



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

**30 Mei 2023
10 Zulkaedah 1444H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	<ul style="list-style-type: none">• Peniaga mengeluh ikan patin kurang di pasaran
Berita Harian	<ul style="list-style-type: none">•
Harian Metro	<ul style="list-style-type: none">•
Kosmo !	<ul style="list-style-type: none">• Jemur ikan bilis lebih cepat
Sinar Harian	<ul style="list-style-type: none">•
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">•
Malaysiakini	<ul style="list-style-type: none">•
Bernamea	<ul style="list-style-type: none">•
Borneo Post (KK)	<ul style="list-style-type: none">•
Guan Ming Daily	<ul style="list-style-type: none">•
Sabah Media	<ul style="list-style-type: none">•

UTUSAN MALAYSIA	/	KOSMO!		THE STAR		NANYANG SIANG PAU		MUKA SURAT	TARIKH
BERITA HARIAN		SINAR HARIAN		THE SUN		ORIENTAL DAILY			
HARIAN METRO		NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL		PELBAGAI			
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF		NEUTRAL				

Peniaga mengeluh ikan patin kurang di pasaran

JERANTUT: Peniaga makanan di daerah ini mengeluh kerana sukar untuk mendapatkan bekalan ikan patin yang semakin menyusut sehingga menjejaskan operasi perniagaan.

Difahamkan, rantaian masalah tersebut bermula daripada kesukaran penternak ikan dalam sangkar mendapatkan benih anak ikan di samping harga makanan dan kos pengurusan yang semakin meningkat turut mempengaruhi.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, peniaga masakan ikan patin asam tempoyak Kampung Bukit Rang, Noraini Abdul Latiff berkata, kekurangan bekalan ikan itu bermula awal tahun ini, paling ketara ketika Ramadan lalu ekoran permintaan meningkat daripada pelanggan untuk juadah berbuka puasa.

"Dalam seminggu, cuma dua atau tiga hari sahaja menu ikan patin tempoyak jual, itu-pun tidak banyak. Situasi ini menyebabkan ada pelanggan kecewa apabila tidak ada saji-

an ikan patin asam tempoyak," katanya di sini semalam.

Jelas Noraini, sebelum ini, dia menempah lebih 15 ekor ikan patin untuk dimasak dan dijual di kedainya dalam tempoh lima hari.

"Tetapi, sejak awal bulan ini cuma 10 ekor sahaja, kadangkala kurang, cuma mencukupi dua hari dijual untuk pelanggan makan tengah hari.

"Tahun sebelum ini, harga daripada penternak dibekalkan kepada saya kurang RM20, tetapi sejak tiga bulan lalu, kadar harga sekilogram iaitu RM22 malah di tempat lain sudah ada menjangkau harga RM24 dengan kadar berat yang sama," katanya.

Beliau menambah, memandangkan harga ikan patin sangkar semakin mahal, dia menjual masakan itu RM10 sepotong walaupun ada kedai di bandar ini menjual dengan harga antara RM13 hingga RM15.

"Kini, menu pais ikan (campuran asam tempoyak), saya jual dengan harga seketul RM15 kepada pelanggan," ujarnya.



UTUSAN MALAYSIA	KOSMO!	✓	THE STAR	NANYANG SIANG PAU	MUKA SURAT	TARIKH	
BERITA HARIAN	SINAR HARIAN		THE SUN	ORIENTAL DAILY			
HARIAN METRO	NEW STRAITS TIMES		THE MALAY MAIL	PELBAGAI			
KATEGORI LIPUTAN: POSITIF			NEGATIF	NEUTRAL		16	
							30/5/2023

Cuaca panas beri kelebihan, proses pengeringan hanya enam jam

Jemur ikan bilis lebih cepat

Oleh NIK NUR IZZATUL HAZWANI
NIK ADNAN

KEMAMAN – Cuaca panas terik ketika ini memberi kelebihan kepada pengusaha ikan bilis untuk menghasilkan produk hasil laut tersebut dengan lebih berkualiti.

Zuria Zulkifli, 35, berkata, dia dan suaminya, Wan Mohd. Zuraydy Wan Nordin, 40, yang mewarisi perniagaan diusahakan keluarga mereka sejak 50 tahun lalu berkata, cuaca panas membolehkan proses pengeringan ikan bilis menjadi lebih singkat iaitu seawal enam jam berbanding lebih dua hari sebelum ini.

"Ikan bilis yang dihasilkan lebih berkualiti sebab ia mengering dengan sempurna dan tidak mudah patah dan tidak cepat rosak atau berbau hapak. Malah, ia lebih rangup apabila digoreng.

"Antara spesies ikan bilis yang mendapat permintaan tinggi ialah tembaga hitam, putih dan tembaga merah," katanya ketika ditemui di Kampung Tengah, Kijal di sini semalam.

Zuria berkata, dia menjual ikan bilis tersebut pada harga antara RM25 dan RM28 sekilogram bergantung kepada kualiti.

Ibu kepada lima anak itu berkata, mereka mampu menghasilkan 100 kilogram (kg) ikan bilis sehari sepanjang musim panas ini.

"Biasanya kami cuma mampu proses 40 kg sehari pada musim



ZURIA menunjukkan ikan bilis yang dihasilkan keluarganya di Kampung Tengah, Kijal, Kemaman baru-baru ini.

biasa kerana waktu itu proses pengeringan hanya tiga jam sehari ekoran cuaca tidak menentu.

"Begitupun, pada cuaca panas sekarang, ikan bilis yang dijemur selepas direbus sebelah pagi akan kering dalam tempoh enam jam sahaja," katanya.

Zuria memberitahu, proses menjemur di bawah cahaya matahari mampu menjadikan ikan bilis lebih tahan lama berbanding

seandainya dikeringkan secara moden dengan mesin pengering.

Sementara itu, Wan Mohd Zuraydy yang juga seorang nelayan menganggap cuaca panas sewaktu musim memukat ikan bilis sememangnya memberi rahmat buat keluarganya.

"Sekarang sudah bermula musim ikan bilis sehingga bulan September. Biasanya hasil tangkapan ikan bilis agak lumayan

dan kadang kala kami boleh dapat lebih 100 kilogram sehari.

"Cuaca panas memudahkan kami untuk proses ikan bilis. Biasanya, saya akan keluar memukat selepas subuh dan pulang sekitar pukul 9 pagi sebelum keluar lagi untuk memukat ikan bilis pada tengah hari," katanya.

Jelasnya, ada kebaikan musim panas terutama bagi nelayan ketika ini.