



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

**3 September 2021
25 Muharam 1443H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	• Rumah Bot Tasik Kenyir Penuh
Berita Harian	• Pengusaha Kolam disaran hasilkan produk hiliran
Harian Metro	•
Kosmo !	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernamea	•
Borneo Post (Kuching)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

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

Rumah bot Tasik Kenyir penuh

HULU TERENGGANU: Pengusaha rumah bot di Tasik Kenyir di sini kini boleh menarik nafas lega apabila tempahan kebanyakan rumah bot yang diusahakan mereka sudah penuh pada hujung minggu susulan pembukaan semula destinasi pelancongan berkenaan bermula semalam.

Kedua-dua itu juga membolehkan tasik buatan manusia terbesar di rantau Asia itu kembali bernyawa dengan kemasukan pengunjung selepas hampir lima bulan ditutup akibat Covid-19.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, pemilik Square Kenyir Houseboat, **Muhammad Farhan Abdullah**, 36, berkata, kedua-dua rumah bot yang diusahakannya sudah ditempah pelangan bermula Jumaat depan.

Katanya, sehingga kini, tempahan yang kosong hanya pada hari biasa sahaja sekali gus tetap bersyukur dengan sambutan menggalakkan itu.

"Walaupun sektor pelancongan di Tasik Kenyir mula

AKTIVITI pelancongan di Tasik Kenyir termasuk perkhidmatan rumah bot mula beroperasi semalam selepas lima bulan ditutup akibat Covid-19, di Hulu Terengganu. - UTUSAN/PUOTRA HAIRRY ROSLI



beroperasi hari ini (semalam), tetapi sambutan masih langu kerana aktiviti di sini lazimnya rancak pada hujung minggu.

"Tempahan yang diterima memang banyak, cuma, masalah yang kita hadapi ialah apabila ada kalangan ahli dalam rombongan itu yang belum

cukup tempoh 14 hari vaksinasi Covid-19 di samping ada juga yang tidak lengkap dos hingga terpaksa ditunda ke tarikh lain," katanya semalam.

Menurut Muhammad Farhan, tawaran harga istimewa diberikan kepada pelanggan iaitu RM2,000 bagi penginapan

semalam manakala dua malam pula RM3,700.

Sementara itu, pemilik Pak Ali Houseboat, **Rusli Harun**, 55, berkata, tempahan paling awal yang diterima ialah pada 10 September ini dan rumah bot itu boleh bergerak ke destinasi sebagaimana jadual asal.

JENIS AKHBAR							
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO		THE STAR		NANYANG SIANG PAU	
BERITA HARIAN	1	SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY	
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI	
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL		

Jumaat, 3 September 2021 BH

Nasional

Lambakan ikan patin, udang harimau

Pengusaha kolam disaran hasilkan produk hiliran

MARDI sedia teknologi boleh dimanfaatkan penternak

Oleh Fahmy A Rosli
fahmy.azril@bh.com.my

Kuala Lumpur: Pengusaha kolam ternakan ikan patin dan udang harimau yang berdepan lambakan hasil berikutan kurang permintaan ekor an pelak-
sanaan sekatan pergerakan aki-
bat pandemik COVID-19, disaran mempelbagai sumber pendapa-
tan mereka dengan menghasil-
kan produk hiliran akuakultur.

Penyelidik Kanan Pusat Penye-
lidikan Sains dan Teknologi Ma-
kanan Institut Penyelidikan Dan
Kemajuan Pertanian Malaysia
(MARDI), Nik Hafizah Nik Ubai-
dillah, berkata MARDI menyedi-
akan teknologi transformasi ba-
han mentah seperti ikan atau udang
kepada produk tin, sejuk beku, ke-
ropok, salai dan pelbagai lagi.

Beliau berkata, MARDI sudah
lama membangunkan produk hi-
liran hasil laut untuk pengusaha
yang berdepan lambakan hasil
mereka untuk memulakan lang-
kah dengan memanfaatkan tek-
nologi agensi di bawah Kemen-
terian Pertanian dan Industri
Makanan (MAFI) itu.

"Sepanjang lima dekad, MAR-

DI sudah membangunkan hasi-
lan ikan dengan lebih 100 produk
sudah dibangunkan. Ketika ini,
kita ada empat teknologi spesifik
yang sesuai dengan lambakan
ikan patin dan udang harimau.

"Teknologi sesuai untuk lam-
bakan ikan patin iaitu produk
sejuk beku seperti tahu ikan
patin, tempura, fillet (kepingan
isi ikan) dan kebab ikan. Tek-
nologi yang sesuai untuk lam-
bakan udang pula seperti tem-
pura, produk dalam tin dan ke-
ropok lekorn udang.

"Teknologi yang boleh diubah-
suai merangkumi ikan patin dan
udang adalah frankfurter (sosej
salai), sosej, nugget dan burger,"
katanya ketika kepada BH, se-
malam.

Beliau mengulas mengenai
alternatif yang boleh dimanfaat-
kan pengusaha kolam ternakan
seperti ikan patin dan udang ha-
rimau yang berdepan lambakan
hasil kerana kurang permintaan,
sekali gus terpaksa menanggung
kerugian ekor an pandemik CO-
VID-19.

Di Lipis, Pahang, lebih 50,000
ikan patin yang ditenak pengus-
aha sekitar Sungai Jelai mung-
kin terbiar tua dalam dalam
sungai berikutan tidak dapat di-
jual ekor an sekatan rentas daerah
dan negeri, mengakibatkan ak-
tiviti pasaran ikannya terbantut.

Di Melaka pula berlaku lamba-
kan udang harimau seberat 15,000
kilogram (kg) bernilai RM450,000
selepas permintaan makanan laut
itu susut mendadak seperti dide-

50,000 ikan patin
tiada pembeli



Keratan
akhbar BH,
semalam

dahkan Lembaga Kemajuan Ikan
Malaysia (LKIM) negeri.

Mengenai kelebihan produk hi-
liran, Nik Hafizah menjelaskan
ia boleh disimpan lama kerana
memiliki jangka hayat yang pan-
jang.

Malah untuk ikan air tawar
seperti patin yang sering dikait-
kan dengan bau lumpur, katanya,
MARDI mempunyai teknik khas
untuk membuang rasa dan bau
lumpur.

"Ikan patin adalah ikan ketiga
tertinggi pengeluaran akuakultur
di Malaysia. Statistik pada 2008
menunjukkan sebanyak 7,800 me-
trik tan direkodkan dan pada 2019
meningkat lebih dua kali ganda
kepada 17,600 metrik tan.

"Melalui kajian, kita panjang-
kan jangka hayat produk tukar
dari hasil segar kepada produk.
Kalau tauhu ikan patin boleh
tahan selama setahun bila ubah
dalam bentuk sejuk beku.

Udang boleh sampai dua tahun
dalam tin. Kita proses dan boleh
panjangkan jangka hayat dan bi-
la sampai kepada pengguna un-
tuk tempoh jualan lebih panjang,

sekali gus tidak merugikan pe-
ngusaha.

"Sebenarnya, ikan bersaiz be-
sar memang lebih mudah dipro-
ses. Ada teknik khas prarawatan
untuk buang rasa lumpur dari
ikan patin. Rasa sedap dan tidak
bau lumpur lagi," katanya.

Mengulas mengenai keenakan
produk hiliran yang dihasilkan,
Nik Hafizah berkata, terdapat uji-
an nilai rasa yang dilakukan pa-
nel terlatih, selain MARDI turut
ada data mengenai penerimaan
produk berkenaan berdasarkan
kajian saintifik.

Beliau berkata, MARDI juga
menjalankan 'kajian rasa' dalam
kalangan pengguna merangkumi
produk seperti keropok lekorn
udang bagi menilai tahap produk
berkenaan.

Mengulas lanjut, Nik Hafizah
berkata, terdapat dua platform di
MARDI yang boleh dimanfaat-
kan pengusaha kolam ternakan
iaitu dalam bentuk teknologi gu-
naan awam dan pengkomer-
sialan.

Jelasnya, teknologi guna-
an awam lebih kepada kursus dan
juga khidmat nasihat, manakala
pengkomersialan lebih kepada
penjualan teknologi spesifik ke-
pada usahawan tertentu.

"Memang kita faham situasi
pandemik COVID-19 mengha-
lang kita berjumpa secara terus
tetapi pejabat kami memang di-
buka setiap hari dan kami ber-
urusan memberi khidmat nasi-
hat menerusi panggilan telefon,"
katanya.