



JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA

LAPORAN LIPUTAN MEDIA

4 NOVEMBER 2020

1. Markas laga ayam diserbu, 25 diberkas
2. Sasar jual 20,000 ayam segar

OLEH:

**SEKSYEN KOMUNIKASI KORPORAT
BAHAGIAN PERANCANGAN STRATEGIK DAN PENILAIAN VETERINAR
JABATAN PERKHIDMATAN VETERINAR MALAYSIA**

Markas laga ayam diserbu, 25 diberkas

ISKANDAR PUTERI – Seramai 25 kaki judi termasuk dua wanita dicekup ketika leka menyabung ayam di Kangkar Pulai di sini pada Ahad lalu.

Dalam operasi pada pukul 5 petang itu, mereka yang berusia 23 hingga 62 tahun tidak sempat melarikan diri selepas markas tersebut dikepung.

Ketua Polis Daerah Iskandar Puteri, Asisten Komisioner Dzulkhairi Mukhtar berkata, pertaruhan itu dianjurkan seorang lelaki tempatan berusia 45 tahun dan dilakukan hanya pada hari Ahad.

"Ketika serbuan, terdapat kira-kira 40 individu sedang leka bertaruh, ada dalam kala-

ngan mereka lari ke kawasan paya dan hutan," katanya.

Menurut Dzulkhairi, siasatan mendapati, pertaruhan itu dianjurkan sejak sebulan lalu.

Kebanyakan mereka yang terlibat bekerja sebagai buruh di ladang kelapa sawit.

Beliau mendedahkan, nilai tertinggi bagi pertaruhan laga ayam adalah RM500 dan harga seekor ayam laga yang digunakan mencecah RM5,000.

"Kita merampas 13 ekor ayam jantan dan wang pertaruhan RM7,307," katanya.

Jelas Dzulkhairi, kesemua suspek ditahan reman selama 14 hari bagi membantu siasatan.



DZHULKHAIRI menunjukkan seekor ayam laga yang dirampas dalam operasi di Kangkar Pulai, Iskandar Puteri pada Ahad lalu.

Sasar jual 20,000 ayam segar

Oleh NOR AZIHAN MD. GHAZALI

PETALING JAYA – Bermula tanpa sebarang pengetahuan mengenai perniagaan ayam proses segar, Mohd. Amirul Asyraf Azhar, 26, kini boleh berbangga apabila mempunyai sebuah kilang sendiri selepas berkecimpung selama dua tahun dalam bisnes tersebut.

Malah, syarikat A&A Fresh Chicken E miliknya menjadi syarikat pertama yang mendapat sijil tauliah penyembelihan daripada Jabatan Agama Islam Selangor (JAIS) dan diiktiraf halal oleh Jabatan Kemajuan Islam Malaysia.

Menurut Mohd. Amirul, permulaan perniagaannya bermula menerusi pengambilalihan kilang memproses ayam segar daripada syarikat lain pada November 2018.

Katanya, pada awal perniagaan pihaknya mampu memproses lebih 5,000 ekor ayam sehari bagi menampung permintaan di sekitar Petaling.

"Pelanggan kami termasuk kantin sekolah, jabatan kerajaan, hospital swasta dan pasar raya.

"Pasaran kemudiannya berkembang dengan mendapat permintaan daripada pelanggan di Kuala Lumpur dan Pahang," katanya ketika ditemui di kilangnya di sini baru-baru ini.

Mohd. Amirul menambah, pandemik Covid-19 yang melanda negara telah menjejaskan



MOHD. AMIRUL (tengah) menunjukkan sijil tauliah penyembelihan daripada JAIS yang diberikan kepada kilangnya di Petaling Jaya.

lebih 60 peratus permintaan terhadap ayam proses segar.

Ujarnya, ini berikutan penutupan kantin-kantin yang merupakan pelanggan tetap syarikat sehingga mengakibatkan permintaan menurun kepada hanya 1,000 ekor ayam segar diproses setiap hari.

Enggan menjadikan isu itu sebagai halangan, Mohd. Amirul tidak berniat mengecilkan ope-

rasi, sebaliknya bercadang meluaskan lagi penawarannya ke pasaran baharu dan membuka sebuah lagi kilang dilengkapi peralatan canggih pada Januari 2021.

"Kami meletakkan sasaran pengeluaran sehingga 20,000 ayam segar proses setiap hari untuk menembusi pasaran luar Lembah Klang seperti Melaka, Negeri Sembilan dan Johor," katanya.