



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

**12 November 2021  
7 Rabiulakhir 1443h**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	
Berita Harian	
Harian Metro	<ul style="list-style-type: none"><li>Ikan masih ada walaupun bekalan mula kekurangan</li></ul>
Kosmo !	
Sinar Harian	<ul style="list-style-type: none"><li>Nyaris pitam lihat harga sotong</li></ul>
The Star	
New Straits Time	
Nanyang Siang Pau	
Malaysia Gazette	
Harakah	
Malaysia Dateline	
Bernama	
See Hua Daily News (Kuching)	
Guan Ming Daily	
Sin Chew Daily	

JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO !		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY	18	1211/2021
HARIAN METRO	/	NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN:	POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL		



## Ikan masih ada walaupun bekalan mula berkurangan

**Kota Bharu:** "Sejak tiga hari lalu, bekalan ikan sudah mulai berkurangan namun masih mencukupi menampung keperluan pelanggan selain harga yang dijual juga masih stabil," kata peniaga ikan, Nik Azli Nik Hassan, 44.

Menurutnya, peralihan Monsun Timur Laut atau musim tengkujuh sedikit sebanyak menjelaskan pengeluaran bekalan ikan disebabkan nelayan tidak dapat keluar ke laut menangkap ikan.

"Hampir setiap hari saya mengambil bekalan ikan daripada pembekal di Pusat Transformasi Luar Bandar (RTC) Tunjong untuk menampung keperluan pengguna namun pada minggu

lalu beberapa jenis ikan seperti ikan selar dijual lebih murah disebabkan terdapat lambakan.

"Bagaimanapun, bekalan sotong pula sudah lebih seminggu tidak diperoleh daripada pembekal disebabkan tidak ada bekalan manakala udang yang diperoleh terpaksa dihadkan berikutan mengalami masalah kekurangan bekalan.

"Dijangkakan dalam tempoh seminggu atau dua minggu lagi bekalan ikan akan sedikit terjejas disebabkan keadaan laut bergelora sekali gus nelayan tidak dapat turun ke laut dan pada ketika itu hanya ikan sejuk beku sahaja yang dijual," katanya.

Tinjauan yang dilakukan

di Pasar Tok Guru Cabang Tiga, Pengkalan Chepa pula mendapati keperluan barang basah terutama bekalan ikan masih lagi mencukupi untuk menampung keperluan pengguna selain harganya juga stabil.

Peniaga ikan di pasar itu, Mek Yah Abdullah, 54, berkata, pengguna dinasihatkan tidak bimbang atau membuat pembelian panik kerana setakat ini bekalan ikan masih mencukupi.

"Walaupun berlaku peralihan Monsun Timur Laut bermula November namun itu tidak bermakna bekalan ikan terputus terus, sebaliknya ia hanya akan menyebabkan kekurangan bekalan sahaja," katanya.

JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO !		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN	/	THE SUN		ORIENTAL DAILY	17	1211/2021
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN:	POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL		

**Nyaris pitam lihat harga sotong**

 HARUM MANIS KELAT  
BADRULDIN ZAKARIA

**S**etiap kali saya dan keluarga berkunjung ke restoran ikan bakar, ikan bawal emas antara yang menjadi pilihan selain kerapu dan jenahak.

Ikan bawal emas, walaupun ada nama emas tetapi hurganya tidaklah seperti barang kemas yang menjadi damuan golongan wanita.

Berbeza dengan siakap, walaupun tiada nama yang menggambarkan ikan itu mewah, harga hidangan melibatkan ikan tersebut rupanya boleh mencapai ribu-ribu ringgit di Langkawi.

Seperti yang telah heboh sejak minggu lalu, harga hidangan ikan siakap di sebuah restoran terapung di pulau legenda itu memang tidak terjangka di fikiran rakyat marhaen.

Selepas itu, macam-macam cerita dan berita berkaitan itu dapat dibaca di media sosial. Ada yang berkongsi pengalaman sama berdepan situasi ter-

sebut dan ada juga yang menjadikan ia sebagai bahan jenaka. Pihak Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna yang bertanggungjawab dalam memantau harga makanan sudah memberikan kenyataan.

Walau apa pun keadaannya, pelanggan dan penilaian restoran itu ada hujah masing-masing. Saya tidak tahu siapa yang betul dan siapa yang salah. Yang dapat saya katakan, jika berdepan dengan situasi berkenaan, boleh pengsan jadinya.

Nilai yang perlu dikehalkan bukan sedikit. Jumlahnya sama seperti dua buah gaji saya ketika bekerja di kilang kayu selepas tamat peperiksaan Sijil Pelajaran Malaysia (SPM) tahun 1998.

Dan apabila heboh mengenai itu, hidangan ikan siakap harga terlalu mahal, saya teringat kisah dulu-dulu sewaktu pertama kali menjajakan kaki ke Kuala Lumpur untuk temu dua memasuki tentera.

Setelah sampai di stesen kereta api berhampiran Kompleks Daya Bumi, saya pun menapak ke Pasar Seni dengan harapan dapat mengisi perut setelah memenuhi perjalanan tujuh jam dari stesen kereta api Sungai Petani.

Mulanya saya mahu singgah sahaja di restoran makanan segera tetapi apabila terpandang sebuah restoran dengan lauk pauk yang menarik, maka nafsu makan tidak dapat dibendung lagi.

Melonjak-lonjak perasaan mahu menikmati hidangan di restoran berkenaan. Dengan warna kari yang menarik dan aroma menusuk hidung, saya rasa ia adalah keputusan yang tepat menikmati hidangan makan tengah hari di situ.

Oleh sebab datang jauh dari kampung, saya berpandangan tidak salah kiranya untuk mencuba kari sotong di Kuala Lumpur. Mungkin lebih sedap daripada kari atau gulai sotong di Kedah.

Ketika sedang khusuk menikmati nasi bersama dua ekor sotong, telur masin, kuah campur dan teh ais kaw, tauke restoran pun datang dengan senyuman kumis tebal sambil menghulur kertas kecil warna putih.

Tatkala melihat harga makanan yang tercatat di kertas putih itu, saya terbungkam dan rasa macam mahu pitam. Jangkaan awal ternyata salah sama sekali kerana harga sebenar seekor sotong adalah RM15. Maka, setelah dicampur, harga makanan saya berjumlah RM36.

Dengan situasi sebagai orang kampung yang masih mencari kerja, nilai RM36 untuk makan tengah hari amat besar waktu itu.

Suka atau tidak, jumlah berkenaan perlu dibayar kerana salah saya juga tidak bertanya dahulu berapa harga seekor sotong.

Selepas kejadian tersebut, saya lebih berhati-hati apabila makan di restoran. Sama ada tanya dahulu harga makanan atau minta tauke restoran buat kiraan sebelum makanan dijamah.

Konsep kira harga makanan tanpa dilihat ataupun kiraan berdasarkan pengetahuan pelanggan adalah tidak adil kerana ia bukan gambaran sebenar apa yang kita makan.

Mungkin kita ambil sotong saiz kecil tetapi tauke kedai kira sotong saiz besar. Atau pun kita ambil ikan saiz sederhana tapi pada pandangan tauke kedai, sebenarnya itu sebenarnya besar.

Jadi sebelum makan, adalah lebih baik makannya itu dilihat dengan mata kepada tukang kira itu sendiri. Dan paling penting sebenarnya sebelum singgah menjanji selera, lihat dulu duit dalam dompet kerana kadang-kadang berlaku tragedi, isteri ambil duit dalam dompet tetapi lupa nak maklumkan kepada kita.

Timbalan Pengarang Berita Sinar Harian