



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

**19 Februari 2023
28 Rejab 1444H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	•
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo !	<ul style="list-style-type: none">• Ingat dapat udang, rupanya ikan pari 10.8 kilogram• Laktud lada tarikan baharu pulau lagenda• Keenakan laktud dicecah dengan sambal kerisik
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
Harakah	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (Kuching)	•
The Sun	•
Sabah Media	•

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		16	19/2/2023

KOSMO M/S 16 19/2/2023

Ingat dapat udang, rupanya ikan pari 10.8 kilogram

TEMERLOH – Seorang pemancing yang kerap turun ke Sungai Pahang bagi memburu 'jenggo' atau udang galah bersaiz besar tidak menyangka mendapat rezeki luar biasa apabila kailnya dimakan ikan pari bersaiz besar di sungai air tawar berkenaan.

Malah, Muhamad Kuhari Ahmad, 51, yang menggunakan 'set pancing udang' dengan kekili berharga RM50 selain joran berharga RM30 juga terkejut kerana mampu menaikkan pari seberat 10.8 kilogram itu.

Katanya, dia yang memancing seorang diri dengan menyewa kemudahan Salleh Rakit Temerloh di Kampung Pangsenam juga terpaksa mengambil masa kira-kira sejam setengah untuk 'menewaskan' ikan pari berkenaan.

"Saya berasa terkejut apabila joran ditarik begitu kuat dan saya berhati-hati takut terlepas kerana hanya menggunakan tali perambut halus dan mata kail udang.

"Saya hanya mengikut tarikan itu sehingga membawa



Saya berasa terkejut apabila joran ditarik begitu kuat dan saya berhati-hati takut terlepas kerana hanya menggunakan tali perambut halus dan mata kail udang sahaja."

ke tebing sungai. Sebaik terdampak kelibat pari, saya terus terjun ke sungai dan memukul ikan dengan pelayang sebelum membawanya naik ke atas bot," katanya di sini semalam.

Beliau yang berasal dari Selangor mengakui kerap turun ke Sungai Pahang dengan menyewa pakej memancing Salleh Rakit Temerloh bagi memburu udang galah.

"Apabila datang ke Sungai Pahang ini, niat saya adalah untuk memancing udang galah yang sememangnya banyak dan bersaiz besar," katanya.



MUHAMAD KUHARI bersama ikan pari yang dipancingnya di Sungai Pahang di Temerloh kelmarin.

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		18	19/2/2023

Laktud lada tarikan baharu pulau legenda

BAGI kebanyakan pelancong, kurang lengkap percutian mereka di pulau Langkawi jika tidak memborong coklat import di pulau bebas cukai itu untuk dibawa pulang sebagai buah tangan. Rata-rata mereka berbelanja ratusan ringgit, malah ada yang mencecah ribuan bagi membeli coklat pelbagai jenama antarabangsa yang popular.

Tidak mahu tarikan Langkawi sekadar barangan import itu, anak kelahiran pulau legenda, Rusasmizal Mohamad Ghazali, 35, menawarkan satu produk makanan eksotik baharu yang juga boleh dibawa pulang sebagai buah tangan.

"Saya kini mengusahakan ternakan rumpai laut atau dipanggil orang di sini sebagai laktud di Kubang Badak, Langkawi dalam usaha untuk mempelbagaikan lagi produk tarikan pelancong di pulau ini. Produk ini juga dikenali sebagai laktok di tempat-tempat lain di negara ini.

"Selepas ini, pelancong tidak hanya membawa pulang coklat import, malah laktud Langkawi untuk dinikmati bersama keluarga," katanya ketika ditemui Panorama di pusat ternakan laktud di Kubang Badak.

Menurut Rusasmizal, dia sebelum ini bekerja di sebuah hotel selama 10 tahun sebelum menceburi bidang ternakan laktud lada atau nama saintifiknya *Caulerpa lentillifera* sejak tiga tahun lalu.

"Sebenarnya idea 'ternak' laktud ini adalah daripada seorang pensyarah selepas kami menyelam tengok laktud.

"Beliau beritahu usahakan laktud ini mudah dan akan bantu dari segi ilmu sebelum kami memulakan projek ternakan laktud pada November 2020," ujarinya yang turut pelajari cara menternak laktud melalui internet.

Katanya, dia bersama tiga lagi rakan kongsi, Mohd. Rashid Hasan, 51, Abu Ramli, 62, dan Sabri Musa, 44, memulakan projek itu dengan hanya menggunakan tiga tangki, namun berdepan cabaran apabila dunia berdepan pandemik Covid-19.

Katanya, pada awalnya, benih laktud adalah dari Jepun dan diperolehi daripada ejen, namun benih digunakan ketika ini dari Thailand.

"Kami tetap teruskan usaha dengan mencuba dan selepas tujuh bulan baru nampak hasilnya sebelum memperoleh geran bantuan Jabatan Perikanan sebanyak RM50,000.

"Dengan dana itulah, baru kami mulakan usaha untuk komersialkan laktud lada ini sehingga hari ini," katanya sambil memberitahu ia juga merupakan pusat ternakan laktud kedua dalam negara.

Menurutnya lagi, buat masa ini dia mempunyai empat kolam ternakan laktud yang dibina bersebelahan Crab Farm Langkawi iaitu ladang ketam nipah dan restoran makanan laut yang turut diusahakannya secara usaha sama.



RUSASMIZAL menunjukkan laktud yang diusahakannya di Kubang Badak, Langkawi.



Oleh NORLIDA AKMAR IDROS



Laktud ini biasanya digunakan sebagai hiasan pada juadah di restoran di hotel mewah selain banyak digunakan untuk makanan Jepun."

ANAK benih laktud sedia untuk dipindahkan ke peringkat seterusnya.



SAJIAN laktud cecah sambal kerisik.

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	19/2/2023

Kosmo! Ahad 19 FEBRUARI 2023

[Momen] **Panorama** 19



RUSASMIZAL bergambar di sekitar pusat ternakan laktudnya yang menempatkan empat kolam ternakan.

Keenakan laktud dicecah dengan sambal kerisik

LAKTUD cecah sambal kerisik merupakan antara menu popular di restoran makanan laut, Crab Farm Langkawi di Kubang Badak, Langkawi.

Menurut cef restoran tersebut, Mohamad Shafiz Abd. Aziz, 28, kebanyakan pelancong yang datang untuk menikmati menu lazat berasaskan ketam nipah yang diternak sendiri, mereka turut menjadikan laktud sebagai juadah pilihan.

"Rata-rata pengunjung amat sukakan laktud cecah dengan sambal kerisik ini."

"Bila makan rasa tak boleh berhenti kerana rasa segar laktud ditambah pula dengan sambal kerisik cita rasa Melayu menggunakan resipi sendiri ini," katanya.

Menurut bekas cef di hotel terkemuka di pulau tersebut, proses menyediakan juadah laktud sangat mudah kerana hanya perlu dibersihkan dengan air tawar dan diletakkan ais.

"Lagi sedap bila dimakan sejuk, rasa meletup-letup di dalam mulut."

Laktud Langkawi ini juga kurang masin dan tidak hanyir berbanding laktud lain," jelasnya.

Katanya, setiap hidangan laktud seberat 100 gram adalah RM11.

Tambahnya, laktud segar tidak perlu dibasuh jika mahu menyimpannya dan boleh tahan selingsa seminggu.

"Ia hanya perlu dibersihkan setiap kali mahu memakannya," katanya.

"Saya tidak sangka rupa-rupanya permintaan terhadap laktud ini sangat tinggi terutama daripada hotel-hotel mewah di pulau ini. Laktud biasanya digunakan sebagai hiasan pada juadah di restoran di hotel mewah selain banyak digunakan untuk makanan Jepun," jelasnya.

Sementara itu, katanya, buat masa ini, dia mampu memperoleh antara 30 hingga 40 kilogram (kg) laktud dalam setiap kolam yang mengandungi empat plat bagi sekali tuaian.

"Kita akan meletakkan benih laktud seberat 2kg pada kepingan plat yang akan menjadi matang dalam masa tiga bulan dengan berat mencecah 18kg."

"Selepas proses memilih laktud dan membersihkannya, kita akan mendapat hasil tuaian kira-kira 10kg bagi sekeping plat itu," jelasnya.

Katanya, dia akan memastikan hasil tuaian bagi setiap kolam berperingkat bagi memastikan bekalan laktud tidak terputus.

"Harga jualan laktud Langkawi adalah kira-kira RM70 sekilogram," katanya.

Sementara itu, katanya, proses ternakan laktud tidak mudah kerana memerlukan penjagaan rapi dengan memastikan tahap kemasinan optimum serta nutrien dan cahaya yang mencukupi.

"Kami perlu pastikan nutrien dalam air masin yang diambil dari laut berhampiran mencukupi dan tidak tercemar."

"Selain itu, penjagaan laktud di pusat ternakan ini juga penting yang mana kita perlu pastikan tiada hidupan lain dalam kolam bagi mengelak tumbesaran laktud terjelas kerana nutrien tidak mencukupi," ujarnya.

Selain itu, kata beliau, laktud juga sensitif kepada bahan asing terutama bahan kimia. Apa sahaja bahan asing termasuk losen akan menyebabkan pertumbuhan laktud ini terbantu.

"Jadi, buat masa ini kami tidak membuka pusat ternakan ini kepada

HARGA laktud Langkawi ialah kira-kira RM70 sekilogram.

EKSTRA

LAKTUD LADA (CAULERPA LENTILLIFERA)

- Sejenis rumpai laut daripada keluarga Caulerpaceae yang berasal dari kawasan pantal di Indo-Pasifik

- Spesies boleh dimakan kerana mempunyai tekstur batang sukulen yang lembut dan berair

- Taburan laktud adalah secara meluas di perairan tropika iaitu Lautan Hindi dan Pasifik

- Di Asia Tenggara, ia direkodkan di Thailand, Vietnam, Semenanjung Malaysia, Sabah, Singapura, Indonesia, Filipina dan Papua New Guinea

- Kebiasaannya laktud ditemui pada substrat berpasir di kawasan terumbu karang yang terlindung



orang ramai kerana bimbang ada pengunjung mencelup tangan ke dalam air kolam selain memasukkan bahan asing lain," katanya.

Rusasmizal juga menyatakan dia sentiasa berjual dengan rumpai laut itu dan memujinya.

"Saya sembang dan puji laktud sihat dan cantik. Mungkin aura yang menggembirakan itu boleh membantu laktud ini terus segar dan mengeluarkan hasil lebih banyak serta berkualiti," katanya.

Kata Rusasmizal, beliau bersama rakan kongsi merancang untuk menambah kolam ternakan kepada 40 kolam tidak lama lagi.

"Kami merancang untuk membina bangunan baharu dengan kapasiti kira-kira 120 plat untuk menambah hasil tuaian bagi meluaskan lagi pasaran laktud di Langkawi," katanya.



MOHAMAD SHAFIZ bersama menu laktud yang menjadi kegemaran ramai di Crab Farm Langkawi selain menu-menu lazat berasaskan ketam nipah.