



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

27 Oktober 2020
10 Rabiulawal 1442H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	<ul style="list-style-type: none">• Persona ikan laga sebagai aqua terapi• Daftar dengan Jabatan Perikanan negeri
Berita Harian	<ul style="list-style-type: none">•
Harian Metro	<ul style="list-style-type: none">•
Kosmo !	<ul style="list-style-type: none">• Eksotika bronok Langkawi• 'Lintah gergasi' enak dimakan• Usaha kekalkan sajian warisan
Sinar Harian	<ul style="list-style-type: none">• Penternak kupang nak selamatkan sampan ditemui lemas
The Star	<ul style="list-style-type: none">•
New Straits Time	<ul style="list-style-type: none">•
Nanyang Siang Pau	<ul style="list-style-type: none">•
Malaysia Gazette	<ul style="list-style-type: none">•
Harakah	<ul style="list-style-type: none">•
Malaysia Dateline	<ul style="list-style-type: none">•
Bernama	<ul style="list-style-type: none">•
See Hua Daily News (Kuching)	<ul style="list-style-type: none">•
Guan Ming Daily	<ul style="list-style-type: none">•
Sin Chew Daily	<ul style="list-style-type: none">•

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		24		
							27/10/2020		



Pesona ikan laga sebagai aqua terapi

Oleh SAFINA RAMLI
@yautusan@mediamaka.com.my

AWAS apabila bertemu dengan pesaing daripada spesies sama. Walaupun dalam bekas akuarium berasingan sirip dan ekor ikan laga akan segera mengembang menandakan ia bersedia beradu tenaga. Lantas terpermeriah kecautukan dirinya hingga dipuja ramai peminat ikan laga di negara ini. Dahulunya ikan ini merupakan antara spesies yang menjadi maman anak-anak kampung, namun kini ia menjadi pilihan ramai



IKAN laga cantik dan menarik.



BUMIHiasakan ikan laga untuk dijadikan tempat penanaman telur.

memandangkan terdapat pelbagai jenis ikan yang cantik, hasil daripada proses kacukan sehingga menghasilkan spesies lebih cantik. Ikan laga atau nama saintifiknya *beta splendens* dalam keluarga *Anabantidae* (*Labirynth Fishes*) menjadi buruan peminat ikan hiasan

kerana mudah dijaga dan boleh dikategorikan sebagai ikan hiasan tahan lasak. Pelbagai spesies ikan laga kini mudah didapati namun spesies seperti *halfmoon*, *single tail*, *halfmoon double tail*, *halfmoon plakat* dan *crowntail* menjadi antara yang diburu peminat. Berpengalaman sebagai



HASFANIZAM Hamdan menunjukkan

penternakan ikan laga sejak berusia belasan tahun lagi, Hasfanizam Hamdan, 35, merupakan siswazah Ijazah Kewangan daripada Universiti Teknologi Mara (UiTM) kini tidak menoleh ke belakang lagi memandangkan prospek perniagaan ikan laga kini semakin berkembang.

NIAGA DI TAPAK EKSPLO

Dia yang dahulunya berniaga di tapak ekspo, di rumah dan secara dalam talian mengorak langkah dengan membuka kedai haiwan peliharaan, Hasfa Pets House di Lintang Sungai Batu.



HASFANIZAM memproses untaung kering sebagai makanan anak ikan laga.

IKAN laga memiliki peminat tersendiri kerana rupanya yang cantik selain tahan lasak



JENIS AKHBAR						MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA	✓	KOSMO!	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		24	27/10/2020

UTUSAN MALAYSIA SELASA • 27 OKTOBER 2020 **25**

AGRO • Gaya



Perangai yang dimangsa. - UTUSAN/AMIR ISYAD OMAR

Teluk Kumbar, Pulau Pinang. Cabaran awal dihadapi ketika memulakan perniagaan menjual dan memetak ikan laga itu adalah untuk mengubah persepsi negatif masyarakat terhadap ikan laga.

"Ikan laga dikaitkan dengan kegiatan perjudian dan sehingga kini stigma negatif ini masih ada. Bagaimanapun ia mempunyai reputasi tinggi dan dianggap sebagai medium aqua terapi bagi menghilangkan stres kepada manusia.

"Perkara ini juga yang saya mahu perkenalkan kepada peminat ikan laga dan masyarakat kita iaitu ikan laga sebagai terapi stres kepada masyarakat," katanya ditemui baru-baru ini.

Menurutnya, selain orang dewasa, peminat ikan laga ini juga terdiri daripada kanak-kanak dan dia menawarkan ikan laga dengan serendah RM10.

"Semasa berniaga ikan laga kepada kanak-kanak saya sering memberi penekanan kepada aspek tanggungjawab dan disiplin dalam memastikan ikan laga mereka terjaga dengan baik. "Ikan laga ini selain menjadi

Daftar dengan Jabatan Perikanan negeri

PENGUSAHA ikan laga di negeri ini disarankan agar berdaftar dengan Jabatan Perikanan negeri bagi memudahkan urusan penyimpanan data serta penyaluran bantuan.

Penangah Perikanan Negeri Pulau Pinang, Noraisyah Abu Bakar berkata, setakat ini hanya 36 pengusaha dan pembiak ikan laga yang berdaftar dengan Jabatan Perikanan dan beliau yakin terdapat lebih ramai lagi pengusaha yang masih belum mendaftar.

"Sejak akhir-akhir ini kita lihat potensi ikan laga semakin berkembang pesat di negeri ini dan kita bersedia untuk menyalurkan bantuan kepada mereka dari segi input, bantuan makanan ikan, kursus dan sebagainya.

"Namun masih ramai yang belum mendaftar, jadi saya mengambil peluang ini untuk menyeru mereka agar berdaftar dengan Jabatan Perikanan agar kita dapat rekod dan data-data mereka supaya potensi ikan laga di negeri ini dapat dikembangkan lagi," katanya kepada Utusan Malaysia.

Menurut beliau, tahun lalu, ia menerusi pejabat Jabatan Perikanan, pengeluaran ikan laga di negeri ini mencapai 214,707 ekor dengan nilai mencecah RM901,164.

"Kita yakin pada tahun ini, jumlahnya semakin meningkat namun masih



NORAISYAH ABU BAKAR

ramai pengusaha yang tidak berdaftar dengan kita sedangkan pendaftaran adalah percuma," katanya.

Tambahnya, bagi kemudahan para pengusaha mempromosi ikan laga mereka, sebuah bangunan khas di dalam kawasan Jabatan Perikanan Negeri di Gelugor telah disediakan sebagai lokasi pertandingan ikan laga.

"Kita sediakan lokasi ini secara percuma kerana ada pengusaha yang maklumkan mereka susah mencari tapak untuk menganjurkan pertandingan.

"Kita sediakan bangunan siap dengan kelengkapan seperti rak, lampu dan sebagainya sebagai salah satu usaha membantu pengusaha ikan laga di negeri ini," katanya.



Hasfanizam berkata, penternak ikan laga di kawasan pulau di Pulau Pinang berdepan masalah kesukaran mendapatkan bekalan mikroorganisma akuatik yang dinamakan moina yang menjadi makanan utama ikan berkenaan.

"Di dalam kawasan pulau, kita kekurangan tali air dan kawasan paya yang menjadi habitat moina.

"Jadi sumber alternatif yang saya beri ikan ini makanan adalah Artemia namun masalahnya harganya agak mahal kerana perlu diimport dari Amerika Syarikat," katanya.

Beliau bernaib baik kerana mendapat bantuan makanan ikan laga daripada Jabatan Perikanan Pulau Pinang.

"Bantuan itu meringankan beban dan menyemarakkan lagi industri ikan laga di negeri ini.

"Saya berazam untuk melibak setiap sebuah rumah di Malaysia mempunyai seekor ikan laga," katanya.



JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!	✓	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	19	27/10/2020

SELASA 27/10/2020

LK2
Mengalami
Hidup Anda

**Eksotika
bronok
Langkawii**

HIDUPAN laut yang rumit dikenali sebagai lintah pergasi atau kentang laut ini begitu luar biasa dan unik kerana boleh melebur menjadi air masin jika terkenai haba atau ketanahan api.

Kosmo!

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		20	27/10/2020

'Lintah gergasi' enak dinikmati



Rencana Utama
Oleh SAIFUL ZAMRI MESRAN

SEAWAL pukul 6 pagi, kedua-dua lelaki yang lengkap dengan peralatan khas seperti pukat itu dilihat sudah berada di Jeti Pantai Pasir Berdengung, Langkawi, Kedah.

Seperti kelaziman, mereka berdua kemudian akan menaiki bot kecil untuk ke tengah laut bagi menangkap hasil laut.

Namun, apa yang berbeza, Shalini Hussin, 51, dan adik iparnya tidak menangkap ikan mahupun hasil laut lain yang popular dan biasa didengari.

Rutin harian mereka sejak hampir lima tahun lalu adalah mencari hidupan atau haiwan laut yang dikenali sebagai bronok atau ada yang memanggilnya sebagai kerabu laut dan lintah gergasi.

Menurut Shalini atau lebih mesra dipanggil Pak Su dalam kalangan penduduk di pulau legenda itu, dia dan adik iparnya setiap hari akan turun ke laut bagi mendapatkan bronok sebelum dihantar ke pasar dan restoran berdekatan.

"Mungkin ramai yang tidak mengenali bronok terutama mereka yang bukan berasal dari Langkawi.

"Jika dilihat pada rupa fizikal dan saiz, bronok merupakan spesies hidupan laut yang seakan-akan sama dengan gamat atau timun laut.

"Ia cuma terdapat di kawasan pantai



la cuma terdapat di kawasan pantai bersebelah di Langkawi. Teksturnya sama seperti sotong dan biasanya mempunyai beberapa warna seperti merah jambu dan coklat kehitaman."

SHALINI HUSSIN

bersebelah di Langkawi. Teksturnya sama seperti sotong dan biasanya mempunyai beberapa warna seperti merah jambu dan coklat kehitaman," katanya kepada K2 baru-baru ini.

Tambah Pak Su, bronok atau nama saintifiknya *Acquedina moipadioides* mempunyai sifat unik yang alah kepada haba sekali gus akan lebur menjadi air masam jika dipanaskan.

Bapa kepada tiga cahaya mata dan anak jati Langkawi itu memberitahu, disebabkan itu, bronok paling sesuai dijadikan hidangan seperti kerabu yang merupakan sajian secara mengaul.

Ujarnya, kerabu bronok merupakan hidangan yang cukup menyelerakan dan menjadi sajian warisan wajib pada setiap majlis kenduri kendara atau keraian di kawasan sekitar.

Bercerita lanjut, Pak Su menjelaskan dia yang dibantu adik iparnya hanya akan turun ke laut apabila cuaca dan keadaan air laut pasang dan tidak



KERABU bronok yang merupakan sajian warisan ini nampak begitu lazat dan menyelerakan.



BRONOK juga hidup di kawasan selat di tepi pantai. KOLEKSI SHALINI HUSSIN

berbahaya.

"Sebelum ini saya memang bekerja sebagai nelayan dan menjual hasil hidupan laut kepada peraih.

"Namun, sejak lima tahun lalu saya hanya fokus kepada mencari bronok sebagai mata pencarian utama kerana terdapat permintaan tetap daripada beberapa restoran dan peniaga di pasar," katanya yang akan membawa pulang kira-kira 200 kilogram (kg) bronok setiap kali turun ke laut.

Segar

Jelas Pak Su, bronok boleh didapati pada bila-bila masa sepanjang tahun tanpa mengikut musim dan biasanya lelaki itu hanya perlu memperuntukkan masa tidak sampai satu jam bagi mendapatkannya.

Tambahnya, bronok boleh didapati menggunakan dua kaedah iaitu mengutipnya sendiri di tepi pantai dengan cara menyeluk selut atau



MEMUPAI laut yang mempunyai tekstur seperti sotong ini alah kepada haba yang mara ia boleh melebur menjadi air masam jika terdedah kepada kuman air.

JENIS AKHBAR							MUKA SURAT	TARIKH
UTUSAN MALAYSIA		KOSMO!	✓	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	21	27/10/2020

INEO

Bronok

- Sejenis haiwan atau hidupan laut yang banyak memenuhi kawasan bersekitar dan pesisir pantai di Langkawi, Kedah
- Rupa fizikalnya seakan-akan gamat dan timun laut
- Teksturnya licin dan mempunyai beberapa warna antaranya coklat kehijauan dan merah jambu
- Boleh dimakan mentah dan enak dijadikan kerabu
- Ia hidangan dan sajian warisan yang terkenal bagi masyarakat di Langkawi
- Bronok boleh didapati sepanjang tahun tanpa mengira musim
- Lazimnya dijual pada harga RM10 sekilogram

menaki bot serta sampan hingga ke tengah laut menggunakan pukat panjang.

"Pergunaan pukat panjang yang boleh sampai ke dasar laut hingga kedalaman tujuh ke lapan meter sangat mudah dan menggunakan masa.

"Dalam masa beberapa minit, kita boleh memperoleh banyak hasil tangkapan dan boleh terus dijual dalam keadaan masih segar," ujarnya yang menyatakan hanya bronok muda sahaja dipilih, manakala yang tua akan dilepaskan kembali ke laut.

Sejurus pulang dari laut, isteri Pak Su, Mariadah Yadam, 51, akan membantu mengambil alih tugas bagi membersihkan bronok sebelum dijual.

Menurutnya, proses pembersihan bronok perlu dilakukan secara tertib dan benar-benar bersih serta sempurna agar tiada kotoran tertinggal.

"Tangkai kepala dan ekor bronok akan dipotong terlebih dahulu (hingga) akan pisau tajam untuk membuang isi perutnya sebelum dihiris nipis-nipis."

"Bronok yang telah dipotong mesti dibersihkan beberapa kali sebelum ditapis dan disimpan di dalam peti sejuk bagi mengekalkan kesegaran sebelum dijual atau dimasak," katanya.

Sagi pembuat kerabu bronok, Faridah Hussin, untuk menyediakan sajian eksotik tersebut, beberapa bahan asas perlu disediakan terlebih dahulu.

Menurutnya, bahan-bahan yang digunakan sama sahaja seperti membuat kerabu lain.

"Biasanya kita memerlukan bawang,



SEORANG lelaki menyiang bronok yang telah ditangkap dari laut.

cilik kering, kerisik, kelapa parut, beras yang disiangi, lengkuas, mangga, belacan, daun gajus dan daun cemuniar yang diracik halus sebagai bahan utama.

"Selepas itu, bahan-bahan tersebut digaul dengan bronok yang sudah dibersihkan hingga sebati dan sedia untuk dimakan," katanya yang memberitahu penyediaan kerabu bronok boleh dipelbagaikan mengikut selera dan kreativiti masing-masing.

Diratah

Jelajanya, bronok juga boleh dimakan secara mentah tetapi sedikit masin berbanding dijadikan kerabu.

Bagi seorang penggemar tegar kerabu bronok, Ku Mastura Ku Abd. Aziz, 37, hidangan kerabu merupakan makanan yang cukup signifikan kepada masyarakat

di Langkawi.

"Sejak kecil saya memang gemarkan kerabu bronok yang sering dibuat oleh ibu terutama untuk makan tengah hari atau malam. Kerabu bronok merupakan hidangan istimewa dan sungguh menyelerakan. Ia boleh dimakan bersama nasi putih atau diratah begtu sahaja," katanya.

Ujarnya, sajian warisan dan Identiti Langkawi itu juga amat terkenal bukan sahaja dalam kalangan penduduk tetap, namun turut diminati pelancong luar.

Tambah guru dan ibu kepada dua cahaya mata itu lagi, kerabu bronok kini mudah didapati di kebanyakan kedai makan atau restoran.

Ku Mastura mencadangkan agar para pelancong yang mengunjungi Langkawi tidak melepaskan peluang mencuba makanan unik tersebut.



SHAHRIM

Usaha kekalkan sajian warisan

HILANG minat, tiada pendedahan awal mengenai sajian warisan dan sikap lebih mengagungkan makanan luar dianggap penyumbang kepada kepupusan makanan istimewa di negara ini.

Pakar Makanan Warisan Negara, Prof. Madya Dr. Shahrim Karim memberitahu, sajian tradisi ini kian hilang gara-gara sikap masyarakat itu sendiri.

"Sering dengan perkembangan yang mendedahkan kita kepada dunia luar, masyarakat dilatih lebih gemar mencuba pelbagai makanan bercorak hipster dan moden.

"Tidak keterlaluan sekiranya saya melihat bahawa orang Melayu sendiri tidak berbangga dengan makanan warisan yang mereka ada," katanya kepada K2 baru-baru ini.

Jelajanya, dalam budaya makanan, kita perlu mencontohi masyarakat Jepun yang sentiasa berbangga dan memperkasa sajian warisan meskipun bergalar negara maju di dunia.

"Kita lebih mengagungkan makanan luar sehinggalah tidak mengetahui nama atau jenis makanan yang ada, sekali gus ia terus dilupakan dari semasa ke semasa.

"Saya melihat peranan ibu bapa amat penting dalam mendidik dan memperkenalkan makanan serta sajian tradisional Melayu kepada anak-anak mereka," ujarnya.

Tambah Shahrim, pengenalan awal tersebut mampu membuatkan generasi muda menghargai benih citta rasa dan selera warisan nenek moyang.

Pada masa sama, usaha mengekalkan dan mempertahankan sajian warisan yang kaya di negara bertuah ini menjadi tanggungjawab bersama dan terletak di bahu semua agar ia tidak hilang ditelan zaman.



HIDUPAN Bronok boleh didapati di 1001227 pantai dari laut di Langkawi sekali gus menjadi antara sajian istimewa penduduk di situ.

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		21
							27/10/2020

Penternak kupang nak selamatkan sampan ditemui lemas

SM M/S 01 27/10/2020

SABAK BERNAM - Seorang penternak kupang yang hilang selepas terjun ke dalam laut untuk menyelamatkan sampannya yang terlepas tali tambatan di Kelong Kupang Sungai Tiga, Sungai Pulai, Perairan Sabak Bernam di sini ditemui lemas pagi semalam.

Mayat mangsa, Jam Md Ross Jamhari, 43, ditemui pada jam 9.20 pagi oleh nelayan dalam keadaan terapung kira-kira 4.2 batu nautika dari tempat dia dilaporkan hilang kelmarin.

Pengarah Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia (APMM) Negeri Selangor, Kepten Maritim Mohammad Rosli Kassim berkata, mayat mangsa dibawa ke Jeti Nelayan Sungai Pulai oleh bot Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia (JBPM).

"Sebaik tiba di jeti, mayat diserahkan kepada pihak Polis Diraja Malaysia (PDRM) untuk siasatan lanjut dan operasi mencari dan menyelamat damatkan pada jam 10 pagi," katanya dalam satu kenyataan di sini semalam.

Sementara itu, kakak mangsa, Siti Zaharah Jamhari, 45, berkata, adiknya pernah memaklumkan hasrat kepada keluarganya untuk berhenti kerja



Mayat mangsa dibawa menaiki bot Jabatan Bomba dan Penyelamat Malaysia ke Jeti Nelayan Sungai Pulai, Sabak Bernam semalam.

dalam waktu terdekat.

Menurutnya, adiknya yang bekerja mencari kupang di kelong sejak tiga tahun lalu ingin memulakan perniagaan kimpalan bersama seorang rakannya.

"Arwah memang bercadang hendak berhenti tetapi dia mahu

selesaikan kerjanya terlebih dahulu di kelong sebelum pulang semula ke darat," katanya.

Bagaimanapun, Siti Zaharah berkata, hasrat anak kedua daripada lapan beradik itu tidak kesampaian sebaliknya keluarga menyambut jenazahnya pulang apabila ditemui lemas.