



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
KHAMIS 22 JULAI 2021**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	38,850 PEK DAGING KORBAN DIAGIH SECARA BERPERINGKAT, NASIONAL, BH -14	JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR (JPV)
2. 3.	MALAYSIA MASIH AMAL 'TAK NAK SIRIP YU', UM -ONLINE MENU MALAYSIA ANTARA PUNCA IKAN YU DI DUNIA HAMPIR PUPUS?, UM - ONLINE	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
4. 5. 6.	PKP, KENAIKAN HARGA DEDAK 'NUNUH' SEKTOR TERNAKAN AYAM, DALAM NEGERI, UM -8 SEKTOR TERNAKAN AYAM BAKAL LUMPUH JIKA LAMA LAGI PKP, NEGARA, KOSMO -14 CENDAWAN BAWAH RUMAH MULA BUAHKAN HASIL, NASIONAL, BH -22	LAIN-LAIN

UKKMAFI

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

38,850 pek daging korban diagih secara berperingkat

Putrajaya: Sebanyak 38,850 pek daging korban diagihkan 66 masjid dan surau di bawah Jabatan Agama Islam Wilayah Persekutuan (JAWI) bermula kelmarin hingga esok.

Agihan daging korban daripada 555 lembu itu dibuat menerusi Program Musaadah Perdana Ibadah Korban Wilayah Persekutuan 1442H/2021M.

Menteri di Jabatan Perdana Menteri (Hal Ehwal Agama), Datuk Dr Zulkifli Mohamad Al-Bakri, berkata program dilaksanakan dengan pematuhan prosedur operasi standard (SOP) ditetapkan bagi membendung penularan COVID-19.

Katanya, proses penyembelihan termasuk aktiviti lapah, memotong dan membungkus daging dilaksanakan di lapan rumah sembelihan Jabatan Perkhidmatan Veterinar dan Rumah Penyembelihan Ruminan Swasta yang dilesenkan atau ladang ternakan yang di-

luluskan oleh Jabatan Perkhidmatan Veterinar di sekitar Lembah Klang.

“Daging korban yang siap dibungkus akan diedarkan kepada penerima berdasarkan jadual penghantaran mengikut zon bermula hari raya pertama sehingga hari raya keempat (esok),” katanya di Facebooknya.

Program Musaadah Perdana Ibadah Korban sempena Aidiladha itu julung kali diadakan dengan kerjasama masjid dan surau di Wilayah Persekutuan.

Zulkifli berkata, sebanyak 15,540 pek akan diedarkan kepada fakir miskin, manakala selebihnya akan diagihkan kepada peserta korban, petugas barisan hadapan dan golongan yang memerlukan.

“Saya mengharapkan sumbangan ini dapat meringankan beban dan menggembirakan golongan yang memerlukan terutamanya dalam tempoh pandemik COVID-19,” katanya.



Zulkifli memantau aktiviti melapah daging pada Program Musaadah Perdana Ibadah Korban Wilayah Persekutuan 1442H/2021M, semalam.

(Foto ihsan FB Zulkifli)

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
22/7/2021	UTUSAN MALAYSIA	ONLINE	

Malaysia masih amal 'Tak Nak Sirip Yu'



SIRIP ikan yu amat popular dijadikan hidangan mewah kebanyakan restoran makanan laut di seluruh dunia. – IHSAN WWF

PUTRAJAYA: Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) mengingatkan masyarakat terutama golongan nelayan tempatan agar tidak cuba berniat menangkap ikan yu dengan sengaja.

Menerusi hantaran dalam akaun sosial rasmi agensi itu, ia memaklumkan, aktiviti perikanan yang memang menyasarkan ikan yu sebagai tangkapan utama masih lagi dilarang keras.

"Malaysia sebagai menyokong kempen 'Tak Nak Sirip Yu' malah mengharamkan hidangan sup sirip ikan ini dalam sebarang jamuan rasmi kerajaan sejak 2014," kata jabatan tersebut.

Ia merujuk laporan global terbaharu diterbitkan Dana Alam Semula Jadi Sedunia (WWF) yang menyenaraikan Malaysia antara pengimport terbesar ikan berkenaan di peringkat global.

Badan bukan kerajaan antarabangsa berpusat di Switzerland yang ditubuhkan pada 1961 itu bahkan menamakan empat sajian utama rakyat Malaysia sebagai punca yu semakin pupus.

Mengulas lanjut, DOF berkata, kempen larangan sirip yu itu yang dilancarkan Kementerian Pertanian dan Industri Makanan sejak 2016 masih lagi berterusan diwartakan sehingga kini.

"Ia bertujuan mengurangkan permintaan masyarakat terhadap sirip ikan dan membuktikan Malaysia amat prihatin terhadap usaha konservasi di arena nasional dan sejagat," tegasnya. – UTUSAN ONLINE

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
22/7/2021	UTUSAN MALAYSIA	ONLINE	

Menu Malaysia antara punca ikan yu di dunia hampir pupus?



HIDANGAN gulai jerung amat popular dijadikan menu kebanyakan restoran makanan laut di Malaysia. – MEDIA SOSIAL

PUTRAJAYA: Hidangan istimewa gulai jerung perejang yang cukup terkenal di negara ini turut disenaraikan antara punca ikan tersebut semakin diancam kepupusan di seluruh dunia.

Menurut laporan terbaharu diterbitkan Dana Alam Semula Jadi Sedunia (WWF), Malaysia juga termasuk dalam senarai 12 negara yang popular menggunakan yu dalam masakan harian.

Selebihnya ialah Australia, Indonesia dan Singapura di Asia Pasifik, Austria, Jerman, Perancis, Portugal dan Sepanyol di Eropah, Ecuador dan Peru di Amerika, serta Mozambique di Afrika.

Di Malaysia, selain menu gulai kari perejang yang cukup terkenal dalam kalangan masyarakat Pantai Timur, hidangan yu juga banyak terdapat dalam masakan Sinagol di sekitar Sabah.

Ia adalah sajian terkenal komuniti etnik Bajau di negeri tersebut yang kelazimannya berasaskan ikan jerung masih bersaiz sederhana kecil dimasak dengan kunyit dan rempah lain.

Di samping hirisan daging, hati dan sirip ikan yu juga amat terkenal dalam masakan di negara ini berbanding siput abalon dan cendawan kerana didakwa memiliki kandungan khasiat tinggi.

WWF turut menyenaraikan ikan ini menjadi pilihan masyarakat Cina di Malaysia dalam menu yang dikenali sebagai cui cha yu pian atau snek ringan berupa kepingan yu goreng rangup.

Komuniti tersebut juga gemar memilih ikan yu dalam hidangan sha yu zhou atau bubur jerung dan masakan tipikal ini mudah diperoleh di kebanyakan restoran makanan laut di tepi pantai.

Badan bukan kerajaan berpusat di Switzerland itu turut melaporkan, Sepanyol muncul sebagai pengeksport terbesar yu sejagat tahun lalu dengan 183,884 tan yang bernilai AS\$536 juta.

Setiap tahun hampir 100 juta ekor ikan jerung ditangkap di seluruh dunia kerana siripnya yang meraih permintaan tinggi pasaran global dengan nilai mencecah AS\$1.5 bilion (RM6.3 bilion).

Malaysia namun melarang tegas aktiviti penangkapan yu dan boleh didakwa mengikut Peraturan Perikanan (Pengawalan Spesies Ikan Terancam) 1999 di bawah Akta Perikanan 1985.

Bagaimanapun ikan yu yang tertangkap tanpa sengaja seperti dalam pukut tunda boleh dijual, tetapi nelayan dinasihatkan melepaskan semula ke laut sekiranya didapati masih lagi hidup.

Kementerian Pertanian dan Industri Makanan turut melancarkan kempen Tak Nak Sirip Yu dan hidangan sirip ikan itu dalam sebarang jamuan rasmi kerajaan sudah diharamkan sejak 2014. – UTUSAN ONLINE

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
22/7/2021	UTUSAN MALAYSIA	DALAM NEGERI	8

PKP, kenaikan harga dedak 'bunuh' sektor ternakan ayam

ALOR SETAR: Sektor ternakan ayam daging di negara ini akan lumpuh jika tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) berterusan dalam jangka masa yang panjang.

Pengasas syarikat penternakan, pengeluaran dan pemprosesan ayam, Bismi Empire Sdn. Bhd. (Ayam Bismi), Jaffri Ahmad berkata, peniaga terbabit kerugian jutaan ringgit ekoran berlaku lambakan dan peningkatan kos pengeluaran kerana faktor kenaikan harga dedak untuk makanan ayam.

Menurutnya, PKP mengakibatkan pasaran bahan mentah itu tidak menentu apabila operasi sektor makanan dihadkan untuk bungkus saja seperti restoran dan kedai makan, selain kantin sekolah dan institusi pengajian tinggi serta hotel terpaksa ditutup.

"Dalam tempoh PKP ini, kita rugi antara RM2 hingga RM4 ke atas setiap seekor ayam sehari. Dalam sehari sebanyak dua juta ayam yang diternak, bayangkan berapa juta kerugian," katanya



JAFFRI Ahmad di salah sebuah ladang ternakan ayam bersepadu yang terdapat di Kedah. - UTUSAN/JAMLIAH ABDULLAH

kepada *Utusan Malaysia* di sini semalam.

Jaffri memberitahu, harga ayam ketika ini pula pada paras terendah berbanding dengan kos pengeluarannya.

Tambah beliau, kerugian itu diburukkan lagi dengan kenaikan harga dedak di pasaran sejak September tahun lepas yang menyumbang kepada peningkatan kos pengeluaran.

Sektor ternakan ayam bakal lumpuh jika lama lagi PKP



JAFFRI di salah sebuah ladang ternakan ayam bersepadu di Kedah.

ALOR SETAR - Sektor ternakan ayam daging di negara ini akan lumpuh sekiranya tempoh Perintah Kawalan Pergerakan (PKP) berterusan dalam jangka masa masa yang panjang sekali gus mengancam bekalan makanan itu pada masa akan datang.

Pengasas syarikat penternakan, pengeluaran dan pemprosesan ayam, Bismi Empire Sdn. Bhd. (Ayam Bismi), Jaffri Ahmad berkata, kesan awal yang dihadapi peniaga terbabit ketika ini adalah kerugian bernilai jutaan ringgit ekoran berlaku lambakan dan peningkatan kos pengeluaran kerana faktor kenaikan harga dedak makanan ayam.

Menurutnya, PKP juga mengakibatkan pasaran bahan mentah itu tidak menentu selepas operasi sektor makanan penting

seperti hotel, restoran dan kedai makan, selain sekolah dan institusi pengajian tinggi ditutup.

"Dalam tempoh PKP 3.0 ini, kita rugi antara RM2 hingga RM4 ke atas setiap seekor ayam sehari. Dalam sehari sebanyak dua juta ayam yang diternak, bayangkan berapa juta kerugiannya bagi segmen ternakan ayam daging.

"Penternak terkesan apabila kita tidak pasti, nak masuk ayam ke tidak ke ladang, kalau masuk 'lockdown' berterusan dan hala tuju pasaran tidak menentu lagi jadi berlaku lambakan," katanya di sini semalam.

Jaffri memberitahu, harga ayam ketika ini pula pada paras terendah berbanding dengan kos pengeluarannya mengakibatkan penternak menanggung kerugian.

"Sektor ternakan adalah berdekari tanpa subsidi daripada kerajaan berbanding sektor lain jadi kita harus tanggung semua kerugian itu," katanya.

Kata beliau, kerugian itu diburukkan lagi dengan kenaikan harga dedak di pasaran sejak September tahun lepas yang menyumbang kepada peningkatan kos pengeluaran.

"Kenaikan dedak sehingga Julai ini adalah sebanyak 27 peratus dan mempengaruhi kos. Kalau dulu kos hanya sekitar RM4 setiap kilogram (kg) ayam sekarang hampir RMs5kg. Kenaikan dedak ini perlu dikawal oleh kerajaan," jelasnya.

Jelasnya, dia mengharapkan PKP dapat ditamatkan segera agar perniagaannya tidak terurus.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
22/7/2021	BERITA HARIAN	NASIONAL	22



Farid memeriksa tanaman cendawan di bawah rumahnya di Kampung Tanah Merah Jaya, Tanjung Kling sejak April lalu. (Foto Hassan Omar/BH)

Cendawan bawah rumah mula buahkan hasil

Melaka: Kehilangan sumber pendapatan sebagai penganjur program tidak melemahkan semangat Farid Imran, 51, dalam mencemburi bidang penghasilan cendawan tiram kelabu.

Bermodalkan sifar pengalaman, dia mengusahakan cendawan tanpa perlu mengeluarkan modal besar.

Cukup sekadar menjadikan ruang bawah rumah atau kolong sebagai medan menghasilkan produk pertanian itu sejak April lalu.

“Saya mencari bidang yang boleh menjana pendapatan tanpa perlu bergerak jauh dari rumah dan saya mendapat idea untuk menghasilkan cendawan kolong.

“Saya mengeluarkan modal kira-kira RM6,000 untuk mendapatkan besi ‘T Section’ yang tahan

karat sebelum saya memasangnya menjadi rak dan mula mendapatkan bongkah cendawan berharga RM2.50 seunit,” katanya.

Beliau ditemui di kediamannya di Kampung Tanah Merah Jaya, Tanjung Kling dekat sini semalam.

Bapa enam anak berusia antara 14 hingga 26 tahun itu berkata, sebagai permulaan, dia mendapatkan 1,000 bongkah dan menambah dari semasa ke semasa sebelum mencapai 4,000 bongkah ketika ini.

Bongkah itu mampu menghasilkan cendawan pada usia antara 45 hingga 60 hari.

Dengan persekitaran kolong yang bersuhu rendah, Farid memasang jaring hitam di sekeliling kolong bagi memastikan cendawan mampu membesar dengan sempurna.

“Alhamdulillah, saya tidak perlu membina bangsal cendawan kerana keadaan di bawah rumah sudah sedia sejuk dan membolehkan cendawan membesar dengan baik,” katanya.

Setiap pagi, Farid menyiram air pada jaring hitam dan sekali membasahkan lantai simen kolong bagi mengekalkan suhu rendah.

Penutup bongkah perlu ditutup selepas cendawan dipetik sebagai langkah merehatkan tumbesaran sekali gus membolehkan benih bertunas sebelum penutup dibuka selepas seminggu.

Dengan kapasiti pengeluaran harian antara 10 hingga 15 kilogram (kg), Farid memasarkan cendawan seberat 170 gram pada harga RM3, manakala RM7 untuk 500 gram dan sekilogram (antara RM12 hingga RM15).