



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

30 September 2021

23 Safar 1443H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	<ul style="list-style-type: none">• Ikan bilis Langkawi jadi pilihan pelancong
Berita Harian	
Harian Metro	
Kosmo !	
Sinar Harian	
The Star	
New Straits Time	
Nanyang Siang Pau	
Malaysia Gazette	
Harakah	
Malaysia Dateline	
Bernamea	
See Hua Daily News (Kuching)	
Guan Ming Daily	
Sin Chew Daily	

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		30	30/09/2021

Ikan bilis Langkawi jadi pilihan pelancong

Oleh NUR AMALINA AZMAN
 utusannews@mediamula.com.my

LANGKAWI: Produk ikan bilis berkualiti tinggi yang dijual di pulau peranginan ini kembali mendapat sambutan selepas pelaksanaan gelembung pelancongan sejak 16 September lalu.

Setiausaha Persatuan Pengusaha-Pengusaha Ikan Bilis Langkawi, U Chang Teik berkata, ikan bilis yang dijual di pulau ini juga lebih murah berbanding di tempat lain seperti Pulau Pangkor yang turut terkenal dengan produk ikan bilisnya.

"Ikan bilis gred A yang biasa dijual di sekitar Langkawi berharga sekitar RM40 sekilogram (kg) iaitu lebih kurang separuh daripada harga di tempat lain.

"Cara ikan bilis ini disediakan juga berbeza daripada tempat lain, menjadikan mereka yang pernah makan ikan bilis di Langkawi, tidak akan memilih ikan bilis lain," katanya di pejabatnya di Konsortium Ikan Bilis Langkawi di Taman Nilam, di sini hari ini.

Tinjauan mendapati kebanyakan ikan bilis banyak dijual di sekitar pekan Kuah.

Chang Teik yang juga pengu- rus di Konsortium Ikan Bilis Langkawi memberitahu, jumlah kemasukan pelancong yang semakin meningkat telah membantu peniaga-peniaga ikan bilis



U CHANG Teik menunjukkan sebahagian daripada ikan bilis yang siap diproses untuk dijual di pasaran di Langkawi, Kedah. - UTUSAN/NUR AMALINA AZMAN

di pulau ini.

"Ini kerana, kebanyakan pelancong akan mengambil ke-

sempatan membeli ikan bilis di sini, selain membeli coklat untuk dibawa pulang.

"Lawatan mereka tidak akan lengkap sekiranya tidak membeli ikan bilis Langkawi," ujarnya.

Chang Teik berkata, kebanyakan ikan bilis yang ditangkap oleh kru bot akan dimasak menggunakan air dan garam di atas bot, sebelum dikeringkan menggunakan ketuhar di kilang di sini.

Bagaimanapun, menurutnya, ikan bilis boleh ditangkap dalam jumlah yang banyak di sekitar perairan Langkawi pada November sehingga Mei.

Bagaimanapun, katanya, jumlah itu akan berkurangan pada Jun hingga Ogos manakala September dan Oktober pula hampir tiada ikan bilis yang boleh ditangkap bukan sahaja di perairan Langkawi tetapi juga di perairan lain di seluruh Malaysia.

Menurutnya lagi, jumlah 42 bot pukat jerut ikan bilis yang beroperasi sebelum PKP pada Mei tahun lalu dan setiap bot boleh menangkap ikan bilis lebih 3,000 kg sehari.

"Bagaimanapun semasa Perintah Kawalan Pergerakan (PKP), hanya tinggal lima buah bot sahaja yang masih beroperasi kerana masalah kekurangan tenaga kerja dalam kalangan rakyat asing, jumlah hasil tangkapan pula hanya 1,000 kg sehari," ujarnya.