



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

**02 November 2022
7 Rabiulakhir 1444H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	• Sang Delima 'Samurai' air
Kosmo !	•
Sinar Harian	•
The Star	• Fishmonger has social media hooked
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

UTUSAN MALAYSIA	KOSMO!	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN	SINAR HARIAN	THE SUN	ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	NEW STRAITS TIMES	THE MALAY MAIL	PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF		NEGATIF	NEUTRAL	3	2.11.2022

Fishmonger has social media hooked

By N. TRISHA
trishang@thestar.com.my

GEORGE TOWN: She's a mass communications graduate but helps her father sell fish at a wet market here – yet her education is not going to waste.

Oh Puey Ping, 28, is making waves on social media with her insightful videos and snippets of her daily life. And she has got her followers hooked.

Her videos have garnered over 200,000 views with over 100,000 followers, even reaching a million for her fun cooking videos.

Oh, who is known as PP or Maiyumeipp (fishmonger girl), starts her day as early as 5.30am when she leaves her house to set up stall with her father at the Taman Sahabat market in Teluk Kumbar.

In the afternoons, though, she becomes a different kettle of fish. She turns content creator.

Her love for making videos began at a young age.

"I used to document holidays and trips that we took as a family as a

ms 3
Watch the video
TheStarTV.com



keepsake. This progressed into random content and during pre-pandemic times, I decided to make some videos and post them on social media.

"During the movement control order, my cousin helped me make more content and I started uploading them more often.

"It did not matter if people saw the video; I just enjoyed making content, which included featuring kampung recipes.

"Then I noticed the viewership increasing. My cousin helps me film while I do the edits before uploading the videos," she said when met at her home in Teluk Kumbar.

Oh said that she wants people to know that despite being a fishmonger, she is like any other girl who likes dressing up, fashion, working out and exploring new places.

"Sometimes people think that we

are working in the wet market and therefore don't enjoy the finer things in life.

"This is why I make videos which show me cutting fish and then I transition into something fancier like wearing a gown," she added.

Oh said she makes videos to teach people recipes as well.

"Some have reached out to me to thank me as these are recipes they remember as children but never learnt to make, such as local kampung dishes like *acar ikan* (pickled fish).

"I never thought it would make people happy," she added.

"If I have time, I would like to visit other countries near the ocean and try their seafood to see if it is different.

"I would also like to visit different places in Malaysia to make content on local food and different cuisines," she said.

Oh, who was just two years old when her parents started selling fish in 1996, said she and her siblings were also taught how to scale and gut a fish.



UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	/	NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL		32	2.11.2022



SANG DELIMA 'SAMURAI' AIR

Kelisa kesayangan pasangan suami isteri tidak dijual sekalipun ditawarkan harga sehingga RM20,000

FOKUS

Oleh **Muhamad Razis Ismail**
razis@mediaprima.com.my

Sebaik melangkah masuk ke dalam rumah teres dua tingkat ini penulis dan jurugambar terpegun melihat akuarium besar yang ditempatkan di ruang tamu.

Apa tidaknya, akuarium bersaiz 2.4 meter x 0.9 meter x 0.9 meter bernilai RM10,000 itu menempatkan pelbagai jenis ikan tawar termasuk 300 bilah eko-ikan arowana.

Selain itu, terdapat dua akuarium bersaiz 1.2 meter yang masing-masing menempatkan seekor ikan arowana Super Red dan arowana Malaysian Golden Crossbelly manakala empat lagi akuarium ditempatkan di luar dan di dalam bilik yang terletak di tingkat atas rumah. Arowana turut dikenali sebagai ikan kelisa dalam masyarakat di negara ini.

Pemiliknya, Mohamad Al Hafizi Nasaruddin, 34, berkata, antara ikan yang paling disayangi dia dan isterinya, Zulaiddin Iddis, 34, adalah ikan arowana

Super Red yang dinamakan Delima.

Katanya, nama itu diberikan sempena warna sisik ikan ini berwarna merah seperti buah delima. "Ikan berharga RM10,000 ini berasal dari Sungai Kapuas, Indonesia yang cukup terkenal dengan arowana berkualiti tinggi. "Selain memiliki sisik berwarna merah menyala, keunikan ikan ini adalah pada kepalanya yang berbentuk sudu dan sirip panjang yang dipanggil 'dayung samurai'. Ciri-ciri yang terdapat pada ikan ini menjadikannya antara ikan



MAKANAN diberikan dua hari sekali.

UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY		
HARIAN METRO	/	NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI		
KATEGORI LIPUTAN:	POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL	33	2-11-2022



Al-Hafizi dan isterinya berkongsi minat yang sama



AKUARIUM bernilai RM10,000 untuk menempatkan pelbagai jenis ikan air tawar.

bernilai tinggi.

"Saya pernah ditawarkan RM20,000 oleh individu dari Singapura yang ingin membeli Delima namun terpaksa menolak kerana saya dan isteri sayangkan ikan ini," katanya.

Menurutnya, dia mula memelihara ikan pelbagai jenis, termasuk kelah, lampam dan sebarau sejak 15 tahun lalu.

Bagaimanapun, hatinya mula tertarik dengan ikan arowana selepas diberi salah seorang rakaninya 10 rahun lalu.

"Pada ketika itu, isteri tidak begitu menggemari hobi saya memelihara ikan di rumah. Bagaimanapun persepsi isteri saya terhadap ikan mula berubah apabila saya memelihara arowana."

"Antara tarikan adalah sisiknya yang mempunyai warna yang cantik seperti merah, emas, biru, ungu dan sebagainya. Selain itu, bentuk kepalanya seperti sudu dan peluru juga menjadikannya sebagai ikan pilihan."

"Paling mencuri tumpuan adalah gaya arowana berenang perlahan seolah-olah ikan ini sedang menari sambil mempamerkan keanggunan dan keayuan yang dimiliki. Saya boleh meluangkan masa selama beberapa jam sehingga tertidur melihat ikan ini berenang," katanya ketika ditemui di kediamannya di Rawang, Selangor baru-baru ini.

Katanya, biarpun dikategorikan sebagai ikan kavangan, penjagaannya sangat mudah dan tidak terlalu rumit berbanding ikan lain berbekalkan teknik serta ilmu yang betul.

"Sepanjang pengalaman memelihara ikan selama 15 tahun, saya boleh katakan penjagaan ikan arowana



UDANG yang sudah dikupas kulit antara makanan kegemaran arowana.



SERING meluangkan masa bermain dengan ikan kesayangannya.

adalah paling mudah. Perkara paling penting yang perlu dititik beratkan adalah penjagaan air. Apabila kita meniaga air, ia membantu mencegah ikan diserang penyakit atau stres.

"Air akan ditukar sama ada seminggu atau dua seminggu sekali untuk memastikan ia sentiasa dalam keadaan bersih. Pada masa sama, saya turut menggunakan perumah bakteria untuk membantu menguraikan amonia yang dihasilkan daripada najis ikan," katanya.

Berkongsi berkenaan pemakanan, ikan arowana adalah hidupan akuatik bukan jenis memilih makanan kerana apa sahaja yang diberikan akan dimalut.

"Biasanya, saya akan

cahaya UVA dan UVB selama 12 jam sehari untuk mempercepatkan proses menaikkan warna sisik," katanya.

Tambahnya, biarpun ikan ini cukup dikenali sebagai ikan pemangsa, ia boleh dipelihara bersama ikan lain menggunakan teknik yang betul.

"Antara kaedah yang dilakukan adalah melepaskan semua ikan ini serentak pada satu masa ketika proses menkar air."

"Bagaimanapun, dalam tempoh tertentu, ikan ini akan menjadi garang namun tidak terlalu ganas sehingga membunuh ikan lain. Biasanya ia hanya gigit manja sahaja. Apabila keadaan ini berlaku, saya akan buka alat 'wavemaker' untuk pastikan ikan ini sibuk berenang," katanya.

Jelasnya bagi individu yang ingin menjadikan arowana sebagai ikan peliharaan perlu mempunyai minat yang tinggi.

"Bermula dari minat

akan timbul kerajinan kerana ia menuntut komitmen tinggi daripada pemiliknya selain perlu memastikan air dalam keadaan bersih.

"Malah daripada minat juga, akan memberi motivasi kepada individu itu untuk mencari modal mencukupi untuk memiliki dan menjaga ikan ini dengan baik," katanya.



Paling mencuri tumpuan adalah gaya arowana berenang perlahan seolah-olah ikan ini sedang menari sambil mempamerkan keanggunan dan keayuan yang dimiliki. Saya boleh meluangkan masa selama beberapa jam sehingga tertidur melihat ikan ini berenang

MOHAMAD AL-HAFIZI



SEBAGIAN arowana yang dipelihara Al-Hafizi