



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

**14 Februari 2025
15 Sya'ban 1446H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	<ul style="list-style-type: none"> • Keunikan keropok ikan campur daun kesum • Bagan Datuk lubuk udang galah sepi biru
Berita Harian	•
Harian Metro	•
Kosmo	•
Sinar Harian	•
The Star	•
New Straits Time	•
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
BenarNews Malaysia [Online]	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

JENIS AKHBAR

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			36	14/2/2025

Bagan Datuk lubuk udang galah sepit biru

UM/1186

BAGAN DATUK: Selain Teluk Intan, muara sungai di Bagan Datuk juga menjadi kegemaran kaki pancing yang memancing udang galah sepit biru.

Malah ada yang sanggup datang dari Sabah untuk memancing udang sepit biru selain beriadah bersama keluarga.

Antaranya, seorang wanita, Roszita Mohammad Awang, 41, dari Lahad Datu yang datang bersama kawan-kawannya semata-mata untuk memancing udang galah sepit biru.

Menurutnya, ini kali ketiga dia datang ke Bagan Datuk untuk memancing udang.

“Udang galah sepit biru Sun-

gai Perak sangat sedap, rasanya manis berbeza dengan udang galah di tempat lain. Sebab itu kami sanggup datang dari jauh, menyewa inap desa di sini bersama kawan-kawan.

“Memancing secara bersantai di atas rakit pelampung bersama rakan-rakan merupakan saat yang menyeronokkan. Kadang-kadang dapat, kadang-kadang balik tangan kosong, itu perkara biasa. Bagi kami yang datang dari Sabah, tidak kisahlah kalau tak dapat udang pun, asalkan boleh memancing dengan kawan-kawan semasa musim cuti sekolah,” katanya ketika ditemui di sini semalam.

Rakannya, Molitin Enson, 50, berkata, mereka dapat menikmati keindahan alam semula jadi di kawasan sungai ketika memancing udang.

Katanya, mereka pernah memancing di tempat lain namun tidak sama dengan kawasan muara Sungai Perak yang merupakan lubuk udang sepit biru.

“Tahun lepas kami datang sini memancing, kami dapat banyak udang galah sepit biru, itu yang membuatkan kami datang semula ke sini,” katanya.

Menurut Moliti, udang galah yang mereka dapat akan dimasak terus di atas rakit pelampung memancing yang disewa.



KAKI pancing memancing udang galah dari atas rakit pelampung di muara Sungai Perak di Bagan Datuk.

JENIS AKHBAR

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			30	14-02-2025



NADIA Hassan (kiri) menunjukkan Keropok Laila yang dijual di gerainya di Kuala Besar, Kota Bharu, Kelantan.
- UTUSAN/ROSLIZA MOHAMED

Keunikan keropok ikan campur daun kesum

Oleh ROSLIZA MOHAMED
utusannews@mediamulia.com.my

KOTA BHARU: Keropok ikan yang diadakan bersama campuran daun kesum, cili dan bawang membuatkan seorang wanita dari Kampung Kuala Besar di sini, tidak menang tangan apabila makanan ringan yang dihasilkan daripada resepi arwah ibu mentuanya mendapat permintaan tinggi.

Nadia Hassan, 29, berkata, setiap hari dia menghasilkan adunan sehingga 60 kilogram (kg) untuk diproses menjadi keropok.

“Saya mempelajari proses pembuatan keropok ini dengan arwah ibu mentua yang mana rasanya berbeza kerana mengandungi bahan campuran tambahan seperti daun kesum, cili kecil dan bawang.

“Asalnya, keropok yang dikenali sebagai Keropok Laila ini diusahakan penduduk kampung sejak turun temurun iaitu 40 tahun lalu. Disebabkan ramai yang tidak tahu keenakan rasa keropok itu, saya bertekad belajar dengan arwah ibu mentua dan usahakannya secara bersungguh-sungguh,” katanya ketika ditemui *Utusan Malaysia*.

Nadia yang mendapat bimbingan di bawah Program myAgropreneur Perikanan berkata, dia turut mengusahakan keropok sejuk beku yang dijual secara dalam talian.

Katanya, setakat ini pelanggan dari Kuala Lumpur, Kedah, Pulau Pinang dan Perak membeli produk keluarannya itu secara dalam talian.

“Alhamdulillah, sejak saya berniaga keropok ini ramai yang datang membelinya kerana rasanya yang berlainan apabila dimakan bersama pencicah. Setakat ini purata jualan harian saya sekitar RM1,000,” ujarnya.