



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

**31 Januari 2025
01 Sya'ban 1446H**

Utusan Malaysia	• Ikan susu sumber alternatif keterjaminan makanan
Berita Harian	•
Harian Metro	• Ternakan ikan jana pendapatan masjid
Kosmo	• 21 juta benih udang galah dilpeaskan Perikanan • Teknologi biak DNA patin muncung • Rezeki ikan kenerak 9kg, nelayan dapat RM360
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							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	31.1.2025

21 juta benih udang galah dilepaskan Perikanan

KUANTAN – Kira-kira 21 juta ekor benih udang galah dilepaskan di perairan sungai seluruh negara khususnya di Semenanjung dalam tempoh empat tahun sebagai usaha memastikan kelangsungan udang galah.

Ketua Pengarah Perikanan, Datuk Adnan Hussain berkata, pelepasan benih udang galah dari 2021 hingga 2024 itu dilakukan di sungai utama negara khususnya Semenanjung.

“Di Pahang, sebanyak 1.7 juta ekor benih udang galah dilepaskan yang memberi manfaat besar kepada komuniti nelayan darat dan menyokong pemuliharaan ekosistem.

“Pahang mencatatkan jumlah tinggi kerana mempunyai sungai terpanjang di Semenanjung dan ekosistem berada dalam keadaan baik,” katanya.

Tambahnya, selain Pahang pelepasan benih udang galah melibatkan kesemua negeri lain seperti Selangor, Negeri Sembilan, Melaka, Johor, Kedah dan Pulau Pinang.

Menurutnya, tahun lalu merekodkan jumlah pelepasan benih udang galah tertinggi iaitu sebanyak 729,000 berbanding pada 2023 (221,000) dan 2022 sebanyak 220,000 manakala pada 2021 sebanyak 134,572.



ADNAN (dua dari kiri) melepaskan benih udang galah di Sungai Belat, Kuantan semalam.

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		17	31.1.2025

Teknologi biak DNA patin muncung

- Elak ikan pupus, sukar ditemui
- Guna teknik dimiliki Planet-IUM

Oleh ABDUL RASHID
ABDUL RAHMAN

KUANTAN – Ikan patin muncung mungkin dapat diselamatkan daripada pupus apabila teknologi mendapatkan DNA spesies itu bakal dilaksanakan oleh Jabatan Perikanan dan Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM) untuk proses pembiakan. Ia akan mencipta sejarah baharu dunia apabila baka ikan yang sukar ditemui itu dibiakkan menerusi teknologi DNA di Frozen Zoo yang berada di Institute of Planetary Survival For Sustainable Well-Being UIAM (Planet-IUM).

Ketua Pengarah Perikanan, Datuk Adnan Hussain berkata, pihaknya bersedia mengadakan perbincangan lanjut dengan UIAM untuk meneroka potensi tersebut.

"Ikan patin muncung merupakan spesies yang sangat istimewa di Pahang. Kita bersedia bekerjasama dengan mana-mana pihak termasuk UIAM untuk kajian genetik dan pembiakan ikan terancam.



KAKITANGAN Jabatan Perikanan melepaskan benih udang galah di Kuantan semalam. Gambar kecil spesies ikan patin muncung.

"Teknologi itu boleh dijadikan kerjasama dan diperkembangkan untuk dicadangkan dalam projek khusus dalam Rancangan Malaysia Ke-13," katanya ketika ditemui pada program pelepasan benih udang galah dan sesi libat urus Ketua Pengarah Perikanan Malaysia di sini semalam.

Sebelum ini Kosmo! melaporkan Frozen Zoo mempunyai teknologi bagi menyimpan DNA dan membiakkan semula haiwan yang pupus di negara ini menggunakan ibu tumpang.

Setakat ini, ia menyimpan DNA Badak Sumatera yang telah pupus. DNA ikan patin muncung boleh didapati melalui spesies yang telah mati.

Menurut Adnan, walaupun masih ada nelayan yang dapat menangkap patin muncung tetapi bilangannya tidaklah banyak seperti dahulu.

Sehubungan itu, menjadi hasrat mereka untuk mengadakan induk ikan patin muncung bagi proses pembiakan.

"Kita mengalu-alukan mana-mana pihak menghubungi Jabatan Perikanan untuk ditentusahkan jenis patin. Jika dapat jenis muncung, kita boleh berbin-cang dengan nelayan tersebut untuk membuat perolehan sekali gus menjadikannya sebagai induk," katanya.

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	31.1.2025

Rezeki ikan kenerak 9kg, nelayan dapat RM360

LIPIS – Seorang nelayan sungai, Mohamad Rais Rafee, 25, tidak menyangka memperoleh rezeki lumayan apabila dia berjaya menaikkan seekor ikan kenerak seberat sembilan kilogram (kg) di Lubuk Sukun, Sungai Jelai berdekatan Kampung Ganding di sini semalam.

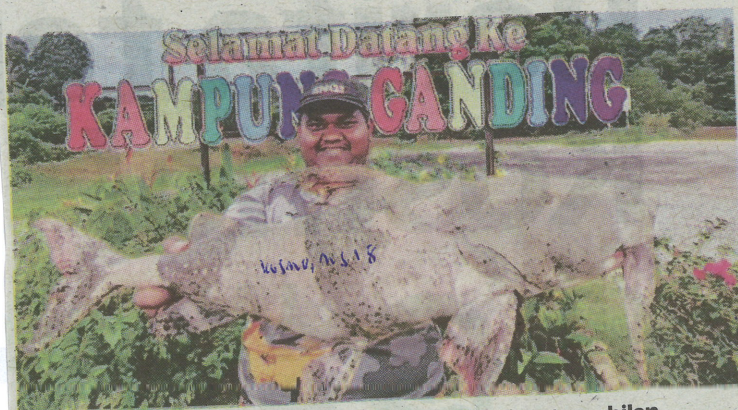
Mohamad Rais berkata, dia menangkap ikan tersebut menggunakan rawai yang dipasang umpan cengkerik di lubuk tersebut pada pukul 6.30 petang kelmarin.

“Ketika turun menengok arai pada pukul 9 pagi, saya

menyangka tersangkut sebatang kayu kerana agak sukar untuk menarik naik ke atas bot, tetapi beberapa minit kemudian kelihatan timbul ikan kenerak bersaiz sangat besar.

“Setelah ditimbang, ikan ini seberat sembilan kilogram dan saya jual kepada seorang peraih di kampung ini dengan harga RM40 sekilogram,” katanya kepada Kosmo! di Kampung Ganding dekat sini semalam.

Ujarnya, hasil jualannya sebanyak RM360 akan digunakan untuk belanja keperluan dapur.



MOHAMAD RAIS menunjukkan ikan kenerak seberat sembilan kilogram yang berjaya ditangkapnya di Sungai Jelai berhampiran Kampung Ganding, Lipis semalam.

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		26	31.1.2025

Ikan susu sumber alternatif keterjaminan makanan

IKAN susu, atau nama saintifiknya *Chanos chanos*, merupakan spesies akuakultur yang semakin mendapat perhatian sebagai alternatif sumber ikan berkhasiat di Malaysia. Dikenali sebagai *Bangus* di Filipina dan *Bandeng* atau *Bolu* di Indonesia, ikan ini bukan sahaja digemari kerana rasa isinya yang lemak dan lembut, tetapi juga kerana kandungan nutriennya yang tinggi. Ikan susu adalah sumber protein berkualiti tinggi serta kaya dengan Vitamin A, B12, B6, B-Complex, dan Omega-3.

Nutrien-nutrien ini menjadikannya pilihan makanan yang baik untuk kesihatan, membantu mengekalkan kekuatan tulang, mengurangkan keradangan serta menyokong fungsi hati dan buah pinggang. Kandungan *astaxanthin*, yang merupakan antioksidan semula jadi dan protein yang tinggi dalam ikan susu juga memberi manfaat dalam menyokong penurunan berat badan.

Sebagai bahan masakan, ikan susu amat versatil dan boleh diolah menjadi pelbagai hidangan seperti laksa ikan susu, asam pedas, ikan salai, goreng berlada, bakar, kukus, dan pais. Dengan kelebihan ini, ikan susu berpotensi menjadi pilihan utama dalam menu rakyat Malaysia.

Statistik terkini menunjukkan pengeluaran ikan susu pada 2024 mencapai 4,204 tan metrik, dengan nilai borong sebanyak RM37.08 juta. Prestasi ini menunjukkan kesinambungan peranan ikan susu sebagai salah satu spesies yang menyumbang kepada industri perikanan negara.

Kedah terus menjadi penyumbang utama dengan pengeluaran tertinggi sebanyak 3,700 tan metrik, diikuti oleh Johor 454.97 tan metrik dan Sabah 46.51 tan metrik. Peningkatan dalam nilai pasaran juga mencerminkan potensi ikan susu untuk terus memenuhi permintaan dalam pasaran tempatan dan antarabangsa.

Ikan susu terkenal sebagai spesies yang mudah diternak, dengan kos operasi yang

rendah kerana hanya memerlukan makanan berprotein rendah serta daya tahan penyakit yang tinggi. Sifat ini menjadikannya pilihan ekonomi yang berdaya maju untuk penternak tempatan.

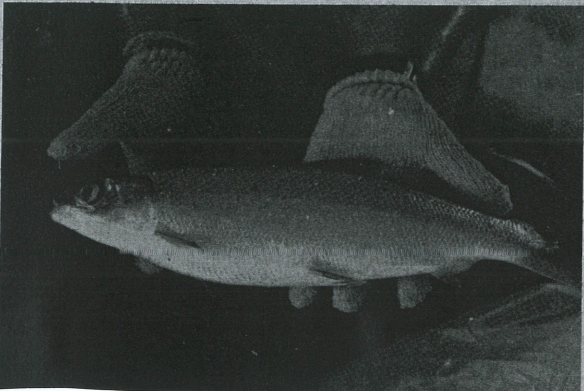
Jabatan Perikanan terus menyokong industri ini dengan mempromosikan teknologi penternakan ikan susu yang cekap seperti sistem kolam dan sangkar.

Dengan kerjasama strategik antara pihak kerajaan dan swasta, pengeluaran ikan susu dijangka terus meningkat, menyumbang kepada kestabilan industri akuakultur dan memperkukuh keterjaminan makanan negara.

Selain menjadi sumber protein untuk manusia, ikan susu juga diiktiraf sebagai alternatif bahan makanan ternakan, sekali gus membantu mengurangkan kebergantungan kepada sumber import. Ini menjadikannya pilihan yang strategik dalam menyokong agenda keterjaminan makanan negara.

Jabatan Perikanan menyeru rakyat Malaysia untuk memilih ikan susu sebagai sebahagian daripada sajian harian mereka. Langkah ini bukan sahaja menyokong industri akuakultur tempatan tetapi juga mengurangkan kebergantungan kepada perikanan tangkapan, yang semakin terjejas akibat perubahan iklim dan penurunan sumber marin. Dengan manfaat kesihatan yang tinggi, kepelbagaian dalam penyediaan makanan dan potensi ekonomi yang besar, ikan susu berupaya memainkan peranan penting dalam menjamin bekalan protein negara. Sokongan rakyat terhadap ikan susu diharap dapat memperkukuh sektor akuakultur tempatan, meningkatkan kemandirian makanan serta menyumbang kepada pembangunan industri perikanan yang mampan dan berdaya saing.

UNIT KOMUNIKASI KORPORAT
Jabatan Perikanan



IKAN susu adalah sumber protein berkualiti tinggi serta kaya dengan pelbagai vitamin menjadikannya pilihan makanan yang baik untuk kesihatan, membantu mengekalkan kekuatan tulang, mengurangkan keradangan serta menyokong fungsi hati dan buah pinggang.

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		21	31-1-2025



TENGGU Anis berkenan melepaskan anak ikan tilapia pada perasmian Rumah Ternak Ikan An-Nisa di Masjid D'Raja Tengku Aziza, Melor, semalam.

Bernama **PROJEK RUMAH TERNAK IKAN AN-NISA**

Kota Bharu

Raja Perempuan Kelantan Tengku Anis Abdul Hamid berkenan merasmikan Rumah Ternak Ikan An-Nisa di Masjid D'Raja Tengku Aziza, Melor di sini, semalam.

Pada majlis itu, baginda turut berkenan melepaskan anak ikan tilapia yang berukuran antara tiga hingga empat inci sebanyak 1,000 ekor dalam kolam.

Sementara itu, Ketua Pegawai Eksekutif Agrobank Datuk Tengku Ahmad Badli Shah Raja Hussin berkata, Rumah Ternak Ikan An-Nisa adalah projek rintis di-

Ternakan ikan jana pendapatan masjid

lancarkan Agrobank untuk memperkasakan pertanian bandar melalui Teknologi Bioflok untuk melakukan aktiviti perikanan.

Beliau berkata, setakat ini, Agrobank memperuntukkan RM80,000 bagi projek itu dan bercadang untuk memperluaskan pelaksanaannya ke empat masjid lagi di negeri ini,

iaitu di jajahan Kota Bharu, Tumpat, Pasir Mas dan Machang sebelum ia diperluaskan ke seluruh masjid

di seluruh negara. "Empat lagi masjid belum diputuskan dan ia akan dibincangkan bersama

"Dalam masa tiga hingga empat bulan, pihak masjid mampu menuai hasil ternakan sehingga mencecah 500 kilogram"

Ahmad Badli Shah

Ma Majlis Agama Islam dan Adat Istiadat Melayu Kelantan (Maik). Setiap masjid akan menerima peruntukan sehingga RM15,000 untuk melaksanakan ternakan ikan ini," katanya pada majlis perasmian Rumah Ternak Ikan An-Nisa di Masjid D'Raja Tengku Aziza, Melor di sini.

Ahmad Badli Shah ber-

kata, Teknologi Bioflok adalah inovasi yang mentransformasikan industri akuakultur melalui kaedah pengurangan pertukaran air menerusi adaptasi pemprosesan sisa domestik.

"Menerusi projek ini, ia memberi peluang kepada pihak masjid untuk menjana pendapatan melalui aktiviti pertanian bandar, khususnya dalam bidang perikanan.

"Dalam masa tiga hingga empat bulan, pihak masjid mampu menuai hasil ternakan sehingga mencecah 500 kilogram," katanya.

Menurutnya, usaha ini secara tidak langsung boleh memberi pendapatan kepada masjid, sekali gus mengimarahkan silaturahmi antara kariah.