

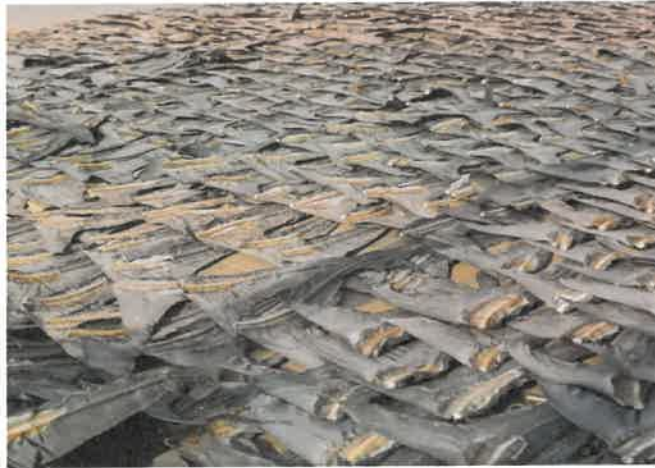


**UNIT KOMUNIKASI KORPORAT  
JABATAN PERIKANAN MALAYSIA  
BERITA PERIKANAN HARI INI**

**22 JULAI 2021**  
**12 ZULHIJAH 1442H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
<b>Utusan Malaysia (Online )</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Malaysia masih amal 'tak nak sirip yu'</li><li>• Menu Malaysia antara punca ikan yu di dunia hampir pupus?</li></ul>
<b>Berita Harian</b>	
<b>Harian Metro</b>	
<b>Kosmo !</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bahana apabila ikan tombot kuasai ekosistem</li></ul>
<b>Sinar Harian</b>	
<b>The Star</b>	
<b>New Straits Time</b>	
<b>Nanyang Siang Pau</b>	
<b>Malaysia Gazette</b>	
<b>Harakah</b>	
<b>Malaysia Dateline</b>	
<b>Bernama</b>	
<b>See Hua Daily News (Kuching)</b>	
<b>Guan Ming Daily</b>	
<b>Sin Chew Daily</b>	

JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA	✓	KOSMO !		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL			



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

Oleh Mohd Shariza Abdullah

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 penyokong 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

JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA	/	KOSMO !		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY	ONLINE	
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI	22/7/2021	
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL			



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

Oleh AMREE AHMAD:

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 diperolehi 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

JENIS AKHBAR						MUKA SURAT	TARIKH		
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!	/	THE STAR	NANYANG SIANG PAU			16	22/7/2021
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN	ORIENTAL DAILY				
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL	PELBAGAI				
KATEGORI LIPUTAN :		POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL			



Rencana Utama

Oleh MOHD. SHAZWAN YUSOP

**S**EJAK awal tahun lalu, Zulazri Yusop, 39, mula berjinak-jinak dengan aktiviti memelihara ikan arowana di dalam sebuah akuarium yang diletakkan di ruang tamu rumahnya.

Ikan hiasan berwarna kuning keemasan itu diberikan oleh rakannya yang merupakan salah seorang penternak dan penjual ikan arowana.

Dia terbuka hati memelihara ikan yang turut dikenali sebagai kelisa emas itu disebabkan rupanya yang elegan selain dikatakan mampu memberi tuah kepada pemiliknya.

Pada peringkat permulaan, bapa kepada dua cahaya mata itu kelihatan cukup bersemangat memelihara ikan tersebut terutamanya dalam aspek penjagaan akuarium dengan membersihkannya seminggu sekali.

Selepas beberapa bulan, Zulazri mula berasa letih dan tidak cukup masa untuk mencuci akuarium bersaiz besar yang didiami ikan arowana tersebut.

Rentetan itu, dia telah berkunjung ke salah sebuah kedai ikan hiasan di Taiping, Perak bagi mengetahui kaedah bagi memastikan akuariumnya sentiasa bersih dalam tempoh lama.

Pemilik premis berkenaan memberi cadangan kepada Zulazri supaya membeli seekor ikan tombot atau lebih dikenali sebagai 'ikan bandar raya' untuk dipelihara di dalam akuariumnya bersama arowana.

Ikan bandar raya atau nama saintifiknya *Hypostomus plecostomus* ialah spesies ikan air tawar tropika yang dipercayai berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan. Ada pendapat yang mengatakan ikan tersebut berasal dari lembangan Sungai Amazon.

"Saya beli ikan ini ketika bersaiz lapan sentimeter pada harga serendah RM2. Sifat ikan tombot sangat menarik kerana ia memakan alga dan sisa makanan yang terdapat di dalam akuarium terutamanya pada bahagian cermin."

"Ini membolehkan akuarium di rumah saya sentiasa bersih dan airnya jernih. Lepas ada ikan bandar raya ini, saya cuci akuarium sebulan sekali sahaja," katanya kepada K2.

Berfungsi membersihkan kekotoran di dalam akuarium, ikan ini bagaimanapun tidak sesuai berada dalam perairan umum.

Baru-baru ini, media melaporkan sebilangan kecil nelayan di Johor Bahru mengalami kerugian ekoran pertambahan ikan tombot bersaiz besar yang sering terlekat pada jaring mereka.

Pada nelayan di situ memaklumkan kehadiran ikan berkenaan semakin bertambah secara mendadak sejak dua tahun lalu kerana dipercayai dibuang atau dilepaskan pihak tidak bertanggungjawab.

Menurut sejarah, ikan bandar raya dibawa masuk ke negara ini sejak tahun 1950-an untuk tujuan akuakultur. Ikan berwarna hitam itu mudah dipelihara serta tidak memerlukan banyak



IKAN tombot atau bandar raya yang sudah besar kelihatan tidak menarik untuk dipelihara bersama ikan-ikan hiasan yang lain.

## Bahana apabila ikan tombot kuasai ekosistem



IKAN tombot atau bandar raya mempunyai kulit yang tebal dan bersifat lasak.



IKAN ini mampu menjadikan akuarium bersih dengan memakan alga dan kekotoran.

### INFO

#### Ikan Bandar Raya atau Tombot

- Ikan air tawar tropika berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan
- Spesies ikan popular dipelihara di dalam akuarium. Di Indonesia, ia dikenali sebagai ikan sapu-sapu
- Mampu membersihkan akuarium dan tangki dengan memakan alga serta saki-baki makanan
- Bersifat pasif dan nokturnal
- Ia mampu membesar sehingga menjangkau panjang 60 sentimeter

pengawasan kerana sifatnya yang pasif dan nokturnal (aktif pada waktu malam).

Bagaimanapun, ramai tidak sedar bahawa ikan bandar raya telah mendominasi beberapa kawasan akuatik tempatan seperti tasik, sungai dan kolam sehingga memberi kesan negatif terhadap ekosistem persekitaran.

Hal tersebut dipercayai berlaku ekoran daripada tindakan tidak bertanggungjawab segelintir peminat ikan hiasan di negara ini yang melepaskan ikan bandar raya ke dalam perairan umum setelah mereka enggan memeliharanya lagi, mungkin kerana saiznya yang kian membesar atau dikhuatiri boleh membahayakan ikan-ikan hiasan yang dipelihara bersama.

Bekas penerjah di Institut Sains Biologi, Fakulti Sains, Universiti Malaya (UM), Dr. Abdul Halim Sulaiman menyarankan orang ramai supaya tidak melepaskan ikan bandar raya sewenang-wenangnya.

Jelasnya, ikan tersebut boleh mendominasi ekologi akuatik di sesebuah kawasan disebabkan sifatnya yang tahan lasak dan mampu hidup dalam persekitaran air kotor.

Ikan ini juga boleh memblak dengan cepat disebabkan ia bertelur dalam jumlah yang banyak. Ikan bandar raya

JENIS AKHBAR						MUKA SURAT	TARIKH		
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO !	THE STAR	NANYANG SIANG PAU				17	22/7/2021
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN	THE SUN	ORIENTAL DAILY					
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES	THE MALAY MAIL	PELBAGAI					
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL				

tidak memerlukan banyak pengawasan dalam tempoh pembesaran." tegasnya.

Abdul Halim memaklumkan, sekiranya ikan itu telah mendominasi sesebuah tempat, ia dikuatiri memberi kerosakan terhadap perikanan, persekitaran akuatik dan biodiversiti di kawasan berkenaan.

Katanya lagi, ikan bandar raya bersifat omnivor dengan memakan tumbuhan akuatik seperti alga yang sangat diperlukan beberapa spesies haiwan air tawar tempatan untuk hidup. "Ikan ini memakan alga yang terdapat di dalam sungai sehingga menyebabkan spesies ikan-ikan kecil tempatan tiada makanan dan pupus

"Ikan bandar raya juga berperanan sebagai pemangsa kepada larva ikan-ikan di habitat didiami sehingga menjelaskan populasi ikan tempatan seperti keli dan haruan," jelasnya.

Abdul Halim menambah, hasil kajian dilakukan menunjukkan, ikan bandar raya didapati mengorek dasar sungai atau tebing sehingga menyebabkan air di sesuatu kawasan bertukar keruh atau berlaku runtuh tebing.

Jelasnya, keadaan tersebut berlaku semasa ikan berkulit keras itu mencari makanan di bahagian dasar sungai dan menjalani proses pembiakan.

"Peningkatan populasi ikan ini memberi impak negatif kepada perikanan darat sehingga menjelaskan pendapatan nelayan sungai dengan penurunan stok hidupan akuatik.

"Laporan daripada Jabatan Perikanan menunjukkan kebanjiran ikan bandar raya telah menyebabkan kerugian kepada nelayan sungai terutamanya menerusi kemerosotan hasil tangkapan.

"Ikan ini juga menghadirkan masalah lain kepada nelayan seperti kerosakan pukat dan pertambahan masa bagi membuang ikan semasa aktiviti penangkapan ikan," katanya.

Pengasas bersama projek konservasi sumber air di UM, Water Warriors, Affan Nasaruddin menasihati orang ramai terutamanya nelayan supaya memaikan peranan sebagai ejen pembersihan.

Katanya, para nelayan boleh memainkan peranan dengan membawa pulang ikan bandar raya yang ditangkap dan tidak sesekali melepaskannya



**POPULASI** ikan tombot yang bertambah berupaya memberi ancaman kepupusan kepada hidupan-hidupan akuatik yang lain.



**MENURUT** kajian, ikan tombot juga mampu mengorek tanah.

kembali ke dalam perairan umum.

"Salah satu cara mengurangkan populasi ikan bandar raya adalah dengan melupuskannya dengan cara betul misalnya menyerahkannya kepada kedai-kedai ikan hiasan untuk

dibiakkan bagi mendapatkan anakan-kanaknya. Jangan sesekali melepaskan ikan ini kembali ke perairan kerana akan menyebabkan jumlahnya semakin bertambah.

"Di Indonesia, ikan ini ditangkap dan dimakan bersama bakso. Sebenarnya, ia tidak boleh dimakan pun kerana dibimbangi isinya mengandungi logam berat yang boleh memberi kesan negatif kepada kesihatan," katanya.

Affan berkata, pihaknya sentiasa berusaha memberi kesedaran kepada masyarakat tentang bahaya melepaskan ikan bandar raya ke perairan tempatan.

"Saya sedar, ramai penternak ikan hiasan tidak sanggup membiarkan ikan bandar raya ini mati begitu sahaja. Jadi, mereka melepaskannya ke dalam perairan umum.

"Tetapi mereka tidak sedar, tindakan itu memberi kesan lebih buruk terhadap ekologi. Jadi, masyarakat perlu sentiasa didedahkan dengan hal ini supaya mereka mempunyai kesedaran dan rasa tanggungjawab," ujarnya.

Tambahnya, sekiranya gagal dikawal, ia akan memberi kerugian kepada generasi akan datang kerana tidak dapat melihat spesies ikan asli dalam perairan umum negara pada masa depan.



IKAN tombot dipercayai berasal dari lembangan Sungai Amazon di benua Amerika Selatan.