



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

6 Disember 2021
1 Jamadilawal 1443H

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	• •
Berita Harian	• 100 tan ikan sejuk beku disedia di Lembah Klang
Harian Metro	•
Kosmo !	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (Kuching)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

JENIS AKHBAR

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		4 6/12/2021

100 tan ikan sejuk beku disedia di Lembah Klang

Harga bekalan lebih murah 50 peratus berbanding produk segar

Oleh Saadiah Ismail
saadiah_ismail@bh.com.my

Kuala Lumpur: Persatuan Nelayan Kebangsaan (NEKMAT) menyediakan kira-kira 100 tan

ikan sejuk beku kepada pengguna menerusi Program Jualan Keluarga Malaysia (PJKM) yang bermula semalam.

Pengerusinya, Abdul Hamid Bahari, berkata ketika ini bekalan ikan sejuk beku disediakan bagi kawasan Lembah Klang, Kuala Lumpur dan Putrajaya.

Di negeri lain pula, katanya, bekalan akan disediakan sekurang-kurangnya empat kali sebulan di PJKM mengikut zon ditetapkan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri dan Hal Ehwal Pengguna (KPDNHEP).

"Ikan sejuk beku ini berkua-

liti tinggi dan dibekukan mengikut sistem teknologi pembekuan secara seekor-seekor yang sudah banyak dilaksanakan syarikat swasta juga. Ini ikan tempatan yang kita bekukan ketika masih segar dan apabila di nyahbeku, ia tetap segar.

"Malah ia boleh bertahan sehingga setahun," katanya ketika dihubungi BH, semalam.

Rabu lalu, Perdana Menteri, Datuk Seri Ismail Sabri Yaakob mengarahkan bekalan ayam import dan ikan sejuk beku yang disimpan sebagai stok di bawah program QFish dilambakkan

dalam pasaran sebagai langkah segera menstabilkan harga.

Mengulas lanjut, Abdul Hamid berkata, semua ikan berkenaan dibekukan ketika musim tangkapan yang banyak dan untuk mengelak pembaziran.

"Jadi terpulang kepada pengguna untuk membuat pilihan dan bandingkan harga dengan ikan segar yang boleh didapati lebih 50 peratus lebih tinggi berbanding harga ikan sejuk beku. Biarpun harga ikan sejuk beku mungkin dikurangkan sehingga 20 peratus, ia langsung tidak menjejaskan peniaga lain," katanya.

"Ikan sejuk beku ini berkualiti tinggi dan dibekukan mengikut sistem teknologi pembekuan secara seekor-seekor yang banyak dilaksanakan syarikat swasta juga. Ini ikan tempatan yang kita bekukan ketika masih segar dan apabila dinyahbeku, ia tetap segar"



Abdul Hamid Bahari,
Pengerusi Persatuan Nelayan Kebangsaan