



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

31 Julai 2020

1. Pemilik anjing dikesan tiasa lessen
2. Korban Wagyu Miyazaki:
 - Penyembelihan halal dari Jepun
 - Wagyu hanya sesuai hidup dalam iklim sejuk

OLEH:

**SEKSYEN KOMUNIKASI KORPORAT DAN ANTARABANGSA
BAHAGIAN PERANCANGAN
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA**

KERATAN AKHBAR

Tarikh: 31 Julai 2020

Media Cetak/Elektronik	Kosmo	Catatan:
Ruangan	Negara	
M/Surat	14	
Perkara	Kawalan Penyakit	



Pemilik anjing dikesan tiada lesen

MELAKA – Pemilik anjing yang menyerang dan mencederakan seorang wanita di sebuah kawasan perumahan yang tular Isnin lalu akan dikenakan tindakan kerana cuai dan tidak memiliki lesen.

Datuk Bandar Majlis Bandaraya Melaka Bersejarah (MBMB), Datuk Zainal Abu berkata, siasatan juga mendapati pemilik memelihara anjing daripada baka yang tidak boleh dilesenkan.

Kata Zainal, pihaknya bersama polis serta Jabatan Veterinar telah pergi ke lokasi kejadian di Taman Tanjung Minyak Perdana Selasa lalu.

"Pemilik tiada di rumah ketika operasi. Semakan mendapati pemilik anjing tidak memiliki lesen.

"Kami juga akan mengambil tindakan terhadap pemilik kerana memelihara anjing daripada baka yang tidak boleh dilesenkan," katanya ketika dihubungi *Kosmo!* di sini semalam.

Rabu lalu *Kosmo!* melaporkan seorang wanita cedera selepas diserang dan digigit seekor anjing ketika sedang berjalan di sebuah kawasan perumahan pada pukul 9.43 malam.

Menurut Zainal, anjing tersebut telah dibawa ke pejabat

Jabatan Veterinar untuk tindakan pengesanan kuarantin selama dua dua minggu bagi memastikan tiada gejala Rabbies.

"Selain itu, pihak polis juga akan mengambil tindakan terhadap pemilik mengikut Akta berkaitan kerana kecuaiannya sehingga menyebabkan kecederaan", katanya.

Zainal menambah, MBMB akan mengenakan tindakan di bawah Undang-undang Kecil Pelesenan Anjing yang mempe-
runtukkan hukuman denda tidak melebihi RM2,000 atau penjara tidak melebihi satu tahun atau kedua-duanya sekali jika sabit kesalahan.

KERATAN AKHBAR

Tarikh: 31 Julai 2020

Media Cetak/Elektronik	Kosmo	Catatan:
Ruangan	Negara	
M/Surat	16-17	
Perkara	Usahawan	



Penyembelihan halal dari Jepun



Rencana Utama

Oleh
KHAIRIYAH HANAFI

APABILA sebut sahaja mengenai ibadah korban, bayangan lembu-lembu tempatan yang ditambat di masjid atau ladang ternakan pastinya berlegar-legar di kotak fikiran umum.

Mana tidaknya, binatang ternakan tersebut merupakan haiwan ruminan yang lazim disembelih oleh masyarakat di negara ini setiap kali melaksanakan ibadah korban.

Paling unik sekalipun, hanyalah haiwan-haiwan seperti biri-biri, kerbau dan unta.

Bagaimanapun, berbeza pula pada ibadah korban tahun ini apabila buat pertama kalinya, sebuah syarikat tempatan, Asia Harvest Agro memperkenalkan korban daging wagyu kepada masyarakat umum.

Dikenali sebagai daging wagyu Miyazaki, daging lembu terbaik dunia yang bergred A5 itu disembelih khas dari sebuah ladang ternak di Miyazaki, Jepun sebelum diterbangkan khas ke Malaysia untuk diagihkan kepada peserta-peserta korban terlibat.

Cerita Pengarah Urusannya, Najib Jalil, idea untuk memperkenalkan daging korban wagyu Miyazaki timbul selepas sering berurusan dengan industri penternakan daging wagyu di Negara Matahari Terbit itu.

"Saya melihat daging wagyu mempunyai kualiti yang terbaik berbanding daging-daging sedia ada di pasaran biarpun nilainya mencecah ratusan ribu ringgit bagi seekor lembu.

"Menyadari dalam Islam sendiri menggalakkan individu untuk melaksanakan ibadah korban menggunakan daging terbaik pada Hari Raya Aidiladha, saya terpenggal untuk menyediakan platform dan menjadi perantara pelaksanaan korban lembu wagyu Miyazaki kepada individu berkemampuan di negara ini," jelasnya.

Ujarnya, dengan membayar RM29,999 orang ramai boleh menyertai korban daging wagyu dengan satu bahagian.

Ber cerita lanjut mengenai daging wagyu Miyazaki, menurut Najib lagi, kewujudan lapisan lemak di antara tisu ototnya berbanding daging biasa membuatkan wagyu kelihatan seperti marbling dan lapisannya mencair apabila dimasak sehingga menghasilkan rasa enak yang luar biasa.

"Lembu ini ditenak dengan rejim penjagaan yang sangat rapi selain dier kotat, tidak sama seperti lembu-lembu biasa.

"Disebabkan itu harganya berganda dan lebih mahal berbanding daging lembu biasa.

"Malah, harga bagi sekilogram daging wagyu sahaja boleh mencecah sehingga RM600 atau lebih," jelasnya.

Terang Najib lagi, menerusi korban



TEKSTUR marbling yang terdapat pada daging wagyu. - GAMBAR HIASAN



NAJIB menunjukkan daging wagyu Miyazaki dari Miyazaki, Jepun.

wagyu itu, setiap peserta yang membayar RM29,999 bagi satu bahagian akan mendapat 50 kilogram (kg) daging.

"Jepun sebenarnya mempunyai tiga jenis daging lembu terbaik iaitu Miyazaki, Kobe dan Kakoshima. Nama-nama daging ini diambil daripada lokasi haiwan tersebut ditenak.

"Bagaimanapun, daripada ketiga-tiga jenis daging tersebut, daging wagyu Miyazaki adalah paling popular dan berkualiti kerana teksturnya yang sangat lembut serta enak berbanding dua lagi daging wagyu yang terdapat di sana," jelasnya.

Komuniti Islam

Menceritakan mengenai proses penyembelihan daging lembu wagyu itu pula, menurut Najib, lembu-lembu korban seberat 800 kg seekor akan disembelih pada Hari Raya Aidiladha pertama sehingga keempat.

"Kesemua lembu korban itu akan disembelih secara halal di rumah sembelihan halal di Nishiawa oleh jurusembelih yang sah dan diiktiraf oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim).

"Daging tersebut kemudian akan disimpan dan ditandakan mengikut bahagian peserta masing-masing sebelum dibekukan. Daging akan diterbangkan ke tanah air untuk diagih-agihkan kepada peserta korban dalam tempoh 10 hingga 15 hari selepas penyembelihan," jelasnya.

Cerita Najib, ramai yang terkejut tatkala mendengar harga bagi satu bahagian lembu wagyu Miyazaki bernilai RM29,999. Malah, ada segelintir individu

yang berpendapat jumlah tersebut menyamai harga pelaksanaan ibadah korban bagi lebih enam ekor lembu tempatan.

Bagaimanapun, Najib mengakui disebabkan harganya yang tinggi pihaknya mengalami kesukaran untuk mendapatkan penyertaan. Dedahnya, ada pihak yang sudah membuat tempahan untuk menyertai korban waygu, namun membatalkan di saat-saat akhir.

Namun, kata Najib, sekalipun tiada penyertaan dari rakyat Malaysia, pihaknya masih melaksanakan ibadah korban waygu iaitu melibatkan komuniti Islam di Jepun sahaja. Ini kerana, pihaknya turut bertanggungjawab mengendalikan korban waygu bagi masyarakat Islam di negara itu.

Sebelum ini, Menteri di Jabatan Perdana Menteri (Hal Ehwal Agama), Datuk Seri Dr. Zulkifli Mohamad Al-Bakri telah menjelaskan hukum ibadah korban menggunakan daging waygu adalah harus dan dibolehkan jika menepati kesemua syarat-syaratnya.

"Allah telah mensyariatkan ibadah korban kepada golongan yang berkemampuan untuk melaksanakannya.

"Pada dasarnya ibadah korban dengan menggunakan lembu waygu tidak menjadi masalah sekiranya individu itu benar-benar berkemampuan. Seseorang dibolehkan melakukan ibadah korban dengan unta, lembu, waygu dan sebagainya tetapi dengan syarat berkemampuan dan tidak berhutang," jelasnya.

Terang Zulkifli lagi, sesungguhnya Islam menggalakkan penggunaan haiwan terbaik dan sihat dalam melakukan ibadah korban.

Bukan sekadar melaksanakan ibadah korban menggunakan daging premium, Najib turut menyedai platform pakej korban lembu biasa buat masyarakat di negara ini. Unikunya, ia dilakukan secara online bersesuaian dengan norma baharu masyarakat Malaysia hari ini.

Dikenali sebagai Berkas Korban AEON, inisiatif tersebut merupakan hasil kerjasama tiga hala antara Koperasi Kelab Transformasi Ruminan Malaysia Berhad, AEON dan kumpulan masakan popular di Facebook, *Suami Masak Apa Hari ini (SMAHI)*.

Menurut Ketua Pegawai Eksekutif SMAHI, Mohd. Salleh Ab. Hamid, penganjuran program korban itu

INEQ

Waygu

- Istilah waygu diambil daripada bahasa Jepun yang mana wa bermaksud Jepun manakala gyu pula bermaksud daging.
- Waygu Miyazaki merupakan baka lembu dari Jepun.
- Waygu Miyazaki ialah daging terbaik di Jepun dan pernah memenangi The Champion Brand in Japanese Beef Competition pada 2007, 2012 dan 2017.
- Daging waygu lebih baik daripada daging lembu biasa kerana tidak mengandungi lemak tepu.
- Pengeluaran daging waygu bebas dari antibiotik, hormon dan kimia.
- Lembu waygu diberi diet khas seperti sayur organik dan jagung. Harga daging waygu mencecah RM2,500 sekilogram.

bertujuan membantu orang ramai yang berdepan kesukaran melaksanakan ibadah korban pada norma baharu selain banyak masjid dan surau yang tidak dapat melaksanakan ibadah korban akibat Covid-19.

"Menerusi platform ini, mereka bukan sahaja boleh menyempurnakan ibadah korban dengan lebih sistematik, malah memastikan keselamatan dan kesihatan terjaga dengan mematuhi SOP yang ditetapkan. Selain itu, cara ini juga dapat membantu penternak yang berhadapan dengan kesukaran menjual hasil ternakan mereka ekoran wabak ini," jelasnya.

Ujarnya, bagi tujuan tersebut beberapa pakej telah disediakan untuk peserta-peserta ibadah korban. Antaranya ialah pakej BK1 bernilai RM799, BK2 bernilai RM899, BK3 bernilai RM999, BK Kambing pada harga RM1,199 serta BK Premium Sado bernilai RM2,799.

"Penyembelihan dibuat pada hari raya pertama sehingga keempat di lokasi tertentu. Daging kemudian akan dihantar ke pusat pengagihan di AEON Nilai sebelum dihantar ke AEON berdekatan untuk diambil peserta korban.

"Biarpun begitu sebelum ibadah korban dilaksanakan, pihak kami akan membuat *live feed* di media sosial bagi menunjukkan kepada para peserta lembu-lembu korban mereka," jelasnya.



LEMBU waygu hidup dalam persekitaran suhu yang rendah. - GAMBAR HIASAN

Waygu hanya sesuai hidup dalam iklim sejuk

DAGING waygu mengandungi peratus omega-3, omega-6 dan lemak *mono unsaturated* yang lebih tinggi daripada daging lembu lain. Lemak-lemak itu mempunyai takat lebur atau cair yang menyumbang kepada kewujudan tekstur dan rasa yang lebih baik di samping nilai pemakanan sihat.

Disebabkan itu, tidak hairanlah mengapa daging lembu waygu lebih berkhasiat dan mempunyai rasa enak yang luar lazim berbanding daging-daging biasa.

Menurut Timbalan Pengarah Institut Pertanian Tropika dan Keselamatan Makanan Universiti Putra Malaysia, Prof. Dr. Awis Qurni Sazili, kajian telah membuktikan sifat *oleic acid* (asid oleik) lemak yang mempunyai takat lebur rendah sebagai penyumbang utama keunikan daging waygu dalam konteks kualiti meliputi tekstur, tahap kelembutan, bau, rasa dan amalan jusnya terutama apabila dimasak.

Melihatkan kelebihan yang ada pada daging waygu juga pasti ramai yang tertanya-tanya mengapa Malaysia tidak menternak atau menghasilkan sendiri lembu waygu untuk pasaran tempatan yang lebih murah.

Jelas Awis Qurni, cuaca atau iklim di Malaysia dengan suhu purata sebanyak 38 darjah Celsius tidak sesuai untuk penternakan waygu kerana baka ini mudah tertekan kepada suhu yang panas.

"Di Malaysia kebanyakan lembu terdiri daripada baka Brahman, Droughtmaster, Local Indian Dairy, Jersey Friesian, kacukan komersial Australia dan lain-lain.

"Untuk pengetahuan umum, lembu baka Black Waygu hanya sesuai ditenak dalam suhu iklim sejuk di bawah 25 darjah Celsius. Sementara itu, baka Japanese Brown Waygu mempunyai ketahanan yang lebih terhadap suhu iaitu 37.8 darjah



AWIS QURNI

Celsius yang menyebabkan haiwan ini ditenak di selatan Jepun di mana suhunya lebih tinggi daripada bahagian utara," jelasnya.

Terangnya lagi, jika cuaca terlalu panas atau tidak bersesuaian, haiwan tersebut akan berada dalam keadaan tertekan dan seterusnya memberi impak negatif kepada pengeluaran dan kesihatan.

"Ini termasuklah mengganggu proses pembiakan, pertambahan berat harian, pengurangan hasil susu selain mudah terdedah kepada penyakit. Selain cuaca, haiwan-haiwan ini juga diberi makanan mengikut garis panduan yang sangat teratur dan ketat.

"Ternakan diberikan diet yang mengandungi jerami padi, silaj tanaman dan dijaga rapi sehingga berat badannya mencecah 700 kilogram yang mengambil masa lebih kurang tiga tahun," ujarnya.



IBADAH korban di negara ini lazimnya menggunakan lembu biasa. - GAMBAR HIASAN