



**LAPORAN LIPUTAN MEDIA  
ISNIN , 5 MARCH 2018**

1. FAMA SASAR RM16 JUTA JUALAN MY BEST BUY 2018, NEGARA – KOSMO, 16
2. HANTAR KE PINTU RUNAH PELANGGAN, HATI – HM, H56
3. TAUKE MIANG KHAM, HATI – HM, H58
4. SENI MENANAM POKO KECIL DALAM BEKAS, VARIA – KOSMO, 27
5. AYAM MURAH PALING LARIS – SH ONLINE

*UKKMOA*

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

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
5/3/2018	KOSMO	NEGARA	16

## FAMA sasar RM16 juta jualan My Best Buy 2018

**KUALA NERANG** - Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA) menasarkankan hasil jualan menerusi program My Best Buy sebanyak RM16 juta dengan penambahan 14 lokasi baharu tahun ini berikutan rekod jualan yang meningkat setiap tahun.

Ketua Pengarah FAMA, Datuk Ahmad Ishak (**gambar**) berkata, berdasarkan jualan tahun lalu, FAMA mencatatkan jualan terkumpul mencecah RM13.2 juta dengan jumlah kekerapan operasi sebanyak 1,272 kali di 146 lokasi di seluruh negara.



“Dengan sambutan yang menggalakkan, kita akan menambah 14 lagi lokasi dengan kekerapan operasi sebanyak 1,600 kali di seluruh negara dan yakin akan capai sasaran ini kerana kita mempunyai ramai peserta yang menawarkan barangan pada harga berpatutan antara lima hingga 20 peratus terutama ikan, sayur-sayuran dan buah-buahan,” katanya.



Beliau berkata kepada pemberita pada Program Jimat Belanja Dapur sempena My Best Buy bagi Parlimen Padang Terap di pekarangan Pejabat FAMA di sini semalam.

Turut hadir merasmikan program itu ialah anggota Dewan Undangan Negeri (ADUN) Kuala Nerang Datuk Badrol Hisham Hashim bagi mewakili anggota Parlimen Padang Terap, Datuk Seri Mahdzir Khalid yang juga Menteri Pendidikan.

My Best Buy merupakan program menerusi Strategi Lautan Biru Kebangsaan (NBOS) yang mendapat kerjasama pelbagai jabatan dan agensi kerajaan bagi membantu rakyat di kawasan bandar dan pinggir bandar menangani kesan kenaikan kos sara hidup dengan menawarkan barangan pada harga berpatutan. - Bernama

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
5/3/2018	HARIAN METRO	HATI	H56

Setakat ini kami menerima tempahan daripada pelanggan setia yang mendapatkan barang basah secara mingguan. Pelanggan baru juga bertambah setiap hari

**NUR DIYANA**



RUTIN harian Nur Diyana memproses barang basah.

## HANTAR KE PINTU RUMAH PELANGGAN

Semua tempahan siap disiang, dicuci bersih

### DARI MUKA H53

Disebabkan anak sulung ketika itu baru berusia lapan bulan Nur Diyana berhasrat menjaga anak sendiri di rumah. Pada masa sama mencari-cari peluang yang mampu memberikan pendapatan sampingan.

"Secara kebetulan saya terliat seorang wanita memuat naik beberapa keping gambar di Facebook yang memaparkan barang basah yang disimpan kemas di dalam bekas untuk kegunaan seminggu. Saya tertarik apabila membaca komen pembaca.

"Ramai meminta agar diwujudkan satu perkhidmatan penjualan barangan basah yang siap dibersihkan. Perkara ini saya sampaikan kepada suami namun dia tidak

yakin akan berjaya," katanya yang tekad mencuba kerana percaya akan ada hasilnya.

Perkara pertama dilakukan Nur Diyana adalah membuka akaun Instagram khas Barang Dapur Basah dan mengiklankan selama dua minggu. Malangnya tiada seorang pun tampil membuat pesanan. Sifat tidak mahu mengalah yang menebal mendorongnya mengiklankan kepada kumpulan berbeza di Facebook.

"Hasilnya saya memperoleh 10 pesanan pada hari itu. Ia memberi semangat untuk saya terus memasarkan barang basah termasuk ayam, udang, ikan dan sotong dengan palkej serendah RM50," katanya yang menyasarkan kepada

wanita berkerjaya dan suri rumah terutama mereka yang tidak boleh memandu kenderaan sendiri.

Apa yang memberikan kelainan perkhidmatan ditampilkan pasangan suami isteri ini agak unik kerana mereka bukan sahaja menyediakan keperluan barang basah sebaliknya semua tempahan siap disiang dan dicuci bersih oleh pekerja tempatan sebelum dihantar sehingga ke pintu rumah pelanggan.

"Ia tentunya memudahkan kerja wanita kerana barang dipesan boleh disimpan terus dimasak atau disimpan dalam peti sejuk," katanya.

**KE PASAR SETIAP HARI**

Bagi mendapatkan stok barangan basah yang segar

dan berkualiti, jelas Nur Diyana, dia dan suami perlu ke pasar borong setiap pagi. Seawal jam 5 pagi mereka sudah berada di Pasar Borong Selangor bagi mendapatkan ayam, daging dan makanan laut seperti sotong, korang, udang serta pelbagai jenis ikan dengan jumlah 200 hingga 300 kilogram sehari.

"Awal-awal dulu memang saya turut ke pasar, tetapi kini dilakukan suami sepenuhnya. Kerja pemrosesan seperti menyiang ikan, memotong ayam, membersihkan sotong dan udang dilakukan dua pekerja. Selepas siap barang basah ini ditimbang mengikut berat yang sama kemudian dimasukkan dalam plastik dan dibekukan," katanya.

Sambli pekerja

# TAUKE MIANG KHAM

Siti Ruby memanfaatkan tanaman kaduk di laman rumah untuk berniaga makanan Thailand dalam talian

SITI RUBY memotong tanaman cili di belakang rumah.



Siti Zarinah Sahib  
stizarinah@metro.com.my

Kunjungan kali pertama ke kediaman wanita ini, Siti Ruby Mahyah, 40, menjangkap raksi yang dia seorangan penjual miang kham secara dalam talian. Hidangan dari negara jiran ini biasanya disajikan sebagai menu pembuka selera terutama di restoran masakan Thailand.

Selain daun kaduk sebagai bahan utama, miang kham disajikan bersama sos, bawang, kacang tanah, kelapa parut yang digoreng, udang kering, cili padi dan limau nipis. Rasa manis, masam, rangup dan pedas secukupnya menambah keunikannya.

Menurut Siti Ruby, idea menghasilkan miang kham bermula selepas mendapati banyak pokok kaduk hidup subur di hadapan dan di belakang rumahnya. Pada mulanya dia hanya menjualkan tanaman ini sebagai penghias halaman dan 'penyedap' dekorasi sahaja.

"Suatu hari seorang rakan datang ke rumah dan meminta daun kaduk



DAUN kaduk yang mempunyai banyak Achromat

untuk dibuat miang kham. Selepas merasa, saya mula mengemernya. Tidak sangka ramai yang ingin membuat tempahan selepas memuat naik gambar menerusi Facebook," katanya yang menetap di Taman Medan, Jelok Panglima Garang, Selangor.

Ujar Siti Ruby yang mesra disapa Ruby, walaupun nampak mudah, kesabaran dan ketelitian

amat diperlukan bagi menghasilkan menu istimewa Thailand ini. Dia sendiri mengambil masa beberapa hari mempelajari kaedah memotong bahan utama. Mujur sos miang kham diperolehi dari rakan justeru ia tidak menimbulkan kesukaran memasaknya.

"Paling rumit adalah mendapatkan kelapa kisar, kerana isinya perlu

disangai berjam-jam untuk mendapatkan aromanya," katanya.

Menyadari bahan utama miang kham adalah daun kaduk, Ruby memberikan lebih perhatian kepada tanaman ini. Sebab itu di hadapan rumah kelihatan pokok kaduk hidup subur bersama tanaman lain seperti sayur-sayuran herba. Daun kaduk banyak khasiatnya, antaranya merawat sembelit, sakit gigi dan lenguh. Air rebusannya juga elok untuk selesma dan sakit pinggang manakala daunnya yang menghijau seakan-akan silih sesuai dijadikan ulam.

"Pokok kaduk mudah dijaga asalkan cukup air dan baja. Bagi mengelak serangga, saya hanya menggunakan baja dan racun serangga organik. Caranya dengan menggunakan pencuci cecair pinggan, kemudian dicampur bawang putih dan cili padi.

"Agar sehati campuran ini dibiarkan seketika sebelum ditambah sedikit air dan disembur ke semua bahagian pokok. Memang ia berkesan kerana semut dan

serangga tidak lagi datang menyerang," katanya yang sangat berhati-hati dalam pemilihan racun perosak kerana mahu mengelak daripada bahan kimia berbahaya. Tambah pula daun-daun herba dimakan mentah dan perlu dijaga daripada tercemar.

Ruby yang mengambil tempahan daripada rakan sekitar mengukui sejak mula diperkenalkan miang kham sambutan diterima sangat menggalakan. Namun disebabkan daun yang dipetik memerlukan masa untuk tumbuh semula dia tidak mempunyai stok yang banyak.

"Disebabkan di belakang rumah turut mempunyai halaman luas saya menanam pokok kaduk bersama tumbuhan herba yang lain," katanya.

Mula berkecubun sejak mula menetap di sini sekitar 20 tahun lalu, menurut Ruby ia terhasil dengan bantuan suami. Mengakui mempunyai cita rasa yang sama, Ruby ditugaskan menjaga semua tanaman termasuk menyiram dan memberi baja.

Aktiviti wanita ini bermula selepas bersarapan sekitar jam 8 pagi dan 5 petang. Sambil mengenakan pakaian khas, kasut but, dan topi dir memberikan siraman pertama untuk tanaman di hadapan rumah. "Selepas selesai barulah saya beralih dengan tanaman di belakang rumah. Antara yang ada ialah tenggek burung, selasih, salam, origano, daun sup, kuali, peria dan tomato. Selain diberikan air dan baja, saya ambil masa seketika untuk meneliti keadaan tanah dan daun agar tiada haiwan lain merosakkannya.

"Saya juga gemar membatil dan berbal-bal dengan tumbuhan ini kerana pokok sama seperti

manusia yang mempunyai emosi dan perlu dijaga," katanya.

Dia yang gemar mengamalkan ulam-ulaman, percaya sayur-sayuran yang ditanam sendiri mempunyai khasiat yang tinggi. Pucuk tenggek burung dikatakan mengandungi pelbagai khasiat kesihatan contohnya mencegah serangan darah tinggi dan melancarkan peredaran darah. Jika dimakan selama empat menyegarkan badan dan menghilangkan rasa lenguh selepas penat bekerja.

Daun selasih pula dimakan mentah atau daunnya digunakan sebagai penyedap makanan bagi membangkitkan aroma masakan. Selasih juga mampu mengelakkan sembelit dan bagus untuk sistem pencernaan.

Sebagai suri rumah sepenuh masa, sejak menanam pelbagai jenis sayuran herba dia dapat mengurangkan perbelanjaan dapur jika ingin memasakkan ke dalam masakan hanya petik sahaja di belakang rumah. Berkongsi rezeki dengan jiran, ada sayuran diberikan kepada rakan terdekat.

"Misalnya daun kaduk saya berikan kepada rakan dan topi dir memberikan siraman pertama untuk tanaman di hadapan rumah. "Selepas selesai barulah saya beralih dengan tanaman di belakang rumah. Antara yang ada ialah tenggek burung, selasih, salam, origano, daun sup, kuali, peria dan tomato. Selain diberikan air dan baja, saya ambil masa seketika untuk meneliti keadaan tanah dan daun agar tiada haiwan lain merosakkannya.

"Saya juga gemar membatil dan berbal-bal dengan tumbuhan ini kerana pokok sama seperti manusia yang mempunyai emosi dan perlu dijaga," katanya.



MENYEDIAKAN tempohan miang kham di kawasan sekitar.

# Seni menanam pokok kecil dalam bekas kaca



**TERRARIUM** adalah seni menanam tumbuhan atau pokok-pokok kecil di dalam bekas kaca.

Pada tahun 1990-an, terrarium mula dibawa ke Malaysia dan ia semakin popular sebagai hobi serta dijadikan hiasan dalam rumah dan pejabat.

Jabatan Pertanian menerusi Seksyen Florikultur, Bahagian Padi, Tanaman Industri Florikultur memainkan peranan penting demi memastikan kelangsungan bidang landscape di negara ini sentiasa berkembang dan diperluaskan dari segi keperluan penggunaan teknologi baharu serta kemahiran-kemahiran berkaitan. Seiring dengan peranan itu, Jabatan Pertanian ingin membawa pembaca secara lebih dekat lagi dengan alam semula jadi ke dalam rumah terutamanya bagi penduduk bandar serta menyediakan bimbingan secara teknikal kepada pembaca untuk mempelajarinya.

## Pemilihan tanaman

Pemilihan tanaman yang sesuai merupakan perkara penting dalam pembinaan terrarium.

Tanaman kecil dan mempunyai pertumbuhan perlahan merupakan tanaman yang paling sesuai.

Pemilihan tanaman yang mempunyai keperluan yang sama dari segi penerimaan cahaya, suhu dan kelembapan juga perlu diambil kira.

Contoh-contoh tanaman hiasan yang sesuai digunakan untuk pencahayaan rendah adalah *aglaonema*, *dracaena* dan *calathea*.

Selain itu, tanaman bagi keperluan cahaya yang sederhana adalah *anthurium*, *asplenium* dan *sphagnum*.

Akhir sekali, tanaman yang memerlukan pencahayaan yang tinggi termasuk *begonia*, kaktus dan *sakulim*.

Bagi mereka yang baru berjinak-jinak dengan penanaman terrarium, pilih jenis pokok udara seperti *tillandsia*, *ionantha* dan *caput*.

Kesediaan ini disebabkan ia tidak memerlukan tanah dan lebih mudah diselenggara iaitu tanpa penyiraman yang kerap disebabkan oleh *trichomes* pada daun berupaya menyerap nutrien serta air melalui udara.



**PENYUSUNAN** miniatur hiasan pada kedudukan yang sesuai dapat menyerlahkan lagi penampilan landscape taman mikro yang dihasilkan.

## Proses penanaman

Tanaman disusun berdasarkan kepada saiz dan tabiat pertumbuhannya. Sekiranya terrarium dilihat dari satu arah sahaja, pokok-pokok yang tinggi hendaklah diletakkan di bahagian belakang namun jika dilihat dari semua arah, ia hendaklah diletakkan di bahagian tengah.

Penyusunan tanaman hendaklah dilakukan dengan cermat dan elakkan terlalu padat. Hiasan seperti batu-batu kecil yang berwarna, kopongan kecil kayu, lumut dan pasir serta miniatur hiasan boleh ditambah mengikut kreativiti masing-masing.

Penyusunan miniatur hiasan pada kedudukan yang sesuai dapat menyerlahkan lagi penampilan landscape taman mikro yang dihasilkan.

Akhir sekali, tanaman hendaklah disiram dengan menggunakan alat penyembur. Ia merupakan cara yang mudah dan pastikan tanah agak lembap tetapi tidak terlalu basah.

Terrarium tidak boleh disiram secara berlebihan kerana ia akan menyebabkan

akar mereput dan akhirnya mati.

Penyiraman

perlu

mengikut

keperluan tanaman terutamanya

penanaman di dalam bekas yang tertutup.

Pembajaan pula hendaklah dilakukan

sebulan sekali bagi membolehkan pokok-

pokok di dalam terrarium tumbuh dengan

subur.

Daun dan ranting yang gugur perlu

dibuang sebelum ia mula mereput. Akhir

sekali, elakkan terrarium diletakkan di

kawasan yang terdedah kepada cahaya

matahari kerana ia boleh menyebabkan

daun-daun tanaman melecur atau

kelihatan seperti terbakar.

Terrarium semakin diminati kerana

penyelenggaraannya adalah minimum,

penyiraman hanya perlu sekali dalam

seminggu, penjimatan ruang dan kini

ia termasuk dalam hiasan moden

terutamanya bagi terrarium yang

digabungkan dengan penggunaan lampu.

**TERRARIUM** tidak boleh disiram secara berlebihan kerana ia akan menyebabkan akar mereput dan akhirnya mati.



**PEMILIHAN** tanaman yang sesuai merupakan perkara penting dalam pembinaan terrarium.



**TERRARIUM** semakin diminati kerana penyelenggaraannya adalah minimum.

■ Bagi mendapatkan maklumat lanjut, orang ramai boleh menghubungi Jabatan Pertanian Malaysia di talian **03-8870 3042/3050** dan Twitter @ **03-8888 5069** atau melayan portal Jabatan Pertanian Malaysia di [www.doa.gov.my](http://www.doa.gov.my)

TARIKH	MEDIA	RUANGAN	MUKA SURAT
5/3/2018	SINAR HARIAN	ONLINE	

## Ayam murah paling laris

SITI SAFA MOHD NOR  
5 MAC 2018



*Orang ramai tidak melepaskan peluang untuk mendapatkan ayam dengan harga lebih murah.*

SERI MANJUNG - Sebanyak 1,000 ayam habis dijual dalam tempoh beberapa jam selepas jualan sempena Program Jimat Belanja Dapur di Pasar Komuniti dan Karavan (Pakar) Manjung dimulakan lebih kurang jam 7 pagi semalam.

Pengarah Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (Fama) Perak, Basri Jasmo berkata, harga jualan ayam ditawarkan adalah lebih rendah berbanding harga pasaran menyebabkannya menjadi rebutan ramai.

Menurutnya, ayam dijual dengan harga RM7.50 sekilogram selain beberapa barangan keperluan lain turut ditawarkan dengan harga lebih murah.

"Hari ini jualan paling laris adalah ayam dan kita sediakan sebanyak 1,000 ayam di mana ia habis dalam waktu singkat.

"Selain ayam, kita juga turut menawarkan lebih kurang 26 barangan lain seperti ikan, kubis, bawang, kicap, gula dan minyak masak pada harga yang menjimatkan antara lima hingga 20 peratus daripada harga pasaran.

"Selain itu, bawang dan kubis juga antara yang terlaris dan ini adalah program yang dapat membantu orang ramai membeli barangan keperluan tanpa rasa terbeban," katanya ketika ditemui semasa pelancaran program itu.

Dalam perkembangan lain, Basri memaklumkan Fama Perak menyasarkan jualan di pasar tani sebanyak RM35 juta pada tahun ini berbanding RM32 juta, tahun lalu.

"Ini juga selaras dengan penambahan tujuh lagi pasar tani baru yang akan dibuka dan sudah dibuka di beberapa lokasi di seluruh Perak," katanya.