



## **LAPORAN LIPUTAN MEDIA KHAMIS / 31 MEI 2018**

- 1. ELAUN SARA HIDUP NELAYAN DITERUSKAN**
  - **UTUSAN MALAYSIA**
  
- 2. TEKNOLOGI MANTAPKAN KUALITI HARUM MANIS**
  - **MEGA SAINS UTUSAN MALAYSIA**

**DISEDIAKAN OLEH:  
CAWANGAN KOMUNIKASI KORPORAT  
(MADA)**

---

## Elaun sara hidup nelayan diteruskan

**PUTRAJAYA 30 Mei** - Elaun Sara Hidup Nelayan yang dinikmati 55,000 nelayan laut dan 5,400 nelayan darat akan diteruskan, kata Menteri Pertanian dan Industri Asas Tani, Salahuddin Ayub.

Beliau berkata, Ketua Setiausaha kementerian, Datuk Seri Dr. Ismail Bakar memaklumkan bahawa kementerian itu mempunyai bajet yang mencukupi untuk meneruskan pembayaran elaun tersebut.

Katanya, kementerian juga akan mengkaji kenaikan elaun tersebut jika keadaan kewangan negara dapat dipulihkan dengan kadar segera.

"Sekiranya keadaan ekonomi negara dapat dipulihkan secepat mungkin dan kita dapat meningkatkan pendapatan (negara), saya akan mengambil tanggungjawab memastikan (elaun) kumpulan ini dapat ditambah dan saya akan mohon bajet yang lebih untuk kementerian," katanya dalam sidang akhbar di sini hari ini.

Sebelum ini, sebuah akhbar melaporkan kebimbangan persatuan nelayan bahawa elaun bulanan itu akan ditamatkan susulan perubahan pucuk pimpinan kerajaan persekutuan selepas Pilihan Raya Umum ke-14 (PRU-14).

Salahuddin berkata, ketika ini nelayan zon A menikmati elaun sebanyak RM300 sebulan, manakala RM250 bagi nelayan zon B, C dan C2.

Dalam pada itu, beliau berkata, Kabinet hari ini turut meluluskan penubuhan Majlis Penasihat Pertanian Negara dan anggota majlis itu akan diperkenalkan selewat-lewatnya Isnin depan.

"Anggota majlis tidak lebih 10 orang. Peringkat pertama mungkin akan lantik lima hingga enam orang dan selepas itu kita akan lihat individu dan kepakaran tertentu yang akan kita isi kemudian,"

katanya.

Berhubung skim kawalan harga musim perayaan bagi sambutan Aidilfitri 2018, Salahuddin berkata, Perdana Menteri Tun Dr. Mahathir Mohamad memberi tanggungjawab kepada KSU Kementerian Per-

tanian dan Industri Asas Tani dan Kementerian Perdagangan Dalam Negeri, Koperasi dan Penggunaan untuk mengambil tindakan lanjut.

Salahuddin berkata, KSU kedua-dua kementerian berkenaan akan mengadakan mesyuarat esok berhubung pelaksanaan skim itu yang

melibatkan 22 jenis barang keperluan.

"Perdana Menteri yang bertanggungjawab terhadap semua kementerian yang belum ada lantikan menteri memberi kuasa kepada kedua-dua KSU untuk mengambil tindakan kerana kita faham rakyat di luar sana sedang menghadapi masalah kenaikan harga barang," katanya.

Sementara itu Salahuddin berkata, beberapa kertas kabinet melibatkan janji manifesto Pakatan Harapan akan diumumkan dalam masa terdekat termasuk berkaitan penamatan monopoli Padiberas Nasional Berhad (Bernas) dalam pengeluaran dan pengimportan beras negara.

"Hanya segelintir mendapat faedah dan Bernas menjadi lubuk untuk mengaut keuntungan peribadi atau kumpulan tertentu.

"Kita akan memastikan kepentingan pesawah terjaga dan lebih ramai usahawan boleh diberi peluang dengan cara profesional dan telus untuk meningkatkan aktiviti mereka dalam perniagaan beras," katanya.

Salahuddin berkata, walaupun monopoli Bernas ditamatkan, kementerian akan terus memastikan jaminan makanan negara diutamakan.

- BERNAMA



SALAHUDDIN AYUB

**KERATAN AKHBAR : MEGA SAINS UTUSAN MALAYSIA**  
**TARIKH : 31 MEI 2018 (KHAMIS)**  
**PERKARA : PERTANIAN**

# Teknologi mantapkan kualiti harumanis

**SEBUT** sahaja mangga harumanis, sudah pasti ramai yang terbayang keenakan serta rasa lemak buah tropika berkenaan.

Itu yang berwarna oren lekungan ditambah dengan rasa yang manis serta berbau harum mampu memikat setiap yang melihat untuk mencubanya.

Namun, apa yang membataskan pembeli ialah harga mangga harumanis yang boleh dikesali sebagai agak tinggi berbanding buah-buahan lain iaitu sekitar RM35 sekilogram bagi grad premium.

Oleh itu, sudah tentu ramai penggemarnya agak sebatan untuk membelanjakan sejumlah wang yang agak besar hanya untuk menikmati mangga yang digelar Permata Perlis kerana sifatnya yang hanya hidup subur di negeri itu.

Ironinya, mangga harumanis mempunyai kualiti yang sangat tinggi dan memerlukan penjagaan yang amat rumit semestilah hanya menghasilkan hasil sekali dalam setahun melaikan di hasil dengan harga sedemikian.

Sebagai pilah yang bertanggungjawab mengurus dan menjaga lebakkan harumanis, Jabatan Pertanian menghasilkan pelbagai inovasi untuk memantapkan pengurusan, sekali juga meningkatkan kualiti mangga harumanis ke tahap maksimum.

Menurut Timbalan Pengarah Jabatan Pertanian Negeri Perlis, **Low Wei Han**, penjagaan dari peringkat awal sangat dititikberatkan kerana ia bakal memberikan kesan kepada kualiti hasil pengeluaran.

**Oleh INTAN SUNANA CHE OMAR**  
 intan@utusan.com  
 @igmail.com

sekitarnya tidak disela dengan baik.

Oleh itu, katanya, setiap buah dipokok akan dikur menggunakan penyukat buah bagi mengesan tahap kematangan buah yang membolehkan ia dibalut menggunakan kertas pembalut sehingga mencapai tempoh matang untuk dituai.

Apabila buah tersebut berukuran 16 sentimeter (cm) kita akan mula membalut buah tersebut kerana jika melebihi ukuran itu ia akan menganggu proses kematangan buah yang dikehendaki.

Setelah itu, ia akan mengambil masa selama 56 hari atau lapan minggu sebelum buah tersebut dapat dipetik dan dipanen sebelum dijual ke pasaran," katanya ketika ditemui di Pusat Keceklerangan Mangga Harumanis, Bukit Bintang, Perlis baru-baru ini.

Pengeluaran mangga harumanis pada tahun ini dianggarkan sebanyak 1,500 tan metrik iaitu 50 peratus daripada apa yang mencapai puncak pengeluaran pada Ramadan ini.

Tambahan, penjagaan harumanis harus dilakukan dengan cepat dan tepat tanpa meletakkan masa, walau satu hari bagi memastikan kualiti dan kemasihan buah benar-benar terjaga.

Selain itu, Jabatan Pertanian turut mengeluarkan inovasi roda harumanis yang menggunakan kitaran pengurusan harumanis yang konsisten dari peringkat



**MOHD NIZAM ABDUL AZIZ** (kiri) menunjukkan cara menggunakan mesin menentukan kadar air dalam buah harumanis sebelum boleh dipetik kepada ahli kelompok Penanam Mangga Harumanis, Tanah Padang Besar, Perlis baru-baru ini.



**MOHD NIZAM ABDUL AZIZ** menunjukkan carta cara terbaik menghasilkan Mangga Harumanis, di Pusat Pertanian Bukit Bintang Perlis, pada lawatan media baru-baru ini.

awal iaitu penentuan, penanaman, penanaman sehingga proses pematangan.

Roda inovasi tersebut dapat memantapkan pengurusan mangga harumanis menjadi lebih teratur dan jangka masa bagi satu-satu proses dapat ditentukan dengan lebih mudah oleh petani.

Dalam usaha memantapkan pasaran harumanis, Jabatan Pertanian juga telah menghasilkan pembalut karbon.

Berbeza daripada pembalut biasa yang hanya menjaga kualiti buah dari serangan penyakit dan serangga, pembalut karbon mempunyai kelebihan untuk menjadikan buah yang dibalut berwujud kuning dan memantik.

Pegawai Pertanian Daerah Perlis, **Mohd. Nizam Abdul Aziz** menjelaskan, penggunaan pembalut karbon menghalang cahaya matahari daripada menembusi buah yang dibalut,

sekaligus memantapkan warna asal satu hijau kepada kuning.

"Hal ini kerana ada sesetengah pelanggan yang beranggapan mangga harumanis berwarna kuning dan bukan hijau."

"Oleh itu, kita beri mereka dua pilihan warna harumanis iaitu hijau dan kuning. Namun, keduanya mempunyai kualiti yang sama," ujarnya.

Mengulas lanjut, Mohd. Nizam berkata, Lawan kualiti diteruskan sehingga tiba musim menuai.

Dalam tempoh dua hari sebelum dituai, tahap kematangan buah akan diperiksa menggunakan alat *Brix Meter Ammir TD-2010C* yang berupaya untuk menguji tahap kematangan buah yang masih di pokok.

Apabila berteknologi lepun tersebut akan menunjukkan bacaan bagi setiap buah untuk memastikan ia benar-benar

matang sebelum dapat dituai. Bacaan yang baik ialah sekitar 12 ke atas dan sekiranya buah menunjukkan bacaan yang kurang daripada jumlah tersebut ia tidak akan dituai dan dibiar sehingga matang sepenuhnya di pokok bagi menjamin kualiti buah yang benar-benar manis dan enak.

Pengurusan lepas tuai bagi mangga harumanis di Pusat Pengumpulan, Jabatan Pertanian Negeri Perlis melibatkan beberapa langkah iaitu pembalutan, membalut, membasuh, rawatan air panas, pengeringan, pemeraman, pengedaran serta pembungkusan. Setelah dituai, mangga harumanis akan terus dicuci sehingga bersih dari segala kotoran sebelum diredam di dalam air panas yang dicampur dengan racun kulat selama lima minit dengan suhu 50 °C bagi

menjaga kulit luaran untuk terus kekal cantik.

Kemudian, buah dipamer dengan menggunakan karbit selama 48 atau 72 jam bergantung pada kesesuaian permintaan dan seterusnya digredkan mengikut standard yang telah ditetapkan iaitu berat antara 450 gram hingga 650 (g) bagi grad premium dan 350 hingga 450 g bagi grad B.

Buah akan disusun di dalam kotak buah mengikut grad dan saiz dan disertakan bersama kertas hancur untuk mengalirkan pesteran yang boleh menyebabkan kecederaan pada buah.

Maklumat seperti keterangan grad, berat, nombor siri dan tarikh sesuai di makan diampikan pada kotak untuk memberikan maklumat tambahan kepada pembeli.

Gambar: SAIFUL BAHARI ASHARI

## Cabaran pertanian harumanis

**BERBUDI** kepada tanah pemsangannya satu pekerjaan yang mulia dan mampu menguntungkan pengusaha selalunya dijalankan dengan rapi dan teratur.

Begitu juga dengan pengusaha harumanis di sekitar negeri Perlis yang seramai 3,300 orang tidak melepaskan peluang untuk turut serta dalam pertanian mengusahakan mangga harumanis yang boleh memberi keuntungan ketika tiba musimnya.

Namun, mengusahakan tanaman yang popular dan disukai ramai ini pasti berdepan dengan pelbagai cabaran dan rintangan yang tidak dapat dielakkan.

Menurut Ketua kelompok Penanam Mangga Harumanis Felda Mata Ayer, Padang Besar, Perlis, **Halim Kasim**, 65, tanaman yang bernilai tinggi itu bukan sahaja diancam oleh serangan penyakit dan serangga perosak, malah turut diancam kecurian.

Menurutnya, yang telah mengusahakan tanaman harumanis selama 13 tahun, kerana memiliki nilai yang tinggi dan rasa yang enak menyebabkan ia sering menjadi sasaran pencuri.

"Kami (petani) terpaksa menyoja kebun dengan lebih pola kerana ia sering menjadi sasaran pencuri selalunya mengulatkan modal untuk mengusahakan tanaman dan mengawal penyakit."

Namun, Jabatan Pertanian



**MOHD NIZAM ABDUL AZIZ** (kanan) memberi khidmat nasihat kepada ahli kelompok penanam mangga Harumanis di Felda Mata Ayer, Padang Besar, Perlis baru-baru ini.

bertanggungjawab untuk mengaut keuntungan dari hasil penjualan anak pokok.

Selain itu, katanya, orang ramai masih tidak mengenali ciri harumanis yang sebenar menyebabkan mereka mudah ditipu oleh peniaga yang tidak jujur.

"Ada yang tertipu dengan membeli mangga biasa pada harga mangga harumanis dan seterusnya mengangap harumanis tidak berkualiti."

"Jadi, panduan menentukan ciri-ciri harumanis yang dikeluarkan oleh Jabatan Pertanian harus dirujuk oleh setiap lapisan masyarakat supaya tiada lagi penipuan harumanis," jelasnya.

Dalam pada itu, Pengurus

Pusat Jualan Harumanis Y.A., **Mohd Asri Yusoff**, 51, berkata, melalui aktiviti agropelancongan yang dijalankan pihaknya bawah pengurusan Koperasi Pengusaha Harumanis Y.A., dapat memberikan peluang kepada orang ramai untuk mengenali harumanis.

Menerusi program secara santai di ladang sambil menikmati pelbagai hidangan harumanis, sekali gus akan memberikan pengalaman yang lebih baik kepada penggemar buah berkenaan.

Selain daripada aktiviti agropelancongan, Koperasi tersebut juga berperan dalam penjualan input pertanian dan pengurusan ladang dalam memperkasa industri harumanis di negara ini.

Menyukai tahap kematangan yang tinggi juga menjadikan harumanis setanding dengan Kurma untuk dijadikan makanan manis juadah berbuka selain dijadikan pencuci mulut.

"Kandungannya yang manis dapat menjana tenaga dalam memulihkan tenaga terutama ketika sedang berpuasa."

Ia juga sesuai untuk ganti makan manis yang lain, oleh itu sangat disarankan untuk makan



## Sesuai dijadikan juadah berbuka

**WAKTU** kemuncak pengeluaran mangga harumanis pada tahun ini adalah pada pertengahan bulan Mei iaitu bulan Ramadan bagi umat Islam sehingga pertengahan Jun 2018.

Hal ini bermakna, ia memberikan peluang kepada umat Islam untuk berbuka puasa atau bersahur dengan keenakan harumanis yang juga berkhasiat untuk tubuh badan.

Timbalan Pengarah Jabatan Pertanian Negeri Perlis, **Low Wei Han** berkata, tahap kematangan sehingga 22 dapat memberikan kekenyangan yang lebih dan membolehkan tenaga yang mencukupi sepanjang ketika bulan puasa.

Memiliki tahap kematangan yang tinggi juga menjadikan harumanis setanding dengan Kurma untuk dijadikan makanan manis juadah berbuka selain dijadikan pencuci mulut.

"Kandungannya yang manis dapat menjana tenaga dalam memulihkan tenaga terutama ketika sedang berpuasa."

Ia juga sesuai untuk ganti makan manis yang lain, oleh itu sangat disarankan untuk makan

harumanis pada bulan puasa," jelasnya.

Selain dimakan secara segar, harumanis juga telah dinovasikan menjadi pelbagai produk biliran seperti daun teh, gula-gula dan kegunaan harian.

Menurut Wei Han, produk-produk tersebut dihasilkan dengan memanfaatkan tanaman mangga harumanis yang lush di pokok sebelum mencapai tempoh matang.

Penghasilan produk-produk inovasi tersebut secara tidak langsung dapat mengurangkan pembaziran hasil harumanis yang hanya muncul setabab sekali.

**MANGGA HARUMANIS** berkualiti dari Pusat Jalan Mangga Harumanis Y.A. di Kampung Baru Panggas, Chunging, Perlis.



**MOHD ASRI YUSOFF** menunjukkan buah mangga harumanis yang dihasilkan petani di Perlis.



**PUSAT KECEKLERANGAN MEMPELAM HARUMANIS** di Pusat Pertanian Bukit Bintang Perlis.