RM66.9 juta

Oleh SUBIKHI SUDARJI

**PUTRAJAYA** - Jabatan Pertanian menyasarkan sebanyak 3,336 tan metrik buah mangga harumanis Perlis dapat dipasarkan secara dalam talian sehingga Jun depan dengan nilai jualan sehingga RM66.9 juta.

Ketua Pengarah Pertanian, Datuk Mohd. Nasir Warris berkata, nilai jualan semasa harumanis setakat ini ialah RM29.3 juta, melibatkan pengeluaran sebanyak 1,174 metrik tan dan jumlah itu dijangka terus meningkat seiring dengan pengeluaran buah.

"Walaupun dalam tempoh PKP, dengan adanya platform dalam talian, orang ramai masih berpeluang membeli dan menikmati buah berkenaan.

"Rakyat Malaysia diharapkan dapat terus memberikan sokongan kepada 2,415 petani harumanis Perlis dengan membeli hasil tanaman mereka," katanya dalam sidang akhbar di pejabatnya di sini semalam.

Menurut Mohd. Nasir, keluasan tanaman harumanis di Perlis ialah seluas 1,575 hektar, dengan 1,334 hektar daripadanya sudah mula mengeluarkan hasil dan jumlah itu tidak termasuk

ini, kami jalin kerjasama dengan syarikat kurier bagi menyediakan satu pengangkutan khas untuk menghantar mangga harumanis tanpa bercampur dengan barang penghantaran lain," katanya.

Sementara itu, Mohd. Nasir turut menasihatkan orang ramai agar membeli buah harumanis dengan pengedar yang sah bagi mengelakkan ditipu peniaga tidak bertanggungjawab.

"Harga buah ini sedikit mahal kerana ia adalah buah mangga terbaik yang dihasilkan. Selain itu, cara penjagaannya sedikit rumit yang sedikit sebanyak turut melonjakkan harganya kepada sekurang-kurangnya RM100 untuk tiga kilogram.

"Jadi, jika bawah daripada harga itu, pembeli perlu berhati-hati," ujarnya yang mengakui telah mengesan taktik segelintir peniaga yang menggunakan nama harumanis, misalnya harumanis Kemboja sedangkan ia mangga varieti lama dan ber harga murah.

Menurut Mohd. Nasir, mangga harumanis Kemboja yang didakwa sebenarnya ialah mangga susu yang berharga sekitar RM6 sekilogram.



**MOHD. NASIR** menunjukkan perbezaan antara buah harumanis (kanan) berbanding mangga Kemboja selepas esei sidang akhbar bertubung jualan harumanis Perlis di Wisma Tani, di sini semalam.

tanaman harumanis di kawasan persekitaran rumah.

Tambahnya, bagi menggalakan jualan, pihaknya menjalin kerjasama dengan beberapa

syarikat kurier di negara ini untuk menghantar buah berkenaan kepada pembeli dalam keadaan segar.

"Pada tahun lalu ketika per-

tama kali ia dijual secara dalam talian, ada buah yang tiba kepada pembeli lewat, sehingga ada yang menerima buah rosak.

"Beriasakan pengalaman

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
06.05.2021	BERITA HARIAN	NASIONAL	24



Makanan haiwan yang dirampas MAQIS di Pelabuhan Pasir Gudang, kelmarin.

(Foto Ihsan MAQIS)

## 26 tan makanan haiwan dari Thailand dirampas

**Pasir Gudang:** Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS) Johor merampas 26 tan makanan haiwan dari Thailand di Pelabuhan Pasir Gudang, di sini, Isnin lalu.

Pengarah MAQIS Johor, Hizzuan Hasim, berkata makanan haiwan itu di-

rampas kira-kira jam 6.45 petang dalam pemeriksaan sebuah kontena.

“Barang rampasan bernilai RM105,337.96 itu ditahan untuk tindakan lanjut kerana tidak mematuhi syarat permit import MAQIS,” katanya dalam kenyataan, semalam.

Katanya, perbuatan

mengimport apa-apa jenis keluaran pertanian tanpa mematuhi syarat permit import MAQIS adalah satu kesalahan mengikut Seksyen 15(1) Akta Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia 2011 (Akta 728) yang boleh dihukum mengikut Seksyen 15(2) Akta yang sama

## Preserved fish a favourite Ramadan dish in Kelantan

**KOTA BARU:** It has been a good season for trader Nor Azreena Mohd Nor, as demand for preserved and dried fish, a popular delicacy among the Kelantanese, has been increasing this Ramadan.

Nor Azreena, 37, has been in the business since the movement control order was imposed last year.

She started off with about 50kg of fish in the first few months but as demand kept increasing, her stock has risen to 150kg since the start of Ramadan. The idea of selling preserved fish came about after she thought of ways to increase her family's income during the pandemic, she said.

"It's really surprising as I didn't expect the response to be so good.

"During Ramadan, preserved fish makes a great appetiser for breaking fast. It's also ideal for the pre-dawn meal because it can be very tasty cooked with just onion and chillies, with

a little fresh lime juice," she said when met at her stall in Kampung Berangan in Jalan Kota Bharu-Keteroh here.

Nor Azreena now operates two branches in Kadok and Tanah Merah, assisted by seven workers who clean and prepare the fish to be soaked in brine overnight.

"The next day, the brine is removed and the fish is soaked in water for four hours to remove the salt. They are then dried for three to five hours, depending on the weather.

"Once dried, the fish is refrigerated so that it can last up to three weeks," said the International Islamic University graduate in business management.

"To make preserved fish, gelama bongkok, gelama gigi, cencaru, layur, talang, selar kuning and butir nako fish are commonly used.

"For making dried fish, I often choose tambang, pari, pelata and bulu ayam varieties," she said, adding that prices range from RM18

to RM45 per kg.

Despite requests for the fish to be marketed overseas such in the United Kingdom and Saudi Arabia, Nor Azreena said she had to put such plans on hold due to constraints such as shipping costs, packaging and maintaining freshness during transport.

"To meet demand outside Kelantan, I have 20 to 30 agents nationwide," said the mother of seven, who gets support and help from her civil servant husband Muhammad Al'Amin Mohamad Kasim, 37.

Customer Tuan Jusoh Tuan Dollah, 50, from Pasir Puteh, said he had been buying the fish to break fast as he loves the taste and texture, which go well with steaming hot rice.

"Preserved fish has always been a traditional food and usually, during the fasting month, people need something to whet their appetite, especially after waking up for the *safar* meal," he said. — Bernama

# Tidak setuju guna pekerja asing

**ALOR SETAR** – Persatuan Pendidikan dan Kebajikan Jaringan Nelayan Pantai Malaysia (Jaring) bimbang penularan wabak Covid-19 menjadi lebih buruk sekiranya pekerja bot laut dalam warga asing dibawa masuk semula ke negara ini.

Pengerusinya, Che Ani Mat Zain berkata, cadangan untuk menggerakkan operasi bot laut dalam menggunakan pekerja asing adalah tidak wajar ketika penularan wabak kembali meningkat.

"Kemasukan warga asing akan meningkatkan risiko jangkitan seterusnya menambah beban kepada petugas barisan hadapan khususnya kakitangan kesihatan," katanya dalam satu kenyataan di sini semalam.

Katanya, bekalan ikan dan



**KERATAN Kosmo! semalam.**

hasil laut di seluruh negara juga tidak banyak terjejas kerana nelayan masih dibenarkan ke laut.

"Di sebalik berita kenaikan harga ikan dan hasil laut di setengah lokasi, komuniti nelayan di Kota Kuala Muda di Pulau Pinang dan Kedah terpaksa menjual hasil tangkapan seperti ikan kembung pada harga RM1 sekilogram.

"Malah, ada sebahagian yang terpaksa menjual hasil tangkapan tersebut kepada pengusaha

sangkar ikan sebagai ikan baja. Mengapa perkara ini berlaku sedangkan ikan-ikan tersebut sepatutnya boleh dipasarkan ke seluruh negara," ujarnya.

Justeru, pihaknya meminta Kementerian Pertanian dan Industri Makanan merancang serta membangunkan semula industri perikanan negara agar mampu menjamin bekalan hasil laut negara seperti yang digambarkan dalam draf Dasar Agromakanan Negara 2.0.

"Kebergantungan kepada kru warga asing jelas akan mengugat jaminan bekalan hasil laut negara sekiranya wabak seperti Covid-19 berulang pada masa hadapan," jelasnya.

Tambahnya, melihat kepada situasi itu, Jaring menolak cadangan kemasukan warga asing.

# 300 bot nelayan tersadai

Oleh WAT KAMAL ABAS  
watsnews@mediamula.com.my

**BUKIT GANTANG:** Hampir 300 bot nelayan laut dalam di Bagan Panchor dan Kuala Sepetang di sini tersadai sejak setahun lalu berikutan larangan kemasukan pekerja asing ke negara ini disebabkan Perintah Kawalan Pergerakan (PKP).

Pengusaha bot yang ditemui berkata, keadaan itu menyebabkan mereka kini berdepan dengan pelbagai masalah terutama untuk membayar balik hutang pinjaman bot dengan pihak bank.

Selain itu, kata mereka, bot yang lama tersadai dan langsung tidak bergerak akan menyebabkan enjinnya rosak dan memerlukan kos perbaikan dan penyelenggaraan yang tinggi.

Seorang pemilik bot di Bagan Panchor, Tneh Zi Seng, 27, berkata, nelayan di sini berdepan risiko gulung tikar jika pekerja sektor perikanan warga asing terus tidak diberi kelonggaran untuk memasuki negara untuk bekerja.

Justeru, dia menyarankan kerajaan memberi kelonggaran kepada pekerja asing hanya untuk sektor perikanan laut dalam masuk ke negara ini.

Katanya, jabatan Imigresen mungkin boleh memberi ke-



KEADAAN bot nelayan laut dalam yang tersadai kerana tiada pekerja sejak tahun lalu ketika tinjauan di Bagan Panchor, Bukit Gantang semalam. - UTUSAN/WAT KAMAL ABAS

longgaran dan mempermudah-

kan urusan kemasukan pekerja ini dengan memberikan kebenaran khas atau gelembung untuk sektor tersebut sahaja.

"Faktor lain yang perlu diambil kira ialah kos membawa masuk pekerja asing yang semakin tinggi iaitu sekitar RM3,000 seorang, ini bukan sahaja disebabkan urusan pembayaran visa dalam lain-lain tetapi juga disebabkan kos kuarantin Co-

vid-19.

"Untuk mengurangkan kos kuarantin, kerajaan mungkin boleh membenarkan pekerja asing ini melalui jalan darat iaitu di Bukit Kayu Hitam dan Padang Besar dan mereka ini tidak perlu dikuarantin di hotel yang mahal, dalam soal ini pekerja asing tidak berkira.

"Jika mereka dibawa masuk mengikut laluan udara melalu-

menyebabkan kos meningkat kerana mereka akan terus dikuarantin di hotel yang mahal," katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia* semalam.

Seorang lagi pemilik bot di Bagan Panchor, Tan Teng Keat, 52, berkata, bot nelayan laut dalam yang terus tersadai di sini bukan sahaja merugikan pemilik bot seperti itu tetapi juga memberi kesan kepada ekonomi negara.



06.05.2021

NEWS STRAITS  
TIMES

NATION

10

TRADITIONAL FARE

# DRIED FISH MAKER REELING IT IN DURING RAMADAN

It makes a tasty accompaniment to a meal when fried with onions and chillies, says seller

KOTA BARU

**I**T has been a great Ramadan for preserved and dried fish maker Nor Azreema Mohd Nor as demand for her products, a delicacy among the Kelantanese, is at its peak.

Nor Azreema, 37, who has been in the business since the first Movement Control Order last year, said she started with about 50kg, but the amount had risen to 150kg since the start of Ramadan.

She said the idea of selling preserved fish came after she sat down to think of ways to increase her family's income during the pandemic.

"It's really surprising. I didn't expect the response would be this good."

"During the fasting month, preserved fish makes a great appetiser when breaking your fast and for the pre-dawn meal. It can be very tasty when cooked with just onions and chillies with a squeeze of lime," she said at her stall in Kampung Berangan along Jalan Kota Baru-Keterah, here.

Nor Azreema said her business now had two branches — in Kadok and Tanah Merah — and she employed seven workers to clean and prepare the fish before they were brined overnight.

"The next day, the salt water is removed and the fish is then soaked in plain water for four hours to remove the excess salt. After that, they are dried for three to five hours, depending on the weather."

"Once the fish are dried, they are refrigerated as this will allow them to last for up to three weeks," said Nor Azreema, who has a business degree from the International Islamic University Malaysia.

Nor Azreema gets her fish from suppliers in Tok Ball, Pasir Puteh, Geting, Tumpat,



Bekok kadok fish that have been cleaned and brined drying under the sun along Jalan Kota Baru-Keterah in Kampung Berangan near Kota Baru. BERNOVA/PC

Jelawat and Bachok.

"For the preserved fish, *gelama bongkok*, *gelama segi*, *cencaru*, *layur*, *taiang*, *sear kuning* and *butir nako* are used. For dried fish, I would choose *iambang*, *stingray*, *pelata* and *bulu ayam*."

She added that her products were priced from RM18 to RM45 per kg depending on the fish.

Nor Azreema said she had requests for her products from overseas, such as Britain and Saudi Arabia, but she had to put the plan on hold due to some constraints, such as shipping costs, keeping the product fresh and packaging.

"However, to meet the demand from customers outside Kelantan, I have 20 to 30 agents nationwide," said the mother of seven, who gets great support from her civil servant husband, Muhammad Al'Amin Mohamad Kasim, also 37.

Customer Tuan Jusoh Tuan Dollah, 50, from Pasir Puteh, said he loves the taste and texture of the fish, and it goes well with hot rice.

"Preserved fish has been a traditional food, and usually during the fasting month people need something to whet their appetite, especially after waking up for sahur," he said. **Bernama**

# Tanaman cili fertigasi beri pulangan lumayan

Oleh CHAN MANZIL

**M**ENANAM sayur-sayuran menggunakan kaedah fertigasi sekarang menjadi pilihan ramai usahawan tani memandangkan pulangannya begitu lumayan.

Kaedah itu sesuai bagi tanaman cili, tomato, timun Jepun, terung, strawberi dan pokok hiasan.

Bukan sahaja mendapat hasil daripada jualan hasil pertanian, sebaliknya boleh menjadi produk pelancongan agro (agro-tourism) yang memberi peluang pelancong turut serta dalam aktiviti di ladang.

Pelancong berpeluang mempelajari dan melihat sendiri proses sesuatu produk makanan atau minuman yang dihasilkan pengusahanya.

Antaranya pelancongan agro yang diusahakan Abdullah Muallim Safuan, 23 dengan mengusahakan tanaman cili kulai.

Kebunnya terletak di Kampung Baharu Kandis berhampiran Taman Sri Cempaka, Bachok. KHY Agro Farm mula beroperasi pada Mei 2020 dengan keluasan dua ekar.

Pada peringkat awal Abdullah menanam timun batang selama dua musim pada Disember 2019. Beliau berjaya menghasilkan sebanyak 54 tan metrik dengan hasil jualan mencecah RM84,000.

Tanaman menggunakan teknologi fertigasi secara gantung miliknya sekarang meningkat kepada

empat ekar dengan bilangan 8,000 polibeg cili kulai.

Katanya, cili yang ditanam jenis kulai dari benih Sakata 461 yang diimport dari Jepun. Cili itu mampu menghasilkan sebanyak 10 kilogram sepokok dengan jangka hayat sehingga 8 bulan.

Cili musim ini mula disemai pada Februari lepas dan dipindah ke ladang pada Mac. Umur pokok cili sekarang dalam tempoh 2 hingga 6 bulan sedang menunggu masa untuk dituai.

"Saya menyarankan kutipan minima sebanyak 7 kilogram sepokok pada musim ini dan dijangka berakhir pada Oktober hadapan," katanya ketika ditemui baru-baru ini.

Bellau menjangka dapat menuai hasil sebanyak 50 tan metrik dengan nilai jualan antara RM300,000 hingga RM500,000.

Abdullah juga berkata, cabaran mengusahakan tanaman cili terutamanya kawalan serangan perosak dan penjagaan serangan penyakit.

Selain itu tenaga kerja yang ramai diperlukan semasa musim mengutip buah yang masak.

Bellau juga berdepan harga pasaran cili yang tidak stabil dan murah sehingga memberi impak bagi menampung kos bahan input dan pengurusan.

Cili Abdullah mendapat kontrak yang diurus Pertubuhan Peladang Kawasan (PPK) Hulu Langat,



Tanaman cili secara fertigasi.

Selangor.

Bellau juga memasarkan kepada pemborong sayur di pasar borong RTC Tunjong, Kota Bharu.

Cili yang dihasilkan diklasifikasikan tiga gred iaitu A bersaiz 3-6 inci, gred B iaitu 2-6 inci dan gred C sekitar 4 inci. Harga pasaran sekarang RM6 sekiogram.

"Saya sentiasa mendapat bimbingan dan tunjuk ajar daripada ayah Sapuan Yusoff yang berpengalaman dalam bidang fertigasi lebih 10 tahun.

"Selain itu mendapat tunjuk ajar Pejabat Pertanian Bachok, Perbadanan Kemajuan Iktisad Negeri Kelantan (PKINK) dan lain-lain agensi kerajaan," ujarnya.

Bellau turut berharap mendapat sokongan dan bantuan teknologi terkini daripada kerajaan bagi meningkatkan inovasi penanaman secara fertigasi.



Cili kulai yang baru dituai.



Abdullah Muallim Safuan menunjukkan cili kulai yang diusahanya.



Che Abdullah Mat Nawi dan Uetaz Nik Abdul Nik Abdul Aziz melawat kebun cili Abdullah Muallim.