



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

**4 September 2023
18 Safar 1445H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	<ul style="list-style-type: none">• Sumber ikan semakin pupus• Berlarutan lebih 30 tahun• Isu pekerja asing antara punca hasil ikan berkurang
Berita Harian	<ul style="list-style-type: none">• Fenomena air merah tak merebak
Harian Metro	<ul style="list-style-type: none">•
Kosmo !	<ul style="list-style-type: none">•
Sinar Harian	<ul style="list-style-type: none">• Air merah: Kerajaan negeri bantu penternak ikan, nelayan terjejas
The Star	<ul style="list-style-type: none">• <i>Time to give freshwater fish a go</i>
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">•
Bernama	<ul style="list-style-type: none">•
Borneo Post (KK)	<ul style="list-style-type: none">•
Guan Ming Dally	<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		9
						4/9/2023

Nelayan asing semakin rakus, pukut tunda rosakkan habitat

Sumber ikan semakin pupus

Oleh Zaid Mohd. Noor dan Kamaliza Kamaruddin
 utusannews@mediamilla.com.my

KUALA TERENGGANU: Negara boleh berhadapan kepupusan sumber ikan seperti yang berlaku di Vietnam ekoran aktiviti tangkapan semakin rakus dan penggunaan pukut tunda yang merosakkan habitat sumber protein itu.

Memburukkan lagi keadaan kehadiran nelayan asing secara haram yang melakukan aktiviti penangkapan secara agresif dan membawa hasil tangkapan ke negara mereka.

Kebanyakan nelayan asing terlibat dipercayai menangkap ikan dan sotong menggunakan pukut tunda ganding yang mengancam dan merosakkan sumber hasil laut termasuk terumbu karang.

Seorang nelayan tempatan, Abdul Rashid Ahmad, 52, berkata, nelayan bot asing kebiasaannya dipercayai 'berkampung' berbulan-bulan untuk mengikis hasil laut di perairan negeri ini.

Menurutnya, hasil tangkapan nelayan bot asing itu kemudian dipunggah beberapa bot lain untuk dibawa pulang ke Vietnam dan Thailand bagi memenuhi pasaran di negara berkenaan.

"Nelayan asing itu ada di laut selama tiga hingga empat bulan dan mereka melakukan kerja-kerja memindahkan hasil tangkapan itu ke dalam bot lain yang datang untuk dihantar ke negara mereka," katanya ketika ditemui di sini semalam.

Abdul Rashid memberitahu, keghairahan nelayan asing menangkap ikan seperti yang dilakukan di perairan negara



HASIL tangkapan nelayan semakin berkurangan berikutan pencerobohan nelayan asing di perairan Terengganu. - UTUSAN/PUOTRA HAIRRY ROSLI

mereka sebelum ini boleh mengakibatkan hasil laut di sini turut pupus.

Katanya, masalah pencerobohan nelayan asing terbukti serius apabila dianggarkan 8,000 bot nelayan asing itu menceroboh perairan Pantai Timur dan ditahan pada setiap tahun.

Malah katanya, para nelayan di negeri ini juga tidak terkejut apabila Jabatan Perikanan Malaysia sebelum ini melaporkan negara mencatatkan kerugian mencecah RM4.25 bilion setiap tahun akibat aktiviti pencerobohan nelayan asing.

Seorang lagi nelayan yang mahu dikenali Mansor, 58, berkata, tangkapan ikan secara berleluasa dan berlebihan teru-

tamanya oleh nelayan asing akan menyebabkan sebahagian ikan tidak sempat membiak dan mengekalkan jumlah.

"Populasi ikan dan habitat hidupan laut terancam melebihi kemampuan mereka untuk membiak kesan akibat penangkapan ikan secara berlebihan.

"Malah kelangsungan hidup komuniti nelayan tempatan di negeri ini yang bergantung kepada ikan turut terkesan pada masa hadapan," katanya.

Sementara itu Pensyarah Kanan Bidang Teknologi Alatan Perikanan dan Ekologi Perikanan Universiti Malaysia Terengganu (UMT), Dr. Mohd. Fazrul Hisam Abd. Aziz berkata, pencerobohan nelayan asing dan penggu-

naan peralatan perikanan yang tidak dibenarkan mengikut zon yang ditetapkan menjadi antara faktor menyebabkan berlaku kekurangan stok ikan di perairan negara ketika ini.

Menurutnya, permintaan tinggi terhadap bekalan ikan menyebabkan pengusaha perikanan akan cuba memperolehnya walaupun menggunakan teknik tangkapan yang melanggar undang-undang ditetapkan.

"Tidak seperti 10 atau 15 tahun dahulu, nelayan pesisir pantai masih boleh mendapatkan ikan bersaiz besar dengan mudah, namun kini saiz tangkapan semakin kecil dan berkurangan," tambahnya.

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	

9 4/9/2023

Berlarutan lebih 30 tahun

KUANTAN: Isu nelayan asing 'diupah' pemilik bot tempatan untuk mengaut hasil laut negara bukan baharu sebaliknya lebih 30 tahun berlaku tanpa sebarang penyelesaian.

Bercakap kepada *Utusan Malaysia*, pengusaha bot laut dalam Pahang, Tengku Adnan Tengku Husin, 60, berkata, dalam tempoh tersebut, nelayan warga asing terbabit bukan sahaja bermaharajalela mengaut hasil tangkapan malah tanpa rasa bersalah memusnahkan unjam nelayan tempatan.

"Mereka ini (nelayan asing) dibayar tauke tempatan. Satu pukot RM60 seorang. Jika sehari tiga pukot dan mereka berada di laut lima ke enam hari. Mereka mampu memperoleh pendapatan RM1,000 hanya dalam tempoh enam hari.

"Pukat digunakan pula jenis pukat tunda habis semua dikaut sehingga memusnahkan tukun, unjam dan juga bubu di pasang nelayan tempatan," katanya di sini semalam.

Mengulas lanjut, Tengku Adnan berkata, setiap bulan antara 20 ke 40 unjam dipasangnya hilang dikaut oleh pukat tunda nelayan warga asing.

"Macam saya ada 15 tempat di perairan Pahang, memang habis. Setiap bulan rugi kira-kira RM30,000 hanya untuk unjam sahaja," katanya.

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		9 4/9/2023

Isu pekerja asing antara punca hasil ikan berkurang

PETALING JAYA: Masalah berkaitan pekerja asing terutamanya pada bot vesel C dan vesel zon C2 adalah antara penyumbang berkurangnya jumlah tangkapan ikan negara kepada 1.31 juta tan metrik bagi tahun 2022.

Jumlah tangkapan ikan negara menunjukkan penurunan dalam tiga tahun berturut-turut iaitu pada tahun 2020 berjaya menangkap haiwan laut itu sebanyak 1.38 juta tan metrik, namun, ia menurun kepada 1.33 juta tan metrik (tahun 2021) dan terus menurun hingga 1.31 juta tan metrik bagi tahun 2022.

Vesel merujuk kepada bot-bot yang digunakan nelayan untuk menangkap ikan dan bagi vesel di zon C serta zon C2, para nelayan beroperasi di kedudukan 15 batu nautika ke atas yang bermuatan antara 40 sehingga 70 GRT (Gross Registered Tonnage).

Peralatan menangkap ikan yang digunakan oleh vesel yang beroperasi di zon tersebut adalah peralatan komersial sahaja seperti pukat jerut ikan dan pukat tanda, selain vesel juga wajib memasang peralatan *Automatic Identification System* (AIS).

Ketua Pengarah Jabatan Perikanan Malaysia, Datuk Adnan Hussain berkata, pengusaha-pengusaha vesel zon C dan vesel zon C2 berhadapan masalah peningkatan kos yang menyebabkan kapasiti menangkap ikan mereka berkurang.

"Isu berkenaan nelayan asing ini berbangkit di mana sekarang kumpulan nelayan tersebut yang bekerja di atas vesel penangkapan ikan tempatan perlu mendapatkan Pas Lawatan Kerja Sementara (PLKS) dari Jabatan Imigresen Malaysia (JIM).

"Namun, kos untuk men-

dapatkan kru nelayan asing ini ditanggung oleh pengusaha vesel lalu menyebabkan kapasiti mereka untuk turun ke laut berkurang, lalu secara langsung menyebabkan pendaratan ikan juga berkurangan," katanya ketika dihubungi *Utusan Malaysia*.

Kata beliau, penurunan jumlah tangkapan ikan itu juga berpunca daripada peningkatan kos bahan bakar dan aktiviti pembangunan seperti tambak laut serta pengorekan pasir yang menjejaskan tangkapan nelayan pantai.

"Peningkatan kos bahan ba-

kar atau minyak ini menyebabkan nelayan berhadapan peningkatan kos operasi sebanyak 90 peratus jadi kapasiti mereka turun ke laut berkurang.

"Ini memberi implikasi kepada kru dan awak-awak yang bekerja di atas vesel nelayan jika vesel penangkapan ikan tempatan itu tidak ke laut," katanya.

Namun, Adnan berkata, setakat ini kadar sara diri (SSR) bagi ikan adalah tinggi iaitu melebihi 90 peratus dengan penggunaan ikan per kapita (PGC) sebanyak 46 kilogram (KG) setahun.

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		17	4/9/2023

Fenomena air merah tak merebak

Penternak ikan sangkar di Teluk Bahang akan diberi bantuan

Oleh Siti Aminah Mohd Yusof
bhnews@bh.com.my

Georgetown: Fenomena air merah di Teluk Bahang dekat sini, menyebabkan kerugian antara RM200,000 hingga RM300,000 susulan kematian 12 tan ternakan ikan sangkar dalam lima hari sejak insiden itu berlaku Sabtu minggu lalu.

EXCO Agroteknologi dan Keterjaminan Makanan, Pemba-

ngunan Koperasi Pulau Pinang, Fahmi Zainol, berkata fenomena alam semula jadi dikaitkan dengan *algae bloom* itu setakat ini tidak merebak ke tempat lain dan dikesan semakin berkurangan.

"Fenomena itu masih ada, tetapi semakin berkurangan dan hanya dikesan berlaku di kawasan Teluk Bahang.

"Ia pernah berlaku cuma kali ini impaknya lebih besar kerana berlaku di kawasan ternakan ikan sangkar," katanya ketika ditemui pemberita pada program jualan Agro MADANI @ Pantai Jerejak di sini, semalam.

Sangkal dakwaan

Fahmi berkata, pihaknya menCadangkan penternak terjejas diberi bantuan sama ada dalam



Fahmi (kiri) bertemu pengunjung program jualan Agro MADANI @ Pantai Jerejak di Georgetown, semalam.

(Foto BERNAMA)

bentuk kewangan atau benih ikan pada Majlis Mesyuarat Kerajaan (MMK) Negeri Pulau Pinang baru-baru ini.

Beliau turut menyangkal dakwaan sesetengah pihak mengaitkan kehadiran alga spesies *Noctiluca Scintillans* di perairan Te-

luk Bahang itu berpunca daripada aktiviti penambakan laut.

"Ia fenomena alam semula jadi. Kita bukan nak berlawan, tetapi pihak yang membuat dakwaan sepatutnya mengemukakan data dan fakta yang betul," katanya.

Selasa lalu, Pejabat Perikanan Pulau Pinang dalam satu kenyataan media berkata, kepadatan sel *fitoplanton* yang tinggi menyebabkan berlaku ledakan alga seterusnya mengakibatkan kematian ikan di perairan Teluk Bahang.

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	4 29	4/9/2023

Air merah: Kerajaan negeri bantu penternak ikan, nelayan terjejas



Fahmi (kiri) mengedarkan sayur percuma sempena Program Jualan Agro Madani di kawasan Dewan Undangan Negeri (DUN) Pantai Jerejak pada Ahad.

BAYAN BARU - Kerajaan negeri Pulau Pinang akan menyalurkan bantuan kepada enam pengusaha sangkar ikan dan nelayan yang terjejas berikutan fenomena air pasang merah melanda kawasan Teluk Bahang pada minggu lalu.

Exco Agroteknologi dan Keterjaminan Makanan, Pembangunan Koperasi negeri, Fahmi Zainol berkata, dianggarkan sebanyak 12 tan ikan dari enam sangkar mati berikutan fenomena itu yang melibatkan kerugian hingga RM300,000.

"Saya turun ke lokasi kejadian dan melawat ke kawasan di Teluk Bahang dan difahamkan ia adalah kejadian alam yang berlaku secara semula jadi dan memerlukan kejadian alam juga untuk memulihkan keadaan dengan

kitaran air di bawah sahaja.

"Setakat ini fenomena ini hanya terjadi di Teluk Bahang sahaja dan tidak merebak ke tempat lain," katanya ketika ditemui selepas meninjau Program Jualan Agro Madani di kawasan Dewan Undangan Negeri (DUN) Pantai Jerejak, di sini pada Ahad.

Fahmi yang juga ADUN Pantai Jerejak berkata, fenomena dan kerugian dihadapi pengusaha sangkar ikan dan nelayan dibawa kepada perhatian Majlis Mesyuarat Kerajaan Negeri baru-baru ini dan hanya menunggu kelulusan Ketua Menteri, Chow Kon Yeow.

Sebelum ini *Sinar Harian* melaporkan, nelayan-nelayan di sekitar kawasan Teluk Bahang sehingga ke Sungai Pinang di Balik Pulau, di sini bimbang

dengan fenomena air pasang merah.

Nelayan setempat mendakwa air pasang merah itu yang mengakibatkan ikan serta hidupan laut mati berlaku di kawasan seluas kira-kira 1 kilometer iaitu di kawasan Muka Head sehingga ke kawasan pesisir pantai di sekitar Teluk Bahang.

Kejadian sama turut dikesan di kawasan Sungai Pinang di Balik Pulau dan ia turut mengakibatkan ikan timbul di permukaan serta mati.

Dalam pada itu, Pengarah Pusat Kajian Samudera dan Pantai (CEMACS), Universiti Sains Malaysia (USM), Profesor Datuk Dr Aileen Tan berkata, kejadian itu dikenalpasti sebagai air pasang merah yang berpunca daripada sejenis plankton yang dikenali *Dinoflagellate*, *Noctiluca scintillans*.

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	12	4/9/2023

Time to give freshwater fish a go

Enthusiasts: With a little fin-esse in the kitchen, these aquatic wonders can be delicious

By YEE XIANG YUN
xiangyun@thestar.com.my

JOHOR BARU: Freshwater fish are often shunned by the uninitiated due to their "muddy" taste, but prepared properly, they can be both delectable and affordable.

For kindergarten teacher Norizan Ahmad, the key to eliminating the muddy and fishy taste that many people dislike is to soak the freshwater fish in tamarind water for about 15 minutes before cooking.

"I usually also wash the fish in a basin of water with lemongrass and lemon slices to completely remove the slime.

"The slimy mucus is what gives it the fishy taste that turns people away from eating freshwater fish. These are some of the tips I learnt from my mother.

"Many of my friends avoid (eating) it. However, when prepared well, the fish tastes delicious, has good nutritional value, and is leaner than saltwater fish.

"Although it takes slightly more time to prepare, it does not stop me from cooking it for my family often as they enjoy it, especially when I make my specialty dish of talapia masak kari utara," she said when interviewed.

The 55-year-old also showed off her cooking skills in a cooking



Aquatic treasures: Norizan (left) and her friend Haliza Hashim showing off the freshwater fish dishes they prepared for a cooking competition held in conjunction with the Let's Eat Freshwater Fish and Aquaculture programme.

competition held in conjunction with the Let's Eat Freshwater Fish and Aquaculture programme organised by the Fisheries Department at Aeon Bukit Indah here yesterday.

The mother of five added that, price-wise, freshwater fish was also cheaper by around RM10 to RM20 per kg compared with saltwater fish.

"It is good that the government is promoting freshwater fish to the public, as it will help to diversify the country's food resources and give consumers a cheaper fish alternative," said Norizan.

Singaporean tourist Amy Chow, who took the opportunity to sample some fish dishes at the event while shopping at the mall, said she was no stranger to freshwater

fish as she often cooked them at home.

"My favourite recipes are ikan patin (silver catfish) steamed with shallots, ginger and fermented soybean paste, as well as deep-fried seabass with a dipping sauce of soy sauce, chopped onions and chilli.

"I usually wash the fish with vinegar to get rid of the dirt and

muddy taste. Freshwater fish is quite delicious when prepared the right way," said the 55-year-old.

Kota Iskandar assemblyman Datuk Pandak Ahmad, who officiated at the programme, said the public was more familiar with freshwater species such as ikan keli (catfish) and ikan patin.

"The objective of the two-day roadshow was to promote and encourage people to consume a wider variety of freshwater fish such as ikan baung (yellow catfish), which is popular in Segama and also Pahang.

"Freshwater fish is not as popular in southern Johor, which is why the roadshow is being held in Johor Baru and I encourage the Fisheries Department to organise similar campaigns in other districts to further promote them.

"We want to show consumers that freshwater fish, mostly bred in Segamat, Pontian and Batu Pahat, is delicious when made into Johor style asam pedas and masal lemak dishes," he said, adding that such cuisine could be promoted as a tourism product as well.

Pandak added that other aquaculture products promoted at the event include mussels, oysters and ikan susu (milkfish) grilled in salt. Visitors got to sample the dishes prepared by participating vendors.