



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA HARIAN
JUMAAT 12 APRIL 2019**

BIL	TAJUK KERATAN AKHBAR	KEMENTERIAN / JABATAN / AGENSI
1.	MELAKA SETUJU TETAPKAN HARGA PSN RM45,000 SEUNIT, NEWS, SINAR HARIAN (SELATAN) -17	KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI (MOA)
2.	HASIL TANGKAPAN LAUT DIRAMPAS, SENTRAL, SH -21	JABATAN PERIKANAN MALAYSIA (DOF)
3.	18 FISHING BOATS RESUME DIESEL SUBSIDIES, NEWS, GUANG MING DAILY -A6	LAIN - LAIN
4.	'TEMPOYAK SETANDING KIMCHI', SETEMPAT, HM -32	
5.	TEMPOYAK KINI SETANDING KIMCHI, NEGARA, KOSMO -6	
6.	BENIH PADI HARAM – BERTINDAKLAHI, FORUM, UM -19	
7.	HIVES OF ACTIVITY PAY OFF FOR PRESINT 15 H4, NEWS, STAR METRO -2	

UKKMOA

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
KEMENTERIAN PERTANIAN & INDUSTRI ASAS TANI
(UNTUK EDARAN DALAMAN MOA, JABATAN DAN AGENSI SAHAJA)

Headline	Melaka setuju tetapkan harga PSN RM45,000 seunit		
MediaTitle	Sinar Harian (Selatan)		
Date	12 Apr 2019	Color	Black/white
Section	News	Circulation	20,000
Page No	17	Readership	60,000
Language	Malay	ArticleSize	133 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 766
Frequency	Daily	PR Value	RM 2,298



Melaka setuju tetapkan harga PSN RM45,000 seunit

MELAKA - Kerajaan negeri bersetuju menetapkan harga Projek Penempatan Semula Nelayan (PSN) di Kuala Sungai Baru pada nilai RM45,000 seunit.

Ketua Menteri, Adly Zahari berkata, keputusan itu dibuat setelah dibincangkan dalam mesyuarat kerajaan negeri (MKN) bagi seunit rumah berkembar berkenaan yang dicadangkan oleh Exco Pertanian, Pembangunan Usahawan dan Industri Asas Tani, Norhizam Hassan Baktee.

Menurutnya, Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani (MOA) juga telah memperuntukkan sebanyak RM6.04 juta bagi melaksanakan PSN.

Katanya, kerajaan negeri pula telah membelanjakan RM1.6 juta sepanjang tempoh pembinaan perumahan nelayan yang pernah ter-

bengkalai itu.

“PSN akan dilengkapi dengan kemudahan balai raya, surau, tadika, taman permainan dan gelanggang futsal yang dijangka siap pada tahun ini.

“Lembaga Kemajuan Ikan Malaysia (LKIM) Melaka akan menguruskan kaedah pemilikan rumah kepada calon-calon yang sesuai bagi memiliki rumah tersebut termasuk cara pembiayaan dengan kerjasama institusi perbankan seperti Agro Bank,” katanya pada mesyuarat Exco Kerajaan Negeri di Seri Negeri, Ayer Keroh, di sini, semalam.

Terdahulu, projek PSN yang dilaksanakan pada zaman pentadbiran BN pada awal tahun 2014.

Projek sebanyak 60 unit di atas tanah seluas 5.6 hektar itu dimaklumkan telah siap 65 peratus.

Hasil tangkapan laut dirampas

Bot nelayan Vietnam ditahan tangkap ikan secara haram

NORAWAZNI YUSOF

KUANTAN

Dua beranak antara 24 nelayan warga Vietnam yang ditahan ketika melakukan aktiviti penangkapan ikan secara haram di perairan Pekan, semalam.

Pengarah Jabatan Perikanan Negeri Pahang, Datuk Azahari Othman berkata, kesemua yang ditahan berusia antara 14 hingga 54 tahun didapati menggunakan dua bot pukat gading di kawasan 41 batu nautika daripada Tanjung Sekukuh Pekan, jam 10.45 pagi.

Menurutnya, dua tekong bersama 22 awak-awak itu dipercayai pernah terlibat dengan aktiviti menangkap ikan di perairan daerah ini, sebelum ini.

"Kita telah rampas dua bot termasuk pukat, peralatan mengesan ikan dan hasil tangkapan ikan serta sotong yang berjumlah 1.5 tan. Kesemua barang rampasan itu dianggarkan bernilai lebih RM1.8 juta.

"Selain itu, kita juga menjumpai beberapa kotak peti sejuk dalam bot itu berisi ikan baja yang sedia untuk dipindahkan.

"Semua hasil tangkapan akan dilelong. Kes disiasat di bawah Akta Perikanan 1985," katanya, semalam.

Menurutnya, dua bot Vietnam yang dirampas itu kini ditempatkan di Jeti Perikanan Padang Lalang.

Dalam pada itu, Azaha-



Bot nelayan Vietnam yang menangkap ikan secara haram di perairan Pekan kini ditempatkan di Jeti Perikanan Padang Lalang.

ri berkata, kejayaan itu adalah hasil aktiviti pemantauan dan rondaan 10 anggota Cawangan Perlindungan Sumber Jabatan Perikanan Negeri Pahang yang menggunakan dua bot peronda laju.

"Kita akan melakukan pelbagai cara untuk memastikan kegiatan mencebong perairan negeri oleh nelayan warga asing tidak terus berlaku hingga menjejaskan pendapatan nelayan tempatan.

"Sokongan daripada nelayan tempatan juga perlu dengan cara memberi maklumat kehadiran nelayan asing dapat membantu menyekat terabit dari terus berada di perairan negeri ini," katanya.

info

Dua beranak antara 24 nelayan warga Vietnam yang ditahan jabatan Perikanan Negeri Pahang

Beliau berkata, sepanjang empat bulan tahun ini, terdapat dua kes membabitkan nelayan asing warga Vietnam telah ditahan kerana menangkap ikan secara haram di perairan Pekan

Katanya, kes tangkapan pertama dilakukan bulan lalu melibatkan dua bot bersama 21 nelayan warga Vietnam berumur 18 hingga 60 tahun di perairan Pekan, 60 batu nautika dari Kuala Tembeling.

"Usaha membanteras pencerobohan nelayan asing ini akan diteruskan dari semasa ke semasa," katanya.

Headline	18 fishing boats resume diesel subsidies		
MediaTitle	Guang Ming Daily		
Date	12 Apr 2019	Color	Full Color
Section	News	Circulation	49,712
Page No	A6	Readership	149,136
Language	Chinese	ArticleSize	468 cm ²
Journalist	N/A	AdValue	RM 7,048
Frequency	Daily	PR Value	RM 21,144



證實添油程序出問題獲解禁 18漁船恢復柴油津貼

蔡美娥 (檳城11日訊) 因添油程序不符條例而被取消柴油津貼长达半年, 高洲港口18艘漁船昨日終獲“解禁”, 不用再“偷偷摸摸”添油。



■多艘漁船被取消柴油津貼长达半年, 現已陸續到碼頭漁船添油。

根据条例, 漁船需先到合作社柜台登记, 然后去码头添油, 添完油再拿单据到柜台核实油额, 而漁民为了方便掉换程序, 先添了油再到柜台办理手续, 因而被对付取消柴油津貼。

128人上诉没下文

漁船一般分2种执照, 即PPF捕鱼执照, 以及R牌养鱼场漁船执照, 前者只可以捕鱼, 后者只能运载养殖场的漁获和外劳工人。被取消津貼柴油的

18艘漁船都是PPF执照, 另外3艘是汽油漁船。

高洲港口漁民协会主席许海强指出, 当局在半年前取消这18艘漁船柴油津貼进行调查, 现查明漁民只是因为程序问题而“解禁”, 昨日已可恢复添油, 其中5艘因为漁船准证到期, 需更新后才能添油。至于128人被取

消300令吉漁民津貼一事, 上诉没有下文。

这百多人除了捕鱼也养鱼, 一船二用, 早前有关单位展开取缔行动, 取消这些人的漁民津貼。根据有关部门的说法, 漁民津貼只给纯漁民, 捕鱼和养鱼的双线业者不在此例。

盼港口設非津貼柴油油站

高洲港口海上养鱼公会理事会主席张展来说, 政府发给柴油津貼无疑是要扶助漁民, 但惠民政策往往受到部门官员的刁难例如添油程序而“打折”。他也呼吁漁业部在高洲港口增设非津貼柴油油站, 解决困扰漁民十多年油額不够用的问题。

他指出, 先登记再添油然后又到柜台核实的程序很繁复, 又不能让别人代办, 让漁民在添油工作上浪费很多时间。半年前, 在码头处的登记柜台办公室漏水而搬迁至3公里外的双溪亚齐, 更令漁民不便。

“这一来一往的登记核实路程就要12公里, 有些老漁民是骑摩多或脚车的, 遇到下雨很不便? 而且不止高洲港口漁民, 武吉淡汶漁民也是在港口添油, 受影响层面很大。”

他表示不解, 其实漏水问题维修就解决了, 他不明白为

何要搬迁柜台, 让漁民浪费时间在路程上。

登记柜台处的作业时间是上午9时至中午12时, 下午2时至5时, 有业者反映有时10时仍不见工作人员, 下午3时半柜台就关了, 令他们添油受阻感到无奈。

张展来说, 目前高洲港口PPF执照的漁船约200艘、R执照的养鱼船只约45艘。PPF捕鱼漁船每月都津貼柴油固打是2000公升, 而R牌养鱼场漁船是500公升。500公升柴油只够R牌养鱼场业者使用5天, 业者每天出海两趟已经要用100公升, 希望当局能够增加至3000公升。

“再不然, 当局可在码头增设非津貼柴油油站, 或给公会执照经营, 让业者可以自由买油。”

据知, 漁民一趟出海所需柴油也要100多公升, 越远耗油量越多, 2000公升并不够用, 被取消半年津貼柴油期间, 漁民都要想方设法从各个管道买非津貼柴油, 否则无法出海, 坐困愁城。而养鱼场业者的油額太少, 也造成业者头痛不已, 上述问题已困扰靠海维生的高洲港口居民10多年。(CSH)

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
12/4/2019	HARIAN METRO	SETEMPAT	32

'Tempoyak setanding kimchi'

Shah Alam: Permintaan tempoyak sebagai sajian makanan pengguna dan restoran di negara ini menecah sejuta kilogram tahun lalu.

Ketua Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama), Datuk Ahmad Ishak berkata, ia membuktikan tempoyak sajian tradisional yang sentiasa digemari masyarakat tempatan.

Katanya, penghasilan tempoyak bukan sesuatu yang sukar berikutan ia produk hiliran daripada isi durian yang diperam.

"Tempoyak semakin dikenali Eropah apabila ada syarikat tempatan mengeksportnya. Saya percaya ia setanding dengan kimchi dari Korea.

"Oleh itu, kita boleh berbangga dengan tempoyak dan menjadikan ia sebagai menu wajib seperti negara berkenaan," katanya ketika



AHMAD (kanan) pada majlis perasmian Restoran Claypot Patin Tempoyak Temerloh, Seksyen 27, semalam.

ditemui selepas merasmikan Restoran Claypot Patin Tempoyak Temerloh di Seksyen 27 di sini, semalam.

Kata Ahmad, Fama sedang giat mempromosikan tempoyak dalam sajian makanan tradisional dan kontemporari.

"Kita tidak mahu ia hanya digunakan bagi menu tradisional seperti ikan air ta-

war terutama ikan patin semata-mata.

"Saya pernah diperkenalkan oleh seorang chef dengan menu 'kanapis' apabila meletakkan tempoyak dalam roti Perancis yang disapu dengan mayonis dan salad. Rasanya ternyata mengagumkan dan mampu mencapai tahap citarasa antarabangsa," katanya.

Isi durian peram makin popular hingga mencatat sejuta kilogram tempahan

Tempoyak kini setanding kimchi

Oleh MOHD. YUNUS YAKKUB

SHAH ALAM - Penggunaan tempoyak di negara ini direkodkan mencecah sejuta kilogram pada tahun lepas bagi memenuhi permintaan para pengguna dan restoran.

Ketua Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), Datuk Ahmad Ishak berkata, permintaan itu menunjukkan produk berkenaan merupakan antara salah satu makanan tradisional yang amat digemari rakyat Malaysia.

Katanya, penghasilan tempoyak tidak sukar kerana ia merupakan produk hiliran daripada isi durian yang diperam.

"Tempoyak telah merekodkan penggunaan sehingga sejuta kilogram tahun lalu. Kita sekarang sedang mempromosikan tempoyak bukan sahaja digunakan untuk menu tradisional dalam masakan ikan air tawar seperti ikan patin, malah juga dalam menu antarabangsa.

"Menerusi tinjauan saya di Kuantan, Pahang sebelum ini, seorang cef telah memperkenalkan menu dengan meletakkan tempoyak di dalam roti



AHMAD (kanan) bersama pemilik Restoran Claypot Patin Tempoyak Temerloh, Azlina Mohamad Remly di Seksyen 27, Shah Alam semalam.

Perancis yang telah disapu mayonis dan salad," katanya ketika ditemui selepas merasmikan cawangan kedua Restoran Claypot Patin Tempoyak Temerloh di Seksyen 27 di sini semalam.

Turut hadir pemilik restoran tersebut, Azlina Mohamad Remly.

Menurut Ahmad lagi, tempoyak juga kini semakin dikenali

di Eropah, Singapura dan Amerika Syarikat apabila terdapat syarikat tempatan telah mengeksportnya ke negara tersebut.

Justeru, beliau tidak menolok kemungkinan tempoyak boleh menjadi menu tradisional yang setanding dengan makanan tradisional Korea iaitu kimchi yang mendapat permintaan orang ramai termasuk di luar negara berkenaan.



TEMPOYAK dihasilkan daripada isi durian yang diperam selepas dicampur dengan garam.

"Di Korea, mana-mana restoran meletakkan kimchi sebagai antara menu mereka yang merupakan kubis panjang diperap bersama sos cili.

"Sehubungan itu, kita juga boleh menjadikan tempoyak setanding kimchi dengan menjadikannya sebagai menu wajib dalam kebanyakan masakan," katanya.

INFO Tempoyak

- Tempoyak dibuat menggunakan isi buah durian dan ditambah dengan sedikit garam serta disimpan selama tiga hingga lima hari di dalam suhu bilik untuk proses penapaian.
- Tempoyak biasanya dibuat sambal atau dimasukkan ke dalam masakan seperti gulai tempoyak ikan patin atau pais ikan tempoyak.
- Terkenal seluruh negara terutama di Pahang, Negeri Sembilan dan Perak.
- Tempoyak juga terkenal di Indonesia terutama di Palembang, Sumatera dan Kalimantan.
- Khasiat tempoyak mempunyai nilai probiotik (miliki mikroorganisma baik) di dalamnya.
- Kajian juga menunjukkan Tempoyak mempunyai kandungan bakteria asid laktik (Lactic acid bacteria-LAB) yang tinggi.

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
12/4/2019	UTUSAN MALAYSIA	FORUM	19

Benih padi haram – bertindaklah!

SAUDARA PENGARANG,

PIHAK kerajaan digesa untuk mengambil tindakan proaktif terhadap penggunaan benih padi haram dalam kalangan petani di negara ini.

Pada masa sama, pemantauan ke atas kilang-kilang pengeluaran dan pemprosesan benih padi perlu dilakukan secara berterusan.

Ini penting supaya kualiti benih padi terjamin dan tiada unsur penyelewengan berlaku.

Impak besar benih padi haram yang berleluasa ini bukan sahaja menjejaskan pendapatan petani malah mengancam bekalan makanan negara sekiranya tidak dibanteras segera.

Dalam isu ini, kerajaan tidak boleh menuding kesalahan kepada para petani tetapi punca utama masalah ini perlu dikaji secara menyeluruh.

Dukacita apabila mendengar keluhan segelintir petani yang mengakui tidak semua pembekal atau pengilang benih padi yang diiktiraf kerajaan semuanya berkualiti.

Malahan ada dalam kalangan mereka menghasilkan sendiri benih padi tidak sah bagi mengatasi masalah ini.

Saya menyambut baik cadangan kerajaan meminda

BENIH HARAM Ancaman beras negara

Eksklusif

- » Bekalan beras tempatan berisiko merosot ekoran ramai penanam padi cenderung guna benih tidak terjamin hasil keluarannya.
- » Penggunaan benih 'haram' tidak menepati piawaian Jabatan Pertanian.
- » Benih tidak diketahui keupayaannya bertahan daripada serangan penyakit.
- » Petani didorong harga murah, kononnya mahu jimat kos operasi.

Salahuddin Ayub ben amaran berakutif.

BERITA PENUH DI MUKA 3

KERATAN *Utusan Malaysia* 4 april lalu.

Akta Benih Tanaman bagi mengatasi isu benih padi tidak sah ini.

Saya berharap dengan pindaan akta dan penubuhan Jawatankuasa Khas bagi menyiasat prestasi 9 syarikat

swasta dapat menyelesaikan ketirisan dan penyalahgunaan benih tanaman yang berlaku di negara ini.

CHE ALIAS HAMID
Ahli Parlimen Kemaman

Hives of activity pay off for Presint 15 H4

Residents reap sweet benefits of honey and money from stingless bee farm in Putrajaya

By YUENTHI NAIR
yuenthi@thestar.com.my

A STINGLESS bee farm in Presint 15 H4 of Putrajaya is thriving and providing freshly harvested honey to the community.

Presint 15 H4 Residents Association chairman Mohd Khidir Majid said the idea was mooted when a few residents got together in 2016.

"Our residential area is located close to a secondary forest which is suitable for bees to find food."

"So, eight of us contributed RM1,000 each to buy 16 pieces of logs with native bees. Stingless bees grow their hives in the hollow trunks of trees.

"It was relatively easy to start the farm. We placed a Mustafa Hive, a man-made wooden bee hive system that is suitable for stingless bees to produce honey fast, on the log," he said.

He added that they needed to make sure the hives were free from pests and had good source of food within roaming distance of under 1km radius.

"Sometimes, no one tends to the farm for over two weeks because we are busy, but we are pleasantly greeted with honey-filled cells.

"We have wild boars and monkeys attacking the hives occasionally, but we cannot do much about it.

"Beetles and ants also attack the hives. Beetles burrow their way through the trunks and you can hear their buzzing sounds. We have to manually poke holes to get them out.

"As for the ants, we manually clear them as much as we can and pour grease at the base of the hive to prevent them from climbing up the trunks," he said.

Mohd Khidir said their first harvest was in March the same year.

"Putrajaya Corporation recognised our efforts and gave a RM100,000 grant under Local Agenda 21 in 2017, which gave us a big boost.

"We bought 100 more logs,



Different species of bees produce different types of honey.

upgraded the farm by installing a fence and planted more flowering and fruit trees, such as coconut, starfruit and pink guava trees, for the bees to feed on.

"More residents volunteered to work on the farm when they have the time and we have been able to maintain it with that arrangement.

"It is a learning experience for us. For example, in the early days, we harvested using syringes and later, tried using a breast pump. Now, we are using a handheld suction pump which is a lot easier and faster," he said.

Prof Dr Zuhar Zahir Tuan Harith explained that there were three bee species on the farm - *Heterotrigona itama* (Itama), *Geniotrigona thoracica* (Thoracica) and *Trigona apicalis* (Apicalis).

"The honey produced by the different species differ in taste, texture and smell, and it also depends on what the bees feed on.

"A number of our colonies were attacked by animals and pests, so we have 60 surviving colonies now.

"We want to increase the number of colonies, so instead of

buying more logs, we are trying to use artificial hives to entice the bees in the surrounding areas to start a new colony.

"We placed wooden boxes with tunnels on trees to trick the bees and hope they will make it a home. We have been successful in a few attempts," he said.

Prof Zuhar said they could harvest up to 70kg of honey a month but because they work on a voluntary basis, the yield depended on the frequency of harvesting as well.

"The honey yield is better during the dry season, as the bees do not go out much during the rainy season. There is more bee bread, especially during the monsoon season.

"Some of our colonies are more active than others - you can judge by the activity outside the entrance/exit tunnel. The more bees, the better the yield.

"The harvested honey is much sought-after by the community itself and not enough to sell to outsiders. We pack it in 120ml bottles and sell it for RM55 each or RM100 for three bottles.

"It is snapped up fast because the residents are assured of its



Prof Zuhar says there is good economic potential in bee farming.

purity. Honey has many beneficial properties," he said, adding that proceeds from the sale of the honey was used to host community events and upkeep the farm.

Prof Zuhar explained that honey is best kept in the refrigerator to slow down its fermentation process.

"It can be eaten on its own or diluted with cold water and calamansi juice for a refreshing thirst quencher.



The residents have planted more flowering and fruit trees for the bees.



Residents have to poke holes in the trunk to force beetles that attack the hive to leave.

STARMETRO, FRIDAY 12 APRIL 2019

News 3



There are 60 surviving bee colonies on the farm in Putrajaya.
 — Photos: LOW LAY PHON/
 The Star



Mohd Khidir says money from the sale of honey is used for community events and upkeep of the farm.

"The bee farm has good economic potential. A cooperative in Fresint 8 has started a stingless bee farm on a smaller scale, with about 50 hives.

"Many of the residents here are members of the cooperative too and are helping them to set up the farm based on our experience here.

"Some residents also have their own hive in their garden at home," he said.



The cells or honey pockets where the honey and bee bread can be harvested.



Artificial hives have been set up on trees for bees to form new colonies.