



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

**11 Ogos 2024
06 Safar 1446H**

SENARAI AKHBAR	TAJUK
Utusan Malaysia	• Ceroboh perairan: Lima nelayan, tekong Indonesia ditahan
Berita Harian	•
Harian Metro	• Larangan menuai, jual kerangan ditarik balik
Kosmo !	• Kupang, kerang kini selamat dimakan • Kupang 'kaki' kayu nibong
Sinar Harian	• Nelayan asing ditahan rompak 150kg hasi laut negara • Kupang boleh dijual, selamat dimakan
The Star	• RM1 per kilo bounty on 'ikan bandaraya'
New Straits Time	• Ban lifted on harvesting, sale of PD shellfish
Nanyang Siang Pau	•
Malaysia Gazette	•
The Sun	•
Malaysiakini	•
Bernama	•
Borneo Post (KK)	•
Guan Ming Daily	•
Sabah Media	•

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			38	11-8-2024

Ceroboh perairan: Lima nelayan, tekong Indonesia ditahan

GEORGE TOWN: Lima nelayan termasuk seorang tekong warga Indonesia ditahan bersama sebuah vesel kerana menceroboh perairan negara.

Pengarah Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia (Maritim Malaysia) Pulau Pinang, Kepten Maritim Razali Kasim berkata, terdahulu, vesel nelayan asing (VNA) itu dikesan dalam keadaan mencurigakan oleh kapal KM Burau yang sedang menjalankan operasi.

Menurutnya, VNA itu ditahan di perairan sekitar 101 kilometer (km) dari barat daya Pulau Kendi pada pukul 11.45 pagi.

"Kapal penguat kuasa Maritim Malaysia menghampiri VNA terbabit dan mengarahkannya untuk berhenti bagi melakukan pemeriksaan lanjut.

"Namun, VNA ini enggan berbuat demikian sehingga memaksa Maritim Malaysia mengejarnya hampir sejam. Ia kemudiannya berjaya ditahan dan penggeledahan secara keseluruhan dilakukan," katanya di sini, semalam.

Razali memberitahu, hasil pemeriksaan lanjut mendapati lima krew termasuk tekong warganegara Indonesia sedang mengendalikan VNA terbabit beserta anggaran 150 kilogram hasil tangkapan ikan.

"Bot ini turut didapati tidak mempunyai nombor pendaftaran serta kesemua



Kapal penguat kuasa Maritim Malaysia menghampiri VNA terbabit dan mengarahkannya untuk berhenti bagi melakukan pemeriksaan lanjut."

RAZALI KASIM

krew berumur 25 hingga 40 tahun gagal mempamerkan dokumen pengenalan diri yang sah.

"Kesemua mereka disyaki melakukan kesalahan di bawah Akta Imigresen 1959/63 serta Akta Perikanan 1986. Kes diserahkan kepada pegawai penyiasat Maritim Malaysia untuk siasatan lanjut," katanya.

Dalam kes berasingan, beliau berkata, sebuah bot penguat kuasa Maritim Malaysia mengesan dan menemukan empat unit bubu naga di posisi 0.11 km ke timur Jelutong pada 6 Ogos lalu.

"Kesemua unit bubu naga ini dirampas untuk tindakan lanjut," 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			11	11-8-24



Monitoring and sampling of shellfish in Port Dickson waters will be carried out from time to time. PIC BY NUR AISYAH MAZALAN

DROP IN BIOTOXIN LEVELS

Ban lifted on harvesting, sale of PD shellfish

TAMPIN: The Department of Fisheries has lifted the ban on the harvesting and sale of shellfish, including mussels, in the waters of Port Dickson and Melaka following a drop in biotoxin to safe levels.

Deputy Agriculture and Food Security Minister Datuk Arthur Joseph Kurup yesterday said biotoxin readings from laboratory monitoring and analysis showed a drop to below 400 parts per billion (ppb) for the 15th sample.

"So fishing in the affected areas can continue. Monitoring and sampling will still be carried out

from time to time."

He said this after officiating at the "Pesta Mengoca Komuniti Perikanan" in Kampung Sungai Jerneh Fish Estate, Gemencheh, near here.

Present were Tampin member of parliament Datuk Mohd Isam Mohd Isa and Fisheries director-general Datuk Adnan Hussain.

Kurup said people had been advised to be vigilant and follow announcements by the authorities to ensure food safety.

On April 4, department deputy director-general (management) Wan Aznan Abdullah said labo-

ratory analysis at the Kuala Lumpur Fisheries Biosecurity Centre found that algae had caused mussels in Port Dickson waters to be contaminated and unsafe to eat.

Kurup said the state was the biggest contributor to the aquaculture sub-sector at 5,587.4 tonnes of fish production with a value of RM73.8 million last year.

"This involves 431 registered aquaculture operators, and Tampin contributed RM2.9 million to freshwater fish production," he said. **Bernama**

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			29	11-8-2024

Nelayan asing ditahan rompak 150kg hasil laut negara

GEORGE TOWN - Tindakan sebuah bot nelayan asing memecut laju sebaik diarahkan berhenti untuk pemeriksaan tidak berjaya apabila ditahan Agensi Penguatkuasaan Maritim Malaysia (Maritim Malaysia).

Pengarah Maritim Malaysia Pulau Pinang, Kepten Maritim Razali Kasim berkata, bot nelayan dari Indonesia itu dikesan dalam operasi kira-kira 55 batu nautika Barat Daya Pulau Kendi pada jam 11.45 pagi, Jumaat lalu.

Menurutnya, anggota Kapal Maritim (KM) Burau mengesan sebuah bot dalam keadaan mencurigakan.

"Sebaik dihampiri dan mengarahkan bot tersebut berhenti, tekong bot bertindak memecut sebelum berjaya ditahan selepas dikejar selama satu jam.

"Pemeriksaan mendapati terdapat lima nelayan termasuk tekong berusia lingkungan 25 hingga 40 tahun berada di dalam bot. Turut ditemui 150 kilogram (kg) hasil tangkapan ikan," katanya dalam kenyataan pada Sabtu.

Tambahnya, bot tersebut didapati tidak mempunyai nombor pendaftaran, manakala semua nelayan asing gagal mempamerkan dokumen pengenalan diri yang sah.



Lima nelayan warga Indonesia ditahan kerana mencero boh dan tidak memiliki dokumen pengenalan diri yang sah.

"Mereka disyaki melakukan kesalahan mengikut Akta Imigresen 1959/63 dan Akta Perikanan 1986.

"Kes diserahkan kepada pegawai penyiasat Maritim Malaysia untuk siasatan lanjut," ujarinya.

Sementara itu, dalam kes ber-

asingan, pihaknya menjumpai empat unit bubu naga di kedudukan 0.06 timur Jelutong pada 6 Ogos lalu.

"Semua bubu naga tersebut dirampas untuk tindakan lanjut," 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	11-8-2024

Larangan menuai, jual kerangan ditarik balik

Tampin: Jabatan Perikanan Malaysia menarik balik larangan penuaian dan penjualan kerang-kerangan termasuk kupang di perairan Port Dickson dan Melaka berikutan penurunan tahap biotoksin ke paras selamat.

Timbalan Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan Datuk Arthur Joseph Kurup berkata, hasil pemantauan dan analisis makmal, bacaan biotoksin

Hasil ms 9, 11/4/5
menunjukkan penurunan di bawah 400 per bilion (ppb) bagi sampel ke-15.

"Jadi aktiviti perikanan di kawasan terjejas boleh diteruskan seperti biasa. Pemantauan dan pengambilan sampel tetap dilakukan dari semasa ke semasa," katanya selepas merasmikan Pesta Mengoca Komuniti Perikanan (myKP) Sungai Jerneh di Estet Ikan Kampung Sungai Jerneh, Gemencheh.

Turut hadir Ahli Parlimen Tampin Datuk Mohd Isam Mohd Isa dan Ketua Pengarah Perikanan Datuk Adnan Hussain.

Pada masa sama, Arthur menasihatkan orang ramai berwaspada dan mengikuti perkembangan lanjut daripada pihak berkuasa bagi memastikan keselamatan makanan terjamin.

Pada 4 April lalu, Timbalan Ketua Pengarah (Pengurusan) DOF Wan Az-

nan Abdullah berkata, hasil analisis makmal Pusat Bio-sekuriti Perikanan Kuala Lumpur mendapati terdapat alga berbahaya menyebabkan kupang di perairan Port Dickson dicemari dan tidak selamat dimakan.

Sementara itu, Arthur berkata, Negeri Sembilan merupakan penyumbang terbesar bagi sub sektor akuakultur iaitu 5,587.4 tan metrik (90.78 peratus) pengeluaran ikan.

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	11-8-2024

Kupang boleh dijual, selamat dimakan

SH, ms30, 11hb

Analisis makmal konsisten menunjukkan bacaan biotoksin menurun

Oleh NORAFIDAH ASSAN
TAMPIN

Larangan puaian dan penjualan produk kerang-kerangan termasuk kupang di perairan negeri ini dan Melaka ditarik balik serta merta berikutan penurunan tahap biotoksin.

Timbalan Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, Datuk Arthur Joseph Kurup berkata, ia berdasarkan hasil pemantauan rapi Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) dan analisis makmal konsisten menunjukkan dwicengkerang ini selamat dimakan.

"Keputusan ini diambil berikutan bacaan biotoksin menunjukkan penurunan di bawah 400 per-bilion bagi sampel ke-15.

"Dengan ini, aktiviti perikanan di kawasan terjejas boleh diteruskan seperti biasa. Orang ramai dinasihatkan sentiasa berwaspada dan mengikuti perkembangan dari pihak berkuasa bagi memastikan keselamatan makanan terjamin," katanya selepas merasmikan Program Pesta Mengoca myKP Sungai Jerneh dan Demonstrasi Masakan Rasa-Rasa Akuakultur di Estet Ikan Kampung Sungai Jerneh, Gemencheh di sini pada Sabtu.

Hadir sama, Ketua Pengarah Perikanan Malaysia, Datuk Adnan Hussain.

Sebelum ini, *Sinar Harian* melaporkan, Timbalan Ketua Pengarah (Pengurusan) DOF Wan Aznan Abdullah mengesahkan hasil analisis makmal Pusat Biosekuriti Perikanan Kuala Lumpur



Arthur (tengah) ketika menghadiri Program Pesta Mengoca myKP Sungai Jerneh dan Demonstrasi Masakan Rasa-Rasa Akuakultur di Estet Ikan Kampung Sungai Jerneh, Gemencheh.

mendapati terdapat alga berbahaya menyebabkan kupang di perairan Port Dickson dicemari dan tidak selamat dimakan.

Beliau berkata, sampel air dan kupang di perairan berkenaan dicemari biotoksin serta alga

spesies *Prorocentrum*, *Alexandrium* dan *Pseudonitzschia* berbahaya.

Sementara itu, Arthur berkata, pengajuran program bersama masyarakat selain mengangkat tradisi budaya setempat, ia juga menjadi platform

penting bagi DOF mempromosikan sektor perikanan akuakultur tempatan.

"Ia bagi mencapai agenda keterjaminan negara iaitu mewujudkan rantaian nilai lebih tangkas dan berdaya tahan dengan aktiviti nilai tambah tinggi melalui sistem pengembangan mampan.

"Industri akuakultur negara perlu diperkukuh supaya lebih berdaya maju dan mampu menampung keperluan sumber protein khususnya daripada industri perikanan air tawar.

"Di Negeri Sembilan, akuakultur merupakan penyumbang terbesar pengeluaran perikanan negeri ini iaitu 90.78 peratus atau 5,587.4 tan metrik pengeluaran ikan secara keseluruhan dengan nilai RM73.8 juta pada tahun lalu," katanya.

Dalam pada itu, DOF dalam satu kenyataan pada Sabtu mengesahkan penurunan tahap biotoksin berada pada paras selamat dan larangan penjualan ditarik semula.

										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		/	9	11-8-24

RM1 per kilo bounty on 'ikan bandaraya'

KUALA LUMPUR: Fishing enthusiasts can now fish for a good cause as the Selangor government will pay RM1 for every kilogramme of suckermouth catfish (*Hypostomus plecostomus*), locally known as "ikan bandaraya", caught.

From Sept 1 to Oct 1, these fish caught in Selangor's waterways can be brought to a designated location in exchange for the reward, said Selangor Menteri Besar Datuk Seri Amirudin Shari.

"The invasive species has invaded nearly all rivers as well as lakes and mining ponds in the Klang Valley.

"It is threatening the existing ecosystem and affecting our native fish species," he said during the state-level World Water

Day celebration in Pandan Perdana yesterday.

State infrastructure and agriculture committee chairman Izham Hashim said that the location for the drop-off point would be revealed soon.

The Fisheries Department has released more than 1.11 million native fish into rivers over the past five years to combat the issue.

So far, four operations have been initiated this year, resulting in the release of 218,000 native river species, including freshwater prawns and ikan lampam (tin-foil barb).

Ikan bandaraya, ikan baung ekor merah (Asian redbtail catfish) and peacock bass are among the species the department has identified as invasive.



Good catch: Suckermouth catfish being unloaded at a recent invasive species hunt organised by the Selangor Fisheries Department.

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			13	11-8-2024

Bacaan toksin kerangan dari perairan Port Dickson, Melaka tidak lagi berbahaya

Kupang, kerang kini selamat dimakan

Oleh NOR AINNA HAMZAH

TAMPIN – Larangan terhadap pengambilan kerang-kerangan (dwicengkerang) dari perairan Port Dickson, Negeri Sembilan dan Melaka yang dikuatkuasakan sebelum ini ditarik serta-merta.

Timbalan Menteri Pertanian dan Keterjaminan Makanan, Datuk Arthur Joseph Kurup berkata, keputusan berkenaan diambil kerana bacaan biotoksin telah menunjukkan penurunan di bawah 400 400 per bilion (ppb) bagi sampel ke-15.

Bagaimanapun menurutnya, pemantauan rapi Jabatan Perikanan Malaysia (DOF) dan analisis makmal yang konsisten akan terus dilaksanakan bagi memastikan bacaan biotoksin di tahap yang selamat bagi jaminan keselamatan makanan.

"Oleh itu aktiviti ini boleh diteruskan seperti biasa bermula



ARTHUR (tiga dari kanan) menyampaikan bantuan sempena Program Pesta Mengoca myKP Sungai Jerneh dan Demonstrasi Masakan Rasa-Rasa Akuakultur di Estet Ikan Kampung Sungai Jerneh, Gemencheh semalam.

la sekarang. Asal sahaja sampel menunjukkan kadar ppb yang selamat, kita tiada larangan untuk apa cara dan kaedah mereka untuk menuai kerang-kerangan ini.

"Sampel seterusnya akan diambil untuk tujuan pemantauan kerana keselamatan makanan itu sentiasa menjadi keutamaan Kementerian dan kerajaan. Sekira-

nya biotoksin itu meningkat kita akan melaksanakan semula larangan tersebut demi keselamatan orang ramai," katanya pada Program Pesta Mengoca myKP

Sungai Jerneh dan Demonstrasi Masakan Rasa-Rasa Akuakultur di Estet Ikan Kampung Sungai Jerneh, Gemencheh di sini semalam.

Pada 4 April lalu, Jabatan Perikanan mengesahkan kupang di Port Dickson dicemari biotoksin berbahaya dan tidak selamat dimakan selepas analisis yang dijalankan mendapati terdapat tiga alga berbahaya iaitu spesies *prorocentrum*, *alexandrium* dan *pseudonitzschia*.

Jabatan itu menyarankan kupang dan kerang-kerangan lain di perairan Port Dickson tidak selamat dimakan.

Analisis itu dibuat selepas lapan kes keracunan makanan berkaitan pengambilan kupang termasuk dua kes kritikal berlaku di Port Dickson.

Kes keracunan makanan berkaitan kupang juga dilaporkan di Melaka pada 8 Jun lalu.

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	18-19	11-8-24



Kupang 'kaki' kayu nibong

PERJALANAN dari jeri nelayan di Sebatu, Melaka menuju ke pangkar atau rak kupang di pesisir pantai mengambil masa kira-kira 15 minit. Begitu pun, menurut nelayan tempatan, Baharudin Rasol, 42, masa perjalanan bergantung kepada kuasa enjin bot dan keadaan gelora laut.

"Jika besar kuasa enjin botnya, 10 minit sahaja kita sudah sampai di kaki nibong, tetapi kalau laut bergelora mungkin lambat juga," katanya sambil tersenyum.

Pada jarak kurang 50 meter dari rak kupang, penulis dapat melihat puluhan kayu nibong dipacak di dalam laut dengan susunan membentuk segi empat.

Dianggarkan kira-kira 10 set rangka kayu nibong dapat dilihat pada jarak sekitar 20 meter sahaja.

Kayu yang disusun melintang dijadikan tempat memijak dan mengikat tali benih kupang.

Tali kupang itu pula diikat dengan pemberat sebelum ditenggelamkan di dalam air.

Apabila hampir tiba di rak kupang, Baharudin atau lebih mesra dengan panggilan Udin mematikan



Sekarang ini hasilnya lebih sedikit iaitu sekitar 12 kilogram kerana teritip yang muncul pada cengkerang lebih banyak."

UDIN



KOSMO, 18-19

11/16

Oleh
**DIYANATUL
ATIQA ZAKARYA**

enjin botnya dan perlahan-lahan menelusuri di celahan 500 jutaian tali benih kupang di 'kaki' kayu nibong yang seakan-akan berada di struktur rak kupang.

"Saya telah bantu ayah ternak kupang ini sejak belasan tahun lagi. Ketika itu, harganya dijual sekitar 80 sen sekilogram.

"Kini, harga kupang boleh mencecah RM8 sekilogram, kalau sudah dibersihkan 'janggut' serta

dibuang teritip pada permukaan cengkerang. Kalau belum dibersihkan, harganya cuma RM6 sekilogram.

"Dulu sekali tuai, kami dapat kutip satu tan.

"Sekarang ini hasilnya lebih sedikit iaitu sekitar 12 kilogram sahaja kerana teritip yang muncul pada cengkerang lebih banyak, jadi ambil masa untuk membersihkannya.

"Teritip ini biasanya ada pada musim panas sahaja, tetapi zaman sekarang ini keadaan cuaca panas itu lebih lama, mungkin disebabkan isu pemanasan global," ujarnya.

Jelasnya, tapak rak kupang itu disewa daripada Persatuan Nelayan Kawasan Jasin pada kadar RM450 setahun dengan hasil tuaian diperolehi setelah tempoh matang iaitu tujuh hingga lapan bulan.

Ujar Udin, kos membuat rak pula menelan belanja sekurang-kurangnya RM30,000 meliputi kos kayu nibong.

"Tiada tiang batu sepanjang 12 meter boleh digunakan untuk tampung kupang ini. Bahan yang paling tahan adalah kayu nibong.

"Kita pakai lebih 40 batang kayu nibong. Kos memulakan penternakan kupang ini sekitar RM30,000. Pada tahun pertama memang tidak ada untung.

"Keluarga saya ada enam rak kupang di perairan Sebatu ini. Biasanya, ketika fasa benih, saya akan turun ke laut untuk memeriksa keadaan tahi bagi memastikan ia tidak terbelit antara satu lain. Dalam

UDIN menunjukkan kupang yang ditanam olehnya di perairan laut Sebatu, Melaka baru-baru ini.

— SYAFEEQ AHMAD

PULUHAN kayu nibong dipacak di dalam laut untuk memelihara kupang.



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	19	11-8-24



tempoh empat bulan, benih ini akan mula membentuk cengkerang kecil dengan saiz satu inci.

"Apabila hampir waktu matang, saya akan goncangkan tali-tali ini untuk menurunkan lumpur yang melekat pada tali dan cengkerang.

"Jika proses ini tidak dibuat, kupang tidak dapat membesar dengan baik dan akan gugur.

"Begitu juga masalah teritip, kalau sehingga menutup mulut kupang, maka saiz kupang akan menjadi lebih kecil kerana tidak dapat memakan plankton," katanya.

Katanya, proses memelihara kupang lebih mudah berbanding kerang yang perlu sentiasa dipantau dan diserakkan di dalam lumpur untuk memastikan tidak bertindih.

Maklumnya, memelihara kupang hanya menggunakan kaedah 3T iaitu tanam, tinggal dan tuai.

"Kerang ambil masa lapan bulan untuk dituai hasilnya, lebih lama berbanding kupang.

"Kerang juga perlu diternak di kawasan yang boleh air surut, sebaliknya kupang hanya dibiarkan di dalam air.

"Mungkin disebabkan itu harga kerang lebih mahal, selain faktor permintaan dan pasaran," katanya.

Ditanya mengenai penguatkuasaan larangan menjual kupang melibatkan hasil dari perairan di Port Dickson (Negeri Sembilan) dan Sebatu sejak April lalu susulan kes keracunan makanan, Udin memberitahu, kejadian serupa pernah berlaku pada awal 90-an.

Katanya, disebabkan itu, keluarganya terpaksa menghentikan penternakan kupang selama 10 tahun.

"Dulu sekadar sakit perut sahaja. Keadaan kualiti air sekarang ini telah berubah, jadi susah untuk kita katakan.

"Kalau mengikut nelayan, mereka melarung kupang dimasak bersama menu berprotein bagi mengelak sakit perut.

"Sebelum ini, kupang antara hasil laut yang paling laris terutama pada musim perayaan.

"Situasi ketika ini tidak akan menyebabkan penternakan kupang pupus kerana permintaannya sentiasa ada," katanya.

Sementara itu, Pengarah Jabatan Perikanan Melaka, Saufi Affandi, l'ahb

PERMINTAAN
terhadap kupang
sentiasa ada blarpun
berhadapan dengan
pelbagai cabaran.

EKSTRA KUPANG

- Siput sudu atau dikenali sebagai kupang merupakan sejenis famili kerang-kerangan
- Kupang mempunyai pelbagai sumber mineral antaranya protein, zink dan iron
- Boleh dijumpai di kawasan air tawar seperti tasik dan sungai serta surut di pinggir laut
- Ternakan kupang menggunakan kaedah 3T iaitu tanam, tinggal dan tuai
- Kupang membesar selama tujuh sehingga 10 bulan sebelum dituai



KERAJAAN Melaka telah mengazetkan kawasan perairan seluas 550 hektar dari Muara Sungai Kesang hingga Sungai Renggi untuk ternakan kupang di ZIA Sebatu.

berkata, kawasan perairan seluas 550 hektar dari Muara Sungai Kesang sehingga Sungai Renggi iaitu kira-kira satu batu nautika dari pantai telah diwartakan sebagai Zon Industri Akuakultur (ZIA) oleh Kerajaan Negeri Melaka termasuklah untuk ternakan kupang dan kerang.

"Kini, terdapat lebih kurang 56 rak kupang milik individu dan Persatuan Nelayan Kawasan (PNK). Ternakan ini dijalankan di kawasan ZIA antara Sungai Renggi.

"Manakala di kawasan perairan Umbai, kaedah penternakan melibatkan pemasangan P-Line dan pancang.

"Namun, dua kaedah ini yang sesuai untuk perairan di Melaka adalah rak dan pancang kerana keadaan arus yang kuat di bawahnya.

"Kami sentiasa menggalakkan penternakan kupang ini dijalankan oleh para nelayan.

"Hasil boleh mencecah lima tan atau 5,000 kilogram bagi setiap rak jika diusahakan dengan kaedah yang betul. Ini bermakna, hasil jualan secara borang sekitar RM5,000 sebulan," katanya.

Tambahnya, mengikut data perangkaan Jabatan Perikanan 2023 dan statistik tahun lalu, sebanyak 106.67 tan metrik kupang dikeluarkan membabitkan nilai runcit bernilai RM1.3 juta, manakala nilai borong RM846,096.

Mengulas lanjut, dia berkata, selain memberikan hasil pendapatan kepada para penternak, penternakan kupang juga dapat meningkatkan pengeluaran akuakultur di kawasan perairan Melaka.

"Namun, kami tidak membenarkan pembinaan kelong ikan di rak kupang ini atas faktor keselamatan bagi mengelakkan berlakunya pencemaran.

"Bila ada kelong ini, biasanya akan ada rumah kecil yang dibina nelayan untuk berehat dan memistol ada tandas di situ. Jadi, kita tidak mahu sisa buangan dibuang ke perairan tempat penternakan ini dijalankan," katanya.

Komposisi biokimia kupang berbeza mengikut geografi

KUPANG atau siput sudu mempunyai sumber mineral yang baik dan sesuai dimasukkan dalam menu diet untuk menurunkan berat badan.

Menurut Pegawai Dietetik, Wan Nurul Hazirah Wan Alkamar Shah, menerusi pengambilan yang betul, kupang mampu memberi sumber protein, zink dan iron untuk tubuh badan seseorang.

Katanya, mengikut kajian, kupang sangat sesuai dijadikan menu utama diet dengan pengambilan hidangan sebanyak tiga kali seminggu.

Ujarnya, dalam tempoh dua minggu, ia dapat membantu meningkatkan indeks Omega-3 secara sederhana.

"Protein daripada kupang ini kualitinya sama dengan daging merah, tetapi ia rendah lemak dan bagus untuk menurunkan berat badan.

"Komposisi biokimia kupang ini berbeza mengikut geografi.

Jadi, elakkan membeli dan menangkap kupang daripada sumber air tercemar bagi mengelakkan risiko infeksi dan ketoksikan disebabkan kandungan merkuri yang tinggi," katanya.

Mengulas lanjut, dia berkata, protein yang terkandung dalam kupang lebih mudah untuk dihadam, sekali gus menjadikan ia sesuai dijadikan sumber protein buat kanak-kanak.

"Makanan laut ini juga kaya dengan vitamin A untuk kulit dan mata, vitamin B12 bagi sistem saraf, sel darah dan mencegah kelesuan.

"Ia juga tinggi Omega-3 jenis polyunsaturated fatty acids (PUFAs) dan sumber asas asid lemak yang bagus. Omega-3 ini sangat bermanfaat untuk kesihatan otak dan jantung," ujarnya.

Tambah Wan Nurul Hazirah, penggemar kupang diingatkan untuk mengambil sumber protein ini secara sederhana dan melakukan kaedah pembersihan yang betul termasuk membuang bahagian 'janggut' bagi mengelak kualiti porut.



WAN NURUL HAZIRAH