



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

5 April 2022
3 Ramadan 1443H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo !	• Demonstrasi makanan sihat kerabu latok
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernamea	•
Borneo Post (KK)	•
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		
KATEGORI LIPUTAN :		POSITIF		NEGATIF		NEUTRAL		22
								5/4/2022



SALAH satu siri demonstrasi menyediakan masakan kerabu latok anjuran Jabatan Perikanan Negeri Sembilan diadakan di Sungai Timun, Rembau baru-baru ini.

Varia



Demonstrasi makanan sihat kerabu latok

Oleh NOR AINNA HAMZAH

RUMPAI laut latok yang sebelum ini popular di Sabah, kini sudah mula diterima dengan baik oleh penduduk di Semenanjung Malaysia.

Apatan lagi di Negeri Sembilan, latok mula ditanam secara serius di Lukut, Port Dickson sejak dua tahun lalu sekali gus menjadi pengeluar latok utama di negeri itu.

Usaha penanamannya turut mendapat sokongan daripada Jabatan Perikanan Negeri Sembilan apabila latok mula dijadikan sebagai antara produk yang diketengahkan dalam program jabatan berkenaan iaitu siri demonstrasi kerabu latok.

Menurut Ketua Pegawai Perikanan Port Dickson, Mohd. Nor Effendi Abd. Aziz, sejak kebelakangan ini, latok yang boleh dimakan sebagai ulam-ulaman semakin digemari masyarakat setempat.

"Oleh itu, Jabatan Perikanan Negeri Sembilan telah mengadakan siri demonstrasi kerabu latok ini di setiap daerah di negeri ini bagi memperkenalkan kesedapan latok kepada penduduk setempat.

"Malah, dalam setiap demonstrasi, penduduk menyatakan, menu ini sedap dan boleh dicuba untuk diketengahkan sebagai antara menu sajian di rumah masing-masing," katanya ketika ditemui sempena Majlis Pelepasan Benih Ikan Serentak Seluruh Negara dan Demostrasi Produk Perikanan,



KASIM

di Pangkalan Nelayan Sungai Timun, Rembau baru-baru ini.

Mohd. Nor Effendi berkata, penyediaan menu itu juga cukup mudah dan bergantung kepada cita rasa pembuatnya. Bagaimanapun ujarnya, kelazatan kerabu itu dapat ditambah dengan menggunakan gula perang dan juga gula nira Thailand yang telah dicairkan terlebih dahulu.

"Apa yang penting ialah bahan utamanya latok segar, betik muda, mangga muda, kacang panjang, tomato



MOHD. NOR EFFENDI menunjukkan kerabu latok yang kini semakin digemari oleh penduduk di Negeri Sembilan.

dian lain-lain lagi.

"Hidangan ini juga sangat sihat dan segar serta boleh dijadikan sebagai juadah pembuka selera," katanya.

Sementara itu, Pengarah Jabatan Perikanan Negeri Sembilan, Kasim Tawe berkata, program demonstrasi kerabu latok meribolatkan masyarakat setempat melihat sendiri langkah-

langkah menghasilkan menu itu yang boleh disesuaikan dengan selera masyarakat setempat.

"Latok merupakan makanan tradisi di Sabah, jadi kita sesuaikan dengan selera masyarakat setempat, yang mana secara tidak langsung turut mempromosikan penanaman latok di Lukut kepada orang ramai," katanya.